

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI MAIN KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA

Periode : 20 September 2018 s/d 20 Maret 2019



OLEH

NAMA : BRIAN ANDANA T W
NIM : 116109230
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D-III)
KELAS : PERHOTELAN B

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI MAIN KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
Periode : 20 September 2018 s/d 20 Maret 2019

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



OLEH

NAMA : BRIAN ANDANA T W
NIM : 116109230
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D-III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI MAIN KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA

Periode : 20 September 2018 s/d 20 Maret 2019

OLEH

NAMA : BRIAN ANDANA T W
NIM : 116109230
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D-III)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Fian Damasdino, SIP,.M.Sc.)

NIDN 0516057102

NIDN 0525098901

BERITA ACARA UJIAN
DI MAIN KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
Periode : 20 September 2018 s/d 20 Maret 2019



OLEH

NAMA : BRIAN ANDANA T W
NIM : 116109230
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D-III)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal
22 – 07 – 2019

Penguji

(Fian Damasdino, SIP,.M.Sc.)
NIDN. 0525098901

Mengetahui
Ketua STP AMPTA

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat, karunia, serta taufik dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan baik dan lancar. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan dalam memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir Program Diploma Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya Laporan ini. Ucapan terimakasih ini penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Fian Damasdino, SIP,.M.Sc. Selaku dosen Pembimbing Penulisan laporan.
2. Bapak Hermawan prasetyo, S.ST,M.M Selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M., Selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Dra. Sri Larasati, M.M., Selaku dosen Mata Kuliah Teknik Penulisan Laporan.
4. Bapak Sutadi Arry selaku Ex Chef Di Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah membantu memberikan materi laporan.
5. Orang tua dan tman-teman yang telah membantu selama pelaksanaan OJT.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini jauh dari kesempurnaan, Susunan Laporan On The Job Training ini sudah dibuat dengan sebaik-baiknya, namun tentu masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu jika ada kritik atau saran apapun yang sifatnya membangun bagi penulis, dengan senang hati akan penulis terima.

karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan laporan ini.

Yogyakarta, 15 July 2019

Brian Andana T W

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	4
C. TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	5
D. MANFAAT PRAKTEK KERJA LAPANGAN	5
BAB II KEPUSTAKAAN	
A. GAMBARAN UMUM HOTEL	
1. Definisi Hotel.....	7
a) Pengertian Hotel	7
b) Produk Hotel.....	9
c) Pendapatan Hotel.....	9
d) Klarifikasi Hotel	9
2. Berdasarkan Lokasi Hotel Didirikan	10
3. Jenis Hotel Berdasarkan Bintang.....	10
B. Gambaran Umum Departement Hotel	13

1. Struktur Organisasi Hotel	13
2. Departement Dalam Hotel	17
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Gambaran Umum Sheraton Mustika Yogyakarta	33
B. Gambaran Umum F & B Product Department.....	46
1. Pengertian Umum F & B Product Department.	46
2. Struktur Organisasi F & B Product Department	47
C. Deskripsi Section F & B Product Department.	51
D. Hubungan Kerja Main Kitchen Dengan Department Lain	53
E. Tugas Dan Tanggung F & B Product Department.....	55
F. Jadwal Kerja.....	56
G. Pelaksanaan Kerja Harian	59
H. Standard Operasional Procedure	60
I. Standard Recipe Perusahaan	65
J. Cooking Method	66
K. Kegiatan Praktek Kerja Lapangan	73
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan	87
B. Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan

Pariwisata adalah suatu kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga membawa berbagai manfaat terhadap masyarakat setempat dan sekitarnya. Bahkan pariwisata dikatakan mempunyai energi yang luar biasa, yang mampu membuat masyarakat setempat mengalami berbagai aspeknya. Pariwisata mempunyai banyak manfaat bagi masyarakat bahkan bagi Negara sekalipun, manfaat pariwisata dapat dilihat dari berbagai aspek atau segi yaitu manfaat pariwisata dari segi ekonomi, sosial budaya, lingkungan hidup, nilai pergaulan dan ilmu pengetahuan, serta peluang dan kesempatan kerja.

Sektor pariwisata sebagai kegiatan perekonomian telah menjadi andalan potensial dan prioritas pengembangan bagi sejumlah negara, terlebih bagi negara berkembang seperti Indonesia yang memiliki potensi wilayah yang luas dengan daya tarik wisata yang cukup besar, banyaknya keindahan alam, aneka warisan sejarah budaya, dan kehidupan masyarakat (etnik). Pariwisata di Indonesia merupakan salah satu penunjang perekonomian yang memiliki prospek yang tinggi, tetapi hingga dewasa ini belum memperlihatkan peranan yang sesuai dengan harapan dalam proses pembangunan di Indonesia. Secara umum kita mengetahui bahwa hubungan industry perhotelan dengan pariwisata saling

berkaitan sangat erat. ini tak lepas dari fakta bahwa industry perhotelan menjadi salah satu tulang punggung yang mendukung pembangunan sektor pariwisata. banyak sekali kontribusi industri perhotelan yang berimplikasi bagi perkembangan pariwisata. yang pertama adalah sebagai salah satu tolok ukur keberhasilan suatu daerah dalam mempromosikan atau mengundang wisatawan untuk datang ke daerah tersebut. suatu daerah tujuan wisatawan tentunya akan dikunjungi oleh wisatawan dan wisatawan tentu saja membutuhkan tempat menginap dan inilah peran hotel sebagai tolok ukur untuk mengetahui seberapa banyak wisatawan yang berkunjung di daerah tersebut.

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible Product*) dan produk tidak nyata (*Intangible Product*).

Hotel berfungsi sebagai suatu sarana untuk kebutuhan tamu sebagai tempat tinggal sementara. Hotel bukan hanya untuk menginap, beristirahat, makan dan minum bagi masyarakat, tetapi juga sebagai tempat untuk melangsungkan upacara, konferensi dan lain-lain sehingga penyediaan fasilitasnya pun sesuai dengan perkembangan dan kebutuhan para tamu.

Food and Beverage Product Department adalah salah satu departemen yang sangat penting dalam sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product Department* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang

dihidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel.

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. Makanan dan minuman adalah kegiatan yang memiliki potensial yang tidak terbatas, 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. *Food and beverage* adalah bagian yang sangat penting terutama di dalam hotel, dimana selain tamu menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman. Selain itu *Food and Beverage* juga dapat meningkatkan pendapatan hotel, dimana *Food and Beverage* juga merupakan sarana yang mutlak harus disediakan hotel untuk dapat dikategorikan ke dalam hotel berbintang. Bagian tata hidangan makanan dan minuman mempunyai fungsi yang sangat penting dalam sebuah hotel.

Food & Beverages Product Department 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. 2009:55). *Food & Beverages Product* ialah seksi yang bertugas secara khusus menangani makanan dan minuman dari penyimpanan bahan, pengolahan, hingga sampai pada proses penyajian.

Sheraton Mustika Yogyakarta adalah salah satu *five star* hotel telah lama di resmikan pembukaannya di Yogyakarta pada tanggal 17 Maret 1997. Hotel yang merupakan besutan *Starwood Hotel Group* ini memiliki beberapa section di *Food & Beverages Product* yang salah satunya adalah *Main Kitchen*, bagian yang menangani seluruh pengolahan makanan terutama *main course*. Cara pengolahan bahan makanan juga harus diperhatikan dengan benar untuk jumlah porsi nya, memperhatikan barang layak pakai/tidak, dalam menyimpan bahan makanan juga harus diperhatikan. Penyimpanan bahan yang salah akan berpengaruh pada *cost*/biaya pengeluaran menjadi lebih banyak, hal ini dikarenakan sayur dan bahan makanan lainnya yang cepat rusak atau busuk. Untuk itulah dari latar belakang tersebut penulis menjadikan “Pengaruh kualitas makanan terhadap kepuasan tamu di *Kitchen* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta sebagai judul Laporan Praktek Kerja Lapangan”

B. Rumusan Masalah

Guna memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan diatas, penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara meningkatkan kualitas makanan di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta ?
2. Apa pengaruh Kualitas makanan terhadap kepuasan tamu di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta ?
3. Apa kendala dalam penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Kegiatan Training ini bertujuan untuk mengetahui dunia kerja yang sebenarnya.
2. Melaksanakan praktek secara langsung di dunia industri.
3. Mahasiswa/i dapat melatih mental dan tanggung jawab dalam dunia industri.
4. Mahasiswa/i dapat mengetahui lebih dalam dunia industri khususnya di bagian main kitchen.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a) Mahasiswa/i mampu berinovasi dalam pembuatan produk dalam dunia industri.
 - b) Mahasiswa/i mendapatkan membagi pengalaman yang sudah di dapat saat training.
 - c) Mahasiswa/i dapat menjaga attitude, mental dan tanggung jawab.
 - d) Mahasiswa/i mendapatkan wawasan yang lebih luas tentang dunia industri.
 - e) Mahasiswa/i dapat bertukar pikiran dengan karyawan hotel.
2. Manfaat bagi Akademik
 - a) Terjalannya hubungan baik antara lulusan DIII Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta dengan Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa sehingga memungkinkan kerjasama ketenagakerjaan dan kerjasama lainnya.
 - b) Dengan adanya pelaksanaan praktek kerja lapangan perguruan tinggi dapat meningkatkan hubungan kerja dengan perusahaan lain.

c) Mendapat umpan balik untuk meningkatkan kualitas pendidikan sehingga selalu sesuai dengan perkembangan dunia industri.

3. Bagi Perusahaan

a) Memperoleh masukan-masukan baru dari lembaga pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan praktek kerja lapangan.

b) Dapat menjalin hubungan baik dengan lembaga pendidikan khususnya STP AMPTA Yoogyakarta sehingga semakin dikenal oleh lembaga pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja.

c) Memberikan kesempatan berkerja kepada mahasiswa/i dalam dunia kerja yang sebenarnya.