

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITATION DI MAIN KITCHEN**  
**SAHID RAYA HOTEL & CONVETION YOGYAKARTA**

**Priode : 2 Maret 2021 s/d 2 September 2021**



**Disusun oleh:**

**NAMA : BAYU ANDRYAN**  
**NIM : 118109492**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D III PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2021**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITATION DI MAIN KITCHEN**  
**SAHID RAYA HOTEL & CONVETION YOGYAKARTA**  
**Priode : 2 Maret 2021 s/d 2 September 2021**

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



**Disusun oleh:**

**NAMA : BAYU ANDRYAN**  
**NIM : 118109492**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D III PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PENERAPAN HYGIENE DAN SANITATION DI MAIN KITCHEN**  
**SAHID RAYA HOTEL & CONVETION YOGYAKARTA**

**Priode : 2 Maret 2021 s/d 2 September 2021**

**Disusun oleh:**

**NAMA : BAYU ANDRYAN**  
**NIM : 118109492**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D III PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh**

**Ketua Jurusan**

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

**Dosen Pembimbing**

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

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
PENERAPAN HYGIENE DAN SANITATION DI MAIN KITCHEN  
SAHID RAYA HOTEL & CONVENTION YOGYAKARTA**

**Priode : 2 Maret 2021 s/d 2 September 2021**



**Disusun oleh:**

**NAMA : BAYU ANDRYAN  
NIM : 118109492  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : D III PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji  
dan dinyatakan LULUS**

**pada tanggal : 8 November 2021**

**Penguji**

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

**Mengetahui  
Ketua STP AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Prihatno, M.M.**  
**NIDN. 0519045901**

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamiin, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik serta hidayah-Nya yang tiada terkira besarnya, tidak lupa sholawat serta salam penulis curah limpahkan kepada junjungan kita nabi besar Muhammad SAW beserta para keluarga dan sahabat-Nya dan kita selaku umatya hingga akhir zaman. Tidak lupa pula penulis ucapkan banyak terimakasih kepada kedua orang tua Bapak Suropto (Alm) dan Ibu Rintis Winarti yang telah memberikan motivasi, dukungan dan doanya baik secara moril maupun materil, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir yang berjudul **Penerapan Hygiene dan Sanitation Di Main Kitchen Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.**

Penyusunan Laporan Tugas Akhir ini guna memenuhi syarat kelulusan Program Studi Diploma III Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini penulis tentu tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terimakasih banyak atas segala petunjuk, bantuan dan bimbingannya kepada :

1. Allah SWT, yang telah memberikan petunjuk, kekuatan, kesabaran, serta rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik dan tanpa melalaikan Perintah-Nya.
2. Kedua orang tua, yang telah memberikan support, motivasi, dukungan dan doanya baik secara moril maupun materil, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini

3. Bapak Drs. Prihatno, M.M. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Dra. Heni Susilawati., MM. Selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.
5. Bapak Setyo Prasiono Nugroho, S.ST., M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing Penyusunan Laporan Tugas Akhir.
6. *Chef* Ariesto Kurniawan, Selaku *Executive Chef* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.
7. *Chef* Fajar Aji Sasama, Selaku *Executive Sous Chef* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.
8. *Chef* Ery Mardiyanto, Selaku *Junior Sous Chef* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.
9. Dan seluruh *Staf-Staff Main kitchen* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih banyak terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna hal ini karena keterbatasan dan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perkembangan positif bagi penulis untuk menyempurnakan penulisan Laporan Tugas Akhir ini agar dapat berguna di masa yang akan datang. Tidak lupa penulis ucapkan beribu mohon maaf apabila terdapat kesalahan dan kekurangan dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini.

Demikian Laporan Tugas Akhir ini penulis susun, semoga dapat berguna dan bermanfaat dalam menambah ilmu bagi pembaca yang mempelajarinya dan terutama bagi penulis sendiri. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Yogyakarta, November 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan PKL.....	3
D. Manfaat PKL.....	3
BAB II LANDASAN TEORI .....	5
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel .....	5
2. Fasilitas Hotel .....	5
3. Karakteristik Hotel.....	6
4. Jenis-Jenis Hotel .....	7
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i> .....	9
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i> .....	9



2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i> .....	10
3. Tugas Dan Tanggung Jawab Masing-Masing Jabatan <i>Organisasi Food and Beverage Department Sahid Raya Hotel &amp; Convention Yogyakarta</i> .....	10
4. Pengertian <i>Kitchen</i> atau Dapur .....	24
5. Pengertian Hygiene dan Sanitation.....	25
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN</b> .....	31
A. Gambaran Umum Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta .....	31
1. Sejarah Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta .....	31
2. Profil Hotel .....	34
3. Fasilitas .....	34
B. Gambaran Umum Food And Beverage Product Department Hotel.....	39
1. Seksi Seksi <i>Food and Beverage Product Department</i> di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta .....	39
2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta .....	41
3. Tugas Pokok Jabatan Organisasi .....	41
C. Jadwal Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.....	45
D. Pelaksanaan Kerja Harian .....	45
E. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	49
<b>BAB IV PENUTUP</b> .....	54
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran.....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	56
<b>LAMPIRAN</b> .....	58

## DAFTAR TABEL

Table 3.1. Convention Center .....	36
------------------------------------	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Department</i> Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta .....	10
Gambar 3.1. <i>Lobby</i> .....	34
Gambar 3.2. <i>Lobby</i> .....	34
Gambar 3.3. <i>Deluxe Room</i> .....	35
Gambar 3.4. <i>Executive Room</i> .....	35
Gambar 3.5. TWS Maroko.....	35
Gambar 3.6. <i>Meeting Room</i> Bima 1.....	36
Gambar 3.7. <i>Meeting Room</i> Nakula & Sadewa .....	37
Gambar 3.8. <i>Ballroom</i> Indra Prasta .....	37
Gambar 3.9. <i>Baron Lounge &amp; Restaurant</i> .....	38
Gambar 3.10. <i>Baron Lounge &amp; Restaurant</i> .....	38
Gambar 3.11. <i>Swiming Pool</i> .....	38
Gambar 2.1. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta .....	41

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Surat Pengantar Praktek Kerja Lapangan.....	57
Lampiran 2. Surat Di Terima Praktek Kerja Lapangan .....	57
Lampiran 3. Sertifikat Praktek Kerja Lapangan .....	57
Lampiran 4. Dokumentasi Foto-Foto Praktek Kerja Lapangan .....	57

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Industri di bidang pariwisata seperti hotel dan *restaurant* serta usaha boga (*Food and Beverage Product*) saat ini semakin berkembang pesat seiring berjalanya waktu yang menuntut hotel untuk menciptakan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk ditawarkan produk hotel ke pada para tamu hotel. Pada umumnya produk yang ditawarkan oleh hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible Product*) seperti kamar, *restaurant*, dan fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, pelayanan dan suasana dan lain sebagainya.

Di hotel tidak hanya menjual kamar saja namun juga menyediakan jasa lainnya seperti makanan dan minum. Di masa pandemi Covid-19 saat ini produk makanan dan minuman yang di jual di hotel juga sangat berpengaruh besar pada perkembangan bisnis hotel dengan seiringnya perkembangan zaman kini produk makanan juga menjadi kebutuhan yang paling dicari bagi para tamu yang menginap di hotel, di lihat dari aspek ini bisnis hotel khususnya di bidang *Food and Beverage Product (Kitchen)*, maka dalam pengolahan dan penyajian produk makanan yang dihasilkan harus memerhatikan kualitas dan mutu penyajian dan proses pengolah yang baik agar produk makanan yang di hasilkan dapat memuaskan pelanggan apabila pelayanan produk yang dihasilkan berkualitas.

Di masa pandemi Covid-19, Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta Juga mempunyai standar sendiri dalam menunjang kelancaran usahanya di bidang jasa tak hanya di bidang pelayanannya saja yang di tawarkan kepada para pelanggan tetapi juga pada aspek *Tangible (Product)* terutama pada bagian *Food and Beverage Product* selain memerhatikan kualitas bahan baku yang baik juga harus memerhatikan kualitas dari produk makanan yang di hasilkan baik dari kualitas kebersihan (*Hygiene dan Sanitation*), baik di lingkungan *main kitchen* atau pun dalam proses pengolahan dan penyajian produk makanan yang akan di sajikan, di bagian dapur (*Kitchen*) dalam proses pengolahan produk makanan yang ada di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta, kebersihan dan kesehatan adalah salah satu factor utama dalam menciptakan kepercayaan tamu terhadap kualitas dan mutu produk makanan yang di hasilkan dan di sajikan kepada para tamu.

Bedasarkan dari latar belakang tersebut saya mencoba meneliti Penerapan *Hygiene dan Sanitation* di *Main Kichen* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Bedasarkan latar belakang pada paparan diatas dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana upaya dalam Penerapan *hygiene dan sanitation* di *main kitchen* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.
2. Apa kendala dalam Penerapan *hygiene dan sanitation* di *main kitchen* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.

### C. Tujuan PKL

Bedasarkan latar belakang pada paparan diatas memiliki beberapa tujuan sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan di dunia kerja di bidang *food and beverage product*.
2. Untuk mengetahui upaya dalam menerapkan *hygiene* dan *sanitation* yang di lakukan oleh setiap *staff* di lingkungan *main kichen* di masa pandemi saat ini.
3. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam menerapkan *hygiene* dan *sanitation* di lingkungan *main kitchen*.

### D. Manfaat PKL

1. Manfaat mahasiswa :
  - a. Diharapkan menjadi tambahan ilmu dan prngetahuan mengenai jasa di bidang pengolahan makanan (*food and beverage product*).
  - b. Sebagai syarat kelulusan bagi mahasiswa.
  - c. Untuk Menambah pengetahuan serta melatih *skill* ketrampilan dalam bidang (*food and beverage product*).
  - d. Untuk mengetahui Penerapan SOP (*Standar Oprasional Prosedur*) *hygiene* dan *Sanitation* saat dalam bekerja di *main kitchen* dalam proses pengolahan produk makanan yang baik dengan selalu memerhatikan kualitas kebersihan dan kelayakan mutu bahan baku yang akan di gunakan.

2. Manfaat bagi akademik :

- a. Memberikan kontribusi tenaga kerja bagi perusahaan/ instansi terkait.
- b. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari ke dua belah pihak antara kampus dengan hotel.
- c. Untuk melihat tingkat keberhasilan lembaga dalam mendidik dan melatih para mahasiswa.

3. Manfaat bagi hotel :

- a. Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak kampus, sehingga dapat dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkan.
- b. Untuk mendukung program pemerintah.
- c. Meningkatkan citra perusahaan supaya lebih dikenal luas.