

LAPORAN TUGAS AKHIR
“ *HYGIENE DAN SANITASI DI KITCHEN SECTION* ”
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA”



Disusun Oleh :

NAMA : JOHANA NATASHA AYU PUTRI SETYARSO

NIM : 119109598

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
“HYGIENE DAN SANITASI DI KITCHEN SECTION
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA”

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



Disusun Oleh :

NAMA : JOHANA NATASHA AYU PUTRI SETYARSO

NIM : 119109598

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

“*HYGIENE DAN SANITASI DI KITCHEN SECTION*”

HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA”



Disusum Oleh :

NAMA : JOHANA NATASHA AYU PUTRI SETYARSO

NIM : 119109598

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

(Dra. Enny Mulyantari, M.M.)

NIDN 0505026202

NIDN 0026046101

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
“ HYGIENE DAN SANITASI DI KITCHEN SECTION
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA”



Disusum Oleh :

NAMA : JOHANA NATASHA AYU PUTRI SETYARSO

NIM : 119109598

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan didepan penguji,dan dinyakan

Pada tanggal : 25 April 2022

Penguji

(Dra.Enny Mulyantari,M.M.)

NIDN. 0026046101

Mengetahui

Ketua STP AMPTA



(Drs. Prihatno, M.)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta dengan baik. Penulisan laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dengan dorongan dan bantuan maka penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Dra. Enny Mulyantari, M.M. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang dari awal semester hingga sekarang telah membantu penulis dalam proses kuliah maupun hal-hal umum lain yang tidak berhenti memberi saran kepada penulis.
2. Dra. Heni Susilawati, M.M. selaku Ketua Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
3. Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Eko Purjiono selaku Executive Sous Chef di Hotel Royal Ambarrukmo yang telah memberikan kesempatan untuk mencari ilmu dan menambah wawasan di dunia *kitchen*.

5. Kepada seluruh staff *Main Kitchen* di Hotel royal Ambarrukmo yang telah memberi ilmu dan pengalaman bekeja dalam tim maupun individu. Akhir kata semoga laporan sederhana ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulis 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, 4 April 2022

Johana Natasha Ayu Putri Setyarso

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	3
1. Manfaat Bagi Penulisan	3
2. Manfaat Bagi Akademik	3
3. Manfaat Bagi Hotel.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Gambaran Umum Hotel	4
1. Pengertian Hotel Secara Umum	5
2. Karakteristik Hotel.....	5
3. Penggolongan Hotel.....	5
B. Klasifikasi Hotel.....	8
C. Hygiene dan Sanitasi.....	11
D. Gambaran Umum Kitchen	14
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	18
A. Gambaran Umum Hotel Royal Amabrrukmo	18
1. Sejarah Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	18

2. Lokasi Hotel Royal Ambarrukmo.....	20
3. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo	20
B. Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	22
C. Departement Yang Diteliti	24
D. Struktur Organisasi Main Kitchen	25
E. Jadwal Kerja.....	27
BAB IV ANALISIS DATA.....	28
BAB V PENUTUP.....	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo

Gambar 3.2 Struktur Organisasi *Main Kitchen Section*

Gambar 3.3 Jadwal Kerja

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sejalan dengan perkembangan dunia pariwisata,dunia perhotelan juga perlu mendapatkan perhatian. Hotel merupakan suatu industri usaha jasa yang dikelola secara komersial. Sebagai badan usaha yang bergerak dalam bidang akomodasi, industri perhotelan akan terus berkembang dengan meningkatkan pelayanan. Salah satu bagian yang berperan penting dalam pelayanan ini adalah *Food and Beverage Department* dan tentunya di *Kitchen Section* atau lebih sering disebut dengan bagian dapur. Bagian dapur memegang peran penting dalam pengolahan makanan. Dan bertanggung jawab atas kebersihan dan kesehatan makanan yang akan dihidangkan kepada tamu.

Dapur hotel berfungsi sebagai ruang produksi yang digunakan untuk mengolah bahan makanan dari bahan baku menjadi bahan makanan yang siap disajikan dan dijual kepada tamu hotel. Bahan makanan yang disajikan atau dijual kepada tamu hotel harus selalau dijaga kebersihannya agar makanan yang diolah tidak tercemar oleh bibit penyakit yang ditimbulkan dari bahan makanan di area itu sendiri. Kebersihan karyawan dapur juga harus diperbaiki baik dari kebersihan diri maupun kebersihan dari bahan makanan yang akan diolah. Karena karyawan yang berhubungan langsung dengan pengolahan bahan makanan.

Untuk menjaga kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas makanan yang diolah oleh karyawan dapur hotel, pengelola harus menerapkan *hygiene* dan *sanitasi* khususnya bagi karyawan dapur hotel. Jika *hygiene* dan *sanitasi* diterapkan akan mendapatkan keuntungan bagi karyawan hotel dan tentunya tamu hotel menikmati makanan yang diberikan hotel kepada tamu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang menjadi fokus penelitian adalah:

1. Apakah *hygiene* dan *sanitasi* mempengaruhi kualitas makanan ?
2. Mengapa *hygiene* dan *sanitasi* penting bagi karyawan di *kitchen section* ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas maka tujuan penulisan adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh *hygiene* dan *sanitasi* terhadap kualitas makanan yang ada di hotel.
2. Untuk mengetahui pentingnya *hygiene* dan *sanitasi* bagi karyawan di *kitchen section*.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas maka manfaat yang bisa diambil adalah :

1. Manfaat Bagi Penulis

- a. Dapat meningkatkan skill.
- b. Mengetahui hal-hal yang tidak didapat dalam perkuliahan.
- c. Mampu memperdalam ilmu di dalam dunia kerja.

2. Manfaat Bagi Akademik

- a. Mengetahui perkembangan ilmu perhotelan saat ini.
- b. Universitas mampu meningkatkan kerjasama dengan perusahaan.
- c. Dapat dijadikan sebagai bahan kajian dalam bidang pengajaran.

3. Manfaat Bagi Hotel

- a. Dari hasil penelitian dapat menjadi bahan masukan untuk hotel.
- b. Hotel mendapatkan bantuan dari mahasiswa yang sedang melakukan praktek.
- c. Dapat membina hubungan baik antara mahasiswa, kampus dan hotel yang terkait.