

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA RESORT & SPA
Periode 11 September 2017 s.d 11 Maret 2018



OLEH

NAMA : BAGAZ KEANUGRAHAN

NIM : 115109040

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018

**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA RESORT AND SPA
Periode 11 September 2017 s.d 11 Maret 2018**

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



OLEH

NAMA : BAGAZ KEANUGRAHAN

NIM : 115109040

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI

KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT AND SPA

Periode 11 September 2017 s.d 11 Maret 2018

OLEH

NAMA : BAGAZ KEANUGRAHAN
NIM : 115109040
PRODI : PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., MM)

(Angela Ariani, SH, MM)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0530106001

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT AND SPA
Periode 11 September 2017 s.d 11 Maret 2018**



OLEH

NAMA : BAGAZ KEANUGRAHAN

NIM : 115109040

PRODI : PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN

**Telah dipertahankan di depan penguji
dan dinyatakan**

Pada tanggal

.....

Penguji

(Angela Ariani, SH, MM)

NIDN. 0530106001

Mengetahui,

KETUA STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji 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 11 September 2017 – 11 Maret 2018. 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. Angela Ariani S.H, MM selaku pembimbing penulisan tugas akhir yang telah banyak meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing selama penulisan tugas akhir.
2. Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,S.ST., M.MPar. selaku ketua jurusan perhotelan yang telah mendidik selama masa perkuliahan.
3. Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan perkuliahan.
4. Semua staff dan karyawan di STP AMPTA Yogyakarta yang selalu membantu dan membekali dengan ilmu yang berguna.

Serta semua pihak yang ikut membantu penulisan Tugas Akhir yang tidak bisa disebut satu persatu. Penelitian Tugas Akhir ini dibuat dengan sebaik-baiknya, tetapi dengan penuh kesadaran bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu dibutuhkan kritik dan

saran agar dapat menghasilkan karya yang lebih baik lagi. Semoga dengan adanya penelitian Tugas Akhir ini dapat memberikan ilmu yang baru dan berguna bagi semua pihak yang memerlukan.

Yogyakarta , 29 Maret 2018

Bagaz Keanugrahan

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN..... ii

BERITA ACARA UJIAN..... iii

KATA PENGANTAR..... iv

DAFTAR ISI..... v

DAFTAR GAMBAR..... ix

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Rumusan Masalah..... 3

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan 4

D. Manfaat Praktek Kerja..... 4

1. Manfaat Bagi Mahasiswa 4

2. Manfaat Bagi akademik..... 4

3. Manfaat Bagi hotel 4

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel.....	6
1. Definisi Hotel.....	6
B. Gambaran Departemen Hotel	14
1. Struktur Organisasi Hotel	14
2. Departemen Dalam Hotel	15
C. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i>	18
1. Pengertian <i>Food and Beverage Produc</i>	18
2. Tugas dan tanggung jawab <i>Food an Beverage Product</i>	20

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta	22
B. Fasilitas Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta	23
C. Departement Sheraton Mustika Yogyakarta.....	28
D. Struktur Organisasi Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta	32
E. Jadwal Kerja <i>Main Kitchen Section</i>	35
F. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i>	40
G. Gambaran Umum <i>Main Kitchen Section</i>	42
H. Analisis Pelaksanaan Kerja <i>Main Kitchen Section</i>	45

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	48

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Daftar 1 Gambar Struktur Organisasi Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.....	32
Daftar 2 Gambar Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Product Department</i>	42

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di Abad ke-20 ini Indonesia semakin maju dari segi teknologi perdagangan, industri, jasa, dan pariwisata. Dunia Pariwisata mendapat banyak apresiasi sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Wilayah/Kabupaten serta Kotamadya mengembangkan obyek wisata masing-masing sehingga obyek wisata semakin menarik dan mempunyai keunikan tersendiri. Semakin banyak tempat wisata yang bermunculan begitu juga meningkatkan kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran.

Hotel merupakan salah satu contoh akomodasi yang menyediakan penginapan, jasa makanan dan minuman, pelayanan, serta fasilitas pendukung lainnya. Menurut Menteri perhubungan hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh penginapan berikut makan dan minuman (SK.MenHub. RI. No. PM 10/PW.391/PHB-77). Didalam suatu hotel terdapat bagian/ departemen yang saling terkait, diantaranya: *Front Office*, *Housekeeping*, *Food & Beverages*, dll. *Food & Beverages* terbagi menjadi 2 bagian, diantaranya: *Food & Beverages Service* dan *Food & Beverages Product* yang berkaitan erat serta berperan meningkatkan pendapatan hotel.

Food & Beverages Product departement ialah bagian dari pada hotel yang mengurus penyediaan dan penjualan makanan dan minuman dalam hotel. Selain penyewaan kamar bagi suatu hotel makanan dan minuman itulah yang merupakan sumber penghasilan tertentu. (Damardjati. 2006:55). *Food & Beverages Product* ialah seksi yang bertugas secara khusus menangani makanan, minuman dari penyimpanan bahan, pengolahan, hingga sampai pada proses penyajian.

Pada saat semakin naiknya harga pasar maka akan mempengaruhi harga penjualan suatu produk dan penurunan kualitas makanan. Hal ini dikarenakan oleh waktu serta cara penyimpanan makanan bahan makanan yang tidak sesuai atau kesalahan staff yang belum bisa membedakan kelayakan bahan yang digunakan sehingga bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak serta tidak sesuai dengan standar kualitas hotel.

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa adalah salah satu *five star* hotel di Yogyakarta yang memiliki beberapa section di *Food & Beverages Product* yang salah satunya adalah *Main Kitchen* bagian khusus yang menangani penyimpanan dan cara pengolahan yang benar. Cara penyimpanan dan pengolahan bahan di *Main Kitchen* harus benar agar tetap terjaga kebersihan, kualitas, serta gizi. Penyimpanan bahan yang salah akan berpengaruh pada *cost*/biaya pengeluaran menjadi lebih banyak, hal ini dikarenakan sayur dan buah yang cepat rusak atau busuk. Dari uraian di atas menarik penulis untuk Praktek Kerja Lapangan di

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa untuk lebih jauh mempelajari
“TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB MAIN KITCHEN”

B. Rumusan Masalah

Guna memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan di atas penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apa tanggung jawab *Main Kitchen section* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa ?
2. Apa pengaruh tugas *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa?
3. Apa kendala yang di alami *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk meningkatkan pengetahuan terhadap permasalahan yang dialami. Adapun tujuan penulisan laporan ini yaitu:

1. Mengetahui tanggung jawab pokok *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
2. Mengetahui tugas pengolahan dan menjaga kualitas produk di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
3. Mengetahui kendala yang di alami *Main Kitchen* terhadap pengolahan makanan di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Laporan ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas serta mutu mahasiswa sehingga nantinya menjadi bekal untuk masa depan mahasiswa di bidang pengolahan makanan/ *Food & Beverages Product*.
 - b. Pelaksanaan praktek kerja lapangan dapat membentuk relasi antara pihak Hotel dan mahasiswa
 - c. Mahasiswa lebih kompeten dalam bidang yang diminati khususnya *food and beverage product Main Kitchen section*
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Laporan ini sebagai tanda bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta “STP AMPTA” yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus serta sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.
 - b. Laporan ini dapat merelevansi kurikulum mata kuliah dari kebutuhan kerja di Hotel
 - c. Laporan ini dapat menjalin kepercayaan mitra kerja antara pihak Akademi dan Hotel
3. Manfaat bagi Hotel
 - a. Laporan ini digunakan sebagai bahan masukan/saran untuk departement *Food & Beverages Product* khususnya *Main Kitchen* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

- b. Pelaksanaan ini meningkatkan operasional kinerja dalam perusahaan
- c. Membantu meringankan beban karyawan hotel dan *costing* hotel dengan adanya *training*