

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT &
SPA

Periode 21 September 2017 s/d 21 Maret 2018



OLEH

NAMA : NOOR AMINAH
NIM : 115109095
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN
KELAS : PERHOTELAN B

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT &
SPA

Periode 21 September 2017 s/d 21 Maret 2018

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



OLEH

NAMA : NOOR AMINAH
NIM : 115109095
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA
Periode 21 September 2017 s/d 21 Maret 2018

OLEH

NAMA : NOOR AMINAH
NIM : 115109095
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M.) (Hari Rachmadi, SE., M.M.)

NIDN. 0516057102

NIDN.0505076501

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA
Periode 21 September 2017 s/d 21 Maret 2018**



OLEH

**NAMA : NOOR AMINAH
NIM : 115109095
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN**

Telah di pertahankan di depan penguji Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 23 April 2018

Penguji

(Hari Rachmadi,SE,M.M)

NIDN.0505076501

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno,MM.)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat, karunia dan hidayah-Nya LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA 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 terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada :

- 1 Bapak Hari Rachmadi, SE,M.M selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesaikannya laporan penulis.
- 2 Ibu Angela Ariani S.H, M. MPar selaku Dosen Pembimbing Akademik dan KABAG OJT yang selalu memberikan bimbingan serta waktunya selama enam bulan terakhir ini.
- 3 Bapak Hermawan Praetyo, S.Sos, M.Mpar selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan lancar.
- 4 Bapak Drs Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.

- 5 Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali ipenulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan laporan praktek kerja lapangan.
- 6 Kepada Bapak Robby selaku General Manager di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan on the job training.
- 7 Kepada Chef Arry selaku Executive Chef di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang telah membimbing saya selama Training di hotel.
- 8 Kepada Chef Alex & Chef Tri selaku Chef De P'rtie di section Main Kitchen di hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang telah memberikan arahan Selama di hotel.
- 9 Kepada Chef Risang selaku Pastry Chef di section Pastrydi hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang telah memberikan arahan & bimbingan Selama di hotel.
- 10 Kepada staf Kitchen& Pastry Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang telah mengajarkan berbagai hal selama on the job training.
- 11 Untuk Bundha Ruminah dan keluarga penulis yang sangat cintai dan sayangi, penulis ucapkan terimakasih karena sudah memotivasi dan mendoakan penulis sampai saat ini.
- 12 Untuk Ibu Syahniar Susanti penulis ucapkan terimakasih banyak karena telah membiayai penulis dan memotivasi penulis sampai saat ini.

13 Untuk Seluruh sahabat dan teman – teman seperjuangan penulis khususnya kelas Perhotelan B (si *Kumbull*: Chika, Ita, Sari, Ocha, si *Inchess* : Ismi, Ika, Icha, Nitha, Aci, Dan Juga Arsyi, Ovi, Dani, Nindy , Radit, Risvan, Ronald, Ryan, Bram, Dhian, Oki, Sulkhan, Gusti, Huda, Shegi, Yusuf, Indra, Evan, dan lainnya) yang selalu memberikan dukungan penulis ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 17 Februari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

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

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Rumusan Masalah	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	
1. Manfaat Bagi Mahasiswa	4
2. Manfaat Bagi Perusahaan	5
3. Manfaat Bagi STP AMPTA	5

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel	
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Karakteristik Hotel.....	7
3. Jenis Hotel.....	8
B. Gambaran Umum Departemen Hotel	

1. Food And Beverage Departement	
a. Pengertian Food & Beverage Product Department.....	11
b. Tujuan Departemen Makanan & Minuman	11
c. Karakteristik product food & beverage department.....	15
d. Pengelolaan Bahan Makanan.....	17
2. Housekeeping Departemen	18
3. Front Office Departemen	18
4. Sales & Marketing Departemen.....	18
5. Accounting Departemen	18
6. Engineering Departemen	18
7. Human Resources Departemen.....	18
C. Hygiene Dan Sanitasi	
1. Pengertian Hygiene	19
2. Pengertian Sanitasi.....	19

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Lokasi Pkl	
1. Sejarah Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	20
2. Fasilitas Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.....	26
3. Lokasi Hotel.....	31
4. Departemen Di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.	31
B. Gambaran Food And Beverage Product Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	36

C. Struktur Organisasi Food And Beverage Product Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	37
D. Deskripsi Department Tempat Pkl.....	40
E. Jadwal Kerja.....	40
F. Pelaksanaan Kerja Harian	41
G. Penerapan Hygiene & Sanitasi Di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa	43
H. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	62

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	64
B. Saran.....	64

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

1. Surat Permohonan On The Job Training
2. Sertifikat On The Job Training
3. Sertifikat Kompetensi
4. Jadwal training

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kegiatan pariwisata merupakan salah satu sector yang seharusnya mendapatkan perhatian khusus dari pemerintah Indonesia sebagai sumber devisa yang penting dan banyak berperan dalam usaha meningkatkan perekonomian nasional seandainya di kelola secara professional dan berkesinambungan. Melimpahnya keindahan alam wisata, beragamnya kebudayaan daerah, dan letak geografis yang strategis, seharusnya menjadikan Indonesia mempunyai kesempatan besar untuk menjadi salah satu Negara tujuan utama pariwisata dunia.

Salah satu usaha yang cukup menunjang dalam industry pariwisata adalah usaha jasa perhotelan. Berdasarkan “keputusan dari menteri parpostel no Km 94/HK103/MPPT/1987” di sebutkan bahwa hotel adalah satu jenis akomodasi yang mempergunakan keseluruhan bagian atau bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang kelola secara komersil. Hotel sebagai industry yang bergerak di bidang pelayanan jasa beusaha untuk memenuhi segala kebutuhan dan menciptakan kepuasan tamu. Dalam usaha tersebut hotel mempunyai bentuk organisasi yang terdiri dari beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing.

Akan tetapi beberapa departemen tersebut saling berkaitan satu sama lain dalam memberikan pelayanan yang baik untuk wisatawan yang menginap di hotel tersebut. Adapun beberapa departemen yang ada di hotel yaitu meliputi *front office department*, *housekeeping department*, *food and beverage department*, *engineering department*, *marketing department*, *accounting department*, dan *security department*.

Pada saat tamu menginap, mereka akan merasa lapar dan tergugah untuk mencoba hidangan makanan yang ada di hotel tersebut. Dan *Food and Beverage Product Department* bertugas mengolah bahan mentah yang menjadi hidangan makanan yang mampu memuaskan jasmani tamu tersebut. Makanan dan Minuman yang dihasilkan *Food and Beverage Product Department* banyak jenis dan ragam macamnya. Oleh karena itu *Food and Beverage Product Department* dibagi menjadi beberapa section yang masing – masing memiliki tugas dan tanggung jawab sendiri sesuai jenis bidang pekerjaannya. Salah satunya adalah *Hot Kitchen* atau *Main Kitchen* adalah dapur utama di mana *maincourse*, *soup*, *sauce*, dan proses masak-memasak terjadi. Dapur ini biasanya berada di tengah bagian dapur lain, agar gampang berkomunikasi dengan bagian-bagian dapur lainnya..

Dalam mengolah berbagai macam *maincourse*, *soup*, dan *sauce* perlu memperhatikan kualitas dan kuantitas serta kecepatan dan ketepatan dalam pengolahan hidangan itu sendiri ketika dihidangkan untuk tamu. Dalam menciptakan hal tersebut, semua pegawai terlibat mulai dari *Chef de Partie*, *Cook Helper*, *Daily Worker* serta *Trainee*.

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan dalam menyajikan makanan tersebut, di perlukan adanya pemilihan bahan dasar yang tepat, peralatan yang memadai, proses pembuatan produk yang sesuai dengan resep serta ketrampilan pegawai main *kitchen section* yang handal. Sedangkan untuk meningkatkan kuantitas produk *Hot Kitchen* tersebut, diperlukan adanya penambahan jumlah bahan baku produksi, memilih dan merekrut pegawai dengan *skill* yang baik, meningkatkan variasi produk. Agar dapat tercapainya tujuan Hygiene dan sanitasi maka di perlukan sebuah standard tersendiri dalam mewujudkannya. Dari latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan praktik kerja lapangan di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa khususnya di bagian Main kitchen.

B. Rumusan Masalah

1. Pentingkah *Hygiene* dan Sanitasi di terapkan di hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa?
2. Bagaimana cara menerapkan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa?
3. Apa dampaknya jika *Hygiene* dan sanitasi di hotel tidak dilakukan secara benar oleh karyawan?

C. Tujuan Rumusan Masalah

1. Mengetahui pentingnya *Hygiene* dan sanitasi di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
2. Mengetahui cara menerapkan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di hotel.

3. Mengetahui dampak *Hygiene* dan sanitasi di hotel jika tidak dilakukan secara benar oleh karyawan.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Selain mempunyai tujuan-tujuan praktek kerja lapangan juga mempunyai manfaat-manfaat yang berguna bagi mahasiswa maupun bagi tempat PKL, antara lain:

1. Bagi Mahasiswa:

- a.) Memberikan gambaran yang jelas tentang dunia kerja yang sesungguhnya.
- b.) Sebagai perbandingan antara teori yang di dapat selama perkuliahan dengan kenyataan yang ada di dunia kerja.
- c.) Untuk mengetahui proses – proses kerja yang terdapat di perusahaan.
Proses kerja yang di maksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan dan keselamatan kerja.
- d.) Dapat memperoleh kemudahan dalam mencari kerja kelak saat sudah lulus kuliah.
- e.) Menambah wawasan mahasiswa tentang dunia kerja.
- f.) Menambah dan meningkatkan ketrampilan serta keahlian di bidang praktek.

2. Bagi Perusahaan :

- a.) Dapat di jadikan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat perencanaan dan kebijaksanaan yang tepat dimana yang akan datang dalam membantu meringankan tugas yang ada di perusahaan.

- b.) Diharapkan dengan adanya praktek kerja lapangan ini, kampus dapat membina hubungan baik dan kerjasama dengan perusahaan atau hotel dimana para mahasiswa melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
- c.) Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga kerja dari mahasiswa – mahasiswa yang melakukan praktek.

3. Bagi STP AMPTA :

- a.) Terjalannya kerjasama antara Universitas dengan perusahaan
- b.) Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja lapangan.
- c.) Dapat di kenal di dunia industry apabila mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan terampil, berkualitas dan baik.