

## **TUGAS AKHIR**

### **FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

#### **MERAPI MERBABU HOTEL & RESORT YOGYAKARTA**

**Periode 1 Mei 2017 s/d 31 Oktober 2017**



**OLEH :**

**NAMA : VITO TEGAR ARDIAN**

**NIM : 114108945**

**JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2017**

## **TUGAS AKHIR**

### **FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

#### **MERAPI MERBABU HOTEL & RESORT YOGYAKARTA**

**Periode 1 Mei 2017 s/d 31 Oktober 2017**

**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat  
Menylesaikan Progam Diploma III Perhotelan  
Di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH :**

**NAMA : VITO TEGAR ARDIAN**

**NIM : 114108945**

**JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2017**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**TUGAS AKHIR**

**FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**

**MERAPI MERBABU HOTEL & RESORT YOGYAKARTA**

**Periode 1 Mei 2017 s/d 31 Oktober 2017**

OLEH :

NAMA : VITO TEGAR ARDIAN

NIM : 114108945

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

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

NIDN: 0516057102

NIDN: 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN  
TUGAS AKHIR  
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT  
MERAPI MERBABU HOTEL & RESORT YOGYAKARTA  
Periode 1 Mei 2017 s/d 31 Oktober 2017**



OLEH :

NAMA : VITO TEGAR ARDIAN

NIM : 114108945

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan .....

Pada tanggal.....

Penguji

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

NIDN: 0516057102

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN. 052612590

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa Yang telah melimpahkan rahmatnya sehingga penulis diberikan kesehatan dan kesempatan untuk menyelesaikan laporan kerja lapangan.

Laporan praktek kerja lapangan ini berjudul “pengaruh penyimpanan makanan yang baik dalam menjaga bahan kualitas bahan makanan”. Praktek kerja lapangan ini sudah penulis laksanakan dengan baik di Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta Jl. Seturan Raya, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Laporan praktek kerja lapangan ini merupakan keharusan untuk diselesaikan oleh setiap mahasiswa jurusan perhotelan program DIII di STP ampta Yogyakarta.

Tujuan utama dari praktek kerja lapangan ini adalah untuk memantapkan pembelajaran teori dan praktek yang telah diperoleh dari kampus serta mengaplikasikannya di lapangan.

Sesuai dengan judul laporan ini, penulis hanya membahas tentang bagaimana penyimpanan makanan yang baik dalam menjaga kualitas bahan makanan di Hotel Merapi Merbabu Yogyakarta, serta hal yang berhubungan dengan topik tersebut.

Penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu penulis selama melakukan penyelesaian laporan ini. Terima kasih untuk tim kitchen Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta yang telah membimbing selama melaksanakan praktek kerja lapangan, dosen pembimbing, orang tua dan

teman-teman penulis yang senantiasa mendukung penulis baik secara moral maupun materil.

Penulisan menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna dengan segala kekurangannya. Untuk itu penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan laporan praktek kerja lapangan ini.

Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi teman-teman mahasiswa untuk menambah pengetahuan tentang praktek kerja lapangan.

Yogyakarta, 11 Desember 2017

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan YME yang telah melimpahkan nikmat dan rahmat-Nya, sehingga saya mampu menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta. Tugas Akhir ini mungkin tidak dapat diselesaikan oleh penulis tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak selama penyusunannya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Hermawan.P,S.Sos.,S.ST.,M.M. , selaku dosen pembimbing Tugas Akhir, yang telah memberikan saran, kritik, bantuan, dan arahan selama saya menyusun dan menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih atas waktu dan pikiran yang telah diberikan untuk membimbing saya, serta kesempatan yang telah diberikan untuk membantu penelitian yang sedang Ibu lakukan.
2. Kedua orang tua, yang selalu mengirimkan doa dan mencurahkan kasih sayangnya, serta memberikan bantuan baik moril dan materil dalam penyusunan skripsi ini.
3. Tim *Kitchen Merapi Merbabu* Yogyakarta yang telah membimbing dan memberikan banyak ilmu selama enam bulan ketika *training*
4. Teman-teman saya yang tidak pernah lelah memberikan dukungan selama penulis *training* maupun disaat penyusunan Tugas Akhir ini

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak guna menyempurnakan skripsi ini. Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca sekalian.

Yogyakarta, 11 Desember 2017

Penulis



## DAFTAR ISI

Halaman Cover.....	i
Halaman Judul .....	.ii
Halaman Pengesahan .....	.iii
Berita Acara .....	.iv
Kata Pengantar.....	.v
Ucapan terima kasih.....	.vii
<b>Daftar isi.....</b>	<b>.ix</b>
<b>BAB I Pendahuluan....</b>	<b>.1</b>
A. Latar Belakang On the Job Training.....	.2
B. Rumusan Masalah.....	.3
C. Tujuan Penulisan.....	.3
D. Manfaat On The Job Training.....	.4
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>.5</b>
A. Gambaran Umum Hotel.....	.5
1. Definisi Hotel.....	.5
2. Jenis Hotel.....	.6
B. Gambaran Umum Food And Beverage Department.....	.10
C. Penyimpanan Bahan makanan (Prinsip Food Hygiene).....	.13
D. Adminitrasi Penyimpanan.....	.17
E. Fungsi Penyimpanan Makanan .....	.18
<b>BAB III PELAKSANAAN ON THE JOB TRAINING.....</b>	<b>.20</b>
A. Deskripsi Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta .....	.20
1. Sejarah Hotel.....	.20
2. FasilitasHotel.....	.21
3. Bagan organisasi.....	.24
4. Tugas pokok jabatan.....	.26
5. Gambaran Umum Food And Beverage Department.....	.26
6. BaganOrganisasi.....	.27
7. Jadwal Kerja.....	.28
8. Pelaksanaan Kerja Harian.....	.45

<b>BAB IV PENUTUP</b> .....	<b>48</b>
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>49</b>

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Dewasa ini perkembangan bisnis perhotelan di kota Yogyakarta sangatlah gencar diadakan. Banyak investor lokal maupun asing yang mulai tertari untuk menanamkan modalnya di bisnis ini. Kota Yogyakarta merupakan salah satu lokasi strategis dikarenakan banyaknya destinasi wisata yang mampu memikat wisatawan untuk berkunjung.

Perkembangan industri perhotelan di Yogyakarta mau tidak mau menuntut pihak hotel untuk semakin menciptakan situasi yang nyaman dari berbagai aspek untuk ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum produk yang ditawarkan oleh pihak hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*tangible product*) seperti kamar, restoran, spa, dan berbagai fasilitas lainnya, dan produk tidak nyata (*intangible product*) seperti kenyamanan, pelayanan, suasana, dan lain sebagainya

*On the Job Training* merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa jurusan Perhotelan maupun Administrasi Hotel yang dilaksanakan pada salah satu departemen di sebuah hotel. *On the Job Training* adalah suatu proses yang terorganisasi untuk mempraktekkan dan meningkatkan ketrampilan, pengetahuan pengalaman kerja dan sikap seseorang yang akan bekerja. Hal ini dilaksanakan untuk menerapkan ilmu yang telah diberikan secara teoritis di kampus dan agar dipraktekan dalam dunia kerja sebenarnya. Mahasiswa dapat membandingkan antara teori dan kenyataan di lapangan.

Program *On the Job Training* adalah modal bagi para lulusan untuk mengembangkan pengetahuan dan pengalaman dibidang yang diinginkan saat bekerja kelak. Ini juga bisa menjadi nilai tambah mahasiswa saat akan mencari pekerjaan, karena sudah memiliki pengalaman sebelumnya.

Merapi merbabu hotel & Resort merupakan salah satu hotel di kota Yogyakarta yang sudah cukup lama beroperasi, sehingga Merapi Merbabu Hotel & Resort sudah memiliki standar tersendiri untuk ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangibile product* , utamanya pada *Food and Beverages Department* yang dimana secara khusus menangani makanan dan minuman dari cara penyimpanan , pengolahan, sampai pada penyajiannya.

Penyimpanan bahan makanan menjadi salah satu hal penting untuk tetap menjaga kualitas pelayanan. Pada saat ini terdapat kurang hati-hatian dalam menyimpan makanan dapat menyebabkan dampak yang besar seperti keracunan, hal ini disebabkan karena waktu dan cara penyimpanan bahan makanan yang tidak benar sehingga sebelum bahan itu diolah bahan tersebut telah terkontaminasi dan rusak. Cara penyimpanan harus berhati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

*Food product departement* merupakan salah satu departemen terpenting di hotel arena menyoong hampir 60 persen dari pemasuan suatu hotel. Profesionalitas dalam mengolah makanan dituntut dengan cepat namun bersih dan higienis agar dapat memuaskan tamu yang berujung. Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis mengerucutan pokok masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana metode tepat dalam menyimpan bahan makanan agar tidak mudah terkontaminasi?
2. Apa saja hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan?

## **C. TUJUAN PENULISAN**

Tujuan penulisan dari laporan ini adalah

1. Untuk mengetahui metode tepat dalam menyimpan bahan makanan agar tidak mudah terkontaminasi
2. Untuk mengetahui hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan

## **D. MANFAAT *ON THE JOB TRAINING***

Manfaat *On the Job Training* ini adalah :

### **1. Bagi Hotel**

- a) Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.

- b) Sebagai salah satu media promosi hotel.
- c) Dapat berbagi ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa yang melaksanakan *On the Job Training*.

## **2. Bagi Lembaga**

- a) Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
- b) Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
- c) Kesempatan bagi pihak lembaga untuk menunjukkan kualitas lembaga pada Dunia Pariwisata melalui mahasiswa yang melakukan *On the Job Training*.

## **3. Bagi Mahasiswa**

- a) Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan tugas akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
- b) Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
- c) Mengaplikasikan secara langsung praktek dan teori yang diberikan oleh lembaga.