

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA
Periode 01/09/2017 s/d 01/03/2018



OLEH:

NAMA : Damar Elprila
NIM :115109043
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : D3
KELAS : PH A

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA

Periode 01/09/2017 s/d 03/03/2018

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan
program diploma D III Perhotelan
di **STP AMPTA Yogyakarta**



OLEH :

NAMA : Damar Elprila

NIM : 115109043

PRODI : D3

JURUSAN : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA

Periode 09/2017 s/d 03/2018

OLEH

NAMA : DAMAR ELPRILA

NIM : 115109043

PRODI : D3

JURUSAN : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.sos., SST., M.M.)
NIDN. 0516057102

(Dra, Heni Susilowati MM)
NIDN. 0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN SECTION
SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA
Periode 09/2017 s/d 03/2018



OLEH :
NAMA : DAMAR ELPRILA
NIM : 115109043
PRODI : D3
JURUSAN : Perhotelan

Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan **LULUS**

Pada tanggal

18 Januari 2019

Penguji

(Dra,Heni Susilowati, M.M)

NIDN .0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa yang selalu memberikan anugrah dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan di *Food and Beverage Product (Kitchen section)* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.

Laporan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan yang dimulai pada tanggal 1 september 2017 – 3 Maret 2018 di *Food and Beverage* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta. Penyusunan laporan ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program Diploma (DIII) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Untuk itu penulis sampaikan terimakasih kepada :

1. Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana dalam memberikan bimbimnganya serta waktunya selama proses penulisan.
2. Bapak Drs. Prihatno,MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Hermawan Prestyanto S.sos, S.ST, M.Mpar selaku ketua Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam membuat Tugas Akhir ini.
4. Bapak Afnurrobie Bintang Jauhari selaku *General Manager* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan kegiatan PKL di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta
5. Ibu Dianita Nindya Ratnasari selaku *training and culture manager* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam kelancaran pelaksanaan PKL di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta

6. Seluruh staff *Food and Beverage product* dan teman-teman training di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir
7. Orang tua yang senantiasa mendoakan sehingga Tugas Akhir ini selesai.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Tugas Akhir ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis khususnya.

Yogyakarta, 18 Januari 2019

(Damar Elprila)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELLAKANG MASALAH	3
B. RUMUSAN MASALAH	3
C. TUJUAN KERJA PRAKTEK LAPANGAN	3
D. MANFAAT KERJA PRAKTEK LAPANGAN	3
BAB II KEPUSTAKAAN	5
A. GAMBARAN UMUM INDUSTRI HOTEL	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Karateristik Hote	6
3. Jenis Hotel.....	6
4. Hygiene & Sanitasi.....	15

B. GAMBARAN UMUM DEPARTEMENT DI HOTEL	21
1. Front Office Department.....	21
2. Food & Beverage.....	21
3. Housekeeping	22
4. Accounting	22
5. Personalia / HRD.....	22
6. Engineering Department	23
7. Marketing Department.....	23
8. Purchasing Department.....	23
9. Security Department	23
 BAB III LANDASAN TEORI	 24
A. GAMBARAN UMUM PKL.....	24
1. Sejarah Sheraton Mustika Resort & Spa.....	24
2. Fasilitas di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.....	28
3. Strategi Hotel	30
4. Department di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta	31
B. GAMBARAN UMUM F&B PRODUCT	35
1. Pengertian Food&Baverage Department	35
2. Struktur Organisai F&B Department.....	35
3. Job Description Kitchen Section	36
4. Jadwal kerja.....	40
5. Pelaksanaan kerja harian.....	40
6. Analisa Pelaksaan Kerja	42

BAB IV PENUTUP.....	46
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran	47

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dalam perkembangan ini dunia pariwisata di Indonesia sedang dalam perkembangan yang sangat pesat. Banyak daerah di setiap provinsi di Indonesia yang memiliki tempat wisata yang sangatlah menarik. Salah satunya adalah Kota Yogyakarta. Kota yang dikenal dengan kota pelajar ini juga memiliki sektor pariwisata yang tak kalah menarik dari daerah lainnya.

Seiring dengan perkembangan obyek pariwisata yang terus menarik minat wisatawan baik lokal maupun mancanegara, pertumbuhan perusahaan yang bergerak di bidang jasa pun semakin meningkat jumlahnya. Mulai dari *travel agent* yang menawarkan paket perjalanan wisata daerah setempat, hingga hotel-hotel yang terus bertambah dan semakin banyak jumlahnya. Mulai dari hotel tingkat melati hingga hotel berbintang dengan segala macam fasilitas mewah nan memadai bagi para wisatawan yang membutuhkan tempat tinggal sementara selama berwisata. Dikarenakan usaha perhotelan adalah suatu usaha yang bergerak dalam bidang penjualan pelayanan jasa, maka kepuasan pelanggan adalah salah satu pokok utama yang hotel itu sendiri inginkan.

Ruang lingkup dalam *food product* meliputi *hot kitchen dan cold kitchen*. Yang bertugas sebagai juru masak di hotel.

Banyak hotel-hotel yang baru berdiri bersaing dengan hotel yang sudah lebih lama berjalan dalam bidang jasa ini. Maka, suatu hotel harus mampu mempertahankan eksistensinya guna bisa terus bertahan dan berkembang lebih maju dalam era persaingan hotel yang semakin merajalela.

Sebagai petugas *Kitchen product*, harus mampu memberikan pelayanan kepada tamu dengan maksimal. Tidak hanya memasak namun juga mampu menangani komplain dengan baik serta mampu berkomunikasi dengan baik. Tamu yang merasa dirinya mendapat pelayanan prima, akan merasa puas dan akan memberikan dampak positif bagi hotel itu sendiri. Pelayanan prima merupakan pelayanan terbaik yang harus diberikan pada tamu yang datang ke hotel.

Dalam hal ini penulis ingin mengetahui fungsi dan tujuan dari kitchen product serta ingin mengetahui standar karyawan kitchen product dengan baik dan benar berdasarkan *Standar Operasional Prosedur* yang ada di Sheraton Mustika Yogyakarta. Praktek Kerja Lapangan ini juga merupakan salah satu syarat menyelesaikan program Diploma di STP AMPTA Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan hygiene dan sanitasi di Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta ?
2. Apa saja kendala – kendala hygiene dan sanitasi di Sheraton Mustika resort & Spa?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Tujuan dari praktek kerja lapangan adalah:

1. Mengetahui cara penerapan Hygiene dan Sanitasi di Sheraton Mustika Resort & Spa.
2. Mengetahui dan menangani kendala – kendala Hygiene dan Sanitasi di Sheraton Mustika Yogyakarta

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Manfaat laporan praktek kerja lapangan yaitu :

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Dapat merasakan kerja yang sesungguhnya
 - b. Mempraktekan apa yang telah didapat di Kampus
 - c. Dapat menambah pengetahuan dan meningkatkan kemampuan dalam *Food Product*
 - d. Bisa mengembangkan diri untuk lebih siap menghadapi dunia kerja nyata.
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Dapat mengukur kemampuan mahasiswa dalam kerja nyata.
 - b. Membantu menyempurnakan kurikulum pengajaran.
 - c. Mempersiapkan lulusan mahasiswa yang handal dan siap kerja.
3. Manfaat bagi Perusahaan
 - a. Perusahaan bisa bekerja sama dengan kampus dan mudah mencari karyawan baru yang terampil dan handal di bidangnya.

- b. Dapat membantu operasional hotel tanpa menambah pengeluaran hotel.

berbagai sektor, industri hotel menghasilkan dan memasarkan produknya bersamaan dengan tempat dimana produk itu dihasilkan, industri hotel bekerja selama dua puluh empat jam tanpa mengena 1 libur dalam melayani tamu, industri hotel menganggap dan memperlakukan tamu sebagai raja.