

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA**

Periode : 18 September 2018 s/d 18 Maret 2019



OLEH

NAMA : Gideon Surya Wardoyo

NIM : 116109200

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : (D-III) Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA**

Periode : 18 September 2018 s/d 18 Maret 2019

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



OLEH

NAMA : Gideon Surya Wardoyo

NIM : 116109200

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : (D-III) Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI KITCHEN HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA

Periode : 18 September 2018 s/d 18 Maret 2019

OLEH

NAMA : Gideon Surya Wardoyo
NIM : 116109200
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : (D-III) Perhotelan

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

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

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilowati, M.M)
NIDN. 0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI KITCHEN HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
Periode : 18 September 2018 s/d 18 Maret 2019



OLEH

NAMA : Gideon Surya Wardoyo
NIM : 116109200
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : (D-III) Perhotelan

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada Hari/Tanggal/Tahun

Rabu, 24 April 2019

Penguji

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

NIDN. 0505026202

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* Eastparc hotel Yogyakarta dengan baik dan tepat waktu.

Judul tugas akhir ini yaitu “laporan praktek kerja lapangan di *kitchen* Eastparc hotel Yogyakarta” 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. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang telah banyak sekali membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku ketua jurusan perhotelan yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini
4. Ibu DR. Dra Saryani, M.Si selaku dosen pembimbing akademik yang telah banyak membantu penulis dalam bimbingan akademik serta telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini

5. Bapak Khalid Omar Abdat selaku pemilik Eastparc Hotel Yogyakarta
6. Bapak Wahyudi Eko Sutoro selaku *General Manager* Eastparc Hotel Yogyakarta
7. Bapak Gatot, selaku *Executive Chef* yang telah memberi banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
8. Bapak Nurfarudin, selaku *Sous Chef* yang telah memberi banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat
9. Seluruh *staff Food and Beverage Department* Eastparc Hotel Yogyakarta yang telah dengan sabar membimbing dan mengajarkan ilmu baru kepada penulis
10. Kepada Ayah saya Wardoyo dan Ibu saya Sumarni yang sudah mendukung, memotivasi, dan mendidik saya selama ini
11. Kepada Kakak saya Mas Catur Pamungkas Hadisaputro dan Mba Nursanty Wardoyo Marni yang sudah mendukung saya di segala kesempatan
12. Kepada Bapak Dedi yang sudah mendukung, memotivasi, dan mendidik saya selama ini
13. Kepada Ibu Yohanna Ruth Tamberongan yang sudah mendukung, memotivasi, dan mendidik saya selama ini
14. Kepada Bapak Pdt. Fierdhaus Yohanes Nyman, M.Th yang sudah mendukung, memotivasi, dan mendidik saya selama ini
15. Seluruh pihak yang telah membantu hingga terselesaikan laporan Tugas Akhir ini

Demikian, harapan penulis semoga hasil pengajian laporan praktek kerja lapangan di *kitchen* Eastparc hotel Yogyakarta dapat berguna dan bermanfaat bagi kita semua dan menambah *referensi yang* baru dan pengetahuan yang baru pula. Penulis menyadari laporan praktek kerja lapangan di *kitchen* Eastparc hotel Yogyakarta ini, masih banyak kekurangan dan mohon dimaklum kepada pembaca bila dapat kesalahan dalam tugas akhir ini.

Yogyakarta, 24 April 2019

Gideon Surya Wardoyo

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
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	6
A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel	6
B. Gambaran Umum Departemen Di Hotel	18
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	41
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	41
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	48
C. <i>Job Description</i> Objek PKL	51
D. Jadwal Kerja	57
E. Pelaksanaan Kerja Harian	58
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	60
BAB IV PENUTUP	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
DAFTAR TABLE	
DAFTAR GAMBAR	
DAFTAR LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di era globalisasi 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 kabupaten maupun kota madya berlomba-lomba untuk mengembangkan berbagai objek wisata yang dimiliki dari setiap masing-masing wilayah kabupaten maupun 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 eastparc hotel Yogyakarta 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* hotel Eastparc Yogyakarta?
2. Bagaimana pelaksanaan *hygiene* dan sanitasi saat praktek kerja lapangan di *kitchen* hotel Eastparc Yogyakarta?
3. Bagaimana kendala-kendala yang dihadapi di dalam penerapan SOP dan *Hygiene* sanitasi di Kitchen Eastparc Hotel Yogyakarta?

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* Eastparc hotel Yogyakarta

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat merasakan langsung bekerja di suatu industri.
 - b. Untuk memperoleh pengalaman langsung kerja di industri.
 - a) Untuk mengetahui lingkup kerja yang sebenarnya dalam suatu industri.
 - b) Untuk mengetahui proses-proses kerja yang terdapat di perusahaan.
Proses kerja yang dimaksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan dan keselamatan kerja.
 - (1) Membandingkan ilmu yang diperoleh di perkuliahan dengan pelaksanaan magang/kerja langsung di industri.
 - (2) Untuk memperoleh wawasan baru pada saat sudah magang.
 - (1) Mengaplikasikan kemampuan dan wawasan teori dan praktik yang diperoleh di perkuliahan ke dunia industri.
 - (2) Menambah dan meningkatkan skill.
 - (a) Serta kompeten di bidangnya.

2. Manfaat bagi Akademik

- a. Membangun kerjasama yang baik antara Lembaga dengan industri.
- b. Universitas akan lebih menumbuhkan bibit unggul di bidang pariwisata.
 - 1) Universitas akan menambahkan jalinan yang baik dengan industri.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Adanya kesinambungan kerjasama antara dunia pendidikan dengan dunia industri.
- b. Adanya kritikan-kritikan yang membangun dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktek magang.
 - 1) Perusahaan akan mendapat bibit baru untuk regenerasi hotel dan menjadi bantuan khusus melalui tenaga mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktek di industri/perusahaan.
 - 2) Meningkatkan *performance* kinerja karyawan sehingga mampu memberikan manfaat besar bagi perkembangan perusahaan dan akhirnya perusahaan tersebut dapat mencapai tujuannya sesuai visi dan misi yang dipegangnya serta bersaing dengan kompetitor lain
 - a) Meningkatkan kualitas pelayanan perusahaan
 - b) Meningkatkan efisiensi dan efektivitas kerja
 - (1) Meningkatkan produktivitas kerja
 - (2) Meningkatkan mutu hasil kerja