

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HARRIS RESORT WATERFRONT BATAM

Periode 1 September 2016 – 28 Februari 2017



OLEH

NAMA : ALI SAPUTRA

NIM : 114108989

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HARRIS RESORT WATERFRONT BATAM

Periode 1 September 2016 – 28 Februari 2017

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



OLEH

NAMA : ALI SAPUTRA

NIM : 114108989

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

Periode 1 September 2016 – 28 Februari 2017

OLEH

NAMA : ALI SAPUTRA

NIM : 114108989

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M) (Yudi Setiaji, SH., MM.)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0508066401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
Periode 1 September 2016 – 28 Februari 2017**



OLEH

NAMA : ALI SAPUTRA

NIM : 114108989

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Padatanggal, 20 Maret 2017

Penguji

**(Yudi Setiaji, SH., MM.)
NIDN.0508066401**

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

**(Drs. Santosa, M.M)
NIDN. 0519045901**

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporantugasakhirinisayapersembahkankepada :

1. Kedua orang tua tercintaIbuSitiRukyahdanBapakWawanCukupRyanto yang selalu bekerja keras memberi dukungannya kepada penulis, baik berupa doa, semangat maupun materi.
2. Keluarga besar Kapala AMPTA yang selalu memberi solusi dan semangat dalam menyelesaikan laporan ini.
3. Sahabat tercinta yang selalu mendukung dan memberi semangat dalam setiap langkah penyelesaian laporan ini.

KATA PENGANTAR

PujidansyukursayaucapkankepadaTuhan Yang MahaEsaberkatrahmatnya, sertadengansepenuhhati, penulisdapatmenyelesaikanlaporanakhir.Penulisanlaporaninidilakukansebagaisyar atuntukmencapai gelarAhliMadiapada program study Perhotelan di sekolahtinggipariwisata AMPTA Yogyakarta.

Selama proses penulisanlaporanakhirini, penulissemptomengalamibeberapahambatanmaupunkesulitan yang terkadangmembuatpenulisberada di titikterlemahpadadirinya. Namundenganadanyadoa, restudandorongandariorangtua yang takpernahputusmenjadikanpenulisbersemangatuntukmelanjutkanpenulisanlaporan akhirini. Untukitudengansegalabaktipenulismemberikanpenghargaansetinggi-tinggidanucapanterimakasih yang sebesar-besarnyakepadaBapakdanIbutercinta. Dan penulisjugamengucapkanterimakasihkepada:

1. BapakYudiSetiaji, SH., MM. Selakupembimbingutama yang telahmemberikanbimbingan, arahanndanmasukanbaikdalam pembuatan laporantugasakhirmaupun di bidanglainnya,
2. Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M. Selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
3. Drs. Santosa, MM. Selaku Ketua STP AMPTA.
4. Dra. Sri Larasati, MM. selaku dosen mata kuliah teknik penulisan lapora
5. Seluruhdosendan staff STP AMPTA.
6. Semuatemansatuangkatan yang telahmemberikansemangatkepadapenulis.

7. Semuapihakterkait yang tidak yang tidakdapatdisebutkansatupersatu yang telahmemberikanbantuanbaiksecaralangsungmaupuntidaklangsungdalam penyusunanlaporantugasakhirini.

Yogyakarta, Maret 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMANJUDUL	i
HALAMANPENGENALAN	ii
BERITAACARAUIJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x

BABI. PENDAHULUAN

A. LatarBelakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3

BABII. LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. PengertianHotel	6
2. Jenis-Jenis Hotel	7
3. Fasilitas Usaha Hotel	8
4. Department-Department Hotel	9
B. Gambaran Umum Food And Beverage Department	10
1. Pengertian Food And Beverage Department	10
2. Tugas-TugasPokok Food And Beverage	11

3. Food Product (<i>Kitchen</i>)	12
C. PengertianKesehatandanKeselamatanKerja (K3).....	14
BABIII. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Deskripsi Hotel Harris Resort Waterfront Batam	18
B. Deskripsi Section Food and Beverage Product.....	20
C. Job Description ObyekPKL	23
D. StrukturOrganisasiKitchen Harris Resort Waterfront Batam	33
E. JadwalKerja.....	33
F. Pelaksanaan Kerja Harian	34
G. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	35
BAB IV. PENUTUP	
A. Kesimpulan	37
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jenis - Jenis Hotel	7
-------------------------------------	---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 StrukturOrganisai <i>Kitchen</i> Harris Resort Waterfront Batam	33
--	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di era globalisasi ini semakin banyak teknologi yang semakin modern dan canggih mulai bermunculan, terutama di negara-negara maju. Setiap negara, kesehatan dan keselamatan kerja merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan suatu pekerjaan. Hal tersebut dikarenakan telah tercantum dalam undang-undang ataupun aturan-aturan yang berada ditempat tersebut.

Data dari jamsostek menunjukkan bahwa pada tahun 2012 kecelakaan kerja menembus angka 103.000 kasus dengan rata-rata pekerja meninggal setiap hari sebanyak 9 orang. Menurut data *International Labour Organisation* (ILO) pada tahun 2012 memberikan angka 29 kecelakaan kerja yang mengakibatkan kematian kecelakaan fatal dalam 100.000 pekerja indonesia. ILO juga mencatat bahwa setiap tahunnya indonesia mendapat 99.000 kecelakaan dengan 70% diantaranya menyebabkan kematian dan cacat seumur hidup. Hal ini disebabkan karena di indonesia, 1 pengawas ketenagakerjaan harus mengawasi 110 perusahaan. Sedangkan jumlah perusahaan yang sudah menerapkan sistem manajemen K3 baru 2,1% dari sekitar 15.000 perusahaan.

Dengan penerapan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) diharapkan dapat menurunkan angka kecelakaan dalam melaksanakan setiap pekerjaan. Oleh karena itu, penerapan kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting,

terutama di bidang perhotelan untuk meminimalisir angka kecelakaan kerja yang terjadi. Dapur menjadi salah satu tempat yang sering kali mengalami kecelakaan kerja. Hal ini disebabkan oleh peralatan yang digunakan tidak memenuhi syarat penggunaan, kurangnya pemahaman karyawan menggunakan alat untuk memasak, bahkan tidak mempedulikan kesehatan karyawan saat bekerja di dapur.

Dapur merupakan tempat dimana seorang *chef* membuat suatu sajian masakan yang akan disajikan kepada tamu untuk mereka nikmati. Melihat pentingnya dapur di suatu hotel, kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting untuk diterapkan di tempat ini. Hal dapat mendukung kesuksesan kerja di dapur demi kepuasan pelayanan terhadap tamu, sehingga tamu akan merasa puas dengan masakan yang telah dibuat oleh seorang *chef*. Oleh karena itu, peralatan yang digunakan untuk menyiapkan masakan sampai penyajian masakan harus memenuhi *standard* yang sudah ditentukan di hotel.

Untuk mewujudkan kelancaran suatu pekerjaan, seluruh karyawan harus memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja supaya pekerjaan yang ada di dapur dapat berjalan dengan lancar. Namun demikian, masih ada karyawan yang tidak mengindahkan peraturan yang telah dibuat. Oleh karena itu, berdasarkan penjelasan diatas maka penulis tertarik untuk menjelaskan mengenai cara mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur Harris Resort Waterfront Batam sebagai materi Praktek Kerja Lapangan.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah cara penanganan kesehatan dan keselamatan kerja di hotel sudah memenuhi *standard*?
2. Bagaimanastandard kesehatan dan keselamatan kerja yang digunakan di dapur?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Bertujuan untuk mengembangkan keterampilan dan etika pekerjaan, serta untuk mendapatkan kesempatan dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang ada kaitannya dengan kurikulum pendidikan. Adapun tujuan penyusunan laporan ini antara lain:

1. Untuk mengetahui apakah penanganan kesehatan dan keselamatan kerja sudah memenuhi *standard*.
2. Supaya seluruh karyawan dapat mengetahui SOP kesehatan dan keselamatan kerja yang digunakan di dapur.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi mahasiswa
 - a. Lebih memberikan gambaran yang jelas pengaruh komputerisasi dalam dunia kerja
 - b. Sebagai perbandingan antara teori yang telah didapat selama perkuliahan dengan kenyataan yang ada di dunia kerja.

- c. Dapat memperoleh kemudahan untuk memahami dan menekuni pekerjaan yang diberikan perusahaan.
 - d. Untuk menambah wawasan dan pengalaman bagi mahasiswa tentang kesehatan dan keselamatan kerja.
2. Manfaat bagi akademik
- a. Mampu mengembangkan ilmu yang didapat dalam perkuliahan dengan kebutuhan dunia kerja.
 - b. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya.
 - c. Untuk menambah pengetahuan dan bahan bacaan perpustakaan akademik, sehingga menjadi bahan pembelajaran mahasiswa lain.
3. Manfaat bagi perusahaan
- a. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat perencanaan dan kebijaksanaan yang tepat dimasa yang akan datang dalam membantu meringankan tugas yang ada diperusahaan.
 - b. Diharapkan dengan adanya praktek kerja lapangan ini, STP AMPTA dapat membina hubungan baik dan kerja sama dengan perusahaan lain dimana para mahasiswa/i melaksanakan praktek kerja lapangan.
 - c. Supaya karyawan semakin peduli akan pentingnya kesehatan dan keselamatan kerja pada saat bekerja.