

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN SANITASI DAN HYGIENE
FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL SAHID RAYA YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : HALIMAH ARUM RAHMAWATI

NIM : 118109527

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN SANITASI DAN HYGIENE
FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
HOTEL SAHID RAYA YOGKARTA

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III
Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



OLEH :

NAMA : HALIMAH ARUM RAHMAWATI

NIM : 118109527

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN SANITASI DAN HYGIENE
FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL SAHID RAYA YOGYAKARTA

OLEH

NAMA : HALIMAH ARUM RAHMAWATI

NIM : 118109527

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN .0505026202

Dosen Pembimbing

(Dra. Nuharani E.K., MPd.)

NIDN. 0530046603

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENERAPAN SANITASI DAN HYGIENE
FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL SAHID RAYA YOGYAKARTA



NAMA : HALIMAH ARUM RAHMAWATI

NIM : 118109527

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan “LULUS”

Pada tanggal 23 Desember 2021

Penguji

(Dra. Nuharani E.K., MPd.)

NIDN. 0530046603

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



(Drs. Primatno, M. M.)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan kegiatan *On the job training* di Hotel Sahid Raya Hotel & Convention. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan kelulusan.

Dalam penyusunan laporan *On the job training* ini, tentu tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka penulis ucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu. Kepada pihak-pihak yang terkait:

1. Ibu Dra. Nuharani E.K., MPd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Bapak Agus Wibowo, SBS. S.SOS., S.ST., M.M selaku Dosen Pembimbing Lapangan.
6. Bapak Hendra J Ngantung selaku General Manager Hotel Sahid Raya Yogyakarta.
7. Bapak Ariesto Kurniawan selaku Executif Chef Hotel Sahid Raya Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang

membangun dari berbagai pihak. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak.

Yogyakarta, 7 September 2021

(Halimah Arum Rahmawati)

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3
1. Manfaat Bagi Mahasiswa	3
2. Manfaat Bagi Akademik	4
3. Manfaat Bagi Perusahaan	4

BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Jenis - Jenis Hotel	6
3. Karakteristik Hotel	8
B. Gambaran Umum <i>Food & Beverage Department</i>	9
1. Pengertian <i>Food & Beverage Department</i>	9
2. Struktur dan Tanggung Jawab <i>Food & Beverage Department</i>	14
C. Gambaran Umum Sanitasi & Hygiene	18
1. Pengertian Sanitasi & Hygiene	19
2. Perbedaan Sanitasi & Hygiene	20
3. Ruang Lingkup Sanitasi & Hygiene	21
4. Manfaat Sanitasi & Hygiene	22
5. Contoh Tindakan Sanitasi & Hygiene	22
6. Prinsip – Prinsip Sanitasi & Hygiene	24
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	28
A. Deskripsi Hotel Sahid Raya Yogyakarta	28
1. Sejarah Hotel Sahid Raya Yogyakarta	30
2. Fasilitas Hotel Sahid Raya Yogyakarta	30
3. Bagan Organisasi	33

4. Tugas Pokok Jabatan	34
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department Hotel Sahid Raya Yogyakarta	50
1. Seksi - Seksi	50
2. Bagan Organisasi	50
3. Tugas Pokok Jabatan	51
C. Jadwal kerja	54
1. Pelaksanaan Kerja Harian	54
2. Analisis Pelaksanaan Kerja	55
BAB IV PENUTUP	58
A. Kesimpulan	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar : 2.1 Struktur Organisasi F&B Department	14
Gambar : 3.1 Bagan Organisasos F&B Department di Hotel Sahid Raya Yogyakarta	33
Gambar : 3.2 Bagan Organisasi F&B Product di Hotel Sahid Raya Yogyakarta	50

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Pengantar / Permohonan PKL
2. Surat Balasan tentang Pemberian Ijin dari tempat PKL
3. Sertifikat dan Penilaian

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel Sahid Raya Yogyakarta sangat mengedepankan **Sanitasi dan Hygiene**. Sanitasi dan Hygiene merupakan peranan penting dalam kemajuan suatu hotel, karena jika tidak menerapkan sanitasi dan hygiene maka suatu hotel tidak akan dikunjungi oleh siapapun. Terutama sanitasi dan hygiene pada makanan yang akan dihidangkan. Kualitas sanitasi dan hygiene makanan dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu faktor penjamah makanan dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah termasuk fasilitas pengolahan makanan.

Sudah hampir 1 tahun ini seluruh dunia sedang berduka karena adanya pandemi Covid-19. Pandemi Covid-19 ini membuat dunia pariwisata mengalami penurunan yang sangat drastis. Pandemi ini membuat para wisatawan baik dari luar negeri maupun dalam negeri dilarang untuk melakukan perjalanan kemanapun. Hal ini bertujuan agar virus Covid-19 tidak bertambah banyak dan menyebar luas. Pandemi Covid-19 memberikan dampak buruk juga buat karyawan yang bekerja dihotel. Banyak pekerja dirumahkan karena kondisi hotel yang sangat sepi.

Pada saat pandemi Covid-19 Hotel Sahid Raya Yogyakarta juga Lebih memperhatikan sanitasi dan hygiene. Virus Covid-19 dapat

menyebarkan melalui sentuhan tangan. Maka dari itu, seluruh penjamah makanan (*chef*) harus selalu menjaga kebersihan makanan dan selalu mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan.

Hotel Sahid Raya Yogyakarta menerapkan sanitasi dan hygiene pada semua pekerjaan baik di dalam kamar, *lobby*, *meeting room*, restoran, bar dan segala tempat yang ada. Sanitasi dan hygiene juga diterapkan pada proses pengolahan bahan baku dan proses penyimpanan bahan baku. Penerapan sanitasi dan hygiene pada proses penyimpanan bahan baku di Hotel Sahid Raya Yogyakarta masih kurang tertata rapi dan bersih. Begitu juga dengan pada proses pengolahan bahan baku, namun masih lebih bersih daripada penyimpanan bahan baku.

Demi menjamin terwujudnya keadaan sanitasi dan hygiene pada makanan maka diperlukan pengetahuan yang baik dari penjamah makanan. Berdasarkan training yang sudah dilakukan oleh penulis ditemukan beberapa permasalahan yang ada di Hotel Sahid Raya Yogyakarta. Maka dari latar belakang diatas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “ Penerapan Sanitasi dan Hygiene di Hotel Sahid Raya Yogyakarta”

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan sanitasi dan hygiene pada proses pengolahan bahan baku?
2. Bagaimana penerapan sanitasi dan hygiene pada proses penyimpanan bahan baku?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui penerapan sanitasi dan hygiene proses pengolahan bahan baku di Hotel Sahid Raya Yogyakarta.
2. Mengetahui penerapan sanitasi dan hygiene proses penyimpanan bahan baku di Hotel Sahid Raya Yogyakarta.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa akan menambah pengetahuan khususnya di bidang penanganan sanitasi dan hygiene.
 - b. Mahasiswa lain akan tertarik membaca hasil penelitian dan dapat menginspirasi untuk magang ditempat yang sama.

- c. Mahasiswa dapat menerapkan secara langsung pengetahuan yang diberikan oleh STP Ampta.

2. Bagi STP Ampta

- a. Mahasiswa tidak akan memermalukan STP Ampta karena cepat mendapatkan pekerjaan.
- b. Dapat mengetahui seberapa jauh pengetahuan mahasiswa yang sudah diberikan pengetahuan secara teori.
- c. Dapat menjalin komunikasi antara STP Ampta dengan hotel yang digunakan mahasiswa yang sedang *training*.

3. Bagi Perusahaan

- a. Sebagai bahan kajian untuk meningkatkan sanitasi dan hygiene di Hotel Sahid Raya Yogyakarta
- b. Dapat melihat potensi mahasiswa ketika *training* dan dapat dipanggil untuk kerja dengan hotel tersebut.