

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI MELIA PUROSANI HOTEL YOGYAKARTA  
DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT  
PERIODE 13 JANUARI 2016–16 JULI 2016



Disusun Oleh:

NAMA : EKA PUJI KURNIAWAN

NIM : 113108874

JURUSAN : PERHOTELAN

PROGRAM : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI MELIA PUROSANI HOTEL

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

PERIODE 13 JANUARI 2016–16 JULI 2016



Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan

Untuk Menyelesaikan Program Diploma III

Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yogyakarta

**Disusun Oleh:**

**NAMA : EKA PUJI KURNIAWAN**

**NIM : 113108874**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI MELIA PUROSANI HOTEL

DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

PERIODE 13 JANUARI 2016–16 JULI 2016

DISUSUN OLEH :

NAMA : EKA PUJI KURNIAWAN

NIM : 113108874

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.ST.M.M)

(Dra. Heni Susilowati, MM)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0505026202

BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA DEPARTEMEN FOOD AND  
BEVERAGE PRODUCT



Dra. Heni Susilowati, MM

NIDN : 0505026202

Ketua STP AMPTA

Dr. Prihatno, MM

NIDN : 05262125901

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya yang dilimpahkan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**PENYIMPANAN BAHAN MENTAH TERHADAP KUALITAS MAKANAN**” Penulisan tugas akhir ini dimaksudkan untuk memenuhi syarat kelulusan program diploma (D3) Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

Penulisan dan penelitian ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung mau pun tidak langsung. Penulis memberikan penghargaan setinggi-tingginya serta ucapan terimakasih kepada para pihak, khususnya kepada:

1. Ibu Heni Susilowati, Dra, MM ,selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan terhadap penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak Dr. Prihatno, MM., selaku Ketua STP AMPTA
3. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.ST.M.M, selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA
4. Ibu Angela Ariani, SH,M.M.Par., selaku Dosen Akademik Jurusan Perhotelan B
5. Orang tua tercinta, Suparji dan Yanti Yulianti yang sudah memberikan dukungan serta doa dan sudah memberikan dukungan secara material maupun non material.
6. Semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan, sehingga saran dan kritik yang membangun diharapkan oleh penulis untuk menjadi lebih baik. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan. Terima kasih dan Salam Sejahtera bagi kita semua.

Yogyakarta, Oktober 2017

Eka Puji Kurniawan

## DAFTAR ISI

<b>JUDUL .....</b>	<b>I</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>V</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>VII</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang Masalah .....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah .....</b>	<b>2</b>
<b>C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....</b>	<b>3</b>
<b>D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....</b>	<b>3</b>
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>5</b>
<b>A. Gambaran Umum Hotel .....</b>	<b>5</b>
<b>1. Pengertian Hotel Secara Umum .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Karakteristik Hotel .....</b>	<b>5</b>
<b>3. Jenis Hotel .....</b>	<b>7</b>
<b>4. Klasifikasi Hotel .....</b>	<b>8</b>
<b>B. Gambaran Umum Food and Beverage Product .....</b>	<b>12</b>
<b>1. Definisi Food and Beverage Departement .....</b>	<b>12</b>
<b>a. Bahan Baku .....</b>	<b>12</b>
<b>b. Kebersihan .....</b>	<b>14</b>
<b>c. Peralatan .....</b>	<b>14</b>
<b>d. Sumber Daya Manusia .....</b>	<b>15</b>

<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN .....</b>	<b>18</b>
<b>A. Gambaran Umum Praktek Kerja Lapangan .....</b>	<b>18</b>
1. Sejarah Melia Purosani Hotel .....	18
2. Fasilitas Melia Purosani Hotel .....	19
3. Gambaran Umum F&B Melia Purosani Hotel .....	25
4. Struktur Organisasi .....	27
<b>B. Jadwal Kerja .....</b>	<b>30</b>
<b>C. Pelaksanaan kerja harian .....</b>	<b>30</b>
<b>D. Analisa .....</b>	<b>49</b>
<b>A. Penyimpanan Bahan Makanan .....</b>	<b>49</b>
a. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan .....	49
b. Syarat-syarat Penyimpanan Bahan Makanan .	52
c. Fungsi Penyimpanan Bahan Makanan .....	55
d. Metode Penyimpanan Bahan Makanan.....	57
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>59</b>
<b>A. KESIMPULAN .....</b>	<b>59</b>
<b>B. SARAN .....</b>	<b>60</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya.

Perancangan sebuah hotel perlu mempertimbangkan dua aspek utama pada perancangan bangunan komersial, yaitu efisiensi dan kenyamanan. Dua aspek ini secara keseluruhan akan mempengaruhi keputusan sebuah rancangan hotel dengan melihat kepuasan konsumen yang menjadi sasaran hotel tersebut. Pada akhirnya hal ini akan berdampak pada lahirnya rancangan berbagai jenis hotel yang berbeda sesuai jenis target pasarnya.

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 Melia Purosani dalam menunjang kelancaran usaha dibidang jasa, juga menawarkan kedua produk tersebut kepada calon pelanggan dalam pelaksanaannya, hotel Melia Purosani memiliki standar tersendiri untuk ditekankan kepada setiap karyawan yang bekerja di hotel tersebut dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan khususnya aspek intangible produk

sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada *Food and Beverage Department* yang dimana secara khusus menangani makanan dan minuman dari cara penyimpanan bahan makanan, pengolahan, sampai pada penyajian makanan.

Variasi makanan dan kualitas merupakan komponen yang sangat penting. Menurut Garvin dalam Yamit (2010), dikarenakan kualitas merupakan perpaduan antara sifat dan karakteristik yang menentukan sejauh mana keluaran dapat memenuhi persyaratan kebutuhan konsumen, kualitas bahan mentah juga mempunyai peranan penting dalam pemilihan makanan oleh konsumen, apabila makanan yang ditawarkan tidak sesuai dengan apa yang diharapkan, hal ini dapat membuat konsumen kecewa dan berpikir untuk tidak membeli ulang makanan ditempat tersebut, sedangkan apabila makanan yang dijual memiliki kualitas yang bagus, maka konsumen akan terdorong untuk membelinya dan melakukan pembelian ulang.

Hotel Melia Purosani sebagai salah satu industri penyedia jasa , dari aspek pelayanan makanan dan minuman tentu sudah berupaya memberikan semaksimal mungkin. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur, tenaga pengolah makanan yang terampil dibidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengolahan makanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis meneliti secara khusus permasalahan yang timbul sehingga dapat dirumuskan sebagai berikut:

Bagaimanacara penyimpanan bahan mentah terhadap kualitas produk makanan yang akan disajikan di Melia Purosani Hotel?

### **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Praktek lapangan kerja ini sangat penting dalam dunia pendidikan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan masalah-masalah yang dialami. Tujuan penulis melakukan praktek lapangan kerja adalah untuk mengetahui bagaimana cara penyimpanan bahan mentah terhadap kualitas makanan yang akan disajikan.

### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

Berdasarkan pengalaman selama melakukan praktek kerja lapangan, penulis menjabarkan beberapa manfaat sebagai berikut :

#### 1. Bagi Penulis

Laporan ini diharapkan untuk menambah ilmu, pengalaman bagi penulis sehingga nantinya menjadi bekal untuk masa depan dibidang pengolahan makanan (*Food Product*).

#### 2. Bagi Lembaga (STP AMPTA)

Sebagai tambahan bahan bacaan bagi perpustakaan STP AMPTA serta ilmu pengetahuan di STP AMPTA.

#### 3. Bagi Perusahaan

Laporan ini mempunyai kegunaan yang sangat penting bagi perusahaan sebagai masukan serta memperbaiki kesalahan-kesalahan

yang selama ini di nilai salah dan juga melengkapi kekurangan-  
kekurangan dalam hotel tersebut, demi kemajuan operasional kerja  
hotel tersebut.