

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI
TENTREM HOTEL YOGYAKARTA
SECTION FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
Periode 05 September 2016 – 04 Maret 2017



OLEH

NAMA : MADE S. YAMA ADI BERATA

NIM : 114109009

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI
SECTION FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
Periode 05 September 2016 – 04 Maret 2017

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



OLEH

NAMA : MADE S. YAMA ADI BERATA

NIM : 114109009

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

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

BAB I : PENDAHULUAN

A. LatarBelakangPraktekKerjaLapangan.....	1
B. RumusanMasalah	3
C. TujuanPraktekKerjaLapangan.....	3
D. ManfaatPraktekKerjaLapangan.....	3

BAB II : LANDASAN TEORI

A. GambaranUmum 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
C. Pengertian Kesehatan dan Keselamatan Kerja	16

BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Hotel Tentrem Yogyakarta.....	19
B. Deskripsi <i>Section Food and Beverage Product</i>	21
C. <i>Job Description</i> Objek PKL	22
D. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> Tentrem Hotel	33
E. Jadwal Kerja	33
F. Pelaksanaan Kerja Harian.....	34
G. Analisis Pelaksanaan PKL.....	35
H. Standar Operasional K3 Hotel Tentrem.....	37
I. S.O.P F&B Product/Hot Food Garnis.....	38

BAB IV : PENUTUP

A. Kesimpulan.....	39
B. Saran	40

DAFTAR PUSTAKA	41
-----------------------------	----

LAMPIRAN	41
-----------------------	----

KATA PENGANTAR

Pujidansyukur 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 kerjalapangan di Hotel Tentrem Yogyakarta selama 6 bulan, mulai 05 September 2016 – 04 Maret 2017. Laporan ini juga dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program studi diploma III di STP AMPTA Yogyakarta.

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

1. Agus Wibowo SBS, S.Sos, S.ST., M.M. selaku dosen pembimbing.
2. Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.MPar. selaku ketua jurusan perhotelan.
3. Drs. Santosa, MM. selaku ketua STP AMPTA.
4. Dra. Sri Larasati, MM. selaku dosen mata kuliah teknik penulisan laporan.
5. Seluruh dosen dan staff STP AMPTA.
6. Seluruh pihak manajemen Hotel Tentrem Yogyakarta.

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, Maret 2017

Made S. Yama AdiBerata

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporantugasakhirinisayapersembahkankepada :

1. Kedua orang tuatercintayang selalubekerjakerasmemberidukungannyakepadapenulis, baikberupasemangatmaupunmateri.
2. Adiksayayang selalumemberisemangatdalamengerjakanlaporanini.
3. Sahabattercinta yang selalumendukungdan member semangatdalamsetiaplangkahpenyelesaianlaporanini.

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 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 mepedulikan 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 dapat mendukung kesuksesan kerja di dapur demi kepuasan pelayanan terhadap tamu, sehingga tamu akan merasa puas dengan masakan yang telah dibuat oleh seorang *chef*. Olehkarenaitu, peralatan yang digunakan untuk menyiapkan masakan sampai penyajian masakan harus memenuhi *hstandard* 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. Namundemikian, masih ada karyawan yang tidak mengindahkan peraturan yang telah dibuat. Olehkarenaitu, berdasarkan penjelasan di atas maka penulis tertarik untuk menjelaskan mengenai cara mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur Hotel Tentrem Yogyakarta sebagai materi Praktek Kerja Lapangan.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah cara penanganan kesehatan dan keselamatan kerja di hotel sudah memenuhi *standard*?
2. Bagaimana *standard* kesehatan dan keselamatan kerja yang digunakan di dapur?

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.