

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DEPARTEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode 10 Agustus 2016 s/d 10 Februari 2017**

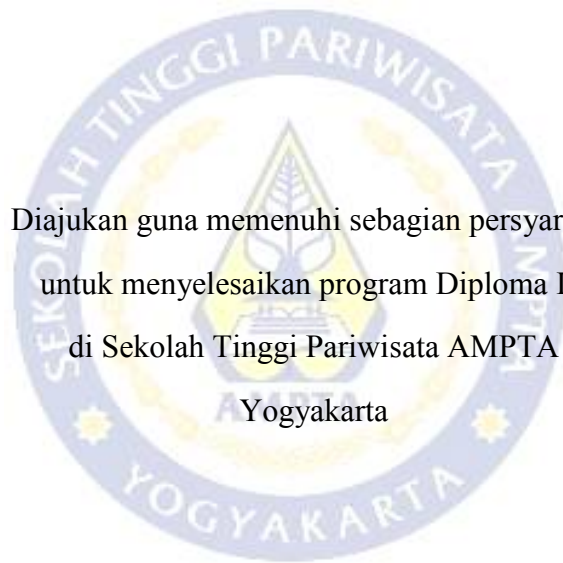


OLEH :

NAMA : KOMANG DEVI MALINDA P.  
NIM : 114108929 / VA  
PRODI : D3  
JURUSAN : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2017**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DEPARTEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**  
**Periode 10 Agustus 2016 s/d 10 Februari 2017**



Diajukan guna memenuhi sebagian persyaratan  
untuk menyelesaikan program Diploma III  
di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA  
Yogyakarta

NAMA : KOMANG DEVI MALINDA P.  
NIM : 114108929 / VA  
PRODI : D3  
JURUSAN : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2017**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DEPARTEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

**DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode 10 Agustus 2016 s/d 10 Februari 2017**



OLEH :

NAMA : KOMANG DEVI MALINDA P.

NIM : 114108929 / VA

PRODI : D3

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Arif Dwi Saputra, SS, M.M.)

NIDN 0516057102

NIDN 0525047001

## **BERITA ACARA UJIAN**

### **LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DEPARTEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

**DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode 10 Agustus 2016 s/d 10 Februari 2017**



**OLEH :**

**NAMA : KOMANG DEVI MALINDA P.**

**NIM : 114108929 / VA**

**PRODI : D3**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji**

**Dan dinyatakan **LULUS****

**Pada tanggal **22 Maret 2017****

**Penguji**

**Arif Dwi Saputra ,SS, M.M. (NIDN 0525047001)**

**Mengetahui,**

**Ketua STP AMPTA**

**Drs. SANTOSA. MM, (NIDN 0519045901)**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan Anugerah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan. Pembuatan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir Program Diploma III jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya laporan ini. Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada :

1. Dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan yang telah membantu hingga terselesaikannya laporan ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M par
3. Bapak Drs. Santosa, MM selaku ketua STP AMPTA
4. Orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan.
5. General Manager Eastparc Hotel Yogyakarta.
6. Food and Beverage Manager Eastparc Hotel Yogyakarta.
7. Staff-staff yang sangat bersahabat dan sabar dalam membimbing penulis.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan masukan berupa saran dan kritik yang

membangun dari pembaca. Semoga Tugas Akhir ini memberikan manfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 22 Maret 2017

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	5
A. Gambaran Umum Hotel.....	4
1. Pengertian Hotel.....	4
2. Jenis-jenis Hotel.....	6
3. Fasilitas Usaha Hotel.....	11
4. Department-Department Hotel.....	12
B. Gambaran Umum Food and Beverage Departement.....	14
1. Pengertian Food and Beverage Departement.....	14
2. Food Product (Kitchen).....	15
3. Pengertian Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).....	16
4. Hygien Sanitasi Hotel.....	19

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA .....	24
A. Diskripsi Hotel Eastparc .....	24
B. Visi dan Misi Hotel Eastparc .....	25
C. Deskripsi Section Food and Beverage Product.....	25
D. Job Description Obyek PKL .....	27
E. Struktur Organisasi Kitchen Eastparc Hotel .....	34
F. Jadwal Kerja.....	35
G. Pelaksanaan Kerja Harian .....	35
H. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	36
BAB IV PENUTUP .....	38
A. Kesimpulan .....	38
B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	39



# **LAMPIRAN**

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara dengan tingginya tingkat kunjungan wisatawan asing. Wisatawan asing atau dalam negeri melakukan kunjungan ke berbagai tempat wisata yang populer di setiap daerah di Indonesia. Tingginya tingkat kunjungan wisatawan asing menjadi tugas bagi pemerintah untuk dapat menyediakan akomodasi layak dan lengkap. Akomodasi perhotelan di Indonesia saat ini sudah banyak tersedia, dikarenakan tingginya tingkat wisatawan yang membutuhkan fasilitas kamar, makan dan minum, dan juga laundry Dll.

Di hotel bagian yang banyak digunakan oleh wisatawan adalah fasilitas kamar, makan, dan minum. Tingginya kinerja dalam bagian penyedia kamar, makan, dan minum sangat dipertanggungjawabkan. Banyaknya permintaan kebutuhan tamu menjadi kendala tersendiri bagi karyawan hotel atau selaku penyedia jasa. Karyawan dalam menyediakan kebutuhan tamu menjadi tergesa-gesa dan melupakan prosedur kerja yang baik. *Standard Operational System* hotel terkadang tidak lagi dihiraukan, akibatnya banyak terjadi kecelakaan kerja di area kerja.

Kecelakaan kerja terjadi karena berbagai hal seperti, kurangnya alur kerja yang jelas, kurangnya kepatuhan atau kesadaran karyawan tentang pentingnya SOP. Tugas hotel adalah mencari tahu penyebab dari kecelakaan

kerja tersebut dan menanggulangi tingkat kecelakaan kerja di area hotel. Kecelakaan kerja tidak dipungkiri juga dapat terjadi karena kesalahan kondisi tubuh masing-masing karyawan seperti terlalu lelah atau sakit.

Kecelakaan kerja yang biasanya terjadi seperti, terpeleset, terkena luka iris, terkena minyak panas, terkena api (terbakar), tersiram air keras, terkena peralatan memasak, terkena uap panas dll. Terjadinya kecelakaan kerja juga dapat dikarenakan penyusunan ruangan dan konstruksi bangunan.

Manfaat dari berhasilnya dalam menanggulangi tingkat kecelakaan di area dapur adalah meningkatkan produktifitas dan pendapatan di hotel tersebut. Selain itu dapat menanggulangi pengeluaran hotel tersebut, sehingga proses penyediaan jasa kepada tamu tidak terhambat dan memuaskan.

Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) dan Hygiene Sanitasi haruslah dipatuhi sesuai dengan standard yang ada. Apabila standard K3 dan Hygiene Sanitasi sudah terlaksana dan dipatuhi oleh para karyawan maka akan dapat mengurangi kecelakaan kerja dan senantiasa menjaga kesehatan dan kebersihan di area dapur. Sudah seharusnya setiap hotel sangat mementingkan kesehatan dan keselamatan kerja dan hygiene sanitasi pada karyawannya. Dengan kemudian semua pekerjaan akan berjalan dengan baik.

## **B. Rumusan Masalah**

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan, penulis menyimpulkan hal yang menjadi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah pelaksanaan SOP yang baik yang kaitannya dengan kesehatan dan keselamatan kerja dapat mengurangi kecelakaan kerja bagi karyawan di area dapur Eastparc Hotel?
2. Bagaimana penerapan SOP yang baik dalam kaitannya dengan Hygiene Sanitasi di Eastparc Hotel?

### **C. Tujuan Pratek Kerja Lapangan**

1. Untuk mengetahui pelaksanaan SOP di area dapur.
2. Apakah karyawan menerapkan SOP dengan benar yang berkaitan dengan pelaksanaan K3 dan Hygiene Sanitasi

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

#### **1. Manfaat Bagi Lembaga**

Sebagai tambahan bacaan bagi perpustakaan akademik serta menambah ilmu, sehingga membantu akademik dalam meluluskan mahasiswa mahasiswi yang profesional serta siap dalam menghadapi dunia kerja.

#### **2. Manfaat Bagi Perusahaan**

Sebagai pedoman pelaksanaan SOP yang benar dalam penerapan K3 di area dapur yang ada di hotel. Memberitahu pelaksanaan prosedur yang benar serta hygiene sanitasi yang baik.

#### **3. Manfaat Bagi Penulis**

Sebagai referensi bagi penulis dan pengalaman yang memberikan gambaran dalam melaksanakan SOP dalam penerapan K3 di area dapur.