

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE
OLEH SETIAP COOK DI KITCHEN
DI HOTEL THE RICH YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH :

NAMA : AHMAD FAUZI
NIM : 119109550
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE PRODUCT
HOTEL THE RICH YOGYAKARTA**

OLEH :

**NAMA : AHMAD FAUZI
NIM : 119109550
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi

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

Dosen Pembimbing

**Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, MM
NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD & BEVERAGE PRODUCT
HOTEL THE RICH YOGYAKARTA**



OLEH

**NAMA : AHMAD FAUZI
NIM : 119109550
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III**

Telah dipertahankan di depan penguji

dan dinyatakan LULUS

Pada Tanggal.....25 Mei 2022.....

Penguji,

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., MM)
NIDN : 0516057102**

**Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**



**(Drs. Prihatno, M.M)
NIDN : 0526125901**

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas Rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik dan lancar. Dalam penulisan Laporan ini disusun setelah penulis melaksanakan praktek kerja lapangan di Hotel The Rich Yogyakarta. Tujuan penulis menyusun tugas akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan kelulusan Program Diploma III Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Dan juga penulis dapat menerapkan dan mempraktekkan keterampilan yang di peroleh selama berada di bangku kuliah dan membandingkan dan menerapkan keterampilan selama berada di lingkungan kerja melalui praktek kerja lapangan.

Penulis menyadari dalam proses penyusunan laporan Tugas Akhir, tidak lepas dari berbagai pihak telah memberikan bantuan, meluangkan untuk waktunya dalam membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir. Maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,MM. selaku Dosen pembimbing laporan tugas akhir yang telah meluangkan untuk waktunya dalam membimbing penulis.
2. Ibu Dra.Heni Susilowati,MM selaku Ketua Program Studi jurusan Perhotelan yang telah meberikan izin dalam pelaksanaan PKL dan menyetujui Laporan Tugas Akhir.
3. Bapak Drs.Prihatno,MM. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Setiyono sebagai *Executive Chef Hotel The Rich* Yogyakarta, dan pembimbing di dunia industri yang telah memberikan kesempatan dalam melaksanakan kegiatan praktek kerja lapangan selama 6 bulan.
5. Seluruh staff Food and Beverage Product Hotel The Rich Yogyakarta yang telah memberikan pengalaman dan kesempatan dalam belajar di lingkungan industri.

6. Kepada orang tua tercinta Titi Nugraini dan Bambang Sudiyono yang selalu bekerja keras dan memberi dukungan kepada penulis, baik berupa materi maupun semangat
7. Kepada seluruh *staff kitchen* Hotel The Rich Yogyakarta yang mendukung dalam masa training selama 6 bulan dan mengajarkan banyak ilmu dan keterampilan
8. Kepada teman – teman yang memberikan semangat dan dukungan bagi penulis

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini tentu masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Untuk itu penulis berharap kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk perbaikan laporan tugas akhir ini agar menjadi laporan yang lebih baik lagi. Penulis berharap laporan dapat berguna, dan menambah wawasan dan menjadi pembelajaran yang bermanfaat bagi banyak pihak.

Yogyakarta, 8 Maret 2022

Ahmad Fauzi

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel.....	8
3. Jenis Hotel.....	9
B. Gambaran Umum Food And Beverage Product	18

1. Pengertian Food And Beverage Product.....	18
2. Hubungan Food And Beverage Dengan Departement Lain	20
3. Pengertian Restoran	24
4. Tipe – tipe Restoran.....	25
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Hotel The Rich Yogyakarta	29
1. Sejarah Hotel The Rich Yogyakarta	29
2. Lokasi dan Letak Hotel The Rich Yogyakarta	30
3. Fasilitas Hotel The Rich Yogyakarta.....	30
B. Gambaran Umum Food And Beverage Product	40
1. Struktur Organisasi Food And Beverage Product.....	40
2. Deskripsi Jabatan Kitchen Departement.....	40
BAB IV PEMBAHASAN	
A. Jadwal Kegiatan.....	43
B. Analisis Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan	44
C. Kendala Selama Praktik Kerja Lapangan	70
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	71

B. Saran.....	72
---------------	----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN

1. Sertifikat On The Job Training
2. Surat Pengantar On The Job Training STP AMPTA
3. Surat Keterangan Di Terima On The Job Training
4. Surat Keterangan Melaksanakan On The Job Training
5. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan usaha komersial yang berada di bidang jasa. Industri hotel semakin berkembang pesat karena adanya pelayanan yang disebut *hospitality service*. Hotel merupakan bangunan yang disediakan khusus bagi tamu yang ingin menginap dan menikmati suasana liburan dan mengadakan sebuah acara seperti *meeting, incentive, conference* dan *exhibition*. Namun hotel juga menyediakan fasilitas bagi tamu seperti *Swimming pool, Spa, Gym* dan fasilitas lainnya yang ada di kamar.

Saat ini dalam pelayanan industri pada hotel memiliki beberapa *section* diantaranya yaitu *front office, housekeeping, food and beverage service, food and beverage product* dan masih ada beberapa *section* lagi. Di dalam bagian atau *section* tersebut harus memiliki kualitas dalam pelayanan dan profesionalisme dalam melakukan penerapan pelayanan sesuai dengan standard operasional prosedur (SOP). Standard operasional prosedur ini sangat penting untuk menunjang pekerjaan agar semakin rapi dan efisien dalam melakukan suatu pekerjaan dan juga dapat meringankan pekerjaan, menjaga konsistensi terhadap pekerjaan agar tidak ada komunikasi yang terputus dengan pegawai hotel, dan sebagai bentuk ketaatan pada aturan kerja serta untuk menghindari kurang tertib dalam melaksanakan standard operasional prosedur.

Pada dasarnya seorang *cook* selalu menerapkan standard operasional prosedur sesuai dengan aturan yang ada pada industri perhotelan. Seorang *cook* juga harus menerapkan standard operasional prosedur yang berlaku ketika berada di perusahaan, sehingga dalam melaksanakan pekerjaan akan semakin efisien, rapi dan juga menjaga konsistensi dan kepatuhan terhadap aturan yang ada pada standard operasional prosedur.

Pada dasarnya standard operasional prosedur sangat penting dan harus diterapkan karena dengan bekerja menurut standar operasional prosedur yang sudah ditetapkan, maka pekerjaan dapat dilaksanakan dengan baik dan berjalan sesuai dengan aturan yang berlaku, Apabila standard operasional prosedur tidak berjalan dengan baik maka akan menimbulkan permasalahan. Seorang *cook* dituntut untuk mampu melaksanakan dan menerapkan standar operasional prosedur sehingga mampu bekerja secara efektif dan efisien.

Atas dasar paparan tersebut, menjadi penting sekali apabila standard operasional prosedur menjadi pembahasan yang menarik dan bermakna. Penulis tertarik untuk membahas persoalan standar operasional prosedur menjadi materi dalam penyusunan tugas akhir. Untuk itu penulis memberi judul tugas akhir dengan judul “Penerapan Pentingnya Standard Operasional Prosedur Oleh Setiap *Cook* Di *Main Kitchen The Rich Jogja Hotel*”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembahasan latar belakang yang telah diuraikan di atas, dapat di rumuskan permasalahan sebagai berikut :

“Bagaimana penerapan standard operasional prosedur oleh setiap *cook* di *main kitchen The Rich Jogja Hotel*”?

C. Tujuan Penulisan

Dalam penulisan laporan tugas akhir penulis memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui peranan dan penerapan standard operasional prosedur di industri perhotelan khususnya di bagian *main kitchen The Rich Jogja Hotel*.
2. Terciptanya dalam suatu pekerjaan efisien terhadap waktu di bagian *main kitchen The Rich Jogja Hotel*

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan laporan tugas akhir diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat rneningkatkan hard skill dan soft skill yang ada di industri.
 - b. Mahasiswa mernpunyai kemampuan yang berirnbang antara sistem pendidikan akademisi dan industri .

- c. Mahasiswa bisa mengimplementasikan ilmu yang telah didapat di kampus untuk diterapkan di dunia industri sesuai yang dibutuhkan

2. Manfaat bagi Sekolah Tinggi

- a. Dengan pelaksanaan Praktek kerja lapangan, perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri
- b. Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang ada pada perguruan tinggi dan diinginkan oleh industri
- c. Pendidikan yang terarah menuju sumber daya manusia yang relevan bagi industri secara hard skill dan soft skill

3. Manfaat bagi dunia industri

- a. Dengan adanya praktek kerja lapangan diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan sustainable melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi .
- b. Dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan sumber daya manusia yang potensial dan kompeten dalam bidangnya
- c. Dunia industri mendapatkan kemanfaatan dari mahasiswa selama praktek kerja lapangan