LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA

Periode September 2017 s/d Maret 2018

OLEH

NAMA	**: ANDREW NATHANAEL**
NIM	**: 115109034**
JURUSAN	**: PERHOTELAN**
PRODI	**: D-3 PERHOTELAN**
KELAS	**: PERHOTELAN A**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA

Periode September 2017 s/d Maret 2018

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan

Program Diploma III Perhotelan di **STP AMPTA Yogyakarta**

OLEH

NAMA	**: ANDREW NATHANAEL**
NIM	**: 115109034**
JURUSAN	**: PERHOTELAN**
PRODI	**: D-3 PERHOTELAN**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA

Periode September 2017 s/d Maret 2018

OLEH

NAMA : ANDREW NATHANAEL

NIM : 115109034

PRODI : PERHOTELAN

JURUSAN : D-3 PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
(Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,SST.,M.M.)	**(Dra,Heni Susilowati, M.M)**
NIDN. 0516057102	**NIDN.0505026202**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI KITCHEN SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA

Periode September 2017 s/d Maret 2018

OLEH

NAMA : ANDREW NATHANAEL

NIM : 115109034

PRODI : PERHOTELAN

JURUSAN : D-3 PERHOTELAN

Telah di pertahankan di depan penguji
Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 29 JANUARI 2020

Penguji

(Dra,Heni Susilowati, M.M)

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M. M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karna atas berkat serta rahmat-Nya kepada kami, kami dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan di hotel Sheraton Mustika Yogyakarta. Tugas akhir ini telah penulis susun secara maksimal dan mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, sehingga memperlancar pembuatan laporan ini. Untuk itu, kami mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dra. Heni Susilowati, M. M. selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana memberikan bimbingan serta waktunya selama proses penulisan tugas akhir ini.
2. Drs, Prihatno, M.M, selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi tugas akhir penulis.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos,M.M.par, selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Tugas akhir ini berjalan lancar.
4. Ibu Angela Ariani, S. H, M. Mpar, sebagai dosen pembimbing akademik yang telah mendukung tugas akhir agar berjalan dengan lancar
5. Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan laporan praktek kerja lapangan.
6. Kepada staf Kitchen Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah mengajarkan berbagai hal selama on the job training.

7. Kedua Orang Tua yang selalu memberikan motivasi moril dan material, terima kasih kasih sayang mereka yang sangat berharga.
8. Seluruh teman – teman penulis yang selalu memberikan dukungan.

penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan baik dari segi susunan kalimat maupun tata bahasanya. Oleh karena itu, kami menerima segala saran maupun kritik dari pembaca sekalian agar dapat memperbaiki tugas akhir ini.

Akhir kata dari penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat maupun inspirasi terhadap pembaca sekalian.

Yogyakarta, 18 januari 2020

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

BERITA ACARA UJIAN iii

KATA PENGANTAR iv

DAFTAR ISI vi

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Rumusan Masalah .....

3

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan 4

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan 4

BAB II. KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel 6

B. Gambaran Umum Kitchen Section 12

C. Higiene dan Sanitasi 18

D. Hambatan dalam Menerapkan Hygiene dan sanitasi di Kitchen ... 21

BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Praktek Kerja Lapangan

1. Sejarah Sheraton Mustika Yogyakarta 23

2. Strategi Perusahaan 25

3. **Lokasi Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa 26**

4. **Fasilitas di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa 26**

5. **Food and Beverage Product di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa 31**

B. Gambaran Umum Food & Beverage Poduct Department Sheraton Mustika Yogyakarta

1. **Pengertian Food & Beverage Product Department 33**
2. **Struktur Organisasi Food & Beverage Product 33**
3. **Job Description Kitchen Section 34**
4. **Jadwal Kerja 41**
5. **Pelaksanaan Kerja Harian 41**
6. **Analisi Pelaksanaan Kerja 43**

BAB IV : PENUTUP

A. Kesimpulan 50

B. Saran 50

DAFTAR PUSTAKA 51

LAMPIRAN

BAB 1

PENDAHULUAN

B. Latar Belakang Masalah

Sejalan dengan perkembangan dunia pariwisata, dunia perhotelan perlu mendapatkan perhatian. Sebagai badan usaha yang bergerak dibidang akomodasi, industri perhotelan akan terus berkembang dengan meningkatkan pelayanan. Salah satu bagian yang mempunyai fungsi penting dalam pelayanan ini adalah *kitchen department* atau bagian dapur. Bagian dapur sebagai tempat pengolahan makanan bertanggung jawab atas kebersihan dan kesehatan makanan yang dihidangkan kepada tamu. Bagian-bagian yang mendukung kelancaran kerja bagian dapur adalah *restaurant, room service, purchasing, store room, engineering,* dan *maintenance***.**

Dapur hotel yang berfungsi sebagai ruang produksi yang mengolah bahan makanan dari bahan baku sampai menjadi bahan makanan yang siap disajikan dan dijual kepada tamu hotel, harus selalu dijaga kebersihannya agar makanan yang diolah tidak tercemar bibit penyakit yang ditimbulkan dari peralatan dapur yang digunakan maupun bahan baku yang digunakan di area dapur itu sendiri.

Salah satu faktor yang dapat menimbulkan rasa percaya pada konsumen akan mutu dan pelayanan adalah dapur. Karena baik dan buruknya suatu hotel ditentukan dari mutu dan kualitas makanan yang

disajikan. Kebersihan karyawan dapur juga sangat diutamakan karena berhubungan dengan pengolahan bahan-bahan makanan yang tidak diinginkan, karyawan harus dapat menjaga kebersihan diri juga peralatan yang diinginkan dalam mengelola bahan makanan tersebut.

Untuk dapat menimbulkan kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas makanan (produk hotel) yang diolah oleh karyawan dapur, pengelola hotel harus menerapakan *hygiene* dan *sanitasi* bagi karyawan dapur khususnya. Jika *hygiene* dan sanitasi ini dapat diterapkan akan memberi keuntungan bagi karyawan dan tamu hotel yang menikmati makanan yang diberikan hotel kepada tamu.

Keracunan makanan sering terjadi ketika seseorang mengalami gangguan kesehatan setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi oleh racun yang dihasilkan oleh bakteri penyaki. Mikroorganisme dapat masuk ke tubuh melalui makanan dengan perantara orang yang mengolah makanan secara tidak baik. Seperti diketahui, bakteri sangat menyukai suasana lingkungan yang lembabdan bersuhu ruangan. Pada kondisi ini, pertumbuhan bakteri pun akan meningkat dengan pesat. Bila suhu ditingkatkan atau diturunkan maka perkembangan biakan bakteri pun akan

berkurang atau terhenti. Tanda-tanda umum keracunan makanan diantaranya kejang-kejang otot, demam, sering membuang air besar, tinja cair dan mungkin disertai darah. Otot-otot akan lemah dan badan akan terasa sejuk, lesu dan muntah, memulas dan sakit perut, kadangkala demam dan dehidrasi, hilang selera makan. Untuk mencegah terjadinya keracunan makanan, kita sebaiknya melakukan pengelolaan sistem higiene yang baik, pengelolaan makanan yang baik, hindari terjadi kontaminasi dari mana pun, simpan makanan pada suhu yang tepat, hindari juga makanan asam yang terkemas oleh kemasan logam atau alumunium.

Dengan demikian, pelaksanaan praktik kerja lapangan dengan maksud adalah melaksanakan pembelajaran di dunia kerja yang sesungguhnya dan berkompetisi dengan keahliannya masing-masing serta untuk membekali untuk masa-masa yang akan datang guna memasuki dunia kerja yang akan semakin ketat dalam persaingannya seperti saat ini. Selain itu pesatnya ilmu pengetahuan serta teknologi telah menuntuk manusia untuk selalu belajar dan memenuhi banyaknya produksi barang atau jasa yang menimbulkan perubahan mendasar untuk mendapatkan pekerjaan. Sehingga tenaga kerja dituntut bukan hanya memiliki pengetahuan yang dasar. Tetapi, mempunyai pengalaman dan wawasan yang fleksibel serta luas, inovatif serta didukung dengan keterampilan yang kompeten. Maka dengan adanya praktik kerja lapangan mahasiswa dapat mengasah kemampuannya didunia kerja.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan di *kitchen* ?
2. Apakah Higiene dan Sanitasi berpengaruh terhadap kualitas makanan ?
3. Apa hambatan dalam menerapkan higiene di *kitchen* dalam mencegah keracunan ?

D. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Penyusunan laporan tersebut mempunyai maksud antar lain :

1. Ingin mengetahui penerapan atau pengelolaan makanan dengan higiene dan sanitasi di *food product*
2. Ingin mengetahui seberapa jauh pengaruh higiene dan sanitasi terhadap kualitas makanan.
3. Ingin mengetahui hambatan dalam menerapkan higiene dan sanitasi serta mecegah resiko keracunan.

E. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat Bagi Siswa
   a. Memperdalam ilmu pengetahuan didunia kerja.
   b. Mengetahui hal-hal yang tidak dipelajari dalam perkuliahan.
   c. Dapat mendapatkan pekerjaan dari hasil praktek kerja lapangan.
2. Manfaat Bagi Akademik
   a. Dapat mengetahui perkembangan ilmu perhotelan saat ini.
   b. Dapat mengacu seberapa jauh siswa menghadapi training tersebut.
   c. Terjalinnya kerjasama antara universitasdengan perusahaan.

3. Manfaat Bagi Perusahaan

   a. dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan yang tepat untuk membuat perencanaan kebijaksanaan yang tepat dimasa yang datang dalam membantu meringangan tugas yang ada diperusahaan.

   b. Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktek. Dapat membina hubungan baik antara mahasiswa, kampus, dan hotel yang terkait.