

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA
F&B PRODUCT KITCHEN SECTION
Periode : 03 Agustus 2018 / 02 Maret 2019



OLEH

NAMA : LIZA OKTAVIANI

NIM : 116109166

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA
F&B PRODUCT KITCHEN SECTION

Periode : 03 September, 2018 s/d 02 Maret, 2019

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



OLEH

NAMA : LIZA OKTAVIANI

NIM : 116109177

JURUSAN: PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

KELAS : A

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA

F&B PRODUCT KITCHEN SECTION

Periode: 03 Agustus 2018 / 02 Maret 2019

OLEH

NAMA : LIZA OKTAVIANI

NIM : 116109166

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

KELAS : A

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

NIDN . 0516057102

NIDN . 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA

F&B PRODUCT KITCHEN SECTION

Periode: 03 Agustus 2018 / 02 Maret 2019



OLEH

NAMA : LIZA OKTAVIANI
NIM : 116109166
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII
KELAS : A

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan sudah benar

Pada tanggal

Penguji

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

NIDN. 0516057102

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno,MM)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya sehingga penyusunan laporan On the Job Training ini dapat terlaksana dengan baik.

Kerja praktek lapangan ini merupakan salah satu mata kuliah yang wajib di tempuh di STP AMPTA Yogyakarta. Laporan kerja praktek ini disusun sebagai pelengkap kerja praktek yang telah dilaksanakan selama 6 bulan dari 3 September 2018 sampai 2 Maret 2019 di Hotel Novotel Yogyakarta.

Dengan selesainya laporan kerja praktek ini tidak lepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan masukan-masukan dan arahan-arahan kepada penulis, untuk itu saya mengucapkan terimakasih kepada:

1. Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M selaku Ketua jurusan yang telah membekali saya berbagai ilmu teori praktek serta sebagai dosen pembimbing saya yang telah membimbing dan membantu saya untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
2. Drs. Prihatno, MM sebagaimana selaku ketua STP Ampta yang telah memberikan saya kesempatan untuk dapat menempuh pendidikan di sekolah pariwisata sampai beranjak ke semester akhir ini.

3. Bapak Stanislaw Pajdzinski sebagai General Manager Hotel Novotel Yogyakarta.
4. Bapak Iwan Darmawan sebagai Executive Chef di Food and beverage product Hotel Novotel Yogyakarta.
5. Seluruh staf kitchen section, casual, dan teman-teman training di Hotel Novotel Yogyakarta yang telah mendukung serta membantu saya dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Orang tua tercinta yang telah mendukung, mendo'akan untuk menyelesaikan Tugas akhir ini dengan tepat waktu.

Semoga segala kebaikan serta bantuan yang telah diberikan, mendapatkan balasan dari Allah S.W.T. akhirnya penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca umumnya. Dalam laporan ini penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk membuat laporan yang lebih baik lagi di masa yang akan datang.

Yogyakarta, 28 Maret 2019

Penulis

Liza Oktaviani

HALAMAN PERSEMBAHAN

1. Untuk Ayah dan Ibu tercinta yang selalu memberikan kasih sayang dan dukungannya, dengan ini saya mengungkapkan rasa hormat dan baktiku kepada kalian.
2. Semua dosen STP AMPTA Yogyakarta yang selalu memberikan dukungan dan bantuannya.
3. Teman-teman penulis yang tidak dapat saya sebutkan.

MOTTO

“ Tidak peduli saat seorang meremehkan dan merendahkan anda, hal yang perlu anda lakukan adalah tidak merasa kecil dan terus berusaha menunjukkan sisi terbaik anda untuk mencapai tempat tertinggi dan melampauinya. ”

(Liza Oktaviani)

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang PKL	2
B. Rumusan Masalah	3
C. Tinjauan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	5

BAB II. KEPUSTAKAAN	6
A. Gambaran Umum Perusahaan /Hotel	6
1. Pengertian Industri Perhotelan	6
2. Karakteristik Hotel	9
3. Jenis Hotel	10
B. Gambaran Umum Departemen di Hotel	14
1. Pengertian Food and Beverage Department	14
2. Bagian-Bagian Food and Beverage	15
3. Kitchen Section	16
BAB III PELAKSANAAN PKL	26
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	26
1. Sejarah Novotel Yogyakarta	26
2. Outlet – Outlet Yang Ada di Novotel	28
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	38
1. Kitchen Section Novotel Yogyakarta	38
2. Hubungan Kerja dengan Department Lain	41
C. Job Description Obyek PKL	44
D. Jadwal Kerja	47
E. Pelaksanaan Kerja Harian	48
F. Analisis Pelaksanaa Kerja	51
1. Penerapan Hygiene serta Sanitasi di kitchen	52

2. Upaya Menangani Makanan Untuk Tamu	54
BAB III PENUTUP	57
A. Kesimpulan	57
B. Kritik dan Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Sruktur Organisasi Kitchen Hotel	25
Gambar 3.1 Hotel Novotel Yogyakarta	28
Gambar 3.2 Kedaton Restaurant	29
Gambar 3.3 Casamia Restaurant	30
Gambar 3.4 Rendang pizza dan Combination pizza	31
Gambar 3.5 Struktur Organisasi Kitchen Novotel Yogyakarta	45

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang PKL

Secara umum Praktek Kerja Industri di jenjang pendidikan perkuliahan bertujuan untuk memberi gambaran kepada mahasiswa/i pada saat bekerja, baik itu disuatu perusahaan ataupun disuatu lembaga instansi. Sedangkan secara khususnya dapat didefinisikan antara lain untuk menambah dan mengembangkan potensi ilmu pengetahuan pada masing-masing mahasiswa serta mahasiswi, melatih keterampilan yang dimiliki mahasiswa sehingga dapat bekerja sesuai dengan apa yang diharapkan serta menambahkan kreatifitas mahasiswa agar dapat mengembangkan bakat yang terdapat dalam dirinya.

Pada umumnya praktek kerja industri biasanya dilakukan dalam jangka waktu tertentu sesuai dengan ketentuan yang telah yang dibuat oleh badan pendidikan yang bersangkutan. Dalam hal ini, hotel merupakan salah satu perusahaan yang tidak lepas dari sasaran dilakukannya praktik kerja industri. Karena secara luas hotel dapat diartikan sebagai sarana tempat tinggal yang dapat dimanfaatkan oleh para wisatawan dengan beberapa fasilitas pelayanan seperti jasa kamar, jasa penyedia makanan dan minuman, serta jasa akomodasi lainnya, dengan syarat berupa imbalan ataupun pembayaran.

Contohnya adalah hotel Novotel yang beralamat Jl. Jendral Sudirman no. 89, Terban, Gondokusuman, kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55223. Hotel Novotel ini adalah hotel yang saya pilih sebagai tempat untuk *on the job training* (praktek industry) pada bulan agustus akhir, tahun 2018 sampai dengan maret tahun 2019. Sehingga Novotel hotel termasuk dalam hotel yang mumpuni serta layak untuk dijadikan sebagai tempat untuk bekerja maupun menimba ilmu sebanyak mungkin.

Salah satu section yang menampung slot sumber daya terbanyak adalah food and beverage product. Pada *food and beverage product* sendiri masih dibagi dalam beberapa section antar lain *hot kitchen / main kitchen*, *cold chicken / garden manger* serta *pastry*. Sedangkan untuk kitchen sendiri, secara garis besar kitchen section dapat diartikan sebagai salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Dapur hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Dalam mengolah makanan, seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang HCCP hotel seperti contohnya kesehatan dan kebersihan, pengetahuan memasak, standar resep, standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan.

Makanan yang berkualitas dan bermutu baik akan berpengaruh dengan kepuasan tamu sehingga dengan produksi makanan yang baik maka tamu akan tetap berlangganan pada hotel itu. Sedangkan kualitas makanan yang disajikan kepada tamu sangat berpengaruh juga. Apabila karyawan teledor

dalam pemilihan bahan makanan yang akan digunakan untuk memasak maka kualitas makanan tersebut tidak baik dan akan menjadi permasalahan utama untuk makanan yang akan disajikan kepada tamu. Permasalahan ini biasanya terjadi karena bahan kurang segarnya bahan saat masuk ke storing atau bahkan bahan kurang bahkan bahan yang digunakan dalam masakan sudah rusak.

Masalah yang lain dapat dilihat dari hygiene dan sanitasi. Hygiene dan sanitasi inilah yang menjadikan makanan menjadi berkualitas dan memiliki daya jual serta kepuasan yang baik untuk tamu. Maka dari itu hygiene serta sanitasi perlu diperhatikan. Beberapa hotel kurang baik dalam menangani hygiene serta sanitasi, sehingga hal ini menurunkan kualitas makanan. Contohnya permasalahan rambut yang masuk ke dalam makanan, atau bahkan masalah individu seorang karyawan yang bersin ke dalam makanan akan membuat makanan menjadi tidak sehat, sedangkan masalah lainnya adalah saat karyawan dengan sengaja tidak menggunakan hand glove saat berhubungan langsung dengan makanan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, penulis merumuskan permasalahan yang akan dibahas dalam tugas akhir ini. Adapun rumusan masalah laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana upaya penanganan dan penyelesaian hygiene serta sanitasi di dalam dapur?
2. Bagaimana cara mengelola makanan yang akan disajikan kepada tamu?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Mengetahui pentingnya menangani hygiene serta sanitasi didalam ruang lingkup section kitchen.
2. Mengetahui dengan baik bagaimana cara mengatasi makanan yang akan disajikan kepada tamu.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Dengan mengikuti PKL mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *hard skill* dan *soft skill* yang terkini di industri.
 - b. Dengan mengikuti PKL, mahasiswa mempunyai kemampuan yang berimbang antara system pendidikan akademisi dan industri.
 - c. Dengan mengikuti PKL, mahasiswa mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri.
2. Manfaat bagi STP AMPTA
 - a. Dengan pelaksanaan PKL, perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri.

- b. Perguruan Tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam memuaskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri.
 - c. Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri *seca hard skill dan soft skill*.
3. Manfaat bagi Akademik
- a. Untuk membina hubungan kerja sama yang baik antara pihak kampus dengan perusahaan atau lembaga instansi lainnya.
 - b. Membantu menyalurkan mahasiswa yang kompeten pada hotel hotel tertentu.
4. Manfaat bagi Perusahaan
- a. Sebagai bahan pertimbangan dalam bahan pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja.
 - b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa/i peserta Praktek Kerja Industri (PKL), sehigga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang sumber daya manusia (SDM).
 - c. Memberikan kesempatan kerja kepada mahasiswa/i untuk mengetahui dan mengenal dunia kerja yang sesungguhnya.
 - d. Untuk menjalin kerjasama yang baik antara perusahaan dengan perguruan tinggi yang terkait.