

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**HOTEL SHERATON MUSTIKA**  
**YOGYAKARTA RESORT & SPA**

**Periode 11 September 2017 s.d 11 Maret 2018**



**OLEH**  
**NAMA : DHIAN ARDHANSYAH EJ**  
**NIM : 115109118**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : DIII**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2018**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
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 : DHIAN ARDHIANSYAH EJ**  
**NIM : 115109118**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : DIII**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2018**

## **HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI KITCHEN SECTION  
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA  
RESORT AND SPA  
Periode 11 September 2017 s.d 11 Maret 2018  
OLEH**

**NAMA : DHIAN ARDHIANSYAH EJ  
NIM : 115109118  
PRODI : PERHOTELAN  
JURUSAN : D III**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Jurusan**

**( Hermawan Prasetyanto,S.ST,M.M )  
NIDN. 0516057102**

**Dosen Pembimbing**

**(Dr. Hj. Saryani,M.Si. )  
NIDN. 0517066001**

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



**OLEH**  
**NAMA : DHIAN ARDHiansyah EJ**  
**NIM : 115109118**  
**PRODI : PERHOTELAN**  
**JURUSAN : D III**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**dan dinyatakan .....**

**Pada tanggal**

.....

**Penguji**

**(Dr. Hj. Saryani,M.Si.)**

**NIDN. 0517066001**

**Mengetahui,**

**KETUA STP AMPTA**

**( Drs. Prihatno, MM.)**

**NIDN. 0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa yang selalu memberikan anugrah dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan di *Food and Beverage Product ( Kitchen section )* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.

Laporan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan yang dimulai pada tanggal 11 september 2017 – 11 Maret 2018 di *Food and Beverage* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta. Penyusunan laporan ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program Diploma (DIII) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Untuk itu penulis sampaikan terimakasih kepada :

1. Ibu Dr.Saryani,.Msi. selaku dosen pembimbing yang telah membantu penulis menyusun laporan praktek tugas akhir.
2. Bapak Drs. Prihatno,MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto S.sos, S.ST, M.Mpar selaku ketua Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam membuat Tugas Akhir ini.
4. Bapak Afnurrobie Bintang Jauhari selaku *General Manager* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan kegiatan PKL di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.

5. Ibu Dianita Nindya Ratnasari selaku *training and culture manager* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam kelancaran pelaksanaan PKL di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta.
6. Seluruh staff *Food and Beverage product* dan teman-teman training di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Orang tua yang senantiasa mendoakan sehingga Tugas Akhir ini selesai dengan tepat waktu.
8. Antika putry yang telah senantiasa mendukung untuk selesainya Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Tugas Akhir ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis khususnya.

Yogyakarta, 4 Mei 2018

penulis

## DAFTAR ISI

### **HALAMAN COVER**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>

<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
-------------------------------	----------

<b>A. Latar Belakang Masalah .....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah .....</b>	<b>3</b>
<b>C. Tujuan .....</b>	<b>3</b>
<b>D. Manfaat .....</b>	<b>4</b>

<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>5</b>
------------------------------------	----------

<b>A. Gambaran Umum Hotel.....</b>	<b>5</b>
1. Definisi hotel.....	6
2. Jenis – jenis hotel .....	9
<b>B. Gambaran Umum F&amp;B Departmen Hotel. ....</b>	<b>14</b>
1. Struktur organitation hotel. ....	14
2. Department dalam hotel.....	17
3. Pengertian food and beverage product.....	20

<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA .....</b>	<b>25</b>
<b>A. Deskripsi Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta .....</b>	<b>25</b>
1. Sejarah .....	26
2. Lokasi.....	26
3. Fasilitas .....	28
4. Department yang ada di Sheraton Yogyakarta .....	37
5. Struktur Organisasi Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.	41
<b>B. Gambaran Umum <i>F &amp; B Product Department</i></b>	
<b>Sheraton Mustika Yogyakarta Resort &amp; Spa.....</b>	<b>44</b>
1. Pengertian <i>Food and Beverage Product Department</i> .....	44
2. Tugas & tanggung jawab di <i>food and beverage product section</i> ..	44
3. Struktur Organisasi <i>Food &amp; Beverage Product Department</i> .....	45
<b>C. Pengertian Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).....</b>	<b>49</b>
<b>D. Jadwal Harian.....</b>	<b>60</b>
<b>E. Pelaksanaan Kerja Harian .....</b>	<b>63</b>
<b>F. Analisis Pelaksanaan Kerja.....</b>	<b>64</b>
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>68</b>
A. Kesimpulan .....	68
B. Saran.....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## **DAFTAR GAMBAR**

1.	Gambar 3.1 Sheraton Mustika Yogyakarta.....	22
2.	Gambar 3.2 Andriwono Bistro.....	25
3.	Gambar 3.3 Mustika Room.....	25
4.	Gambar 3.4 Mataram Convention Hall.....	26
5.	Gambar 3.5 Senopati Adipati Room.....	27
6.	Gambar 3.6 Patih Room.....	27
7.	Gambar 3.7 Drug Store & Dowa .....	28
8.	Gambar 3.8 Suko Wine Lounge .....	28
9.	Gambar 3.9 Link @Sheraton .....	29
10.	Gambar 3.10 Cake Shop .....	29
11.	Gambar 3.11 Room.....	30
12.	Gambar 3.12 Taman Sari Pool.....	31
13.	Gambar 3.13 SPA .....	31
14.	Gambar 3.14 Fitnes Center .....	32
15.	Gambar 3.15 Struktur Organisasi Sheraton Mustika .....	39

## **DAFTAR TABEL**

1. Table 3.1 Jadwal kerja harian ..... 49

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Di era globalisasi ini semakin maju seperti sekarang ini kesehatan dan keselamatan kerja merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan suatu pekerjaan. Hal tersebut dikarenakan telah tercantum dalam undang-undang ataupun aturan-aturan yang berada di dunia pekerjaan.

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 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 K3 baru 2,1% dari sekitar 150.000 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 di *kitchen* contohnya *kitchen* menjadi salah satu tempat yang sering kali mengalami kecelakaan kerja. Hal ini disebabkan oleh peralatan yang digunakan tidak memenuhi syarat penggunaan, tetapi kurangnya pemahaman karyawan menggunakan alat untuk memasak, bahkan tidak memperdulikan kesehatan karyawan saat bekerja di *kitchen*.

*Kitchen* merupakan tempat dimana seorang *chef* membuat suatu sajian masakan yang akan disajikan kepada tamu untuk mereka nikmati. Melihat pentingnya dapur disuatu hotel, kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting untuk diterapkan di tempat ini. Hal ini dapat mendukung kesuksesan kerja di *kitchen* demi kepuasan pelayanan terhadap tamu, sehingga tamu akan merasa puas dengan masakan yang telah dibuat oleh seorang *chef*. Oleh karena itu, peralatan yang digunakan untuk menyiapkan masakan sampai penyajian masakan harus memenuhi *standard* 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. Contohnya kebersihan *plate, spoon, ingredients* bahan makanan Namun demikian, masih ada karyawan yang tidak mengindahkan peraturan yang telah dibuat. Oleh karena itu, berdasarkan penjelasan diatas maka penulis tertarik untuk

menjelaskan mengenai cara mewujudkan kesehatan dan keselamatan kerja di dapur Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa sebagai materi Praktek Kerja Lapangan.

## B. Rumusan Masalah

1. Apakah penanganan kesehatan dan keselamatan kerja di hotel sudah memenuhi *standard* yang sudah ditentukan ?
2. Apakah K3 di *kitchen* dapat menyebabkan ketidaklancaran operasional kerja ?

## C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Untuk mengetahui penanganan kesehatan dan keselamatan kerja sudah memenuhi *standard*.
2. Untuk mengetahui apakah K3 dapat mempengaruhi SOP kesehatan dan keselamatan kerja yang ada di *kitchen*.

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)**

### **1. Manfaat bagi Mahasiswa**

Untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa tentang kesehatan dan keselamatan kerja.

### **2. Manfaat bagi Akademik**

Untuk menambah pengetahuan dan bahan bacaan perpustakaan, akademik, sehingga menjadi bahan pembelajaran mahasiswa lain.

### **3. Manfaat bagi Hotel**

Supaya karyawan semakin peduli dan memperhatikan tentang pentingnya kesehatan dan keselamatan kerja pada saat bekerja di kitchen.