

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA**

Periode : 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020



oleh

NAMA : ALGHAN FA'IQ HIBBAN

NIM : 117109365

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMENT
DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA**

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



oleh

NAMA : ALGHAN FA'IQ HIBBAN

NIM : 117109365

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA
Periode : 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020**

oleh

NAMA : ALGHAN FA'IQ HIBBAN

NIM : 117109365

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

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

NIDN .0516057102

Dosen Pembimbing

(Yudi Setiaji,SH.,MM)

NIDN . 0508066401

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD AND BEVARAGE DEPARTMENT
DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA
Periode : 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020



oleh

NAMA : ALGHAN FA'IQ HIBBAN
NIM : 1171089365
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

Penguji

(Yudi Setiaji,SH.,MM)

NIDN : 0508066401

Mengetahui

Ketua STP AMPTA



(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN : 0526125901

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan hanya bagi Allah SWT, Pemelihara seluruh alam raya, yang atas limpahan rahmat, taufik dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan di hotel Jambuluwuk Yogyakarta dengan baik. Penulisan laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Dengan dorongan dan bantuan maka penulis ingin mengucapkan banhak terima kasih kepada:

1. Bapak Yudi Setiaji,SH.,MM selaku dosen pembimbing penyusun Tugas Akhir yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
2. Bapak Drs.Prihatno,M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Seluruh *staff* di F & B Department Hotel Jambuluwuk Yogyakarta yang telah mendukung dan memberi banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Kepada orang tua dan segenap teman-teman yang senantiasa selalu memberikan semangat dan dukungan agar penulisan laporan praktek kerja lapangan ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan praktek kerja lapangan ini sehingga diperlukan saran dan kritik yang membangun dan diharapkan dapat berguna untuk diperbaiki dimasa mendatang.

Akhir kata segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa penulis ucapkan semoga laporan praktek kerja lapangan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta,

Penyusun

DAFTAR ISI

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

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4

BAB II. KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel Tempat PKL	6
1. Pengertian Industri Perhotelan	6
2. Karakteristik Hotel	8
3. Jenis Hotel	9
B. Gambaran Umum Departement PKL	11
1. Pengertian F&B Departement	11
2. Hubungan F&B Departement dengan Departement lain	13
3. Kitchen Section	18
4. Standar Keselamatan Kerja	31

BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Hotel Melia Purosani Yogyakarta.....	34
1. Sejarah Hotel Melia Purosani Yogyakarta	34
2. Fasilitas Hotel Melia Purosani Yogyakarta	35

B. Deskripsi Departemen PKL	38
C. Pelaksanaan Kerja Harian.....	41
D. Analisa Pelaksanaan Kerja	45

BAB V. PENUTUP

1. Kesimpulan	45
2. Saran.....	45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi

Lampiran 2 Lembar Penilaian Hotel

Lampiran 3 Sertifikat Hotel

BAB I

PENDAHULUAN

A.Latar Belakang

Pelaksanaan PKL merupakan suatu syarat kelulusan program mata kuliah tugas akhir bagi mahasiswa STP AMPTA. Dengan adanya PKL ini mahasiswa STP AMPTA dapat mengenal lebih jelas tentang kegiatan dan tanggung jawab terhadap suatu departement yang ada di hotel khususnya *Food & Beveragepr Product* Departement yang telah penulis lakukan pada saat berada di dunia industri.

Food and Beverage Product Department adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product* Departement bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di outlet *Food and Beverage* yang ada di hotel. *Food and Beverage Product* Department selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu hotel, *Food and Beverage Product* juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di outlet outlet Food and Beverage yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu. Demikian juga dengan *Food and Beverage Product* yang ada di Hotel Melia Purosani juga memiliki tugas

dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan juga berfungsi sebagai penambah pendapatan hotel selain dari pendapatan penjualan kamar. Untuk menunjang kelancaran operasional di *Food and Beverage Product* Department Hotel Melia Purosani menyediakan peralatan peralatan modern dan lengkap sesuai kegunaannya.

Hotel Melia Purosani adalah sebuah Boutique Resort Hotel unik yang memiliki style perpaduan antara modern dengan sentuhan tradisional. Dengan mengusung konsep Go Green, Hotel Melia Purosani mencoba sebaik mungkin untuk menjalankan program pelestarian lingkungan dengan fitur dan fasilitas yang mendukung gaya hidup hijau. Jambuluwuk Malioboro Hotel tidak hanya sekedar tempat singgah atau menginap ketika berkunjung ke kota Jogja, tetapi juga merupakan tujuan terbaik bagi mahasiswa STP AMPTA untuk melaksanakan *On The Job Training*. Mahasiswa STP AMPTA akan mendapatkan pembelajaran dan pengetahuan tentang *Food & Beverage Product* Departement.

Dari uraian penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan kajian yang lebih mendalam berkaitan dengan pengolahan menu *Ala Carte* di Hotel Melia Purosani dalam *Food & Baverage* Departement. Kajian ini akan diangkat menjadi sebuah topik untuk Laporan Tugas Akhir dan sebagai syarat kelulusan yang selanjutnya akan diberi judul “PENGOLAHAN MENU ALA CARTE DI HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkan di atas, maka di peroleh beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana prosedur pengolahan dan penyajian menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani?
2. Kendala apa saja yang di temuin pada saat menerima pesanan menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani?
3. Bagaimana upaya yang di lakukan untuk mengatasi kendala saat menerima pesanan menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani?

C. Tujuan

berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah penulis sebutkan di atas, maka tujuan yang ingin di capai antara lain :

1. Mengetahui prosedur pengolahan dan penyajian baik menu *ala carte* maupun sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani.
2. Mengetahui kendala yang di ditemui saat menerima pesanan baik menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani.
3. Mengetahui upaya yang di lakukan untuk mengatasi kendala saat menerima pesanan baik menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani.

D.Manfaat PKL

1. Bagi mahasiswa STP AMPTA
 - a. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.
 - b. Untuk mengetahui perbandingan antara praktek kerja di lapangan dengan teori yang di dapatkan di STP AMPTA Yogyakarta.
 - c. Untuk mengembangkan dan memperluas wawasan tentang dunia perhotelan terutama di *Food & Beverage Departement*
 - d. Untuk menerapkan teori yang di berikan di STP AMPTA Yogyakarta di lapangan.
 - e. Untuk mengembangkan kemampuan yang di miliki sebagai bekal masa depan.
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta
 - a. Dapat menjadikan tinjauan dan dikaji khususnya dalam bidang perhotelan (*Food & Beverage product*).
 - b. Dapat menjadi referensi bagi mahasiswa lain yang berkecimpung di bidang perhotelan khususnya di *Food & Beverage Departement*.
3. Bagi Hotel Melia Purosani
 - a. Mendapat saran dan masukan sehingga dapat menambah kinerja yang sudah baik menjadi lebih baik
 - b. Dapat membawa nama baik Hotel Jambuluwuk saat seorang mahasiswa melakukan PKL di Hotel Melia Purosani

- c. Meninjau Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai dasar perekrutan pegawai setiap mahasiswa yang melakukan PKL di Hotel Melia Purosani
- d. Hotel Melia Purosani mendapat tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan lebih cepat terselesaikan.

BAB II

KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan

1. Pengertian Industri Perhotelan

Hotel merupakan wadah yang menyediakan sarana tempat tinggal sementara (akomodasi) bagi umum, yaitu : orang-orang yang datang dengan berbagai ragam tujuan, maksud serta keperluan ke daerah di mana hotel berdomisili.

Hotel memilih domisilinya di tempat-tempat atau di lingkungan daerah yang memiliki potensi untuk dikunjungi, seperti panorama, adat istiadat masyarakat, social, budaya, sebagai pusat pemerintahan, pusat perdagangan, keagamaan dan pusat kegiatan spiritual dan lain-lain. Hotel sebagai tempat tinggal sementara harus dapat mencerminkan pola kebudayaan masyarakatnya dalam arti yang luas. Hotel diharapkan dapat mencerminkan suasana hunian yang dinamis, kreatif, serta dapat menciptakan suasana yang homogeny di tengah-tengah suasana yang heterogen di daerah di mana hotel berlokasi.

Menurut Widanaputra (2009:16) definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap.

Sedangkan menurut Ikhsan (2008:2) pengertian hotel merupakan suatu lembaga yang menyediakan para tamu untuk menginap, dimana setiap orang dapat menginap, makan, minum dan menikmati fasilitas yang lainnya dengan melakukan transaksi pembayaran. Maka dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan suatu perusahaan yang dikelola untuk menyediakan fasilitas dan pelayanan jasa penginapan, makan, dan minuman kepada para tamu dan mampu membayar dengan harga yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima kepada para tamu.

Hotel merupakan usaha jasa pelayanan yang cukup rumit pengelolaannya, dengan menyediakan berbagai fasilitas yang dapat dipergunakan oleh tamu-tamunya selama 24 jam (untuk klasifikasi hotel berbintang 4 dan 5). Di samping itu, usaha perhotelan juga dapat menunjang kegiatan para usahawan yang sedang melakukan perjalanan usaha ataupun para wisatawan pada waktu melakukan perjalanan untuk mengunjungi daerah-daerah tujuan wisata, dan membutuhkan tempat untuk menginap, makan dan minum serta hiburan

2. Karakteristik Hotel

Hotel memiliki karakteristik yang membuatnya berbeda dengan berbagai jenis usaha lainnya. Beberapa karakteristik tersebut yaitu :

a. Hotel merupakan usaha padat modal sekaligus padat karya

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

Dalam usaha perhotelan, pelanggan ataupun pengunjung merupakan raja yang harus dilayani. Hal ini dikarenakan, keberlangsungan usaha hotel sangat bergantung kepada kunjungan dari pelanggan ataupun konsumen.

c. Hotel beroperasi 24 jam, 7 hari dalam seminggu

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

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

Hotel menurut bintangnya adalah sebuah klasifikasi perhotelan yang didasarkan pada jumlah kamar yang dimiliki oleh hotel tersebut beserta fasilitasnya berupa bar dan juga restoran, hotel yang merupakan bisnis penginapan semakin banyak dilirik oleh para investor asing karena memiliki potensi yang cukup besar apalagi untuk daerah seindah indonesia.

Perhotelan dalam tatanan kerjanya memiliki tata manajemen yang cukup ketat dan juga disiplin demi terlaksananya standar kerja yang baik dan sesuai dengan apa yang diharapkan, berikut adalah hotel menurut bintangnya sebagai berikut :

a. Hotel bintang satu

Sebuah hotel dikatakan sebagai hotel bintang satu jika memiliki paling sedikit 15 kamar, satu kamar suite room dan disertai dengan restoran dan bar yang menjadi fasilitas penunjang hotel tersebut bahkan bisa memberikan potensi keuangan yang cukup besar.

Contoh hotel seperti ini sering sekali kita temukan, biasanya hotel seperti ini difasilitasi dengan fasilitas kamar yang secukupnya, terkadang sangat jarang menggunakan management perhotelan seperti hotel besar lainnya.

b. Hotel bintang dua

Hotel ini memiliki sekurang-kurangnya 20 kamar, dua suite room dan juga restoran beserta bar, hotel ini berada dalam ruang lingkup hotel biasa, jadi terkadang banyak kita temukan di tempat yang berada dalam sebuah tempat yang memiliki kompetisi yang cukup ketat.

c. Hotel bintang tiga

Memiliki fasilitas sekurang-kurangnya 30 kamar membuatnya menjadi hotel primadona yang cukup simpel dengan tatanan kamar yang cukup bagus, dengan disertai restoran dan juga bar, hotel yang seperti ini banyak dikunjungi wisatawan ketimbang yang berbintang, karena memiliki standar yang cukup memadai dengan hotel bintang lima. Misalnya seperti hotel villa grasia di Gili Terawangan, hotel almarik di Gili Terawangan.

d. Hotel bintang empat

Hotel bintang empat, hotel yang berada dalam kelas menengah atas yang memiliki sekurang-kurangnya 50 kamar dengan 4 suite room beserta

bar dan juga restoran, semua perbandingan yang ada tergantung pada jumlah kamar yang dimiliki.

e. Hotel bintang lima

Hotel yang memiliki kamar lebih dari atau sekurang-kurangnya 100 kamar dengan 5 suite room dilengkapi dengan restoran dan juga bar, terkadang hotel yang seperti ini dilengkapi dengan meeting room, ballroom yang menunjang luas dari hotel sehingga memberikan potensi pendapatan yang cukup tinggi.

B. Gambaran Umum *Food and Beverage Department*

1. Pengertian *Food and Beverage Department*

Sebelum mengulas mengenai F&B department, perlu diketahui terlebih dahulu definisi dari hotel. Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, makan, minum, serta lainnya bagi umum dan dikelola secara komersial.

Menurut Rachman Arief, Abd (2005:113) menyebutkan bahwa *food and beverage* departemen yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, *coffee – shop*, *banquet* (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan sebagainya.

Di hotel bertaraf internasional sering kita dengar istilah *food and beverage department* sebagai bagian dari hotel. Definisi *food and beverage department* secara umum adalah bagian yang mengurus makanan dan minuman, sedangkan definisi *food and beverage department* secara khusus adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makan dan minum serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun tidak di hotel tersebut, dan dikelola secara komersial dan profesional.

a. Fungsi *Food and Beverage Department*

Food and beverage department merupakan salah satu bagian yang amat penting artinya bagi sebuah hotel karena merupakan sumber keuntungan kedua setelah penjualan kamar (room sales). Adapun fungsi dari F&B department yaitu:

- 1) Memenuhi selera (memberi kepuasan) bagi tamu.
- 2) Memelihara dan meningkatkan nama baik hotel.
- 3) Membuat keuntungan yang wajar.

b. Pembagian *Food and Beverage Department*

F&B department dapat dibagi menjadi dua bagian sesuai tugasnya masing-masing, yaitu bagian depan (front service) dan bagian belakang (back service).

- 1) **F&B department bagian depan (front service)** biasanya terdiri dari restoran, bar, banquet, dan room service. Petugas di bagian ini langsung berhubungan dengan para tamu.
- 2) **F&B department bagian belakang (back service)** biasanya terdiri dari kitchen (bagian dapur) stewarding, service bar, dan kantin karyawan. Disebut back service karena tidak langsung berhubungan dengan tamu, dan harus melalui perantara pramusaji.

c. Tujuan Food and Beverage Department

- 1) Menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai.
- 2) Memberikan pelayanan sebaik mungkin kepada tamu hingga tamu merasa puas. Hal ini menyangkut mutu pelayanan, mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan serta suasana sekitar, peralatan yang dipakai dan sanitasinya (kebersihan).
- 3) Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dan kesinambungan usaha.

2. Hubungan *Food and Beverage Department* dengan Department lain

Dalam menjalankan tugasnya, *Food and Beverage Department* memiliki hubungan yang erat dengan departemen - departemen lain yang ada di hotel. Adapun hubungan *Food and Beverage Department* dengan Departemen lain yaitu:

a. *Front Office Department*

Kerja sama ini sangat perlu terutama dalam pemberian keterangan tentang tamu-tamu Hotel, misalnya : jumlah tamu, kamar-kamar yang terpakai, tamu yang masuk atau keluar. Disamping itu juga didalam memberikan pesanan khusus, seperti tamu-tamu penting (*VIP Guest*), pemberian sesuatu dari pihak hotel kepada tamu tertentu (*Complement*).

b. *HouseKeeping Department*

Disini lebih banyak menyangkut soal kebersihan dan pengadaan peralatan. Pada umumnya, *Housekeeping* bertanggung jawab dalam membersihkan lantai, pintu, jendela *restaurant* dan *bar*, termasuk juga dalam penyediaan pakaian dinas pegawai, *linen* (taplak meja, lap) dan bunga.

c. *Accounting Department*

Kerja sama ini sangat erat sekali didalam menangani dan membuat laporan tentang hasil penjualan makanan dan minuman di *restaurant* dan *bar*. Dalam hal pengawasan bahan-bahan makanan dan minuman yang diproduksi, memerlukan kerja sama yang teratur dan baik. Disamping itu, kerjasama dan saling pengertian ini juga diperlukan dalam pembayaran terhadap bahan-bahan makanan dan minuman kepada para penjual, dan juga dalam ketepatan pembayaran gaji pegawai.

d. *Engineering Department*

Demi kelancaran jalannya operasi, perbaikan atas perabot (*furniture*) *restaurant* dan *bar* adalah sangat perlu. Disamping itu pengadaan dan pengawasan atau peralatan listrik yang digunakan baik di *restaurant*, *bar*, dan dapur harus dilaksanakan dengan baik, sehingga dapat beroperasi semestinya.

e. *Purchasing Department (Store)*

Bertanggung jawab atas seluruh barang, peralatan, perlengkapan, serta bahan kebutuhan yang diperlukan dalam pelaksanaan operasional *Food and Beverage Product*. Dalam pelaksanaannya perlu diperhatikan dalam memilih barang yang akan dibeli pastikan sesuai *order* (kualitas dan kuantitasnya) dan harganya. Gudang (*store*) atau bagian yang mengurus tempat penyimpanan barang-barang yang sudah dibeli oleh pihak *purchasing*. Sebelum barang-barang tersebut disimpan ke dalam *store* harus dicek kembali kebenaran seluruh barang yang masuk apakah sesuai dengan *order*nya atau tidak.

Dalam penyimpanan harus diperhatikan tanda-tanda peringatan penyimpanan barang agar tidak mudah rusak dan harus dipilah-pilahkan berdasar macam dan jenisnya. Sehingga ketika kru *Food and Beverage Product* akan mengambil barang yang sudah tertera di skala, barang masih dalam keadaan baik dan siap pakai.

f. *Steward Department*

Steward mempunyai tugas dan tanggung jawab atas penyediaan alat kelengkapan yang menunjang operasional *Food and Beverage Product*, kebersihan area *kitchen*, peralatan dan perlengkapan yang digunakan kru *Food and Beverage Product*.

g. *Human Resources Department*

Departemen ini berhubungan dengan *Food and Beverage Product* dalam hal mengurus masalah pengawasan penerimaan pegawai baru, pemberhentian pegawai dan masalah-masalah yang dihadapi pegawai yang berhubungan dengan hotel.

h. *Marketing Department*

Peranan marketing juga sangat penting bagi *Food and Beverage Product*, dengan adanya *marketing* maka hasil produk-produk hotel atau *Food and Beverage Product* khususnya dapat dipromosikan ke *public*. Sehingga bisa menarik konsumen untuk membeli produk kita atau untuk menambah kepuasan konsumen yang sudah membeli produk kita.

i. *Food and Beverage Service Department*

Food and Beverage Service Department memiliki banyak section dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing. Berikut ini beberapa hal

yang perlu diperhatikan dalam menjalin hubungan baik agar tercipta pelayanan yang memuaskan bagi tamu hotel.

1) *Restaurant Section*

Area terpenting dalam penjualan *Food and Beverage Product*, mengapa demikian karena dapat dibuktikan dengan banyaknya *order* yang diterima oleh *Food and Beverage Product* dan setiap *section* yang ada di *Food and Beverage Product* wajib memenuhinya.

Selanjutnya *restaurant* juga menyajikan menu-menu *Food and Beverage Product* seperti untuk *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* yang tersaji dalam bermacam-macam menu lokal tradisional, Asia, dan Internasional (*Western*). Hubungan yang baik ini berfungsi untuk mengetahui berapa penjualan *Food and Beverage Product*, makanan apa yang disukai tamu dan lain sebagainya. Sehingga dalam pembuatan produk dapat dievaluasi tampilan, rasa, porsi, harga, dan lainnya.

2) *Room Service*

Bertugas dan bertanggung jawab atas pelayanan pemesanan makanan dan minuman di dalam kamar selama 24 jam *non stop* dan *Food and Beverage Product* harus mampu menyediakan pesanan yang sesuai dengan menu yang dipilih oleh tamu, diharapkan dengan pelayanan ini tamu bisa merasa puas karena pelayanan hotel yang tidak berhenti yang dapat meningkatkan pendapatan hotel sendiri.

3) *Bar Service*

Melayai tamu yang ada di *bar*, *restaurant*, maupun di *poolside*, walaupun kapasitasnya hanya menyediakan *beverage* dan *snack* saja namun kru *kitchen* harus siap membuatkan pesanan makanan ketika ada tamu yang memesan.

3. Kitchen Section

a. Pengerian Kitchen

Pengertian umum dari dapur di sebuah hotel adalah fasilitas untuk memasak makanan bagi tamu hotel, namun di dalam operasional sebuah hotel dapur sangat memegang peran penting, karena tugas utama dari bagian dapur adalah tempat pengolahan makanan dan minuman, mulai dari bahan mentah hingga siap disajikan kepada tamu.

Menurut Syamsu Rijal (2000:14) *kitchen* adalah suatu ruangan khusus yang diperuntukan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui baik di dalam rumah, warung makan, restoran maupun hotel.

Menurut Drs. Bagus Putu Sudiara, BA dalam buku pedoman Pusat pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura (2001) disebutkan pengertian dapur sebagai berikut : “*Kitchen is a room or other spaces (as a wall area of special building) with facilities for cooking*” dengan singkat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan.

Berdasarkan pendapat tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa Kitchen adalah suatu unit yang memiliki fungsi sebagai tempat untuk melakukan pengolahan bahan baku menjadi makanan yang siap disajikan dengan penampilan yang menarik dan rasa makanan yang baik. Dengan definisi tersebut dapat diambil keputusan bahwa dapur memegang peranan penting dalam hal pengolahan makanan yang disajikan atau dijual kepada tamu hotel.

ciri-ciri sebagai berikut :

- 1) Ruang dapur terpisah dari ruangan lainnya.
- 2) Lantai dibuat dari bahan yang kedap air dan tidak licin.
- 3) Tembok dapur dilapisi dengan bahan kedap air, mudah untuk dibersihkan dari lantai sampai plafon.
- 4) Plafon dibuat datar dengan bahan cerah.
- 5) Memiliki penerangan yang cukup dan mampu menerangi ke segala arah.

b. Definisi Memasak

Dalam buku Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura, menurut Drs. Bagus Putu Sudiara, BA (2001), memasak adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh seseorang dengan mengolah bahan makanan melalui proses penerapan panas dengan tujuan tertentu.

Menurut buku Pedoman Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Nusa Dua Bali yang berjudul “Metode dan Prinsip Dasar Pengolahan Makanan”.

c. Pengertian Pengolahan

Disebutkan bahwa “*cooking is the application of heat to food for the purpose of making it more digestible, safer to eat, more palatable, and to change its appearance*” Yang artinya :

Menerapkan panas atau api pada bahan makanan dengan tujuan membuat makanan itu lebih mudah dicerna, aman untuk dimakan dan merubah serta meningkatkan makanan tersebut.

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan tehnik yang di gunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi manusia atau dirumah atau oleh industry pengolahan makanan (PH. Bartono 2001 : 10)

Tujuan pengolahan :

Menurut widyawati, Retno (2001 : 20), tujuan dari pengolahan makanan ini adalah untuk membuat makanan aman, menyediakan produk – produk dengan kualitas terbaik dalam hal rasa, warna, tekstur, dan membuat makanna menjadi bentuk yang nyaman.

Tujuan lain dari pengolahan antara lain yaitu :

- 1) Membuat makanan itu lebih mudah dicerna di dalam perut.

Selama proses memasak dimana panas dikenakan pada makanan, maka panas yang diterima oleh makanan itu akan menghancurkan dan melembutkan jaringan-jaringan pada makanan itu, dengan demikian

penghancuran jaringan ini maka makanan itu akan lebih mudah dihancurkan atau dicerna dalam perut.

- 2) Membuat makanan itu aman untuk dimakan.

Pengertian aman untuk dimakan, dalam artian tidak mengandung zat-zat racun dan bebas dari bibit penyakit yang mungkin menyebabkan keracunan pada perut, sakit perut dan lain sebagainya.

- 3) Meningkatkan rasa dan keenakan makanan yang dimasak.

Dalam proses memasak, api yang disentuh pada bahan makanan tidak saja menghancurkan jaringan-jaringan yang terdapat pada bahan makanan tadi. Pembakaran ini dapat merubah rasa dan aroma yang lebih sedap dan merangsang selera makan.

- 4) Merubah rupa atau warna makanan yang dimasak.

Panas yang diberikan pada bahan makanan selama proses memasak juga dapat merubah warna atau rupa makanan tadi. Perubahan ini mungkin menyebabkan warna makanan itu merosot lebih jelek atau menjadi lebih baik.

d. Metode memasak terdiri dari 2 metode yaitu :

1) “*Cooking by Moist Heat*” (panas basah)

metode memasak dimana mempergunakan air, kaldu, dan sauce dalam proses memasak. Metoda panas basah (cooking by moist heat) terdiri dari :

a) *Boilling*

Memasak dalam air mendidih yang jumlah airnya lebih banyak dari volume makanan sehingga makanan yang dimasak dapat terendam seluruhnya.

b) *Simmering*

Memasak makanan dalam air dimana volume air lebih sedikit dibandingkan volume bahan yang direbus.

c) *Blanching*

Memasak bahan makanan dengan cara mencelupkan ke dalam air mendidih beberapa menit tak sampai bahan makanan itu matang, kemudian diangkat lagi.

d) *Poaching*

Memasak makanan dalam air mendidih dimana volume air lebih banyak dari volume bahan.

e) *Braisshing*

Memasak makanan dengan sauce atau stock dimana volume bahan keduanya sama.

f) *Stewing*

Merebus makanan dalam air yang jumlahnya hampir sama dengan bahan yang direbus.

g) *Steaming*

Memasak bahan makanan dengan menggunakan uap air.

2) “*Cooking by Dry Heat*” (panas kering)

Yaitu metode memasak dimana mempergunakan minyak dan non minyak dalam proses memasak. Metode panas kering (*cooking by dry heat*) terdiri dari:

a) *Grilling*

Memasak bahan makanan dengan panas radiasi tinggi yang biasanya dilakukan di atas bara api.

b) *Roasting*

Memasak bahan makanan dengan panas yang tinggi dari segala arah yang biasanya dilakukan di dalam oven dan disiram dengan sauce dan minyak.

c) *Deep Frying*

Memasak bahan makanan dengan cara menggoreng bahan makanan itu sendiri dengan minyak yang dimana bahan makanan dapat seluruhnya tenggelam di dalam minyak tersebut.

d) *Shallow Frying*

Memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak dimana volume minyak sama dengan volume bahan.

e) *Saute*

Memasak bahan makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau sering disebut dengan istilah menumis.

f) *Baking*

Memasak bahan makanan di dalam oven tanpa disiram dengan minyak panas dalam proses memasak.

e. Manajemen Peralatan *Kitchen*

Adapun peralatan makanan yang digunakan di dalam proses memasak yang dibagi menjadi 2 yaitu :

a) Perlengkapan (equipment)

Adalah merupakan perlengkapan dapur atau peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan. Adapun contoh perlengkapan (equipment) yaitu :

- (1) Meja
- (2) Kompor
- (3) Oven
- (4) Grill
- (5) Refrigerator
- (6) Sink (bak cuci)
- (7) Deep prayer, Dll

b) Peralatan (utensil)

Adalah peralatan kecil yang dipergunakan untuk mengolah makanan.

Adapun contoh peralatan (utensil) yaitu :

- (1) Cutting board
- (2) Knife
- (3) Stock pot
- (4) Sauce pan
- (5) Frying pan
- (6) Tray

f. Bagian – Bagian Di Kitchen

Bahan makanan di dalam sebuah restoran merupakan investasi yang sangat besar. Jika sebuah restoran tidak dapat menjaga ketersediaan bahan makanan, maka besar kemungkinan restoran tersebut akan mengalami kerugian.

Penyimpanan bahan makanan (*food storage*) di dalam sebuah restoran merupakan salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan makanan agar tidak kekurangan pada saat dibutuhkan. Penyimpanan bahan makanan di restoran harus sangat diperhatikan karena bahan makanan pada dasarnya memiliki sifat mudah rusak, apalagi jika disimpan di dalam gudang yang tidak bersih, tidak teratur, dan juga tidak dijaga dengan baik.

Beberapa restoran yang kurang memperhatikan proses penyimpanan bahan makan pada akhirnya akan mengalami kerusakan bahan makanan, kerugian, dan bahkan berakibat pada kebangkrutan. Oleh karena itu, pihak

restoran harus banyak memberikan perhatian dalam proses penyimpanan dan pemakaian bahan makanan, salah satunya dengan menyediakan gudang penyimpanan bahan makanan (*food store*).

Dalam proses penyimpanan bahan makanan, ada beberapa faktor yang harus diperhatikan, di antaranya:

- 1) Pengendalian suhu dan kelembaban
- 2) Pengaturan dan penempatan bahan makanan
- 3) Penanggalan bahan makanan (*labelling*)
- 4) Letak gudang penyimpanan
- 5) Pencatatan bahan makanan
- 6) Keamanan.

a) Pengendalian Suhu dan Kelembaban

Setiap bahan makanan harus mendapatkan perlakuan yang berbeda-beda, terutama saat di simpan di dalam gudang. Bahan makanan harus di simpan di gudang dengan suhu dan kelembaban yang berbeda, karena jika tidak, bahan makanan akan mengalami kerusakan dan hal ini dapat merugikan pihak restoran. Suhu dan kelembaban gudang juga harus diperhatikan dengan baik.

Controller bahan makanan dan petugas gudang harus memeriksa alat pengukur suhu secara berkala untuk memastikan suhu dapat terpelihara dan terjaga dengan baik.

- (a) *Dry storage* merupakan gudang untuk menyimpan bahan makanan dalam kemasan, makanan dalam kaleng, plastik, kardus, botol, atau bahan makanan kering lainnya. *Dry storage* biasanya dipertahankan pada suhu antara 18°C-38°C (50°F-70°F). Hal ini bertujuan agar gudang terhindar dari serangan hama dan serangga.
- (b) *Cold storage* merupakan gudang penyimpanan yang tersedia untuk bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*) dan *dairy products*, seperti telur, mentega, daging, dan susu. Bahan makanan akan terjaga jika disimpan pada suhu antara -1°C sampai -7°C (30°F-45°F). Selain itu, di dalam *cold storage*, bahan makanan juga harus diletakkan pada rak yang terpisah, karena jika disatukan, dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi yang berakibat pada kerusakan bahan makanan.
- (c) *Freezer storage* merupakan gudang penyimpanan dengan suhu -18°C (0°F) atau lebih rendah. *Freezer* digunakan untuk menyimpan berbagai jenis daging dan *frozenfood*, dan es krim yang dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama.

Berikut ini merupakan tabel temperatur penyimpanan bahan makanan di dalam gudang:

Tabel 1.1 Temperatur Penyimpanan Bahan Makanan

Item	Storage Temperature	Humidity
Buah Segar – potong	0 - 2 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
Sayuran	0 - 2 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
Anggur	7 – 10 °C	Kelembaban relatif 85 - 95%
Telur, susu, <i>butter</i>	7 – 10 °C	Kelembaban relatif 85 - 95%
Melon	16 - 18 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
Pisang	16 - 18 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
Kentang	16 - 18 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
<i>Groceries</i>	16 - 18 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
Daging / ikan – <i>fresh</i>	0 - 1 °C	Kelembaban relatif 90 - 95%
Daging / ikan - <i>frozen</i>	- 18 °C ke bawah	Kelembaban relatif 90 - 95%

Sumber: budiampta1.blogspot.co.id (2017)

Tabel di atas menunjukkan bahwa suhu gudang penyimpanan bahan makanan berbeda-beda, tergantung jenis bahan makanan itu sendiri dan lama waktu ketahanannya. Bahan makanan juga sebaiknya diletakkan di atas rak yang terpisah, untuk menghindari terjadinya kontaminasi dan pembusukan (*spoilage*).

b) Penempatan dan Pengaturan Bahan Makanan

Setiap bahan makanan yang disimpan harus diletakkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Hal ini bertujuan untuk menghindari terjadinya kontaminasi bahan makanan dan

juga kerusakan. Wadah penyimpanan dapat berupa *stainless-steel*, wadah plastik, atau wadah tertutup lainnya. Bahan makanan di simpan di dalam gudang penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik. Dalam hal ini, pihak restoran harus mengatur gudang agar bahan-bahan tersimpan dengan teratur dan tidak penuh agar suhu dan kelembaban gudang dapat terjaga.

Penyimpanan didalam lemari es (*chiller*):

- (1) Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap
- (2) Makanan yang berbau tajam harus ditutup dengan *plastic wrap* yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, atau di dalam lemari yang berbeda
- (3) Makanan yang di simpan sebaiknya di gunakan tidak lebih dari 2 atau 3 hari
- (4) Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, karena dapat mempengaruhi suhu dan berisiko terjadi kerusakan bahan makanan.

Penyimpanan makanan kering:

- (1) Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik
- (2) Ruangan bersih, kering, lantai, dan dinding tidak lembab
- (3) Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit
- (4) Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan

(5) Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*first in first out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan terlebih dahulu.

c) Penanggalan Bahan Makanan (*Labelling*)

Pihak restoran, dalam hal ini petugas gudang harus selalu melakukan *labelling* atau mencantumkan tanggal pada setiap bahan makanan, baik yang belum digunakan atau yang sudah di gunakan agar bahan makanan dapat selalu terkontrol dan terjaga kualitasnya. Hal ini juga sangat membantu pihak restoran dalam mengatur perputaran persediaan bahan makanan di gudang.

d) Letak Gudang Penyimpanan

Letak gudang penyimpanan harus strategis serta memungkinkan setiap barang yang diterima dapat segera disimpan. Strategis dalam arti letak gudang harus mudah untuk dijangkau oleh pihak restoran yang terkait, seperti (*kitchen, receiving, purchasing*). Karena jika tidak, pihak restoran akan mengalami kesulitan dalam menjalankan pekerjaannya masing-masing, dan dapat menyebabkan terhambatnya operasional restoran.

e) Pencatatan Bahan Makanan

Bahan makanan yang ada di dalam gudang harus selalu dicatat ketika baru datang ataupun ketika akan digunakan. Pencatatan atas persediaan barang masuk-keluar harus dilakukan secara baik dan rutin berdasarkan dokumen. Petugas gudang biasanya memanfaatkan kartu gudang (*bin card*) yang berfungsi untuk mengontrol bahan makanan yang keluar dari

gudang dan juga bahan makanan yang baru datang ke gudang. Dengan adanya *bin card*, petugas juga dapat lebih mudah untuk mengatur persediaan bahan makanan di dalam gudang.

f) Keamanan

Keamanan persediaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang harus dikelola secara serius bagi semua pihak di restoran. Selain itu, setiap barang yang keluar dari gudang harus disertai dengan surat permintaan dan tanda tangan petugas yang berwenang. Hal ini bertujuan untuk mencegah pencurian dari dalam gudang.

4. **Prosedur keselamatan kerja**

1) **Pengertian Keselamatan Kerja**

Sistem manajemen kesehatan dan keselamatan di hotel – Di masa globalisasi dengan pertarungan bebas serta terbuka, sosialisasi serta pemakaian standar referensi untuk industri seperti standar kualitas, manajemen kualitas, manajemen lingkungan dan kesehatan serta keselamatan kerja. Pengertian atau pemahaman dari sistem manajemen kesehatan serta keselamatan kerja merupakan adalah sisi dari sistem manajemen keseluruhnya yang mencakup susunan organisasi, rencana, tanggung jawab, pelaksanaan atau implementasi, prosedur, proses serta sumber daya-sumber daya yang dibutuhkan dalam peningkatan serta aplikasinya, studi perolehan serta pemeliharaan dari kebijakan kesehatan serta keselamatan kerja supaya pengendalian kemungkinan yang terkait

dengan kegiatan kerja, pemakaian alat, penciptaan tempat kerja yang aman serta nyaman, produktif serta efektif.

Dibagi menjadi 2 pengertian, yaitu:

1) Pengertian K3

a) Secara Filosofis

Suatu pemikiran atau upaya untuk menjamin keutuhan dan kesempurnaan baik jasmani maupun rohani, tenaga kerja pada khususnya dan masyarakat pada umumnya terhadap hasil karya dan budayanya menuju masyarakat adil dan makmur.

b) Secara Keilmuan

Ilmu pengetahuan dan penerapannya dalam usaha mencegah kemungkinan terjadinya kecelakaan dan penyakit akibat kerja.

Tujuan dari k3:

a) Melindungi kesehatan, keamanan dan keselamatan dari tenaga kerja.

b) Meningkatkan efisiensi kerja.

c) Mencegah terjadinya kecelakaan dan penyakit akibat kerja.

a) Mempelajari tentang k3

b) Melaksanakan tentang k3

c) Memperoleh hasil yang sempurna dalam mencegah terjadinya kecelakaan kerja

Sasaran k3 :

- a) Menjamin keselamatan pekerja
- b) Menjamin keamanan alat yang digunakan
- c) Menjamin proses produksi yang aman dan lancar

2) Jenis-jenis bahaya dalam k3

Dibagi menjadi 3, yaitu:

- a) Jenis kimia

Terhirupnya atau terjadinya kontak antara manusia dengan bahan kimia berbahaya.

contoh:

- (1) abu sisa pembakaran bahan kimia
- (2) uap bahan kimia
- (3) gas bahan kimia

- b) Jenis fisika

- (1) Suatu temperatur udara yang terlalu panas maupun terlalu dingin.
- (2) keadaan yang sangat bising.
- (3) keadaan udara yang tidak normal.

- c) Jenis proyek/ pekerjaan

- (1) Pencahayaan atau penerangan yang kurang.
- (2) Bahaya dari pengangkutan barang

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Melia Purosani Yogyakarta

1. Sejarah Hotel Melia Purosani Yogyakarta

Hotel Melia Purosani Yogyakarta adalah sebuah Boutique Resort Hotel unik yang memiliki style perpaduan antara modern dengan sentuhan tradisional. Dengan mengusung konsep Go Green, Hotel Melia Purosani Yogyakarta mencoba sebaik mungkin untuk menjalankan program pelestarian lingkungan dengan fitur dan fasilitas yang mendukung gaya hidup hijau.

Hotel Melia Purosani Yogyakarta tidak hanya sekedar tempat singgah atau menginap ketika anda berkunjung ke kota Jogja, tetapi juga merupakan tujuan terbaik bagi anda untuk melaksanakan kegiatan atau acara-acara spesial seperti family gathering, office gathering, presentasi, arisan, reuni, dan acara-acara penting lainnya. Anda akan mendapatkan kemudahan dan kenyamanan sekaligus, yang didukung pelayanan profesional serta fasilitas yang optimal.

Lokasinya strategis, tepatnya di Jalan Mayor Suryotomo No.31, Ngupasan, Kec.Gondomanan, Kota Yogyakarta. Untuk ke Malioboro ada hanya butuh waktu 5 menit dari hotel, ke Stasiun

KA Lempuyangan 3 menit saja, 5 menit ke Keraton Yogyakarta, 20 menit ke Bandara Adi Sucipto. Tersedia juga layanan becak yang dapat mengantarkan anda mengeksplor kota Jogja dengan santai dan nyaman. (*Arisca Meir/kotajogja.com*)

jl. Jalan Mayor Suryotomo No.31, Ngupasan, Kec.Gondomanan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55122

Telepon: (0274) 589521

2. Fasilitas Hotel Melia Purosani Yogyakarta

a. Fasilitas Kamar :

- 1) Kamar ber AC / Air Conditioned room
- 2) Kamar ber TV / TV Cable
- 3) Freezer / Mini Bar
- 4) Brankas / Individual Safe Deposit Box
- 5) Rak koper / Rack Suitcase
- 6) Tempat penyimpanan pakaian / Clothes Cupboard
- 7) Meja dan kursi duduk / Table Chair Seat
- 8) Pemanas air / Coffee tea maker
- 9) Peralatan tulis untuk tamu / Stationery
- 10) Denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri / Rescue plan

- 11) Lampu baca / reading lamp
- 12) Saluran komunikasi internal dan eksternal / Communication Chanel
internal and external
- 13) Jaringan internet / Internet Network
- 14) Smoke detector dan sprinkler
- 15) Cermin panjang / mirror
- 16) Air mandi panas dan dingin / Hot and could water shower
- 17) Perlengkapan dan handuk mandi / Toiletries
- 18) Tempat sampah / Trash
- 19) Wastafel, kloset, shower, bak mandi / Bathroom
- 20) Petunjuk arah kiblat / Qiblah direction
- 21) Tanda dilarang mengganggu atau permintaan pembersihan kamar / Valet
service.

b. Fasilitas Penunjang :

1. Penanda arah fasilitas hotel / Sign to hotel facilities
2. Area parkir / Parking Area
3. Lobi / Lobby
4. Lift / Lift

5. Toilet umum / Toilet
 6. Ruang penitipan barang / Locker
 7. Ruang pertemuan / Meeting / Function room
 8. Tempat ibadah/ Places of Worship
 9. Binatu / Laundry
 10. Kolam renang / Swimming pool
 11. Toko cinderamata / Souvenir shop
 12. Pelayanan antar jemput/ Transfer service
 13. WIFI / Free WIFI
- c. Fasilitas Lainnya :
1. Kafe / Café
 2. Restoran / Rumah Makan / Restaurant
 3. Bar / Bar
 4. Pusat kebugaran / Fitness centre
 5. Spa / Spa

B. Job Deskripsi Objek PKL

Setiap karyawan atau staff memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda. Ada pun deskripsi jabatan untuk F & B Product Departement pada Hotel Hotel Melia Purosani Yogyakarta antara lain sebagai berikut:

1. Exceutive Chef

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Mengorganisasikan dapur.
- b. Menyusun menu
- c. Memesan bahan makananMembuat rencana “ Layout” dapur
- d. Memberi saran dan data alat-alat yang diperlukan
- e. Menjaga kestabilan “ Food Assistant”
- f. Mengkoordinasikan pegawai
- g. Mengawasi pekerjaan pegawai

2. Sous Chef

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Mengantikan tugas-tugas didapur pada saat executive chef tidak ada ditempat
- b. Mengawasi langsung operasional dapur
- c. Mengawsi pengadaan dan pembelian bahan makanan
- d. Mengecek crew-crew yang bertugas

- e. Mengawasi pengolahan bahan makanan dan menjaga mutu makanan yang akan disajikan

3. Chef de Partie

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Bertanggung jawab pada masing-masing seksinya
- b. Memesan bahan pada executive chef untuk keperluan seksinya
- c. Mengawasi kelancaran tugas-tugas di seksinya

4. Pastry cook Supervisor

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Mengawasi semua aktivitas yang dilakukan oleh pastry cook dalam membuat cake dan bread
- b. Membantu pastry cook dalam membuat cake dan bread untuk breakfast dan hidangan untuk coffee break (bila ada banquet order)

5. Pastry Cook

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Menyiapkan cake untuk hidangan breakfast
- b. Membantu preparation Danish, croissant, cake, dan sandwich bread untuk hidangan breakfast
- c. Membuat pizza dough, apple pie, dan black forest (bila persediaan sudah habis)

6. Hot Kitchen Supervisor

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Mengawasi pengolahan makanan guna menjaga mutu makanan yang akan disajikan untuk ala carte maupun order banquet
- b. Membuat jadwal kerja untuk kitchen cook dan trainee
- c. Mengecek cook yang bertugas sesuai dengan shiftnya

7. Hot Kitchen Cook

Tugas dan tanggung jawab:

1. Memasak bahan makanan yang disajikan
2. Menyediakan peralatan dapur yang akan digunakan pada saat mengolah dan menyajikan makanan

8. Cold Kitchen Supervisor

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Mengawasi cold kitchen cook dalam membuat makanan yang akan disajikan
- b. Membantu cold kitchen cook dalam preparation ala carte menu

9. Cook Helper

Tugas dan tanggung jawab:

- a. Membantu tugas-tugas cook dalam seksinya masing-masing

C. Pelaksanaan Harian Kerja

Dapur merupakan istana bagi karyawan FB Product. Semua kegiatan produksi dan distribusi makanan terjadi dapur. Tentunya dalam mengolah makanan dibutuhkan tanggung jawab, kerja keras dan keseriusan serta yang tidak kalah pentingnya adalah manajemen waktu. Di Hotel Melia Purosani Yogyakarta secara umum di seluruh departement dibagi menjadi 3 (tiga) shift atau pembagian waktu, yang terdiri atas shift pagi, shift sore, dan shift malam.

Shift pagi dimulai dari pukul 07.00 sampai dengan pukul 15.00 yang dilanjutkan dengan shift sore dari pukul 15.00 hingga pukul 23.00 dengan deskripsi kerja sebagai berikut:

Tugas utama shift pagi adalah menyajikan breakfast dan memprepare makanan untuk lunch dan shift sore. Kegiatan awal adalah menjaga stolle omelet, pasta, bakso, slice fruits, gorengan, soto dan bubur untuk breakfast tamu. Setelah breakfast selesai menyiapkan bahan – bahan yang di gunakan untuk lunch dan *prepare* menu breakfast untuk hari berikutnya. Job description seorang karyawan FB Product meliputi purcashing, receiving, storing, producing, serving and selling, stewarding.

Setelah food serving untuk breakfast, FB Product melaksanakan perawatan terhadap semua peralatan (equipments dan utensils) yang telah dilakukan selama food serving dan food producing dengan mencuci segala peralatan tersebut dan menaruhnya sesuai dengan administrasinya.

Pada shift sore, karyawan FB Product (termasuk trainer) bertugas mempersiapkan menu lunch, *ala carte* dan dinner tamu. Kuantitas pekerjaan pada shift sore memang agak lebih berat dan membutuhkan kinerja ekstra dibandingkan dengan shift pagi mulai dari mempersiapkan garnish, membuat acar, mempersiapkan appetizer, dan sebagainya.

Pada shift malam, karyawan FB Product mengolah makanan untuk *breakfast* hari berikutnya mulai dari appetizer sampai dessert.

Tidak lupa setiap shift membuat catatan bahan makanan yang telah habis, ataupun membutuhkan freshing sehingga karyawan yang mendapat shift pagi keesokan harinya bisa mempersiapkan kebutuhan dan peralatan yang seyogyanya diperlukan.

D. Analisis Pelaksanaan Kerja

Selama melakukan On The Job Training di Hotel Melia Purosani Yogyakarta, analisa yang saya temukan antara lain :

1. Prosedur pengolahan dan penyajian menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani Yogyakarta antara lain :
 - a. Menyiapkan bahan

Sebelum mengolah menu *ala carte* tentunya yang harus di siapkan untuk pertama kali adalah menyiapkan bahan yang akan di gunakan untuk membuat menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu. Bahan – bahan yang di gunakan harus memenuhi standar yang baik, mulai dari kebersihan bahan tersebut dan kelayakannya (bahan tidak busuk).

b. Menyiapkan alat

Setelah menyiapkan bahan yang akan di gunakan untuk pembuatan menu ala carte selanjutnya kita perlu menyiapkan alat – alat yang akan di gunakan untuk pembuatan menu ala carte sesuai dengan menu yang akan di olah.

c. Menyiapkan plate

Plate yang digunakan untuk menyajikan makanan harus sesuai dengan jenis masakan yang di pesan oleh tamu. Plate yang digunakan untuk menyajikan menu ala carte sesuai standar dari masing – masing hotel.

d. Menyiapkan garnish

Garnish berfungsi untuk mempercantik tampilan suatu makanan. berdasarkan fungsi garnish itu sendiri sehingga dalam membuat garnish harus sesuai dengan makanan yang akan di sajikan. Apabila makanan tersebut manis maka garnish yang harus di gunakan juga harus sesuai dengan makanan tersebut seperti : strawberry, cerry, dll. Sedangkan untuk makanan yang guruh, pedas, garnish yang di gunakan juga sesuai dengan makanan tersebut seperti: cabai, tomat, timun, dll.

2. Kendala yang di temui saat menerima pesanan menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Melia Purosani Yogyakarta, antara lain :
 - a. Jarak antara tempat penyimpanan bahan dan jarak dengan tempat pengolahan menu *ala carte* terlalu jauh, sehingga memperlambat proses pengolahan menu *ala carte*.
 - b. Penempatan bahan yang tidak sesuai pada tempat masing – masing bahan yang sudah di sediakan, sehingga membingungkan saat mencari bahan - bahan yang akan digunakan untuk pengolahan menu *ala carte* yang berdampak pada waktu pengolah sehingga kurang efisien.
3. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala saat menerima pesanan menu *ala carte* sesuai dengan pesanan tamu di Hotel Hotel Melia Purosani Yogyakarta, antara lain :
 - a. Menyimpan beberapa bahan di tempat yang jaraknya lebih dekat dengan tempat pengolahan seperti *underchillery* yang terletak di bawah *table preparation*. Dengan adanya upaya tersebut sehingga lebih efisien waktu.
 - b. Upaya yang dilakukan adalah dengan menempatkan bahan – bahan sesuai tempat masing – masing dan memberi nama atau label pada masing – masing tempat penyimpanan bahan tersebut agar mempermudah dalam mencari bahan yang nantinya akan digunakan untuk membuat menu *ala carte*.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan di bab-bab sebelumnya mengenai prosedur pengolahan dan penyajian menu ala carte pada Hotel Melia Purosani Yogyakarta, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa menu ala carte di Hotel Melia Purosani Yogyakarta memiliki standar resep yang harus dipatuhi oleh setiap karyawan dalam setiap proses produksi demi menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Food and beverage product department di Hotel Melia Purosani Yogyakarta dalam kegiatannya terutama saat menerima pesanan ala carte tentunya juga menemui beberapa kendala. Namun kendala-kendala tersebut tentu ada upaya untuk menyelesaikannya. Upaya-upaya tersebut dilakukan demi terciptanya kelancaran operasional dan yang paling utama adalah kepuasan tamu terhadap menu ala carte yang dipesan.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis saat melakukan penelitian di food and beverage product department Hotel Melia Purosani Yogyakarta, maka penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Karyawan harus meningkatkan kualitas kerja dan kedisiplinan agar dapat melaksanakan tanggung jawab dengan baik
2. Karyawan harus memperhatikan SOP (Standard Operating Procedur) dan standar resep setiap produk yang akan diolah agar kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan selalu konsisten.
3. Karyawan harus lebih memperhatikan sanitasi dan higienitas, baik sanitasi dan higienitas karyawan itu sendiri, sanitasi dan higienitas kitchen, serta sanitasi dan higienitas peralatan pengolahan produk kitchen.

DAFTAR PUSTAKA

Widanaputra, A.A.GP dkk. 2009. Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Ikhsan (2008:2) Akuntansi Lingkungan dan Pengungkapannya. Yogyakarta : Graha Ilmu

Abd, Rachman Arief. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta : Graha Ilmu. Alina,

Syamsu Rijal (2000:14) Pengertian Dapur

Drs. Bagus Putu Sudiara, BA dalam buku pedoman Pusat pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura (2001) Tata Boga. Jakarta : Dirjen Dekdaspen.

PH. Bartono 2001 : 10. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi

widyawati, Retno (2001 : 20), tujuan dari pengolahan.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 DOKUMENTASI

Kitchen Hotel Melia Purosani Yogyakarta



LAMPIRAN 2 LEMBAR PENILAIAN HOTEL



Trainee Performance Appraisal

Name : Alghan Fa'iq Hibban
 Department : Food And Beverage Product
 Periode : 2 September 2019 - 2 March 2020

No	CRITERIA AND JUSTIFICATION	RATING SCALE					REMARKS
		1	2	3	4	5	
1	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan			3			
2	QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan			3			
3	EFFICIENCY OF WORK Efisiensi Kerja			3			
4	ATTENDANCE Kehadiran			3			
5	COMMUNICATION ABILITY Kemampuan komunikasi			3			
6	LEARNING ABILITY Kemampuan Belajar			3			
7	SERVICE ORIENTATION Orientasi terhadap pekerjaan			3			
1	ATTITUDE Sikap dan tingkah laku				4		
2	RESPONSIBILITY Tanggung Jawab			3			
3	MOTIVATION Motivasi			3			
4	PERSISTENCE Ketekunan			3			
5	ADAPTIBILITY Kemampuan beradaptasi			3			
6	INITIATIVE Inisiatif			3			
TOTAL SCORE		40 : 13 = 3.1					Good
OVERALL RESULT : Hasil penilaian rata-rata		Willing to Learn, Good Motivation					

Yogyakarta, 3 March 2020

MELIÀ PUROSANI
HUMAN RESOURCES DEPT.
Danang Tri Santoso
 Training Coordinator

LAMPIRAN 3 SERTIFIKAT HOTEL



MELIA PUROSANI HOTEL YOGYAKARTA
AWARD OF APPRECIATION

PRESENTED TO

ALGHAN FA'IQ HIBBAN

AS A TOKEN OF HIS COMPLETION OF ON THE JOB TRAINING
IN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT OF MELIA PUROSANI HOTEL
FROM SEPTEMBER 2ND 2019 TO MARCH 2ND 2020

YOGYAKARTA, MARCH 3RD 2020



ALVARO BERTON RODRIGUEZ
GENERAL MANAGER