

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**METODE PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN**

**UNTUK MENJAGA KUALITAS PRODUK**

**DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**



**OLEH**

**NAMA : GALIH PRASETYA NUGROHO**

**NIM : 119109594**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**METODE PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN UNTUK MENJAGA  
KUALITAS PRODUK DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT***

**Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III**

**Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH**

**NAMA : GALIH PRASETYA NUGROHO**  
**NIM : 119109594**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D-III PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**METODE PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN UNTUK MENJAGA  
KUALITAS PRODUK DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**

**OLEH**

**NAMA : GALIH PRASETYA NUGROHO**  
**NIM : 119109594**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D-III PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Program Studi Perhotelan**

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

**NIDN . 0505026202**

**Dosen Pembimbing**

**(Drs. Budi Hermawan, M.M)**

**NIDN . 0523026601**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**METODE PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN UNTUK MENJAGA**  
**KUALITAS PRODUK DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**



**OLEH**

**NAMA : GALIH PRASETYA NUGROHO**

**NIM : 119109594**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D-III PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal.....27-Mei-2022**

**Penguji,**

**(Drs. Budi Hermawan, M.M)**  
**NIDN . 0523026601**

**Mengetahui,**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



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

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan rasa Syukur yang mendalam, dengan telah diselesaikanya Laporan Tugas Akhir ini penulis mempersembahkannya kepada:

1. Keluarga besar penulis yang telah senantiasa membantu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
2. Segenap *Civitas* Akademika STP AMPTA Yogyakarta, staff pengajar, karyawan, dan seluruh mahasiswa semoga tetap semangat dalam beraktivitas mengisi hari-harinya di STP AMPTA Yogyakarta.
3. Teman-teman Penulis baik itu teman kuliah seangkatan, adik kelas, kakak kelas yang ada di STP AMPTA Yogyakarta, maupun teman-teman dari universitas lain yang telah memberi banyak masukan, semangat, dan arahan, hingga akhirnya dapat terselesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan tepat waktu. Laporan ini diberi judul “Laporan Praktek Kerja Lapangan di Departemen *Food and Beverage Product* Eastparc Hotel Yogyakarta”

Tujuan dari penyusunan laporan ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat menempuh ujian akhir Diploma III yang diadakan di STP AMPTA Yogyakarta. Oleh karena itu penulis mengucapkan rasa terima kasih ini kepada :

1. Bapak Budi Hermawan, M.M selaku Kepala Bagian PKL dan dosen pembimbing laporan yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing dan juga memberikan saran dalam mengerjakan laporan ini.
2. Bapak Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Ibu Heni Susilawati, M.M selaku ketua jurusan perhotelan.
4. Ibu Angela Araini, S.H., M.M. selaku Kepala Bagian PKL.
5. Ibu Enny Mulyantari, M.M. selaku dosen pembimbing kelas.
6. Bapak Wahyudi Eko Sutoro. selaku *General Manager* Eastparc Hotel Yogyakarta
7. Bapak Kristian Ezau. Selaku *Food and Baverage Manager* Eastparc Hotel Yogyakarta
8. Kepada Chef Fauzan Evariantoro selaku Junior Sous Chef di Eastparc Hotel yang telah memberikan kesempatan untuk mencari ilmu dan menambah wawasan di dunia *kitchen*.

9. Kepada seluruh Staff Kitchen di Eastparc Hotel yang telah memberi ilmu dan pengalaman bekerja dalam tim maupun individu. Akhir kata semoga laporan sederhana ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulis sangat menyadari bahwa laporan akhir ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan kurangnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu penulis mengharapkan segala bentuk saran dan masukan serta kritik yang membangun. Semoga laporan akhir ini dapat berguna bagi pembacanya

Yogyakarta, 23 Mei 2022

Galih Prasetya Nugroho

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penulisan Laporan.....	3
D. Manfaat Penulisan Laporan.....	3
<b>BAB II : LANDASAN TEORI</b>	
A. Gambaran Umum Industri Perhotelan .....	5
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i> .....	12
C. Penyimpanan Bahan makanan (Prinsip <i>Food Hygiene</i> ) .....	14
D. Administrasi penyimpanan.....	18
E. Fungsi Penyimpanan Bahan Makanan .....	19
<b>BAB III : GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN</b>	
A. Profil Eastparc Hotel Yogyakarta .....	20
B. Struktur Organisasi Eastparc Hotel Yogyakarta .....	35
C. Departemen <i>Food and Beverage</i> di Eastparc Hotel Yogyakarta ...	39
D. Structur organisasi <i>Food and beverage product</i> di Eastparc Hotel Yogyakarta.....	40
<b>BAB IV : ANALISIS DATA</b>	
A. Analisis Data Pelaksanaan Kerja .....	42



**BAB V : PENUTUP**

A. Kesimpulan .....50

B. Saran .....50

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Deluxe Twin Room With Balcony .....	21
Gambar 2.2 Premier King Room with Balcony .....	22
Gambar 2.3 Premier Twin Room with Balcony .....	22
Gambar 2.4 Junior Suite Room with Balcony .....	23
Gambar 2.5 <i>Executive Suite Room with Balcony</i> .....	24
Gambar 2.6 <i>Presidential Suite Room with Balcony</i> .....	25
Gambar 2.7 Meeting Room .....	26
Gambar 2.8 Verandah Alfresco <i>Restaurant</i> .....	28
Gambar 2.9 Retreat Spa .....	29
Gambar 2.10 Swimming Pool with Waterslides .....	29
Gambar 2.11 ATV Ride Safari .....	30
Gambar 2.12 Kudalari <i>Garden</i> .....	31
Gambar 2.13 Fragile Garden .....	31
Gambar 2.14 Eastparc Trail .....	32
Gambar 2.15 Aquaparc .....	33
Gambar 2.16 <i>Outbond Station</i> .....	33
Gambar 2.17 Rental Sepeda .....	34
Gambar 2.18 Adventura .....	34
Gambar 4.1 Chiller .....	43
Gambar 4.2 Freezer .....	44

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial untuk penginapan dan mendapatkan pelayanan. Oleh karena itu, diperlukan fasilitas akomodasi yang memadai bagi masyarakat umum dengan fasilitas layanan penginapan, penyedia makanan dan minuman, layanan kamar, dan layanan laundry. Fasilitas ini diperuntukan bagi mereka yang bermalam di hotel atau mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu di hotel.

Perkembangan pembangunan hotel – hotel baru di pusat kota Yogyakarta sangatlah pesat dan mereka bersaing ketat untuk mendapatkan pasar wisatawan baik yang menggunakan jasa kamar maupun menggunakan fasilitas bisnis yang ditawarkan oleh hotel tersebut.

Di dalam hotel yang bertugas untuk menyiapkan dan mengolah semua kebutuhan makanan yaitu *Food and Beverage Product Department*, tugasnya berkaitan langsung dalam pengolahan makanan. *Food and Beverage Product Departement* di Eastparc Hotel Yogyakarta terdapat 5 bagian yaitu: *Cold Kitchen, Butcher, Pastry section, Banquet section* dan *Main Kitchen Section*. *Main kitchen* adalah bagian yang mempersiapkan, mengolah dan menyajikan produk *appetizer, soup, dan maincourse*. Penyajian produk *Main Kitchen* pada saat *breakfast, lunch, dinner*, dan juga dijual bebas untuk tamu yang datang ke hotel.

Sebagai salah satu industri penyedia jasa, Eastparc Hotel Yogyakarta sudah tentu berupaya semaksimal mungkin untuk mendapatkan hasil yang sebaik-baik nya. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas di dapur yang lengkap, tenaga pengolah makanan yang mahir dibidangnya sehingga dapat meningkatkan kualitas produk. Tidak hanya mahir untuk mengolahnya tenaga yang bekerja di dapur juga harus mengerti dengan bagaimana cara yang baik untuk menyimpan bahan makanan yang ingin digunakan sehingga tidak menurunkan kualitas produk yang dihasilkan.

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu hal penting untuk menjaga kualitas pelayanan. Pada saat ini terkadang kecerobohan dalam menyimpan makanan dapat menimbulkan dampak yang besar seperti keracunan, hal ini dikarenakan waktu dan cara penyimpanan bahan makanan yang salah sehingga sebelum bahan tersebut diolah bahan tersebut telah terkontaminasi dan rusak. Cara penyimpanan harus hati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah hingga menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana metode penyimpanan untuk menjaga kualitas bahan makanan di Eastparc Hotel Yogyakarta?
2. Apa saja hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan?

### **C. Tujuan Penulisan Laporan**

Tujuan dari laporan ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui cara meningkatkan kualitas produk
2. Untuk mengetahui cara penanganan bahan makanan.

### **D. Manfaat Penulisan Laporan**

1. Bagi Mahasiswa :
  - a. Mengenalkan mahasiswa dengan dunia industri
  - b. Menambah keterampilan, pengetahuan, serta gagasan dunia industri secara professional
  - c. Mengasah keterampilan yang telah diajarkan di kampus
  - d. Menjalin kerjasama serta relasi untuk masa depan
  - e. Menghasilkan serta mempersiapkan sumber daya manusia yang berkualitas
2. Bagi Lembaga :
  - a. Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
  - b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
  - c. Kesempatan bagi pihak lembaga untuk menunjukkan kualitas lembaga pada Dunia Pariwisata melalui mahasiswa yang melakukan On the Job Training.

3. Bagi Mahasiswa :
  - a. Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan tugas akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
  - b. Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
  - c. Mengaplikasikan secara langsung praktek dan teori yang diberikan oleh Lembaga.