

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI
TENTREM HOTEL YOGYAKARTA
SECTION FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
Periode 05 September 2016 – 04 Maret 2017



OLEH

NAMA : ANIS SULISTIYANI

NIM : 114108913

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI
TENTREM HOTEL YOGYAKARTA
SECTION FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
Periode 05 September 2016 – 04 Maret 2017

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



OLEH

NAMA : ANIS SULISTIYANI

NIM : 114108913

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL TENTREM YOGYAKARTA
SECTION FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
Periode 05 September 2016 – 04 Maret 2017**

OLEH

NAMA : ANIS SULISTIYANI

NIM : 114108913

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan P, S.Sos, S.ST, M.M)

(Hermawan P, S.Sos, S.ST, M.M)

NIDN.

0516057102

NIDN. 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL TENTREM YOGYAKARTA
SECTION FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
Periode 05 September 2016 – 04 Maret 2017**



OLEH

NAMA :ANIS SULISTİYANI

NIM : 114108913

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Padatanggal 11 April 2017

Penguji

(Hermawan P, S.Sos, S.ST, M.M)

NIDN.0516057102

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Santosa, M.M)

NIDN. 0505076501

KATA PENGANTAR

Pujidansyukur kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun setelah penulis melaksanakan praktek kerja lapangan di Hotel Tentrem Yogyakarta selama 6 bulan, mulai 05 September 2016 – 04 Maret 2017. Laporan ini juga dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program studi diploma III di STP AMPTA Yogyakarta.

Pelaksanaan praktek kerja lapangan dan penulisan laporan tugas akhir ini dapat berjalan dengan lancar berkat bantuan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.
selaku ketua jurusan perhotelan dan Dosen pembimbing.
2. Drs. Santosa, MM. selaku ketua STP AMPTA.
3. Dra. Sri Larasati, MM. selaku dosen mata kuliah teknik penulisan laporan.
4. Seluruh dosen dan staff STP AMPTA.
5. Seluruh pihak manajemen Hotel Tentrem Yogyakarta.

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini tentu masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis memohon kritik dan saran dari pembaca supaya menjadi laporan yang lebih baik lagi. Penulis berharap laporan ini dapat berguna dan menjadi pembelajaran yang bermanfaat.

Yogyakarta, Maret 2017

AnisSulistiyani

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporantugasakhirinisayapersembahkankepada :

1. Kedua orang tuatercintaSukiyatadanSri Padmiyati yang selalubekerjakerasmemberidukungannyakepadapenulis, baikberupasemangatmaupunmateri.
2. AdiksayaErlinMartika yang selalumemberisemangatdalamengerjakanlaporanini.
3. Sahabattercinta yang selalumendukungdan member semangatdalamsetiaplangkahpenyelesaianlaporanini.

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
DAFTAR ISI.....	vi

BAB I : PENDAHULUAN

A. LatarBelakangPraktekKerjaLapangan.....	1
B. RumusanMasalah	3
C. TujuanPraktekKerjaLapangan.....	3
D. ManfaatPraktekKerjaLapangan.....	3

BAB II : LANDASAN TEORI

A. GambaranUmum Hotel	4
1. Pengertian Hotel.....	4
2. Jenis-Jenis Hotel	5
3. Fasilitas Usaha Hotel.....	10
4. Departemen-Departemen Hotel	11
B. GambaranUmum <i>Food and Beverage Departement</i>	13
1. Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i>	13
2. <i>Food Product (Kitchen)</i>	14

3. Pengertian Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	16
BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Deskripsi Hotel Tentrem Yogyakarta.....	19
B. Deskripsi <i>Section Food and Beverage Product</i>	21
C. <i>Job Description</i> Objek PKL.....	22
D. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> Tentrem Hotel.....	32
E. Jadwal Kerja.....	32
F. Pelaksanaan Kerja Harian.....	33
G. Analisis Pelaksanaan PKL.....	34
BAB IV : PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	36
B. Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN.....	39

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*. Olehkarenaitu, peralatan yang digunakan untuk menyiapkan masakan sampai penyajian masakan harus memenuhi *hstandard* 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. Olehkarenaitu, berdasarkan penjelasan di atas maka penulis tertarik untuk menjelaskan mengenai cara mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur Hotel Tentrem Yogyakarta sebagai materi Praktek Kerja Lapangan.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanacarapenanganankesehatandankeselamatankerja di hotel sudahmemenuhistandard?
2. Bagaimanastandardkesehatandankeselamatankerja yang digunakan di dapur?

C. TujuanPraktekKerjaLapangan

1. Untukmengetahuiapakahpenanganankesehatandankeselamatankerjasudahmemenuhistandard.
2. Supayaseluruhkaryawandapatmengetahui SOP kesehatandankeselamatankerja yang digunakan di dapur.

D. ManfaatPraktekKerjaLapangan

1. Penulis
Untukmenambahwawasanpengalamanbagimahasiswa tentangkesehatandankeselamatankerja.
2. Lembaga
Untukmenambahpengetahuandanbahanbacaanperpustakaan akademik, sehinggamenjadibahanpembelajaranmahasiswa lain.
3. Perusahaan
Supayakaryawansempinpeduliakanpentingnyakesehatandankeselamatankerjapadasaatbekerja.