LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI KITCHEN SECTION SHERATON MUSTIKA

YOGYAKARTA RESORT AND SPA

Periode Periode 19 September 2017 – 19 Maret 2018

OLEH

NAMA : DANAR SAPUTRO

NIM : 115109116

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI KITCHEN SECTION SHERATON MUSTIKA

YOGYAKARTA RESORT AND SPA

Periode 19 September 2017 – 19 Maret 2018

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta

OLEH

NAMA : DANAR SAPUTRO

NIM : 115109116

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI KITCHEN SECTION SHERATON MUSTIKA

YOGYAKARTA RESORT AND SPA

PERIODE 19 September 2017 – 19 Maret 2018

OLEH

NAMA : DANAR SAPUTRO

NIM : 115109116

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	**DosenPembimbing**
(Hermawan prasetyanto,S.Sos.,SST.,M.M)	**(Arif Dwi Saputra,SS,M.M)**
NIDN. 0516057102	**NIDN.0525047001**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN PRATEK KERJA LAPANGAN

DI KITCHEN SECTION SHERATON MUSTIKA

YOGYAKARTA RESORT AND SPA

Periode 19 September 2017 – 19 Maret 2018

OLEH

NAMA	**:**	**DANAR SAPUTRO**
NIM	**:**	**115109116**
JURUSAN	**:**	**PERHOTELAN**
PRODI	**:**	**DIPLOMA III**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

07 JUNI 2018

Penguji

(**Arif Dwi Saputra,SS,M.M**)

NIDN.0525047001

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(**Drs. Prihatno, M.M)**

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kehadirat Allah SWT. Serta sholawat dan salam kepada junjungan kita, Nabi Muhammad SAW., karena rahmat dan petunjuk_Nya kami diberikan kelancaran dalam penyusunan laporan penelitian atau tugas akhir yang berjudul : "Penerapan Hygiene & Sanitasi Dalam Pengelolaan Makanan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa".

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Arif Dwi Saputra,SS,M.M. selaku Dosen Pembimbing tugas akhir.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.SST. MM. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs.Prihatno,M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Afnurrobbie B.jauhari selaku general manager di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan on the job training di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
5. Dosen dan Staff bidang Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu dan memberikan ilmu selama perkuliahan.

Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, disampaikan terimakasih. Semoga Tuhan Yang Maha Kuasa memberikan balasan yang setimpal atas jasa baik yang telah penulis terima dari mereka semua.

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih banyak hal yang harus disempurnakan oleh sebab itu kritik dan saran yang membangun sangat bermanfaat untuk ke depannya. Semoga penulisan laporan penelitian tugas akhir ini dapat bermanfaat dan kepada semua pihak yang berperan disampaikan terima kasih.

Yogyakarta, 19 mei 2018

penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

BERITA ACARA UJIAN iii

KATA PENGANTAR iv

DAFTAR ISI vi

BAB I PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang Masalah 2

B. Rumusan Masalah 3

C. Tujuan 3

D. Manfaat 4

1. **Manfaat bagi Penulis 4**
2. **Manfaat bagi Lembaga 4**
3. **Manfaat bagi Perusahaan 4**

BAB II KEPUSTAKAAN 5

A. Gambaran Umum Hotel 5

1. Definisi Hotel 5

2. Karakteristik Hotel 6

3. Kriteria Klasifikasi Hotel 7

4. Penggolongan Jenis Hotel 8

B. Gambaran Umum F&B Department Hotel 11

1. Pengertian Food & Beverage Department 11

2. Kualitas Makanan 13

C. Penegertian Hygiene dan Sanitasi 16

D. Kontaminasi..... 18

BAB III PELAKSANANAAN PRAKTEK KERJA 19

A. Deskripsi Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta 19

1. Lokasi 19

2. Sejarah 20

3. Fasilitas 22

4. Departement di Shertaon Mustika Yogyakarta 27

5. Struktur Organisasi Sheraton Mustika Yogyakarta 30

B. Gambaran Umum F& B Department Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa 33

1. Pengertian food & beverage department 33

2. Tugas dan Tanggung Jawab Masing-masing Bagian *Food & Beverage Product Department* 34

3. Struktur Organisasi *Food & Beverage Product Department*....35

4. Hubungan *Food & Beverage Product Department* Dengan Departemen Lain 36

C. Penerapan Hygiene & Sanitasi Di Main Kitchen Department Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.....41

D. Jadwal Kerja Di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa 42

E. Pelaksanaan Kerja Harian 43

F. Analisis Pelaksanaan Pkl 43

BAB IV PENUTUP 45

A. Kesimpulan 45

B. Saran 45

LAMPIRAN

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 3.1 Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa…… 19

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang masalah

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (Tangible Product) seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata (Intangible Product) seperti kenyamanan, layanan, suasana dan lain sebagainya (Soekadijo, 1996:3).

Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa dalam menunjang kelancaran usaha jasa, juga menawarkan kedua produk tersebut kepada calon pelanggan dalam pelaksanaanya. Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa memiliki standar tersendiri. yang ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan khususnya aspek intangible produk sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur (kitchen) restoran hotel perihal kesehatan dan kebersihan (sanitasi, hygiene) dalam pengelolaan makanan. Sanitasi menurut WHO (World Health Organisation) adalah “suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia,

terutama pada hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sedang hygiene adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

Menurut SK Dirjen Pariwisata, sanitasi hygiene adalah meliputi perorangan, makanan dan minuman serta lingkungan, dan tujuan diadakannya usaha sanitasi dan hygiene adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa sebagai salah satu industri penyedia jasa, dari aspek layanan makanan dan minuman sudah tentu berupaya semaksimal mungkin untuk menyelenggarakannya sebaik mungkin. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur, tenaga pengolah makanan yang terampil dibidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengelolaan makanan.

Berdasarkan hasil pengamatan, dapat diketahui bahwa pengelolaan makanan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa dilakukan dengan menerapkan teknik-teknik kulineri yang disesuaikan dengan jenis bahan serta menu yang akan diolah.

Namun demikian, dengan diterapkannya teknik-teknik kulineri ini, belum tentu menjadi jaminan bahwa makanan yang diolah sudah memenuhi syarat kesehatan sanitasi hygiene. Untuk itulah hal yang melatarbelakangi dan

mendorong peneliti sehingga diangkatnya permasalahan ini menjadi sebuah judul laporan tugas akhir dan ditindak lanjuti dalam sebuah kegiatan dimaksudkan untuk menganalisa, mengetahui, serta mengukur sejauh mana penerapan sanitasi hygiene pengelolaan makanan pada Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa.

B. Rumusan masalah

1. Apa yang di maksud Hygiene di Main Kitchen Food Pruduct?
2. Bagaimana penerapan sanitasi Hygiene dalam penglolaan makanan di Main Kitchen Food Product?
3. Apa hambatan dalam menerapkan Hygiene di Main Kitchen Food Pruduct dalam mencegah resiko keracunan?

C. Tujuan

1. Ingin mengetaui tujuan diadakannya Hygiene Main Kitchen Food Product.
2. Ingin mengetahui penerapan sanitasi Hygiene dalam pengelolaan makanan di Main Kitchen Food Product.
3. Ingin mengetahui hambatan dalam menerapkan Hygiene di Main Kitchen Food Product guna mencegah keracunan.

D. Manfaat

1. **Manfaat bagi Penulis**

   Kegunaan Laporan bagi penulis adalah sebagai bahan perbandingan antara teori yang di dapat selama belajar dikampus dengan terjun langsung kelapangan yang penulis lakukan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa. Hasil dari praktek kerja lapangan yang penulis lakukan dapat di curahkan juga melalui laporan ini. Maka laporan ini mempunyai kegunaan yang sangat penting bagi penulis sebagai bahan perbandingan.

2. **Manfaat bagi Lembaga**

   Sebagai tambahan bahan bacaan bagi perpustakaan akademik serta menambah ilmu pengetahuan di STP AMPTA YOGYAKARTA sehingga akan menghasilkan lulusan yang lebih professional 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.