LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

DI HOTEL MERCURE BALI NUSA DUA

Periode 01 Oktober 2018 s.d 01 April 2019

OLEH

NAMA : YUSUF

NIM : 116109224

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D.III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

DI HOTEL MERCURE BALI NUSA DUA

Periode 01 Oktober 2018 s.d 01 April 2019

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan

Program Diploma III Perhotelan di **STP AMPTA Yogyakarta**

OLEH

NAMA : YUSUF

NIM : 116109224

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D.III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

DI HOTEL MERCURE BALI NUSA DUA

Periode 01 Oktober 2018 s.d 01 April 2019

OLEH

NAMA	**: YUSUF**
NIM	**: 116109224**
JURUSAN	**: PERHOTELAN**
PRODI	**: PERHOTELAN (D.III)**

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M)	**(Dra. Sri Larasati, M.M)**
NIDN. 0516057102	**NIDN. 051109401**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

DI HOTEL MERCURE BALI NUSA DUA

Periode 01 Oktober 2018 s.d 01 April 2019

OLEH

NAMA	**: YUSUF**
NIM	**: 116109224**
JURUSAN	**: PERHOTELAN**
PRODI	**: PERHOTELAN (D.III)**

Telah di pertahankan di depan penguji Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 25 Juni 2019

Penguji

(Dra. Sri Larasati, M.M)

NIDN.051109401

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno,M.M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmatnya, sert dengan sepenuh hati, penulis dapat menyelesaikan laporan akhir. Penulisan laporan praktek lapangan ini dilakukan sebagai syarat untuk mencapai gelar Ahli Madia Pariwisata pada program study Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Selama proses penulisan laporan praktek kerja lapangan ini, penulis sempat mengalami beberapa hambatan maupun kesulitan yang terkadang membuat penulis berada dititik terlemah pada dirinya. Namun dengan adanya doa, restu dan dorongan dari orang tua yang tak pernah putus menjadikan penulis semangat untuk melanjutkan penulisan laporan praktek kerja lapangan ini. Untuk itu dengan segala bukti penulis memberikan penghargaan setinggi-tinggi dan ucapan trimakasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak dan Ibu tercinta. Dan penulis juga mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Sri Larasati, M.M selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, arahan dan masukan baik alam pembuatan laporan praktek kerja lapangan ini maupun dibidang lainnya.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.Sos,S.ST,M.M. Selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
3. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M. selaku Dosen Pembimbing Akademik dan KABAG PKL yang telah membantu proses PKL sesuai dengan prosedur kampus.
4. Drs. Prihatno, M.M. Selaku ketua STP AMPTA YOGYAKARTA

5. DR., Hj., Saryani, M.Si selaku Wali dosen kelas Perhotelan B 2016
6. Kedua Orang Tua yang telah memotivasi agar tetap semangat dalam keadaan apapun.
7. Seluruh Dosen dan Staff STP AMPTA YOGYAKARTA
8. Semua Teman satu angkatan dan Adik Tingkat yang telah memberikan semangat kepada penulis.

Yogyakarta, Juni 2019

Penulis

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 ..... **xi**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xii**

BAB I PENDAHULUAN

A.Latar Belakang Masalah 1

B. Rumusan Masalah 4

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan 4

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan 4

1. Manfaat bagi Mahasiswa 4

2. Manfaat bagi STP AMPTA 5

3. Manfaat bagi Perusahaan 5

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel

1. Pengertian Hotel 6

2. Karakteristik Hotel 7

3. Jenis hotel 7

B. Gambaran *Food and Beverage Department* 10

1. Pengertian *Food and Beverage Department* 10

2. Gambaran Umum Struktur F&B Departemen 12

3. Food And Beverage Product 13

4. Jenis Olahan F&B Product 17

5. Peralatan Dan Perlengkapan memasak 20

6. Organisasi Kitchen 21

C. Hygiene dan Sanitasi 24

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANAGAN

A. Deskripsi Lokasi Praktek Kerja Lapangan 26

1. Sejarah Mercure Bali Nusa Dua 26

2. Klasifikasi Dan Lokasi Hotel 26

3. Fasilitas Hotel 27

4. Fasilitas *F&B Department Mercure* Bali Nusa Dua..... 28

5. Fasilitas Lainnya di Mercure Nusa Dua Bali 30

6. Fasilitas Karyawan..... 31

B. Gambaran food and beverage product di Mercure Bali Nusa Dua 32

C. Struktur Orgnanisasi F&B Dept Mercure Bali Nusa Dua..... 37

D. Job Description objek PKL 37

E. Jadwal Kerja..... 38

F. Pelaksanaan Kerja Harian 40

G. Teknis Pelaksanaan Hygiene Dan Sanitasi..... 42

H. Pengaruh Pelaksanaan Hygiene Dan Sanitasi..... 49

I. Prosedur Pengolahan Produk Kitchen MBND 52

J. Pembahasan..... 53

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan..... 58

B. Saran 59

DAFTAR PUSTAKA..... 60

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar : 2.1 Organisasi Food and Beverage Department..... 12

Gambar: 2.2 Salad (*Appetizer*)..... 18

Gambar :2. 3 Soup..... 19

Gambar : 2.4 Main Course 20

Gambar :2.5 Equipment (Stove and Grilled) 20

Gambar :2.6 Utensil 21

Gambar :2.7 Organisasi Kitchen 22

Gambar :3.1 Superior Room 27

Gambar :3.2 Deluxe Room..... 28

Gambar : 3.3 Soka Restaurant..... 29

Gambar : 3.4 Organisasi Kitchen..... 37

Gambar :3.5 Kegiatan Shift Pagi..... 41

Gambar: 3.6 Bersih Lantai 42

Gambar:3.7 Bersih Dinding 43

Gambar:3.8 Drainase..... 43

Gambar: 3.9 Uniform Kitchen..... 45

Gambar:3.10 Chiller Kitchen 48

DAFTAR TABEL

Gambar : Jadwal Kerja 38

Gambar : Pembagian Jadwal Kerja 39

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Pengantar PKL
2. Surat Balasan Hotel
3. Sertifikat PKL
4. Nilai PKL
5. Lampiaran Gambar

BAB 1

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 kelola secara komersil. Hotel sebagai industri 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.

Hotel memiliki beberapa departemen salah satunya ialah *Food and Bevarage Departement*. *Food and Bevarage Departement* 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 dikelolah 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 diolahya. 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 seeara 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 efesiensi 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. RumusanMasalah

1. Bagaimana Teknis pelaksanaan Hygiene dan Sanitasi di Kitchen Mercure Bali Nusa Dua?
2. Bagaimana pengaruh pelaksanaan Standar Hygiene Dan Sanitasi 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 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. Terjalinnya 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, berkualitas dan baik.