

LAPORAN TUGAS AKHIR

HYGIENE SANITATION PADA KITCHEN DAN

PROSES MEMASAK UNTUK MENJAGA KUALITAS

MAKANAN



OLEH :

Nama : ARAHMAAN SYAFII
NIM : 119109583
Jurusan : PERHOTELAN
Prodi : DIPLOMA 3

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

Yogyakarta

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
HYGIENE SANITATION PADA KITCHEN DAN PROSES MEMASAK
UNTUK MENJAGA KUALITAS MAKANAN



Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III
Perhotelan Di STP AMPTA Yogyakarta.

OLEH :

Nama : ARAHMAAN SYAFII
NIM : 119109583
Jurusan : PERHOTELAN
Prodi : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR HOTEL ROYAL AMBARRUKMO

DEPARTMENT *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

OLEH :

Nama: ARAHMAAN SYAFII

NIM : 119109583

Jurusan: PERHOTELAN

Prodi : DIPLOMA-III

Telah disetujui oleh :

Ketua Program Studi Perhotelan

Dosen Pembimbing

**(Dra. Heni Susilawati, M.M)
NIDN . 050502620**

**(Arif Dwi Saputro, S.S., M.M)
NIDN . 0525047001**

BERITA ACARA UJIAN
HYGIENE SANITATION PADA KITCHEN DAN PROSES MEMASAK
UNTUK MENJAGA KUALITAS MAKANAN HOTEL ROYAL
AMMBARUKMO



OLEH :

Nama: ARAHMAAN SYAFII

NIM : 119109583

Jurusan: PERHOTELAN

Prodi : DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 30-Mei-2022

Penguji,

(Arif Dwi Saputro, S.S,M.M)

NIDN . 0525047001

Mengetahui ,

Ketua STP Ampta

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan dengan baik tanpa halangan apapun, yang mana laporan ini merupakan syarat kelulusan dari pendidikan selama menuntut ilmu di STP AMPTA Yogyakarta. Dalam penyusunan laporan ini penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S,M.M selaku dosen pembimbing yang mengarahkan cara penyusunan dan penulisan laporan ini dengan baik dan benar sehingga selesai dengan lancar dan tepat waktu.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Prihatno, MM. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Tja Edie Susanto selaku pemilik Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
5. Bapak Ian Cameron selaku *General Manager* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
6. Bapak Eko Purjiono selaku *executive sous chef* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang memberikan kesempatan penulis untuk training selama 6 bulan.

7. Semua karyawan Food and beverage product di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang memberikan ilmu dan pengalaman baru.
8. Kedua orang tua saya yang telah memberi dukungan secara moral dan materil.
9. Serta teman-teman sesama *trainee* yang telah membantu selama menjalani praktik kerja lapangan.

Penulis berterima kasih atas semua bantuan dan kerja sama yang telah diberikan untuk membantu menyelesaikan tugas akhir. Penulis menyadari bahwa laporan praktek kerja lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan. Harapan penulis semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca di lingkungan STP AMPTA.

Yogyakarta,

Arahmaan Syafii

Daftar Isi

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Gambaran Umum Industri Perhotelan	6
B. Gambaran Umum Food and Beverage Departement	13
BAB III PRAKTIK PELAKSANAAN.....	15
A. Profil Royal Ammbarukmo Yogyakarta	15
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i> di Royal Ammbarukmo Yogyakarta	26
C. Gambaran <i>Section</i> yang Ada di <i>Food and Beverage Product</i> Royal Ammbarukmo Yogyakarta.	29
D. Jadwal kerja	31
BAB IV ANALISIS DATA.....	33
A. <i>Hygiene Sanitation</i> pada <i>kitchen</i> dan proses pengolahan makanan	33
B. Pembahasan.....	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.	38
A. KESIMPULAN	38
B. SARAN.....	38
DAFTAR PUSTAKA.	39

Daftar Gambar

Gambar 2.1 struktur organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	14
Gambar 3.1 <i>Room</i>	19
Gambar 3.2 <i>Meeting Room</i>	19
Gambar 3.3 <i>Grand Ballroom</i>	20
Gambar 3.4 <i>Samazana Restaurant</i>	20
Gambar 3.5 <i>Lobby and Lounge Bar</i>	20
Gambar 3.6 <i>Coffe Shop</i>	21
Gambar 3.7 Bagan Organisasi Royal Ambarrukmo	25
Gambar 3.8 Jadwal kerja Lapangan	31
Gambar4.1 Saluran Air <i>Kitchen</i>	36

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang.

Hotel adalah perusahaan atau badan usaha yang menyediakan layanan menginap untuk orang-orang yang melakukan perjalanan. Hotel dikelola oleh manajemen dengan layanan tempat tidur beserta fasilitas makanan dan minuman serta fasilitas penunjang lainnya. Untuk dapat menggunakan layanan yang disediakan oleh pemilik hotel, seseorang harus membayar dengan tarif atau harga yang sudah ditentukan oleh hotel tersebut, khususnya di Yogyakarta banyak ditemui hotel salah satunya adalah Royo Ammbarukmo Yogyakarta.

Hotel didirikan dengan tujuan untuk memperoleh pendapatan atau laba. Dalam menjalankan usaha untuk meningkatkan pendapatan ditengah persaingan yang sangat ketat ini menunjukkan bahwa para pengelola hotel berlomba – lomba memberikan kenyamanan dan ketenangan bagi para wisatawan, maka harus ada pengelola sumber daya yang dilakukan oleh manajemen hotel tersebut, selain itu pihak hotel harus mengkoordinasi penggunaan seluruh sumber daya yang dimiliki hotel secara efisien, efektif dan menunjang masa depan hotel.

Perkembangan bisnis pariwisata yang cukup tinggi di Yogyakarta sangat berdampak pada pertumbuhan hotel. Banyak investor domestik maupun asing berlomba-lomba untuk berinvestasi menanamkan modalnya ke bisnis ini. Kota Yogyakarta merupakan salah satu lokasi strategis

disebabkan oleh banyaknya destinasi wisata yang mampu memikat wisatawan untuk berkunjung.

Perkembangan industri perhotelan di Yogyakarta mau tidak mau menuntut pihak hotel untuk semakin menciptakan situasi yang nyaman dari berbagai aspek untuk ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum produk yang ditawarkan oleh pihak hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata seperti kamar, restoran, spa, dan berbagai fasilitas lainnya, dan produk tidak nyata seperti kenyamanan, pelayanan, suasana, dan lain sebagainya.

Praktik kerja lapangan merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa jurusan Perhotelan maupun Administrasi Hotel yang dilaksanakan pada salah satu departemen di sebuah hotel. Praktik kerja lapangan adalah suatu proses yang terorganisasi untuk mempraktekkan dan meningkatkan ketrampilan, pengetahuan pengalaman kerja dan sikap seseorang yang akan bekerja. Hal ini dilaksanakan untuk menerapkan ilmu yang telah diberikan secara teoritis di kampus dan agar dipraktekan dalam dunia kerja sebenarnya. Mahasiswa dapat membandingkan antara teori dan kenyataan di lapangan, selain itu juga agar mahasiswa dapat lebih siap lagi untuk masuk ke dunia kerja.

Program Praktik kerja lapangan adalah modal bagi para lulusan untuk mengembangkan pengetahuan dan pengalaman di bidang yang diinginkan saat bekerja kelak. Ini juga bisa menjadi nilai tambah mahasiswa

saat akan mencari pekerjaan, karena sudah memiliki pengalaman sebelumnya.

Royal Ambarrukmo Hotel merupakan salah satu hotel berbintang lima yang terletak di jalan yang sangat strategis untuk menuju pusat pariwisata seperti Malioboro, Candi Prambanan, Tugu Jogja, dan akses menuju bandara dan stasiun tidak terlalu jauh untuk dijangkau. Dengan adanya program praktik kerja lapangan selama 6 bulan mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah di dapat dari perguruan tinggi untuk dipraktikan di hotel dan untuk menambah wawasan mahasiswa tentang dunia perhotelan. Dengan ini, mahasiswa dapat membandingkan ilmu yang didapat secara teori dan kenyataan selama di lapangan. Terutama di berbagai departemen yang masing-masing mahasiswa pilih untuk menjadi tempat melakukan praktik.

Food and beverage product khususnya di *kitchen banquet* yang cukup berperan penting dalam melakukan proses persiapan hingga penyajian makanan untuk tamu yang hendak melakukan makan siang maupun malam. Peroses melakukan persiapan makanan yang hendak disajikan perlu memperhatikan pula *hygiene sanitation* makanan tersebut. Karena hal tersebut akan mempengaruhi kualitas dari suatu makanan juga kualitas dari suatu hotel.

B. Rumusan Masalah.

Food product departemen merupakan salah satu departemen yang penting di hotel karena mendorong hampir 60 persen dari pemasukan suatu

hotel. Profesionalitas dalam mengolah makanan dituntut dengan cepat namun bersih dan higienis agar dapat memuaskan tamu yang berkunjung. Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis mengerucutkan pokok masalah sebagai berikut :

1. Apa saja hambatan yang menyebabkan tidak terjaganya *hygiene sanitation* ?
2. Bagaimana cara menjaga hygiene sanitasi pada *kitchen* dan proses pengolahan guna menjaga kualitas makanan?

C. Tujuan Penulisan.

1. Agar lebih mengetahui apa saja penyebab dari tidak terjaganya *hygiene sanitation* pada *kitchen*.
2. Agar dapat lebih meminimalkan risiko pada kebersihan makanan yang hendak disajikan pada tamu.
3. Cara mengatasi agar *hygiene sanitastion* pada *kitchen* lebih terjaga lagi.

D. Manfaat Penulisan.

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mengenalkan mahasiswa dengan industri.
 - b. Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
 - c. Mengasah keterampilan mahasiswa.
 - d. Menjalin kerja sama serta relasi untuk kedepannya.
2. Bagi Hotel

- a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
 - b. Sebagai salah satu media promosi hotel.
 - c. Dapat berbagi ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa yang melaksanakan praktik kerja lapangan.
3. 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 praktik kerja lapangan.