LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

HOTEL ASTON IMPERIUM PURWOKERTO

Periode : 4 September 2018 s/d 5 Maret 2019

OLEH

NAMA : ROIFIKO APRILIANTO

NIM : 116109254

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D-III)

KELAS : PERHOTELAN B

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

HOTEL ASTON IMPERIUM PURWOKERTO

Periode : 4 September 2018 s/d 5 Maret 2019

OLEH

NAMA	**: ROIFIKO APRILIANTO**
NIM	**: 116109254**
JURUSAN	**: PERHOTELAN**
PRODI	**: PERHOTELAN (D-III)**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M)	**(Agus Wibowo SBS,S.SOS,S.ST,M.M)**
NIDN 0516057102	**NIDN 050207670**

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

HOTEL ASTON IMPERIUM PURWOKERTO

Periode : 4 September 2018 s/d 5 Maret 2019

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta

OLEH

NAMA : ROIFIKO APRILIANTO

NIM : 116109254

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D-III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

BERITA ACARA UJIAN

DI KITCHEN SECTION

HOTEL ASTON IMPERIUM PURWOKERTO

Periode : 4 September 2018 s/d 5 Maret 2019

OLEH

NAMA : ROIFIKO APRILIANTO

NIM : 116109254

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D-III)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

20 JUNI 2019

Penguji

(Agus Wibowo SBS,S.SOS,S.ST,M.)

NIDN. 050207670

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Dra.Prihatno ,M.M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat, karunia, serta taufik dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan baik dan lancar. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan dalam memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir Program Diploma Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikanya Laporan ini. Ucapan terimakasih ini penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Agus Wibobo SBS,S.sos,S.ST,.M.M Selaku dosen Pembimbing Penulisan laporan.
2. Bapak Hermawan prasetyo, S.ST,M.M Selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M., Selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Dra. Sri Larasati, M.M., Selaku dosen Mata Kuliah Teknik Penulisan Laporan.
4. Bapak Miswan selaku Ex Chef Di Aston Imperium Purwokerto Yang Telah membantu Memberikan materi Laporan.
5. Orang tua dan tman-teman yang telah membantu selama pelaksanaan OJT.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini jauh dari kesempurnaan, Susunan Laporan On The Job Training ini sudah dibuat dengan sebaik-baiknya, namun tentu

masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu jika ada kritik atau saran apapun yang sifatnya membangun bagi penulis, dengan senang hati akan penulis terima.

karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan laporan ini.

Yogyakarta, 10 Mei 2019

Roifiko Aprilianto

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN..... ii

BERITA ACARA UJIAN..... iii

KATA PENGANTAR..... iv

DAFTAR ISI..... vi

DAFTAR GAMBAR..... ix

DAFTAR TABEL x

BAB I PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH 1

B. RUMUSAN MASALAH..... 2

C. TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN 3

D. MANFAAT PRAKTEK KERJA LAPANGAN 3

BAB II KEPUSTAKAAN

A. GAMBARAN UMUM HOTEL

1. Pengertian Industri Perhotelan 5

2. Karakteristiktik Hotel 7

3. Jenis Hotel 8

B. GAMBARAN UMUM KITCHEN HOTEL

1. Pengertian F&B department 11

2. Gambaran Food Product/ Kitchen..... 14

3. Tugas dan tanggung jawab Kitchen Section 15

4. Bagian-bagian dalam Kitchen Section..... 17

5. Metode Memasak di Kitchen 18

6. Peralatan Kitchen 19

7. Teknik Penyimpanan Barang 24

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Umum Hotel Aston Imperium Purwokerto

1. Sejarah Aston 30

2. Profil Aston Imperium Purwokerto 32

B. Deskripsi Kitchen Section Aston Imperium Purwokerto

1. Deskripsi Kitchen. 37

2. Tugas dan tanggung jawab kitchen. 38

C. Job Description Kitchen Section Aston Imperium Purwokerto.... 39

D. Jadwal Kerja Aston Imperium Purwokerto..... 41

E. Pelaksanaan Kerja Harian Aston Imperium Purwokerto. 42

F. Analisis Pelaksanaan

1. Cara Penyimpanan bahan-bahan yang ada di kitchen. 43

2. Pengaruh Cara penyimpanan bahan terhadap kualitas *Product*. 46

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan 48

B. Saran 49

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

1. **Surat Pengantar PKL**
2. **Surat balasan Tentang pemberian Izin Dari tempat PKL**
3. **Sertifikat dan penilaian dari Tempat PKL**
4. **Lampiran Foto Peralatan**

Daftar Gambar

Gambar 3.1 Hotel Aston Imperium Purwokerto. 32

Gambar 3.2 Struktur Organisasi Kitchen Aston. 39

Daftar Tabel

Tabel 2.1 Tipe-tipe Hotel. 8

Tabel 2.2 klasifikasi Hotel. 10

Tabel 2.3 jangka waktu penyimpanan bahan. 27

Tabel 2.4 Tempat penyimpanan kering..... 28

Tabel 2.5 chilled room. 28

.Tabel 3.1 Jadwal Kerja 41

Tabel 3.2 Jenis Penyimpanan Bahan..... 43

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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*) dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) .

Dalam kegiatan kuliner, dibutuhkan proses pengolahan makanan dengan baik dan maksimal. Proses pengolahan makanan di lingkungan perhotelan dilakukan oleh Divisi *Food and Beverage Product*. Divisi *Food and Beverage Product* mempunyai bagian atau section yang berguna untuk mempermudah pembagian tugas dalam pengolahan makanan. Aston Imperium Hotel Purwokerto mempunyai lima section yaitu: Garde Manger, Pastry, Butchery, Banquet dan Main Kitchen. Section *Main Kitchen* bertugas untuk melakukan kegiatan dalam pengolahan makanan untuk tamu restoran pada saat sarapan, makan siang, dan makan malam. Selain menyediakan fasilitas penginapan, hotel juga menyediakan banyak fasilitas lain yang ada di Aston Imperium Hotel mempunyai restoran dengan konsep modern yang dipadukan dengan tradisional.

Sedangkan menu kuliner yang dimiliki oleh restoran Hotel terdiri dari tradisional, asian, dan juga western. Kegiatan pengolahan makanan dilakukan oleh section *Main Kitchen* Divisi *Food and Beverage Product* dikerjakan oleh staf. Pada saat semakin naiknya harga-harga pasar maka akan mempengaruhi harga penjualan sebuah produk makanan dan sering kali terjadi dampak keracunan makanan. Hal itu dapat disebabkan oleh waktu dan cara penyimpanan bahan makanan yang tidak benar sehingga sebelum pengolahan bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak atau bisa disebabkan oleh faktor manusia yang belum bisa membedakan mana bahan yang layak digunakan atau tidak layak digunakan lagi.Aston Imperium Purwokerto adalah salah satu Four Star Hotel di Purwokerto yang memiliki beberapa seksi di *Food & Beverage* Product, yang salah satunya adalah *main kitchen* yakni bagian yang khusus menangani *Main Course*. Cara penyimpanan bahan makanan di *kitchen* harus berhati – hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi. Cara penyimpanan sayur dan buah yang salah akan membuat cost pengeluaran lebih banyak, hal ini dikarenakan sayur dan buah yang cepat rusak dan busuk. Oleh karena itulah saya tertarik untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan di *Kitchen Section.*

B. Rumusan Masalah

maka penulis merumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalah sebagai berikiut :

1. Bagaimana Cara Penyimpanan bahan-bahan yang ada di *kitchen* ?
2. Bagaimana Pengaruh Cara penyimpanan bahan terhadap kualitas *Product* ?

C. Tujuan Kerja Lapangan

Dengan adanya rumusan masalah yang telah ditentukan maka penulis akan menyampaikan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui cara Penyimpanan Bahan Baku Product Di *Kitchen* Divisi *Food and Beverage Product*
2. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan di *Main Kitchen.*

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
   a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang diperoleh dari PKL
   b. Menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industry Hotel.
   c. Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian dibidang praktek.

2. Manfaat Bagi Akademik
    a. Mendapat umpan balik untuk meningkatkan kualitas pendidikan
    b. Menjalin hubungan baik antara Sekolah dengan Hotel terkait sehingga memungkinkan kerjasama ketenagakerjaan dan kerja sama lainya.
3. Manfaat Bagi Perusahaan
    a. Dapat menjalin hubungan baik dengan lembaga Pendidikan Khusunya sekolah pariwisata sehingga semakin dikenal oleh lembaga pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja.
    b. Meningkatkan Citra Perusahaan.