

**LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI KITCHEN SECTION  
GRAND ROHAN YOGYAKARTA**



**OLEH**

**NAMA : SEILA DWI ARESTA**

**NIM : 118109539**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN ( DIII )**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2021**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**HOTEL GRAND ROHAN YOGYAKARTA**

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



**NAMA : SEILA DWI ARESTA**  
**NIM : 118109539**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN ( DIII )**

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

**2021**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI KITCHEN SECTION  
HOTEL GRAND ROHAN YOGYAKARTA**

**OLEH**

**NAMA : SEILA DWI ARESTA  
NIM : 118109539  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN ( DIII )**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Program Studi**

**(Dra. Heni Susilowati, M.M)**

**NIDN.050526202**

**Dosen Pembimbing**

**(Dra. Enny Mulyantari, M.M)**

**NIDN.0026046101**


BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI KITCHEN SECTION  
HOTEL GRAND ROHAN YOGYAKARTA




NAMA : SEILA DWI ARESTA  
NIM : 118109539  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN ( DIII )

Telah di pertahankan di depan penguji  
Dan dinyatakan "LULUS"  
Pada tanggal 27 Desember 2021

Penguji

  
(Dra. Eddy Mulyantari, M.M.)  
NIDN.0026046101

Mengetahui  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

  
(Drs. Prihatno, M.M.)  
NIDN.0519045901

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena berkat rahmat, karunia dan hidayah-Nya LAPORAN TUGAS AKHIR DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT HOTEL GRAND ROHAN YOGYAKARTA dapat diselesaikan. Penyusunan Laporan Tugas Akhir ini merupakan syarat dalam menyelesaikan program Diploma III di STP AMPTA YOGYAKARTA. Dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini tidak sedikit halangan yang ditemui. Untuk itu dengan penuh rasa tulus mengucapkan banyak terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada :

1. Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku ketua jurusan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Raden Akbar Septianto Selaku Executive Chef Grand Rohan Yogyakarta
5. Taufiqurrahman Selaku Sauce Chef Grand Rohan Yogyakarta
6. Rahmat Effendi Selaku Chef de partie Grand Rohan Yogyakarta

Penulis menyadari atas ketidaksempurnaan penyusunan laporan tugas akhir ini. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat bagi para

pembaca. Demi kemajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya masukan berupa kritik atau saran yang berguna.

Yogyakarta, 28 Desember 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER</b>	
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat.....	4
1. Manfaat Bagi Penulis .....	4
2. Manfaat Bagi Akademik .....	5
3. Manfaat Bagi Perusahaan.....	5
<b>BAB II. LANDASAN TEORI.....</b>	<b>6</b>
A. Pengertian Hotel.....	6
1. Karakteristik Hotel .....	7
2. Jenis Hotel.....	8

B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i> .....	9
1. Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i> .....	9
2. Hubungan <i>Food and Beverage product</i> dan <i>Department lain</i> .....	9
<b>BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>13</b>
A. Gambaran Umum Hotel Grand Rohan Jogja.....	13
1. Sejarah Hotel .....	13
2. Fasilitas Hotel.....	14
3. Lokasi Hotel .....	17
B. <i>Food and Beverage Product</i> Grand Rohan Jogja .....	17
C. Waktu Penelitian.....	22
D. Hasil dan pembahasan .....	23
1. Hasil Penelitian.....	23
2. Pembahasan.....	37
<b>BAB IV. PENUTUP .....</b>	<b>43</b>
A. Kesimpulan .....	43
B. Saran.....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>45</b>



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran1 : Surat Pengantar PKL

Lampiran2 : Surat Pemberian Tempat PKL

Lampiran 3 : Surat Sertifikat PKL

Lampiran 4 : Hasil Nilai PKL

Lampiran 5 : Gambar Pelaksanaan Kerja di tempat PKL

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Dunia pariwisata di Indonesia berkembang pesat dilihat dari meningkatnya kunjungan wisatawan yang ada di Indonesia dari mancanegara maupun domestik. Seiring berkembangnya pariwisata saat ini, maka akomodasi menjadi salah satu fasilitas yang penting yang dibutuhkan para wisatawan.

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini berkembang dan menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible product*) seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas lainnya dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, layanan, suasana, dan lain sebagainya.

Hotel terdiri dari beberapa bagian yang masing-masing saling menunjang. Salah satu komoditas andalan di dunia perhotelan adalah *food and beverage product* seperti *kitchen* dan *pastry*, tempat pembuatan

produk untuk keperluan *breakfast, coffeebreak, lunch, dinner* atau pesanan untuk *event* lain terdiri dari beberapa *section* yang terkait satu sama lain dalam satu *department food and beverage kitchen product*.

*Kitchen* salah satu departemen yang tidak bisa dilepaskan dari bagian hotel karena, sebagian *revenue* terbesar di hotel adalah dari *department food and beverage*. *Kitchen section* merupakan bagian yang bertanggung jawab menyediakan, membuat berbagai olahan makanan mulai dari *appetizer, soup, main course, dan dessert*. Serta untuk memenuhi kebutuhan dan menghasilkan produk dengan kualitas terbaik bagi para tamu yang dianggap sebagai sesuatu yang sangat vital.

Kenyamanan suatu pelayanan tidak terlepas dari bagaimana hotel memberikan suatu produk atau jasa dengan baik, sesuai keinginan tamu. Jika ada tamu komplain dengan barang bukti yang benar, maka hotel berhak memberikan *voucher discount* atau *reward* lainnya sebagai permintaan maaf yang tidak disengaja kepada tamu.

Sering kali terjadi komplain dari tamu jika pesanan mereka tidak kunjung datang, makanan terasa tidak enak atau masalah pada bagian *kitchen* yang sering terjadi terutama kegagalan dalam menghasilkan produk, yang kurang berkualitas karena karyawan tidak memahami

aturan produksi atau tidak menggunakan teknik memasak yang ditetapkan hotel. Untuk itu diperlukan tatanan kerja atau SOP yang terdapat di hotel dan diperlukan juga pola atau aturan-aturan kerja standar yang jelas bagi karyawan bagian ini. Tatanan kerja yang diperlukan di suatu hotel dalam menghasilkan produk yang standar memerlukan pengalaman yang memadai, karena produk yang dihasilkan dapat digunakan sebagai tolak ukur kinerja karyawan dibagian ini, apakah sudah sesuai dengan standar produk yang ditetapkan hotel dengan keterampilan yang dimiliki.

Banyaknya permintaan kebutuhan tamu menjadi kendala tersendiri bagi karyawan hotel atau penyedia jasa. Karyawan dalam menyediakan kebutuhan tamu menjadi tergesa-gesa dan melupakan prosedur kerja yang baik. SOP hotel terkadang tidak lagi dihiraukan, akibatnya banyak terjadi kecelakaan kerja di area kerja.

Kecelakaan kerja yang biasanya terjadi seperti, terpeleset, terkena luka iris, terkena minyak panas, terkena api, tersiram air keras, terkena peralatan memasak, terkena uap panas dll. Terjadinya kecelakaan kerja juga dapat dikarenakan penyusunan ruangan dan konstruksi bangunan.

Manfaat dari berhasilnya dalam menanggulangi tingkat kecelakaan di area dapur adalah meningkatkan produktifitas dan

pendapatan di hotel tersebut. Selain itu dapat menanggulangi pengeluaran hotel tersebut, sehingga proses penyediaan jasa kepada tamu tidak terhambat dan memuaskan. Sudah seharusnya setiap hotel sangat mementingkan kesehatan dan keselamatan kerja pada karyawannya. Dengan kemudian semua pekerja akan berjalan dengan baik.

### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana teknik memasak yang benar di *kitchen*?
2. Bagaimana pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja di *kitchen*?

### **C. Tujuan**

1. Untuk mengetahui teknik memasak yang benar di *kitchen*.
2. Untuk mengetahui pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja di *kitchen*.

### **D. Manfaat**

1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a. Mengetahui secara langsung bagaimana keadaan lingkungan kerja sebenarnya
  - b. Melatih dan memupuk rasa tanggung jawab terhadap pekerjaan selama training.
  - c. Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuannya
  - d. Mahasiswa mampu melihat hubungan antara dunia pendidikan dan dunia kerja

2. Manfaat bagi akademik
  - a. Lembaga dapat meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan atau hotel
  - b. Lembaga akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja lapangan.
  - c. Dapat di kenal di dunia *industry* apabila mahasiswa yang melakukan PKL terampil, berkualitas dan baik.
  
3. Manfaat bagi perusahaan
  - a. Perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
  - b. Sebagai masukan dan memperbaiki kesalahan-kesalahan yang ada dan juga melengkapi kekurangan dalam hotel demi kemajuan operasional hotel atau perusahaan tersebut.