

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DIPLOMA III PERHOTELAN



OLEH

Widyadhana Rizqullah

NIM. 116108181

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BAVERAGE PRODUCT SECTION
MERCURE BALI NUSA DUA**

Periode: 10 September 2018 s/d 9 Maret 2019



OLEH

**NAMA : WIDYADHANA RIZQULLAH
NIM : 118109181
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT SECTION
MERCURE BALI NUSA DUA
10 September 2018 s/d 9 Maret 2019**

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



OLEH

**NAMA : WIDYADHANA RIZQULLAH
NIM : 116109181
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019**

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI FOOD AND BAVERAGE PRODUCT SECTION

MERCURE BALI NUSA DUA

10 September 2018 s/d 9 Maret 2019

OLEH

NAMA : WIDYADHANA RIZQULLAH

NIM : 116109181

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan P, S.Sos, S.ST., M.M)

(Drs. Santosa. M.M.)

NIDN .0516057102

NIDN .0519045901

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD and BEVERAGE PRODUCT SECTION
MERCURE BALI NUSA DUA
10 September 2018 s/d 9 Maret 2019



OLEH

NAMA : WIDYADHANA RIZQULLAH
NIM : 116109181
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

Telah dipertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan.....
Pada tanggal.....
Penguji

(Drs, Santosa,M.M.)
NIDN. 0519045901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno,M.M.)
NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas berkat dan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan laporan dengan baik. Laporan Praktek Kerja Lapangan ini, atas dasar semua yang telah penulis dapatkan selama mengikuti Praktek Kerja Lapangan di Mercure Bali Nusa Dua selama 6 bulan periode 10 September 2018 s/d 9 Maret 2019.

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Jurusan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, dengan kesungguhan hati penulis mengucapkan terimakasih pada pihak–pihak yang ikut memberikan bantuan dan dukungannya baik secara moral maupun materil dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Drs. Santosa, M.M. dosen pembimbing yang telah memberikan masukan, dorongan, dan bimbingan kepada penulis.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST,M.M. selaku ketua jurusan Diploma III Perhotelan yang telah memberikan dorongan dan masukan kepada penulis.
3. Selaku General Manager, Executive Chef, CDP Kitchen yang sudah memperkenalkan penulis melakukan penelitian serta mendampingi penulis selama melakukan Praktek Kerja Lapangan di Mercure Bali Nusa Dua.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis juga berharap kiranya Tugas Akhir ini dapat berguna bagi para pembaca, khususnya Mahasiswa dan Mahasiswi Sekolah Tinggi Pariwisata Yogyakarta.

Yogyakarta, 3 Mei 2019

Widyadhana Rizqullah

NIM: 116109181

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)	4
BAB II	6
KEPUSTAKAAN	6
A. Gambaran Umum Perusahaan /Hotel	6
1. Pengertian Industri Perhotelan	6
2. Karakteristik Hotel	7

3. Jenis Hotel	7
B. Gambaran Umum Departemen di Hotel	10
1. Pengertian Food and Beverage	10
2. Gambaran Struktur organisasi Food and Beverage Departement	13
3. Food and Beverage Product	13
4. Jenis olahan Food and Beverage Product	18
5. Peralatan dan perlengkapan memasak	21
6. Organisasi Kitchen	22
C. Hygiene dan Sanitasi	25
1. Pengertian Hygiene	25
2. Pengertian Sanitasi	25
D. Usaha Cook dalam Mengolah Makanan yang Berkualitas	26
BAB III	27
PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	27
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	27
1. Sejarah Berdirinya Hotel Mercure Bali Nusa Dua	27
2. Klasifikasi dan Lokasi Hotel	27
3. Fasilitas Hotel Mercure Bali Nusa Dua	29
4. Fasilitas Food and Beverage Mercure Bali Nusa Dua	30
5. Fasilitas Lainnya di Mercure Bali Nusa Dua	33
6. Fasilitas Karyawan	34
B. Gambaran Food and Beverage Product di Mercure Bali Nusa Dua.....	34
1. Bagian Food and Beverage Mercure Bali Nusa Dua	34
2. Hubungan Kerja Antara Food and Beverage dengan Departement Yang Lain	36
3. Struktur Organisasi Food and Beverage Product	40
4. Job Description Objek Praktek Kerja Lapangan	40

5. Jadwal Kerja	41
6. Pelaksanaan Kerja Harian	43
C. Pembahasan	44
1. Teknis Pelaksanaan Hygiene dan Sanitasi di Kitchen Mercure Bali Nusa Dua	44
2. Prosedur Pengolahan Produk Kitchen di Mercure Bali Nusa Dua.....	52
3. Pelaksanaan Hygiene dan Sanitasi	53
4. Pengaruh Pelaksanaan Standar Hygiene dan Sanitasi dalam Operasional di Kitchen Mercure Bali Nusa Dua	55
5. Analisis Kerja Mengenai Pelaksanaan Hygiene dan Sanitasi	58
BAB IV	60
PENUTUP	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	
1. Surat Pengantar PKL (Wajib).	
2. Sertifikat PKL/Surat Keterangan telah Mengikuti PKL dari Hotel.	
3. Sertifikat Kopentesi/Surat Keterangan Uji Kompetensi dari LPM.	
4. Lain-lain yang berkaitan.	

DAFTAR GAMBAR

Gambar: 2.1 Organisasi Food and Beverage Department

Gambar: 2.2 Salad (Appetizer)

Gambar: 2.3 Soup

Gambar: 2.4 Main Course

Gambar: 2.5 Equipment (Stove and Grill)

Gambar: 2.6 Utensil

Gambar: 2.7 Organisasi Kitchen

Gambar: 3.1 Superior Room

Gambar: 3.2 Delux Room

Gambar: 3.3 Soka Restaurant

Gambar: 3.4 Organisasi Kitchen Mercure Bali Nusa Dua

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan sumber penting dalam sebuah negara. Dalam hal peningkatan sumber pendapatan baik secara keseluruhan maupun setengah, pariwisata adalah salah satu sumbernya. Indonesia adalah negara yang terletak di benua Asia, di kawasan Asia Tenggara, dimana hasil dan kekayaan alamnya sangat indah. Untuk itu pemerintah setempat sangat memprioritaskan pariwisata sebagai sumber devisa negara.

Salah satu usaha yang cukup menunjang dalam industri pariwisata adalah usaha jasa perhotelan. 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 dikelola secara komersil. Hotel sebagai industri yang bergerak di bidang pelayanan jasa berusaha 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.

Hotel memiliki beberapa department salah satunya ialah *Food and Bevarage Department*. *Food and Beverage Department* yaitu department yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu

yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta professional.

Dalam meningkatkan kepuasan tamu sebagai penyedia pelayanan jasa yang baik perlunya kualitas produk yang baik. Salah satu hal yang dapat menciptakan citra hotel adalah makanan yang diolahnya. Makanan yang dimasak sesuai prosedur yang baik, metode yang benar dan kebersihan akan menghasilkan makanan yang nikmat. Salah satu manfaatnya juga adalah tamu akan merasa puas atas apa yang telah dimakan dan di pesan sebelumnya.

Food and Beverage Product Section bertugas mengolah bahan mentah yang menjadi hidangan makanan yang mampu memuaskan tamu tersebut. Makanan dan Minuman yang dihasilkan *Food and Beverage Product Section* banyak jenis dan ragam macamnya. Oleh karena itu *Food and Beverage Product Section* 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, menerapkan *Hygiene* dan Sanitasi secara keseluruhan, dan meningkatkan variasi produk. Agar dapat tercapainya tujuan *Hygiene* dan Sanitasi maka di perlukan sebuah standard tersendiri dalam mewujudkannya.

Permasalahan yang sering terjadi dalam pengolahan makanan di dalam dapur hotel adalah kurang memperhatikan adanya konsep *Hygiene* dan Sanitasi. Dari sisi personal maupun dalam konteks pekerjaannya atau secara keseluruhan. Terkadang situasi *kitchen* yang sibuk, banyak yang harus dikerjakan setiap orang yang ada didalam *kitchen* bekerja asal-asalan, tidak efektif hanya untuk mengejar efisiensi waktu. Permasalahan inilah yang harus perlu diperbaiki dari sekarang dan mulai dari pribadi masing-masing. Karena kualitas pelayanan yang akan diberikan kepada tamu adalah cerminan untuk sebuah hotel. Untuk itu perlunya memperhatikan dan lebih efektif lagi dalam melakukan kegiatan memasak di dalam sebuah *kitchen* baik dari personal maupun secara pelaksanaan operasionalnya. Dari latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan praktik kerja lapangan dan ingin mengetahui pelaksanaan *Hygiene* dan Sanitasi di Mercure Bali Nusa Dua khususnya di bagian *Main kitchen*.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana teknis pelaksanaan Hygiene dan Sanitasi di Kitchen Mercure Bali Nusa Dua ?.
2. Bagaimana pengaruh pelaksanaan Standar Hygiene Dan Sanitasi dalam operasioanal di Kitchen Mercure Bali Nusa Dua ?.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Ingin mengetahui teknis pelaksanaan Hygiene dan Sanitasi di Kitchen Mercure Bali Nusa Dua.
2. Ingin mengetahui pengaruh pelaksanaan standar Hygiene dan Sanitasi dalam operasional di Kitchen Mercure Bali Nusa Dua.

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. Untuk mencari relasi atau *link* pekerjaan setelah selesai melaksanakan kuliah.
- e. Untuk beradaptasi dalam jam pekerjaan.

- f. Menambah dan meningkatkan ketrampilan dalam memahami *hyiegene* dan Sanitasi sesuai SOP.

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. Memberikan dampak yang baik bagi citra kampus terhadap hotel.
- c. Menciptakan relasi kerja yang baik diantara Hotel dan Perguruan Tinggi.

3. Bagi STP AMPTA:

- a. Terjalannya kerjasama antara Universitas dengan perusahaan khususnya membuat citra negara semakin dalam kebutuhan antar keduanya.
- b. Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja lapangan.
- c. Dapat di kenal di dunia industri apabila mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan terampil, dan berkualitas.