

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANAN KITCHEN SECTION
DALAM OPERASIONAL HOTEL
DI THE RICH JOGJA HOTEL



OLEH

NAMA : AJENG SONYA CITRA PRASASTI
NIM : 119109615
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANAN KITCHEN SECTION DALAM OPERASIONAL HOTEL
DI THE RICH JOGJA HOTEL

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma
III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



OLEH

NAMA : AJENG SONYA CITRA PRASASTI
NIM : 119109615
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

PERANAN KITCHEN SECTION DALAM OPERASIONAL HOTEL

DI THE RICH JOGJA HOTEL

OLEH

NAMA : AJENG SONYA CITRA PRASASTI

NIM : 119109615

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

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

Dosen Pembimbing

**(Slamet Supriyanto, S.ST., M.M)
NIDN. 0506047001**

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANAN KITCHEN SECTION DALAM OPERASIONAL HOTEL
DI THE RICH JOGJA HOTEL



OLEH

NAMA : AJENG SONYA CITRA PRASASTI
NIM : 119109615
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan...LULUS..

Pada tanggal...13 Juni 2022.....

Penguji,

(Slamet Supriyanto, S.ST.,M.M)
NIDN. 0506047001

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

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

MOTTO

“Kepuasan itu terletak pada usaha, bukan pada pencapaian hasil.”

Mahatma Gandhi

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Adapun maksud dan tujuan penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu penulis di dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, di antaranya:

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M selaku Ketua Program Studi Perhotelan yang telah memberikan izin dalam pelaksanaan OJT dan menyetujui Laporan Tugas Akhir.
3. Bapak Slamet Supriyanto, S.ST., M.M selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Angela Ariani, SH,M,M.Par selaku Kepala Bagian OJT
5. Bapak Setiyono sebagai *Executive Chef* di The Rich Jogja Hotel, dan pembimbing di dunia industri yang telah memberikan kesempatan dalam melaksanakan kegiatan *on the job training* selama 6 bulan.
6. Kepada seluruh *staff kitchen* The Rich Jogja Hotel yang mendukung dalam masa training selama 6 bulan dan mengajarkan banyak ilmu, dan *skill*.

7. Terima kasih penulis tujukan untuk keluarga, dan kedua orang tua terutama untuk mama yang sudah berjuang, dan mendukung sepenuhnya dalam pembuatan Laporan Tugas Akhir ini.
8. Untuk yang terkasih Edi Suhendra terima kasih atas semua dukungan yang telah diberikan hingga selesainya Laporan Tugas Akhir ini.
9. Untuk teman-teman seperjuangan yang selalu ada mendampingi penulis, Dona, Viona, Galuh, Nifa, Fauzi, beserta semua Rekan Angkatan 2019 lainnya yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu-persatu.

Penulis menyadari dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari kesalahan, karena keterbatasan pengetahuan penulis. Oleh karenanya segala kritik dan masukan akan penulis terima dengan senang hati demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis berharap agar Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 3 Juni 2022

Ajeng Sonya Citra Prasasti

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| COVER | i |
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| HALAMAN BERITA ACARA UJIAN..... | iv |
| HALAMAN MOTTO | v |
| KATA PENGANTAR..... | vi |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR..... | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| ABSTRAK | xii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 3 |
| C. Tujuan Penulisan..... | 3 |
| D. Manfaat Penulisan..... | 3 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 5 |
| A. Gambaran Umum Hotel | 5 |
| BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN | 12 |
| A. Gambaran Umum The Rich Jogja Hotel..... | 12 |
| B. Organisasi..... | 26 |
| C. Food & Beverage Product Department..... | 28 |

| | |
|--|-----------|
| BAB IV ANALISA DATA..... | 38 |
| A. Kitchen | 38 |
| B. Kitchen di The Rich Jogja Hotel..... | 48 |
| C. Organisasi Kitchen..... | 54 |
| D. Pembagian Tugas Kerja Menurut Shift di Kitchen The Rich Jogja Hotel . | 56 |
| E. Kontribusi Terhadap Pendapatan Hotel | 58 |
| F. Hambatan | 60 |
| BAB V..... | 61 |
| A. Kesimpulan | 61 |
| B. Saran..... | 62 |
| DAFTAR PUSTAKA | 63 |
| LAMPIRAN..... | 65 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| <i>Gambar 3. 1 Gapura The Rich Jogja Hotel</i> | 12 |
| <i>Gambar 3. 2 Peony Restaurant</i> | 16 |
| <i>Gambar 3. 3 Bar Telsi</i> | 18 |
| <i>Gambar 3. 4 Lotus Swimming Pool</i> | 18 |
| <i>Gambar 3. 5 Meeting Room</i> | 20 |
| <i>Gambar 3. 6 Struktur Organisasi H.O.D The Rich Jogja Hotel</i> | 27 |
| <i>Gambar 4. 1 Peony Kitchen</i> | 49 |
| <i>Gambar 4. 2 gado-gado untuk event</i> | 52 |
| <i>Gambar 4. 3 Fresh Fruit untuk event</i> | 52 |
| <i>Gambar 4. 4 Banquet Kitchen</i> | 53 |
| <i>Gambar 4. 5 Mini Pastry Untuk Keperluan Breakfast</i> | 54 |
| <i>Gambar 4. 6 Struktur Organisasi Kitchen The Rich Jogja Hotel</i> | 55 |
| <i>Gambar 4. 7 Set-up Dinner</i> | 58 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| <i>Lampiran 1 Sertifikat On The Job Training</i> | 65 |
| <i>Lampiran 2 Nilai On The Job Training</i> | 66 |
| <i>Lampiran 3 Surat Pengantar OJT</i> | 67 |
| <i>Lampiran 4 Jadwal Kerja di Kitchen</i> | 68 |
| <i>Lampiran 5 Captain Order</i> | 68 |
| <i>Lampiran 6 Menu Ala Carte di Bar Telsi</i> | 69 |
| <i>Lampiran 7 Buku Menu Ala Carte di Bar Telsi</i> | 69 |
| <i>Lampiran 8 Function Event Order</i> | 70 |
| <i>Lampiran 9 Daily Market List</i> | 70 |
| <i>Lampiran 10 Pengambilan Bahan</i> | 71 |
| <i>Lampiran 11 Handle Buffet Wedding</i> | 71 |

ABSTRAK

Hotel merupakan salah satu jenis usaha akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan, penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya lagi umum, yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan yang ditetapkan. Salah satu bagian dari hotel yang memerankan bagian yang sangat penting adalah *kitchen departement*. *Kitchen* adalah cermin dari kualitas hotel yang akan dinilai makanan dan minuman oleh tamu pada saat menginap di suatu hotel serta kemampuan semua karyawan di bagian *kitchen* dalam menjalankan tugas dan tanggung jawabnya sangatlah menentukan dalam memberikan inspirasi baik maupun kurang baik atau buruk kepada tamu hotel sebelum para tamu mendapatkan pelayanan dan pengalaman yang lainnya pada saat mereka datang untuk menginap maupun tidak di suatu hotel. Peranan *kitchen section* dalam operasional hotel sangatlah penting dalam mewujudkan tujuan perusahaan.

Keyword: hotel, *kitchen*.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu industri yang memiliki peran penting dalam meningkatkan devisa negara. Hal ini dibuktikan dengan pemberitaan di media cetak, online, maupun TV yang selalu mengekspos informasi mengenai dunia pariwisata. Pariwisata berasal dari dua kata yaitu Pari dan Wisata. Pari dapat diartikan sebagai banyak, berkali-kali, berputar-putar, atau lengkap. Sedangkan Wisata dapat diartikan sebagai perjalanan atau berpergian. Atas dasar itu maka kata “Pariwisata” dapat juga diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali-kali atau berputar-putar dari suatu tempat ke tempat yang lain.

Pariwisata juga merupakan suatu tindakan seseorang pada saat mengalami titik kejenuhan dan tindakan tersebut hanya untuk mencari kesenangan pribadi. Tindakan yang mereka cari seperti mengunjungi destinasi-destinasi tempat liburan wisata yang pada umumnya digunakan seseorang untuk berlibur. Ketika berbicara mengenai pariwisata, pariwisata dan perhotelan adalah dua komponen yang saling berhubungan. Hubungan antara sektor pariwisata dengan industri perhotelan bisa dikatakan bahwa industri perhotelan menjadi salah satu pendukung berjalannya sektor pariwisata yang semakin berkembang.

Pengertian Hotel menurut Surat Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KN/34/HK/103/MPPT tahun 1987 sebagai berikut “Hotel adalah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian maupun keseluruhan bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makanan dan minuman serta jasa-jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial serta memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan oleh pemerintah.”

Suatu hotel pasti membutuhkan kerjasama dari berbagai pihak seperti Travel Agent, Dinas Pariwisata, Dinas Perijinan, dan Kepolisian. Dewasa ini, industri perhotelan semakin berkembang pesat. Mulai dari pembangunan hotel yang meningkat sampai penambahan jumlah kamar dan fasilitas yang dibutuhkan untuk memenuhi kepuasan tamu. Oleh karena itu, penulis menyadari bahwa industri perhotelan sangat dibutuhkan oleh wisatawan sebagai penunjang akomodasi bagi kegiatan wisata. The Rich Jogja Hotel adalah salah satu hotel yang terletak di kawasan Sleman. Selain menawarkan produk kamar, The Rich Jogja Hotel juga menawarkan produk makanan dan minuman. Sebuah hotel mempunyai struktur organisasi yang bertanggung jawab pada suatu departemen. Salah satu departemen yang akan dibahas disini adalah *Food and Beverage Product* yaitu kitchen section.

Kitchen section memiliki peranan yang sangat penting di dalam hotel karena sebuah dapur hotel sangat menentukan pendapatan bagi hotel dalam menghasilkan makanan dan minuman yang bermutu dan berkualitas. Setelah melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di The Rich Jogja Hotel, penulis berniat untuk membahas dan mengangkatnya sebagai Laporan Tugas Akhir

yang berjudul **“PERANAN KITCHEN SECTION DALAM OPERASIONAL HOTEL DI THE RICH JOGJA HOTEL.”**

B. Rumusan Masalah

Dari judul yang dibuat penulis, maka penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut: “Mengapa peranan kitchen section penting terhadap operasional hotel di The Rich Jogja Hotel?”

C. Tujuan Penulisan

1. Untuk mengetahui peranan kitchen section terhadap operasional hotel di The Rich Jogja Hotel.
2. Untuk mengetahui peranan cook helper di main kitchen The Rich Jogja Hotel.
3. Sebagai salah satu syarat kelulusan dan mendapatkan gelar (A.Md)

D. Manfaat Penulisan

1. Bagi Penulis

Untuk menambah pengetahuan penulis tentang peranan kitchen section terhadap operasional hotel di The Rich Jogja Hotel.

2. Bagi Kampus

Tulisan ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi dan pengetahuan bagi penulis lain untuk dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam menyempurnakan penelitian-penelitian selanjutnya,

3. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan informasi bagi perusahaan terhadap pentingnya peranan kitchen section dalam operasional hotel di The Rich Jogja Hotel.