

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT**  
**HOTEL GRAND TJOKRO YOGYAKARTA**  
**Periode 20 April 2018 s/d 20 Oktober 2018**



**OLEH**

**NAMA : SARI ISWAHYU NINGTIAS**  
**NIM : 115109104**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D III PERHOTELAN**

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

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT**  
**HOTEL GRAND TJOKRO YOGYAKARTA**  
Periode 20 April 2018 s/d 20 Oktober 2018

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



**OLEH**

**NAMA : SARI ISWAHYU NINGTIAS**  
**NIM : 115109104**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : D III PERHOTELAN**

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

## HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
HOTEL GRAND TJOKRO YOGYAKARTA  
Periode 20 April 2018 s/d 20 Oktober 2018**

**OLEH**

**NAMA : SARI ISWAHYU NINGTIAS  
NIM : 115109104  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : D III PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

**(Yudi Setiaji, SH., MM.)**

**NIDN. 0516057102**

**NIDN.0508066401**

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
HOTEL GRAND TJOKRO YOGYAKARTA  
Periode 20 April 2018 s/d 20 Oktober 2018**



**OLEH**

**NAMA : SARI ISWAHYU NINGTIAS  
NIM : 115109104  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : D III PERHOTELAN**

**Telah di pertahankan di depan penguji dan dinyatakan lulus**

**Pada tanggal 12 Januari 2019**

**Penguji**

**(Yudi Setiaji, SH., MM.)**

**NIDN. 0508066401**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs. Prihatno, MM.)**

**NIDN.0526125901**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat, karunia dan hidayah-Nya LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT HOTEL GRAND TJOKRO YOGYAKARTA dapat diselesaikan. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan syarat dalam menyelesaikan program Diploma III di STP AMPTA Yogyakarta. Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang ditemui. Untuk itu dengan penuh rasa tulus mengucapkan banyak terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada :

1. Bapak Yudi Setiaji, S.H,M.M selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis hingga terselesaikannya laporan penulis.
2. Bapak Hermawan Prasetyo, S.Sos, M.M selaku ketua program studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan lancar.
3. Kepada Ibu Asteria T. Hesty selaku General Manager di Hotel Grand Tjokro Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melakukan the job training.
4. Kepada Staf Kitchen & Pastry Hotel Grand Tjokro Yogyakarta yang telah mengajarkan berbagai hal selama on the job training.

5. Untuk Bapak Sukarman dan Ibu Sumiati dan keluarga penulis yang sangat cintai dan sayangi, penulis ucapkan terimakasih karena sudah memotivasi dan mendoakan penulis sampai saat ini.
6. Untuk seluruh sahabat dan teman-teman yang telah membantu ide dan mendukung penulis dalam menyusun laporan.

Meskipun penulis telah bersungguh-sungguh dalam mengerjakan penulisan laporan, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan laporan ini, karena memang masih sangat terbatas kemampuan, pengetahuan dan keterampilan penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan sebagai bahan masukan untuk perbaikan pada penulisan di masa yang akan datang.

Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca yang budiman. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya dibidang Food and Beverage Product.

Yogyakarta, 14 Oktober 2018

Penulis

## **DAFTAR ISI**

### **HALAMAN COVER**

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Rumusan Masalah .....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	
1. Manfaat Bagi Mahasiswa .....	4
2. Manfaat Bagi Perusahaan .....	5
3. Manfaat Bagi STP AMPTA .....	5

### **BAB II KEPUSTAKAAN**

A. Gambaran Umum Hotel	
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Karakteristik Hotel.....	7
3. Jenis Hotel.....	8
B. Gambaran Umum Departemen Hotel	

1. Food And Beverage	
a. Pengertian Food & Beverage Product.....	11
b. Tujuan Departemen Makanan & Minuman .....	13
c. Karakteristik product food & beverage department.....	15
d. Pengelolaan Bahan Makanan.....	17
2. Housekeeping Department.....	18
3. Front Office Department.....	18
4. Sales & Marketing Department .....	18
5. Accounting Department .....	18
6. Engineering Department .....	18
7. Human Resources Department .....	19
C. Hygiene Dan Sanitasi	
1. Pengertian Hygiene .....	19
2. Pengertian Sanitasi.....	19

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

A. Deskripsi Hotel Lokasi Pkl	
1. Sejarah Hotel Grand Tjokro Yogyakarta .....	21
2. Fasilitas Hotel Grand Tjokro Yogyakarta.....	27
3. Lokasi Hotel.....	29
4. Departemen Di Hotel Grand Tjokro Yogyakarta.....	30
B. Gambaran Food And Beverage Product Hotel Grand Tjokro Yogyakarta...	33



C. Deskripsi Department Tempat Pkl.....	37
D. Jadwal Kerja.....	37
E. Pelaksanaan Kerja Harian .....	39
F. Penerapan Hygiene & Sanitasi Di Hotel Grand Tjokro Yogyakarta .....	41
G. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	60

#### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	62
B. Saran.....	62

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

1. Sertifikat On The Job Training
2. Sertifikat Kompetensi

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

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

Kegiatan pariwisata merupakan salah satu sector yang seharusnya mendapatkan perhatian khusus dari pemerintah Indonesia sebagai sumber devisa yang penting dan banyak berperan dalam usaha meningkatkan perekonomian nasional seandainya di kelola secara professional dan berkesinambungan. Melimpahnya keindahan alam wisata, beragamnya kebudayaan daerah, dan letak geografis yang strategis, seharusnya menjadikan Indonesia mempunyai kesempatan besar untuk menjadi salah satu Negara tujuan utama pariwisata dunia.

Salah satu usaha yang cukup menunjang dalam industry pariwisata adalah usaha jasa perhotelan. Berdasarkan “keputusan dari menteri parpostel no Km 94/HK103/MPPT/1987” di sebutkan bahwa hotel adalah satu jenis akomodasi yang mempergunakan keseluruhan bagian atau bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang kelola secara komersil. Hotel sebagai industry yang bergerak di bidang pelayanan jasa beusaha untuk memenuhi segala kebutuhan dan menciptakan kepuasan tamu. Dalam usaha tersebut hotel mempunyai bentuk organisasi yang terdiri dari beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing.

Akan tetapi beberapa departemen tersebut saling berkaitan satu sama lain dalam memberikan pelayanan yang baik untuk wisatawan yang menginap di hotel tersebut. Adapun beberapa departemen yang ada di hotel yaitu meliputi *front office department, housekeeping department, food and beverage department, engineering department, marketing department, accounting department, dan security department.*

Pada saat tamu menginap, mereka akan merasa lapar dan tergugah untuk mencoba hidangan makanan yang ada di hotel tersebut. Dan *Food and Beverage Product Department* bertugas mengolah bahan mentah yang menjadi hidangan makanan yang mampu memuaskan jasmani tamu tersebut. Makanan dan minuman yang dihasilkan *Food and Beverage Product Department* banyak jenis dan ragam macamnya. Oleh karena itu *Food and Beverage Product Department* dibagi menjadi beberapa section yang masing – masing memiliki tugas dan tanggung jawab sendiri sesuai jenis bidang pekerjaannya. Salah satunya adalah *Hot Kitchen* atau *Main Kitchen* adalah dapur utama di mana *maincourse, soup, sauce*, dan proses masak-memasak terjadi. Dapur ini biasanya berada di tengah bagian dapur lain, agar gampang berkomunikasi dengan bagian-bagian dapur lainnya..

Dalam mengolah berbagai macam *maincourse, soup, dan sauce* perlu memperhatikan kualitas dan kuantitas serta kecepatan dan ketepatan dalam pengolahan hidangan itu sendiri ketika dihidangkan untuk tamu. Dalam menciptakan hal tersebut, semua pegawai terlibat mulai dari *Chef de Partie, Cook Helper, Daily Worker* serta *Trainee.*

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan dalam menyajikan makanan tersebut, di perlukan adanya pemilihan bahan dasar yang tepat, peralatan yang memadai, proses pembuatan produk yang sesuai dengan resep serta ketrampilan pegawai main *kitchen section* yang handal. Sedangkan untuk meningkatkan kuantitas produk *Hot Kitchen* tersebut, diperlukan adanya penambahan jumlah bahan baku produksi, memilih dan merekrut pegawai dengan *skill* yang baik, meningkatkan variasi produk. Agar dapat tercapainya tujuan Hygiene dan sanitasi maka di perlukan sebuah standard tersendiri dalam mewujudkannya. Dari latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan praktik kerja lapangan di hotel Manohara Magelang khususnya di bagian *main kitchen*.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Pentingkah *Hygiene* dan Sanitasi di terapkan di Hotel Grand Tjokro Yogyakarta?
2. Bagaimana cara menerapkan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di Hotel Grand Tjokro Yogyakarta ?
3. Apa dampaknya jika *Hygiene* dan sanitasi di hotel tidak dilakukan secara benar oleh karyawan?

## **C. Tujuan Rumusan Masalah**

1. Mengetahui pentingnya *Hygiene* dan sanitasi di Hotel Grand Tjokro Yogyakarta.
2. Mengetahui cara menerapkan *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan di hotel.

3. Mengetahui dampak *Hygiene* dan sanitasi di hotel jika tidak dilakukan secara benar oleh karyawan.

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

Selain mempunyai tujuan-tujuan praktek kerja lapangan juga mempunyai manfaat-manfaat yang berguna bagi mahasiswa maupun bagi tempat PKL, antara lain:

##### **1. Bagi Mahasiswa:**

- a.) Memberikan gambaran yang jelas tentang dunia kerja yang sesungguhnya.
- b.) Sebagai perbandingan antara teori yang di dapat selama perkuliahan dengan kenyataan yang ada di dunia kerja.
- c.) Untuk mengetahui proses – proses kerja yang terdapat di perusahaan.  
Proses kerja yang di maksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan dan keselamatan kerja.
- d.) Dapat memperoleh kemudahan dalam mencari kerja kelak saat sudah lulus kuliah.
- e.) Menambah wawasan mahasiswa tentang dunia kerja.
- f.) Menambah dan meningkatkan ketrampilan serta keahlian di bidang praktek.

##### **2. Bagi Perusahaan :**

- a.) Dapat di jadikan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat perencanaan dan kebijaksanaan yang tepat dimana yang akan datang dalam membantu meringankan tugas yang ada di perusahaan.

- b.)Diharapkan dengan adanya praktek kerja lapangan ini, kampus dapat membina hubungan baik dan kerjasama dengan perusahaan atau hotel dimana para mahasiswa melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
- c.)Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga kerja dari mahasiswa – mahasiswa yang melakukan praktek.

**3. Bagi STP AMPTA :**

- a.) Terjalannya kerjasama antara Universitas dengan perusahaan
- b.)Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja lapangan.
- c.)Dapat di kenal di dunia industry apabila mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan terampil, berkualitas dan baik.