

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
HOTEL MERAPI MERBABU YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

Periode 01 September s/d 01 Maret 2016



Disusun Oleh :

Nama : Lolita Soares
NIM : 113108908
Jurusan : Perhotelan
Prodi : Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017**

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
HOTEL MERAPI MERBABU YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARMENT
Periode 01 September s/d 01 Maret 2016

Oleh :

Nama : Lolita Soares

NIM : 113108908

Telah Disetujui oleh :

Ketua Jurusan,

Dosen Pembimbing,

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

NIDN : 0516057102

NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
HOTEL MERAPI MERBABU YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT



Oleh :

Nama : Lolita Soares
NIM : 113108908

Telah dipertahankan didepan Penguji
Dan Dinyatakan LULUS/TIDAK LULUS
Pada Tanggal

Penguji,

(Hermawan Prasetyanto,S.,Sos.,S.ST.,MM)
NIDN: 0516057102

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

(Drs, Santosa,MM)

NIDN: 0519045901

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
HOTEL MERAPI MERBABU YOGYAKARTA
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

Periode 01 Septembers/d 01Maret 2016

Diajukan Guna Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program

Diploma III Perhotelan

Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yogyakarta



Disusun Oleh :

Nama : Lolita Soares

NIM : 113108908

Jurusan : Perhotelan

Prodi : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala Rahmat dan Hidayatnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan. Laporan Praktek Kerja Lapangan ini sebagai salah satu syarat memenuhi sebagian persyaratan untuk menyelesaikan Program Diploma III.

Dengan terselesaikannya Laporan Praktek Kerja Lapangan ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Drs. Santosa,MM, selaku ketua STP AMPTA
2. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,S.ST,MM, sebagai ketua jurusan STP AMPTA sekaligus pembimbing penulisan.
3. Gam F&B Product dan juga Trainee Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta yang selalu membantu dan memberikan kebahagiaan selama melakukan Praktek Kerja Lapangan
4. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya Penulisan Laporan ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu

Tidak lupa penulis ucapkan terimakasih atas segala perhatian dan penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	5
1. Bagi Penulis	5
2. Bagi Akademik	5
3. Bagi Perusahaan.....	5
4. Maksud Laporan	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel	7
a. Pengelompokan Menurut Besar Kecilnya Hotel.....	9
b. Pengelompokan Menurut Lokasi Hotel	10
B. Gambaran Umum Food And Beverage Departement.....	12
1. Pengertian F&B Departement.....	12
2. Bagian dan tugas F&B Departement	13
C. Gambaran Umum Food And Beverage Product	21
1. Bagian-bagian F&B Product.....	21
2. Bagian-bagian yang berhubungan dengan F&B Product	22
3. Organisasi Food and Beverage Product	24

D. Hygiene dan Sanitasi	25
1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	25
2. Hygiene dan Sanitasi F&B Product.....	25
a. Area-area F&B Product	26
b. Personal	30
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Gambaran Umum Hotel Merapi Merbabu.....	31
1. Sejarah Hotel Merapi Merbabu	31
2. Fasilitas Hotel Merapi Merbabu	33
3. Struktur Organisasi Hotel Merapi Merbabu	37
a. Bagan Organisasi	37
b. Tugas pokok jabatan	38
c. Struktur organisasi kitchen.....	48
d. Tugas pokok jabata kitchen.....	49
4. Jadwal kerja	50
a. Pelaksanaan kerja harian	50
1) Shif pagi	51
2) Shif siang	51
3) Shif malam	52
b. Analisis pelaksanaan kerja	53
1) Langkah-langkah penerapan Higiene dan Santasi ...	54
2) Hambatan dalam proses higiene dan sanitasi.....	56
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan	57
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang masalah

Indonesia merupakan suatu negara dengan kepulauan tereser di dunian, indonesia adalah negara yang perkembangannya sangat pesat di banding dengan negara-negara lain. Indonesia dikenal dengan negara yang mempunyai keindahan alam serta adat istiadatnya yang unik. Oleh karena itu banyak wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara yang datang berbondong-bondong ke indonesia untuk berlibur. Indonesia menjadi negara tujuan wisata yang sangat potensial, dan indonesia perlu ditunjang dengan sarana dan prasarana yang memadai untuk menunjang kemajuan dunia pariwisata di indonesia seperti : transportasi, tempat wisata, hiburan, cinderamata, kuliner dan penginapan khususnya hotel.

Kota Yogyakarta adalah sebuah kota di provinsi jawa tengah, indonesia. Kota Yogyakarta merupakan salahsatu kota favorit di indonesia yang menjadi kota tujuan wisata, kota Yogyakarta sendiri sudah dikenal oleh wisatawan domestik dan mancanegara, tersohnya kota Yogyakarta kerena keramahtamahan masyarakat terhadap wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara walau jaman terus berganti, masyarakat dan kota Yogyakarta tetap mempertahankan kekayaan budaya, dari situlah wisatawan tertarik untuk datang ke kota Yogyakarta, akibat dari banyaknya wisatawan yang datang ke kota Yogyakarta, harus di tunjang juga fasilitas pendukung yang memadai seperti hotel.

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang penting bagi dunia pariwisata khususnya bagi wisatawan, karena hotel merupakan rumah kedua bagi wisatawan setelah tempat tinggal mereka, oleh karena itu hotel harus di jaga dan di rawat kebersihannya agar wisatawan-wisatawan berkenan berkunjung kehotel tersebut. Pada umumnya kebutuhan utama para tamu dalam hotel adalah istirahat, tidur, mandi, makan, minum, hiburan dan lain-lain. Namun dengan perkembangan dan kemajuan hotel sekarang ini, fungsi hotel bukan saja sebagai tempat menginap atau istirahat bagi para tamu, namun fungsinya bertambah sebagai tujuan konferensi, seminar, lokakarya, musyawarah nasional dan kegiatan lainnya. Adapun faktor-faktor pendukung dari suatu hotel, salahsatunya yaitu *food and beverage*.

Food Beverage Departement membawahi 2 *section* yakni *Service* dan *Product*. *Food Products* merupakan *Section* pendukung dari *Food and Beverage Departement*. Semua kebutuhan tamu yang berkaitan dengan makanan dan minuman di buat di *kitchen* oleh *F&B Departemet*. Semua hotel memiliki standar tersendiri yang ditekankan kepada semua karyawan dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan khususnya aspek *Intangible Product* sebagai salah satu jasa yang dinikmati kebersihan (*sanitasi hygiene*) dalam pengelolaan makanan.

Sanitasi menurut WHO (*world healty organisation*) adalah “suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama kepada hal-hal yang mempunyai

efek merusak perkembangan fisik. Sedangkan *hygiene* adalah suatu ilmu yang mempelajari kesehatan”. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Dalam pelaksanaannya, di Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta sebagai industri penyedia jasa, dari aspek layanan makanan dan minuman, Sudah tentu berupaya semaksimal mungkin menyelenggarakannya sebaik mungkin. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur, tenaga pengelola makanan yang terampil dibidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengelolaan makanan.

Berdasarkan pengamatan, dapat diketahui bahwa pengelolaan makanan di Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta di lakukan dengan menerapkan teknik-teknik kulineri yang di sesuaikan dengan jenis bahan serta menu yang akan di olah. Namun demikian dengan diterapkannya teknik-teknik kulineri ini, belum tentu menjadi jaminan bahwa makanan yang sudah dikelolah sudah memenuhi syarat kesehatan *hygiene sanitasi*, untuk itulah hal yang melatarbelakangi dan mendorong peneliti sehingga diangkatnya permasalahan ini menjadi sebuah judul TA (tugas akhir) dan di tindak lanjuti dalam sebuah penelitian di maksudkan untuk menganalisa dan mengetahui langkah-langkah penerapan dan hambatan dalam melaksanakan higiene dan sanitasi.

B. Rumusan masalah.

Dari uraian masalah diatas, ada beberapa hal yang akan dibahas dalam tugas akhir ini dan penulis merumuskan masalah-masalah tersebut kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Apa langkah-langkah yang harus di lakukan dalam penerapan *Hygiene Sanitasi* di *Main Kitchen*?
2. Apa hambatan dalam menerapkan *Hygiene* di *Main Kitchen* dalam mencegah resiko keracunan ?

C. Tujuan penelitian

Praktek kerja lapangan ini sangat berperan penting dalam dunia pendidikan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman tentang penerapan higiene sanitasi dalam menjaga kebersihan area F&B. Tujuan dari penyusunan laporan ini antara lain:

1. Untuk mengetahui langkah-langkah dalam penerapan *hygiene sanitasi* di *main kitchen*.
2. Untuk mengetahui hambatan dalam menerapkan *hygiene* di *main kitchen* dalam mencegah resiko keracunan.

D. Manfaat

1. Manfaat bagi penulis

Manfaat bagi penulis adalah sebagai bahan perbandingan antara teori yang di dapat selama belajar di kampus dengan terjun langsung kelapangan. Hasil dari praktek kerja lapangan yang penulis lakukan dapat di curahkan melalui laporan ini, maka laporan ini mempunyai

kegunaan yang sangat penting bagi penulis sebagai bahan perbandingan.

2. Manfaat bagi lembaga (AMPTA)

Sebagai bahan bacaan bagi perpustakaan akademik serta menambah ilmu pengetahuan di STP AMPTA sehingga akan menghasilkan lulusan yang lebih profesional serta siap dalam menghadapi dunia kerja.

3. Manfaat bagi perusahaan

Laporan ini mempunyai kegunaan yang sangat penting bagi perusahaan sebagai masukan serta memperbaiki kesalahan-kesalahan yang selama ini dinilai salah dan juga melengkapi kekurangan-kekurangan dalam hotel tersebut demi kemajuan operasional kerja hotel tersebut.

4. Maksud laporan

Penulis mempunyai maksud dari penyusunan laporan ini, maksud tersebut antara lain :

- a. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program pendidikan tiga tahun (D3) perhotelan AMPTA.
- b. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam dunia kerja di bidang perhotelan.
- c. Memperoleh data sebagai bahan penyusunan laporan praktek kerja lapangan.