

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI COLD KITCHEN SECTION
EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode September 2018 s/d Maret 2019



OLEH :

NAMA : DIAH AYU SEKARWULAN

NIM : 116109195

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

KELAS : PERHOTELAN A

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2018

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI COLD KITCHEN SECTION
EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode September 2018 s/d Maret 2019

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



OLEH :

NAMA : DIAH AYU SEKARWULAN

NIM : 116109195

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

KELAS : PERHOTELAN A

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI COLD KITCHEN SECTION

HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA

Periode September 2018 s/d Maret 2019

OLEH :

NAMA : DIAH AYU SEKARWULAN

NIM : 116109195

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

KELAS : PERHOTELAN A

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

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

NIDN. 0516057102

Dosen Pembimbing


(Arif Dwi Saputra, S.S., M.M.)

NIDN. 0525047001

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI COLD KITCHEN SECTION
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA**

Periode September 2018 s/dMaret 2019



OLEH

NAMA : DIAH AYU SEKARWULAN
NIM : 116109195
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)
KELAS : PERHOTELAN A

**Telah dipertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan LULUS Pada tanggal
16 Mei 2019**

Penguji

**(Arif Dwi Saputra, S.S.,M.M)
NIDN. 0525047001**

Mengetahui

**(Drs. Prihatno, M.M.)
NIDN. 0526125901**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT, karena berkatrahmat, karunia dan hidayah-Nya laporan praktek kerja lapangan di *kitchen section* eastparc hotel yogyakarta dapat diselesaikan. Penyusunan laporan praktek kerja lapangan ini merupakan syarat dalam menyelesaikan program Diploma III di STP Ampta yogyakarta. Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang ditemui. Untuk itu dengan penuh rasa tulus mengucapkan banyak terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada :

1. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S.,M.M selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana dalam memberikan bimbingan serta waktunya selama proses penulisan laporan praktek kerja lapangan di Eastparc Hotel Yogyakarta.
2. Ibu Hj. DR. Saryani, M.Si selaku dosen pembimbing akademik yang selalu bijaksana memberikan bimbingan serta waktunya selama proses penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan lancar.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesah kan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.

5. Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan laporan praktek kerja lapangan.

Yogyakarta, 08 April 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Departement Hotel.....	6
1. Pengertian Industri Hotel.....	6
2. Karakteristik Hotel	7
3. Klasifikasi Jenis Hotel	8
B. Gambaran Umum Departement Hotel.....	10
1. Pengertian Food and Beverage Departement.....	10
2. Section Dalam Food and Beverage Departement.....	13
3. Metode Memasak	14

4. Pengertian Menu dan Jenis Menu	18
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	24
1. Deskripsi Singkat Lokasi Eastparc Hotel	24
2. Struktur Organisasi Eastparc Hotel	28
3. Fasilitas Umum Eastparc Hotel	29
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	36
1. Deskripsi Lingkup Kerja	36
2. Struktur Organisasi Food and Beverage Product	38
3. Cara Penyimpanan Makanan Yang Baik dan Benar	40
4. Pengaruh Penyimpanan Buah dan Sayur	46
5. Kendala Penyimpanan Buah dan Sayur	47
C. Jadwal Kerja	48
D. Pelaksanaan Kerja Harian	49
1. Tugas dan Tanggung Jawab Cold Kitchen	49
2. Prosedur Kerja Cold Kitchen Section	50
3. Pelaksanaan Tugas Harian Cold Kitchen	52
E. Analisis Pelaksanaa Kerja	54
BAB IV PENUTUP.....	56
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	57

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN

- 1. Gambar Kitchen Eastparc Hotel Yogyakarta**
- 2. Foto copy sertifikat OJT**
- 3. Foto copy surat pengantar dari kampus**
- 4. Foto copy surat pengantar dari Eastparc Hotel Yogyakarta**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Food and Beverages merupakan salah satu departemen di hotel yang memiliki peranan penting, karena merupakan salah satu sumber pendapatan di hotel yang cukup besar. Para pegawai yang dipekerjakan di department ini juga harus memiliki wawasan yang luas tentang dunia *Food and Beverages*. Oleh karena itu, banyak hotel-hotel di Indonesia yang memiliki kriteria atau pertimbangan tertentu untuk menerima pegawai baru yang akan dipekerjakan, tak terkecuali hotel-hotel di Yogyakarta.

Yogyakarta sendiri merupakan salah satu kota yang menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan, baik dari dalam negeri maupun mancanegara. Tentu saja, hal tersebut menjadi keuntungan tersendiri bagi hotel-hotel di Yogyakarta, karena semakin banyak wisatawan, semakin banyak pula tamu yang menginap di hotel. Dari kompleks nya para wisatawan yang datang, membuat hotel-hotel di Yogyakarta berlomba-lomba untuk memberikan pelayanan yang maksimal bagi tamu hotel, khususnya dalam hal makanan dan minuman.

Menurut Ruffino dan Bartono (2006; 2) Dapur atau kitchen di suatu hotel adalah sentra produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restoran yang ada di dalam hotel, ataupun kegiatan lain seperti catering ke luar hotel dengan makanan yang dibuat hotel.

Menurut A. Rachman Arif (2002 : 111), dapur mempunyai pengertian suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya.

Kitchen section merupakan bagian daripada hotel yang mengurus penyediaan dan penjualan makan dan minuman dalam suatu hotel. Selain penyewaan kamar bagi suatu hotel makanan dan minuman itulah yang merupakan sumber penghasilan tertentu (Damardjati. 2006:55). *Kitchen section* merupakan seksi yang bertugas secara khusus menangani makanan, minumannya 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 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.

Eastparc Hotel Yogyakarta adalah salah satu *five star* hotel di Yogyakarta yang memiliki beberapa section di *Food & Beverages Producty* yang salah satunya adalah *Cold Kitchen* atau *Gardemanger*, bagian khusus yang menangani *appetizer*. Cara penyimpanan bahan di *Cold Kitchen* harus benar agar tetap terjaga kebersihan, kualitas, serta gizi. Pemicu kualitas bahan makanan atau buah dan sayur menjadi menurun dikarenakan keteledoran *supplier* dalam memilih bahan baku, kesalahan karyawan dalam mengatur suhu ruangan untuk menyimpan bahan baku, dan karyawan yang tidak memperdulikan hygiene sanitasi. Penyimpanan bahan yang salah akan berpengaruh pada *cost* atau biaya pengeluaran menjadi lebih banyak, hal ini dikarenakan sayur dan buah yang cepat rusak atau busuk. Dari uraian diatas menarik penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan di Eastparc Hotel Yogyakarta untuk lebih jauh mempelajari pengolahan dan persediaan sayuran dan buah.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara menyimpan sayur dan buah di *Cold Kitchen* Eastparc Hotel Yogyakarta ?
2. Apa pengaruh penyimpanan sayur dan buah terhadap kualitas produk di *Cold Kitchen* Eastparc Hotel Yogyakarta ?
3. Apa saja yang menjadi kendala dalam proses penyimpanan buah dan sayur di *Cold Kitchen* Eastparc Hotel Yogyakarta ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

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

1. Ingin mengetahui cara penyimpan makanan yang baik dan benar di *Cold Kitchen* Eastparc Hotel Yogyakarta.
2. Ingin mengetahui pengaruh penyimpanan sayur dan buah terhadap kualitas produk di *Cold Kitchen* Eastparc Hotel Yogyakarta.
3. Ingin mengetahui kendala dalam penyimpanan buah dan sayur di *Cold Kitchen* Eastparc Hotel Yogyakarta

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa yang melakukan training dapat memperdalam ilmu dan wawasan tentang Food and Beverages.
- b. Sebagai salah satu persyaratan kampus bagi mahasiswa untuk menyelesaikan tugas akhir kuliah dan juga persyaratan untuk mengikuti wisuda.
- c. Mnembuat mahasiswa terbiasa dan menyesuaikan diri dengan dunia kerja.

2. Manfaat Bagi Akademik

- a. Dapat menjalin kerjasama yang baik antara pihak akademik dengan pihak hotel.
- b. Mendapatkan citra atau image yang baik dari pihak hotel, terlebih jika mahasiswa yang training di hotel tersebut dapat bekerja dengan baik dan memuaskan.

3. Manfaat Bagi Hotel

- a. Dapat menilai kinerja para trainer atau mahasiswa sebelum benar-benar terjun ke dunia kerja nyata.

- b. Mendapatkan bakal calon pegawai hotel yang terpercaya dan terdidik, karena sudah dilatih selama training di hotel.