

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**HOTEL DAFAM FORTUNA MALIOBORO**  
**YOGYAKARTA**

**Periode: 22 Maret 2021 s/d 22 September 2021**



**OLEH:**

**NAMA : SUJIATI**  
**NIM : 118109474**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D III PERHOTELAN**

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

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**HOTEL DAFAM FORTUNA MALIOBORO**  
**YOGYAKARTA**

**Periode: 22 Maret 2021 s/d 22 September 2021**

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



**OLEH:**

**NAMA : SUJIATI**  
**NIM : 118109474**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D III PERHOTELAN**

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

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT  
HOTEL DAFAM FORTUNA MALIOBORO  
YOGYAKARTA**

**Periode: 22 Maret 2021 s/d 22 September 2021**

**OLEH:**

**NAMA : SUJIATI  
NIM : 118109474  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : D III PERHOTELAN**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

( Dra. Heni Sulistlowati,MM)

NIDN. 05050266202

Dosen Pembimbing

(Arif Dwi Saputra, S.S., M.M.)

NIDN. 0525047001

**BERITA ACARA**  
**UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE HOTEL DAFAM FORTUNA**  
**MALIOBORO YOGYAKARTA**

Periode: 22 Maret 2021 s/d 22 September 2021



**OLEH:**

**NAMA** : SUJIATI  
**NIM** : 118109474  
**JURUSA** : PERHOTELAN  
**PRODI** : D III PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

**Dan dinyatakan lulus**

**Pada tanggal**

**Penguji,**

( Arif Dwi Saputra, S.S., M.M. )  
NIDN. 0525047001

**Ketua**  
**Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**



(Drs. Prihatno, MM)  
NIDN. 0526125901

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nyalah penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir sebagai salah satu syarat dalam menempuh Ujian Diploma III Program Studi Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa Lporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat masih banyak kekurangan, dikarenakan keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Oleh karena itulah, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S., M.M. Selaku dosen pembimbing yang mengarahkan cara penyusunan dan penulisan laporan ini dengan baik dan benar sehingga selesai dengan lancar dan tepat waktu.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Dra. Heni Sulistlowati,MM Selaku ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Apriyanto FBM di Hotel Dafam Fortuna Malioboro yang memberikan kesempatan penulis untuk training disana selama 6 bulan.
5. Semua karyawan F&B department di Hotel Dafam Fortuna Malioboro yang mmemberikan ilmu dan pengalaman baru.
6. Semua karyawan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro.
7. Kedua orang tua penulis yang telah membantu materi dan doa untuk menyelesaikan laporan ini.

Penulis merasa tidak mampu membalas jasa yang begitu besar. Hanya doa yang penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa serta ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada bapak/ibu yang telah membantu menyelesaikan tugas akhir ini. Dalam menyusun laporan ini penulis menyadari bahwa laporan praktek kerja lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan. Harapan penulis semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca di lingkungan STP AMPTA Yogyakarta.

Yogyakarta,

Penulis

## **DAFTAR ISI**

### **HALAMAN COVER**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>6</b>
A. Pengertian Hotel .....	6
B. Hubungan Food & Beverage Departement.....	10
C. Pengertian F&B Product .....	13
D. Tugas dan Tanggung Jawab.....	14
E. Pengertian Dapur/ Kitchen di Hotel.....	16
F. Klasifikasi Kitchen dan Kitchen Section .....	19
G. Hubungan Kitchen dengan Department Lain .....	24
H. Pengertian Standar Oprasional Prosedur .....	26
I. SOP F&B Product di Kitchen .....	28
J. Pengertian Hygiene dan Sanitasi. ....	29
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA</b>	
<b>LAPANGAN .....</b>	<b>38</b>

A. Gambaran Umum Hotel Dafam Foortuna Malioboro	
Yogyakarta.....	38
1. Lokasi Hotel Dafam Fortuna Malioboro.....	38
2. Logo Hotel Dafam Fortuna Malioboro .....	39
3. Fasilitas Hotel Dafam Fortuna Malioboro .....	39
4. Meeting Room 44. ....	41
5. Restorant . ....	42
6. Bar Hotel.....	42
7. Fasilitas Rekreasi .....	43
B. Food and Beverage Product Departement .....	43
C. Struktur Organisasi Kitchen dan Tanggung Jawab .....	45
D. Jadwal Shift Kerja Food and Beverage Product	
Departement.....	49
E. Pelaksanaan Kerja.....	51
F. Analisis Pelaksanaan Kerja .....	53
G. Kendala Selama Training .....	57
<b>BAB IV PENUTUP.....</b>	<b>60</b>
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran .....	61

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1 Peta Hotel .....	38
Gambar 3. 2 Logo Hotel.....	39
Gambar 3.3 Superior .....	40
Gambar 3.4 Deluxe Room.....	40
Gambar 3.5 Executive Room .....	40
Gambar 3.6 Fortuna Suit Room .....	40
Gambar 3.7 Meeting Room .....	41
Gambar 3.8 Canting Restaurant .....	42

## DAFTAR TABEL

Table 3.1 Jumlah Room .....	39
Table 3. 2 Meeting Room.....	41
Table 3.3 Ukuran Meeting Room.....	42
Tabel 3.4 Struktur Organisasi Kitchen.....	45
Tabel 3. 5 Shift Kerja Harian .....	49

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan suatu jenis industri yang meningkatkan sektor pertumbuhan ekonomi yang meningkatkan pendapatan devisa negara, juga dapat menciptakan nilai tambah terhadap barang dan jasa. Ini terbukti dengan kian meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan ke daerah tujuan wisata.

Berdasarkan kajian yang dilakukan *World Travel and Tourism Council (WTTC)* tahun 2004, sektor pariwisata dapat meningkatkan pendapatan daerah, karena sifatnya sebagai *Quick Yielding Industry* (cepat menghasilkan). Maka pemerintah telah berusaha untuk mengembangkan daerah-daerah yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi sarana pariwisata yang mampu dijadikan sebagai salah satu devisa atau sumber pendapatan suatu daerah, pemerintah akan terus mendorong kemajuan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif.

“Untuk menunjang berkembangnya pariwisata maka sarana dan prasarana yang dibutuhkan adalah sarana akomodasi dan transportasi” (Gde Pitana, 2005: 101). Khususnya yang berhubungan dengan kegiatan pariwisata dan juga akomodasi wisata seperti *hotel, restaurant, cafe, travel agent* dan sebagainya. Dalam hal bidang akomodasi yaitu hotel merupakan sarana yang di butuhkan oleh para wisatawan dari manca negara maupun domestik.

Seperti yang kita ketahui hotel merupakan salah satu akomodasi dalam menyediakan jasa penginapan kepada tamu dengan dilengkapi berbagai fasilitas, yang menunjang kepuasan tamu dengan tujuan komersial. Ketika melakukan perjalanan wisata akomodasi penginapan serta makanan merupakan hal yang sangat penting bagi para wisatawan saat menjalankan kegiatan berwisata di suatu daerah seperti hotel dan restoran.

“hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman serta fasilitas kamar kepada orang-orang yang sedang dalam kegiatan perjalanan wisata dan mampu membayar dengan jumlah yang sesuai dengan pelayanan yang diterima.” (Sulastiyono, 2011 : 15)

Secara umum sebuah hotel harus mampu menciptakan rasa nyaman, terlindungi, dan dilayani dengan baik oleh pihak hotel. Dalam rangka memberikan pelayanan maka kinerja serta kualitas pelayanan menjadi sorotan utama dalam sebuah hotel. Hal ini dikarenakan hotel merupakan perusahaan jasa sehingga sebagai penyedia layanan jasa maka kualitas pelayanan menjadi hal yang penting. Kualitas pelayanan merupakan tolak ukur keberhasilan pelayanan yang diberikan kepada pelanggan.

Kualitas pelayanan merupakan hal yang sangat diperhatikan dalam kegiatan operasional sebuah hotel, pihak hotel dituntut untuk menjamin suasana yang dibutuhkan oleh tamu salah satunya adalah

Dengan menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada semua department di dalam hotel tersebut terutama dalam masa pandemi covid-19 seperti sekarang ini. Seperti yang sudah kita ketahui, penyebaran virus corona di

seluruh dunia cukup tidak terkendali. Banyak upaya yang dilakukan pemerintah berbagai negara untuk memutuskan rantai virus ini. Pada akhirnya pemerintah memberlakukan beberapa peraturan yang dikenal dengan istilah protokol kesehatan dalam menghadapi pandemi saat ini. Dengan adanya penerapan protokol kesehatan dalam rangka pencegahan penularan virus covid-19 maka sektor industri jasa pun ikut melakukan penyesuaian kegiatan operasionalnya dengan protokol tersebut.

Salah satu industri jasa hotel yang telah menerapkan protokol kesehatan dalam operasional kerja adalah hotel Dafam Fortuna Malioboro. Untuk itu penerapan *hygiene* dan sanitasi menjadi salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam rangka mendapatkan kembali kepercayaan tamu.

Berdasarkan uraian diatas penulis mengambil judul “Penerapan *hygiene* dan *sanitasi* di Hotel Dafam Malioboro dan upaya yang dilakukan dalam pencegahan virus saat operasional tetap berlangsung di *kitchen*”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana Hotel Dafam Fortuna Malioboro menerapkan *hygiene* dan *sanitasi* untuk mendapatkan kepercayaan tamu saat pandemi.
2. Apa saja upaya yang dilakukan pihak hotel dalam pencegahan virus di saat operasional tetap berlangsung di *kitchen*.

### **C. Tujuan Penulisan**

1. Mengetahui bagaimana pihak Hotel Dafam Fortuna Malioboro menerapkan *hygiene* dan *sanitasai* pada masa pandemi.
2. Mengetahui pihak Hotel Dafam Fortuna Malioboro dalam pencegahan virus di saat oprasional tetap berlangsung di *kitchen*

### **D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan**

#### **1. Manfaat bagi Penulis**

- a. Untuk menabahnya kajian ilmu pengetahuan dibidang Perhotelan khususnya di *Kitchen*.
- b. Dengan melakukan praktik kerja lapangan mahasiswa AMPTA dapat mengetahui dan belajar bagaimana cara menerapkan *hygiene* dan sanitasi agar mendapat kepercayaan tamu dan memberikan kualitas pelayanan yang terbaik dalam masa pandemi.

#### **2. Manfaat bagi Lembaga**

- a. Untuk Menjalin Kerjasama yang baik antara sekolah dengan perusahaan yang terkait.
- b. Dijadikan sarana untuk melatih kesiapan mahasiswa agar menjadi pribadi yang tangguh dan dapat bersaing di dunia kerja.

#### **3. Manfaat bagi Perusahaan**

- a. Memperoleh bantuan dari segi tenaga, waktu dan pikiran agar mempercepat dalam menyelesaikan tugas di perusahaan.
- b. Untuk menjalin kerjasama dengan Lembaga Pendidikan.

- c. Mendapat peluang untuk menyeleksi karyawan magang agar mendapatkan kandidat sebaik mungkin untuk selanjutnya dijadikan karyawan tetap.