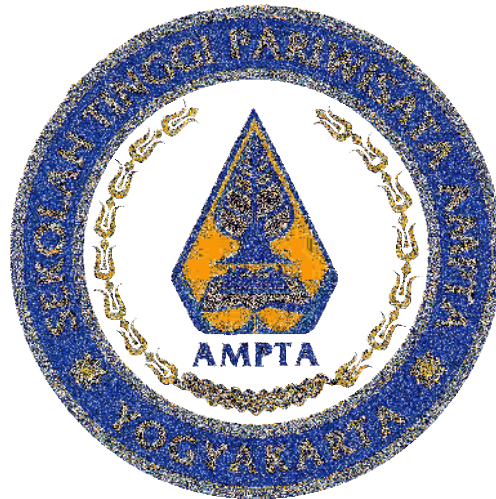


**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA RESORT & SPA
Periode 11 September 2017 s.d 11 Maret 2018**



OLEH

**NAMA : HUDA FITRIYANTO
NIM : 115109124
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA RESORT AND SPA
Periode 11 September 2017 s.d 11 Maret 2018**

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



OLEH

NAMA : HUDA FITRIYANTO

NIM : 115109124

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2018

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT AND SPA
Periode 11 September 2017 s.d 11 Maret 2018
OLEH**

**NAMA : HUDA FITRIYANTO
NIM : 115109124
PRODI : PERHOTELAN
JURUSAN : D III**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

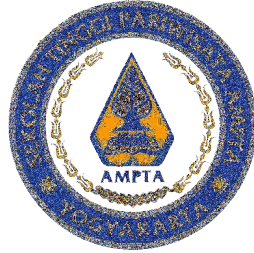
(Hermawan Prestyanto S.Sos, S.ST, MM)

(Dra Sri Larasati.,MM)

NIDN. 0516057102

NIDN.0511095401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT AND SPA
Periode September 2017 s.d Maret 2018**



OLEH

**NAMA : HUDA FITRIYANTO
NIM : 115109124
PRODI : PERHOTELAN
JURUSAN : D III**

Telah dipertahankan di depan penguji

dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

02 Mei 2018

Penguji

(Dra Sri Larasati, MM)

NIDN.0511095401

Mengetahui,

KETUA STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa yang selalu memberikan anugrah dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan di *Food and Beverage Product (Kitchen section)* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.

Laporan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan yang dimulai pada tanggal 11 september 2017 – 11 Maret 2018 di *Food and Beverage* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta. Penyusunan laporan ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program Diploma (DIII) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Untuk itu penulis sampaikan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra.Sri Larasati,.MM selaku dosen STP AMPTA Yogyakarta selaku dosen pembimbing yang telah membantu kelancaran penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Hermawan Prestyanto S.Sos, S.ST, M.M selaku ketua Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam membuat Tugas Akhir ini.
4. Legi Hidayati selaku Orang tua yang senantiasa mendoakan sehingga Tugas Akhir ini selesai dengan tepat waktu
5. Bapak Afnurrobie Bintang Jauhari selaku *General Manager* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada

penulis untuk melakukan kegiatan PKL di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta

6. Ibu Dianita Nindya Ratnasari selaku *training and culture manager* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam kelancaran pelaksanaan PKL di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta
7. Seluruh staff *Food and Beverage product* dan teman-teman training di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir
8. Yulia Kuswandani yang telah senantiasa mendukung untuk selesainya Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Tugas Akhir ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis khususnya.

Yogyakarta, 30 Maret 2018

(Huda Fitriyanto)

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	4
BAB II KEPUSTAKAAN.....	6
A. Gambaran Umum Hotel.....	6
B. Gambaran Umum F&B Departemen Hotel	12
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	22
A. Deskripsi Hotel Sheraton mustika Yogyakarta.....	22
1. Sejarah.....	23
2. Lokasi	23

3. Fasilitas	24
B. Deskripsi Departemen di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta	23
1. Departemen yang ada di Sheraton Yogyakarta.....	23
2. Bagan organisasi Hotel Sheraton Yogyakarta.....	32
3. Gambaran umum <i>food and beverage</i> product Sheraton Yogyakarta.....	39
4. Tugas & tanggung jawab di <i>food and beverage</i> product section.....	39
C. Job Description di maint kitchen section	39
D. Jadwal Harian	52
E. Pelaksanaan Kerja Harian	54
F. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	58
 BAB IV PENUTUP	 60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	61
 DAFTAR PUSTAKA	 62
 LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi	13
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Food & Beverage Product	21
Gambar 3.1 Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta	22
Gambar 3.2 Androwino Bistro	24
Gambar 3.3 Mustika Room	25
Gambar 3.4 Convention Hall.....	26
Gambar 3.5 Seno Adipati Room	26
Gambar 3.6 Patih Room	27
Gambar 3.7 Drug Store & Dowa.....	27
Gambar 3.8 Suko Wine Lounge	28
Gambar 3.9 Link @ Sheraton.....	28
Gambar 3.10 Cake Shop	29
Gambar 3.11 Room	29
Gambar 3.12 Tamansari Pool.....	30
Gambar 3.13 SPA.....	31
Gambar 3.14 Fitnes Center	31
Gambar 3.15 Struktur Organisasi Sheraton Mustika	37
Gambar 3.16 Struktur Organisasi F&B Sheraton Mustika Yogyakarta.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Kerja Sheraton Mustika Yogyakarta.....	54
---	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di Abad ke-20 ini Indonesia semakin maju dari segi teknologi perdagangan, industri, jasa, dan pariwisata. Dunia Pariwisata mendapat banyak apresiasi sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Wilayah/Kabupaten serta Kotamadya mengembangkan obyek wisata masing-masing sehingga obyek wisata semakin menarik dan mempunyai keunikan tersendiri. Semakin banyak tempat wisata yang bermunculan begitu juga meningkatkan kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran.

Sebuah hotel dapat didefinisikan sebagai tempat tinggal atau bangunan yang memiliki usaha utama dalam menyediakan penginapan untuk publik atau masyarakat secara umum dan memiliki jasa pelayanan makanan minuman dan lebih dari itu, jasa pelayanan kamar, pencucian dan penggunaan atau menikmati furnitur yang ada pada bangunan tersebut (hanya pada kamar yang disewakan dan keseluruhan bangunan selain kamar orang lain).

Bisnis perhotelan mempunyai empat karakteristik khusus, yaitu: produk nyata (*tangible*), tidak nyata (*itangible*), bersifat “*perisable*” dan “*perishable*”. Produk yang bersifat nyata antara lain kamar, makanan, minuman, kolam renang dan sebagainya. Produk yang bersifat tidak nyata antara lain tamahan, kenyamanan, keindahan, keamanan dan sebagainya. Produk bersifat *perishable* artinya bahwa produk tersebut hanya bisa dijual saat ini dan tidak bisa disimpan

untuk penjualan dikemudian hari, sedangkan produk *non perishable* produk bisa dijual kapan saja atau bisa disimpan (Ni Wayan Suwithi,2008:74) . Didalam suatu hotel terdapat bagian/ departemen yang saling terkait, diantaranya: *Front Office, Housekeeping, Food & Beverages*,dll. *Food & Beverages* terbagi menjadi 2 bagian, diantaranya: *Food & Beverages Service* dan *Food & Beverages Product* yang berkaitan erat serta berperan meningkatkan pendapatan hotel.

Food & beverage department merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun tidak di hotel tersebut, dan dikelola secara komersial serta professional. (Tika Lestary. 2012:66). *Food & Beverages Product* ialah seksi yang bertugas secara khusus menangani makanan, minuman dari penyimpanan bahan, pengolahan, hingga sampai pada proses penyajian.

Pada saat semakin naiknya harga pasar maka akan mempengaruhi harga penjualan suatu produk dan penurunan kualitas makanan. Hal ini dikarenakan oleh waktu serta cara penyimpanan makanan bahan makanan yang tidak sesuai atau kesalahan staff yang belum bisa membedakan kelayakan bahan yang digunakan sehingga bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak serta tidak sesuai dengan standar kualitas hotel.

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa adalah salah satu *five star* hotel di Yogyakarta yang memiliki beberapa section di *Food & Beverages Product* yang salah satunya adalah *Cold Kitchen* atau *Gardemanger*, bagian khusus yang menangani *appertizer*. Cara penyimpanan bahan di *Cold kitchen* harus benar agar

tetap terjaga kebersihan, kualitas, serta gizi. Penyimpanan bahan yang salah akan berpengaruh pada *cost*/biaya pengeluaran menjadi lebih banyak, hal ini dikarenakan sayur dan buah yang cepat rusak atau busuk. *Kitchen Sheraton Mustika* juga dalam hal penyimpanan kurang dikarenakan tata letak yang tak sesuai dengan nama terkadang tercampur dengan barang lain yang bukan jenis barang tersebut sehingga bahan yang rentan terhadap bau maupun barang yang mudah rusak menjadi rusak maupun menjadi busuk dan tempat penyimpanan barang-barang seperti buah dan sayur seharusnya dibersihkan setiap kali selesai bekerja agar tempat penyimpanan barang nyaman. Dari uraian di atas menarik penulis untuk Praktek Kerja Lapangan di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa untuk lebih jauh mempelajari pengolahan dan persediaan Sayuran dan Buah dan mengerti cara mengolah *apetizzer* maupun *dessert* dan penyimpanan penyimpanan barang yang benar dalam hotel berbintang lima di Sheraton Mustika Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Guna memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan di atas penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menyimpan sayur dan buah di *Cold Kitchen Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa* ?
2. Apa pengaruh penyimpanan sayur dan buah terhadap kualitas produk di *Cold Kitchen Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa*?

3. Apa kendala dalam penyimpanan sayur dan buah di *Cold Kitchen Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa*.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk meningkatkan pengetahuan terhadap permasalahan yang dialami. Adapun tujuan penulisan laporan ini yaitu:

1. Mengetahui cara menyimpan sayur dan buah di *Cold Kitchen Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa*.
2. Mengetahui pengaruh penyimpanan sayur dan buah terhadap kualitas produk di *Cold Kitchen Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa*.
3. Mengetahui kendala di dalam penyimpanan sayur dan buah di *Cold Kitchen Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa*.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Laporan ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas serta mutu mahasiswa sehingga nantinya menjadi bekal untuk masa depan mahasiswa di bidang pengolahan makanan/ *Food & Beverages Product*.

2. Manfaat bagi Akademik

Laporan ini sebagai tanda bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta “STP AMPTA” yang telah mendidik mahasiswa

sampai lulus serta sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.

3. Manfaat bagi Hotel

Laporan ini digunakan sebagai bahan masukan/saran untuk departement *Food & Beverages Product* khususnya *Cold kitchen/ Gardemanger* di Sheraton Mustika Yogyakarta *Resort & Spa*.