LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

"PENGARUH *HYGIENE* DAN *SANITASI* TERHADAP *LEFTOVER* DI *KITCHEN*"

EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 18 September, 2018 s/d 19 Maret, 2019

OLEH

NAMA : CAROLINE GERALDINE DESSY I

NIM : 116109194

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

"PENGARUH *HYGIENE* DAN *SANITASI* TERHADAP *LEFTOVER* DI *KITCHEN*"

EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 18 September, 2018 s/d 19 Maret, 2019

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

OLEH

NAMA : CAROLINE GERALDINE DESSY I

NIM : 116109194

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

"*HYGIENE* DAN *SANITASI* YANG BERPENGARUH PADA *LEFTOVER* DI *KITCHEN*"

DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode September, 2018 s/d Maret, 2019

OLEH

NAMA : CAROLINE GERALDINE DESSY I

NIM : 116109194

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.)	**(Drs.Budi Hermawan.,M.M)**
NIDN .0516057102	**NIDN .0523026601**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

"*HYGIENE* DAN *SANITASI* YANG BERPENGARUH PADA *LEFTOVER* DI *KITCHEN*"

DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode September, 2018 s/d Maret, 2019

OLEH

NAMA	**: CAROLINE GERALDINE DESSY**
NIM	**: 116109194**
JURUSAN	**: PERHOTELAN**
PRODI	**: PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan penguji , dan dinyatakan

Pada tanggal

Penguji

(Drs. Budi Hermawan, M.M.)

NIDN. 0523026601

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat, karunia dan hidayah-Nya. Saya dapat menyelesaikan LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI KITCHEN SECTION EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA dengan judul **"PENGARUH *HYGIENE* DAN *SANITASI* YANG TERHADAP *LEFTOVER* DI *KITCHEN*"**

Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan syarat dalam melaksanakan Program Diploma III di STP AMPTA YOGYAKARTA.

Saya berharap Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan materi pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan teori mengenai dunia perhotelan dan bisa berguna untuk semua pihak yang membutuhkan. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebaik–baiknya.

Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang penulis temui oleh karena itu saya memohon maaf apabila di dalam laporan ini terdapat kesalahan baik dalam penulisan, maupun ejaan kata. Oleh karena itu dengan penuh rasa tulus saya mengucapkan rasa terimkasih yang sebanyak-banyaknya kepada semua pihak-pihak yang terlibat didalam penulisan laporan ini :

1. Kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan karunianya yang besar sehingga terselesaikannya Tugas Akhir ini.
2. Kepada kedua Orang Tua saya serta Kakak, dan adik-adik saya, yang selalu mendukung dan mendoakan sehingga saya diberikan kesehatan dalam

menyelesaikan Tugas Akhir ini.

3. Kepada Bapak Budi Hermawan selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana dalam membimbing saya dan bersedia memberikan waktu selama bimbingan penulisan laporan ini saya buat
4. Kepada Dosen Pembimbing Akademik, Ibu Saryani, yang dari awal semester saya hingga sekarang telah membantu saya dalam proses kuliah maupun hal – hal umum lain yang tidak berhenti memberi saran kepada saya.
5. Bapak Drs.Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan
6. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M. selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan dengan lancar
7. Kepada Para Teman–Teman yang telah berusaha dan berjuang bersama – sama selama 6 semester ini, mulai dari awal hingga akhir.
8. Kepada Chef Gatot dan Chef Risang selaku Executice&Pastry Chef di EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA
9. Beserta seluruh *Staff Food&Beverage Product* Eastparc Hotel Yogyakarta

Yogyakarta, 29 Maret 2019

Caroline Geraldine Dessy Irawati

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

BERITA ACARA UJIAN ii

KATA PENGANTAR..... iii

DAFTAR ISI..... iv

BAB I. PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang Masalah..... 1

B. Rumusan Masalah 4

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan 4

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan..... 4

BAB II KEPUSTAKAAN 6

A. Landasan Teori 6

1. Pengertian Umum Hotel 6

2. Gambaran Umum Departement Hotel 7

3. Pengertian Food&Beverage Departement..... 11

4. Pengertian Kitchen Section 12

B. Hygiene dan Sanitasi Food&Beverage Departement..... 14

BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA 28

A. Deskripsi Hotel 21
1. Sejarah Eastparc Hotel 21
2. Fasilitas Eastparc Hotel 22
B. Job Description Obyek PKL 24
1. Struktur Organisasi Hotel 25
2. Gambaran Umum Departement Hotel EAstparc 25
C. Pelaksaan Kerja Harian 27
D. Jadwal Kerja 28
E. Food&Beverage Eastparc Hotel 30
F. Pelaksanaan Hygiene dan Sanitasi 32
G. Contoh Penerapan Hygiene dan Sanitasi 37
H. Dampak Mengabaikan Hygiene Sanitasi Makanan 39

BAB IV. PENUTUP 42

A. Kesimpulan 42
B. Saran 42

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah kegiatan yang dilakukan oleh seseorang atau lebih, untuk melakukan perjalanan dari satu tempat ke tempat yang lain dengan tujuan untuk bersenang-senang atau melakukan kegiatan wisata/rekreasi. Di Indonesia, pariwisata merupakan salah satu sektor yang sangat potensial untuk dikembangkan mengingat Indonesia sebagai negara kepulauan yang kaya akan objek wisata menarik dan peninggalan sejarahnya. Pariwisata menduduki peringkat ke-3 sebagai penyumbang devisa terbesar bagi Indonesia setelah minyak 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. Hotel menjadi salah satu aspek yang sangat penting dalam kegiatan pariwisata dimana hotel sangat diperlukan sebagai salah satu alternatif menginap bagi wisatawan yang datang dan akan tinggal di suatu destinasi wisata.

Hotel memiliki peranan yang sangat krusial dalam menunjang kegiatan wisata di suatu wilayah. Pariwisata yang tumbuh dengan cepat dengan didukung dengan jumlah wisatawan yang terus meningkat akan mendorong percepatan 2 pembangunan hotel itu sendiri. Hotel yang ada saat ini, menawarkan berbagai fasilitas yang dapat dinikmati

oleh para tamunya, fasilitas tersebut antara lain kolam renang, *fitness center, spa, room service* dan sebagainya.

Fasilitas-fasilitas tersebut diberikan kepada tamu hotel dengan tujuan memberikan pelayanan dan memenuhi kebutuhan tamu yang sedang menginap di hotel tersebut serta sebagai pemenuhan kepuasan kepada tamu. Setiap hotel memiliki beberapa departemen yang merupakan bagian dari operasional hotel. *Food&Beverage Departmen* merupakan salah satu departemen yang bertugas untuk memberikan pelayanan kepada tamu khususnya pada penyajian dan pelayan makanan dan minuman.

Dalam segala aktifitas di *Food&Beverage DeparTemen* kebersihan *Sanitasi dan Hygiene* menjadi pertimbangan yang sangat besar karena dalam setiap makanan atau sajian yang akan diberikan ke tamu merupakan sumber pangan yang masuk ke dalam tubuh, maka kita harus memastikan bahwa makanan tersebut benar-benar bersih dan terhindar dari segala virus yang bisa menyebabkan penyakit, oleh karena itu *hygiene* dan *sanitasi* sangat penting untuk menciptakan sajian yang sehat, bersih dan tidak membahayakan bagi tubuh tamu tersebut.

Pengertian *hygiene* dan *sanitasi* sendiri adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan kebersihan maupun dari segi *obyek*(makanan) maupun segi lingkungan*(kitchen),* contohnya : saat kita akan menyajikan hidangan appetizer salad kita harus memperhatikan kebersihan dari plate,serta mencuci sayuran yang kita pakai agar terhindar dari ulat, dan hewan lain yang biasanya menempel pada sayuran. Kita

pun harus memperhatikan alat yang akan kita pakai seperti *cutting board* dan *knife*, karena jika kita memakai alat yang tidak bersih contohnya *cutting board* yang dipakai untuk memotong daging, maka aroma dari salad tersebut akan bercampur dengan aroma daging yang bercampur pada *cutting board* tersebut, meskipun tidak akan membuat tamu tersebut keracunan tetapi akan menimbulkan kekecewaan tamu terhadap hidangan yang kita sajikan dan akan berpengaruh pada reputasi pada hotel tersebut.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan dengan melihat latar belakang di atas dapat ditemukan

mutlak harus

rumusan masalah, sebagai berikut :

1.Bagaimana pengaruh hygiene dan *sanitasi* terhadap leftover di *food&beverage product*?

2. Bagaimana cara mengurangi left over di dalam *food&beverage product*?

3. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan yang baik, agar *leftover* bisa diminimalisasikan?

B. **Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Ingin mengetahui pengaruh *hygiene* makanan yang di *food and beverage department* di hotel tempat ia bekerja setelah mendapatkan ilmu dari Praktek Kerja Lapangan
2. Ingin mengetahui dan menerapkan cara yang efektif mengurangi *left over* dalam *food&beverage product*
3. Ingin mengetahui cara penyimpanan makanan yang baik, agar *leftover* bisa diminimalisasikan

C. **Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)**

1. Manfaat bagi Mahasiswa
   a. Dengan mengikuti praktek kerja lapangan, mahasiswa diharapkan dengan meningkatkan kemampuan *Hard Skill* dan *Soft Skill*
   b. Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan atau tamat kuliah.
   c. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata

d. Sebagai wadah untuk menjalin kerjasama yang baik antara Lembaga Pendidikan dengan pihak instansi yang terkait.

2. Manfaat bagi Akademik

a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, Fakultas mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.

Mampu mengembangkan program kemitraan ainnya, seperti pertukaran pakar/*chef*

b. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan kerja.

3. Manfaat bagi Perusahaan

a. Dengan pelaksaan Praktek Kerja Lapangan(PKL), diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi

b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa peserta Praktek Kerja Lapangan(PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia(SDM)

c. Dan sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.