

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI**  
**SECTION FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**  
**Periode 10 Oktober 2016 - 10 April 2017**



**OLEH**

**NAMA : LAURENTSIA ANGELINA SUYANTO**

**NIM : 114109007**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2017**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI**  
**SECTION FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**  
**Periode 10 Oktober 2016 - 10 April 2017**

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



**OLEH**

**NAMA : LAURENTSIA ANGELINA SUYANTO**

**NIM : 114109007**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2017**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DI**

**SECTION FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

**Periode 10 Oktober 2016 – 10 April 2017**

**OLEH**

**NAMA : LAURENTSIA ANGELINA SUYANTO**

**NIM : 114109007**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

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

**NIDN. 0516057102**

**NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI  
SECTION FOOD AND BEVERAGE PRODUCT  
Periode 10 Oktober 2016 - 10 April 2017**



**OLEH**

**NAMA : LAURENTSIA ANGELINA SUYANTO**

**NIM : 114109007**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal 27 November 2017**

**Penguji**

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

**NIDN. 0516057102**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs. Prihatno, MM)**

**NIDN. 0526125901**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun setelah penulis melaksanakan praktek kerja lapangan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta selama 6 bulan, mulai 10 Oktober 2016 – 10 April 2017. Laporan ini juga dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program studi diploma III di STP AMPTA Yogyakarta.

Pelaksanaan praktek kerja lapangan dan penulisan laporan tugas akhir ini dapat berjalan dengan lancar berkat bantuan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.MPar. selaku pembimbing sekaligus ketua jurusan perhotelan.
2. Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA.
3. Dra. Sri Larasati, MM. selaku dosen mata kuliah teknik penulisan laporan.
4. Seluruh dosen dan staff STP AMPTA.
5. Seluruh pihak manajemen Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini tentu masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulisan memohon kritik dan saran dari pembaca supaya menjadi laporan yang lebih baik lagi. Penulis berharap laporan ini dapat berguna dan menjadi pembelajaran yang bermanfaat.

Yogyakarta, Agustus 2017

Laurensia Angelina Suyanto

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan tugas akhir ini saya persembahkan kepada :

1. Kedua orang tua tercinta Ida Triana dan R.S.B. Suyanto yang selalu bekerja keras memberi dukungannya kepada penulis, baik berupa semangat maupun materi.
2. Pakde saya Herry Darmanto yang sudah berbaik hati menyekolahkan saya.
3. Kakak saya Stefannie Yunita Suyanto dan kedua adik saya Michael Andi Suyanto dan Vincencius Andreas Suyanto yang selalu memberikan semangat dalam mengerjakan laporan ini.
4. Sahabat tercinta Maria Dolorosa Satiti Asimu yang selalu mendukung dan memberi semangat dalam setiap langkah penyelesaian laporan ini.
5. Keluarga besar Kapala AMPTA yang selalu memberi solusi dan semangat dalam menyelesaikan laporan ini, terutama untuk : Erick (Orong), Rudi (Berang), Ridlo (Gudel), Novi (Cempe), Faozi (Prili), Anis (Tiwul), Apri (Badak), Arif (Ndlongop), Bagas (Toa), Dwi Syahbani (Gaplek), Endang (Lipe), Gita (Gelong), Mars (Jebew), Marista (Bantat), Muslimin (Colay), Nitis (Goni), Andana (Semprong), Rahma (Pecel), Ria (Kluwek), Shinta (Klemer), Nia (Cenil), Ulfa (Betok), Yesi (Cipang), Anida (Bangor), Amanda (Pletek), Firman (Tape), Anggi (Tewel), Marta (Codot), Satria (Oncor), Amel (Menjeng), Arif (Teki), Bastian (Makil), Dewi (Blopo), Dila (Lamtur), Dona (Dolot), Tata (Kreweng), Eva (Gori), Oki (Poel), Chacha (Dempul), Ninda (Bledug), Nurul (Wewa), Sifa (Gorila), Kara (Bluluk), Yunita (Pager).

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii

### BAB I : PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3

### BAB II : LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel .....	4
1. Pengertian Hotel.....	4
2. Jenis - Jenis Hotel .....	5
3. Fasilitas Usaha Hotel.....	10
4. Departemen - Departemen Hotel .....	11
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i> .....	13
1. Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i> .....	13

2. <i>Food Product (Kitchen)</i> .....	14
3. Pengertian Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	17
<b>BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN</b>	
A. Deskripsi Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.	21
B. Deskripsi <i>Section Food and Beverage Product</i> .....	22
C. <i>Job Describition</i> Objek PKL.....	23
D. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.....	33
E. Jadwal Kerja.....	33
F. Pelaksanaan Kerja Harian .....	34
G. Analisis Pelaksanaan PKL .....	35
<b>BAB IV : KESIMPULAN</b>	
A. Kesimpulan .....	37
B. Saran.....	37
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	39



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1	Surat Pengantar dari Kampus
Lampiran 2	Sertifikat Training
Lampiran 3	Formulir Penilaian Training
Lampiran 4	Tanda Terima Laporan On The Job Training

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Di era globalisasi ini semakin banyak teknologi yang semakin modern dan canggih mulai bermunculan, terutama di negara-negara maju. Setiap negara, kesehatan dan keselamatan kerja merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan suatu pekerjaan. Hal tersebut dikarenakan telah tercantum dalam undang-undang ataupun aturan-aturan yang berada ditempat tersebut.

Data dari jamsostek menunjukkan bahwa pada tahun 2012 kecelakaan kerja menembus angka 103.000 kasus dengan rata-rata pekerja meninggal setiap hari sebanyak 9 orang. Menurut data *International Labour Organisation* (ILO) pada tahun 2012 memberikan angka 29 kecelakaan kerja yang mengakibatkan kematian kecelakaan fatal dalam 100.000 pekerja Indonesia. ILO juga mencatat bahwa setiap tahunnya Indonesia mendapat 99.000 kecelakaan dengan 70% diantaranya menyebabkan kematian dan cacat seumur hidup. Hal ini disebabkan karena di Indonesia, 1 pengawas ketenagakerjaan harus mengawasi 110 perusahaan. Sedangkan jumlah perusahaan yang sudah menerapkan sistem manajemen K3 baru 2,1% dari sekitar 15.000 perusahaan.

Dengan penerapan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) diharapkan dapat menurunkan angka kecelakaan dalam melaksanakan setiap pekerjaan. Oleh karena itu, penerapan kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting,

terutama di bidang perhotelan untuk meminimalisir angka kecelakaan kerja yang terjadi. Dapur menjadi salah satu tempat yang sering kali mengalami kecelakaan kerja. Hal ini disebabkan oleh peralatan yang digunakan tidak memenuhi syarat penggunaan, kurangnya pemahaman karyawan menggunakan alat untuk memasak, bahkan tidak mempedulikan kesehatan karyawan saat bekerja di dapur.

Dapur merupakan tempat dimana seorang *chef* membuat suatu sajian masakan yang akan disajikan kepada tamu untuk mereka nikmati. Melihat pentingnya dapur di suatu hotel, kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting untuk diterapkan di tempat ini. Hal ini dapat mendukung kesuksesan kerja di dapur demi kepuasan pelayanan terhadap tamu, sehingga tamu akan merasa puas dengan masakan yang telah dibuat oleh seorang *chef*. Oleh karena itu, peralatan yang digunakan untuk menyiapkan masakan sampai penyajian masakan harus memenuhi *standard* yang sudah ditentukan di hotel.

Untuk mewujudkan kelancaran suatu pekerjaan, seluruh karyawan harus memperhatikan kesehatan dan keselamatan kerja supaya pekerjaan yang ada di dapur dapat berjalan dengan lancar. Namun demikian, masih ada karyawan yang tidak mengindahkan peraturan yang telah dibuat. Oleh karena itu, berdasarkan penjelasan diatas maka penulis tertarik untuk menjelaskan mengenai cara mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resot & Spa sebagai materi Praktek Kerja Lapangan.

**B. Rumusan Masalah**

1. Apakah cara penanganan kesehatan dan keselamatan kerja di hotel sudah memenuhi *standard*?
2. Apakah K3 di dapur dapat menyebabkan ketidaklancaran operasional kerja?

**C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Untuk mengetahui apakah penanganan kesehatan dan keselamatan kerja sudah memenuhi *standard*.
2. Supaya seluruh karyawan dapat mengetahui SOP kesehatan dan keselamatan kerja yang digunakan di dapur.

**D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

1. Penulis

Untuk menambah wawasan dan pengalaman bagi mahasiswa tentang kesehatan dan keselamatan kerja.

2. Lembaga

Untuk menambah pengetahuan dan bahan bacaan perpustakaan akademik, sehingga menjadi bahan pembelajaran mahasiswa lain.

3. Perusahaan

Supaya karyawan semakin peduli akan pentingnya kesehatan dan keselamatan kerja pada saat bekerja.