LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 17 Februari 2014 s/d 17 Agustus 2015

OLEH:

NAMA : Adam Yani

NIM : 112108759

JURUSAN : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 17 Februari 2014 s/d 17 Agustus 2015

Di ajukan Guna Memenuhi Persyaratan

Untuk Menyelesaikan Program Diploma III

Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yogyakarta

OLEH:

NAMA : Adam Yani

NIM : 112108759

JURUSAN : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 17 Februari 2014 s/d 17 Agustus 2015

Oleh :

NAMA	**: ADAM YANI**
NIM	**: 112108759**
JURUSAN	**: DIII PERHOTELAN**

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
Hermawan P,S.Sos,S.ST,M.M	**Dra.Heni Susilowati,M.M**
NIDN :0516057102	**NIDN :0505026202**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

FOOD AND BAVERAGE PRODUCT (KITCHEN)

Oleh :

NAMA	**: ADAM YANI**
NIM	**: 112108759**
JURUSAN	**: DIII PERHOTELAN**

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 10 Juli 2018

Penguji

(Dra.Heni Susilowati,M.M)

NIDN:0505026202

Mengetahui

(Drs.Prihatno. M.M,)

NIDN:0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Kehadirat Allah SWT, serta sholawat dan salam kepada Nabi junjungan yang dimuliakan, Nabi Muhammad SAW, karena Rahmat dan PetunjukNya yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan tugas akhir ini dengan baik. Laporan ini dibuat sebagai salah satu syarat kelulusan untuk dapat menyelesaikan proses pembelajaran dalam jenjang Diploma III Program Studi Perhotelan.

Dengan telah adanya berbagai kendala yang penulis alami saat penyusunan laporan ini, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini meskipun jauh dari kesempuranaan. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku dosen pembimbing akademik dan dosen pembimbing penyusinan Tugas Akhir yang telah banyak sekali membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Drs.Prihatno,M.M, selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto S.Sos, S.S.T, M.M.Par selaku ketua jurusan perhotelan yang telah banyak membantu penulis.
4. Bapak Khalid Omar Abdat, selaku pemilik Eastparc Hotel Yogyakarta.
5. Bapak Wahyudi Eko Sutoro, selaku *General Manager* Eastparc Hotel Yogyakarta.

6. Bapak Tri Heru Basuki, selaku Executive Chef yang telah memberi banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat.
7. Bapak Yodi Prasetyo, selaku Banquet Sous Chef yang telah mendampingi dan banyak memberikan ilmu yang bermanfaat.
8. Seluruh staff *Food and Baverage Department* Eastparc Hotel Yogyakarta yang telah dengan sabar membimbing dan mengajarkan ilmu baru kepada penulis.
9. Kepada ibu saya Erning Kusumawati dan juga Almarhum ayah saya Alm. Surya Darma yang sudah mendidik saya sampai sejauh ini.
10. Adam Andalas adik saya yang selalu mendukung saya di segala kesempatan
11. Teruntuk Agnes Elsera Wibowo yang selalu ada di segala kondisi saya.
12. Seluruh pihak yang telah membantu hingga terselesaikanlah laporan ini.

Demikian, harapan saya semoga hasil pengkajian ini dapat bermanfaat bagi kita semua dan menambah refrensi yang baru sekaligus pengetahuan yang baru pula, Amin.

Yogyakarta, April 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
BERITA ACARA UJIAN ..... **iv**
LAPORAN TUGAS AKHIR ..... **iv**
KATA PENGANTAR ..... **v**
BAB I **1**
PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang Masalah **1**
B. Rumusan Masalah **2**
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan **3**
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan **4**
BAB II **5**
LANDASAN TEORI **5**
A. Gambaran Umum Industri Perhotelan 5
1. Pengertian Hotel 5
B. Gambaran Umum Food and Beverage Product (Kitchen) 9
1. Pengertian Departemen *Food and Beverage* 9
2. Pengertian *Food and Beverage Product Departemen.* 9
3. Sejarah *Food and Beverage Product (Kitchen)* 12
C. Pengertian *Hygiene* dan Sanitasi 13
1. Pengertian *Hygiene* 13
3. Maksud diadakannya *Hygiene* dan Sanitasi di Kitchen 16
4. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam pengelolaan makanan di *Main Kitchen Food Product* 17
BAB III **20**
PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN **20**
A. Deskripsi Eastparc Hotel Yogyakarta 20
1. Sejarah Hotel 20
2. Fasilitas Hotel 21

3. Restaurant 21
4. Ruang Pertemuan/Meeting Rooms dan Banquet Eastparc Hotel 23
B. Struktur Organisasi Eastparc Hotel Yogyakarta 24
1. Struktur Organisasi 24
C. *Food dan Beverage Product Department* Eastparc Hotel Yogyakarta . 26
1. *Food and Beverage Product Organization* Eastparc Hotel 26
2. *Job Description Food and Beverage Product Department* Eastparc Hotel Yogyakarta 27
3. Jadwal Kerja 31
4. Pelaksanaan Kerja Harian 31
D. Analisa Pelaksanaan Kerja 33
BAB IV 38
PENUTUP 38
A. Kesimpulan 38
B. Saran 38
DAFTAR PUSTAKA 40
LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki potensi yang sangat besar di bidang pariwisata. Ini bisa dilihat dari indahnya berbagai macam pemandangan alam, kebudayaan, dan sejarah bangsa, festival dan upacara-upacara yang unik, berbagai macam seni lukis dan kerajinan tangan, dan banyaknya tempat yang sangat menarik para wisatawan sepanjang tahun (Yoeti, 2006:1)

Hotel sendiri merupakan salah satu dari bagian kepariwisataan yang sangat penting keberadaannya karena hotel itu sendiri merupakan akomodasi yang di dirikan dengan tujuan mengakomodasi pariwisata itu sendiri. Hotel meliputi beberapa departemen yang mempunyai perannya masing-masing. Sebagai contoh *Food and Beverages Product* yang bertangung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap maupun tamu yang hanya berkunjung. Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi sendiri merupakan standar yang terus berlaku didalam implementasi *Food and Beverages Product.*

Praktek Kerja Lapangan adalah suatu program yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa pada semester yang telah ditentukan oleh program studi masing-masing sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan

pendidikannya. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini disesuaikan dengan bidang studi yang ditekuni setiap mahasiswa

Dengan adanya praktek kerja lapangan ini maka penulis dapat mempelajari dan memperdalam ilmu di bidang *Food and Beverage Product* serta lebih mendalami cara memasak yang baik dan dapat memenuhi apa yang dibutuhkan oleh tamu.

Saat ini, saya mempunyai kesempatan untuk melakukan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di Eastparc Hotel Yogyakarta yang berlokasi di Jl. Seturan Raya, Yogyakarta, Indonesia.

Penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di Eastparc Hotel Yogyakarta dan dilaksanakan di *Food and Beverage Product Department.* Saya memilih Food and Beverage Product untuk mengetahui masalah atau kendala yang terjadi dalam pelaksanaan Higiene dan Sanitasi di dalam hotel.

Praktek Kerja Lapangan di Eastparc Hotel Yogyakarta dipilih karena Jl. Seturan Raya merupakan salah satu jalan utama di Yogyakarta. Selain itu, karena letaknya yang strategis, para tamu yang menginap di hotel ini dapat dengan mudah menjangkau tempat-tempat yang menarik di Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Tujuan utama dalam setiap management perhotelan yaitu menjual pelayanan dalam bidang jasa yang lebih mementingkan “kepuasan bagi

tamu”. Untuk memberikan penjelasan dan kekhususan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan, maka penulis merumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam penglolaan makanan di *Main Kitchen Food Product*.
2. Apa hambatan dalam menerapkan *Hygiene* di *Main Kitchen Food Pruduct.*

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Praktek Kerja Lapangan ini sangat berperan penting dalam dunia pendidikan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan masalah-masalah yang dihadapi seorang trainee saat menjalani masa orientasi terkait Higiena dan Sanitasi yang penulis lakukan di Eastparc Hotel Yogyakarta. Oleh karena itu penulis mempunyai tujuan dalam penyusunan laporan ini. Adapun tujuan penyusunan laporan ini antara lain :

1. Memraktekan tujuan di adakannya *Hygiene* dan Sanitasi di *Main Kitchen Food Pruduct*.
2. Perlu untuk mengetahui penerapan bagian *Hygiene* dan *Sanitasi* dalam pengelolaan makanan di *Main Kitchen Food Product*.
3. Ingin mengetahui hambatan dalam menerapkan *Hygiene* dan Sanitasi di *Main Kitchen Food Pruduct* guna mencegah resiko keracunan.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi mahasiswa

a. Dengan mengikuti Praktek Kerja Lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *knowledge* dan *skill*.

b. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia pendidikan.

c. Dan juga sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata dan wadah untuk menjalin kerja sama antara lembaga pendidikan dengan pihak instansi yang terkait.

2. Manfaat bagi akademik

a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan, sekolah mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.

b. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya, seperti pertukaran pakar.

c. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.

3. Manfaat bagi perusahaan

a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan, diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan sekolah.

b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki siswa-siswi peserta Praktek Kerja Lapangan, sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang sumber daya manusia.