

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENYIMPANAN BAHAN *PERISHABLE* UNTUK**  
**MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK DI**  
***KITCHEN* GALLERY PRAWIROTAMAN**  
**HOTEL YOGYAKARTA**



**NAMA** : **FARISNA AYUNING TYAS**  
**NIM** : **119109592**  
**PRODI** : **D3 PERHOTELAN**  
**JURUSAN** : **PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2022**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**Penyimpanan Bahan *Perisable* untuk**

**Meningkatkan Kualitas Produk di *Kitchen***

**Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta**

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



**OLEH**

**NAMA : FARISNA AYUNING  
TYAS**

**NIM :119109592**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA**  
**DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

**OLEH:**

**NAMA** : FARISNA AYUNING TYAS  
**NIM** : 119109592  
**JURUSAN** : PERHOTELAN  
**PRODI** : DIPLOMA III

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Program Studi**

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

**NIDN. 0505026202**

**Dosen Pembimbing**

**(Dra. Enny Mulyantari, M.M)**

**NIDN.0026046101**

**BERITA ACARA UJIAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT  
DI GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA**

**OLEH :**

**NAMA : FARISNA AYUNING TYAS**

**NIM : 119109592**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

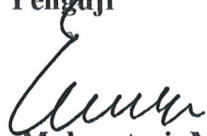
**PRODI : DIPLOMA III**

**Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal 28 April 2022**

**Penguji**

  
**(Dra. Enny Mulyantari, M.M)**  
**NIDN.0026046101**

**Mengetahui**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**

  
  
**(Drs. Puhatno, M.M)**  
**NIDN.0526125901**

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Laporan Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk almamater kampus tercinta Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta serta kedua orang tua yang selalu mendukung saya sampai sejauh ini, tak lupa juga teman-teman seperjuangan yang selalu ada dan mendukung semua langkah saya.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan rahmat Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir. Pembuatan Laporan Tugas Akhir ini untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir Program Diploma III jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan laporan ini, masih banyak kekurangan baik dalam penulisan maupun penyusunan laporan ini, karena terbatasnya kemampuan dan waktu. Berkat bantuan dari berbagai pihak sehingga penulisan laporan ini dapat terselesaikan dengan lancar. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku pembimbing akademik dan pembimbing dari penyusunan Laporan Tugas Akhir
2. Dra. Heni Susilawati, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam membuat Tugas Akhir ini
3. Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
4. Bapak Iwan Ridwan Munajat selaku General Manager, Seluruh HOD dan *Staff* Hotel yang telah memberikan ilmu, pengalaman, serta berbagai informasi dan data terkait.

Oleh sebab itu penulis menyadari apabila dalam penulisan laporan ini baik dari segi isi atau segi tutur kata maka penulis menerima semua saran dan kritikan dari semua pihak agar nantinya laporan ini bisa berguna dan bermanfaat bagi banyak orang. Penulis sekali lagi mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penulisan laporan ini.

Yogyakarta, April 2022

Penulis

Farisna Ayuning Tyas

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penulisan.....	4
D. Manfaat Penulisan .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Bahan <i>Perishable</i> .....	6
B. Penyimpanan Bahan Makanan.....	7
C. Kualitas produk .....	7
<b>BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN</b>	
A. Sejarah Objek.....	8
B. Struktur Organisasi Gallery Prawirotaman Hotel .....	9
C. Food and beverage di Gallery Prawirotaman Hotel.....	10



D. Struktur organisasi Food and Beverage Product di Gallery Prawirotaman Hotel.....	11
---	----

#### **BAB IV ANALISIS DATA**

A. Macam - Macam Bahan <i>Perishable</i> .....	13
B. Tempat Menyimpan Bahan <i>Perishable</i> .....	17
C. Cara Penyimpanan Bahan <i>Perishable</i> .....	20
D. Permasalahan Penyimpanan Bahan di Gallery Prawirotaman Hotel.	21
E. Pembahasan.....	24

#### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	35
B. Saran .....	36

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Dokumentasi
- Lampiran 2 Permohonan Praktek Kerja Lapangan
- Lampiran 3 Tanda Terima Dari Perusahaan
- Lampiran 4 Sertifikat Praktek Kerja Lapangan
- Lampiran 5 Nilai

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Salah satu penunjang majunya pariwisata adalah usaha hotel, yaitu sebagai sarana akomodasi bagi para wisatawan lokal maupun mancanegara. Agar para wisatawan yang ingin mempergunakan sarana akomodasi mendapatkan kesan yang bisa menyenangkan, nyaman, serta mendapatkan kepuasan di dalam menerima pelayanan selama tinggal di hotel, maka fasilitas hotel harus ditingkatkan sebagaimana layaknya, dan dikelola secara profesional. Semakin maraknya bisnis hotel yang cukup bersaing, sebaiknya *trend* pengelolaan fasilitas akomodasi dan pelayanan mengarah pada konsep yang mengutamakan pelayanan dan kepuasan pelanggan dengan produk dan fasilitas yang lengkap, nyaman, dan berkualitas.

*Food and beverage department* dibagi menjadi dua *section* yaitu *food and beverage product*, dan *food and beverage service*. *Food and beverage product* yaitu bagian yang memproduksi bahan makanan mentah hingga menjadi produk siap saji yang menarik. *Section* ini tidak berhubungan langsung dengan tamu, karena harus melalui perantara pramusaji, tetapi bagian ini merupakan aset penting hotel yang menunjang pendapatan bagi perusahaan. Sedangkan *food and beverage service* yaitu bagian penjualan serta penyajian makanan dan minuman kepada tamu.

*Section* ini berhubungan langsung dengan tamu di *food and beverage outlet* yang terdiri dari bar, *restaurant*, *banquet service*, serta *room service*. *Food and beverage department* adalah salah satu *department* yang ada di hotel yang dikelola secara profesional dan bertanggung jawab atas makanan dan minuman, mulai dari pengadaan, pengolahan, penjualan, serta penyajian.

Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta memiliki satu *restaurant* yang terletak di bangunan sebelah timur tepatnya di samping kolam renang. Tamu dapat menikmati sajian dari hotel dengan *pool view* dilengkapi pepohonan yang sejuk, rindang, dan menambah kepuasan serta kenyamanan tamu selama bermalam di Gallery Prawirotaman Hotel khususnya sambil menikmati sajian lezat dari *restaurant*. *Restaurant* memiliki berbagai macam hidangan dan sajian mulai dari *Indonesian food*, *Western food*, *Chinese food* yang diolah sedemikian rupa hingga menjadi hidangan yang memikat tamu.

Semua hidangan di Gallery Prawirotaman Hotel sangat dijaga kualitasnya mulai dari bahan makanan yang selalu *fresh*, pemilihan bahan makanan yang sesuai *standart recipe*, serta pengolahan yang sesuai dengan *Standart Operational Procedure* (SOP). Meningkatkan kualitas produk juga sangat diperhatikan agar mengurangi kendala dalam proses penanganannya. Banyak cara dapat dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk sehingga menggunakan salah satu carapun dapat menghindarkan dari kerusakan produk tersebut. Penyimpanan bahan sangat berpengaruh

terhadap kualitas hidangan yang akan disajikan kepada tamu. Jika penyimpanan bahan disepelekan oleh perusahaan maka akan menurunkan citra dari hotel itu sendiri.

Berdasarkan dari hasil penelitian, penulis menemukan masalah dalam proses penyimpanan bahan makanan *perishable* di Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta, yaitu bahan makanan *perishable* yang rusak akibat tidak adanya ruangan khusus untuk menyimpan bahan *perishable* itu sendiri. Peralatan yang digunakan seperti *chiller* dan *freezer* juga terbatas sehingga antara bahan makanan yang siap olah dan bahan yang masih belum terproses dijadikan satu sehingga seringkali merusak bahan *perishable*. Ditemukan setiap bahan makanan *perishable* yang disimpan dalam *container* tidak ditutup dengan *plastic wrap* dan ada beberapa bahan makanan *perishable* yang tidak dipindahkan ke *container* yang memungkinkan terjadinya kontaminasi dan percepatan tingkat kerusakan bahan makanan *Perishable*. Posisi penyimpanan bahan makanan *perishable* seperti *mix vegetables* setengah matang diletakan satu rak dengan daging dan ayam yang belum terolah, dikarenakan kurangnya peralatan yang mendukung operasional hotel tersebut. Hal ini mengakibatkan terganggunya operasional dan alur produksi restoran.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses penyimpanan bahan *perishable* di Gallery Prawirotaman Hotel ?

2. Apakah kendala dalam proses penanganan bahan *perishable* di Gallery Prawirotaman Hotel ?

### **C. Tujuan Penulisan**

1. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan *perishable* di Gallery Prawirotaman Hotel
2. Untuk mengetahui kendala dan cara penanganan bahan *perishable* di Gallery Prawirotaman Hotel

### **D. Manfaat Penulisan**

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Mengenalkan mahasiswa dengan dunia industri
  - b. Menambah keterampilan, pengetahuan, serta gagasan dunia industri
  - c. Mengasah keterampilan yang telah diajarkan di kampus
  - d. Menjalin kerjasama serta relasi untuk masa depan
  - e. Menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas
2. Bagi Akademik
  - a. Dapat terjalin relasi yang bagus antara lembaga dan perusahaan
  - b. Meningkatkan citra yang bagus apabila mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan terampil, berkualitas, dan baik
  - c. Meningkatkan kualitas lulusan melalui pengalaman kerja di lapangan

3. Bagi perusahaan
  - a. Dapat meringankan pekerjaan
  - b. Menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas
  - c. Mampu menumbuhkan kerjasama dalam hal perekrutan mahasiswa *pasca* magang yang dapat diangkat sebagai karyawan/*staff*