

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**Di HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA**  
**KITCHEN SECTION**



**OLEH**

**Agesta Viko Sulfian**

**NIM 116109146**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2019**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**Di HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA**  
**KITCHEN SECTION**

**Periode : 29 Agustus 2018 s/d 28 Februari 2019**



**OLEH**

**NAMA : AGESTA VIKO SULFIAN**

**NIM : 116109146**

**JURUSAN : PERHOTELAN ( D III )**

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

**2019**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
Di HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA  
KITCHEN SECTION**

**Periode : 29 Agustus 2018 s/d 28 Februari 2019**

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



**OLEH**

**NAMA : AGESTA VIKO SULFIAN  
NIM : 116109146  
JURUSAN : PERHOTELAN ( D III )**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2019**

# HALAMAN PENGESAHAN



## LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

Di HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA

KITCHEN SECTION

Periode : 29 Agustus 2018 s/d 28 Februari 2019

### OLEH

NAMA : AGESTA VIKO SULFIAN

NIM : 116109146

JURUSAN : PERHOTELAN ( D III )

Telah Disetujui Oleh :

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

( Dra. Enny Mulyantari, M.M. )

NIDN. 0516057102

NIDN. 0026046101

**BERITA ACARA UJIAN**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

**Di HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA**

**KITCHEN SECTION**

**Periode : 29 Agustus 2018 s/d 28 Februari 2019**



**OLEH**

**NAMA : AGESTA VIKO SULFIAN**

**NIM : 116109146**

**JURUSAN : PERHOTELAN ( D III )**

**Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan.....**

**Pada tanggal**

**.....**

**Penguji**

**( Dra. Enny Mulyantari, M.M. )**

**NIDN. 0026046101**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

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

**NIDN. 0526125901**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat rahmat dan karunia-Nya. Penyusunan LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI KITCHEN SECTION HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan syarat dalam melaksanakan Program Diploma III di STP AMPTA YOGYAKARTA.

Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang penulis temukan. Untuk itu dengan penuh rasa tulus dan bangga penulis mengucapkan rasa terimakasih yang sebanyak-banyaknya kepada :

1. Ibu Enny Mulyantari, M.M. selaku dosen pembimbing dan dosen wali kelas yang selalu bijaksana dan sabar dalam membimbing kami dan bersedia memberikan waktu selama kuliah berlangsung dari semester 1 sampai sampai akhir.
2. Bapak Drs.Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi 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 kepada Mahasiswa sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan dengan lancar dan sesuai pedoman yang telah ditetapkan STP AMPTA Yogyakarta.

4. Ibu Dra. Sri Larasati, M.M. selaku dosen mata kuliah Teknik Penulisan Laporan dengan bijaksana membimbing kami sehingga dapat mempermudah dalam penulisan tugas akhir para mahasiswa STP AMPTA.
5. Semua dosen dan karyawan STP AMPTA karena telah memberikan ilmu-ilmu yang bermanfaat bagi kami dan fasilitas yang telah kami dapatkan selama kuliah di STP AMPTA.
6. Bapak Iwan Darmawan selaku *Exekutif Chef* di Hotel Novotel Yogyakarta dan semua karyawan yang terlibat, yang telah memberi kesempatan dan menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan selama enam bulan.
7. Semua teman-teman STP AMPTA yang telah memberi dukungan serta semangat selama kuliah berlangsung.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapangan ini memiliki banyak kekurangan. Oleh karenanya, penulis mohon maaf yang sebesar-besarnya dengan berbagai kekurangan yang ada. bentuk kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Untuk itu penulis mengucapkan banyak terima kasih.

Yogyakarta, 04 April 2019

( Agesta Viko Sulfian )

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

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

### BAB I. PENDAHULUAN

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

### BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran umum Hotel .....	6
1. Pengertian Industri Perhotelan .....	6
2. Karakteristik Hotel .....	7
3. Jenis Hotel.....	14
4. Gambaran Umum Departemen di Hotel.....	15



<b>B. Gambaran umum Food &amp; Beverage Departemen .....</b>	<b>19</b>
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN</b>	
<b>a. Deskripsi Hotel .....</b>	<b>32</b>
<b>b. Deskripsi Departemen .....</b>	<b>33</b>
<b>c. Job Description.....</b>	<b>36</b>
<b>d. Jadwal Kerja.....</b>	<b>42</b>
<b>e. Pelaksanaan Kerja Harian .....</b>	<b>43</b>
<b>f. Analisis Pelaksanaan Kerja.....</b>	<b>45</b>
<b>BAB IV PENUTUP</b>	
<b>A. Kesimpulan.....</b>	<b>61</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>61</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>62</b>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang PKL**

Pariwisata adalah kegiatan yang dilakukan oleh seseorang atau lebih, untuk melakukan perjalanan dari suatu tempat ke tempat lain dengan tujuan untuk bersenang-senang ataupun rekreasi. Di Indonesia, pariwisata merupakan salah satu sektor yang sangat potensial untuk dikembangkan dan mengingat, bahwa Indonesia menjadi salah satu negara kepulauan yang kaya akan objek wisata dan peninggalan sejarahnya. Pariwisata menduduki peringkat ke-3 sebagai penyumbang devisa terbesar bagi Indonesia setelah minyak bumi dan tekstil, sehingga pariwisata saat ini menjadi sektor andalan bagi Indonesia sebagai modal pembangunan negara. Banyak hal yang harus diperhatikan dalam kegiatan pariwisata itu sendiri. Salah satunya adalah di bidang perhotelan.

Di Indonesia, perkembangan hotel secara modern diawali dengan dibukanya Hotel Indonesia pada tahun 1962 di Jakarta. Para pengusaha nasional pada waktu itu membentuk suatu asosiasi yang disebut dengan Organisasi Perusahaan Sejenis (OPS). Saat ini di Indonesia telah terdapat organisasi untuk usaha perhotelan yang disebut Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI).

Hotel merupakan suatu akomodasi berupa penginapan yang disediakan untuk para wisatawan untuk dapat menginap. Selain untuk menginap hotel juga menyediakan berbagai fasilitas penunjang lain yang dapat digunakan untuk para tamu. Makan dan minum adalah kegiatan yang tidak ada henti-hentinya, manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya demi kelangsungan hidupnya. Pada masa sekarang sangat mudah sekali untuk memperoleh makanan dan minuman itu karena, banyak jasa boga menyediakan berbagai macam makanan dan minuman termasuk diantaranya hotel.

Di hotel ada bagian dari *Food & Beverage Product*, yaitu *hot kitchen section*. Yang merupakan tempat belajar tentang hidangan *main course*, dari berbagai belahan dunia, *continental*, *oriental* hingga masakan tradisional Indonesia. *Hot kitchen* merupakan *section* utama dari sebuah dapur. Di *hot kitchen section* ini, diajarkan cara memasak yang benar, *preparation*, mengenal bahan masakan, mengenal ciri-ciri masakan dari *western*, *chinese*, *middle east*. Serta diajarkan cara menjaga *hygiene* dan sanitasi.

Selain *occupancy* kamar, keuntungan sebuah hotel juga ditentukan oleh bagian *Food and Beverage*, karena departemen ini memiliki keuntungan yang tak terbatas. Namun, dibalik banyaknya keuntungan atau *revenue*, masih banyak kita temui permasalahan yang ada di bagian *food and beverage* departemen, salah satunya masalah *hygiene* dan sanitasi dalam *food and*

*beverage*, masih ada petugas *kitchen* yang melalaikan *hygiene* sanitasi yang disengaja maupun yang tidak disengaja.

Kerugian dalam mengabaikan *hygiene* sanitasi dalam *food and beverage* departemen berdampak pada menurunnya kualitas produk makanan dan minuman. jika kualitas produk menurun akan semakin sedikit pendapatan atau *revenue* hotel, bahkan produk makanan di hotel tersebut bisa tidak laku atau tidak di pesan oleh tamu hotel. tentu hal ini termasuk kerugian besar bagi hotel.

Faktor yang menyebabkan seorang petugas *kitchen* melalaikan *hygiene* sanitasi adalah dari diri mereka sendiri, dari pola hidup mereka yang mungkin jorok, atau petugas *kitchen* tersebut malas untuk membersihkan seluruh peralatan *food and beverage*, kurangnya pengetahuan tentang bahaya keracunan makanan, hal yang biasa terjadi di *kitchen* adalah makanan yang kurang bersih, peralatan makan yang tidak bersih, makanan yang kurang matang. selain itu yang terjadi dalam produk *kitchen* adalah adanya rambut yang jatuh ke dalam makanan tersebut. hal ini sangatlah fatal karena dapat menyebabkan tamu komplain dan membuat *image* sebuah hotel jadi turun. lalu bagaimana sikap kita sebagai mahasiswa perhotelan ?

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, saya dapat merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Dampak apa saja jika kita mengabaikan *hygiene* dan sanitasi dalam makanan ?
2. Bagaimana cara menjaga *hygiene* sanitasi dalam makanan ?

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Ingin mengetahui kerugian jika mengabaikan *hygiene* sanitasi makanan.
2. Ingin mengetahui cara menjaga *hygiene* sanitasi dalam makanan.

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

1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a. Mahasiswa dapat merasakan langsung bekerja pada suatu industri.
  - b. Untuk memperoleh pengalaman kerja di industri.
  - c. Untuk mengetahui lingkungan kerja yang sebenarnya dalam suatu industri.
  - d. Untuk mengetahui proses-proses kerja yang terdapat di perusahaan. Proses kerja yang dimaksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan dan keselamatan kerja.
  - e. Membandingkan ilmu yang diperoleh di perkuliahan dengan pelaksanaan magang di industri.

- f. Untuk memperoleh pengetahuan dari tempat magang.
  - g. Mengaplikasikan kemampuan praktik yang diperoleh di perkuliahan ke dunia industri.
2. Manfaat bagi Akademik
- a. Terjalannya kerjasama “bilateral” antara Universitas dengan perusahaan.
  - b. Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja Magang.
  - c. Universitas yang akan dikenal di dunia industri.
3. Manfaat bagi Perusahaan
- a. Adanya kerjasama antara dunia pendidikan dengan dunia industri/ perusahaan sehingga perusahaan tersebut dikenal oleh kalangan akademis.
  - b. Adanya kritikan-kritikan yang membangun dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan Praktek Magang.
  - c. Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa- mahasiswa yan melakukan praktek.
  - d. Adanya orang yang mengaudit perusahaan tanpa mengeluarkan biaya dengan adanya laporan-laporan magang yang diberikan kepada perusahaan.