

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

***DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT***

**HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA**

**Periode: 02 September 2019 – 10 Maret 2020**



**Oleh :**

**NAMA : Andestanza Hardrianto**

**NIM : 117109312**

**PRODI : D-III PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT***

**Periode : 02 September – 10 Maret 2020**

**Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III**

**Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH**

**NAMA : ANDESTANZA HARDRIANTO**

**NIM : 117109312**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D-III PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DI**

***FOOD AND BEVERAGE PRODUCT***

**GRAND KEISHA HOTEL**

**PERIODE : 02 September – 10 Maret 2020**

**OLEH :**

**NAMA : ANDESTANZA HARDRIANTO**

**NIM : 117109312**

**PRODI : D-III PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**(Hermawan P. S.Sos.,SST.,M.M)**

**NIDN . 0516057102**

**Dosen Pembimbing**

**(Drs.Santosa.,M.M)**

**NIDN . 0519045901**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT***  
**PERIODE 02 September – 10 Maret 2020**


**NAMA : ANDESTANZA HARDRIANTO**  
**NIM : 117109312**  
**PRODI : D-III PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**



**Dan dinyatakan .....**

**Pada tanggal 02 Juni 2020 .....**

**Penguji**

  
**(Drs. Santosa., M.M)**

**NIDN : 0519045901**

**Menggetahui**  
**Ketua SIPP/AMPTA**  
  
  
**Drs. Prihatno, M.M**  
**(NIDN 0526125901)**

**NIDN : 0526125901**

## KATA PENGANTAR

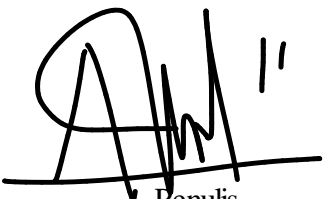
Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan tepat waktu. Laporan ini diberi judul “Laporan Praktek Kerja Lapangan di Departemen *Food and Beverage Product* Hotel Grand Keisha ”

Tujuan dari penyusunan laporan ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat menempuh ujian akhir Diploma III yang diadakan di STP AMPTA Yogyakarta. Oleh karena itu penulis mengucapkan rasa terima kasih ini kepada :

1. Kepada Bapak Drs.Santosa.,M.M selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir, yang telah memberikan saran dan masukan sehingga terciptanya Laporan Tugas ini.
2. Kepada Bapak Drs. Prihatno.,M.M. selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Tugas Akhir ini.
3. Kepada Ketua Jurusan Perhotelan, Bapak Herwaman Prasetyo S.Sos.,SST.,M.M, yang telah berusaha memberikan jadwal akademik yang baik,sehingga proses belajar dapat berjalan dengan lancar.
4. Kepada pihak Hotel yang telah memberikan kesempatan untuk mendapatkan ilmu di *F and B Product*.
5. Kepada Chef Slamet selaku Executif Chef di Hotel Grand Keisha yang telah memberikan kesempatan untuk mencari ilmu dan menambah wawasan di dunia *kitchen*.

6. Kepada seluruh Staff Kitchen di Hotel Grand Keisha yang telah memberi ilmu dan pengalaman bekerja dalam tim maupun individu. Akhir kata semoga laporan sederhana ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 14 Maret 2020



Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>BERITA ACARA</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>BAB I</b>	
<b>PENDAHULUAN</b>	
A. Latar belakang .....	1
B. Rumusan masalah .....	3
C. Tujuan penulisan .....	3
D. Manfaat <i>On The Job Training</i> .....	4
<b>BAB II</b>	
<b>KEPUSTAKAAN</b>	
A. Gambaran Umum Hotel .....	5
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Ruang Lingkup Usaha Perhotelan .....	7
3. Karakteristik Hotel.....	11
4. Jenis Hotel.....	12
B. Gambaran Umum <i>Food And Beverage Department</i> .....	14
1. <i>Restaurant And Bar</i> .....	14
2. <i>Kitchen</i> .....	15
3. <i>Upsholter</i> .....	16
C. Penyimpanan Bahan Makanan .....	19
1. Suhu Penyimpanan Yang Terbaik .....	20
2. Tata Cara Penyimpanan .....	20
3. Cara Penyimpanan .....	22
D. Administrasi Penyimpanan.....	23

E.	Fungsi Penyimpanan Bahan Makanan .....	24
----	--	----

### **BAB III**

#### **PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

A.	Gambaran Umum Hotel Grand Keisha .....	27
1.	Sejarah Hotel Grand Keisha.....	27
2.	Lokasi Hotel Grand Keisha.....	29
3.	Fasilitas Hotel Grand Keisha .....	30
B.	Struktur Organisasi Hotel Grand Keisha .....	34
1.	Pengertian Struktur Manajemen.....	34
2.	Tugas dan Tanggung Jawab .....	35
C.	Jadwal Kerja .....	38
D.	Pelaksanaan Kerja Harian.....	40
E.	Analisis Data Pelaksanaan.....	42

### **BAB IV**

#### **PENUTUP**

A.	Kesimpulan .....	49
B.	Saran .....	49

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Perkembangan bisnis perhotelan di kota Yogyakarta sangatlah gencar diadakan. Banyak investor lokal maupun asing yang mulai tertarik untuk menanamkan modalnya di bisnis ini. Kota Yogyakarta merupakan salah satu lokasi strategis dikarenakan banyaknya destinasi wisata yang mampu memikat wisatawan untuk berkunjung.

Perkembangan industri perhotelan di Yogyakarta mau tidak mau menuntut pihak hotel untuk semakin menciptakan situasi yang nyaman dari berbagai aspek untuk ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum produk yang ditawarkan oleh pihak hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*tangible product*) seperti kamar, restoran, spa, dan berbagai fasilitas lainnya, dan produk tidak nyata (*intangibile product*) seperti kenyamanan, pelayanan, suasana, dan lain sebagainya.

*On the Job Training* merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa jurusan Perhotelan maupun Administrasi Hotel yang dilaksanakan pada salah satu departemen di sebuah hotel. *On the Job Training* adalah suatu proses yang terorganisasi untuk mempraktekkan dan meningkatkan ketrampilan, pengetahuan pengalaman kerja dan sikap seseorang yang akan bekerja. Hal ini dilaksanakan untuk menerapkan ilmu

yang telah diberikan secara teoritis di kampus dan agar dipraktikkan dalam dunia kerja sebenarnya. Mahasiswa dapat membandingkan antara teori dan kenyataan di lapangan.

Seperti telah dikemukakan bahwa metode penelitian dan pembangunan (*Research and Development/R&D*) adalah merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti sehingga menghasilkan produk baru, dan selanjutnya menguji keefektifan produk tersebut. (sugiyono,2018:311)

Program *On the Job Training* adalah modal bagi para lulusan untuk mengembangkan pengetahuan dan pengalaman dibidang yang diinginkan saat bekerja kelak. Ini juga bisa menjadi nilai tambah mahasiswa saat akan mencari pekerjaan, karena sudah memiliki pengalaman sebelumnya.

Grand Keisha Hotel merupakan salah satu hotel di kota Yogyakarta yang bisa dikatakan masih baru dalam beroperasi, tetapi Grand Keisha Hotel sudah memiliki standar tersendiri untuk ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangibile product*, utamanya pada *Food and Beverages Department* yang dimana secara khusus menangani makanan dan minuman dari cara penyimpanan, pengolahan, sampai pada penyajiannya.

Penyimpanan bahan makanan menjadi salah satu hal penting untuk tetap menjaga kualitas pelayanan. Pada saat ini terdapat kurang hati-hatian dalam menyimpan makanan dapat menyebabkan dampak yang

besar seperti keracunan, hal ini disebabkan karena waktu dan cara penyimpanan bahan makanan yang tidak benar sehingga sebelum bahan itu diolah bahan tersebut telah terkontaminasi dan rusak. Cara penyimpanan harus berhati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi.

## **B. Rumusan Masalah**

*Food product departement* merupakan salah satu departemen terpenting di hotel karena mendorong hampir 60 persen dari pemasukan suatu hotel. Profesionalitas dalam mengolah makanan dituntut dengan cepat namun bersih dan higienis agar dapat memuaskan tamu yang berkunjung. Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis mengerucutkan pokok masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana metode tepat dalam menyimpan bahan makanan agar tidak mudah terkontaminasi bakteri di Hotel Grand Keisha?
2. Apa saja hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan di Hotel Grand Keisha?

## **C. Tujuan Penulisan Kerja Lapangan**

Tujuan penulisan dari laporan ini adalah:

1. Untuk mengetahui metode tepat dalam menyimpan bahan makanan agar tidak mudah terkontaminasi

2. Untuk mengetahui hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan

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

Manfaat Praktek Kerja Lapangan ini adalah:

1. Bagi Hotel
  - a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
  - b. Sebagai salah satu media promosi hotel.
  - c. Dapat berbagi ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa yang melaksanakan *On the Job Training*.
2. Bagi Lembaga
  - a. Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
  - b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
  - c. Kesempatan bagi pihak lembaga untuk menunjukkan kualitas lembaga pada Dunia Pariwisata melalui mahasiswa yang melakukan *On the Job Training*.

### 3. Bagi Mahasiswa

- a. Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan tugas akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
- b. Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
- c. Mengaplikasikan secara langsung praktek dan teori yang diberikan oleh lembaga.

## BAB II

### KEPUSTAKAAN

#### A. Gambaran Umum Industri Perhotelan

##### 1. Pengertian Hotel

Definisi hotel menurut SK Menparpostel Nomor KM 94/ HK 103/MPPT 1987 adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Hotel (ho.tel) adalah bangunan berkamar banyak yang disewakan sebagai tempat untuk menginap dan tempat makan orang yang sedang dalam perjalanan; bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, penginapan, makan dan minum.

Hotel adalah sarana tempat tinggal umum untuk wisatawan dengan memberikan pelayanan jasa kamar, penyedia makanan dan minuman serta akomodasi dengan syarat pembayaran. (Lawson,1976:27).

Adapun pengertian lain dari hotel yaitu dari Dirjen Pariwisata yaitu suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial.

Pengertian hotel dapat disimpulkan dari beberapa definisi diatas yaitu, hotel adalah bangunan atau perusahaan akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum dan dikelola secara komersil.

## 2. Jenis Hotel

Hotel dapat dibedakan menurut lokasi hotel tersebut berada yang dapat dibagi menjadi 4, yaitu :

### a. *City/Business Hotel*

Hotel ini berlokasi diperkotaan dan terletak ditempat yang strategis. Biasanya diperuntukan bagi masyarakat yang bermaksud untuk tinggal sementara (dalam jangka waktu pendek) yang bertujuan untuk bisnis, pertemuan, seminar, dagang, serta untuk acara resmi perusahaan. *City/Business Hotel* mempunyai ciri – ciri yaitu :

- 1) Banyak terjadinya sarana bisnis,
- 2) Bentuk fisik kebanyakan berupa *building block* dan bertingkat tinggi, dengan lahan yang terbatas sehingga parkir kendaraan selain di halaman juga di *basement* atau di *multi storey building* (bangunan bertingkat)
- 3) Tamu yang datang biasanya menggunakan pakaian resmi, memakai dasi atau kemeja lengan panjang. Ada juga yang menggunakan jas, bahkan pakaian *smart casual*. Sedangkan tamu wanita biasanya menggunakan pakaian resmi, pakaian kerja, serta *smart casual*.

### b. *Residential Hotel*

Hotel ini terletak di daerah pinggiran kota besar dan jauh dari keramaian kota, tetapi mudah untuk mencapai tempat-tempat

kegiatan usaha. Hotel ini berlokasi di daerah daerah tenang, terutama kaerna diperuntukan bagi masyarakat yang ingin tinggal dalam jangka waktu lama. Hotel jenis ini mempunyai sarana *kitchenette* di kamar, tempat cuci dan seterika sendiri, memiliki lebih dari satu ruangan dalam satu kamar.

c. *Resort Hotel*

Hotel ini terletak di daerah tujuan wisata. Kebanyakan jauh dari kota, dengan tempat-tempat rekreasi atau tempat yang sering dikunjungi keluarga, pelancong atau pengunjung lain. Kebanyakan tamu yang datang bertujuan untuk berekreasi. Ada beberapa jenis resort hotel antara lain :

- 1) *Beach Hotel* adalah hotel resort yang terletak di tepi pantai. Tamu yang datang ke hotel resort itu kebanyakan ingin menikmati suasana pantai, disamping kemewahan dan kesejukan hotel. Ciri khas bentuk fisik suatu beach hotel adalah lantai kamar yang tidak berkarpet, ada sisi kamar yang menghadap ke laut, memiliki sarana rekreasi air, memiliki perlengkapan dan sarana yang menunjang pengunjung untuk rileks.
- 2) *Mountain hotel* adalah jenis hotel untuk wisata yang terletak di pegunungan. Mountain hotel memiliki ciri fisik bangunan yang tidak terlalu tinggi, disesuaikan dengan kondisi alam



sekitarnya, kecuali bila memungkinkan untuk konstruksi bangunan tinggi.

- 3) *Lake hotel* adalah hotel untuk rekreasi yang terletak di tepi danau.
- 4) *Ravine hotel* adalah hotel yang terletak di tepi jurang yang terjal, umumnya di dataran menyediakan tinggi, dengan tebing curam di bawahnya. Ravine hotel banyak fasilitas rekreasi dan tour khusus untuk menuju lembah yang ada di bawahnya.
- 5) *Cliff hotel* mirip dengan ravine hotel, hanya saja terletak di lokasi yang lebih tinggi. Kebanyakan tamu datang untuk rekreasi dan berlibur, bisa dalam rombongan atau perorangan, baik dengan keluarga maupun untuk suatu pertemuan formal.
- 6) *Forest / jungle hotel* adalah hotel yang berada di area hutan, mengandalkan unsur natural. Fasilitas hotel, seperti kamar, lobby, dan receptionist counter biasanya dibuat bernuansa natural, terpadu erat dengan lingkungan hutan dan alam.
- 7) *Amusement Park Hotel* adalah hotel yang terletak di dalam area fantasi. Konsep dan gaya bangunan mengarah ke sesuatu yang fantastis. Semua acara ditujukan untuk rekreasi, baik untuk tamu perorangan, keluarga, namun tidak menutup kemungkinan untuk suatu rapat besar perusahaan.

- 8) *Riverside Hotel* adalah hotel yang terletak di tepi sungai. Karena mengandalkan sungai menjadi daya tarik utama, sungai itu biasanya mempunyai kelebihan, misalnya dilalui kapal besar, berair jernih. Hotel semacam ini menyediakan dua macam harga kamar, antara yang menghadap kesungai dan sebaliknya.
- 9) Motel adalah Hotel yang berlokasi di pinggiran atau di sepanjang jalan raya yang menghubungkan satu kota dengan kota besar lainnya, atau di pinggiran jalan raya dekat dengan pintu gerbang atau batas kota besar. Hotel ini diperuntukan sebagai tempat istirahat sementara bagi mereka yang melakukan perjalanan dengan menggunakan kendaraan umum atau mobil sendiri. Oleh karena itu, hotel ini menyediakan fasilitas garasi untuk mobil.

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

*Food and Beverage Department* adalah bagian atau departemen yang bertugas menyediakan atau menyajikan makanan dan minuman untuk tamu hotel maupun tamu luar hotel. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi 3 kelompok besar, yaitu sebagai berikut :

### **1. Restaurant and Bar**

Yaitu, bagian yang menjual atau menyediakan makanan dan minuman untuk makan pagi, makan siang, dan makan malam.

## 2. Kitchen

Yaitu, bagian yang bertanggung jawab dalam penyelesaian pengolahan makanan untuk tamu hotel. Kitchen dapat di klasifikasikan dalam 4 macam sesuai dengan ukuran fungsi dan ruang lingkup pekerjaannya :

- a. Dapur biasa pada umumnya terdapat di perusahaan jasa pelayanan makanan dalam ukuran kecil, fungsi dan ruang lingkup dapur ini hanya menyiapkan jenis menu tetap *Table d'hote* dan menu *banquet* dalam jumlah kecil yang mempunyai suatu standard menu dan porsi yang sifatnya fleksibel. Sedangkan untuk pembagian ruangan dapurnya semua bagian baik bagian persiapan maupun bagian penyelesaian dijadikan satu tempat di ruangan yang sama. Semua makanan panas disajikan pada satu tempat yang biasa disebut *Counter*.
- b. Dapur kombinasi adalah dapur yang dipersiapkan untuk perusahaan jasa pelayanan makanan dalam ukuran menengah yang memungkinkan untuk menyiapkan sejumlah standard menu dan porsi tertentu. Keuntungan dari sistem ini adalah juru masak dapat dipekerjakan pada kedua bagian dapur. Pada prinsipnya pembagian ruangan dapur merupakan bagian persiapan dan penyelesaian dipisahkan ke dalam dua blok dan setiap blok harus menyesuaikan dengan macam-macam menu

dan jenis-jenis makanan seperti makanan panas, makanan dingin, makanan kue-kue dan roti.

- c. Dapur khusus untuk makanan jadi adalah dapur ini khusus untuk perusahaan jasa pelayanan makanan jadi, yang tidak memerlukan suatu ruangan khusus untuk persiapan dan pembelian bahan makanan hanyalah makanan-makanan yang sudah jadi. Pengaturan dapur seperti ini memerlukan ruangan pendingin dan ruangan yang kering (*DryStoreArea*), untuk tempat penyimpanan dan ruangan persiapan untuk penempatan alat-alat seperti, *microwave*, *ovens*, alat penggorengan (*deepfatfryer*). Sedangkan untuk makanan dingin atau kue hanya memerlukan ruangan untuk penyimpanan (*storeroom*) dan peralatan pendingin (*refrigerator*) untuk menyimpan makanan yang sudah disiapkan sebelumnya. Dapur yang dipisahkan antara bagian persiapan dan bagian penyelesaian adalah dapur yang cocok untuk perusahaan jasa pelayanan makanan dalam ukuran besar. Baik macam-macam menu maupun jenis jenis makanannya dapat bervariasi dan dapat disajikan dalam jumlah yang besar tetapi standar menu dan porsi akan sangat diperlukan.

### 3. Upsholter

Yaitu, bagian penyediaan alat – alat *service* (pelayanan) dan alat produksi.

### C. Penyimpanan Bahan makanan (*Prinsip Food Hygiene*)

Penyimpanan bahan makanan merupakan satu dari 6 prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang banyak (untuk katering dan jasa boga) dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan tersebut. Adapun tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik menurut hygiene dan sanitasi makanan adalah sebagai berikut:

#### 1. Suhu Penyimpanan Yang Baik

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

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

## 2. Tata Cara Penyimpanan

Peralatan penyimpanan dapat dibedakan menjadi:

### a. Penyimpanan suhu rendah dapat berupa:

- 1) Lemari pendingin yang mampu mencapai suhu  $10^{\circ} - 18^{\circ} \text{C}$  untuk penyimpanan sayuran, minuman dan buah serta untuk display penjualan makanan dan minuman dingin.
- 2) Lemari es (kulkas) yang mampu mencapai suhu  $1^{\circ} - 4^{\circ} \text{C}$  dalam keadaan isi bisa digunakan untuk minuman, makanan siap santap dan telur.
- 3) Lemari es (*Freezer*) yang dapat mencapai suhu  $-5^{\circ} \text{C}$ , dapat digunakan untuk penyimpanan daging, unggas, ikan, dengan waktu tidak lebih dari 3 hari.
- 4) Kamar beku yang merupakan ruangan khusus untuk menyimpan makanan beku (*frozen food*) dengan suhu mencapai  $-20^{\circ} \text{C}$  untuk menyimpan daging dan makanan beku dalam jangka waktu lama.

Penyimpanan suhu kamar. Untuk makanan kering dan makanan terolah yang disimpan dalam suhu kamar, maka rang penyimpanan harus diatur sebagai berikut:

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 lebih dulu

Dalam tata cara penyimpanan yang baik makanan diletakkan dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit-langit, maksudnya adalah:

- 1) untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk keseluruh ruangan
- 2) mencegah kemungkinan jamahan dan tempat persembunyian tikus
- 3) untuk memudahkan pembersihan lantai
- 4) untuk mempermudah dilakukan stok opname
- 5) Setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak bercampur baur
- 6) Untuk bahan yang mudah tercecer seperti gula pasir, tepung, ditempatkan dalam wadah penampungan sehingga tidak mengotori lantai

### 3. Cara penyimpanan

- a. Setiap bahan makanan yang disimpan diatur dan disusun menurut ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata keseluruh bagian
- b. Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (container) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda.
- c. Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata keseluruh bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.
- d. Penyimpanan didalam lemari es:
  - 1) Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap
  - 2) Makanan yang berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, kalau mungkin dalam lemari yang berbeda, kalau tidak letaknya harus berjauhan.
  - 3) Makanan yang disimpan tidak lebih dari 2 atau 3 hari harus sudah dipergunakan



- 4) Lemari es tidak boleh terlalu sering dibuka, maka dianjurkan lemari untuk keperluan sehari-hari dipisahkan dengan lemari untuk keperluan penyimpanan makanan

#### **D. Administrasi penyimpanan**

Setiap barang yang dibeli harus dicatat dan diterima oleh bagian gudang untuk ketertiban administrasinya. Setiap jenis makanan mempunyai kartu stock, sehingga bila terjadi kekurangan barang dapat segera diketahui

**Persyaratan *Store Room* (Gudang)** Gudang harus berdekatan dengan bagian Receiving (Penerimaan Barang), Kitchen (Dapur) dan jalan keluar masuk vendor / supplier yang mengantarkan barang. Pintu gudang harus satu guna efisiensi mengontrol keluar masuk barang.

Harus cukup penerangan untuk mengontrol kebersihan gudang, ventilasi yang cukup di setiap ruang yang ada di gudang dan terpasang thermometer untuk mengontrol suhu agar barang yang disimpan terjaga di suhu yang seharusnya

Lantai harus kuat untuk menahan beban keseluruhan barang yang disimpan, saluran air pembuangan dari AC harus lancar agar tidak mempengaruhi kelembaban barang.

Ukuran gudang ditentukan oleh :

1. Besar-kecilnya hotel / restaurant
2. Kuantitas barang yang dibutuhkan untuk disimpan
3. Tingkat turn over (perputaran) barang

4. Stock atau Inventory Opname dilakukan secara periodik untuk menghitung turn over suatu barang, termasuk barang yang lamban turnovernya.

## **E. Fungsi Penyimpanan Bahan Makanan**

Menurut Ninemeier (1983 : 278), menyebutkan bahwa : *The following aspects of inventory and storage policies must be must concern:*

1. *Keeping product secure.*
2. *Retaining products quality while in storage.*
3. *Knowing the amount of product use.*

Dalam terjemahan dijelaskan bahwa, hal berikut merupakan bagian inventori dan kebijakan dalam penyimpanan yang harus diperhatikan :

1. Menjaga barang dari pencurian.
2. Mempertahankan kualitas barang selama penyimpanan
3. Mengetahui jumlah barang yang terpakai.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa fungsi daripada penyimpanan bahan makanan adalah :

1. Untuk menjaga keamanan dari pada bahan makanan. Salah satu fungsi daripada penyimpanan adalah untuk menjaga keamanan bahan makanan dari pencurian dan kehilangan atas barang tersebut baik kehilangan fisik maupun hilang pada kualitas makanan. Hal tersebut dapat menekan tingkat kerusakan bahan makanan yang disimpan dalam *storeroom*.

2. Untuk menjaga kualitas bahan makanan agar tetap baik jika suatu bahan makanan hilang kualitasnya dalam hal ini rusak akibat salah dalam penyimpanan, maka pihak restoran akan mengalami kerugian yang sangat besar sebab kerusakan suatu bahan akan mempengaruhi bahan makanan yang lain.
3. Untuk mengetahui jumlah barang yang sudah terpakai dan yang masih tersisa dalam hal ini, melalui penyimpanan petugas gudang dapat mengetahui berapa banyak jumlah bahan makanan yang keluar atau terpakai dan bahan makanan yang masih tersisa di dalam *storeroom*. Sehingga dengan melihat jumlah bahan makanan yang tersisa, petugas dapat memesan kembali bahan makanan yang sudah berkurang berdasarkan *minimum stock*

## **BAB III**

### **PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA**

#### **A. Gambaran Umum Hotel Grand Keisha Yogyakarta**

##### **1. Sejarah Hotel**

Grand Keisha Yogyakarta Hotel berbintang 4 dengan design interior yang mewah merupakan tempat yang tepat bagi untuk beristirahat serta menghabiskan waktu di Yogyakarta. Hotel dengan 177 kamar yang terbagi menjadi 3 bagian yakni Deluxe Room (166 kamar) dengan ukuran 29m<sup>2</sup> , Junior Suite (9 kamar) dengan ukuran 52m<sup>2</sup> dan Executive Suite (2 kamar) dengan ukuran 58m<sup>2</sup> Kamar cukup luas, komplet dengan fasilitas modern untuk memenuhi kebutuhan anda tinggal. Kamar tidur dilengkapi dengan AC, fasilitas pembuat kopi dan teh, adaptor listrik, mini-bar, akses WiFi gratis, dan TV LED. Kamar mandi lengkap dengan fasilitas shower/bathup, hairdryer, lemari pakaian dan perlengkapan mandi.

ditambah fasilitas yang lainnya seperti, Srimangati Restaurant dimana kami mengedepankan masakan nusantara, Sekar Jagad *Lobby Lounge*, *Pool*, *Fitness Center*, *Ottoman Sky Lounge* dan 8 *meeting room* ditambah 1 *ballroom* dimana setiap penamaan *meeting room* tersebut Grand Keisha mengangkat nama dari motif-motif batik yang ada di Yogyakarta seperti Sidomukti, Sidoluhur, Siodasih, Truntum dann yang

lainnya. Dengan tagline “*Luxurious 4 Stars Hotel with Excellent Services*” menjadikan hotel ini benar-benar mengkedepankan *Service Excellent serta personal touch* untuk diberikan kepada para tamu yang datang baik untuk menginap maupun kunjungan bisnis anda.

Hotel ini merupakan hotel bintang 4 dengan desain bangunan yang klasik dan elegan, memadukan nuansa tradisional dan modern seperti kota Yogyakarta yang sudah modern tapi masih menjaga budaya dan tradisinya. Keunggulan lain dari hotel ini yakni pelayanan prima yang diberikan oleh para petugasnya.

Restoran dan makanan kita dapat menemukan Restoran di lantai 1 yakni Restoran Sri Manganti. Biasanya untuk sarapan para tamu akan disajikan di restoran ini. Restoran dengan desain yang sangat klasik dan elegan membuat kita akan betah berlama-lama duduk di meja makan sembari menikmati sajian makanan dan minuman yang disajikan dengan menu yang lengkap dan beragam dari *western*, asia hingga makanan tradisional pun tersedia.

Kemudian dilantai 9 terdapat Ottoman *Sky Lounge*, *sky lounge* pertama dengan nuansa Turki di Yogyakarta. *Sky Lounge* merupakan tempat yang sempurna untuk segala pertemuan, baik bisnis maupun pribadi, melayani mocktail yang luar biasa, gigitan makanan yang lezat dan aneka hidangan akan menjadikan pengalaman Anda yang tak terlupakan untuk malam Anda.

## 2. Lokasi Hotel Grand Keisha Yogyakarta



Sumber: Penulis

### **Gambar 3.1 Hotel Grand Keisha Yogyakarta**

Hotel Grand Keisha Yogyakarta beralamat di Jl. Affandi No 9 ,Soropadan,Gejayan, Kec. Depok, Kab. Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta.

Phone : [+62 274 5012200](tel:+622745012200)

Fax : [+62 274 5012333](tel:+622745012333)

Kode Pos : 55283

E-mail : [reservation@grandkeisha.com](mailto:reservation@grandkeisha.com)

Website : [www.Grandkeishayogyakarta.com](http://www.Grandkeishayogyakarta.com)

Total Kamar : 177 kamar

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

Hotel Grand Keisha Yogyakarta berada di lokasi yang strategis karena berada di pusat kota Yogyakarta dan dekat dengan tujuan wisata atau tempat tertentu seperti:

- a. Hartono Mall

- b. Universitas Sanata Dharma
- c. Universitas Negeri Yogyakarta
- d. Universitas Gadjah Mada
- e. Adisutjipto Airport
- f. Jogja Bay Water Park
- g. Up Side Down World

### 3. Fasilitas di Grand Keisha Hotel

#### a. *Room*



Sumber: Penulis

**Gambar 3.2 *Deluxe Room***

Kamar merupakan fasilitas utama yang ada di hotel karna digunakan untuk menginap oleh tamu. Hotel Grand Keisha Yogyakarta memiliki kamar dengan jumlah 117 kamar dengan 9 macam *type* kamar sebagai berikut:

- 1) *Deluxe Room* (166 kamar) dengan ukuran 29m<sup>2</sup>
- 2) *Junior Suite* (9 kamar) dengan ukuran 52m<sup>2</sup>

3) *Executive Suite* (2 kamar) dengan ukuran 58m2 *Garden View*

*Room 112 rooms*

a. Sri Manganti



Sumber: Penulis

### **Gambar 3.3 Sri Manganti Restaurant**

Sri Manganti adalah *restaurant* utama yang ada di Hotel Grand Keisha dengan kapasitas maksimal *120pax*. Terletak di lantai 2 di sebelah *lobby* timur. Menjual berbagai menu masakan Indonesia, *European* dan *Chinesse*. Sri Manganti beroperasi mulai pukul 06.00 – 23.00 WIB.

b. *Room Service/ In Dining Room*

Melayani permintaan makan dan minum dari kamar selama 24 jam. Daftar menu sudah disiapkan di setiap kamar. Untuk pemesanan dapat menghubungi pesawat : 207

c. *Ottoman Sky Lounge*





Sumber: Penulis

### **Gambar 3.4 Ottoman *Sky Lounge Restaurant***

Ottoman *Sky Lounge* adalah *restaurant* pertama bernuansa Turki yang berada di lantai 9 Hotel Grand Keisha Yogyakarta Perpaduan cita rasa khas masakan Turki yang dimasak menggunakan bahan-bahan pilihan untuk mendapatkan cita rasa yang khas.

#### d. Sekar Jagad *Lounge*



Sumber:Penulis

### **Gambar 3.5 Sekar *Jagad Lounge***

suasana yang paling santai, Sekar Jagad *Lounge* telah menjadi tempat istirahat favorit untuk makanan ringan dan teh sore yang santai. Lampu lantai besar yang ditampilkan menciptakan suasana intim dan membuat Anda merasa di rumah sambil menikmati budaya bergaya Grand Keisha.

e. Sidomukti *Ballroom*

**Sumber:**Penulis

**Gambar 3.6 Sidomukti *Ballroom***

Sidomukti *Ballroom* merupakan *Ballroom* dengan luas 60 x 20 x 5.8 m<sup>2</sup>. Sidomukti *Ballroom* ini biasa digunakan untuk acara-acara besar seperti *graduation, wedding party, reception, convention* dan sebagainya. Sidomukti *Ballroom* mampu menampung sebanyak 700 pax untuk *cocktail, banquet* 200 pax, dan *class style* 230 pax, 400 pax untuk *theater style*, dan 111 pax untuk *U-Shape*.

### 3.1 tabel Meeting Room.

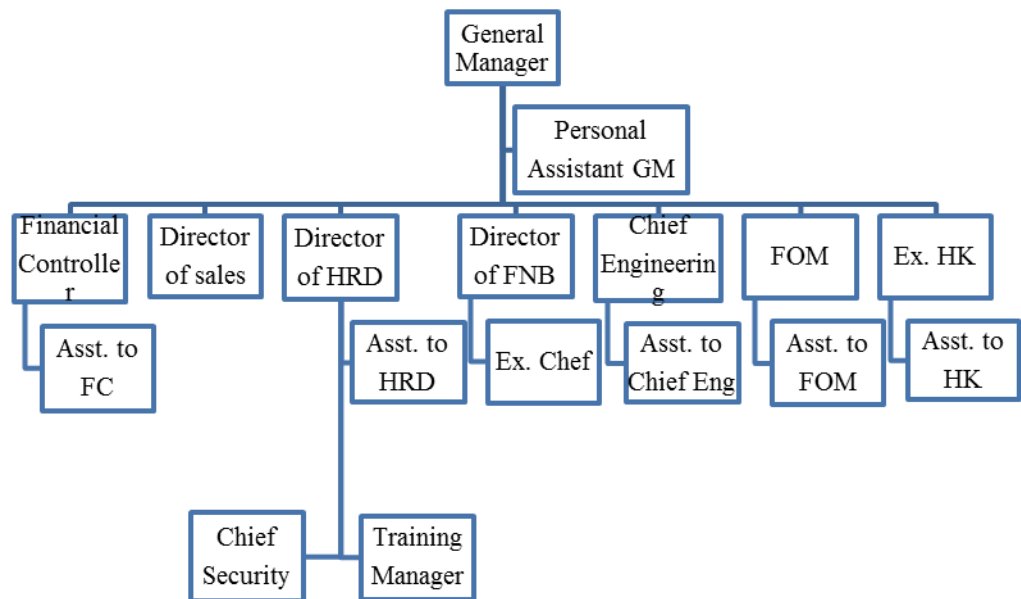
Function Rooms	Cocktail	Theatre	Classroom	Board Room	Banquet	U-Shape	Dimensions	Height
Sidoluhur	50	56	30	30	24	24	28 m <sup>2</sup>	3.5 m
Sidoasih	50	56	30	30	24	24	28 m <sup>2</sup>	3.5 m
Sidoluhur & Sidoasih	132	144	72	54	48	54	56 m <sup>2</sup>	3.5 m
Truntum	50	56	30	30	24	24	28 m <sup>2</sup>	3.5 m
Wahyu	50	56	30	30	24	24	28 m <sup>2</sup>	3.5 m

Tumurun								
Truntum & Wahyu Tumurun	132	144	72	54	48	54	56 m <sup>2</sup>	3.5 m
Udan Liris	47	53	30	30	24	24	27 m <sup>2</sup>	3.5 m
Parijoto	47	53	30	30	24	24	27 m <sup>2</sup>	3.5 m
Udan Liris & Parijoto	128	140	72	50	48	48	54 m <sup>2</sup>	3.5 m
Jlamprang	47	53	30	30	24	24	27 m <sup>2</sup>	3.5 m
Sidomukti	750	400	230	125	200	111	400 m <sup>2</sup>	3.5 m
Parang Garuda	90	100	80	90	70	60	86 m <sup>2</sup>	3.5 m

Sumber : Penulis

## B. Struktur Organisasi Hotel Grand Keisha

Struktur manajemen dalam sebuah perusahaan merupakan suatu yang sangat penting guna mencapai tujuan yang sudah ditetapkan. Terdapat suatu pembagian kerja dimana setiap bidang kerja mempunyai tanggungjawab masing-masing serta wewenang yang berbeda. Namun dari perbedaan tersebut merupakan suatu kesatuan yang saling melengkapi dalam membentuk perusahaan yang besar. Struktur manajemen merupakan gambaran secara sistematis tentang tugas, tanggung jawab dan tata kerja hubungan-hubungan dalam badan usaha atau organisasi. Struktur manajemen Grand Keisha Hotel adalah struktur baris, dimana wewenang dan kekuasaan berasal dari atas yang kemudian mengalir ke bawahan serta masing-masing dari bagian tersebut bertanggung jawab penuh pada atasannya. Penjelasan dari struktur manajemen Grand Keisha Hotel diantaranya:



Sumber : Penulis

**Bagan 3.7 Struktur Organisasi Hotel Grand Keisha Yogyakarta**

## 2. Tugas dan Tanggung Jawab

### a. *General Manager*

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

### b. *Executive Assistant Manager*

*Executive Assistant Manager* adalah *assistant manager* yang menjalankan perintah yang di sampaikan oleh *General Manager* dan selanjutnya meneruskan kepada *Manager*. *Executive Assistant Manager*, bertanggungjawab kepada *General Manager*. Menyampaikan laporan yang dibuat oleh para *Manager*.

Mengambil alih tugas *General Manager* apabila sewaktu-waktu *General Manager* berhalangan.

c. *Front Office*

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

d. *Housekeeper*

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

e. *Assist. Houskeeper*

Bertugas dalam membantu *Executive Housekeeper* dalam melakukan kegiatan serta pekerjaannya, mengawasi pelaksanaan operasional di *Housekeeping*, dan menjaga seluruh investasi yang berada di *Housekeeping*.

f. *Executive Chef*

Bertanggung jawab dalam keberhasilan operasional di dapur,

melakukan pembelian barang, dan membuat menu baru di dapur.

g. *Food & Beverage Manager*

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

h. *Sales Marketing Manager*

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

i. *Human Resource Department Manager (HRD)*

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

j. *Accounting Manager*

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

k. *Chief Engineering*

*Chief Engineering* bertanggung jawab untuk memperbaiki<sup>3</sup> dan menjaga peralatan dan fasilitas hotel dan membuat laporan mengenai perbaikan atau pembaharuan fasilitas dan peralatan hotel.

l. *Assist. Chief Engineering*

Bertanggung jawab dalam membantu peran *Chief Engineering* dalam pelaksanaan kerjanya, mengawasi pekerjaan anggota *engineering* dalam melakukan perbaikan dan pemeliharaan kelistrikan dan mesin-mesin di hotel.

m. *Chief Security*

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

### C. Jadwal Kerja

Jadwal kerja di Grand Keisha hotel ditentukan oleh Supervisor dengan sistem 5 hari kerja dan 1 hari libur dan terbagi atas 3 *shift* yaitu *morning shift*, *evening shift*, dan *night shift*. Tetapi jadwal kerja dapat berubah sewaktu-waktu atas perintah *supervisor* mengingat *occupancy* hotel. Jika kita sakit dan tidak bisa masuk kerja, diharuskan membawa surat keterangan sakit dari dokter pada saat kita sudah bisa masuk kerja kembali.. Berikut ini adalah tabel daftar jadwal kerja saya selama saya menjalani Praktek Kerja Lapangan.

Tabel 3.2 Jadwal Kerja Hotel Grand Keisha

Date	September	Oktober	November	Desember	Januari	Februari	Maret
1		E	OFF	M	M	E	E
2	M	E	M	M	OFF	E	E
3	M	E	M	M	M	E	E
4	M	OFF	M	M	M	E	E
5	M	M	M	OFF	M	E	E
6	OFF	M	M	E	M	OFF	E
7	M	M	OFF	E	M	M	
8	M	E	E	E	OFF	E	
9	M	E	E	E	M	E	
10	M	OFF	E	OFF	M	E	
11	M	M	E	E	M	E	
12	OFF	M	E	E	M	OFF	
13	M	M	OFF	E	M	N	
14	M	M	M	E	OFF	N	
15	M	M	M	E	E	N	
16	M	OFF	E	OFF	E	N	
17	OFF	N	E	M	E	OFF	
18	M	N	E	M	E	E	
19	M	N	OFF	E	E	E	
20	M	N	N	E	OFF	E	
21	M	OFF	N	E	N	E	
22	M	M	N	OFF	N	OFF	
23	OFF	M	N	N	N	E	
24	M	M	OFF	N	N	E	
25	M	M	E	N	OFF	N	
26	M	OFF	E	N	M	N	
27	M	M	M	OFF	M	N	
28	M	M	M	E	N	OFF	
29	OFF	M	M	E	N		
30	M	M	OFF	M	N		
31	M	M	M	M	OFF		

Sumber: Penulis



## D. Pelaksanaan Kerja Harian

### 1. *Morning Shift*

Pertama, ketika masuk ruang satpam pintu khusus karyawan, diharuskan mengisi daftar presensi terlebih dahulu. Standar kehadiran yang diberlakukan oleh pihak hotel adalah 15 menit sebelum jam operasional harus sudah *standby* di *Kitchen*.

- a. Standby di stall dan egg corner untuk membuat aneka hidangan telur seperti *ommelete*, *scramble egg*, *poach egg*, dsb.
- b. Jika waktu *breakfast* telah selesai trainee diharuskan untuk meng-*clear up* semua sisa makanan yang ada di buffet breakfast
- c. Mempersiapkan bahan – bahan yang akan di masak untuk hari itu.
- d. Membantu senior mengerjakan pesanan yang di pesan oleh tamu (*alacarte*).
- e. Mempersiapkan bahan – bahan yang diperlukan untuk menu *breakfast* besok hari.
- f. Membantu membuat daftar menu untuk *breakfast* esok hari.
- g. Menjaga dan turut membersihkan area kerja.
- h. Mengambil bahan-bahan makanan yang telah dipesan di *general store* untuk dipindah ke *kitchen store*

## 2. *Evening shift*

Hal-hal yang harus dikerjakan oleh *trainee* di *evening shift*:

- a. Membantu mengerjakan menu *dinner* (jika ada *dinner*).
- b. Membantu mengerjakan seluruh orderan menu *ala carte*
- c. Mempersiapkan bahan – bahan yang akan di gunakan untuk membuat menu *dinner*.
- d. Mempersiapkan bahan-bahan untuk *alacarte*
- e. Membuat dan mempersiapkan *condiment* untuk menu *breakfast* esok hari

## 3. *Night shift*

Hal-hal yang harus dikerjakan oleh *trainee* di *night shift*:

- a. Mengecek, mengerjakan segala persiapan bahan – bahan yang akan di olah menjadi menu *breakfast*.
- b. Melayani orderan *Room Service*.
- c. Memanaskan seluruh bumbu yang akan digunakan pada saat *breakfast*.
- d. Mengolah seluruh bahan yang telah dipersiapkan menjadi hidangan *breakfast*.
- e. Menata menu *breakfast* sesuai tempat yang telah disediakan di *restaurant*.
- f. Jam 5 *trainee* diharuskan membantu staf dalam set up menu *buffet breakfast*.

## E. Analisis Data Pelaksanaan Kerja

1. Metode tepat dalam menyimpan bahan makanan agar tidak mudah terkontaminasi bakteri:

a. Suhu penyimpanan yang baik

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

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

- 1) *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.
- 2) *Cold Storage* merupakan gudang penyimpanan yang tersedia untuk bahan makanan yang mudah rusak

(*perishable*) dan *dairy product*, seperti telur, mentega, daging, dan susu. Bahan makanan akan terjaga jika disimpan pada suhu antara  $-1^{\circ}\text{C}$  sampai  $-7^{\circ}\text{C}$  ( $30^{\circ}\text{F}$  –  $45^{\circ}\text{F}$ ). Selain itu, didalam *Cold Storage*, bahan makanan juga harus diletakkan pada rak yang terpisah, karena jika disatukan dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi yang berakibat pada kerusakan bahan makanan.

- 3) *Freezer storage* merupakan gudang penyimpanan dengan suhu  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) atau lebih rendah. *Freezer* digunakan untuk menyimpan berbagai jenis daging dan *frozenfood*, dan eskrim yang dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama.

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

Tabel 3.3 penyimpanan bahan makanan

Item	Storage Temperatur	Humidity
Buah segar – potong	$0 - 2^{\circ}\text{C}$	Kelembapan relatif 90 -98%
Sayuran	$0 - 2^{\circ}\text{C}$	Kelembapan relatif 90 -98%
Anggur	$7 - 10^{\circ}\text{C}$	Kelembapan relatif 90 -95%
Susu, butter	$7 - 15^{\circ}\text{C}$	Kelembapan relatif 90 -95%
Melon	$5 - 10^{\circ}\text{C}$	Kelembapan relatif 90 -98%
Pisang	$5 - 10^{\circ}\text{C}$	Kelembapan relatif 90 -98%

Kentang	23-30 °C	Kelembapan relatif 90 -98%
Telur	7-10 °C	
<i>Groceries</i>	16 – 18 °C	Kelembapan relatif 90 -98%
Daging / ikan – <i>fresh</i>	0 – 1 °C	Kelembapan relatif 90 -95%
Daging / ikan – <i>fresh</i>	-18 °C ke bawah	Kelembapan relatif 90 -95%

Sumber:Penulis

- 1) Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya
    - a. Penyimpan sampai 3 hari : -5° sampai 0° C
    - b. Penyimpanan untuk 1 minggu : -19° sampai -5° C
    - c. Penyimpanan lebih dari 1 minggu : dibawah -10°C
  - 2) Makanan jenis telur, susu dan olahannya
    - a. Penyimpan sampai 3 hari : -5° sampai 7° C
    - b. Penyimpan untuk 1 minggu : dibawah -5° C
    - c. Penyimpan paling lama untuk 1 minggu : dibawah -5° C
  - 3) Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu 7° C sampai 10° C
  - 4) Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar (25° C)
- 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 kontaminasi bakteri bahan makanan dan juga kerusakan. Wadah penyimpanan dapat berupa *stainless-steel*, wadah plastik, atau wadah tertutup lainnya. Bahan

makanan disimpan 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 kelembapan gudang dapat terjaga.

1) Penyimpanan di dalam lemari es (*chiller*) :

- a. Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap.
- b. Makanan yang berbau tajam harus ditutup dengan *plastic wrap* yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, atau di dalam lemari yang berbeda.
- c. Makanan yang disimpan sebaiknya digunakan tidak lebih dari 2 atau 3 hari.
- d. Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, karena dapat mempengaruhi suhu dan bersiko terjadi kerusakan bahan makanan.

2) Penyimpanan makanan kering:

- a. Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik.
- b. Ruangan bersih, kering, lantai, dan dinding tidak lembab.
- c. Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit – langit.
- d. Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan.
- e. Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*first in first out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan terlebih dahulu.

### 3) Penyimpanan Suhu kamar

a. Untuk makanan kering dan makanan terolah yang disimpan dalam suhu kamar, maka ruang penyimpanan harus diatur sebagai berikut :

1) Makanan diletakkan dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit – langit, maksudnya adalah :

2) Untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk keseluruh ruangan.

3) Mencegah kemungkinan jamahan dan tempat persembunyian tikus.

4) Untuk memudahkan pembersihan lantai.

5) Untuk mempermudah dilakukan *stock opname*.

6) Setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak bercampur baur.

7) Untuk bahan yang mudah tercecer seperti gula pasir, tepung, ditempatkan dalam wadah penampungan sehingga tidak mengotori lantai.

### c. 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.

d. 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.

e. 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.

f. Administrasi Penyimpanan

Setiap barang yang dibeli harus dicatat dan diterima oleh bagian gudang untuk ketertiban administrasinya. Setiap jenis



makanan mempunyai kartu stock, sehingga bila terjadi kekurangan barang dapat segera diketahui.

2. Hambatan yang terjadi saat penyimpanan bahan makanan :
  - a) Pengaturan dan penempatan bahan makanan yang tidak sesuai.
  - b) Pencatatan bahan makanan yang kurang.
  - c) Kurangnya keamanan dalam penyimpanan bahan makanan .

Menurut analisis penulis, metode penyimpanan bahan makanan di Hotel Grand Keisha sudah cukup baik terbukti dari beberapa aspek seperti suhu penyimpanan, letak gudang penyimpanan dan administrasi penyimpanan yang sudah baik dan sesuai standar ketentuan yang ada. Namun, masih ada hambatan-hambatan yang terjadi saat penyimpanan bahan makanan yang dikarenakan dari aspek SDMnya yang masih kurang teliti dalam penempatan bahan makanan, pencatatan bahan makanan dan kurangnya keamanan dalam penyimpanan bahan makanan.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan evaluasi selama Praktek Kerja Lapangan yang telah penulis lakukan di Hotel Grand Keisha dapat disimpulkan bahwa :

1. Metode penyimpanan yang dilakukan di Hotel Grand Keisha sudah cukup baik terbukti dari suhu penyimpanan bahan makanan yang sudah sesuai standar ketentuan, lokasi Gudang penyimpanan sudah strategis, dan administrasi penyimpanan yang sudah berjalan dengan baik.
2. Hambatan dalam penyimpanan bahan makanan yang sering terjadi di Hotel Grand Keisha adalah Dari segi SDM nya yang kurang teliti dalam penyimpanan dan penempatan bahan makanan yang mengakibatkan bahan makanan menjadi layu atau rusak.

#### **B. Saran**

1. Selalu memperhatikan kebersihan pada lingkungan kerja agar terjaga selalu bersih guna dapat mencegah bertambahnya kotoran/bakteri
2. Untuk penyimpanan sisa makanan lebih diperhatikan lagi, karena kurang efisien dalam penggunaan wadah.

## DAFTAR PUSTAKA

Aan Surachlan Dimyanti, 2010, Pengetahuan Dasar Perhotelan, Jakarta, CV Defiriganan.

Christie, Robert, Mill, 2000, *The Tourism International Business*, Jakarta, Raja GrafiikaPersada,

Depkes RI., 2011, *Penyehatan Makanan dan Minuman*,.

Kasavana, Brooks, 2012, *Hotel Acomodation*, Amerika, AHMA (American Hotel &Motel Association),

Purawidjaja, 2013, Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makan di Hotel, Restoran dan Jasaboga,

Sugiyono, 2018, Metode penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, Bandung, ALFABETA.

Agus Mertayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.

“<http://blog-wm.blogspot.com/2013/07/tugas-dan-tanggung-jawab-departemen-housekeeping.html>” diakses pada 19 November 2018.

“<http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html>” diakses pada 19 November 2018.

“<http://sumarnork.wordpress.com/makanan-dan-minuman/>” diakses pada 19 November 2017 pukul 20.51 WIB

“<http://www.hcareers.com/us/resourcecenter/tabid/306/articleid/514/default.aspx>”

diakses pada 19 November 2017 pukul 22.34 WIB.

“<http://www.silvercloud.com/jobdescriptions.html>” diakses pada 19 November 2018.

“<http://yuwda.wordpress.com/2010/09/07/tugas-dari-room-boy-atau-room-maid/>” diakses pada 19 November 2018.

## Lampiran

### Resep Nasi goreng Keisha

1. Bahan-bahan :
  - a. Nasi putih
  - b. Ayam suwir
  - c. Bumbu nasi goreng(cabe teropong,bawang merah,bawang putih,ebi)
  - d. Potongan daun bawang
  - e. Wortel potong *choped*
  - f. Ayam potong
  - g. 2 buah telur
  - h. Krupuk udang
  - i. Bawang putih potong *choped*
2. Cara membuat
  - a. Tuangkan sedikit minyak oreng ke wajan lalu ratakan
  - b. Masukkan telur kocok dan bawang putih tumis sebentar hingga telur matang
  - c. Masukkan bumbu nasi goreng kemudian masukan nasi putih,ayam suwir,wortel *choped*, dan potongan daun bawang *slice*
  - d. Aduk hingga campur,bumbui, aduk lagi sampai tercampur rata
  - e. Pindahkan ke *plate*
  - f. Goreng ayam potong hingga kecoklatan
  - g. Goreng telur mata sapi hingga matang

## Resep tomyam

### 1. Bahan-bahan :

- a. Tomyum *Paste*
- b. Serai
- c. Daun jeruk
- d. Minyak goreng
- e. Potongan ikan dori
- f. Potongan cumi-cumi
- g. Udang
- h. Potongan jamur kancing

### 2. Cara membuat

- a. Masukkan sedikit minyak ke *sauce pan*
- b. Masukkan tomyum *paste* , daun jeruk , serai tumis sebentar hingga harum
- c. Lalu masukan air secukupnya
- d. Kemudian beri 2 sendok makan saus tomat
- e. Kemudian di bumbu dan masukan potongan udang , cumi-cumi , ikan dori , dan jamur kancing secukupnya
- f. Tunggu hingga mendidih
- g. Setelah mendidih pindahkan ke mangkok dan siap untuk disajikan

## Tenderloin *Steak with mushroom sauce*

### 1. Bahan-bahan :

Sayuran :

- a. Brokoli
- b. Kembang kol
- c. Wortel potong *julience*
- d. Bawang putih potong *chopped*

Mushroom sauce

- a. *Paste demiglace*
- b. Jamur champignon potong *slice*
- c. *Butter*
- d. *Cooking cream*

Tenderloin

- a. Tenderloin 280 gr
- b. Oregano *leaves*
- c. Thym *leaves*
- d. *Yellow mustard*
- e. *French fries 180 gr*

### 2. Cara membuat

Tenderloin :

- a. Bumbui tenderloin dengan garam dan lada secukupnya
- b. Kemudian lumuri tenderloin dengan campuran *yellow mustard* , *oregano leaves* ,  
dan *thym leaves*

c. Gril sampai tingkat kematangan yang diinginkan

Sayuran :

a. Rebus kembang kol , brokoli , dan wortel hingga setengah matang

b. Tumis sayuran dengan bawang putih *choped* dan bumbu

*Mushroom sauce*

a. Tumis jamur champignon secukupnya menggunakan butter

b. Cairkan demiglace bubuk secukupnya dan aduk hingga tercampur

c. Masukkan demiglace cair tersebut ke tumisan jamur champignon

d. Aduk hingga rata dan masukan *cooking cream* hingga warna mnjadi coklat muda

e. Tunggu sampai mendidih dan siap untuk di siramkan

French fries

a. Goreng *french fries* sampai bewarna *golden brown* dan siap disajikan



## Tahu Lada Garam

### 1. Bahan – bahan :

- a. Tepung terigu
- b. Tahu putih
- c. *Choped garlic* goreng
- d. Cabe teropong merah potong *choped*
- e. *Slice* daun bawang

### Cara membuat :

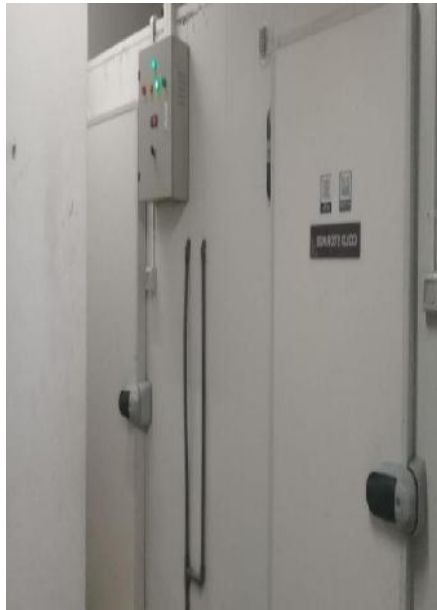
- a. Potong tahu tahu menjadi dadu
- b. Membuat rendaman menggunakan *garlic choped* dan bumbu
- c. Rendam tahu sekitar kurang lebih 2 menit
- d. Siapkan wadah berisi tepung secukupnya dan masukan tahu ke tepung sampai tercampur
- e. Goreng tahu tersebut sampai berwarna *golder brown*
- f. Kemudian pindahkan ke *plate*
- g. Dan selanjutnya sangrai bawang putih goreng *choped* , cabai teropong merah dan *slice* daun bawang sebentar dan kemudian siramkan ke atas tahu goreng tersebut
- h. Dan siap disajikan.

## Pasta Carbonara

1. Bahan- bahan :
  - a. Pasta
  - b. *Cooking cream*
  - c. *Choped onion*
  - d. *Slice smoke beef* potong kotak kecil
  - e. *Slice* jamur campignon
  - f. Keju parmesan
2. Cara membuat :
  - a. Siapkan *sauce pan* beri sedikit *butter* dan panaskan masukan *choped onion, smoke beef,* dan jamur campignon tumis hingga harum
  - b. Masukan pasta aduk sampai tercampur kemudian tuangkan *cooking cream* secukupnya dan bumbu kemudian aduk sampai merata
  - c. Setelah mendidih angkat dan pindahkan ke *plate* dan taburi keju parmesan dan siap untuk dihidangkan.



*Chiller*



*Freezer Storage & Cold Storage*



*Test Food*



*Kitchen Team*