

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

Periode 11 NOVEMBER s/d 21 MEI 2017



Disusun oleh :

NAMA : Fachrizal Gusti Praja

NIM : 114108926

JURUSAN : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2017

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

Periode 11 NOVEMBER s/d 21 MEI 2017

Dajukan guna memenuhi sebagian persyaratan
Untuk memenuhi program diploma III
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Disusun oleh :

NAMA : Fachrizal Gusti Praja

NIM : 114108926

JURUSAN : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA**

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

Periode 11 NOVEMBER s/d 21 MEI 2017

OLEH

NAMA : Fachrizal Gusti Praja

NIM : 114108926

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan P,Sos,SST., M.M)

(Budi Hermawan,DRS.,MM.)

NIDN: 0516057102

NIDN:0523026601

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

Periode 11 NOVEMBER s/d 21 MEI 2017

OLEH :

NAMA : Fachrizal Gusti Praja

NIM : 114108926

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan : LULUS

Pada tanggal : 15 Januari 2018

Penguji,

(Budi Hermawan,DRS.,MM)

NIDN: 0523026601

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno,M.M)

NIDN: 0526125901

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah mencurahkan, serta melimpahkan rahmat-Nya dan hidayat-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas laporan ini, tentang paraktek kerja lapangan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta pada bagian *Food and Beverage Product*

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par) Akademi Pariwisata “STP AMPTA” Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini dapat diselesaikan berkat dorongan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberkati dan memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.SST. MM. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
3. Bapak Drs.Prihatno,M.M, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Afnurrobbie B.Jauhari selaku general manager di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan *on the job training* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.
5. Bapak Budi Santoso selaku Training manager Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.

6. Bapak Ari Nugroho selaku *Executive Chef* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk belajar dan memahami food and beverage product.
7. Bapak Harso selaku *Executive Sous Chef Banquet* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan pengalaman kepada saya dalam mengolah makanan.
8. Bapak Alex Muda selaku *Chef De Partie* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Keluargaku tercinta terima kasih atas motivasi, nasehat dan kasih sayangnya.
9. Teman – teman Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan peserta *trainee* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta, terima kasih atas dukungan dan hari-hari indah yang telah kalian yang berikan.

Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, disampaikan terimakasih. Semoga Tuhan Yang Maha Kuasa memberikan balasan yang setimpal atas jasa baik yang telah penulis terima dari mereka semua.

Dalam penulisan laporan penelitian tugas akhir ini masih banyak hal yang harus disempurnakan oleh sebab itu kritik dan saran yang membangun sangat bermanfaat untuk ke depannya. Semoga penulisan laporan penelitian tugas akhir ini dapat bermanfaat dan kepada semua pihak yang berperan disampaikan terima kasih.

Yogyakarta,

Penyusun,

Fachrizar Gusti Praja

DAFTAR ISI

| HALAMAN COVER | HALAMAN |
|--|-----------|
| HALAMAN JUDUL..... | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| BERITA ACARA UJIAN..... | iv |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| DAFTAR ISI | viii |
| | |
| BAB I..... | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 3 |
| C. Tujuan Penelitian | 3 |
| D. Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II..... | 5 |
| OBJEK PENELITIAN | 5 |
| A. Gambaran Umum Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa | 5 |
| 1. Sejarah Singkat Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa | 5 |
| 2. Fasilitas – Fasilitas yang Tersedia di Sheraton Mustika Yogyakarta..... | 7 |
| b. Fasilitas – Fasilitas Untuk Karyawan..... | 10 |
| 3. Departemen - departemen yang ada di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa | 11 |
| A. Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Product Department</i> | 16 |
| 4. Hubungan <i>Food & Beverage Product Department</i> Dengan Departemen Lain..... | 19 |

| | |
|---|----|
| B. Gambaran Umum <i>Cold Kitchen Section Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa</i> | 21 |
| BAB III | 25 |
| ANALISA DATA | 25 |
| A. Standard pelaksanaan <i>hygiene</i> dan <i>sanitasi</i> | 26 |
| 1. Terjadinya <i>complaint</i> dari tamu | 27 |
| 2. Menurunnya tingkat <i>occupancy</i> / pengunjung | 27 |
| 3. Terjadinya keracunan makanan pada tamu | 28 |
| C. <i>Standart Operational Procedure hygiene</i> dan <i>sanitasi</i> di <i>kitchen</i> | 28 |
| 1. Dimulai dari diri sendiri (<i>personal hygiene</i>)..... | 30 |
| 2. Mulai dari <i>receiving</i> ketika bahan dan barang datang | 31 |
| 3. Selalu membersihkan <i>kitchen area</i> | 31 |
| 4. Penggunaan alat-alat <i>kitchen</i> yang baik dan benar | 31 |
| D. Pelaksanaan <i>Hygiene Dan Sanitasi</i> di <i>Kitchen Sheraton Mustika Yogyakarta</i> ... 32 | |
| 1. <i>Personal hygiene</i> | 32 |
| 2. Mulai dari <i>receiving</i> ketika bahan dan barang datang | 32 |
| E. Penanganan <i>Breakfast</i> dengan tetap menjaga kualitas hasil masakan. | 34 |
| BAB IV | 39 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 39 |
| A. Kesimpulan..... | 39 |
| B. Saran | 39 |
| DAFTAR PUSTAKA | 40 |

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dalam perkembangan dunia pariwisata dari tahun ke tahun mengalami kemajuan yang meningkat dan sebagai salah satu sektor pendukung yang sangat membantu bagi perekonomian bangsa Indonesia.

Di Indonesia pariwisata merupakan sumber devisa yang paling banyak, maka untuk itu di Indonesia banyak obyek pariwisata. Untuk itu harus ada sarana pendukung lainnya, guna melengkapi aktivitas kegiatan operasional kepariwisataan diantaranya Hotel dan Restoran.

Di Yogyakarta khususnya adalah salah satu tempat tujuan wisata, dari sekian banyak tempat wisata yang ada di Indonesia. dan juga masyarakat Yogyakarta yang terkenal akan keramahannya serta lingkungan kota yang tertata bersih dan rapi membuat kota ini menjadi nyaman untuk dikunjungi. Sehingga kota ini mempunyai semboyan “Yogyakarta Berhati Nyaman”. Banyak wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta, baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan domestik. Para wisatawan ini memerlukan sarana Transportasi, Hotel, dan Restoran.

Hotel adalah perusahaan yang memberikan layanan jasa dalam bentuk penginapan atau akomodasi serta menyediakan hidangan dan fasilitas lainnya

untuk umum yang memenuhi syarat-syarat *comfort*, *privacy* dan bertujuan komersional.

Sedangkan menurut Marsum Restoran “suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum”. Secara umum restoran adalah usaha komersial yang menyediakan makan dan minum yang dikelola secara profesional. Restoran adalah salah satu *section* yang ada pada *Food and Beverage Departemen*, selain itu juga ada *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage product* berfungsi menghasilkan atau memproduksi dan mempersiapkan makanan yang baik untuk keperluan *Restaurant*, *Room service*

Di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta *hygiene* dan *sanitasi* sangat berperan penting terhadap kualitas hasil masakan, selain untuk meminimalisir terjadinya keracunan pada makanan, *hygiene* dan *sanitasi* juga dapat menghindarkan makanan dari bakteri-bakteri makanan yang menyebabkan penyakit didalam tubuh. Kurangnya pengetahuan *hygiene* dan *sanitasi* yang disebabkan oleh kelalaian *staff kitchen* nantinya akan berdampak buruk bagi suatu hotel karena dapat menyebabkan ketidakpuasan tamu yang berkunjung.

Dengan latar belakang masalah seperti yang tertulis diatas, maka penulis mengambil judul penelitian “PENGARUH *HYGIENE* DAN *SANITASI* TERHADAP KUALITAS HASIL MASAKAN PADA WAKTU *BREAKFAST* DI *ANDROWINO BISTRO RESTAURANT* HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA.

B. Rumusan Masalah

Selama Jam *Breakfast* kegiatan didalam *kitchen* sangat sibuk sehingga *Chef* dan *staff kitchen* terkadang mengabaikan kualitas masakan sesuai prosedur *hygiene* dan *sanitasi* yang baik dan benar, sehingga penulis mengambil obyek masalah tersebut untuk dijadikan data penelitian selama di *kitchen* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta

Adapun rumusan masalah yang diteliti adalah:

“Bagaimana Pengaruh *Hygiene* dan *Sanitasi* Terhadap Kualitas Hasil Masakan Pada Waktu *Breakfast* di *Androwino Bistro Restaurant* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta?”

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan dan ditulisnya penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu:

1. Tujuan untuk penulis:
 - a. Menambah wawasan atau pengetahuan bagi penulis.
 - b. Menambah kemampuan penulis menyusun sebuah karya ilmiah.
 - c. Ingin mengetahui bagaimana pengaruh *hygiene* dan *sanitasi* terhadap kualitas hasil masakan di *Androwino Bistro Restaurant*.
2. Tujuan bagi pembaca:
 - a. Dapat menambah wawasan atau pengetahuan pembaca.
 - b. Dapat dijadikan bahan saran dan kritik bagi penulis pribadi dan hotel yang bersangkutan

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Bisa mengetahui bagaimana pengaruh *hygiene* dan *Sanitasi* terhadap kualitas hasil masakan di *kitchen* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta

1. Menambah ilmu dan wawasan bagi penulis
2. Melatih mental dan kepercayaan diri bagi penulis
3. Untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama menempuh pembelajaran mata kuliah dari semester pertama di Stp Ampta Yogyakarta

2. Bagi Akademi

- a. Menambah Relasi antara pihak Akademi dengan pihak Hotel
- b. Akademi bisa memperoleh informasi dari mahasiswa yang melakukan penelitian di hotel yang bersangkutan

3. Bagi pihak Hotel

- a. Sebagai bahan masukan bagi Hotel terkait untuk kedepannya menjadi lebih baik lagi
- c. Teridentifikasinya masalah-masalah yang muncul sehingga bisa segera dipecahkan di Hotel yang bersangkutan
- d. Sebagai bahan refrensi dalam pengembangan pelayanan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta
- e. Dapat dijadikan bahan evaluasi bagi *Management* Hotel yang bersangkutan khususnya penerapan *Hygiene* dan *sanitasi* di *Kitchen*.