

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



**OLEH**

**NAMA : RYAN SYAIFUDIN S  
NIM : 115109103  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : DIII  
KELAS : PERHOTELAN B**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA  
2018**

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

Diajukan untuk Memenuhi Syarat menyelesaikan  
Tugas Akhir dan Dipenuhi Perencanaan  
STP A Yogyakarta



**OLEH**

**NAMA : RYAN SYAIFUDIN S**

**NIM : 115109103**

**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 September 2017 s.d Maret 2018  
OLEH**

**NAMA : RYAN SYAIFUDIN SEPTIAWAN  
NIM : 115109103  
PRODI : PERHOTELAN  
JURUSAN : D III**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

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

**NIDN. 0516057102**

**NIDN. 0526125901**

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



**OLEH**

**NAMA : RYAN SYAIFUDIN SEPTIAWAN  
NIM : 115109103  
PRODI : PERHOTELAN  
JURUSAN : D III**

**Telah dipertahankan di depan penguji  
dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal**

**30 April 2018**

**Penguji**

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

**NIDN.0526125901**

**Mengetahui,**

**KETUA STP AMPTA**

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

**NIDN.0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karna atas berkat serta rahmat-Nya kepada kami, kami dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan di hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini, penulis menyusun setelah melaksanakan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan yang di mulai pada tanggal 19 September sampai dengan 19 Maret di *Food & Beverage Product Department* Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta. Penyusun Laporan ini di maksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma (DIII) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Untuk itu, kami mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Bapak Drs.Prihatno.MM. selaku Ketua STP AMPTA dan juga sebagai Dosen Pembimbing yang telah membantu kelancaran penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Hermawan Praetyo, S.Sos, M.Mpar selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulisan dalam membuat Tugas Akhir ini.
3. Bapak Afnurrobbie B. Jauhari selaku *General Manager* Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan kegiatan PKL di Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta.

4. Bapak Budi Santoso selaku *Human Resource Manager* Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam kelancaran pelaksanaan PKL di Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta.
5. Seluruh staf *Kitchen* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah mengajarkan berbagai hal selama on the job training.
6. Kedua Orang Tua yang selalu memberikan motivasi moril dan material, terima kasih kasih sayang mereka yang sangat berharga.
7. Seluruh teman – teman penulis yang selalu memberikan dukungan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan baik dari segi susunan kalimat maupun tata bahasanya. Oleh karena itu, kami menerima segala saran maupun kritik dari pembaca sekalian agar dapat memperbaiki laporan ini.

Akhir kata dari penulis berharap semoga laporan ini dapat memberikan manfaat maupun inspirasi terhadap pembaca sekalian.

**Yogyakarta, 5 April 2018**

Penyusun

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

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

### BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....	3

### BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Departemen Hotel .....	5
1. Pengertian Industri Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel .....	6
3. Jenis Hotel.....	8
B. Gambaran Umum Departemen Hotel .....	10
1. Struktur Organisasi .....	10
2. Departemen dalam Hotel.....	13
3. Food & Beverage Product .....	17
4. Tugas & Tanggung Jawab Food & Beverage Product.....	19

### BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa.....	21
---	----

1.	Sejarah Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa .....	21
2.	Fasilitas .....	23
3.	Strategi Perusahaan .....	27
4.	Food & Beverage Product .....	28
B.	Gambaran Umum Food & Beverage Product .....	30
1.	Pengertian F&B Product Departemen.....	30
2.	Tugas dan Tanggung Jawab Masing-masing Bagian F&B Product .....	30
3.	Struktur Organisasi F&B Product Departemen.....	32
C.	Gambaran Umum Cold Kitchen Sheraton Mustika Resort & Spa	
1.	Pengertian Cold Kitchen Section.....	36
2.	Cara Penyimpanan Makanan Yang Baik Dan Efisien .....	36
3.	Pengaruh Penyimpanan Sayur Dan Buah .....	40
4.	Kendala Penyimpanan Sayur Dan Buah .....	41
5.	Standart Prosedur Untuk Bahan-Bahan Makanan .....	42
6.	Tugas Dan Tanggung Jawab Cold Kitchen Section .....	45
D.	Jadwal Kerja .....	46
E.	Pelaksanaan Kerja Harian .....	48
F.	Analisa Pelaksanaan Kerja.....	49

#### **BAB IV PENUTUP**

A.	Kesimpulan .....	51
B.	Saran.....	52

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**



# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Masalah

Pada zaman modern 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. 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 *Cold Kitchen* atau *Gardemanger*, bagian khusus yang menangani appetizer. Cara penyimpanan bahan di Cold 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 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* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa ?
2. Apa pengaruh penyimpanan sayur dan buah terhadap kualitas produk di *Cold Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa?
3. Apa kendala dalam penyimpanan sayur dan buah di *Cold 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 cara menyimpan sayur dan buah di *Cold Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
2. Mengetahui pengaruh penyimpanan sayur dan buah terhadap kualitas produk di *Cold Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
3. Mengetahui kendala di dalam penyimpanan sayur dan buah di *Cold Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

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

1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a. Mengetahui hal-hal yang tidak dipelajari dalam perkuliahan.
  - b. Sebagai perbandingan antara teori yang di dapat selama perkuliahan dengan kenyataan yang ada di dunia kerja.
  - c. Dapat meningkatkan kualitas serta mutu mahasiswa sehingga nantinya menjadi bekal untuk masa depan mahasiswa di bidang pengolahan makanan/ *Food & Beverages Product*.

## 2. Manfaat bagi Akademik

Laporan ini sebagai tanda bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta “STP AMPTA” yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus serta sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.

## 3. Manfaat bagi Hotel

- a. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan yang tepat untuk membuat perencanaan kebijaksanaan yang tepat dimasa yang akan datang dalam membantu meringankan tugas yang ada diperusahaan.
- b. Dapat membina hubungan baik antara mahasiswa, kampus, dan hotel yang terkait.
- c. Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa yang melakukan praktek secara gratis/tidak dibayar.