

LAPORAN TUGAS AKHIR
DIPLOMA III PERHOTELAN



OLEH

UMBU KUDU MARAMBA LEWA

NIM 116109180

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI KITCHEN SECTION
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT AND SPA
Periode : 13 November 2018 – 13 Mei 2019



OLEH

NAMA : UMBU KUDU MARAMBA LEWA
NIM : 116109180
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI KITCHEN SECTION
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT AND SPA
Periode : 13 November 2018 – 13 Mei 2019

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



OLEH

NAMA : UMBU KUDU MARAMBA LEWA
NIM : 116109180
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
DI KITCHEN SECTION
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT AND SPA
Periode : 13 November 2018 – 13 Mei 2019

OLEH

NAMA : UMBU KUDU MARAMBA LEWA
NIM : 116109180
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto,S.ST,M.M)

(Hermawan Prasetyanto,S.ST,M.M)

NIDN .0516057102

NIDN .0516057102

BERITA ACARA UJIAN
DI KITCHEN SECTION
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT AND SPA
Periode : 13 November 2018 – 13 Mei 2019



OLEH

NAMA : UMBU KUDU MARAMBA LEWA
NIM : 116109180
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal 20 Juli 2019

Penguji

(Hermawan Prasetyanto,S.ST,M.M)

NIDN.051657102

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas segala limpahan berkah serta karunia yang telah Engkau berikan. Tiada sanggup kiranya penulis dalam menyelesaikan penulisan laporan tugas akhir ini tanpa adanya kasih sayangMu. Yang kemudian hasil dari **Penulisan Laporan Tugas Akhir Di “Seraton Mustika Yogyakarta Resort And Spa” Periode 13 November 2018 - 13 Mei 2019.** ini merupakan bagian untuk pertanggungjawaban hasil perkuliahan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTAYogyakarta. Laporan ini diwujudkan guna menempuh salah satu syarat ujian Tugas Akhir D-III Perhotelan. Maka pada kesempatan ini ijinilah penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang terdalam kepada :

1. Kepada Dosen Pembimbing Tugas Akhir saya dan selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M. yang selalu memberikan saran dan masukan yang berguna demi terciptanya Tugas Akhir yang layak ini dan memberikan penilaian Tugas Akhir.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua STP AMPTA yang telah membantu mengesahkan Tugas Akhir ini.
3. General Manager Seraton Mustika Yogyakarta Resort And Spa.
4. Staff – staff yang sangat bersahabat dan sabar dalam membimbing penulis di Seraton Mustika Yogyakarta Resort And Spa.

5. Kepada ke-2 orang tua saya Papa Umbu Angung dan Mama Rambu Margaretha, yang selalu mendoakan penulis dari pertama menjalankan praktek kerja lapangan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta hingga selesai dan menyelesaikan penulian laporan tugas akhir ini.

Penulis dengan kerendahan hati menyadari bahwa penulisan laporan tugas akhir ini masih banyak kekurangan serta jauh dari kesempurnaan. Adanya saran dan kritik, kiranya dapat dijadikan sebuah dasar bangunan dalam menanggapi sesuatu yang lebih sempurna. Tak lupa pula penulis menghanturkan kata maaf yang terdalam, apabila segala lisan dan tindakan penulis tiada berkenan.

Yogyakarta, Juli 2019

Umbu Kudu Maramba Lewa

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	5

BAB II. KEPUSTAKAAN

A. Gambaran umum hotel	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Jenis – Jenis Hotel	7
3. Fasilitas Usaha Hotel.....	9
4. Departemen – Departemen Hotel.....	14
B. Gambaran umum <i>food and beverage department</i>	18
1. Pengertian <i>Food And Beverage Department</i>	18
2. <i>Food Product (Kitchen)</i>	19
3. Pengertian Kesehatan Dan Keselamatan Kerja.....	22

BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	26
B. Fasilitas Hotel.....	33
C. Job descibion objeck PKL.....	35

D. Struktur organisasi kitchen di Sheraton mustika Yogyakarta	45
E. Jadwal kerja.....	45
F. Pelasanaan kerja harian.....	46
G. Analisis pelaksanaan kerja PKL.....	47
 BAB IV. KESIMPULAN	
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran.....	50
 DAFTAR PUSTAKA.....	 51

LAMPIRAN

- A. Surat keterangan OJT**
- B. Surat pengantar OJT**
- C. Seretifikat OJT**
- D. Penilaian OJT**
- E. Surat keterangan bebas OJT**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di era globalisasi ini semakin banyak teknologi yang semakin modern yang canggih mulai bermunculan, terutama di Negara-negara maju. Setiap Negara, kesehatan dan keselamatan kerja merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan suatu pekerjaan. Hal tersebut dikarenakan telah tercantum dalam undang-undang atau peraturan-peraturan yang berada di tempat tersebut. Data dari Jamsostek menunjukkan bahwa pada tahun 2012 kecelakaan kerja menembus angka 103.000 kasus dengan rata-rata pekerja meninggal setiap hari sebanyak 9 orang.

Ketika bekerja di dapur karyawan juga haruslah mengantisipasi keadaan di dapur serta meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja yaitu dengan cara bekerja secara disiplin dan hati-hati. Bekerja di dapur memiliki resiko munculnya cedera ringan bahkan hingga cedera serius. Alat memasak yang panas, banyaknya peralatan dapur yang tajam dan berbahaya yang diletakkan di sembarang tempat dan tidak teratur, dapat mengancam keselamatan kerja bagi karyawan dapur. Pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja di dapur adalah suatu bentuk upaya untuk meminimalisir serta mencegah terjadinya kecelakaan di tempat kerja, mengurangi kelelahan kerja, meningkatkan daya produktivitas manusia, serta memelihara lingkungan kerja yang sehat dan efisien.

Birds (di dalam Rudi Suardi ;2005;4) mengemukakan “bahwa setiap kecelakaan kerja yang menimbulkan cedera, terdapat lima faktor berurutan, yaitu : manajemen, sumber penyebab dasar, tanda tanda (resiko), kontak, dan kerugian“ Dalam teorinya Birds mengemukakan bahwa usaha pencegahan kecelakaan kerja hanya dapat berhasil dengan mulai memperbaiki manajemen keselamatan dan kesehatan kerja. Praktek di bawah standar atau unsafe acts dan kondisi di bawah standar atau unsafe conditions merupakan penyebab langsung suatu kecelakaan, dan penyebab utama dari kesalahan manajemen.

Adapun Dark, Mclean,dan Weatherhead (2010:4) mengatakan “ *The work place duty of care requires employers to provide their employees with a safe place to 4 work. This includes training and supervision of staff in safe work practice, provision of safety equipment where needed, proper first aid treatment as required.*” Maksud dari kutipan ini, tempat kerja sudah seharusnya menyediakan karyawan tempat yang aman untuk berkerja. Termasuk memberikan perawatan, pelatihan mengenai cara kerja aman, serta peralatan penunjang keselamatan kerja pertama yang tepat dibutuhkan. Pernyataan diatas sangatlah sesuai dengan pernyataan Ramli (2010:25).“ Pemilik atau pengusaha bertanggung jawab terhadap semua aktifitas usahanya termasuk aspek keselamatan kerja yang timbul dari proses atau aktifitas operasinya. “ Adapun arti dari pernyataan diatas adalah bahwa perusahaan atau pemilik usaha harus menyediakan tempat yang aman untuk bekerja termasuk diantaranya pemberian

pengawasan serta pelatihan (training), tersedianya bantuan peralatan pertolongan pertama serta keselamatan yang tepat dan sesuai apabila diperlukan.

Secara umum, kecelakaan selalu diartikan sebagai kejadian yang tidak dapat diduga. Kecelakaan kerja dapat terjadi karena kondisi yang tidak membawa keselamatan kerja, atau perbuatan yang tidak selamat. Kecelakaan kerja dapat didefinisikan sebagai setiap perbuatan atau kondisi tidak selamat yang dapat mengakibatkan kecelakaan. Berdasarkan definisi kecelakaan kerja maka lahirlah keselamatan dan kesehatan kerja yang mengatakan bahwa cara menanggulangi kecelakaan kerja adalah dengan meniadakan unsur penyebab kecelakaan dan atau mengadakan pengawasan yang ketat. (Silalahi, 2005)

Keselamatan kerja di dapur memang harus di jagalah terlebih untuk pegawai yang sehari-hari kerjanya di restoran, pantry hotel, perusahaan katering. Dapur adalah ruang merah, disana terdapat beberapa benda-benda beresiko seperti tabung gas, kompor, minyak panas, air mendidih. Dan perlengkapan masak yang tajam.

Ketentuan mengenai keselamatan kerja karyawan termasuk mereka yang berkerja di dapur telah cukup detil. Hanya saja pada implementasinya, ketentuan keselamatan kerja kerap kali banyak diabaikan oleh karyawan dan jarang juga dievaluasi oleh perusahaan.

Mengakibatkan keselamatan kerja di dapur cukup riskan. Walau sebenarnya sangat banyak telah banyak terjadi masalah kecelakan kerja di

dapur misalnya kebakaran, kebakaran karena ledakan kompor gas, ada karyawan yang luka terkena minyak panas dan ada banyak lagi.

Salah satunya mereka tidak ingin repot dengan masalah keselamatan, mereka beralasan kalau pekerjaan mereka di dapur juga telah cukup banyak mengambil alih pikiran dan kuras tenaga.

Hal semacam ini sudah pasti ada benarnya, namun bila lihat pada besarnya kemungkinan yang perlu dijamin oleh beberapa pekerja di dapur, sudah pasti sesulit apapun pekerjaannya, beberapa karyawan yang bekerja di dapur perlu memerhatikan ketentuan keselamatan kerja. Sebab melindungi keselamatan bermakna melindungi titipan hidup dari Tuhan.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan kesehatan dan keselamatan kerja di hotel?
2. Apakah pengembangan k3 di dapur dapat berpengaruh terhadap operasional kerja hotel?

C. Tujuan Penyusunan Tugas Akhir

1. Ingin mengetahui penerapan kesehatan dan keselamatan kerja di hotel.
2. Ingin mengetahui pengembangan k3 di dapur dapat berpengaruh terhadap operasional kerja hotel.

D. Manfaat Penyusunan Tugas Akhir

1. Penulis

Untuk menambah wawasan dan pengalaman bagi mahasiswa tentang Kesehatan dan keselamatan kerja.

2. Lembaga

Untuk menambah pengetahuan dan bahan bacaan perpustakaan akademik, sehingga menjadi bahan pembelajaran mahasiswa lain.

3. Perusahaan

Supaya karyawan semakin peduli akan pentingnya kesehatan dan Keselamatan kerja.