

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL MERAPI MERBABU YOGYAKARTA
Periode 27 Februari 2017 s/d 27 Agustus 2017



OLEH:

NAMA : Fransisco Tuah Rantau


NIM : 112108781

JURUSAN : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2017

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL MERAPI MERBABU YOGYAKARTA
Periode 27 Februari 2017 s/d 27 Agustus 2017



Di ajukan Guna Memenuhi Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta

OLEH:

NAMA : Fransisco Tuah Rantau

NIM : 112108781

JURUSAN : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

DI HOTEL MERAPI MERBABU YOGYAKARTA

Periode 27 Februari 2017 s/d 27 Agustus 2017

Oleh :

NAMA : FRANSISCO TUAH RANTAU

NIM : 112108781

JURUSAN : DIII 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 MERAPI MERBABU HOTEL YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)



Oleh :

NAMA : FRANCISCO TUAH RANTAU

NIM : 112108781

JURUSAN : DIII PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 15 Januari 2018

Penguji

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

Mengetahui

(Drs.Prihatno. M.M,)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan tugas akhir ini dengan baik. Laporan ini dibuat sebagai salah satu syarat kelulusan untuk dapat menyelesaikan proses pembelajaran dalam jenjang Diploma III Program Studi Perhotelan.

Dengan telah adanya berbagai kendala yang penulis alami saat penyusunan laporan ini, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini meskipun jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Hermawan Prasetyanto S.sos, S.S.T, M.M.Par selaku ketua jurusan perhotelan dan dosen pembimbing yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Drs.Prihatno,M.M, selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Heni Soesilowati, S.E, M.M.Par selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing penulis semasa belajar di STP AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Messy Martoyo, selaku pemilik Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta.
5. Bapak Djati Nindiarto, selaku *General Manager* Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta.

6. Bapak Fransiscus Teddy Hermawan, selaku Executive Chef yang telah memberi banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat.
7. Seluruh staff *Food and Beverage Department* Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta yang telah dengan sabar membimbing dan mengajarkan ilmu baru kepada penulis.
8. Kepada kedua orang tua dan keluarga yang telah mendukung dan memotivasi penulis.
9. Seluruh pihak yang telah membantu hingga terselesaikanlah laporan ini.

Demikian, harapan saya semoga hasil pengkajian ini dapat bermanfaat bagi kita semua dan menambah referensi yang baru sekaligus pengetahuan yang baru pula, Amin.

Yogyakarta, November 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4
BAB II : LANDASAN TEORI.....	5
A. Gambaran Umum Industri Perhotelan	5
1. Pengertian Hotel.....	5
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>	13
C. Gambaran Umum <i>Food Product (Kitchen)</i>	14
1. Pengertian <i>Kitchen</i>	14
2. Sejarah <i>Kitchen</i>	14
3. Tipe <i>Kitchen</i>	15
D. Pengertian <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....	17
1. Pengertian <i>Hygiene</i>	17
2. Pengertian Sanitasi	19
E. Maksud diadakannya <i>Hygiene</i> dan Sanitasi di Kitchen	20

F. Penerapan <i>Hygiene</i> dan Sanitasi dalam pengelolaan makanan di <i>Main Kitchen Food Product</i>	20
G. Hambatan dalam menerapkan <i>Hygiene</i> di <i>Kitchen</i>	24
BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	26
A. Deskripsi Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta.....	26
1. Sejarah Hotel.....	26
2. Fasilitas Hotel	27
3. <i>Food and Beverage</i>	28
4. <i>Meetings</i> dan <i>Banquet</i>	29
5. Struktur Organisasi Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta.....	30
B. <i>Food and Beverage Product Department</i> Di Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta	31
1. <i>Job Description FnB Product Department</i> Hotel Merapi Merbabu	32
2. Jadwal Kerja.....	34
3. Pelaksanaan Kerja Harian	38
BAB IV : PENUTUP	40
Kesimpulan	40
Saran.....	40

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki potensi yang sangat besar di bidang pariwisata. Ini bisa dilihat dari indahnya berbagai macam pemandangan alam, kebudayaan, dan sejarah bangsa, festival dan upacara-upacara yang unik, berbagai macam seni lukis dan kerajinan tangan, dan banyaknya tempat yang sangat menarik para wisatawan sepanjang tahun (Yoeti, 2006:1)

Praktek Kerja Lapangan adalah suatu program yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa pada semester yang telah ditentukan oleh program studi masing-masing sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan pendidikannya. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini disesuaikan dengan bidang studi yang ditekuni setiap mahasiswa

Dengan adanya praktek kerja lapangan ini maka penulis dapat mempelajari dan memperdalam ilmu di bidang *Food and Beverage Product* serta lebih mendalami cara memasak yang baik dan dapat memenuhi apa yang dibutuhkan oleh tamu.

Saat ini, saya mempunyai kesempatan untuk melakukan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta yang berlokasi di Jl. Seturan Raya, Yogyakarta, Indonesia.

Terhitung mulai dari tanggal 27 Februari 2017 sampai dengan 27 Agustus 2017 penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di hotel Merapi Merbabu Yogyakarta dan dilaksanakan di *Food and Beverage Product Department*. Saya memilih Food and Beverage Product untuk mengetahui tugas-tugas chef dan cara memasak yang baik.

Praktek Kerja Lapangan di Merapi Merbabu Yogyakarta dipilih karena Jl. Seturan Raya merupakan salah satu jalan utama di Yogyakarta. Selain itu, karena letaknya yang strategis, para tamu yang menginap di hotel ini dapat dengan mudah menjangkau tempat-tempat yang menarik di Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Tujuan utama dalam setiap management perhotelan yaitu menjual pelayanan dalam bidang jasa yang lebih mementingkan “kepuasan bagi tamu”. Untuk memberikan penjelasan dan kekhususan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan, maka penulis merumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam pengelolaan makanan di *Main Kitchen Food Product*.
2. Apa hambatan dalam menerapkan *Hygiene* di *Main Kitchen Food Pruduct*.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Praktek Kerja Lapangan ini sangat berperan penting dalam dunia pendidikan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan masalah – masalah yang dihadapi seorang waitress saat menangani taking order yang penulis lakukan di Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta. Oleh karena itu penulis mempunyai tujuan dalam penyusunan laporan ini. Adapun tujuan penyusunan laporan ini antara lain :

1. Ingin mengetahui maksud di adakannya *Hygiene* dan Sanitasi di *Main Kitchen Food Pruduct*.
2. Ingin mengetahui penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam pengelolaan makanan di *Main Kitchen Food Product*.
3. Ingin mengetahui hambatan dalam menerapkan *Hygiene* dan Sanitasi di *Main Kitchen Food Pruduct* guna mencegah resiko keracunan.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi mahasiswa
 - a. Dengan mengikuti Praktek Kerja Lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *knowledge* dan *skill*.
 - b. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia pendidikan.
 - c. Dan juga sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata dan wadah untuk menjalin kerja sama antara lembaga pendidikan dengan pihak instansi yang terkait.
2. Manfaat bagi akademik
 - a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan, sekolah mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.
 - b. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya, seperti pertukaran pakar.
 - c. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.
3. Manfaat bagi perusahaan
 - a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan, diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan sekolah.
 - b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki siswa-siswi peserta Praktek Kerja Lapangan, sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang sumber daya manusia.