

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENYIMPANAN SAYURAN DAN BUAH DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS MAKANAN DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA**

DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*

HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : SHERLIE SANTHIAWATI SANTOSO

NIM : 119109639

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



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

OLEH

NAMA : SHERLIE SANTHIAWATI SANTOSO
NIM : 119109639
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGRE PRODUCT*

HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

OLEH:

NAMA : SHERLIE SANTHIAWATI SANTOSO

NIM : 119109639

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN . 0505026202

Dosen Pembimbing

(Drs. Santosa, M.M)

NIDN . 0519045901

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : SHERLIE SANTHIAWATI SANTOSO
NIM : 119109639
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan.....

Pada tanggal.....

Penguji,



(Drs. Santosa, M.M)

NIDN. 0519045901



(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Segala puja dan puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Laporan ini bertujuan untuk memenuhi syarat kelulusan. Walaupun demikian, penulis berusaha semaksimal mungkin demi kesempurnaan laporan ini, mulai dari hasil kegiatan belajar mengajar, maupun dalam PKL di dunia industri.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, tentu saja tidak luput dari arahan serta bimbingan dari berbagai pihak. Maka dari itu penulis mengucapkan rasa hormat dan banyak terimakasih kepada berbagai pihak yang telah senantiasa membantu. Kepada pihak-pihak yang terkait:

1. Bapak Drs. Santosa, M .M selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan banyak waktu untuk membimbing serta memberikan saran dan bijak saat memberikan bimbingan dari awal hingga akhir penulis tugas akhir ini.
2. Ibu Dra. Heni Sulsilawati, M.M selaku ketua jurusan perhotelan yang juga memberikan izin untuk dapat melakukan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Herman Courbois selaku *General Manager* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang telah membantu dan membimbing penulis dalam melakukan prakterk kerja lapangan.

4. Ibu Vincent Rudy Ardita selaku *Assistant Training Manager* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam mengajukan praktek kerja lapangan di hotel tersebut.
5. Bapak Eko Pujiono selaku *Executive Sous Chef* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan arahan dalam praktek kerja lapangan kepada penulis.
6. Ibu Nurita selaku *Sous Chef Cold Kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang membantu dan membimbing penulis dalam melakukan praktek kerja lapangan.
7. Ibu Kartika Setyaning selaku *Demi Chef Cold Kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta dan pembimbing lainnya selama penulis mengumpulkan data serta memberi arahan dan pelajaran yang sangat membantu penulis selama melaksanakan PKL di *Food and Beverage Product*.

Penulis sangat menyadari bahwa tugas 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 bermanfaat bagi pembacanya.

Yogyakarta, Juni 2022

Sherlie Santhiawati Santoso

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN PENGESAHAN..... iii

BERITA ACARA UJIAN.....iv

KATA PENGANTAR..... v

DAFTAR ISI.....viii

DAFTAR GAMBAR..... ix

DAFTAR LAMPIRAN x

BAB I: PENDAHULUAN..... 11

A. Latar Belakang 11

B. Rumusan Masalah 13

C. Tujuan Penelitian 13

D. Manfaat Penelitian 14

BAB II : LANDASAN TEORI..... 16

A. Gambaran Umum Hotel 16

1. Pengertian Hotel..... 16

2. Karakteristik Hotel 17

3. Jenis Hotel..... 18

B. Gambaran Umum Kitchen 19

1. Klasifikasi Kitchen..... 20

2. Kualitas yang dihasilkan kitchen 23

BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	26
A. Gambaran Umum Hotel Royal Ambarrukmo	27
1. Lokasi dan Letak Hotel	29
2. Fasilitas hotel	30
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i>	32
1. Deskripsi <i>Food & Beverage Departement</i>	33
C. Deskripsi Cold Kitchen.....	33
1. Pengertian cold kitchen	33
2. Tugas dan Tanggung Jawab di Cold Kitchen	34
3. Sistem Penyimpanan Buah dan Sayur.....	35
D. Jadwal Kerja.....	37
E. Pelaksanaan Kerja Trainee.....	38
F. Analisis Praktek Kerja Lapangan.....	39
BAB 1V : PENUTUP	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 <i>Restaurant Samazana</i>	30
Gambar 3.2 <i>Lounge Bar</i>	31
Gambar 3.3 <i>Fitness Centre</i>	31
Gambar 3.4 <i>Swimming Pool</i>	32
Gambar 3.5 Tabel Standar Penyimpanan Buah dan Sayur	36
Gambar 3.6 Jadwal Kerja.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

1. Menu *Caesar Salad*
2. *Slice fruits*
3. *Christmas Dinner 2022*
4. Selada Padang
5. *Incharge Event Set Menu*
6. *Event Set Menu*
7. Salad Jantung Pisang
8. Set Up untuk Punika Deli
9. *Checking dan Refilling Bahan a la carte*
10. Kebersamaan Antar *Trainee* dan *Staff*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di era milenial seperti ini, para anak muda dan juga masyarakat sangat membutuhkan sarana akomodasi yang menyediakan berbagai layanan yang membuat mereka merasa nyaman dan aman. Sarana akomodasi ini tersedia di sektor Perhotelan, dimana hotel sendiri dapat di artikan sebagai sarana akomodasi yang menyediakan berbagai jenis jasa seperti fasilitas dan pelayanan penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya untuk masyarakat umum dalam jangka waktu yang sementara dan di kelola secara professional dan komersil. Hotel dapat juga di artikan sebagai suatu usaha yang dikelola di bidang akomodasi yang di kelola secara professional bertujuan untuk mendapatkan keuntungan yang menyediakan penginapan, berbagai makanan dan minuman serta berbagai jasa lainnya.

Di Indonesia sendiri terdapat banyak sekali hotel-hotel yang sudah berdiri baik dari perusahaan luar negeri ataupun dari dalam negeri. Ini di buktikan dengan adanya berbagai nama hotel yang sudah tersebar luas di seluruh daerah Indonesia. Contohnya Hotel Ritz Carlton di Jakarta, Hotel Grand Hyatt Regency di Yogyakarta, Hotel Royal Ambarrukmo di Yogyakarta, Hotel Ciputra World di Surabaya, Hotel NIHI di Sumba, dan

masih banyak lagi. Hal ini membuktikan juga bahwa dunia perhotelan di Indonesia sangat

berkembang pesat dari tahun ke tahun. Dari hal ini juga, dunia perhotelan dapat menciptakan lapangan kerja yang besar dan sangat membutuhkan Sumber Daya Manusia yang kompeten dalam bidangnya.

Saat ini, penulis melakukan program magang di departemen *Cold Kitchen* di salah satu hotel ternama di kota Yogyakarta, Indonesia. Hotel ini adalah Hotel Royal Ambarrukmo, penulis memilih hotel ini di karenakan hotel ini sangatlah unik dan bersejarah. Hotel Royal Ambarrukmo juga merupakan salah satu cagar alam di kota Yogyakarta yang di kelola oleh perusahaan swasta atau secara komersil. Food and Beverage Product yang di sediakan di hotel ini juga sangatlah unik, karena menu yang ditawarkan juga berbasis menu-menu tradisional Keraton Yogyakarta yang sangat jarang beredar di kalangan masyarakat.

Cold Kitchen atau yang biasanya di sebut juga *Garde Manger* adalah sebuah departemen Food and Beverage Product yang bertugas dalam pembuatan makanan pembuka atau appetizer, aneka saus dingin, macam-macam garnish, dan aneka salad (Leomord, 2012). Produksi appetizer harus didahulukan, hal ini dikarenakan makanan ini akan di keluarkan terlebih dahulu sebelum *soup*, *main course*, dan juga *dessert*. Hal ini bertujuan untuk merangsang nafsu makan sehingga *appetizer* harus disajikan secara *fresh*. Oleh karena itu produksi *appetizer* memerlukan perhatian khusus dimulai

dengan manajemen waktunya, tenaga kerja yang melakukannya, dan juga mutu dari hidangan yang di hasilkan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah dalam laporan akhir ini. Yaitu:

1. Bagaimana standart penyimpan buah dan sayuran di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta?
2. *Job Desk* apa saja yang di kerjakan di *Cold Kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta?
3. Bagaimana pengaruh system penyimpanan buah dan sayur terhadap kualitas produk makanan *cold kitchen* Royal Ambarrukmo Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Dalam melakukan Praktek Kerja Lapangan ini kita dapat mendapatkan tujuan yang bermacam-macam contohnya:

1. Mengetahui semua prosedur hygiene and sanitation di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta dalam menyediakan makanan dan minuman yang di sajikan kepada tamu
2. Mengetahui ilmu dalam menyimpan buah dan sayuran di Cold Kitchen Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta
3. Mengerti semua pekerjaan yang perlu di kerjakan di departemen Cold Kitchen

Mengerti dan mengetahui syarat-syarat dan komposisi dalam pembuatan salad yang fresh di Cold Kitchen Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat Bagi Mahasiswa :

- Dengan mengikuti PKL mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *hard skill* dan *soft skill* yang terkini di industri.
- Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sistem pendidikan akademisi dan industri
- Mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri.

2. Manfaat bagi Sekolah Tinggi

- Dengan pelaksanaan PKL, perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri
- Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri
- Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri secara *hard skill* dan *soft skill*.

3. Manfaat bagi Dunia Industri

- Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan ,sustaible melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi.
- Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kompeten dalam bidangnya sesuai kebutuhannya
- Dunia industri mendapatkan kemanfaatan dari mahasiswa selama PKL berlangsung.