

LAPORAN TUGAS AKHIR
SECTION KITCHEN
DI THE STRAITS HOTEL AND SUITES
Periode : 14 Agustus 2018 s/d 14 febuari, 2019



OLEH

NAMA : BINTAN NURSETO
NIM : 116109192
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D-III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
SECTION KITCHEN
THE STRAITS HOTEL AND SUITES
Periode 14 Agustus 2018 s/d 13 Febuari,2019

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



OLEH
NAMA : BINTAN NURSETO
NIM : 116109192
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D-III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR DI KITCHEN HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA

Periode : 14 Agustus 2018 s/d 13 Febuari 2019

OLEH

NAMA : Bintan Nurseto

NIM : 116109192

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : (D-III) Perhotelan

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M)
NIDN. 0516057102**

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M)
NIDN. 0516057102**

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI KITCHEN HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
Periode : 14 Agustus 2018 s/d 13 Febuari 2019



OLEH

NAMA : Bintang Nurseto
NIM : 116109192
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : (D-III) Perhotelan

Telah dipertahankan di depan penguji
Dan dinyatakan Lulus
Pada tanggal 24 Juni 2019

Penguji

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M)
NIDN. 0516057102

Mengetahui
Ketua STP AMPTA

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehingga penulis dapat membuat dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan di *kitchen* The Straits Hotel and Suites Malaka dengan baik dan tepat waktu.

Judul tugas akhir ini yaitu “laporan praktek kerja lapangan di *kitchen* The Straits Hotel and Suites Malaka” dengan tujuan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program diploma III perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta. Kemudian Penulis senantiasa mengucapkan terima kasih, kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mewujudkan penyelesaian Laporan praktek kerja lapangan ini, diantaranya :

1. Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M (selaku Dosen pembimbing Tugas Akhir)
2. Drs. Prihatno, M.M (selaku Ketua STP AMPTA)
3. Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M (selaku Ketua Jurusan Perhotelan)
4. Orang Tua dan para sahabat (Penyemangat dan Motivator)

Semoga laporan praktek kerja lapangan di *kitchen* The Straits Hotel malaka berguna dan bermanfaat bagi pembaca. Penulis menyadari laporan praktek kerja lapangan di *kitchen* The Straits Hotel Malaka ini, masih banyak kekurangan dan mohon dimaklum kepada pembaca bila dapat kesalahan dalam tugas akhir ini.

Penulis,

Bintan Nurseto

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
BAB II KEPUSTAKAAN	5
A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel	5
B. Gambaran Umum Departemen Food and Beverage	10
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	24
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	24
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	29
C. <i>Job Description</i> Objek PKL	33
D. Jadwal Kerja	34
E. Pelaksanaan Kerja Harian	36
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	37
BAB IV PENUTUP	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Tampak Depan Hotel	14
Gambar 2.2. Tampak Dalam Kamar	18
Gambar 2.3. Struktur Departement F & B	27
Gambar 3.1. Tampak Depan The Straits Hotel & Suites	31
Gambar 3.2. The Straits Hotel & Suites Melaka, Malaysia	33
Gambar 3.3. Tampak Dalam Kamar Hotel	34
Gambar 3.4. Swimming Pool Hotel	35
Gambar 3.5. Tampak Dalam Alluring 1 & 2 Hotel	37
Gambar 3.6. Jadwal Kerja Harian	43

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di era globalisasi pada saat ini banyak sekali negara-negara di dunia semakin maju dari segi teknologi, industry perdagangan, maupun industry jasa dan pariwisata. Dunia pariwisata mendapat apresiasi positif tersendiri sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi kalangan orang banyak. Di jaman yang saat modern ini banyak wilayah kerajaan maupun pusat kota berlomba-lomba untuk mengembangkan berbagai objek wisata yang dimiliki dari setiap masing-masing wilayah kerajaan maupun pusat kota, sehingga semakin kuat persaingan yang ada. Kemudian dari penjabaran diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa semakin banyak tempat pariwisata bermunculan, maka akan semakin banyak pula kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran.

Jika kita melihat di jaman yang sangat modern ini banyak sekali hotel-hotel baru yang bermunculan di setiap wilayah kabupaten maupun kota. Jika ditinjau dari definisinya hotel adalah salah satu contoh akomodasi yang sangat besar dalam penghasilan labanya, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan, melainkan hotel juga menyediakan jasa makan, minum maupun pelayanan bagi para tamu yang datang ke hotel tersebut. Terlebih didalam usaha hotel banyak sekali department-department yang mendukung dalam menjalankan setiap operasional hotel tersebut.

Khususnya adalah *food & beverage department*. *Food and beverage department* ini memiliki peran yang sangat penting dalam operasional hotel. Khususnya hotel yang memiliki fasilitas *restaurant, meeting room, dan ballroom*. Mengapa demikian?

Karena dalam usaha hotel fasilitas *restaurant, meeting room, dan ballroom* memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan pendapatan/penghasilan hotel tersebut. Sebagian besar tamu tidak hanya menginap di hotel. Melainkan tamu akan mencoba fasilitas-fasilitas yang ditawarkan oleh hotel diantaranya *restaurant, meeting room, dan ballroom*. *Food & beverage department* memiliki tugas yang sangat penting yaitu menyediakan makanan dan minuman bagi para tamu dari berbagai kalangan yang ada. Dengan menyediakan makanan dan minuman *food dan beverage* harus mengedepankan kualitas makanan dan minuman dan tentu saja dengan penanganan secara profesional. Tetapi di samping itu *food & beverage department* juga harus mengedepankan standar operasional prosedur *kitchen* dan pelaksanaan kebersihan *kitchen* atau biasa di sebut dengan *hygiene* dan sanitasi *kitchen*. Ada orang yang beranggapan bahwa standar operasional prosedur *kitchen* dan pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi *kitchen* tidak perlu di lakukan, tetapi sebagian besar orang beranggapan bahwa standar operasional prosedur *kitchen* dan pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi *kitchen* tersebut harus dilakukan. Secara umum standar operasional prosedur *kitchen* dan pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi *kitchen* memang selayaknya harus dilakukan. Karena didalam makanan dan minuman yang dikelola secara baik

dan benar, akan menghasilkan kualitas makanan dan minuman yang baik pula.

Oleh karena kedua pernyataan tersebut, ini menimbulkan sebuah permasalahan mengapa standar operasional prosedur *kitchen* harus dilaksanakan dan mengapa *hygiene* dan sanitasi *kitchen* harus dilaksanakan.

Oleh karena pernyataan itu penulis menyimpulkan bahwa sangatlah penting praktek kerja lapangan/*on the job training* ini harus dilakukan supaya kedua permasalahan *kitchen* tersebut bisa terjawab dengan baik dan benar. Oleh karena itu sudah seharusnya penulis menentukan hotel sebagai tempat praktek kerja lapangan/*on the job training*. Dengan demikian penulis menentukan bahwa The Straits Hotel&Suites Malaka adalah sebagai tempat belajar atau tempat melakukan *on the job training*, dengan tujuan penulis dapat menjawab kedua pernyataan tersebut dan penulis ingin lebih mengetahui tentang pelaksanaan standar operasional prosedur di *kitchen* hotel dan pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* hotel

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pelaksanaan SOP saat praktek kerja lapangan di *kitchen* The Straits Hotel&Suites Malaka?
2. Bagaimana pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi saat praktek kerja lapangan di *kitchen* The Straits Hotel&Suites Malaka?
3. Bagaimana kendala-kendala yang dihadapi di dalam penerapan SOP dan *Hygiene* sanitasi di The Straits Hotel&Suites Malaka ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Mengetahui pelaksanaan SOP di *kitchen* hotel
2. Mengetahui pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* hotel
3. Kendala-kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan SOP dan *hygiene* sanitasi di *kitchen* The Straits Hotel&Suites Malaka

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat merasakan langsung bekerja disuatu industry
 - b. Mengetahui secara langsung luang lingkup kerja yang sebenarnya
 - c. Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuannya
 - d. Mahasiswa dapat melihat hubungan antara dunia pendidikan dan dunia kerja
2. Manfaat bagi akademik
 - a. Menjalin kerja sama yang baik antara kampus dan juga hotel
 - b. Universitas akan lebih meningkatkan kualitas lulusannya melalui program kerja lapangan
 - c. Mendapatkan apresiasi positif apabila mahasiswanya trampil dan ulet dalam melaksanakan progam training
3. Manfaat bagi hotel
 - a. Adanya kerjasama antara dunia industry dengan kampus
 - b. Sebagai masukan dan memperbaiki kesalahan-kesalahan yang ada dan juga melengkapi kekurangan dalam hoteldemi kemajuan operasional hotel atau perusahaan tersebut