

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN PERSONAL *HYGIENE & SANITATION* PADA *FOOD AND*
***BEVERAGE PRODUCT* di GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL**



OLEH

NAMA : BILQISTI AMBAR AGUSTIN
NIM : 119109652
PROGRAM STUDI : PERHOTELAN
PROGRAM : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN PERSONAL *HYGIENE & SANITATION* PADA *FOOD AND*
***BEVERAGE PRODUCT* di GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL**

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



OLEH

NAMA	: BILQISTI AMBAR AGUSTIN
NIM	: 119109652
PROGRAM STUDI	: PERHOTELAN
PROGRAM	: DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

PENERAPAN PERSONAL *HYGIENE & SANITATION* PADA *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT* di GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL

OLEH

NAMA : BILQISTI AMBAR AGUSTIN
NIM : 119109652
PROGRAM STUDI : PERHOTELAN
PROGRAM : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

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

Dosen Pembimbing

(R. M., Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si)
NIDN.0518117401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTMENT *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
HOTEL GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL**



OLEH

**NAMA : BILQISTI AMBAR AGUSTIN
NIM : 119109652
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III**

**Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan lulus
Pada tanggal 24 Mei 2022.**

Penguji,

(R.M., Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si)

NIDN.0518117401

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir dengan judul “Penerapan personal *hygiene & sanitation* pada *food and beverage product* di Gallery Prawirotaman Hotel” berjalan dengan lancar tanpa halangan suatu apapun.

Laporan Tugas Akhir ini di susun setelah penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan selama 6 (enam) bulan sebagai salah satu syarat kelulusan untuk dapat menyelesaikan proses pembelajaran dalam jenjang Diploma III Program Studi Perhotelan.

Penulis senantiasa ingin mengucapkan terima kasih dan rasa hormat kepada berbagai pihak yang telah membantu, membina dan membimbing kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini, yaitu kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M., selaku Ketua Jurusan Perhotelan sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan masukan, dorongan dan bimbingan kepada penulis.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan Laporan Tugas Akhir ini.

4. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, M.Sc., selaku dosen pembimbing akademik.
5. Kepada kedua orang tua dan keluarga yang telah mendukung serta segala nasihat baiknya kepada penulis.

Dalam penyusunan laporan ini tentunya penulis menyadari bahwa laporan ini tidak sempurna, masih terdapat banyak kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan karena keterbatasan kemampuan penulis. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak demi perbaikan yang bersifat membangun untuk penyempurnaan laporan ini.

Penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat khususnya penulis dan bagi pembaca pada umumnya.

Yogyakarta, 24 Mei 2022

Bilqis Ambar Agustin

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
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
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel	6
B. Gambaran Umum Food and Beverage Product	7
1. Pengertian Food and Beverage Product	7
2. Bagian-Bagian Food and Beverage Product	8
3. Pengertian Kitchen Hotel	9
4. Pengertian Memasak	10
5. Perlengkapan dan Peralatan Dapur	11
C. Pengertian Hygiene & Sanitation	12
1. Pengertian Hygiene	12
2. Pengertian Sanitation	13
D. Ruang Lingkup Hygiene & Sanitation.....	13
E. Hygiene Sanitation dalam kegiatan Food & Beverage	16
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	21
A. Sejarah Gallery Prawiorotaman Hotel	21
B. Struktur Organisasi Gallery Prawirotaman Hotel	22
C. <i>Food and Beverage Product Department</i> Gallery Prawirotaman Hotel.....	26

1. Job Description Food Beverage Product Gallery Prawirotaman Hotel.....	26
2. Pelaksanaan Kerja	28
BAB IV ANALISIS DATA	30
A. Penerapan Personal Hygiene pada <i>Food and Beverage</i> Product di Gallery Prawirotaman Hotel	30
B. Penerapan Standart Operasional Prosedur Sanitasi Pada <i>Kitchen</i> di Gallery Prawirotaman Hotel	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Stuktur Organisasi Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 2 Surat Keterangan Tanda Terima Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 3 Sertifikat Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 4 Nilai Praktek Kerja Lapangan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri Pariwisata merupakan sehimpunan bidang usaha yang menghasilkan berbagai jasa dan barang yang dibutuhkan oleh mereka yang melakukan perjalanan wisata. Ruang lingkup industri pariwisata diantaranya yaitu restoran, pelayanan perjalanan, transportasi, fasilitas rekreasi, pengembangan daerah tujuan wisata, dan penginapan.

Industri perhotelan termasuk dalam industri pariwisata yang menawarkan jasa pelayanan kamar atau penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum. Industri perhotelan memiliki peran penting dalam mengembangkan pariwisata oleh sebab itu industri perhotelan menjadi tolak ukur keberhasilan suatu daerah dalam mengembangkan potensi wilayahnya. Sejalan dengan itu perkembangan hotel di Indonesia pada umumnya kota Yogyakarta khususnya yang telah begitu pesat dalam bidang perhotelan.

Gallery Prawirotaman Hotel merupakan hotel bintang empat yang berada di Yogyakarta. Pelayanan di Hotel Gallery Prawirotaman mengedepankan standart tentang sikap *hospitality* yang menjadikan tamu yang datang mendapatkan kesan yang baik. Pelayanan yang diutamakan untuk menarik tamu selain pada kenyamanan kamar dan fasilitasnya yaitu

dalam pemesanan menu yang tersedia di *restaurant*. Semua makanan dan minuman yang akan dijual terhadap tamu harus sangat diperhatikan, baik dari segi tampilan maupun rasanya. Bagian yang bertanggung jawab dan mengelola seluruh operasional makanan dan minuman yaitu *food and Beverage Product Department*. Pada *food beverage product department* ini adalah salah satu *section* yang berperan penting terhadap suatu operasional di hotel dan bertugas untuk mengolah makanan dan minuman.

Pada saat berada di lapangan khususnya *food beverage product* bagian *kitchen cook* harus bekerja secara profesional agar tidak merusak citra rasa terhadap makanan yang diolah, selain itu penerapan *hygiene* dan *sanitation* harus sangat diperhatikan. *Hygiene* dan *sanitation* adalah upaya pemeliharaan kesehatan dan kebersihan. Tujuan dari *hygiene* dan *sanitation* makanan adalah untuk mencegah kontaminasi makanan oleh bakteri dan mencegah dari perkembangbiakan bakteri atau keracunan makanan. Sering terjadi terhadap makanan yang disajikan kepada tamu terdapat ditemukan rambut pada makanan atau hinggap binatang (lalat) dan kurangnya kesadaran *hygiene*. Hal seperti ini sangat perlu diperhatikan oleh karyawan hotel khususnya pada bagian *food beverage product*. Oleh karena itu, wajib bagi seluruh karyawan untuk selalu memperhatikan personal *hygiene* dan lingkungan area kerja dengan baik. Berdasarkan permasalahan diatas penulis tertarik atas judul Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Personal *Hygiene & Sanitation* pada *Food and Beverage Product* di Gallery Prawirotaman Hotel”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas dapat dirumuskan permasalahan yang ada yaitu :

1. Bagaimana penerapan personal *hygiene* pada *food and beverage product department* di Gallery Prawirotaman Hotel?
2. Apakah standart operasional prosedur (SOP) *sanitation* pada area *kitchen* di Gallery Prawirotaman Hotel sudah diterapkan dengan baik?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan untuk mengetahui apa yang ada dalam pembahasan :

1. Untuk mengetahui bagaimana penerapan personal *hygiene* pada *food and beverage product* di Gallery Prawirotaman Hotel.
2. Untuk mengetahui bagaimana standart operasional prosedur (SOP) *sanitation* apakah sudah diterapkan dengan baik pada area *kitchen* di Gallery Prawirotaman Hotel.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat penulisan laporan tugas akhir ini adalah :

1. Bagi Penulis
 - a. Merupakan salah satu syarat untuk mencapai Gelar Ahli Madya (A.md) pada Program Studi Diploma III Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

- b. Menciptakan rasa tanggung jawab dan kedisiplinan pada personal *hygiene sanitation* yang ditentukan oleh perusahaan dan kebutuhan dunia kerja.
 - c. Dapat menjadikan suatu ilmu tambahan terhadap penulis yang berkaitan dengan kebersihan dan kesehatan pada suatu tempat.
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta
- a. Dapat dijadikan bahan referensi dan acuan bagi mahasiswa dalam menegerjakan tugas akhir perkuliahaan khususnya jurusan D III Perhotelan.
 - b. Dapat memberikan informasi kepada STP AMPTA Yogyakarta mengenai personal *hygiene* sanitasi yang diterapkan di Gallery Prawirotaman Hotel.
3. Bagi Industri
- a. Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan msalah yang dihadapi saat bekerja.
 - b. Memberikan masukan kepada pihak hotel untuk meningkatkan *hygiene sanitation* guna mempertahankan kualitas makanan.