

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**GRAND DAFAM ROHAN JOGJA HOTEL**

**Periode : 17 September, 2018 s/d 17 Maret, 2019**



**OLEH**

**NAMA : FINA RAHANA**  
**NIM : 116109239**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN (DIII)**  
**KELAS : PH B**

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

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**GRAND DAFAM ROHAN JOGJA HOTEL**  
**Periode: 17 September, 2018 s/d 17 Maret, 2019**

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



**OLEH**

**NAMA : FINA RAHANA**  
**NIM : 116109239**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

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

# HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI KITCHEN SECTION  
GRAND DAFAM ROHAN HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode 17 September, 2018 s/d 17 Maret, 2019**

**OLEH**

**NAMA : FINA RAHANA  
NIM : 116109239  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

**(Dra.Heni Susilowati,MM)  
NIDN .0505026202**

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
KITCHEN SECTION  
GRAND DAFAM ROHAN HOTEL YOGYAKARTA  
Periode 17 September, 2018 s/d 17 Maret, 2019**



**OLEH**

**NAMA : FINA RAHANA  
NIM : 116109239  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji  
Dan dinyatakan LULUS  
Pada tanggal  
13 Mei 2019**

**Penguji**

**( Dra.Heni Susilowati,MM )  
NIDN. 0505026202**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**( Drs. Prihatno.MM )  
NIDN.05262125901**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT karena Rahmat dan KaruniaNya-lah saya dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini tepat pada waktunya.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

Selama mengikuti pendidikan DIII Perhotelan sampai dengan proses penyelesaian Tugas Akhir, berbagai pihak telah memberikan fasilitas, membantu, membina dan membimbing. Untuk itu khususnya kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M selaku Pembimbing yang sudah meluangkan banyak waktunya untuk penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku Kajur Perhotelan
4. Bapak Raden Akbar Septianto selaku *Executive Chef* yang telah memperbolehkan penulis untuk training di Grand Dafam Rohan Hotel Yogyakarta.
5. Seluruh dosen di yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama belajar di STP AMPTA Yogyakarta
6. Orang tua yang telah meberikan dukungan dalam menyelesaikan penulisan laporan tugas akhir ini
7. Seluruh teman-teman Mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta angkatan 2016 yang telah banyak berdiskusi dan berkerjasama selama masa pendidikan.

Saya menyadari, tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan kelemahan. Karena itu kritik dan saran yang membangun akan diterima dengan senang hati. Semoga keberadaan tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan kita.

Yogyakarta, 24 April 2018

Fina Rahana

## 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 .....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL) .....	4

### BAB II. KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan .....	5
1. Pengertian Industri Perhotelan .....	5
2. Karakteristik Hotel .....	6
3. Jenis Hotel.....	6
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i> .....	8
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i> .....	8
2. Hubungan <i>F&amp;B Department</i> dengan <i>Department</i> lain .....	10
3. <i>Kitchen Section</i> .....	13
a. Pengertian <i>Kitchen</i> .....	13

b. Manajemen Peralatan <i>Kitchen</i> .....	15
c. Manajemen Bahan Makanan.....	18
d. Definisi Memasak.....	21
e. Metode Dasar Memasak.....	22
f. Standart Keselamatan Kerja.....	23

### **BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA**

A. Deskripsi Grand Dafam Rohan Hotel Yogyakarta .....	25
1. Sejarah Grand Dafam Rohan Hotel.....	25
2. Lokasi Grand Dafam Rohan Hotel.....	27
3. Fasilitas di Grand Dafam Rohan Hotel.....	27
4. Visi dan Misi Grand Dafam Rohan Hotel.....	30
5. Struktur Organisasi Grand Dafam Rohan Hotel.....	31
B. <i>Food and Beverage Department</i> di Grand Dafam Rohan Hotel Yogyakarta.....	34
1. Section <i>F&amp;B Product</i> .....	34
2. Hubungan <i>F&amp;B Product</i> dengan departement lain .....	36
C. Struktur organisasi <i>F&amp;B Product</i> .....	39
D. Jadwal Kerja di Grand Dafam Rohan Hotel Yogyakarta .....	42
E. Pelaksanaan Kerja Harian .....	43
F. Analisa Pelaksanaan Kerja .....	46
1. Penyimpanan Bahan Makanan.....	46
2. Hambatan Penyimpanan Bahan Makanan .....	50

### **BAB IV. PENUTUP**



<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>53</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>53</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>56</b>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Secara umum sudah diketahui bahwa hubungan industri perhotelan dengan pariwisata saling berkaitan erat. Suatu daerah tujuan wisatawan tentunya akan di kunjungi oleh wisatawan, dan wisatawan tentu saja membutuhkan tempat menginap. Disinilah peran hotel sebagai tolak ukur untuk mengetahui seberapa banyak wisatawan yang berkunjung di daerah tersebut.

Akomodasi perhotelan tidak dapat dipisahkan dengan pariwisata. Tanpa kegiatan pariwisata dapat dikatakan akomodasi perhotelan akan lumpuh. Sebaliknya pariwisata tanpa hotel merupakan suatu hal yang tidak mungkin. Hotel termasuk sarana pokok kepariwisataan (*main tourism superstructures*).

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang dengan menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya.

Berbicara mengenai dunia perhotelan, selain sebagai sarana menginap tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Makanan dan minuman mempunyai fungsi sangat penting dalam sebuah hotel. Dalam memenuhi kebutuhan tersebut pihak hotel akan menyajikan hidangan makanan dan minuman dengan baik serta penuh kreasi

dimana tamu akan merasa puas dalam menikmati makanan dan minuman di hotel.

Di balik dari kepuasan tamu dalam menikmati makanan di hotel, ada salah satu departemen di hotel yaitu *Food & Beverage Department* yang bertugas mengurus dan bertanggung jawab atas makanan dan minuman. Dalam menjalankan tugasnya *Food & Beverage Department* mempunyai dua bagian yaitu *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*. Kedua bagian tersebut saling bergantung satu sama lain dan saling bekerja sama. *F&B Product* memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Tugas *F&B Product* adalah mengolah suatu bahan makanan menjadi suatu hidangan yang dapat dinikmati oleh tamu hotel.

Dalam menyajikan suatu hidangan kepada tamu tentunya harus teliti dalam memilih bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat suatu masakan dan dihias dengan semenarik mungkin, selain itu kebersihan makanan juga menjadi faktor utama yang harus di perhatikan agar tamu merasa puas. Namun sering dijumpai tamu merasa kurang puas dengan hidangan yang di sajikan karena hidangan yang disajikan kurang menarik.

Masalah ini bisa disebabkan karena cara menghias hidangan yang kurang menarik dan dalam memilih bahan untuk membuat makanan kurang bagus karena dalam melakukan penyimpanan bahan tidak benar, sehingga makanan tersebut kandungan gizi yang kurang.

Selain itu, banyak dijumpai di hotel-hotel yang bahan makanannya

terbuang karena tidak layak digunakan untuk membuat suatu hidangan. Hal ini bisa disebabkan karena kesalahan dalam penyimpanan. Bahan yang dibeli lebih awal justru digunakan diakhir, sehingga banyak bahan yang membusuk. Hal ini akan berpengaruh dengan banyaknya *spoil* atau bahan yang terbuang. Selain itu juga akan mempengaruhi tingginya food cost, karena sebuah hotel akan membeli bahan yang *fresh* untuk mengganti bahan yang tidak layak digunakan, sehingga kemungkinan besar pengeluaran belanja akan tinggi.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari Latar Belakang yang sudah dijabarkan diatas, maka penulis merumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menyimpan bahan-bahan yang baik dan benar untuk dimasak?
2. Apa saja hambatan penyimpanan bahan bahan di *Kitchen* Grand Dafam Rohan Hotel Yogyakarta ?

## **C. Tujuan Praktek Lapangan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan yang ingin dicapai oleh penulis sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui cara menyimpan bahan-bahan makanan di *Food and Beverage Product* Grand Dafam Rohan Hotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui apa saja hambatan dalam penyimpanan bahan

masakan di *Food and Beverage Product* Grand Dafam Rohan Hotel Yogyakarta.

#### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

1. Manfaat untuk Mahasiswa
  - a. Menambah dan memperluas pengetahuan serta wawasan penulis tentang industri perhotelan.
  - b. Menjadikan mahasiswa lebih tanggap dan terampil dalam menghadapi dunia perhotelan.
  - c. Menyiapkan diri agar mampu bertanggung jawab atas pekerjaan yang dilakukan.
2. Manfaat untuk Akademik
  - a. Menjalin hubungan yang saling menguntungkan antar pihak kampus dengan pihak hotel
  - b. Kampus dapat membandingkan semua pelajaran yang diajarkan dengan kegiatan yang ada di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.
3. Manfaat untuk Perusahaan
  - a. Dapat menjalin hubungan yang baik dengan pihak kampus, sehingga saat perusahaan membutuhkan bantuan tenaga (casual) dapat menghubungi pihak kampus.
  - b. Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan cepat terselesaikan.