

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB COOK HELPER DALAM**

**MENUNJANG OPERASIONAL BARTELSI KITCHEN DI THE**

**RICH JOGJA HOTEL**



**OLEH**

**NAMA : SITI NURHANIFAH**

**NIM : 119109640**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB COOK HELPER DALAM**  
**MENUNJANG OPERASIONAL BARTELSI KITCHEN DI THE RICH**  
**JOGJA HOTEL**

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



**OLEH**

**NAMA : SITI NURHANIFAH**  
**NIM : 119109640**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : DIPLOMA III**

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

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB COOK HELPER DALAM**  
**MENUNJANG OPERASIONAL BARTELSI KITCHEN DI THE RICH**  
**JOGJA HOTEL**



**OLEH:**

**NAMA : SITI NURHANIFAH**  
**NIM : 119109640**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : DIPLOMA III**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Program Studi**

**Dra. Heni Susilawati, M.M.**  
**NIDN . 0505026202**

**Dosen Pembimbing**

**Setyo Prasiyono Nugroho, S. ST., M. Sc.**  
**NIDN . 0523098001**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB COOK HELPER DALAM**  
**MENUNJANG OPERASIONAL BARTELSI KITCHEN DI THE RICH**  
**JOGJA HOTEL**



**OLEH**

**NAMA** : SITI NURHANIFAH  
**NIM** : 119109640  
**JURUSAN** : PERHOTELAN  
**PRODI** : DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan.....*Lulus*.....

Pada tanggal.....*16 April 2022*.....

Penguji,

*[Signature]*  
Setyo Prasiyono Nugroho, S. ST., M. Sc.  
NIDN. 0523098001



Mengetahui,  
Ketua STP AMPTA

*[Signature]*  
Drs. Prihatno, M.M  
NIDN. 0526125901

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah banyak melimpahkan rahmat rezeki, kebaikan dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian sert di Hotel *The Rich* Jogja. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan kelulusan.

Dalam penyusunan laporan penelitian ini, tentu saja tidak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dengan ini penulis mengucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu berjalannya pembuatan laporan penulis. Penulis berharap agar laporan ini dapat berguna bagi penulis serta bagi para pembaca. Untuk itu, perkenankan penulis mengucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada :

1. Setyo Prasiyono Nugroho, S. ST., M. Sc selaku dosen pembimbing yang sudah memberikan pengarahan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan baik.
2. Drs. Heni Susilowati, M. M selaku ketua Jurusan Perhotelan
3. Drs. Prihatno, M. M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Herryadi Baiin selaku General Manager di The Rich Jogja Hotel

## DAFTAR ISI

### COVER

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMA BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penulisan.....	5
D. Manfaat Penulisan.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Gambaran Umum Hotel .....	8
B. Gambaran Umum Food and Beverage Product Departemen.....	13
<b>BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
A. Sejarah Hotel The Rich Jogja.....	21
B. Organisasi.....	33
C. Departemen yang Diteliti .....	33
<b>BAB IV ANALISIS DATA.....</b>	<b>36</b>
A. Standar Operasional di Kitchen The Rich Jogja .....	35
B. Cara Pembuatan Menu Tradisional Andalan di Kitchen The Rich Jogja .....	39

C. Peran dan Tanggung Jawab Seoran Cook Helper Dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Saat Penyajian Makanan di Kitchen The Rich Jogja Hotel .....	41
<b>BAB V KESIMPULAN dan SARAN</b> .....	45
A. Kesimpulan .....	45
B. Saran.....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 4.1 Bahan dan Cara Pembuatan Sop Buntut

Tabel 4.2 Cara Pembuatan Sop Buntut



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar Gambar 2.1 Tabel Bagan Organisasi Food and Beverage Product

Gambar 3.2 tabel struktur organisasi F&B Product Departement

Gambar: 4.2 Soup Buntut

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 3 Dokumentasi

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Indonesia merupakan negara dengan tingginya tingkat kunjungan wisatawan. Wisatawan asing atau dalam negeri melakukan kunjungan ke berbagai tempat wisata yang populer di setiap daerah di Indonesia. Tingginya tingkat kunjungan wisatawan asing menjadi tugas bagi pemerintah untuk dapat menyediakan akomodasi layak dan lengkap. Akomodasi tersebut meliputi Akomodasi perhotelan di Indonesia yang saat ini sudah banyak tersedia di berbagai tempat dan daerah wisata di Indonesia.

Pariwisata secara umum merupakan suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu yang dari suatu tempat ke tempat lain dengan meninggalkan tempat semula dan dengan suatu perencanaan atau bukan maksud mencari nafkah di tempat yang di kunjunginya, akan tetapi semata mata untuk menikmati kegiatan pertamasyaan atau rekreasi untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam. Pariwisata adalah sektor yang tak kalah penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi saat ini. Selain itu Pariwisata juga sebagai tempat pengembangan sosial budaya dengan Negara asing. Sumber pendapatan negara paling besar hingga saat ini ada dalam sektor pariwisata selain itu Pariwisata di Indonesia juga merupakan sektor yang mudah berkembang karena dengan adanya berbagai macam tempat

wisata yang menarik dan unik yang ada di setiap daerah bahkan pelosok di Indonesia, oleh karena itu sektor Pariwisata ini yang diharapkan dapat menjadi penghasil devisa nomor satu bagi Indonesia. Pariwisata sangat erat kaitannya dengan dunia perhotelan karena hotel bergerak dalam bidang pelayanan jasa beserta akomodasinya untuk mendukung lancarnya pariwisata di Indonesia.

Perhotelan adalah salah satu industri yang berperan penting dalam peningkatan ekonomi dan dunia pariwisata di Indonesia. Seperti yang kita ketahui secara umum. Hotel adalah bagian yang integral dari usaha pariwisata dan dapat dikatakan sebagai suatu usaha akomodasi yang dikomersialkan dengan menyediakan fasilitas-fasilitas yang dibutuhkan tamu. Dengan adanya hotel serta dilengkapi fasilitas dan pelayanan yang baik maka akan membuat para wisatawan yang menginap merasa nyaman dan aman.

Hotel itu sendiri bagian yang sering digunakan oleh tamu atau wisatawan adalah fasilitas serta pelayanan makanan dan minuman, tingginya tingkat kinerja dalam penyediaan kamar, makanan dan minuman itu sangat penting dan dipertanggung jawabkan, dalam setiap hotel itu terbagi menjadi beberapa departemen yang ada, salah satunya adalah *Food and Beverage Product department* yang mana di dalam *Food and Beverage Departement* ini mempunyai sebuah kitchen sebagai tempat untuk mengolah berbagai jenis makanan yang akan di hidangkan kepada para tamu.

Kitchen dalam suatu hotel merupakan salah satu bagian hotel sebagai tempat khusus untuk mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dalam sebuah kitchen juga pasti akan memiliki standard operasional prosedur demi menunjang keberlangsungan operasional di kitchen dengan baik dan benar.

Standar operasional prosedur merupakan tindakan yang dilakukan secara kronologis untuk menyelesaikan suatu pekerjaan dengan tujuan untuk menghasilkan karya yang baik dan efektif bagi para pekerja atau staff. Selain adanya standard operasional prosedur yang berlaku tentunya dalam sebuah kitchen akan membutuhkan seorang cook untuk menjalankan operasional kitchen dengan baik sesuai standard operasional yang berlaku, cook itu sendiri yang bertugas dan bertanggung jawab mengolah dan menyajikan makanan untuk para tamu.

Cook atau juru masak adalah orang yang menyiapkan makanan untuk di santap selain menyiapkan makanan cook juga mempunyai tugas dan tanggung jawab yang harus dilakukan, tugas dan tanggung jawab seorang cook ialah :

- a. Membuat kreasi berbagai jenis makanan sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Melakukan eksperimen untuk menciptakan resep baru serta melakukan evaluasi terhadap hasilnya.
- c. Memasak makanan sesuai pesanan.
- d. Mengawasi staff dapur saat operasional di dapur.

*Cook* sebagai juru masak dalam mengolah berbagai jenis masakan tentunya mempunyai dan memerlukan seorang *cook helper* demi melancarkan dan meringankan pekerjaannya di mana *cook helper* ini tugas nya membantu seorang *cook* saat melakukan pengolahan makanan tertentu yang akan di sajikan.

*Cook helper* adalah salah satu bagian yang cukup penting di dalam sebuah kitchen yang ada di hotel. *Cook helper* adalah seorang yang bertugas untuk membantu pekerjaan atasannya atau yang lebih akrab di sebut dengan asisten *cook* / koki. Selain itu *cook helper* juga harus memiliki pengetahuan dasar seputar bahan makanan dan bagaimana cara pengolahan yang baik dan benar sehingga bisa memudahkan pekerjaan juru masak dalam menyajikan hidangan yang istimewa. Seorang *cook helper* juga mempunyai tugas dan tanggung jawab adapun tugas dan tanggung jawab tersebut ialah :

- a. Mempersiapkan peralatan masak
- b. Menyiapkan bahan masakan
- c. Memotong bahan mentah seperti sayur

Seorang *cook* dan *cook helper* pasti akan ada dalam setiap *section Food and Beverage Product Departement* yang ada di hotel begitu pun *section Food and Beverage Product Departement* yang ada di *The Rich Jogja Hotel* yang juga di dalamnya terdapat beberapa department yang membantu melancarkan operasional hotel dengan baik termasuk *Food*

*and Beverage Product, cook dan cook helper* yang ada di *The Rich Jogja* Hotel juga memiliki peranan penting dalam menjual product andalan yang ada di *The Rich Jogja* Hotel kepada para tamu, dalam pengolahan makanan *cook* dan *cook helper* tentunya akan selalu memperhatikan hygiene dan sanitasi dengan baik agar makanan yang akan di olah dan di sajikan kepada tamu tidak terkontaminasi.

Hal-hal diatas yang menjadikan alasan saya untuk membahas lebih dalam tentang tugas dan tanggung jawab *cook helper* dalam menunjang operasional Bartelsi Kitchen di *The Rich Jogja* Hotel.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, penulis menyimpulkan hal yang menjadi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan standar operational procedure (SOP) di kitchen *The Rich Jogja* ?
2. Bagaimana cara pembuatan menu tradisional andalan di kitchen *The Rich Jogja*?
3. Bagaimana peranan dan tanggung jawab seorang *cook helper* dalam penerapan Hygiene dan sanitasi saat penyajian makanan di Kitchen *The Rich Jogja* Hotel?

## **C. Tujuan Penulisan**

1. Untuk mengetahui bagaimana penerapan standard operasional procedure (SOP) di kitchen *The Rich Jogja*

2. Untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan menu tradisional andalan di kitchen The Rich Jogja
3. Untuk mengetahui bagaimana peranan dan tanggung jawab seorang cook helper dalam penerapan Hygiene dan sanitasi saat penyajian makanan di Kitchen The Rich Jogja Hotel.

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

##### **1. Manfaat Bagi Mahasiswa**

- a. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang dunia pariwisata secara nyata.
- b. Dapat meningkatkan kemampuan edukatif dan pengembangan serta wawasan bagi mahasiswa.
- c. Agar Mahasiswa dapat mengenal produk atau jasa yang dihasilkan dalam industry perhotelan.
- d. Dengan praktek kerja lapangan mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan, *Hard Skill and Soft Skill*.

##### **2. Manfaat Bagi Lembaga (STP AMPTA)**

- a. Agar lembaga dapat lebih dikenal dalam industry pariwisata termasuk perhotelan.
- b. Agar membantu akademik untuk meluluskan mahasiswa yang profesional.
- c. Mampu mengembangkan program kampus dengan baik.
- d. Dapat meningkatkan hubungan kerja sama yang baik dengan industry.



### **3. Manfaat Bagi Perusahaan**

- a. Dengan adanya hubungan kerja sama perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan yang baik dengan lembaga.
- b. Dapat melihat kemampuan yang dimiliki mahasiswa sehingga lebih mudah dalam meningkatkan perencanaan sumber daya manusia bagi hotel.
- c. Sebagai wadah penyerapan karyawan dan tenaga kerja baru.