

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**UPAYA *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*  
MENINGKATKAN *HYGIENE* SANITASI  
DI JAVA HERITAGE PURWOKERTO**



**OLEH :**

**NAMA : ROHIM HIDAYAT**

**NIM : 118109435**

**PRODI : DIPLOMA III**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2023**

# **LAPORAN TUGAS AKHIR**

## **UPAYA *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT* MENINGKATKAN *HYGIENE* SANITASI DI JAVA HERITAGE PURWOKERTO**

**Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan  
Tugas Akhir pada Program Diploma III Jurusan Perhotelan  
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**OLEH :**

**NAMA : ROHIM HIDAYAT**

**NIM : 118109435**

**PRODI : DIPLOMA III**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2023**

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

**UPAYA *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*  
MENINGKATKAN *HYGIENE* SANITASI  
DI JAVA HERITAGE PURWOKERTO**

DISUSUN OLEH :

**NAMA : ROHIM HIDAYAT**

**NIM : 118109435**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIPLOMA III**

Telah Disetujui Oleh :

**Ketua Program Studi**

**(Dra. Heni Susilowati, M.M)  
NIDN.0505026202**

**Dosen Pembimbing**

**(Yudi Setiaji, SH, MM)  
NIDN. 0508066401**

**BERITA ACARA**  
**UPAYA *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT***  
**MENINGKATKAN *HYGIENE* SANITASI**  
**DI JAVA HERITAGE PURWOKERTO**



**Disusun Oleh :**

**Nama : ROHIM HIDAYAT**

**Nim : 118109435**

**Jurusan : Perhotelan**

**Prodi : D III**

**Telah dipertahankan didepan Penguji**  
**dan dinyatakan .15...Juni 2023**

**Penguji**

**(Yudi Setiaji, SH, MM)**  
**NIDN.0508066401**

**Ketua STPA AMPTA**



**(Drs. Prihatno, MIM)**  
**NIDN.0526125901**

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

1. Kepada Tuhan YME yang telah memberikan kesehatan dan kelancaran dalam mengerjakan tugas akhir ini
2. Ibu Sukarni dan Bapak Munir Sulaeman yang telah mendidik dan selalu memberikan semangat
3. Serta seluruh staff dan crew Java Heritage Purwokerto yang telah banyak memberikan ilmu
4. Rekan-rekan seangkatan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang terus memberikan semangat kepada penulis selama kuliah dan menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.



## KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah penulis panjatkan yang tiada henti-hentinya kepada Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat menyelesaikan penulisan laporan ini dengan judul “Laporan Kegiatan Praktek Kerja *on the job training* di Hotel Java Heritage Purwokerto” dengan lancar.

Praktek kerja *on the job training* di Hotel Java Heritage Purwokerto disusun guna memenuhi tugas akhir pada Program Diploma III Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta. Selain itu penulis juga berharap agar laporan ini dapat menambah wawasan bagi pembaca.

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada bapak/ibu dosen dan semua pihak yang telah membantu proses penulisan laporan ini. Adapun judul Laporan Tugas Akhir ini adalah “Upaya *Food And Beverage Departement* Meningkatkan *Hygiene* Sanitasi di Java Heritage Purwokerto”. Maka dengan itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terimakasihnya atas segala petunjuk, bimbingan dan bantuannya kepada:

1. Yudi Setiaji, SH, MM Selaku Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah membimbing dan membantu hingga terselesaikannya Laporan Tugas Akhir ini.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M Sebagai Ketua Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Satino Selaku Sous Chef Java Heritage Purwokerto.

5. Staff Staff Java Heritage Purwokerto yang sangat sabar dan bersahabat dalam membantu Penulis menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun akan penulis terima demi kesempurnaan laporan ini.

Yogyakarta, Juni 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER .....	i
HALAMAN JUDUL .....	
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan PKL .....	2
D. Manfaat PKL .....	2
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Gambaran Umum Hotel .....	4
1. Pengertian Hotel .....	4
2. Fungsi Hotel .....	5
3. Karakteristik Hotel .....	6
4. Klasifikasi Hotel (Berdasarkan Bintang) .....	7
5. Jenis-jenis Hotel .....	8
6. Sejarah Hotel .....	9
B. Gambaran Umum food & Beverage Departemen .....	10
<b>BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum Hotel Java Heritage Purwokerto	



1. Sejarah .....	12
2. Fasilitas .....	12
3. Bagan Organisasi .....	19
4. Tugas Pokok Jabatan .....	20
<b>B. Gambaran Umum F&amp;B Product Hotel Java Heritage Purwokerto</b>	
1. Seksi-Seksi .....	22
2. Bagan Organisasi .....	25
3. Tugas Pokok Jabatan .....	26
<b>C. Jadwal Kerja Obyek Penelitian</b>	
1. Pelaksanaan Kerja Harian .....	28
2. Analisis Pelaksanaan Kerja .....	28
<b>BAB IV ANALISIS DATA</b>	
A. Sejarah <i>Hygiene Sanitasi</i> .....	30
B. Standar <i>Hygiene Sanitasi</i> Kepmenkes .....	30
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	35
B. Penutup .....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>36</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Dalam era yang semakin maju ini, kebutuhan hidup manusia semakin meningkat salah satunya adalah tempat tinggal. Dengan perkembangan ilmu pengetahuan mencari tempat tinggal bukanlah hal yang sulit.

Sebagai contoh saja seperti hotel, hotel menjadi sasaran utama orang-orang untuk dijadikan tempat tinggal, karena di hotel menyuguhkan kamar juga menyuguhkan seperti pentas seni, acara musik, dan sebagainya. Hal ini menyebabkan hotel menjadi sangat diminati. Perkembangan hotel menjadi sangat pesat mulai dari hotel bintang 1 sampai hotel bintang 5 dan bukan hanya itu saja variasi hotel juga menjadi sangat banyak mulai dari hotel bergaya Barat, Timur, Asia dan lain lain. Jenis hotel juga bervariasi seperti city hotel, motel, resort, dan lain lain. Perkembangan yang sangat pesat ini berpengaruh besar dalam perkembangan hotel di Indonesia.

Negara Indonesia di era sekarang ini hotel sudah sangat banyak dan bisa di temui di mana saja, tetapi dari sekian banyak hotel yang ada tidak banyak hotel di Indonesia yang mengusung konsep tradisional. Penulis memilih hotel yang mengusung konsep tradisional dan modern yaitu Hotel Java Heritage Purwokerto. Penulis bertanya bagaimana pembagian menu yang ada, karena menu dapat menunjukkan keberagaman variasi masakan pada suatu restoran hotel dan hal ini dapat membuat pembeli tertarik, tetapi dibalik itu semua tentu tidak luput dari kebersihan masakan karena kebersihan masakan sangat

berperan penting bagi Kesehatan baik Kesehatan tamu maupun Kesehatan karyawan. Kebersihan masakan sangat dipengaruhi oleh tingkat hygiene dan sanitasi dapur. Penggunaan peralatan dapur yang kotor dan juga kebersihan koki itu sendiri menjadi faktor utama kebersihan masakan, kurangnya rasa kebersihan atau rasa peduli terhadap Kesehatan menjadi sebab utama untuk permasalahan ini apalagi untuk koki muda yang masih dalam tahap belajar biasanya akan mengabaikan kebersihan apabila saat terjadi tumpukan order, bahkan tidak sampai menunggu tumpukan order untuk koki yang malas kebersihan seperti mitos akan tetapi tidak semua masalah kebersihan dipengaruhi oleh rasa malas ada pula yang disebabkan karena lupa, seperti lupa membersihkan pisau atau talenan ataupun membersihkan diri. Menangani masakan tamu memang sudah menjadi hal yang wajar bagi seorang koki akan tetapi hygiene dan sanitasi juga merupakan hal yang harus dilaksanakan

Kesempatan ini membuat penulis mengetahui bagaimana mengenai hotel yang sesungguhnya dan ini membuat saya pribadi bersemangat dan tentu saja ini menjadikan saya semakin berantusias.

## **B. Rumusan masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah di atas, dapat dirumuskan permasalahan dalam laporan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara penerapan hygiene yang benar pada area dapur
2. Bagaimana cara penerapan sanitasi yang benar pada area dapur
3. Bagaimana cara penerapan hygiene & sanitasi yang benar pada masakan

## **C. Tujuan PKL**

1. Mengetahui bagaimana cara penerapan hygiene yang benar pada area dapur
2. Mengetahui bagaimana cara penerapan sanitasi yang benar pada area dapur

3. Mengetahui bagaimana cara penerapan hygiene & sanitasi yang benar pada masakan

#### **D. Manfaat PKL**

##### 1. Manfaat Prakerin Bagi Siswa

- a). Menghasilkan sumber daya manusia yang memiliki keahlian profesional, dengan keterampilan, pengetahuan, serta etos kerja yang sesuai dengan tuntutan zaman.
- b). Mengasah keterampilan yang di berikan oleh kampus
- c). Menambah keterampilan, pengetahuan, gagasan – gagasan seputar dunia usaha serta industri yang professional dan handal.
- d). Membentuk pola pikir siswa -siswi agar terkonstruktif baik serta memberikan pengalaman dalam dunia Industri maupun dunia kerja.

##### 2. Manfaat praktek kerja lapangan bagi universitas

- a). Berkontribusi dalam menyuplai tenaga kerja untuk perusahaan atau instansi.
- b). Dapat menyesuaikan program pendidikan sesuai dengan kebutuhan lapangan kerja untuk evaluasi materi kurikulum pendidikan.

##### 3. Manfaat praktek kerja lapangan perusahaan

- a). Dapat mengukur kualitas siswa dan memberikan umpan balik dan evaluasi untuk kampus
- b). Mendapatkan tenaga kerja sementara sebagai sumber daya perusahaan.