

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI MAIN KITCHEN DEPARTMENT SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA**

Periode : 9 Januari, 2019 s/d 9 Juli, 2019



Oleh :

**Alexander Christ Tata Sumardi
116109225**

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN (DIII)
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020**

**LAPORAN PRAKTEK TUGAS AKHIR
DI KITCHEN DEPARTMENT SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA**

Periode: 9 Januari, 2018 s/d 9 Juli, 2019

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



Oleh :

Alexander Christ Tata Sumardi

116109225

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
MAIN KITCHEN DEPARTMENT
DI HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
Periode :09 Januari 2019 s/d 9 Juli 2019**

Oleh :

**Alexander Christ Tata Sumardi
116109225**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

**(Dra Enny Mulyantari, MM)
NIDN .**

BERITA ACARA UJIAN

**LAPORAN PRAKTEK TUGAS AKHIR
MAIN KITCHEN DEPARTMENT
DI HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA**

Periode : 09 Januari 2018 s/d 09 Juli 2019



Oleh :

Alexander Christ Tata Sumardi

116109225

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

.....

Penguji

(Dra.Enny Mulyantari, M.M)

NIDN.

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno, M.M)

NIDN.

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
KATA PENGANTAR	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan	1
B. Rumusan Masalah Praktek Kerja Lapangan	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
1. Manfaat bagi Mahasiswa	4
2. Manfaat bagi Akademik	4
3. Manfaat bagi Perusahaan	4

BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Gambaran Umum Sheraton Mustika Jogja	5
1. Sejarah Hotel.....	5
2. Fasilitas Hotel	6
B. Gambaran <i>Food and Beverage Department</i>	13
1. Pembagian <i>Food and Beverage Department</i>	13
2. Hubungan Kerja Antar Departemen.....	15

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Jadwal Kerja <i>Food and Beverage Product</i>	19
B. Tugas <i>Food and Beverage Product Trainee</i>	20
C. Penyimpanan Bahan Makanan di Sheraton Mustika.....	23
D. Pengertian Standard Operasional Procedure (SOP)	25
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan	27
B. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	30

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia ,sehingga laporan PKL (Praktek Kerja Lapangan)ini dapat tersusun hingga selesai.

Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan PKL (Praktek Kerja Lapangan) bagi para mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.

Praktek kerja ini merupakan salah satu upaya dalam menjalin kerjasama yang baik dalam bidang pariwisata khususnya dalam bidang perhotelan. Dan kami harap praktek kerja ini akan memberi banyak manfaat bagi kami para mahasiswa maupun bagi pembaca.

Tidak lupa kami juga mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak-pihak yang terkait, yang telah memberi dukungan moral dan juga bimbingannya pada kami. Ucapan terimakasih ini kami tujukan kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M
3. Ibu Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku Pembimbing
4. Bapak Areza Santoso selaku *Executive Chef* Sheraton Mustika Jogja
5. Orang tua dan teman-teman yang telah membantu selama pelaksanaan OJT.

Penulis menyadari atas ketidak sempurnaan penyusunan laporan kegiatan PKL ini. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat

bagi para pembaca. Demi kemajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya masukan berupa kritik atau saran yang berguna.

Yogyakarta, 20 Desember 2019

Alexander Christ Tata S

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan

Secara umum sudah diketahui bahwa hubungan industri perhotelan dengan pariwisata saling berkaitan erat. Suatu daerah tujuan wisatawan tentunya akan dikunjungi oleh wisatawan, dan wisatawan tentu saja membutuhkan tempat menginap. Disinilah peran hotel sebagai tolak ukur untuk mengetahui seberapa banyak wisatawan yang berkunjung di daerah tersebut.

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang dengan adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya.

Berbicara mengenai dunia perhotelan selain sebagai sarana menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Makanan dan minuman mempunyai fungsi sangat penting dalam sebuah hotel. Dalam memenuhi kebutuhan tersebut pihak hotel akan menyajikan hidangan makanan dan minuman dengan baik serta penuh kreas dimana tamu akan merasa puas dalam menikmati makanan dan minuman di hotel.

Di balik dari kepuasan tamu dalam menikmati makanan di hotel, ada salah satu departemen di hotel yaitu *Food & Beverage Department* yang bertugas mengurus dan bertanggung jawab atas makanan dan

minuman. Dalam menjalankan tugasnya *Food & Beverage Department* mempunyai dua bagian yaitu *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*. Kedua bagian tersebut saling bergantung satu sama lain dan saling bekerja sama. *F&B Product* memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. Tugas *F&B Product* adalah mengolah suatu bahan makanan menjadi suatu hidangan yang dapat dinikmati oleh tamu hotel.

Dalam menyajikan suatu hidangan kepada tamu tentunya harus teliti dalam memilih bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat suatu masakan dan dihias dengan semenarik mungkin, selain itu kebersihan makanan juga menjadi faktor utama yang harus diperhatikan agar tamu merasa puas. Namun sering dijumpai tamu merasa kurang puas dengan hidangan yang disajikan karena hidangan yang disajikan kurang menarik. Masalah ini bisa disebabkan karena cara menghias hidangan yang kurang menarik dan dalam memilih bahan untuk membuat makanan kurang bagus karena dalam melakukan penyimpanan bahan tidak benar, sehingga makanan tersebut kandungan gizi yang kurang.

Di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta sendiri telah melakukan pelayanan terbaik kepada para tamu, dengan memperhatikan bahan, pengolahan dan juga rasa dari makanan yang akan disajikan. Sehingga para tamu bisa merasakan pengalaman menginap yang memuaskan.

Namun terlepas dari semua itu, Sheraton Mustika Yogyakarta masih memiliki kendala dalam hal penyimpanan bahan makanan dikarenakan banyaknya bahan yang disimpan tetapi kurangnya tempat untuk menyimpan bahan makanan tersebut dan juga kurangnya pengecekan tempat penyimpanan bahan makanan. Hal tersebut dapat mengurangi kualitas bahan makanan yang tadinya berkualitas.

B. Rumusan Masalah

Dari Latar Belakang yang sudah dijabarkan , maka penulis merumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menyimpan bahan-bahan yang baik dan benar untuk dimasak?
2. Apa saja hambatan penyimpanan bahan bahan di *Kitchen*Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta ?

C. Tujuan Praktek Lapangan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan yang ingin dicapai oleh penulis sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui cara menyimpan bahan-bahan makanan di *Food and Beverage Product*Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui hambatan dalam penyimpanan bahan masakan di *Food and Beverage Product* HotelSheraton Mustika Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat untuk Mahasiswa

- a. Menjadikan mahasiswa lebih tanggap dan terampil dalam menghadapi dunia perhotelan.
- b. Menyiapkan diri agar mampu bertanggung jawab atas pekerjaan yang dilakukan.
- c. Menambah dan memperluas pengetahuan serta wawasan penulis tentang industri perhotelan.

2. Manfaat untuk Akademik

- a. Menjalin hubungan yang saling menguntungkan antar pihak kampus dengan pihak hotel
- b. Kampus dapat membandingkan semua pelajaran yang diajarkan dengan kegiatan yang ada di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.

3. Manfaat untuk Perusahaan

- a. Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan cepat terselesaikan.
- b. Dapat menjalin hubungan yang baik dengan pihak kampus, sehingga saat perusahaan membutuhkan bantuan tenaga (casual) dapat menghubungi pihak kampus.

BAB II

GAMBARAN UMUM HOTEL

A. Gambaran Umum Perusahaan Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta

1. Sejarah Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta

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.

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

Phone : (0622) 74488588

Fax : (+62)274/521170

Kenyamanan dari 246 kamar tamu yang berluas mulai dari 42

meter persegi ini semakin berkelas dengan adanya Sheraton Sweet Sleeper™ Bed, balkon di masing-masing kamar, TV layar datar dengan saluran TV nasional dan mancanegara, DVD player untuk suite rooms, Shine for Sheraton™ untuk fasilitas kamar mandinya, *bath tub* dan *shower* serta akses internet kabel maupun nirkabel bebas biaya di seluruh area hotel. Terdapat pula salah satu andalan dari Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa yang merupakan satu-satunya di Yogyakarta, dimana ke-18 kamar Lagoon Access Room dan Lagoon Suites memiliki akses secara langsung ke kolam laguna yang didesain memanjang layaknya sungai jernih di lantai dasar hotel ini.

Fasilitas bintang lima yang ditawarkan hotel berstandar internasional ini sangat lengkap dan memadai. Spa *treatment* dengan metode dan ramuan tradisional Keraton yaitu Taman Sari Royal Heritage Spa, pusat kebugaran (*fitness center*) dengan pemandangan ke air terjun, 2 lapangan tennis *outdoor*, serta 4 kolam renang *outdoor*, 1 kolam renang *indoor* beserta *Jacuzzi* dan *Sauna* nya. Ada pula Kid's Club dalam ruangan serta kolam renang anak-anak berkedalaman 50cm yang diperuntukkan untuk mereka bermain dan beraktivitas yang juga terletak di area kolam renang *outdoor*, Taman Sari Water Castle Swimming Pool resort megah ini juga mendapat kesempatan untuk didatangi oleh jawara kontes ratu kecantikan dunia, Miss Universe. Tak heran, gabungan kelengkapan dan keunikan

dari Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa, menjadikannya sebagai rujukan utama para tamu kenegaraan, selebritas dan wisatawan domestik serta mancanegara yang berkunjung ke Jogja, baik untuk bisnis ataupun bersantai.

Bagi yang menginap di Sheraton Club Room yang terletak di lantai 6 serta kamar tipe Suites, para tamu akan memiliki akses khusus ke Sheraton Club Lounge, dimana makan pagi tersedia bagi para tamu Club & Suites dari jam 7 hingga 10 pagi dan *complimentary Hi-Tea* dari pukul 5 hingga 7 malam dengan gaya mewah berkelas.

Saat beralih ke topik bahasan pengalaman kuliner, gastronomi serta gaya hidup modern, Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa menawarkan Androwino Bistro, Pool Bar, In-room Dining, Club Lounge dan Suko Wine Lounge. Androwino Bistro yang merupakan restoran utamanya menghadirkan beragam sajian kuliner cita rasa kontemporer Indonesia, Cina dan Barat.

Dengan Chef Areza Santoso sebagai Executive Chef yang berpengalaman, Androwino Bistro siap memuaskan perjalanan kuliner Anda dengan sajian masakan kelas dunia. Sedangkan Suko Wine Lounge merupakan tempat yang cocok untuk bersantai ataupun membicarakan bisnis sambil menikmati beragam pilihan minuman lokal dan internasional, wine pilihan dari seluruh dunia, meja billiard, dan sajian *live music* di akhir pekannya. Kelas menari Salsa pun dihadirkan hotel ini secara cuma-cuma bagi para tamu yang

menginapdi tiap Jumat malam nya.

Sebagai salah satu tempat konferensi terbesar dan terbaik di Yogyakarta, Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa menghadirkan ruang pertemuan berskala besar yang mampu menampung lebih dari 2,500 orang dan dapat dibagi menjadi 7 ruang yang lebih terbatas. Baik untuk acara formal – informal, resepsi pernikahan, pesta perayaan besar, workshop hingga acara lelang pun bisa dilakukan di area Mataram Grand Ballroom ini. Terpisah dari bangunan utama hotel, Mataram Grand Ballroom memiliki fasilitas lengkap seperti ruang sekretariat, boardroom, ruang transit VIP, gudang penyimpanan, ruang kesehatan, akses untuk pengguna kursi roda, lantai berkarpet, ruang dapur banquet skala besar serta area parkir yang sangat luas untuk mengakomodasi seluruh kebutuhan acara.

Di area utama gedung hotel terdapat lima ruang pertemuan yang dapat menampung mulai dari 10 hingga 325 orang, dengan pemandangan menakjubkan dari Gunung Merapi, air terjun dan *thematic garden*. Sebagai tambahan pada penyelenggaraan sebuah acara, Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa juga dapat mengakomodasi adanya acara yang diadakan di luar area hotel, seperti area Candi Prambanan, Candi Ratu Boko, Candi Borobudur bahkan bila bertempat Keraton Yogyakarta.

Taman Sari Royal Heritage Spa merupakan destinasi ideal bagi anda yang ingin menikmati perwatan ala Putri dari Keraton

Yogyakarta lengkap dengan interior yang kental dengan nuansa Jawanya. Perawatan tubuh dan relaksasi dengan ramuan rempah-rempah warisan nenek moyang hadir sebagai cerminan perawatan Putri Keraton di masa dahulu. Terdapat pula didalamnya sauna, ruang *Hydrotherapy*, salon kecantikan, butik kecantikan dengan produk dari Mustika Ratu, perawatan *Paradiso Capsule*, Jamu bar, dan *indoor swimming pool* serta *whirlpool* nya.

2. Fasilitas Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta

a) Rooms

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

Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki kamar sebanyak 246 kamar dengan jenis-jenis berikut :

1) <i>Garden View Rooms</i>	<i>112 rooms</i>
2) <i>Volcano View Rooms</i>	<i>71 rooms</i>
3) <i>Club Rooms</i>	<i>30 rooms</i>
4) <i>Lagoon Access Rooms</i>	<i>16 rooms</i>
5) <i>Junior Suite Rooms</i>	<i>10 rooms</i>
6) <i>Lagoon Access Suite Rooms</i>	<i>2 rooms</i>
7) <i>Executive Suite Rooms</i>	<i>2 rooms</i>
8) <i>President Suite Rooms</i>	<i>2 rooms</i>
9) <i>Royal Suite Rooms</i>	<i>1 rooms</i>

b. Androwino Bistro

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

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 *Chinese*. Androwino Bistro beroperasi mulai pukul 06.00-23.00 WIB.

c. Room Service/ In Dinning Room

Melayani permintaan makanan dan minuman selama 24 jam. Daftar menu sudah disiapkan disetiap kamar. Untuk pemesanan dapat menghubungi pesawat : 7707.

d. Ganesha Ek Sanskriti

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki keunggulan dalam masakan india. Ganesha Ek Sanskriti adalah Restaurant dan Bar yang dibuka tahun 2013 dengan design India utara yang berada di lantai 8 Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and SPA.

e. Bar on the Pool

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki fasilitas unik untuk tamu yang berkunjung di Pool. 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 memiliki cake shop yang berada di lantai 7 yang menyediakan berbagai aneka ragam *cake&bakery* . 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, surga untuk pecinta spa. Dengan nuansa jawa yang kental dan perpaduan design keraton Solo dan Yogyakarta.

h. Sheraton Club/ Club Lounge

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki fasilitas untuk tamu sendiri yang memilih kamar dengan tipe Club Room. Tempat untuk tamu kami yang dapat merasakan breakfast dengan suasana *private* (VIP).

i. Fitnes Centre

Sheraton Mustika Yogyakarta memiliki fasilitas fitness untuk para tamu yang ingin hidup sehat untuk tamu. 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 bias 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. Tempat browsing yang berada di dalam Suko Wine Lounge. Tamu dapat menggunakan untuk kepentingan bekerja, bersantai dengan gratis.

k. Mataram Grand Ballroom

Sheraton Mustika Yogyakarta menyediakan fasilitas Ballroom yang besar yang dapat digunakan untuk tamu dalam mengadakan beberapa acara penting. *Mataram Grand Ballroom* merupakan *Grand Ballroom* terbesar di Yogyakarta dengan luas 60 x 20 x 5.8 m² dan letaknya terpisah dengan bangunan Hotel namun masih dalam satu kawasan dan difasilitasi Shuttle drop dan pick up dari concierge. Grand Ballrom ini biasa digunakan untuk acara-acara besar seperti *graduation, wedding party, reception, convention* dan sebagainya. Mataram Grand Ballroom mampu menampung sebanyak 700 pax untuk banquet danclass style, 1800 pax

untuk theater style, 2500 pax untuk reception dan 450 untuk U-Shape.

B. Gambaran *Food & Beverage Department*

1. Bagian *Food & Beverage Sheraton Mustika Yogyakarta*

Food and Beverage Department 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 yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. *Food and Beverage Department* di Sheraton Mustika Yogyakarta dibagi menjadi 2 yaitu:

a. *Food and Beverage Department Service (FBS)* bertugas melayani penghidangan atau menghidangkan makanan kepada tamu. Di Sheraton Mustika Yogyakarta sendiri *Food and Beverage Department Service* dibagi menjadi 2 yaitu:

1) *Service Resto* bertugas melayani tamu yang ada di *Restoran* tersebut dan melayani *Ala Carte*.

2) *Service Banquet* bertugas *menghandle event* dari luar meliputi : Meeting, Wedding, dan lain-lain.

b. *Food and Beverage Department Product (FBP)* bertugas mengolah bahan makanan dan membuat makanan. Di Sheraton Mustika sendiri *Food and Beverage Department Product* dibagi menjadi 4 yaitu:

1) *Production (Main) Kitchen*

Production (Main) Kitchen merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Product* yang menangani berbagai macam sambal, stock, serta berbagai macam main course, yang dimana kitchen ini termasuk ke dalam *Hot Kitchen*.

2) *Butcher*

Butcher merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Product* yang menangani bahan mentah yang berasal dari hewan, unggas, ataupun ikan yang nantinya akan diperlukan oleh bidang section lainnya dimana bahan tersebut akan diolah sesuai dengan masing-masing section.

3) *Garde Manger Kitchen*

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*).

4) *Pastry Kitchen*

Pastry merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & beverages Product* yang bertugas menangani/membuat kue , cake, cookies, patries, chocolate, pudding dan aneka dessert lainnya.

Di dalamnya terdapat sub seksi yaitu *Bakery* yang khusus membuat berbagai macam roti (*bread*).

5) *Steward*

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.

2. Hubungan kerja antara F&B Department dengan departemen yang lain:

a. *Front Office Department* (F.O)

- 1) Mendapatkan informasi dari *Front Office* tentang jumlah tamu yang menginap di hotel, tamu yang akan datang (check-in), tamu yang akan keluar (check-out), dan tamu VIP. Informasi tersebut akan digunakan sebagai pedoman dalam menjalankan operasional.
- 2) *Front Office* akan menjual produk F & B (makanan dan minuman) kepada tamu yang datang.
- 3) F & B akan menyiapkan minuman ringan kepada tamu yang baru *check-in* atas permintaan dari *Front Office*
- 4) F & B akan menyiapkan *Very Important Person* (VIP) bucket yang terdiri dari buah, jamu, dan produk dari *pastry* untuk tamu VIP atas permintaan dari *Front Office*

b. *Housekeeping Department (HK)*

- 1) *Housekeeping* membersihkan beberapa fasilitas yang ada di Androwino Bistro
- 2) *Housekeeping* akan membersihkan area indoor dan outdoor Androwino Bistro
- 3) *Housekeeping* membersihkan Meeting Room dan Ballroom yang akan dipergunakan dan membersihkannya setelah selesai di pergunakan.

c. *Accounting Department*

- 1) *Accounting* akan menyiapkan besarnya biaya yang diperlukan di F & B baik dari *Kitchen, Bar*, maupun *Service*
- 2) *Accounting* akan membeli bahan yang diperlukan di *Food & Beverage*.

d. *Human Reseources Departement*

Mengelola dalam hal personal karyawan *Food & Beverage Department* seperti perekrutan, karyawan, promosi jabatan, gaji dan lain sebagainya.

e. *Marketing and Sales promotion Department*

Menjalin hubungan baik dengan perusahaan lain untuk mempromosikan ruang pertemuan dan makanan yang dikelola oleh F & B Department yang terdapat di hotel.

f. Bar

Menyiapkan semua minuman yang dijual di Androwino Bistro serta membuat *welcome drink* untuk tamu yang datang atas permintaan dari Front Office

g. Kitchen

- 1) Menyiapkan makanan yang dipesan oleh tamu kamar maupun tamu di restoran
- 2) *Handle* pada saat breakfast berlangsung di restaurant
- 3) Menyiapkan makanan untuk *breakfast, lunch, dinner,* dan *eventmeeting* maupun *wedding*.

h. Steward

- 1) Bagian ini bertugas untuk mencuci semua alat hidang, alat makan dan minum di restaurant
- 2) Bertanggung jawab dalam menjaga kebersihan area *kitchen*
- 3) Menyimpan peralatan yang digunakan di *F&B Departement*
- 4) Ikut menunjang kelancaran dalam memberikan pelayanan kepada tamu .

i. Laundry

- 1) Mencuci peralatan yang berasal dari kain seperti *napkin, skirting,* dan lain lain.
- 2) Mencuci *uniform* karyawan

j. Purchasing

- 1) Memesan bahan dan barang yang dibutuhkan oleh masing masing departemen.
- 2) Cek bahan makanan yang akan digunakan sesuai standar yang berlaku.

k. Enginering

- 1) Memperbaiki peralatan yang ada di *kitchen*
- 2) Cek suhu *undercounter*, *chiller* dan *freezer* yang ada di *kitchen*.
- 3) Membersihkan beberapa fasilitas yang ada di *kitchen* seperti AC yang ada diruang *Garde Manger* dan *Pastry*

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Jadwal Kerja Main Kitchen

Seperti hotel pada umumnya, jadwal kerja di hotel Sheraton Mustika Yogyakarta menggunakan sistem 6-1, yang dimaksud 6-1 adalah 6 hari kerja dan 1 hari libur. Misalnya pada Minggu ini libur hari Selasa, maka hari kerja dimulai hari Rabu sampai Minggu dan libur Minggu depan di hari Senin. Jadwal ini berlaku untuk semua *staff Main Kitchen*.

Sedangkan untuk jam kerja di hotel Sheraton Mustika Yogyakarta dibagi beberapa shift. Untuk jadwal *Main Kitchen* bagian Restaurant dibagi menjadi 5 shift, yaitu :

1. *Early Morning Shift* : 05.00 – 13.00
2. *Morning Shift* : 07.00 – 15.00
3. *Morning 3 Shift* : 10.00 – 18.00
4. *Middle Shift* : 12.00 – 20.00
5. *Afternoon Shift* : 15.00 – 23.00
6. *Night Shift* : 23.00 – 07.00

Jadwal tersebut tidak hanya berlaku untuk *staff* namun juga untuk *trainee*.

B. Tugas Food & Beverage Product Trainee

Di hotel Sheraton Mustika Yogyakarta, training memiliki tugas masing-masing. Tugas ditentukan sesuai dengan jam kerja masing-

masing.

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-up Breakfast* 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. *Handling Breakfast*

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

c. *Clear-up Breakfast*

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) *Morning 3 Shift*

Shift ini dimulai pada pukul 10.00 sampai 18.00. Adanya *shift* ini jika ada banyak *event lunch*. Tugas dari *shift* ini yaitu :

- a. Ikut membantu *morning shift* dalam menyiapkan *lunch*
- b. Menata dan merapikan bahan makanan yang sudah disorder ke tempat tempat yang sudah disediakan dengan baik dan benar.
- c. *Handling lunch*
- d. *Live cooking* di Androwino Bistro
- e. *Prepare* untuk *dinner*

4) *Middle Shift*

Shift ini dimulai dari pukul 12.00 sampai 20.00. *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

5) *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*.

C. Penyimpanan Bahan Makanan di Sheraton Mustika

Sebelum membahas lebih dalam tentang penyimpanan bahan makanan di hotel Sheraton Mustika Yogyakarta, ada beberapa faktor yang harus diperhatikan, diantaranya :

- 1) Pengendalian suhu dan kelembapan

- 2) Pengaturan dan penempatan bahan makanan
- 3) Penanggalan bahan makanan (labelling)

- 1) Pengendalian suhu dan kelembapan

Pengendalian suhu dan kelembapan di Sheraton Mustika selalu dilakukan pengecekan yang rutin setiap 1 minggu sekali untuk penyimpanan di *chiller*. Dengan begitu dalam masalah pengendalian suhu dan kelembapan tempat penyimpanan *chiller* termasuk sangat baik. Namun begitu, bagian penyimpanan *freezer* bisa dikatakan kurang terkontrol walaupun sudah dilakukan pengecekan rutin. Hal tersebut dikarenakan terjadinya *human error* yang dilakukan oleh *staff* atau *trainee*, sehingga terjadi kerusakan bahan makanan yang disebabkan oleh turunnya suhu pada *freezer* dan bahan makanan menjadi busuk dan tidak layak konsumsi. Untuk menanggulangi hal tersebut, sebaiknya lebih menekankan SOP yang sudah diterapkan kepada para *staff* dan *trainee*.

- 2) Pengaturan dan penempatan bahan makanan

Dalam pengaturan dan penempatan bahan makanan di Sheraton Mustika kurang memperhatikan, walaupun sudah terdapat SOP dalam menyimpan dan meletakkan bahan makanan. Sehingga dalam menyimpan bahan makanan terkadang menjadi tidak teratur dikarenakan banyaknya stok bahan makanan yang tertumpuk dan hancur. Dalam hal ini sebaiknya dilakukan

pengontrolan dan pencatatan bahan makanan.

3) Penanggalan bahan makanan (labelling)

Di Sheraton Mustika dalam penyimpanan bahan makanannya selalu melakukan *labelling*. Sehingga semua bahan makanan dalam *chiller* atau *frezeer* semuanya memiliki tanggal yang jelas untuk mengetahui masa layak atau tidak layak bahan makanan yang disimpan. Sheraton Mustika Yogyakarta juga menggunakan sistem First In First Out atau biasa disebut FIFO. Hal ini sangat baik diterapkan dikarenakan menyangkut keselamatan tamu atau orang yang menyantap makanan tersebut. Jika bahan makanan rusak dapat terjadi keracunan makanan dan akan menjadi kerugian pihak hotel.

D. Standard Operasional Procedure (SOP)

SOP atau Standard Operasional Procedure adalah dokumen petunjuk pelaksanaan suatu kegiatan atau pekerjaan agar mencapai hasil yang optimal. Pada umumnya, SOP berisi informasi tentang jenis kegiatan, tujuan, manfaat, waktu pelaksanaan, hingga langkah-langkah kerja yang harus dilakukan. Dengan adanya SOP, sebuah kegiatan atau pekerjaan dapat berjalan dengan efektif, efisien, dan terstandarisasi.

a. Pengertian SOP Menurut Para Ahli

Standar Operasional Prosedur merupakan panduan yang digunakan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan

berjalan dengan lancar (Sailendra, 2015:11).

1) SOP atau Standar Oprasional Prosedur merupakan standar kegiatan yang harus dilakukan secara berurutan untuk menyelesaikan suatu pekerjaan dan apabila ditaati akan membawa akibat seperti : lancarnya koordinasi, tidak terjadi tumpang tindih atau duplikasi, terbinanya hubungan kerja yang serasi, kejelasan wewenang dan tanggungjawab setiap pegawai. SOP mempunyai kriteria efektif dan efisien, sistematis, konsisten, sebagai standar kerja, mudah dipahami, lengkap, tertulis dan terbuka untuk berubah/fleksibel. (Wibowo, 2010:67).

2) Tujuan dan Fungsi Pembuatan SOP

Standar Oprasional Prosedur sering disebut juga sebagai protap (prosedur tetap). SOP tidak hanya bertujuan untuk mempermudah pekerjaan namun juga memiliki fungsi beragam. Beberapa diantaranya;

- b. Tujuan Standar Oprasional Prosedur mempunyai tujuan tertentu, beberapa diantaranya adalah:
- 1) Menstandarisasi hasil pekerjaan.
 - 2) Mencapai hasil pekerjaan efektif & efisien.
 - 3) Sebagai pedoman kerja seluruh karyawan, termasuk pekerja dan atasan.
 - 4) Dapat digunakan sebagai parameter penilaian mutu.

- 5) Mengurangi resiko terjadinya suatu kegagalan suatu pekerjaan.
 - 6) Sebagai dokumen acuan jika terjadi kesalahan atau malpraktik.
 - 7) Dapat digunakan sebagai bahan pelatihan pegawai baru.
- c. Penerapan SOP di Sheraton Mustika Yogyakarta
- Sheraton Mustika Yogyakarta menerapkan Standard Procedure Operasional digunakan untuk menerapkan mutu atau standar yang baik dalam melayani para tamu, agar tamu dapat merasakan pelayanan yang maksimal

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Penyimpanan bahan makanan yaitu tata cara menata dan memelihara serta mencatat pelaporan bahan makanan kering dan basah. Setelah bahan makanan memenuhi syarat dari *purchasing* untuk diterima, maka bahan makanan harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan yang baik dan benar. Fungsi dari penyimpanan bahan makanan itu sendiri untuk menjaga agar kualitas bahan makanan tetap baik, untuk mengetahui jumlah bahan makanan yang sudah digunakan maupun yang masih tersisa.

Setelah melakukan Praktek Kerja Lapangan di Sheraton Mustika Yogyakarta dapat disimpulkan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan yang digunakan disana adalah FIFO (First In Fisrt Out) dengan memperhatikan stock bahan yang masih tersisa dengan kebutuhan yang diperlukan. Permintaan bahan makanan dilakukan satu kali dalam satu hari, terutama untuk bahan makanan yang mudah rusak seperti sayuran dan buah. Hai ini dilakukan agar bahan tidak terlalu lama disimpan dan tetap fresh saat digunakan.

Untuk menjaga hygiene dan sanitasi serta kerapian dalam penyimpanan bahan makanan, maka chef memberlakukan jadwal untuk membersihkan area penyimpanan seperti walkin chiller dan walkin freezer untuk section yang ada di kitchen.

Selama Praktik Kerja Lapangan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta terdapat beberapa hambatan yang sering terjadi dalam hal penyimpanan yaitu

1. Kurang tempat untuk menyimpan bahan makanan saat ada *event wedding* maupun ada banyak event meeting di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.
2. Kebersihan area *chiller* yang tidak diperhatikan pada saat banyak event *meeting* atau *wedding*.

B. SARAN

Berdasarkan hasil Praktik Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan beberapa hal, yaitu :

1. Perlu adanya efisiensi tempat dan cara penataan agar bahan makanan dapat tersimpan dengan baik di tempat penyimpanan yang sudah disediakan. Bahan makanan harus disimpan dalam suhu yang sesuai untuk bahan tersebut.
2. Kekurangan tempat penyimpanan bahan makanan untuk skala besar. Sehingga ketika memesan bahan makanan mendadak dan banyak, hotel tidak mampu menyimpan bahan makanan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Sailendra, Annie. 2015. *Langkah – Langkah Praktis Membuat SOP*,
Cetakan Pertama, Trans Idea Publishing, Yogyakarta.

Wibowo. 2010. *Manajemen Kinerja*. Jakarta: Rajawali Pers

Sheraton Hotels & Resorts dalam, <https://sheraton.marriott.com>

Diakses 22 September 2019

LAMPIRAN

Foto Kegiatan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta





