

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT SECTION
SWISS-BELRESIDENCES KALIBATA JAKARTA**

PERIODE SEPTEMBER 2018 S/D MARET 2019



Disusun Oleh:

NAMA : AMINNU PROBO LAKSONO

NIM : 116109150

JURUSAN : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT SECTION
SWISS-BELRESIDENCES KALIBATA JAKARTA
PERIODE SEPTEMBER 2018 S/D MARET 2019**

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



Disusun Oleh:

NAMA : AMINNU PROBO LAKSONO

NIM : 116109150

JURUSAN : PERHOTELAN (D III)

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT SECTION
SWISS-BELRESIDENCES KALIBATA JAKARTA
PERIODE SEPTEMBER 2018 S/D MARET 2019**

DISUSUN OLEH

Nama : AMINNU PROBO LAKSONO
NIM : 116109150
Jurusan : Perhotelan (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Dra. Heni Susilowati, MM)

NIDN.0516057102

NIDN. 0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT SECTION
SWISS-BELRESIDENCES KALIBATA JAKARTA
PERIODE SEPTEMBER 2018 S/D MARET 2019



Disusun Oleh

Nama : AMINNU PROBO LAKSONO

NIM : 116109150

Jurusan : Perhotelan (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada Tanggal

Penguji

(Dra . Heni Susilowati,MM)

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno,MM.)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-NYA yang dilimpahkan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENYIMPANAN BAHAN MENTAH TERHADAP KUALITAS MAKANAN”** penulisan tugas akhir ini dimaksudkan untuk memenuhi syarat kelulusan program diploma (D3) jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

Penulisan dan penelitian ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Penulis memberikan penghargaan setinggi-tingginya serta ucapan terimakasih kepada para pihak, khususnya kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilowati ,MM, selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan terhadap penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak Drs. Prihatno ,MM., selaku Ketua STP AMPTA
3. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.ST.M.M, selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA.
4. Bapak Pepen Gustamiaji, selaku *Human Resources Manager* di Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta
5. Orangtua tercinta, Joko Wartono dan Rohwi Harwati yang sudah memberikan dukungan serta doa dan sudah memberikan dukungan secara material dan non material.

6. Semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan, sehingga saran dan kritik yang membangun diharapkan oleh penulis untuk menjadi lebih baik. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan. Terimakasih dan salam sejahtera bagi kita semua.

Yogyakarta, Januari 2020

Aminnu Probo Laksono

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	iv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
BAB II. LANDASAN TEORI	5
A . Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel Secara Umum	5
2. Klasifikasi Hotel Bintang.....	7
3. Departemen/Bagian di hotel.....	11
4. Pengertian F & B Departemen.....	14
5. Organisasi Pada Kithcen	16
6. Hygiene dan Sanitasi.....	18

B. Gambaran Umum Food and Beverage Product.....	18
1. Definisi Food And Beverage Departemen	18
a. Bahan baku.....	19
b. Kebersihan.....	21
c. Peralatan.....	22
d. Sumber daya manusia	22
BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA.....	25
A. Gambaran Tempat Praktek Kerja Lapangan.....	25
1. Deskripsi Hotel Lokasi PKL.....	25
2. Fasilitas Swiss-BelResidences Kalibata	30
3. Deskripsi Departemen Tempat PKL	39
4. Job Description Obyek PKL	40
5. Gambaran Umum F&B Swiss-Belresidences Kalibata	44
B. Jadwal Kerja.....	45
C. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan	46
D. Pelaksanaan Kerja	46
E. Analisa Pelaksanaan	47
1. Cara Penyimpanan Bahan Makanan Mentah Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Makanan	47
2. Metode – Metode Penyimpanan Bahan Mentah di Hotel Swiss- Belresidences Kalibata Jakarta.....	52

3. Kendala Yang Dihadapi Dalam Peyimpanan Bahan Mentah dan Cara Mengatasinya.....	52
BAB IV. PENUTUP	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56

LAMPIRAN

Sertifikat PKL/ surat keterangan telah melaksanakan PKL di Hotel.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata/*Tangible Product* seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata/*Intangible Product* seperti kenyamanan, layanan, suasana dan lain sebagainya.

Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta dalam menunjang kelancaran usaha jasa, juga menawarkan kedua produk tersebut kepada calon pelanggan dalam pelaksanaannya, Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta hotel memiliki standar tersendiri, yang ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangibile Product* sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur/*kitchen* restoran hotel perihal kesehatan dan kebersihan sanitasi dan *hygiene* dalam pengelolaan makanan.

Sanitasi adalah “suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama pada hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan

kelangsungan hidup. Sedang *hygiene* adalah suatu ilmu pengetahuan yang mempelajari kesehatan. *Hygiene* erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan.

Sanitasi *hygiene* adalah meliputi perorangan, makanan dan minuman serta lingkungan, dan tujuan diadakannya usaha sanitasi dan *hygiene* adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta sebagai salah satu industri penyedia jasa, dari aspek layanan makanan dan minuman sudah tentu berupaya semaksimal mungkin untuk menyelenggarakannya sebaik mungkin. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur, tenaga pengolah makanan yang terampil dibidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengelolaan makanan.

Berdasarkan hasil pengamatan, dapat diketahui bahwa pengelolaan makanan di Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta dilakukan dengan menerapkan teknik-teknik kulineri yang disesuaikan dengan jenis bahan serta menu yang akan diolah.

Namun demikian, dengan diterapkannya teknik-teknik kulineri ini, belum tentu menjadi jaminan bahwa makanan yang diolah sudah memenuhi syarat kesehatan *hygiene* sanitasi. Karena itu penulis tertarik melakukan praktek kerja lapangan dihotel Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta untuk

memahami lebih jauh tentang *Hygiene* dan Sanitasi yang ada di *food & beverage product department*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis meneliti secara khusus permasalahan yang timbul sehingga dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara penyimpanan bahan mentah untuk meningkatkan kualitas produk makanan yang akan disajikan di Swiss-Belresidences Kalibata Jakarta.
2. Apa kendala-kendala dalam melakukan penyimpanan bahan makanan mentah.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Praktek lapangan kerja ini sangat penting dalam dunia pendidikan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan masalah-masalah yang dialami. Tujuan penulis melakukan praktek lapangan kerja adalah :

1. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan makanan mentah.
2. Untuk mengetahui kendala-kendala penyimpanan bahan makanan mentah.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Sebagai tambahan wawasan untuk saya sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk dapat menempuh ujian akhir.

2. Manfaat bagi Akademik

Sebagai bahan acuan mengajar yang relevan dan bermanfaat bagi pelajar yang menggeluti dunia kepariwisataan khususnya *food and beverage department* yang didalamnya tak lepas dari aspek akomodasi.

3. Manfaat bagi Perusahaan

Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja khususnya *food and beverage department*.