

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI MAIN KITCHEN SECTION**  
**FOUR SEASONS HOTEL JAKARTA**  
**Periode : September 2019 s/d Maret 2020**



**OLEH**

**NAMA : ADJIE MAJIID PRAYOGO**  
**NIM : 117109261**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN ( D III )**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI *MAIN KITCHEN SECTION***  
**FOUR SEASONS HOTEL JAKARTA**  
**Periode September 2019 s/d Maret 2020**

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



**OLEH**

**NAMA : ADJIE MAJIID PRAYOGO**

**NIM : 117109261**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2020**

## HALAMAN PENGESAHAN



### LAPORAN TUGAS AKHIR

### DI MAIN KITCHEN SECTION

Periode : September 2019 s/d Maret 2020

#### OLEH

NAMA : ADJIE MAJIID PRAYOGO

NIM : 117109261

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN ( D III )

Telah Disetujui Oleh :

**Ketua Jurusan**

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

NIDN .0516057102

**Dosen Pembimbing**

( Dra. Enny Mulyantari, M.M )

NIDN . 0026046101



**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI MAIN KITCHEN SECTION  
FOUR SEASONS HOTEL JAKARTA  
Periode : September 2019 s/d Maret 2020**



**OLEH**

**NAMA : ADJIE MAJIID PRAYOGO  
NIM : 117109261  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN ( D III )**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan *LULUS***

**Pada tanggal *14 Agustus 2020***

**Penguji**

**(Dra. Enny Mulyantari, M.M)**

**NIDN. 0026046101**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**



**(Drs. Prihatno, M. M. )**

**NIDN.0526125901**

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan kegiatan *On The Job Training* di Four Seasons Hotel Jakarta. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan kelulusan.

Dalam penyusunan laporan *On the job training* ini, tentu tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka penulis ucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu. Kepada pihak-pihak yang terkait:

1. Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan sangat bijak dalam memberikan bimbingan dari awal hingga akhir penulisan tugas akhir ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi dukungan kepada penulis.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
2. *General Manager* Four Seasons Hotel Jakarta.
3. *Chef* Marco Violano selaku *Executive Chef* Four Seasons Hotel Jakarta.

4. Seluruh *staff Kitchen* yang sudah banyak membimbing dan memberikan banyak sekali ilmu terutama mendidik mental penulis selama melakukan praktek kerja lapangan.
5. Seluruh *Associate Four Seasons Hotel Jakarta* yang telah memberikan bimbingan selama penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan.

Penulis menyadari isi dari laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dan diharapkan dapat berguna dan diperbaiki dimasa mendatang. Akhir kata puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

**Yogyakarta, 10 Agustus 2020**

**ADJIE MAJIID PRAYOGO**

# DAFTAR ISI

COVER	
LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....	5
<b>BAB II.....</b>	<b>6</b>
<b>KAJIAN TEORI .....</b>	<b>6</b>
A. Gambaran Umum Hotel.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Karakteristik Hotel.....	7
3. Jenis Hotel.....	8
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department .....	10
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	10
2. Struktur Organisasi di Hotel .....	11
3. Gambaran Umum Main Kitchen.....	17
4. Job deskripsi Main kitchen section .....	19
5. Hygiene dan Sanitation.....	23
<b>BAB III.....</b>	<b>26</b>
<b>PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN .....</b>	<b>26</b>
A. Deskripsi Four Seasons Hotels and Resorts.....	26

1.	Sejarah Four Seasons Hotels and Resorts .....	26
2.	Profil Hotel Four Seasons Hotel Jakarta .....	33
3.	Fasilitas Four Seasons Hotel Jakarta .....	34
4.	Struktur Organisasi Four Seasons Hotel Jakarta .....	39
B.	Deskripsi Food And Beverage Product Department .....	42
1.	Seksi-Seksi Food And Beverage Product Department .....	42
C.	<i>JOB DESCRIPTION KITCHEN SECTION</i> .....	44
1.	Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> .....	44
2.	Tugas dan Tanggung Jawab .....	45
D.	Jadwal Kerja atau Shift .....	47
E.	Pelaksanaan Kerja Harian .....	49
F.	Analisis Pelaksanaan Kerja .....	52
<b>BAB IV</b>	.....	56
<b>PENUTUP</b>	.....	56
A.	Kesimpulan .....	56
B.	Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	58



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Surat pengantar/permohonan PKL ketempat yang dituju  
Surat tentang pemberian izin dari tempat PKL  
Sertifikat dan penilaian dari tempat PKL  
Dokumentasi Selama PKL

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu faktor pendukung pariwisata yang mempunyai peranan yang sangat penting dalam mengembangkan sarana dan prasarana pariwisata, dimana hotel sebagai salah satu jenis akomodasi yang terlibat secara langsung dalam penyediaan jasa penginapan, makanan dan minuman, jasa pencucian pakaian, serta fasilitas lain yang diharapkan memberikan kepuasan bagi setiap orang yang memakai jasa tersebut (A R. Arif :2010).

Berkaitan dengan pemanfaatan waktu luang untuk liburan maka bisnis ini menunjang industri pariwisata yang menyediakan berbagai fasilitas pertemuan penjamuan dan sebagainya, karena bisnis ini berhubungan dengan orang-orang sebagai pelanggan. Kualitas pelayanan disini merupakan faktor yang sangat menentukan keberhasilan bisnis ini.

Di dalam hotel *department* yang bertugas meenyiapkan dan mengolah semua kebutuhan makanan yaitu *Food and Beverage Product Department*, tugasnya berkaitan langsung dalam pengolahan makanan. *Food and Beverage Product Departement* di Four Seasons Hotel Jakarta terdapat 6 bagian yaitu: *Cold Kitchen, Butcher, Pastry section, Main Kitchen Section, dan Restorant*. *Main kitchen* adalah bagian yang mempersiapkan, mengolah dan menyajikan produk *appetizer, soup, dan maincourse*. Penyajian produk

*Main Kitchen* pada saat *breakfast, lunch, dinner*, dan juga dijual bebas untuk tamu yang datang ke hotel.

Melihat tren industri perhotelan tersebut, industri perhotelan terutama Four Seasons Hotel Jakarta juga sudah mengoptimalkan pada penjualan produk dari *Main Kitchen Section* dan *Restoran*. Hal tersebut dapat dilihat dari maraknya iklan dan promosi yang menjual produk makanan hotel melalui berbagai media baik media cetak maupun internet.

*Main Kitchen Section* di Four Seasons Hotel Jakarta masih memiliki kendala dalam hal menjaga serta meningkatkan kualitas *hygiene* dan *sanitation*. Standard kualitas *hygiene* dan *sanitation* yang baik akan mempengaruhi ketahanan dan kualitas produk itu sendiri. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam hal menjaga *hygiene* dan *sanitation* (menjaga dan merawat *personal grooming* tiap staff, rajin membersihkan area kerja terutama tempat penyimpanan bahan makanan seperti *chiller* ataupun *freezer*, memastikan produk yang akan disimpan masih layak atau tidak untuk dikonsumsi, memperhatikan penggunaan suhu pada setiap jenis produk).

Untuk mempertahankan agar tetap survive ditengah persaingan yang ketat, maka mereka berlomba menawarkan nilai lebih yang dapat menarik minat konsumen. Dari aneka makanan,hiburan,serta fasilitas lain yang menjadi ciri khas dimata konsumen. Selain itu juga penambahan berbagai perlengkapan fasilitas kebersihan untuk menunjang kenyamanan agar para tamu betah singgah di hotel tersebut.

Pengelolaan makanan yang baik memenuhi syarat kesehatan merupakan salah satu upaya untuk mencapai tingkat kesehatan masyarakat yang optimal, sehingga perlu mendapat perhatian dari segi nilai gizi, segi kebersihan. Sebab meskipun nilai gizi dan kemurnian baik namun kebersihan lingkungan tidak diawasi dan dipelihara, maka makanan tersebut dapat menimbulkan penyakit akibat terkontaminasi, sehingga perlu adanya *hygiene* dan *sanitation* di Four Seasons Hotel Jakarta dalam pengawasan dan penerimaan bahan.

Sebuah hotel hendaknya memiliki standar tersendiri yang ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangibile* produk sebagai salah satu yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur (*kitchen*) hotel perihal kesehatan dan kebersihan dalam pengelolaan makanan.

Four Seasons Hotel Jakarta merupakan hotel berbintang yang sudah memiliki prosedur *hygiene* dan *sanitation* yang baik, faktor ini menunjang daya tarik untuk pengunjung.

Dari uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan di *Main Kitchen Section* untuk mempelajari tentang bagaimana cara hotel dan karyawan menjaga serta meningkatkan kualitas *hygiene* dan *sanitation* dari *standard operasional procedure* yang sudah ada pada area kerja dan produk makanan di Four Seasons Hotel Jakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, rumusan masalah yang akan diuraikan adalah:

- 1) Bagaimana upaya *staff Kitchen* dalam meningkatkan kualitas *hygiene* dan *sanitation* pada area dan produk makanan di *Kitchen Section* ?
- 2) Hal-hal apa saja yang mempengaruhi menurunnya standard kualitas *hygiene* dan *sanitation* pada area dan makanan di *Kitchen Section*?

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, Praktek Kerja Lapangan ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui upaya apa saja yang dilakukan oleh *staff kitchen* dalam meningkatkan *hygiene* dan *sanitation* pada area dan produk makanan di *Kitchen Section*.
2. Untuk mengetahui hal-hal apa saja yang dapat mempengaruhi turunnya kualitas *hygiene* dan *sanitation* pada area kerja dan makanan di *Kitchen Section* Four Seasons Hotel Jakarta.



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

1. Manfaat bagi mahasiswa
  - a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang diperoleh di praktek kerja lapangan.
  - 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. Terjalin hubungan baik antara Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
  - c. Yogyakarta dengan hotel terkait sehingga memungkinkan kerjasama ketenagakerjaan dan kerjasama lainnya.
3. Manfaat bagi perusahaan
  - a. Dapat menjalin hubungan baik dengan lembaga pendidikan khususnya Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, sehingga semakin dikenal oleh lembaga pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja.
  - b. Memperoleh tenaga – tenaga kerja baru dari lembaga pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan praktek kerja lapangan.