

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DI KITCHEN SECTION**

**HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**

**Periode 09 September 2019 – 09 Maret 2020**



**OLEH**

**NAMA : AHMAD DWI YULJANA**

**NIM : 117109361**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**

Periode 09 September 2019 – 09 Maret 2020



**OLEH**

**NAMA : AHMAD DWI YULJANA**

**NIM : 117109361**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DI KITCHEN SECTION**

**HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**

Periode 09 September 2019 – 09 Maret 2020

**OLEH**

**NAMA : AHMAD DWI YULJANA**

**NIM : 117109361**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIII PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Dosen Pembimbing**

**(Nikasius Jonet Sinangjoyo S.Sos,M.Si.) (Hermawan Prasetyanto,S.Sos,S.ST.,M.M)**

**NIDN. 0518117401**

**Ketua Program Studi**

**NIDN. 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**  
Periode 09 September 2019 – 09 Maret 2020



**OLEH**

**NAMA : AHMAD DWI YULJANA**  
**NIM : 117109361**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : DIII PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan.....<sup>LULUS</sup>

Pada tanggal ..10 Agustus 2020

**Penguji**

(Nikasius Jonet Sinangjoyo, S.Sos,M.Si.)



( Drs.Prihatno, M.M.)

NIDN. 0526125901

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan Syukur saya haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan berkatnya, saya dapat menyelesaikan laporan tugas akhir praktek kerja lapangan ini. dan juga kepada seluruh pihak-pihak yang telah membantu terciptanya laporan ini.

Penulis berharap laporan tugas akhir praktek kerja lapangan ini dapat menjadi bahan materi pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan teori mengenai dunia perhotelan. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebaik-baiknya.

Penulis memohon maaf sebesar-besarnya apabila terdapat kesalahan dalam penulisan kata, kesalahan ejaan dan tata bahasa, serta hal yang mungkin menyinggung pihak tertentu. Saya sangat menginginkan, jika memang ada saran, masukan, dan komentar yang dapat berguna bagi saya agar kedepannya saya bisa menjadi lebih baik lagi.

Ucapan terima kasih juga saya haturkan kepada semua pihak yang tertera dibawah ini :

1. Kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan karunianya yang besar sehingga terselesaikannya tugas akhir ini.
2. Kepada kedua orang tua saya serta kakak dan adik saya, yang selalu mendukung dan mendoakan sehingga saya diberikan kesehatan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

3. Kepada Dosen pembimbing tugas akhir saya, Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo, S.Sos., M.Si yang selalu memberikan saran dan masukan yang berguna demi terciptanya tugas akhir yang layak ini.
4. Kepada Dosen pembimbing akademik, Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. yang dari awal semester saya hingga sekarang telah membantu saya dalam proses perkuliahan maupun hal-hal umum lain yang tidak berhenti memberi saran kepada saya.
5. Kepada Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi laporan praktek kerja lapangan.
6. Kepada kepala jurusan perhotelan, Bapak Herwaman Prasetyo, S.Sos, S.ST., M.M. yang telah berusaha memberikan jadwal akademik yang baik.
7. Kepada para teman-teman yang telah berusaha dan berjuang bersama-sama selama 6 semester ini, mulai dari awal hingga akhir.
8. Kepada seluruh Bapak/Ibu Dosen, serta karyawan STP AMPTA yang telah berusaha sekeras mungkin untuk menciptakan sistem pembelajaran yang baik dan penempatan ruangan, juga pelayanan yang sungguh baik kepada mahasiswa.
9. Kepada Chef Areza selaku executive chef di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA yang telah membimbing saya selama di *Training* di hotel

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL ..... i

HALAMAN PENGESAHAN ..... ii

BERITA ACARA UJIAN ..... iii

KATA PENGANTAR ..... iv

DAFTAR ISI ..... v

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah ..... 1

B. Rumusan Masalah..... 2

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan ..... 3

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan ..... 3

### BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Industri Perhotelan ..... 4

1. Pengertian Hotel.....4

2. Karakteristik Hotel.....5

3. Jenis – jenis Hotel.....6

B. Gambaran Umum Food And Beverage Department.....8

1. Pengertian Food and Beverage Department.....8

2. Tujuan Kegiatan Food & Beverage Department.....9

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

A. Gambaran Umum Sheraton Mustika Yogyakarta <i>Resort &amp; SPA</i> .....	14
1. Latar Belakang Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA .....	15
2. Sejarah Tentang Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA.....	15
3. Fasilitas di Sheraton Mustika Yogyakarta <i>Resort &amp; SPA</i> .....	17
B. Gambaran Umum Food And Beverage Product Department.....	29
1. Pengertian Umum Food And Beverage Product Department.....	29
2. Struktur Organisasi Food And Beverage Product Section.....	30
C. Deskripsi Departemen Tempat PKL.....	33
D. Jadwal Kerja.....	37
E. Pelaksanaan Kerja Harian.....	39
F. Analisis Data Pelaksanaan Kerja.....	42

### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	46

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Hotel merupakan suatu akomodasi berupa penginapan yang disediakan untuk para wisatawan untuk dapat menginap. Selain untuk menginap, hotel juga menyediakan berbagai fasilitas penunjang lain yang dapat digunakan untuk para tamu. Makanan dan minuman adalah kegiatan yang memiliki potensial yang tidak terbatas, manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya demi kelangsungan hidupnya. Pada masa sekarang sangat mudah sekali untuk memperoleh makanan dan minuman itu karena, banyak jasa boga menyediakan berbagai macam makanan dan minuman termasuk diantaranya hotel. Dalam industri hotel, *Food and Beverage Product Department* adalah salah satu departemen yang sangat penting dalam sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product Department* bertanggung jawab untuk mengolah makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel.

*Food and beverage* adalah bagian yang sangat penting terutama di dalam hotel, dimana selain tamu menginap, tamu juga memerlukan

makanan dan minuman. Selain itu *Food and Beverage* juga dapat meningkatkan pendapatan hotel, dimana *Food and Beverage* juga merupakan sarana yang mutlak harus disediakan hotel untuk dapat dikategorikan ke dalam hotel berbintang. Bagian tata hidangan makanan dan minuman mempunyai fungsi yang sangat penting dalam sebuah hotel.

*Food & Beverages Product Department* ialah bagian dari pada hotel yang mengurus penyediaan dan penjualan makanan dan minuman dalam hotel. Selain penyewaan kamar bagi suatu hotel makanan dan minuman itulah yang merupakan sumber penghasilan tertentu. (Damardjati. 2009:55). *Food & Beverages Product* ialah seksi yang bertugas secara khusus menangani makanan dan minuman dari penyimpanan bahan, pengolahan, hingga sampai pada proses penyajian.

Cara penyimpanan bahan makanan juga harus diperhatikan dengan benar untuk jumlah porsi nya, memperhatikan barang layak pakai atau tidak. Kadang kala terjadi kesalahan dalam menyimpan bahan makanan sehingga hal ini menyebabkan terjadinya busuk dan akan berpengaruh terhadap kualitas makanan. Oleh karena itu penulis tertarik menjadikan “Kendala dalam Menyimpan Bahan Makanan dan Cara Meningkatkan Kualitas Bahan Makanan”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Apa kendala dalam penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta ?
2. Bagaimana cara meningkatkan kualitas bahan makanan di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta ?

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

Adapun tujuan praktek kerja lapangan ini, yaitu untuk :

1. Mengetahui kendala dalam penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta.
2. Mengetahui cara meningkatkan kualitas bahan makanan di *Main Kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta.

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

Adapun manfaat Praktek Kerja Lapangan sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Pihak Hotel  
Memperoleh masukan-masukan baru dari lembaga pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan praktek kerja lapangan. Selain itu pihak hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga menghemat tenaga kerja dan waktu.
2. Manfaat bagi STP AMPTA  
Mendapatkan umpan balik untuk meningkatkan kualitas pendidikan sehingga selalu sesuai dengan perkembangan dunia industri

### 3. Manfaat bagi Penulis

Dapat mengetahui bagaimana pengalaman kerja yang sebenarnya dan disediakan ruang untuk berinovasi sehingga dapat menambah ketrampilan dalam membuat produk di dunia industri perhotelan.

## **BAB II**

### **KEPUSTAKAAN**

#### **A. Gambaran Umum Industri Perhotelan**

##### 1. Pengertian Hotel

Menurut AHMA (*The America Hotel and Motel Association*) melalui <https://hotelpopuler.com/pengertian-hotel>, hotel dapat didefinisikan sebagai tempat tinggal atau bangunan yang memiliki usaha utama dalam menyediakan penginapan untuk publik atau masyarakat secara umum dan memiliki jasa pelayanan makanan minuman dan lebih dari itu, jasa pelayanan kamar, pencucian dan penggunaan atau menikmati furnitur yang ada pada bangunan tersebut (hanya pada kamar yang disewakan dan keseluruhan bangunan selain kamar orang lain). Diakses pada tanggal 21 Juni 2020.

Menurut Sulastiyono (2011:5), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.

Menurut Wiyasha (2010:5) Hotel merupakan usaha yang mencari laba sebagai hasil akhir aktivitas bisnisnya. Pengklasifikasian hotel bertujuan untuk menciptakan persaingan bisnis yang sehat, memberikan panduan bagi tamu tentang harga dan fasilitas serta layanan yang

diberikan oleh hotel pada klasifikasi tertentu, memberikan panduan bagi para pemilik modal jika hendak berbisnis pada satu klasifikasi hotel.

## 2. Karakteristik Hotel

Menurut yang dikatakan <http://pengeretiandefinisi.com> hotel memiliki karakteristik yang membuatnya berbeda dengan berbagai jenis usaha lainnya. Beberapa karakteristik tersebut yaitu :

- a. Hotel merupakan usaha padat modal sekaligus padat karya, yaitu Bisnis ataupun usaha hotel merupakan usaha yang membutuhkan modal yang tidak sedikit. Selain itu, usaha ini juga membutuhkan tenaga kerja yang tidak sedikit pula.
- b. Fokus ada pada pelayanan pelanggan, yaitu bisnis ataupun usaha hotel merupakan usaha yang membutuhkan modal yang tidak sedikit. Selain itu, usaha ini juga membutuhkan tenaga kerja yang tidak sedikit pula.
- c. Hotel beroperasi 24 jam dalam seminggu, yaitu berbeda dari kebanyakan usaha lainnya yang hanya beroperasi selama 8 hingga 12 jam setiap harinya, hotel beroperasi selama 24 jam setiap harinya. Kegunaan hotel sebagai tempat penginapan membuatnya harus terus beroperasi demi memberikan pelayanan terbaik untuk setiap pengunjung ataupun konsumennya.
- d. Sangat bergantung terhadap perubahan lingkungan sekitarnya, yaitu Usaha/bisnis perhotelan sangat bergantung terhadap perubahan yang terjadi. Gejolak ataupun ketidakstabilan di bidang ekonomi, politik,

sosial, keamanan, ataupun budaya di lingkungan sekitar hotel sangat berpengaruh terhadap keberlangsungan usaha ini.

### 3. Jenis-Jenis Hotel

Menurut yang dikatakan oleh <http://bloganakperhotelan.blogspot.com> bahwa jenis-jenis hotel memiliki pengertian yang beraneka ragam, tergantung dari pendapat dan kebiasaan masing-masing orang. Menurut berbagai sumber yang dikemas menjadi satu, hotel adalah bangunan yang disewa atau dimiliki oleh seseorang atau lembaga yang ingin menggunakan seluruh atau sebagian akomodasi, pelayanan makanan dan minuman, hiburan, hingga bisnis. Dilihat dari lokasi dimana hotel dibangun, hotel dapat dikelompokkan dalam beberapa jenis berikut ini:

- a. *City Hotel* atau Hotel kota yaitu hotel yang lokasinya berada di perkotaan, biasanya hotel ini ditujukan untuk masyarakat yang bertujuan untuk tinggal sementara atau tinggal dalam jangka waktu yang relatif pendek, *city hotel* sering disebut dengan transit hotel sebab sering dihuni oleh pelaku bisnis.
- b. *Residential Hotel* yaitu hotel yang lokasinya berada di daerah pinggiran perkotaan yang jauh dari keramaian, akan tetapi cukup mudah untuk dapat mencapai berbagai tempat kegiatan usaha. *Residential hotel* ini biasanya berlokasi di daerah yang tenang sebab ditujukan untuk masyarakat yang ingin menginap dalam jangka waktu yang relative lama.

- c. *Resort* Hotel yaitu hotel yang lokasinya berada di daerah pegunungan atau di tepi-tepi pantai dan lain-lain. *Resort* hotel ini ditujukan untuk masyarakat yang ingin menginap atau beristirahat pada hari libur dan bagi yang ingin berwisata.
- d. Motel yaitu singkatan dari Motor Hotel yang lokasinya berada di pinggiran atau sepanjang jalan raya yang menghubungkan satu kota dengan kota besar lainnya ataupun dengan lokasi lainnya, bisa juga di pinggir jalan raya dekat dengan batas kota besar. Motel ditujukan untuk tempat istirahat sementara bagi orang yang melakukan perjalanan yang cukup jauh dengan menggunakan kendaraan pribadi atau transportasi umum. Karena itu motel selalu menyediakan garasi untuk kendaraan-kendaraan pribadi.
- e. *Beach* Hotel yaitu suatu hotel yang lokasinya berada di dekat pantai.
- f. *Mountain* Hotel yaitu suatu hotel yang lokasinya di daerah pegunungan.
- g. Bandara Hotel yaitu hotel yang berada di dekat bandar udara utama.

Selain itu, ada juga jenis hotel berdasarkan bintangnya, antara lain sebagai berikut :

- a. Hotel bintang 1, merupakan hotel yang memiliki jumlah kamar minimal 15
- b. Hotel bintang 2, merupakan hotel yang memiliki jumlah kamar minimal 20 dan *suite room* 1



- c. Hotel bintang 3, merupakan hotel yang memiliki jumlah kamar minimal 30 dan *suite room* 2
- d. Hotel bintang 4, merupakan hotel yang memiliki jumlah kamar minimal 50 dan *suite room* 3
- e. Hotel bintang 2, merupakan hotel yang memiliki jumlah kamar minimal 100 dan *suite room* 4

## **B. Gambaran Umum Food And Beverage Department**

### **1. Pengertian Food and Beverage Department**

*Food & Beverage Departement* merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan termasuk departemen yang sangat penting, sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan. Tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan kamar tetapi juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian tata hidangan atau *Food and Beverage Service* dan yang mengolah makanan dan minuman adalah bagian dapur atau *Food and Beverage Product*. Di dalam *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua section yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*.

Menurut Mertayasa (2012:68) yang dimaksud dengan tata hidangan adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Jadi, dapat disimpulkan bahwa *F&B Departement* adalah departemen yang bertanggung jawab mengelola makanan dan minuman yang disertakan dengan pelayanan. *Food and*

*Beverage Product* itu sendiri menurut Mertayasa (2012:2) yang dimaksud dengan *F&B Product* adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Sedangkan *Food and Beverage Service* adalah bagian dari *Food and Beverage Department* yang bertanggung jawab dalam menyajikan makanan dan minuman kepada tamu secara profesional dengan tujuan mendapatkan income atau revenue dan profit.

Dalam *Food and Beverage Product* itu sendiri terdapat dua *section* yaitu *Kitchen* dan *Pastry*. Menurut Sudiara dan Sabudi (2009:76) yang menyebutkan “Dapur adalah suatu ruangan khusus yang dipergunakan sebagai tempat mengolah makanan.” Menurut pengertian di atas dapat diartikan bahwa segala sesuatu yang berhubungan dengan pengolahan makanan terjadi di dapur.

Menurut Sihite (2010:6) menyebutkan beberapa fungsi utama dapur yaitu pusat kegiatan proses bahan baku makanan, pusat kegiatan pengolahan makanan, pusat masak memasak makanan, tempat menghasilkan resep yang baku suatu makanan, alat mengukur reputasi dan image suatu perusahaan.

## 2. Tujuan Kegiatan Food & Beverage Department

Tujuan Kegiatan *Food & Beverage Department*. Menurut <https://hotelaja.blogspot.com/> mengatakan bahwa berdasarkan ruang lingkup operasionalnya maka dapat disimpulkan bahwa *Food & Beverage Department* mempunyai peranan dan fungsi yang penting bagi hotel. *Food*

& *Beverage Department* juga merupakan sumber pendapatan, reputasi, dan kepuasan tamu. Berikut Tujuannya, yaitu:

a. Sumber Pendapatan

Sumber pendapatan pada hotel melalui penjualan produk *Food & Beverage Departement*. Disebuah Hotel tentunya sangat memperhatikan keuntungan yang akan diperoleh, sebuah hotel beroperasi dengan memperkirakan keuntungan. Keuntungan tersebut bisa didapat dari departemen yang mendukung operasional hotel, dengan menjual produk hotel dan jasa kepada tamu dengan sebaik mungkin akan meningkatkan pendapatan hotel sehingga keuntungan yang diperoleh sebuah hotel pun menjadi lebih besar. Dengan menjual makanan dan minuman, ruangan meeting atau untuk acara tertentu serta fasilitas lainnya yang ada di hotel. Dengan demikian sumber pendapatan dari tamu dan berdasarkan pendapatan yang di peroleh, maka hotel dapat melangsungkan operasionalnya.

b. Meningkatkan Reputasi Hotel

Banyak cara yang dapat dilakukan untuk membangun citra hotel yaitu bisa dengan membangun gedung yang luas serta kelengkapan fasilitas yang mewah, tetapi ada faktor yang dikategorikan sulit untuk membangun citra hotel yaitu pelayanan yang baik dan maksimal, jika hal tersebut berhasil dilakukan maka citra perusahaan akan mudah didapat melalui faktor tersebut, keuntungan yang lebih besar pun akan lebih mudah di raih, yang menjadi permasalahan yaitu kurangnya

standart baku untuk pelayanannya. Baik buruknya pelayanan yang diberi oleh sebuah hotel sangat berpengaruh terhadap kepuasan tamu atau harapan pelanggan. Setiap pramusaji yang ada di *Food & Bevarage Departement* diharapkan dapat memberikan pelayanan yang baik dan berkesan bagi tamu yang ada di hotel.

c. Menambah Kepuasan Tamu dari Segi Pelayanan

Memberikan pelayanan terbaik sudah menjadi tugas utama dari *management Food & Bevarage Departement* dikatakan demikian karena petugas dari departemen ini berhubungan langsung dalam melayani makan dan minum para tamu yang ada di hotel. Untuk itu petugas dari departemen ini pun harus senantiasa berusaha memberikan pelayanan terbaik sesuai dengan standart pelayanan yang baku agar dapat menimbulkan kepuasan tamu, tidak hanya itu keberhasilan memberi pelayanan terbaik dan berkualitas kepada tamu dapat mengangkat citra hotel, karena tamu merasa sangat di perhatikan dan diberi pelayanan dengan baik.

3. Hubungan *Food & Beverage Department* dengan *Department* lainnya

*Food & Beverage Department* sangat erat hubungannya dengan *departement* atau *outlet* lain yang selalu membantu melaksanakan tugasnya dalam melaksanakan operasionalnya., berikut ini adalah hubungan antara *F&B Departement* dengan departemen lainnya menurut

<http://alirosul.blogspot.com> :

a. *Purchasing Department*

Dalam hal pembelian barang-barang yang di butuhkan oleh *kitchen* sesuai dengan *purchese request*.

b. *Engineering Department*

Dalam hal perbaikan peralatan yang rusak dan perawatan peralatan, penerangan, *air conditioning*, dan elektrik.

c. *Personalia Department*

Tentang permintaan karyawan, promosi jabatan, penghargaan kepada karyawan, pengadaan pelatihan untuk karyawan.

d. *Store Room Department*

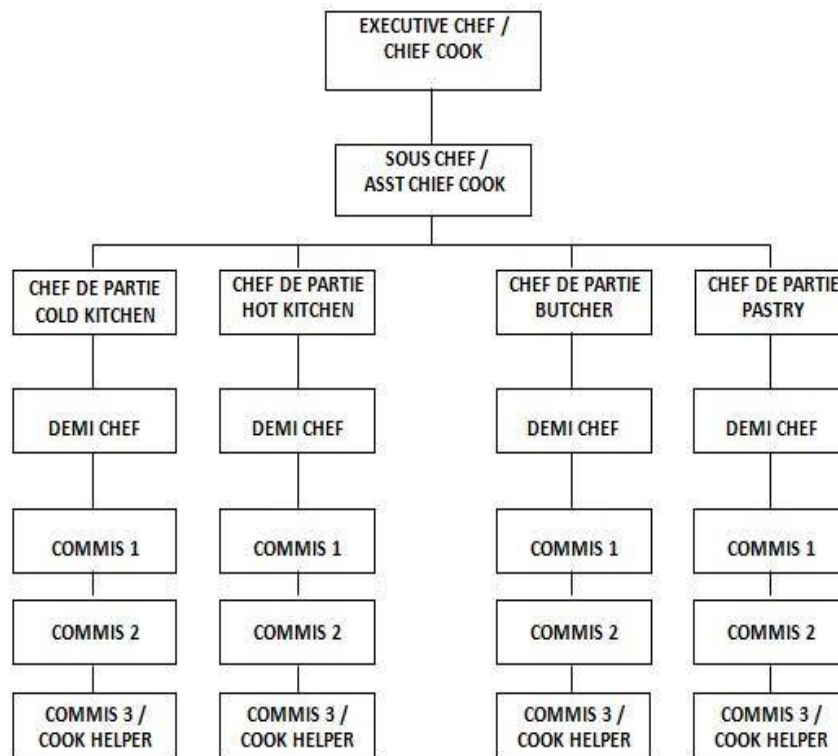
Dalam penyajian barang-barang keperluan *operation (material & supplies)*, *food condiment* dan lain lain.

e. *Stewarding Department*

Dalam hal pengadaan dan perawatan peralatan yang di gunakan untuk kelancaran operation/pelayanan di *Room Service* dan menjaga area kebersihan di *kitchen*.

4. Struktur Organisasi *Food and Beverage Department*

Dalam *Food and Beverage Department* memiliki beberapa bagian, berikut ini adalah struktur organisasi di dalam *Food and Beverage Department*.



***Gambar 2.2 Struktur Organisasi Food & Beverage Product***

*Sumber: [www.storganisasifoodandbeverageproduct.com](http://www.storganisasifoodandbeverageproduct.com) T 2013*

## BAB III

### PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

#### A. Gambaran Umum Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA

Sheraton Mustika Yogyakarta Merupakan salah satu *Five Star Hotel* di Yogyakarta yang sudah memiliki eksistensi yang tinggi pada masyarakat indonesia maupun luar negeri. **Gambar 3.1** dibawah ini merupakan penampakan *main lobby* Sheraton Mustika Yogyakarta pada sore hari.



**Gambar 3.1 Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta**

Sumber: [www.sheratonmustikayogyakartaresort.com](http://www.sheratonmustikayogyakartaresort.com) Tahun 2000

Lokasi Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta dekat dengan pusat kota Yogyakarta yakni Bandara Adusucipto Yogyakarta, Tugu Kota Yogyakarta, Malioboro yang menjadi pusat icon kota Yogyakarta.

Alamat :JL Laksda Adisucipto KM 8.7, Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55282

Phone : (0622) 74488588

Fax : (+62)274/521170

## 1. Latar Belakang Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa mempunyai properti dengan luas area 5,6 hektar ini pertama kali dibuka pada 17 Maret 1997 dan grand opening pada 15 September 1997 oleh Hj. BR Ay. Mooryati Soedibyo yang juga sebagai pemilik tunggal dari resort mewah ini. Banyak sekali keunikan sekaligus nilai plus yang terdapat di Spa Resort bergaya Jawa kontemporer yang jarang ditemukan di resort lain, mulai dari *lobby* yang mengadopsi gaya pendopo dengan ukiran rumitnya yang terletak di lantai teratas dari bangunan, susunan lantai kamar yang *upside-down* karena mengikuti kontur tanah yang berbukit, pemandangan langsung ke megahnya Gunung Merapi, hingga kolam renang *outdoor* yang merupakan replika dari reruntuhan kolam renang Keraton Yogyakarta, yaitu *Taman Sari Water Castle*. Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA merupakan hotel berbintang 5 yang terletak di Jalan Laksda Adisucipto Km. 8.7, Yogyakarta.

## 2. Sejarah Tentang Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA

Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta Resort & Spa bertempat di Jalan Laksda Adisucipto KM 8.7, Bandara Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia. Hanya beberapa menit saja dari pusat kota Yogyakarta, berjarak 1 km dari bandara Adi Sucipto, Yogyakarta (sekitar 10 menit perjalanan).



Hotel dan resort bintang lima ini memiliki *Lagoon Access Room* yang masing-masing kamarnya itu berisi balkon dan kolam renang pribadi. Selain adanya *Lagoon Access Room* Anda dapat menikmati indahnya pemandangan gunung, taman dari balkon Anda. Memiliki 246 jumlah kamar yang setiap kamarnya memiliki luas kurang lebih 42 m<sup>2</sup> yang setiap kamarnya terdapat *Sleeper signature*™ *Sheraton Sweet Bed* khas hotel Sheraton Yogyakarta yang sudah terkenal di seluruh belahan dunia. Sheraton merupakan jaringan hotel pertama yang memiliki nomor bebas pulsa untuk akses tamu langsung (1 800 325 3535) yang masih digunakan hingga sekarang. Tahun 1985, Sheraton mencapai tonggak baru sebagai jaringan hotel internasional pertama yang mengoperasikan hotel di Republik Rakyat Cina.

Sebelumnya, Sheraton merupakan merek terbesar dan paling terkenal yang berada di bawah naungan Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. Namun pada tahun 2019 Sheraton bergabung dengan Marriott Bonvoy. Marriott sendiri merupakan perusahaan hotel berasal dari Amerika Serikat yang mengelola & mewaralabakan berbagai merek fasilitas penginapan. Marriott didirikan oleh J. Willard Marriott yang sekarang dipimpin oleh Bill Marriott. Marriott memiliki lebih dari 4000 properti di lebih dari 80 negara. Di Indonesia sendiri hotel yang berada di naungan Marriot berjumlah 62 hotel. Di Indonesia ada 21 produk dari Marriott

International yaitu: Marriott, JW Marriott, The Ritz Carlton, Sheraton, Courtyard by Marriott, St Regis, Fairfield by Marriott, Marriott Vacation Club, Renaissance Hotels, Four Points by Sheraton, Moxy Hotels, Tribute Portofolio, Marriott Executive Apartments, Le Meridien, The Luxury Collection, Westin, Aloft Hotels, Autograph Collection Hotels, W Hotels, Element, Bvlgari Hotels & Resorts.

### 3. Fasilitas di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA

#### a. *Room*

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki beberapa tipe ruangan sesuai dengan kebutuhan para tamu yang akan menginap disana.

**Gambar 3.2** dibawah ini merupakan penampakan standard double room di Sheraton Mustika Yogyakarta



***Gambar 3.2. Room***

Sumber: <https://www.marriott.com/> 2019

Kamar merupakan fasilitas utama yang ada di hotel karna digunakan untuk menginap oleh tamu. Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA memiliki kamar dengan jumlah 246 kamar dengan 9 macam *type* kamar sebagai berikut:

- 1) *Garden View Room*                      *112 rooms*
- 2) *Volcano View Room*                      *71 rooms*
- 3) *Club Room*                                      *30 rooms*
- 4) *Lagoon Access Room*                      *16 rooms*
- 5) *Junior Suite Room*                              *10 rooms*
- 6) *Lagoon Access Suite Room*                      *2 room*
- 7) *Executive Suite Room*                              *2 room*
- 8) *President Suite Room*                              *2 room*
- 9) *Royal Suite Room*                              *1 room*

b. Androwino Bistro



Androwino Bistro

**Gambar 3.3** *Androwino Bistro*

Sumber: [www.androwinobistrosheratonjogjaresort.com](http://www.androwinobistrosheratonjogjaresort.com)

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki Restaurant yang merupakan salah satu penunjang profit dalam *F&B department*.

**Gambar 3.3** di atas ini merupakan penampakan restaurant dari hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang langsung memiliki view Gunung Merapi. Androwino Bistro adalah restaurant utama yang ada di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA dengan kapasitas maksimal *218 pax*. Terletak di lantai 7 di sebelah lobby

timur. Menjual berbagai menu masakan Indonesia, *European* dan *Chinesse*. Andriwino Bistro beroperasi mulai pukul 06.00 – 23.00 WIB.

c. *room service/in dining room*

Melayani permintaan makan dan minum dari kamar selama 24 jam. Daftar menu sudah disiapkan di setiap kamar. Untuk pemesanan dapat menghubungi pesawat : 7707.

d. Ganesha Ek Sanskriti

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki keunggulan dalam masakan india. **Gambar 3.4** dibawah ini merupakan penampakan Restaurant India Yang memiliki nuansa khas India yang sangat epik.



**Gambar 3.4** Ganesha Ek Sanskriti

Sumber: [www.tripadvisor.com/sheratonmustikayogyakarta](http://www.tripadvisor.com/sheratonmustikayogyakarta)

Ganesha Ek Sanskriti adalah restaurant India dan Bar yang dibuka tahun 2013 dengan desain India utara yang berada di lantai 8 Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA. Perpaduan cita rasa khas masakan India yang dimasak menggunakan bahan-bahan pilihan untuk mendapatkan cita rasa yang khas.

e. Bar on the Pool

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki fasilitas unik untuk tamu yang berkunjung di Pool. **Gambar 3.5** dibawah ini adalah penampakan Bar On the pool yang menyediakan berbagai menu kebutuhan tamu



**Gambar 3.5** Bar on the pool

Sumber:[www.Kotajogja.com/sheratonmustikayogyakarta](http://www.Kotajogja.com/sheratonmustikayogyakarta)

Berenang dengan merasakan segarnya air dari Tamansari Water Castle yang merupakan kolam renang (*indoor*) dengan nuansa alam yang sangat tenang.

f. Cake Shop

Sheraton Mustika Yogyakarta telah diakui masyarakat Indonesia maupun luar negeri pada bidang Pastry. **Gambar 3.6**



**Gambar 3.6** Cake Shop

Sumber:[www.cakeshopsheratonmustikaresotandspa.com](http://www.cakeshopsheratonmustikaresotandspa.com)

Di atas ini adalah wujud *Cake Shop* yang menyediakan berbagai aneka ragam cake & bakery yang berada pada lantai 7. *Cake* dengan presentasi yang menarik dan rasa yang enak membuat *cake shop* ini banyak di kunjungi oleh para tamu lokal maupun luar negeri. Terdapat *savory bakery* yang diproduksi setiap harinya. Selain menikmati *cake* dan *savory bakery*, tamu juga dapat menikmati berbagai macam kopi. Diantaranya *cappucino*, *vanilla latte* dan lain-lain.

g. Taman Sari *Royal Heritage Spa*

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki fasilitas untuk tamu yang ingin memanjakan tubuhnya di Spa. **Gambar 3.7** dibawah ini adalah wujud bentuk Spa yang berkolaborasi dengan Mustika Ratu.



**Gambar 3.7** Spa Sheraton Mustika

Sumber: [www.gambarroomspasheratonjogjakarta.com](http://www.gambarroomspasheratonjogjakarta.com)

Surga untuk pecinta spa. Dengan nuansa jawa yang kental dan perpaduan design Keraton Solo dan Yogyakarta. Rileksasi yang di dapat di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA dapat

memanjakan para tamu yang berkunjung. Terdapat 1 *single room* dan 2 *rooms for couple*.

h. *Sheraton Club/ Club Lounge*

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki fasilitas untuk tamu sendiri yang memilih kamar dengan tipe Club Room. **Gambar 3.8** dibawah ini adalah wujud Club Lounge yang dapat dinikmati tamu Club Room.



**Gambar 3.8** *Club Lounge*

Sumber: [www.visitinjogja.com/sheratonmustikayogyakarta](http://www.visitinjogja.com/sheratonmustikayogyakarta)

Tempat untuk tamu kami yang dapat merasakan breakfast dengan suasana *private (VIP)*. Untuk sore hari dapat merasakan *high tea* yang terdapat di *Club Lounge*

i. *Fitness Centre*

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki fasilitas fitness untuk para tamu yang ingin hidup sehat untuk tamu. **Gambar 3.9** merupakan wujud dari Fitness Centre



**Gambar 3.9** *Fitness Centre*

*Sumber: [www.tripadvisor.com/sheratonmustikajogja/fitnesscentre](http://www.tripadvisor.com/sheratonmustikajogja/fitnesscentre)*

Para tamu dapat berolahraga dengan peralatan yang lengkap yang berada di Sheraton Mustika Yogyakarta. Menjaga kebugaran dan kesehatan dengan berolahraga di *fitness centre* dan tamu dari luar hotel bisa menggunakan member dengan berbagai macam diskon.

j. *Link@Sheraton*

*Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki fasilitas untuk tamu yang akan menikmati high speed wifi yang terletak pada lantai 7 dekat dengan club lounge.*



**Gambar 3.10** *Link @ Sheraton*

*Sumber: [www.linksheratonresortandspayogyakarta.com](http://www.linksheratonresortandspayogyakarta.com)*

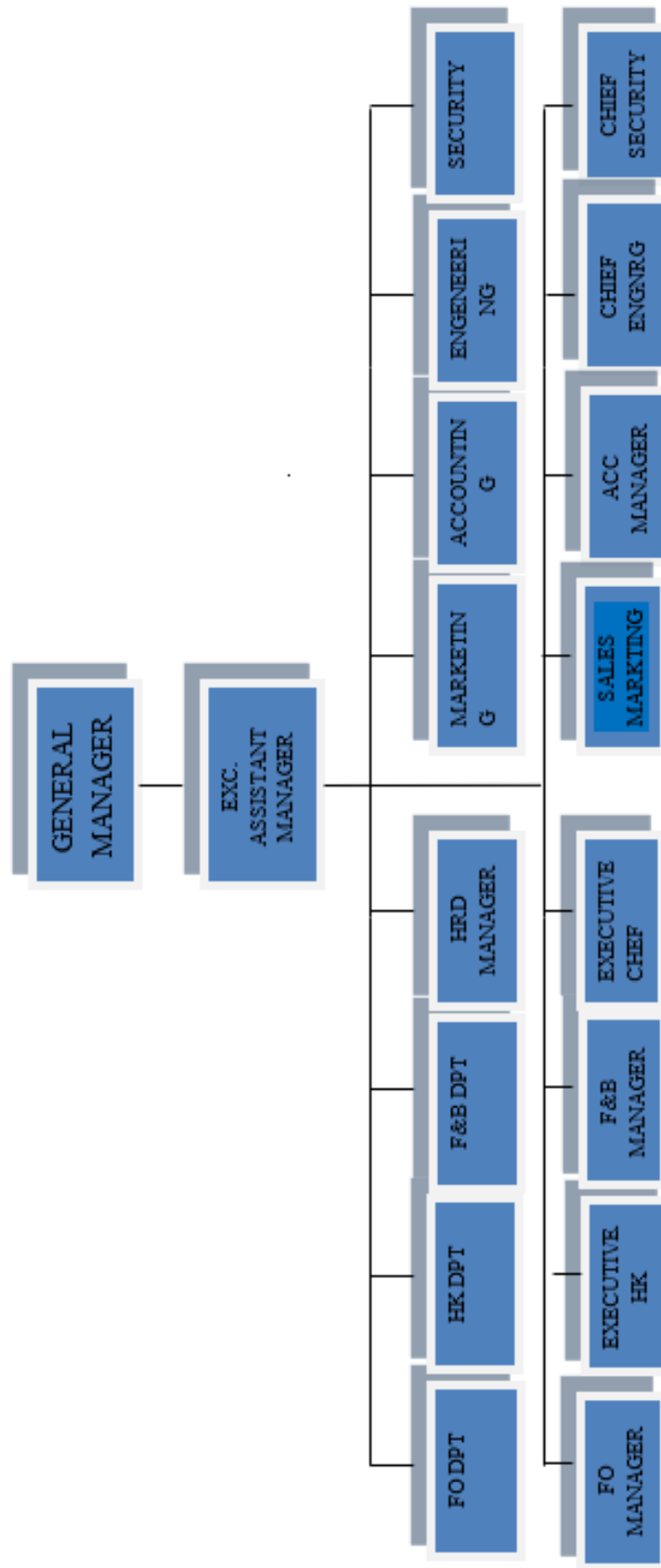
Tempat *browsing* yang berada di dalam *Suko Wine Lounge*. Tamu dapat menggunakan untuk kepentingan bekerja, bersantai dengan gratis.





- |                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| 3) Mataram II                  | <i>up to 160 pax</i> |
| 4) Mataram III                 | <i>up to 250 pax</i> |
| 5) <i>West I</i>               | <i>up to 70 pax</i>  |
| 6) <i>West II</i>              | <i>up to 30 pax</i>  |
| 7) <i>East I</i>               | <i>up to 70 pax</i>  |
| 8) <i>East II</i>              | <i>up to 40 pax</i>  |
| 9) <i>Pre-function Mataram</i> | <i>up to 500 pax</i> |

4. Struktur Organisasi Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA



**Bagan 3.12 Struktur Organisasi Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA**

Sumber : Human Resource Department Sheraton Mustika Yogyakarta, 2017

Berikut ini adalah *job description* dari struktur organisasi Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA diatas :

a. *General Manager*

*General Manager* adalah pimpinan tertinggi di struktur organisasi hotel dan mempunyai tanggung jawab terhadap operasional dan keseluruhan kegiatan di hotel serta kinerja para karyawan. *General manager* juga bertanggung jawab atas keputusan yang telah dibuat.

b. *Executive Assistant Manager*

*Executive Assistant Manager* adalah *assistant manager* yang menjalankan perintah yang di sampaikan oleh *General Manager* dan selanjutnya meneruskan kepada *Manager*. *Executive Assistant Manager*, bertanggungjawab kepada *General Manager*. Menyampaikan laporan yang dibuat oleh para *Manager*. Mengambil alih tugas *General Manager* apabila sewaktu-waktu *General Manager* berhalangan.

c. *Front Office*

*Front Office* adalah *department* yang bertugas terhadap semua aktifitas di *Front Office*, mengoptimalkan dan memaksimalkan *occupancy rate* hotel, membuat laporan kamar *check in* dan *check out* dan reservasi. Dapat menjual kamar, tugas ini antara lain menerima pemesanan kamar, menangani tamu yang tanpa

pemesan kamar, melaksanakan pendaftaran, dan penentuan kamar dan memberikan informasi tentang pelayanan hotel.

d. *Housekeeping*

*Housekeeping* adalah *department* yang bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapihan fasilitas hotel, membersihkan dan merapikan kamar yang telah digunakan oleh tamu sesegera mungkin setelah tamu *check-out* dan melaporkan kepada *Front Office* apabila kamar telah siap dijual.

e. *Food & Beverage Manager*

*Food & Beverage Manager* bertanggung jawab atas pengolahan makanan dan minuman, membuat laporan pemakaian bahan baku (*Food & Beverage Cost*) dan menciptakan menu baru yang inovatif.

f. *Sales Marketing Manager*

*Sales Marketing Manager* bertanggung jawab membuat strategi pemasaran dan penjualan, bertanggung jawab atas publikasi atau periklanan hotel, memperkenalkan hotel dan fasilitasnya sekaligus melakukan kontrak kerjasama kepada calon pengguna jasa hotel, memastikan penjualan kamar memenuhi target dan juga bertanggung jawab dalam mempertahankan hubungan dengan para pelanggan.

g. *Human Resource Department Manager (HRD)*

*Human Resource Department Manager* bertanggung jawab terhadap semua administrasi karyawan, melakukan perekrutan karyawan dan membuat program pengembangan ketrampilan karyawan.

h. *Accounting Manager*

*Accounting Manager* bertanggung jawab atas semua pendataan atau pengadministrasian transaksi dan keuangan, membuat laporan transaksi dan keuangan hotel, mengawasi dan menjaga semua kegiatan transaksi di hotel.

i. *Chief Engineering*

*Chief Engineering* bertanggung jawab untuk memperbaiki dan menjaga peralatan dan fasilitas hotel dan membuat laporan mengenai perbaikan atau pembaharuan fasilitas dan peralatan hotel.

j. *Chief Security*

*Chief Security* bertanggung jawab atas keamanan hotel, menghalau gangguan keamanan dari dalam atau dari luar hotel.

## **B. Gambaran Umum Food and Beverage Product Department**

### **1. Pengertian Umum *Food and Beverage Product Department***

Definisi *Food and Beverage Department* secara umum adalah bagian mengurus makanan dan minuman, sedangkan secara khusus (dilihat dari perhotelan) adalah bagian dari hotel yang mengurus dan

bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun tidak tinggal dan dikelola secara komersial dan profesional. Pada dasarnya keberadaan suatu hotel tidak mungkin lepas dari peranan *Food and Beverage Department* yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman. “*Food and Beverage Department* adalah suatu *Department* yang ada di hotel yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman. Secara keseluruhan, bidang ini mempunyai ruang lingkup dan kegiatan pengadaan barang, pengolahan, penyajian, perawatan peralatan” (Sihite, 2010: 1).

Dari pengertian diatas, dapat dikatakan bahwa *Food and Beverage Department* adalah bagian dari hotel yang bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lainnya yang terkait, dilengkapi dengan peralatan perlengkapan untuk umum dan dikelola secara komersial dan profesional.

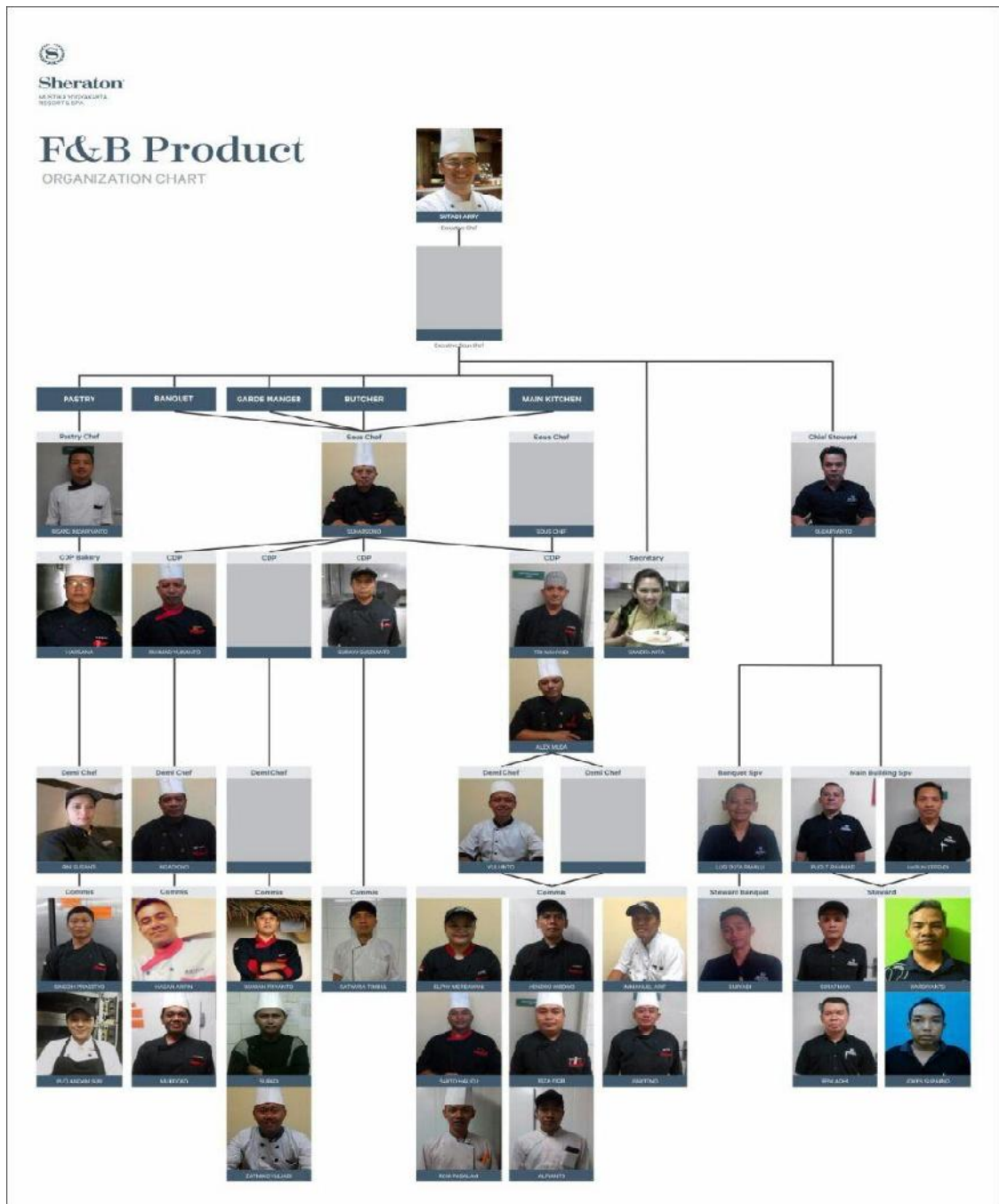
Bartono dan Ruffinno (2012:3) berpendapat bahwa “Tugas pokok dari *Food and Beverage Department* adalah mendongkrak *average per cover* dengan menjual lebih banyak *cover*, meningkatkan daya dan nilai jual produk *Food and Beverage Department* serta menekan biaya – biaya operasional yang dapat menekan profit”.

## 2. Struktur Organisasi *Food & Beverage Product Section*

Struktur organisasi berfungsi untuk mempermudah operasional kerja sesuai tugas dan tanggung jawabnya masing – masing jabatan atau

posisi yang didudukinya saat ini. Berikut struktur organisasi *F & B*

*Product Department* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa :



**Gambar 3.13** struktur organisasi *F&B product section* Sheraton Mustika

Sumber: [Chef Office Sheraton Mustika Yogyakarta, 2018](#)



Berikut ini adalah *Job description* dari masing-masing jabatan yang ada di *Food and Beverage Product Section* yang ada di Sheraton Mustika Yogyakarta :

a. *Executive Chef*

Tugas pokok *Executive Sous Chef* antara lain : merencanakan dan menyusun menu, memesan dan mengawasi penggandaan barang serta bahan makanan, merencanakan *lay out kitchen*, menjaga kestabilan *food cost*, mengatur pekerjaan dan menentukan *job discription* masing masing jabatan, memberikan *training* kepada bawahan, mengawasi pekerjaan dapur sehingga kualitas makanan yang dijual dapat dipertanggung jawabkan.

b. *Asst Chief Cook*

Tugas dan tanggung jawabnya adalah menggantikan kedudukan *Chef* apabila *Chef* berhalangan atau sedang libur (*day off*).

c.. *Chef De Partie* (CDP)

Tugas pokok *Chef De Partie* antara lain : menggantikan tugas – tugas *head chef* saat tidak ada ditempat, penghubung antara bawahannya dengan *head chef*, mengawasi dan mengecek pekerjaan bawahannya terutama saat ada *event*, membuat *market list* pengadaan barang dan peralatan – peralatan yang ada.

e. *Demi Chef*

Tugas pokok *Demi Chef* antara lain : Menangani dan mengontrol *breakfast* di restoran, membantu pekerjaan *commis* apabila kewalahan, menangani peserta *trainee* dari suatu instansi dan memberikan tugas – tugas kepada *trainee*, mengecek ketersediaan bahan – bahan di *store*, bertanggung jawab atas penyimpanan bahan makanan.

f. *Commis*

Tugas pokok *Commis* antara lain : membantu tugas *Demi Chef* jika sedang halangan, *preparation* dan mengolah makanan sesuai seksinya, bertanggung jawab atas makanan yang disajikan, penyimpanan bahan makanan, menjaga kebersihan area kerja *kitchen*.

g. *Cook Helper / Trainee*

Tugas pokok *Cook Helper / Trainee* antara lain : Membantu tugas *Commis* pada seksinya masing-masing, *preparation* bahan makanan yang akan diolah, menyimpan bahan makanan sesuai tempatnya masing-masing, menjaga kebersihan area kerja *kitchen*.

### C. Deskripsi Departemen Tempat Praktek Kerja Lapangan

*Food and Beverage Product* merupakan salah satu *section* yang berada di hotel yang memiliki spesialis dalam mengolah suatu makanan maupun minuman yang akan disajikan kepada tamu di hotel. Kualitas yang akan disajikan kepada tamu hotel harus memenuhi standar yang sudah ditentukan oleh pihak hotel, baik secara pengolahan maupun penyajiannya, namun

dalam hal ini akan ditekankan pada pengolahan makanan yang akan disajikan kepada tamu hotel.

Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta *Resort & SPA* memiliki beberapa bagian dalam pengolahan makanan yang disajikan untuk tamu, antara lain sebagai berikut :

1. *Main kitchen*, merupakan salah satu bagian di hotel yang mengurus semua makan yang akan disajikan pada saat hotel mengadakan *event* untuk *breakfast, lunch, dinner*, serta menyajikan menu *a'la carte* ketika ada tamu yang sedang memesan makanan. Menu yang disajikan di *main kitchen* bisa berupa masakan *Western*, tradisional maupun *Chinese food*.
2. *Pastry*, suatu *section* yang menyiapkan produk *pastry & bakery*. Selain itu di *section pastry* ini juga menyiapkan menu *coffee break* apabila ada tamu yang melakukan *reservation event*.
3. *Cold Kitchen*, pada *section cold kitchen* ini, hanya menyajikan berbagai macam salad, *cold sauce*, serta beberapa makanan maupun minuman yang akan disajikan pada saat *breakfast, lunch*, dan *dinner*.
4. *Butcher*, *section* yang memotong dan menyiapkan segala bahan makanan mentah seperti ayam, ikan, daging maupun hewan yang akan dikonsumsi untuk *event* seperti *breakfast, lunch*, dan *dinner*.
5. *Garde Manger Kitchen*, merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Product* yang bertugas berbagai macam appetizer seperti salad, sandwich, dan lainnya. Di *Garde Manger Kitchen* juga membuat berbagai macam saus-saus dingin (*dressing*).

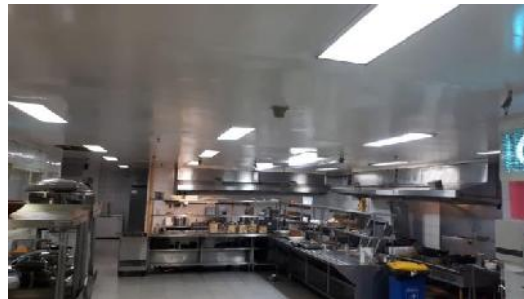
6. Steward, merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverages Product* yang bertugas untuk mencuci semua alat hidang dan alat makan minum di restuarant dan bertanggung jawab dalam menjaga kebersihan dan penyimpanan peralatan pada *F&B Departement*.

Tugas dan Tanggung Jawab Masing-masing Bagian *Food & Beverage Product Section* di *Sheraton Mustika Yogyakarta*.

1. *Main Kitchen Androwino Bistro*

Main kitchen dalam androwino bistro terdapat berbagai macam alat yang digunakan untuk mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi.

**Gambar 3.14** dibawah ini adalah wujud dari main kitchen di Sheraton Mustika yogyakarta



**Gambar 3.14** *Androwino Bistro*  
Sumber : Ahmad Dwi Yuljana 2020

*Main Kitchen* ialah bagian utama dari *F & B Product Department* yang tugas utamanya menyediakan, mengolah makanan untuk tamu restoran, serta menyediakan *breakfast* untuk tamu yang menginap di hotel. Makanan yang disajikan adalah *indonesian food, western food* dan *chinese food*.

## 2. *Cold Kitchen*

Bagian ini sering dikenal dengan nama *garde manger* yakni bagian yang khusus menangani *appetizer*, *dessert* seperti aneka salad dan buah, pengolahan berbagai *dressing* serta menyediakan *fruit basket* untuk kamar.

## 3. *Butcher*

Bagian yang menangani berbagai macam daging baik yang tergolong *meat*, *poultry*, *fish*, dan *shellfish* untuk didistribusikan ke bagian lain seperti *main kitchen*, *banquet kitchen*, *cold kitchen* untuk diolah menjadi makanan. Tidak hanya mendistribusikan tetapi juga menangani penyimpanan, pemotongan, juga penimbangan sesuai porsi untuk setiap menunya.

## 4. *Banquet kitchen*

Banquete Kitchen di Sheraton Mustika Yogyakarta terletak di bagian selatan gedung, **Gambar 3.15** dibawah ini adalah weujud dari banquete kitchen



**Gambar 3.15** *Banquet Kitchen*  
Sumber : Ahmad Dwi Yuljana 2020

Yakni bagian yang khusus menangani pengolahan makanan dalam jumlah banyak, seperti dalam acara *wedding*, seminar dll.

#### 5. *Pastry and Bakery*

Adalah suatu bagian untuk mempersiapkan dan melayani segala macam hidangan manis baik panas maupun dingin seperti, *pastries*, *cakes*, *gateaux*, *petits four*, *ice cream dishes*, dan gandum yang baik.

### **D. Jadwal Kerja**

Hotel merupakan salah satu bidang usaha jasa untuk melayani tamu yang sedang menginap, selain itu makan dan minuman merupakan pendapatan lain yang sangat diandalkan dihotel. Oleh karena itu, hotel merupakan bidang usaha jasa yang tidak pernah libur, karena hotel selalu beroperasi selama 18 jam. Pembagian jam kerja bagi setiap karyawan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta pada bagian *Main kitchen* yaitu :

1. Early Morning : 05.00 – 13.00 WIB
2. Morning Shift : 07.00 – 15.00 WIB
3. Middle Shift I : 14.00 – 22.00 WIB
4. Middle Shift II : 15.00 – 23.00 WIB
5. Night Shift : 23.00 – 07.00 WIB

Berikut ini adalah jadwal kerja di *Main Kitchen* Sheraton Mustika  
Yogyakarta

<b>Date/ Month</b>	<b>Sept</b>	<b>Oct</b>	<b>Nov</b>	<b>Dec</b>	<b>Jan</b>	<b>Feb</b>	<b>Mar</b>
<b>1</b>		MR 07	MR 07	MR 07	MS 14	MR 07	MR 07
<b>2</b>		MR 07	MR 07	MR 07	MS 14	MR 07	MR 07
<b>3</b>		MR 07	MR 07	MR 07	MS 14	MR 07	MR 07
<b>4</b>		<b>OFF</b>	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07
<b>5</b>		MR 07	MR 07	<b>OFF</b>	MR 07	MR 07	MR 07
<b>6</b>		MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	<b>OFF</b>	<b>OFF</b>
<b>7</b>		MR 07	<b>OFF</b>	MR 07	MR 07	MR 07	MS 14
<b>8</b>		MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MS 14
<b>9</b>	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	<b>OFF</b>	MR 07	MS 14
<b>10</b>	MR 07	MR 07	MR 07	<b>OFF</b>	MR 07	MR 07	
<b>11</b>	MR 07	<b>OFF</b>	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	
<b>12</b>	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	
<b>13</b>	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	<b>OFF</b>	
<b>14</b>	MR 07	MR 07	<b>OFF</b>	MR 07	MR 07	MS 14	
<b>15</b>	<b>OFF</b>	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MS 14	
<b>16</b>	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	<b>OFF</b>	MR 07	

17	MR 07	OFF	MR 07	OFF	MR 07	MR 07	
18	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	
19	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	
20	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	OFF	
21	MR 07	MR 07	OFF	MR 07	MR 07	MR 07	
22	OFF	MR 07	MR 07	MS 14	MR 07	MR 07	
23	MR 07	MR 07	MR 07	MS 14	OFF	MR 07	
24	MR 07	OFF	MR 07	OFF	MR 07	MR 07	
25	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	
26	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	
27	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	OFF	
28	MR 07	MR 07	OFF	MR 07	MS 14	MS 14	
29	OFF	MR 07	MR 07	MR 07	MS 14	MS 14	
30	MR 07	MR 07	MR 07	MR 07	OFF		
31		OFF		MR 07	MR 07		

### E. Pelaksanaan Kerja Harian

Selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan, penulis juga melaksanakan beberapa tugas supaya terjadi kelancaran kerja untuk shift selanjutnya. Tugas yang dilakukan antara lain:



## 1. *Early Morning Shift*

*Shift* ini hanya berlaku untuk training. *Shift* ini dimulai pada pukul 05.00 sampai dengan 13.00, yang dikerjakan pada *shift* ini yaitu :

### a. *Set-upBreakfast* di Andowino Bistro

Mulai pukul 05.00, sampai 06.00. Jika ada *Early Breakfast* maka *set-up* dimulai pada pukul 04.00 sampai 05.00, karena pada pukul 05.00 *Breakfast* harus sudah siap. Menjaga *egg Station* dan prepare *Egg ingredients* untuk omelet di Andowino Bistro. Memasak bahan untuk *india stall* dan *live cooking* di *india stall*.

### b. *HandlingBreakfast*

Mulai pukul 06.00 sampai 10.00, hari Sabtu, Minggu dan hari libur *handling breakfast* mulai pukul 06.00 sampai 10.30.

### c. *Clear-upBreakfast*

*Breakfast* selesai pada pukul 10.00 dan untuk hari Sabtu, Minggu, dan hari libur *clear-up breakfast* pukul 10.30.

### d. *Prepare Breakfast* untuk hari berikutnya

Untuk *early morning shift* bertugas menyiapkan segala sesuatu yang akan disajikan untuk *breakfast* dihari berikutnya. Seperti menyiapkan salad bar, aneka sauce, yoghurt, choco oatmeal, dan aneka manisan. Pedoman *prepare* berdasarkan jumlah tamu yang menginap di hotel. Info ini berasal dari *Front Office*.

## 2. *Morning Shift*

*Shift* ini berlaku untuk staf dan training. *Shift* ini dimulai pada pukul 07.00 sampai 15.00. *Shift* bertugas untuk :

- a. Memasak bahan makanan untuk *lunch* yang sudah disiapkan.
- b. Prepare masakan *Chinese ingredients* dan *continental ingredients*
- c. Menyiapkan makanan di *buffet* untuk *lunch*
- d. *Set up lunch* di Androwino Bistro
- e. *Handling lunch*
- f. Order bahan makanan untuk hari berikutnya

## 3. *Middle Shift*

*Shift* ini dimulai dari pukul 14.00 sampai 22.00. *Shift* ini sangat membantu jika ada banyak *event lunch* dan *dinner*. Tugas dari *shift* ini, yaitu :

- a. *Handling lunch*
- b. *Live cooking* di Androwino Bistro
- c. Memasak bahan yang akan digunakan untuk *dinner*
- d. *Prepare* untuk *lunch* hari berikutnya
- e. Memasak *a'la carte* dari pesanan tamu

## 4. *Afternoon Shift*

- a. *Set up dinner* di Androwino Bistro
- b. Membuat produk yang akan digunakan untuk *snack coffee break*
- c. *Prepare* untuk *lunch* hari berikutnya
- d. *Handling dinner*

- e. *Live cooking* di Androwino Bistro
- f. Menyiapkan/Prepare bahan makanan untuk *breakfast* dan meletakkannya di troli untuk mempermudah *early morning shift* pada saat *set up breakfast* agar bisa diolah oleh staff *night shift*.

#### 5. *Night Shift*

- a. Mengolah makanan untuk breakfast dari bahan yang telah disiapkan oleh shift sebelumnya.
- b. Menghangatkan chicken stock, dan stock lainnya yang telah di olah oleh shift sebelumnya.
- c. *Set up breakfast* di Androwino Bistro

### **F. Analisis Data Pelaksanaan Kerja**

#### 1. Kendala dalam Penyimpanan bahan makanan

Produk makanan yang baik harus dihasilkan dari bahan makanan yang berkualitas. Untuk memperoleh bahan makanan yang berkualitas harus diimbangi dengan peralatan yang memadai dan pengetahuan cara menyimpan. Bahan makanan juga dibagi menjadi dua golongan, yaitu *perishable* dan *groceries*. *Perishable* adalah bahan yang mudah rusak seperti sayuran, buah, daging, telur, keju. Untuk menjaga kualitasnya, bahan *perishable* ini harus diletakkan secara khusus di lemari pendingin. Namun kendala yang terjadi antara lain adalah suhu lemari pendingin yang digunakan tidak stabil. Hal ini membuat bahan makanan yang disimpan tidak akan bertahan lama dan kualitasnya akan menurun, maka dari itu harus ada *maintance* secara teratur untuk meminimalisir

kerusakan lemari pendingin. Selain itu, tempat penyimpanan yang jarang dibersihkan akan meninggalkan bakteri sehingga bahan makanan yang disimpan akan mudah terkontaminasi bakteri. Bahkan, terkadang ditemukan bahan makanan yang disimpan tidak ditutup dengan pembungkus karena kelalaian pekerja. Kelalaian ini cukup mempengaruhi kualitas bahan makanan karena di dalam suatu ruang penyimpanan terdapat berbagai macam bahan makanan maupun bahan olahan setengah jadi. Apabila bahan makanan tidak tertutup dengan rapat bisa saja tercampur dengan bahan makanan lainnya.. Selain bahan *perishable* ada juga bahan *groceries* seperti beras, gula, bumbu kering, pasta. Bahan makanan ini cukup mudah untuk disimpan karena sudah terbungkus rapat. Bahan makanan ini cukup ditempatkan di ruangan yang memiliki udara sejuk. Namun kendala yang terjadi adalah bahan ini sering diletakkan dengan tidak teratur sehingga menyebabkan kerusakan bahan makanan itu sendiri. Terkadang bahan makanan yang telah diantarkan *supplier* tidak langsung dimasukkan ke dalam gudang penyimpanan melainkan dibiarkan di *loading area* karena kurangnya informasi antara bagian *purchasing* dan *food and beverage product*. Sehingga bahan makanan sudah tidak segar karena terpapar suhu yang tidak sejuk. Hal ini harus diantisipasi dengan cara memberikan imbauan atau memberikan sanksi kepada karyawan yang lalai agar hal ini tidak terulang kembali.

## 2. Cara Meningkatkan Kualitas Bahan Makanan

Untuk mempertahankan kualitas pada bahan makanan, diperlukan tata cara penyimpanan yang baik dan benar. Berikut adalah tata cara penyimpanan yang baik dan benar :

### a. Suhu penyimpanan yang baik

Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya. Sebagian besar dapat dikelompokkan menjadi :

- 1) Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya
  - a) Menyimpan sampai 3 hari :  $-5^{\circ}$  sampai  $0^{\circ}$  C
  - b) Penyimpanan untuk 1 minggu :  $-19^{\circ}$  sampai  $-5^{\circ}$  C
  - c) Penyimpanan lebih dari 1 minggu : dibawah  $-10^{\circ}$  C
- 2) Makanan jenis telur, susu dan olahannya
  - a) Penyimpanan sampai 3 hari :  $-5^{\circ}$  sampai  $7^{\circ}$  C
  - b) Penyimpanan untuk 1 minggu : dibawah  $-5^{\circ}$  C
  - c) Penyimpanan paling lama untuk 1 minggu : dibawah  $-5^{\circ}$  C
- 3) Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu  $7^{\circ}$  sampai  $10^{\circ}$  C
- 4) Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar  $25^{\circ}$ C

### b. Penyimpanan Suhu Kamar

Untuk makanan kering dan makanan terolahan yang disimpan dalam suhu kamar, maka rang penyimpanan harus diletakkan dalam

rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit-langit, maksudnya adalah untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk keseluruh ruangan, mencegah kemungkinan jamahan dan tempat persembunyian tikus. Berikut ini adalah cara penyimpanannya :

- 1) Setiap bahan makanan yan disimpan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata keseluruh bagian
- 2) Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (container) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda.
- 3) Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan se demikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil pembahasan tentang “Kendala dalam Penyimpanan Bahan Makanan dan Cara Meningkatkan Kualitas Bahan Makanan”, maka penulis mengambil kesimpulan:

Tidak semua pekerjaan di sebuah industri perhotelan berjalan dengan baik, salah satunya dalam hal menyimpan bahan makanan. Tidak sedikit kendala yang dihadapi antara lain kurangnya pemeliharaan alat-alat yang ada di hotel, kurangnya kepedulian karyawan terhadap penyimpanan bahan makanan. Hal ini menyebabkan menurunnya kualitas bahan makanan sehingga makanan yang dihidangkan tidak sebagaimana mestinya.

Oleh karena itu diperlukannya tata cara penyimpanan yang baik benar, yaitu dengan menyimpan bahan makanan sesuai dengan spesifikasinya. Seperti perishable, adalah bahan makanan yang mudah rusak maka harus diletakkan di lemari pendingin tergantung besar dan banyaknya makanan. Sedangkan makanan kering dan makanan terolahan cukup disimpan dalam ruangan yang memiliki udara sejuk.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil pengamatan secara langsung selama mengikuti kegiatan praktek lapangan, maka praktikan memberikan beberapa saran guna perkembangan bagi industri, sebagai berikut:

1. Diperlukannya sistem *FIFO* ( *First In First Out*), yaitu barang yang masuk ke gudang atau ruang penyimpanan terlebih dahulu, barang itulah yang akan digunakan terlebih dahulu. Agar tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan.
2. Kerusakan alat harus segera ditangani, agar kelangsungan kerja di *Main Kitchen* dapat berjalan dengan baik.
3. Perlu adanya pembelajaran tentang sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran bahwa bahaya dapat timbul kapan saja kepada seluruh karyawan hotel.





## DAFTAR PUSTAKA

Damardjati. (2009:55). *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*, Penerbit PT. Pradnya Paramita, Jakarta

AHMA (*The America Hotel and Motel Association*)

Agus, Sulastiyono (2011 : 5). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel* , Penerbit Alfabeta, Bandung.

Wiyasha I.B.M. (2010 : 5). *Akuntansi Perhotelan* . Yogyakarta: Andi Offset

Mertayasa, I. G. A. (2012 : 68). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi Offset.

Bagus Putu Sudiara dan I Nyoman Sukana Sabudi (2010:76). *Higiene dan Sanitasi*. Jakarta: Depdikbud.

Sihite, Richard, (2010 : 6). *Tourism Industry (Kepariwisataan)*. Surabaya: Penerbit SIC

### Sumber lain :

<https://hotelpopuler.com/pengertian-hotel>

<http://pengeretiandefinisi.com>

<http://bloganakperhotelan.blogspot.com>

<https://hotelaja.blogspot.com/>

<http://alirrosul.blogspot.com>

[www.sheratonmustikayogyakartaresort.com](http://www.sheratonmustikayogyakartaresort.com)

[https://id.wikipedia.org/wiki/Marriott\\_International](https://id.wikipedia.org/wiki/Marriott_International)

<https://www.dckonsultan.com/services/>

[www.tripadvisor.com/sheratonmustikayogyakarta](http://www.tripadvisor.com/sheratonmustikayogyakarta)

*Chef Office Sheraton Mustika Yogyakarta, 2018*

# LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
 Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 0233/Q.AMPTA/VIII/2019  
 Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 12 Agustus 2019

Kepada Yth.  
 Human Resources Manager  
 Sheraton Mustika Resort&Spa  
 Yogyakarta

Dengan hormat,  
 Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Sheraton Mustika Resort&Spa selama September 2019-Maret 2020 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	117109361	Ahmad Dwi Yuljana	F&B Product
2.	117109362	Ahmad Thareq Heikal	F&B Product
3.	117109384	Luthfia Firda Rahmadiyahati	F&B Product
4.	117109392	Novianditha Fairuzy	F&B Product

Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku,Fotocopy Surat keterangan dokter,Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir,Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training,akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan,pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini,kami ucapkan terima kasih

Hormat Kami,  
 Ketua  
  
 Dts. Prihatno, MM

Cc.File



SHERATON  
Mustika Yogyakarta  
Resort & Spa

## SURAT KETERANGAN

No : TR01/0020/SUKET-SMYRS/VIII-2019

Dengan Hormat,

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Budi Santoso  
Alamat : Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa  
Jl. Laksda Adi Sucipto KM 8,7  
Jabatan : Human Resources Manager

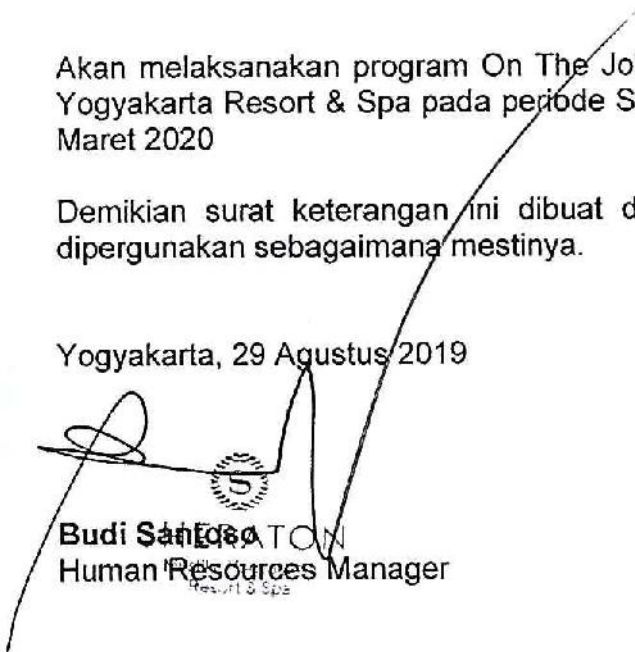

Dengan ini menerangkan dengan sebenar – benarnya bahwa nama tersebut di bawah ini:

No	NIM	NAMA	DEPARTEMENT
1	117109361	Ahmad Dwi Y	F&B Product
2	117109384	Luthfia Firda	F&B Product
3	117109392	Noviandhita Fairuzy	Pastry

Akan melaksanakan program On The Job Training di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa pada periode September 2019 sampai dengan Maret 2020

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 29 Agustus 2019

  
  
**Budi Santoso**  
Human Resources Manager

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa  
Jl. Laksda Adisucipto KM 8,7 Yogyakarta 55282, Indonesia  
T 62 274 488 588 F 62 274 484 589  
Marriott.com/JOCSI



Marriott International

takes great pleasure in awarding  
this certificate to

**Ahmad Dwi Yuljana**

Food Beverage Product Department  
September 09, 2019 – March 09, 2020

a recognition of successful completion of

**marriotternship**

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa 12 March 2020

Hotel Name

Date



Moehamad Suryadharna

Budi Santoso

