LAPORAN TUGAS AKHIR

DI THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

PERIODE 25 Agustus 2018 – 25 Februari 2019

OLEH

NAMA	**: Raden Ajeng Nursifa Roossadewi**
NIM	**: 116109173**
JURUSAN	**: Perhotelan**
PRODI	**: Perhotelan (D III)**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

PERIODE 25 Agustus 2018 – 25 Februari 2019

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta

OLEH

NAMA : Raden Ajeng Nursifa Roossadewi

NIM : 116109173

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

PERIODE 25 Agustus 2018 – 25 Februari 2019

OLEH

NAMA : Raden Ajeng Nursifa Roossadewi

NIM : 116109173

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (D III)

TelahDisetujuiOleh :

KetuaJurusan	**DosenPembimbing**
(Hermawan Prasetyanto, S.ST,MM.)	**(Drs. Prihatno, MM)**
NIDN . 0516057102	**NIDN . 0526125901**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

PeriodeSeptember, 2018 s/d September, 2019

OLEH

NAMA :Raden Ajeng Nursifa Roossadewi
NIM : 116109173
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji
dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal 4 Mei 2019
Penguji

(Drs. Prihatno, MM)
NIDN. 0526125901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)
NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji sukur kepada Allah SWT sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir On The Job Training. Tugas Akhir ini adalah salah satu syarat mata kuliah wajib bagian Program studi Perhotelan dan disusun sebagai pelengkap kerja praktek yang telah dilaksanakan selama 6 bulan di The Phoenix Hotel Yogyakarta di bagian Food Product.

Penyelesain laporan ini sematamata bukanlah hasil penulis sendiri, melainkan dari bantuan bimbingan,motivasi dan semangat serta doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Drs. Prihatno, MM. selaku pembimbing utama dan selaku Ketua STP AMPTA yang telah memberikan bimbingan, arahan dan masukan baik dalam pembuatan laporan tugas akhir maupun di bidang lainnya.
2. Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M. Selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
3. Dra. Sri Larasati, MM. selaku dosen mata kuliah teknik penulisan laporan
4. Seluruh dosen dan staff STP AMPTA.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini tidak luput dari berbagai kekuarangannya, penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan dan perbaikan, sehingga pada akhirnya Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat yang berarti di beberapa pihak yang membutuhkan terutama bagi penulis. Amin

Yogyakarta, 27 Februari 2019

Raden Ajeng Nursifa Roossadewi

HALAMAN PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk orang-orang terdekat saya yang selalu menemani saya, serta selalu memberi doa dan dukungan selama penyusunan Tugas Akhir saya persembahkan kepada:

1. Allah SWT yang selalu memberikan berkah kelancaran dan kemudahan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
2. Orang tua penulis, Ibu Dwi Nurhayati dan Bapak RM. Roosharwanto Aji tercinta. Terimakasih atas doa yang tak pernah putus dan tak pernah jemu untuk selalu menjadi penyemangat serta memberikan kesempatan untuk mengenyam pendidikan hingga bangku perkuliahan, kasih sayang yang tak pernah putus menjadi penyemangat bahwa engkaulah yang harus penulis banggakan.
3. Kakak penulis RM. Roosheraji Yudho Kusumo, kakak ipar penulis Rizki Rahmadani, adik penulis RM. Nur Muhammad Rizki, dan keponakan penulis Azkayra Hasna Putri Kusumo yang selalu memberikan semangat .
4. Sahabat – sahabat penulis Gagas Cakrawala, Akhmad Maryanto, Nurhayati, Aditya R, Ahmad Fadli, Wuri Dian utami yang selalu mendukung dan memberikan semangat
5. Keluarga besar Perhotelan A-2016, sahabat penulis Rini Lestari dan teman-teman yang lain, terima kasih untuk kebersamaan selama menempuh perkuliahan dan memberi warna dalam perjalanan hidup saya serta kepada seluruh dosen almamater penulis STP AMPTA Yogyakarta.
6. Keluarga besar KAPALA AMPTA Yogyakarta

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN..... ii

BERITAACARAUJIAN iii

KATA PENGANTAR iv

HALAMAN PENRSEMBAHAN v

DAFTAR ISI vi

DAFTAR GAMBAR..... viii

DAFTAR LAMPIRAN ix

BAB I. PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang Masalah..... 1

B. Rumusan Masalah 5

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan..... 5

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL) 5

BAB II KEPUSTAKAAN..... 8

A. Gambaran Umum Perusahaan 8

1. Pengertian Hotel..... 8

2. Karakteristik..... 11

3. Jenis hotel..... 12

4. Jenis Fasilitas Usaha Hotel..... 16

B. Gambaran Umum Departemen di Hotel..... 16

1. Pengertian Food and Beverage Departement..... 16

2. Tugas dan Tanggung Jawab F&B Departement 17

3. Food Product (Kitchen)..... 20

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN 31

A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL 31

B. Deskripsi Departemen Tempat PKL 40

C. Job Description Obyek PKL 42

D. Struktur Organisasi 43

E. Jadwal Kerja..... 44

F. Pelaksanaan Kerja 44

G. Analisi Pelaksanaan Kerja..... 45

1. Analisis Penerapan *Sanitasi Hygiene* di Dapur..... 45

2. Analisis Penanganan Selad Solo 52

BAB IV PENUTUP 56

A. Kesimpulan 56

B.Saran..... 57

DAFTAR PUSTAKA 58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 The Phoenix Hotel Yogyakarta 34

Gambar 1.2 Logo The Phoenix Hotel Yogyakarta..... 34

Gambar 1.3 Strukur Organisasi The Phoenix Hotel Yogyakarta..... 43

Gambar 1.4 Selat Solo The Phoenix Hotel Yogyakarta..... 55

Gambar 1.5 Selat Solo Umumnya 55

Gambar 1.6 Commisary The Phoenix 61

Gambar 1.7 Butcher The Phoenix 61

Gambar 1.8 Dinner Buffet The Phoenix 62

Gambar 1.9 Breakfast Menu on Buffet The Phoenix Hotel..... 62

Gambar 1.10 Plating Menu A'la Carte The Phoenix 63

Gambar 1.11 Christmas and New Years Menu The Phoenix 64

Gambar 1.12 Christmas and New Years Menu The Phoenix 65

Gambar 1.13 Foto Bersama Staff The Phoenix Hotel Yogyakarta..... 65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 2 Surat Balasan Pemberian Izin dari Tempat PKL

Lampiran 3 Sertifikat Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 4 Penilaian Praktek Kerja Lapangan

Lampiran 5 Lain-lain Yang Berkaitan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible Product*) seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, layanan, suasana dan lain sebagainya

Pariwisata adalah salah satu jenis industri baru yang mampu mempercepat pertumbuhan ekonomi dan penyedia lapangan kerja, peningkatan penghasilan, standar hidup serta menstimulasi sektor produktif lainnya. Dalam menunjang berlangsungnya kegiatan pariwisata dibutuhkan beberapa aspek, salah satu aspek tersebut yaitu akomodasi (hotel). Hotel memiliki beberapa fasilitas untuk memenuhi kepuasan tamu selama menginap. Hotel juga memiliki beberapa departemen dengan tugasnya masing-masing

Departement Food & Beverage merupakan salah satu *departemen* yang bertugas untuk memberikan pelayanan kepada tamu khususnya pada pengolahan, penyajian dan pelayanan makanan minuman. *Food & Beverage*

terbagi lagi menjadi dua bagian yaitu *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service.*

Food & Beverage Product memiliki tugas utama untuk mengolah bahan makanan mentah menjadi matang sehingga menjadi makanan yang enak dimakan. Makanan yang dihidangkan tidak hanya memiliki rasa yang enak tetapi harus menarik, sehat, bergizi, lezat dan layan untuk dimakan. Jika makanan yang dihidangkan memenuhi kriteria, maka tamu akan merasa puas dan akan memberikan kesan yang baik bagi tamu.

Untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang berkompeten dalam bidang pariwisata maupun perhotelan, maka harus didukung oleh pembelajaran yang tidak hanya bersifat teori, namun juga dalam pembelajaran yang bersifat praktek. Salah satu pembelajaran yang bersifat praktek adalah *On the Job Training*.

On the Job Training atau Praktek Kerja Lapangan merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program Studi Perhotelan yang dilaksanakan pada suatu departemen dalam sebuah hotel.*On the Job Training* adalah suatu proses yang terorganisasi untuk melatih dan meningkatkan keterampilan, pengetahuan, pengalaman kerja, sikap dan mental seseorang dalam dunia kerja.

On the Job Training dilaksanakan untuk menerapkan ilmu yang telah diberikan secara teoritis kepada mahasiswa agar dipraktekan dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Mahasiswa dapat membandingkan antara teori dan kenyataan yang terjadi di lapangan. Adanya *On the Job Training*

dapat menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa tentang dunia kerja yang sesungguhnya.

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program pendidikan Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta penulis mendapat kesempatan untuk melaksanakan program *On the Job Training* di The Phoenix Hotel Yogyakarta pada bagian *Food & Beverage Product Departement* selama enam bulan.Penulis memilih untuk mengambil bagian *Food & Beverage Product Departement* sebagai tempat melaksanakan *On the Job Training* dikarenakan penulis ingin merasakan suasana dan mencari ilmu yang lebih mengenai *Food Product* dan makanan di The Phoenix Hotel sebagai bekal penulis untuk dimasa depan.

Sebuah Hotel hendaknya memiliki standar tersendiri. yang ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan khususnya aspek instangible produk sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur (*kitchen*) restoran hotel perihal kesehatan dan kebersihan (*Hygiene Sanitasi*) dalam pengelolaan makanan.

Sanitasi menurut WHO (*World Health Organisation*) adalah “suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama pada hal yang memiliki efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sedang *hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

Menurut SK Dirjen Pariwisata nomor 942/menkes/sk vii/2003, *Hygiene Sanitasi* adalah meliputi perorangan, makanan dan minuman serta lingkungan, dan tujuan diadakannya usaha *sanitasi* dan *hygiene* adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

Penerapan *Hygiene Sanitasi* perlu dilakukan diantaranya penerapan meliputi bahan, pengolahan, serta hasil olahan makanan dan minuman, peralatan, karyawan, lingkungan area. Untuk itu seluruh yang terkait dengan hotel harus benar memperhatikan segala sesuatu yang akan dikerjakan dan dihasilkan, sehingga segala sesuatu yang dijual kepada tamu adalah hasil yang terbaik.. Terdapat empat hal yang perlu diperhatikandalam pengolahan makanan, yaitu: *personal hygiene, inventarisasi*, fasilitas, dan peralatan

Untuk mewujudkan suatu pekerjaan, seluruh karyawan seluruh SOP yang ada di Hotel, memperhatikan *sanitasi hygiene* supaya prodak yang dihasilkan di dapur terbebas dari penyakit dan supaya pekerjaan yang ada di dapur dapat berjalan dengan lancar. Namun masih ada karyawan yang tidak mengindahkan peraturan yang telah dibuat. Oleh karena itu, berdasarkan penjelasan diatas maka penulis tertarik untuk menjelaskan mengenai cara mewujudkan *Hygiene Sanitasi* di dapur Hotel Phoenix Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah tersebut dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana upaya penerapan *Sanitasi Hygiene* dapur di Hotel Phoenix?
2. Bagaimana penanganan Selad Solo yang memiliki cita rasa *western* dengann kualitas bagus dan tetap menerapkan *sanitasi hygiene*?

C. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka dari itu tujuan antara lain:

1. Untuk mengetahui upaya menjaga *sanitasi hygiene* dapur di Hotel Phoenix
2. Untuk mengetahui penanganan selad solo yang memiliki cita rasa western dengan kualitas bagus dan tetap menerapkan *sanitasi hygiene*"

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Manfaat yang akan diperoleh oleh pebahasan ini antara lain :

1. Manfaat bagi Mahasiswa
   a. Tambahan wawasan untuk penulismaupun mahasiswa sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk dapat menempuh Ujian Akhir
   b. Mengetahui dan mengamati langsung aktifitas di The Phooenix Hotel Yogyakarta untuk mempelajari, menganalisa, dan memberikan pemecah masalah yang dihadapi di dunia kerja.
   c. Menerapkan secara langsung teori pembelajaran dengan kegiatan praktek kerja nyata.

d. Mempersiapkan diri menghadapi dunia kerja.

e. Menambah wawasan dan pengetahuan dalam dunia kerja.

f. Dengan mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL), mahasiswa/i diharapkan dapat meningkatkan kemampuan *hard skill* dan *soft skill*.

g. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa/i sebelum terjun langsung ke dunia kerja nyata.

2. Manfaat bagi Akademik

a. Sebagai bahan acuan mengajar yang relevan dan bermanfaat bagi mahasiswa yang menggeluti dunia kepariwisataan yang didalamnya tak lepas dari aspek sanitasi hygiene

b. Untuk mengetahui seberapa besar ilmu yang diterapkan mahasiswa/i selama memasuki dunia kerja.

c. Untuk mengetahui kesiapan mahasiswa/i sebelum memasuki dunia kerja.

d. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), perguruan tinggi mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan/industri

3. Manfaat bagi Perusahaan

a. Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja, khususnya di sanitasi hygiene FBP
b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa/i peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
c. Memberikan kesempatan kerja kepada mahasiswa/i untuk mengetahui dan mengenalkan dunia kerja sesungguhnya.
d. Untuk menjalin kerjasama perusahaan dengan perguruan tinggi.
e. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), diharapkan perusahaan dapat meningkatkan hubungan kerja dengan perguruan tinggi.