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.

BAB II

KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum

1. Pengertian Hotel

hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tampa adanya perjanjian khusus (**Sulastiyono, 2011:5)**.

2. Bagian-bagian atau departemen dalam hotel

Bagian-bagian atau departemen yang terdapat dalam hotel secara umum menurut teori sulastiyono (2011:63-186) adalah sebagai berikut :

a. Kantor depan Hotel *(Front Office)*

Peranan dan fungsi utama dari bagian kantor depan hotel adalah menjual (dalam arti menyewakan) kamar kepada para tamu. Oleh karena fungsinya itu, maka lokasi atau letak kantor depan hotel seharusnya berada di tempat yang mudah dilihat atau diketahui oleh tamu. Untuk membantu pelaksanaan fungsi bagian kantor depan hotel terbagi menjadi beberapa sub-bagian yang masing-

masing sub-bagian memiliki fungsi pelayanan yang berbeda karena peranan dan fungsi utama bagian kantor depan hotel adalah pelayanan penjualan kamar, maka penggunaan *Yield Managament* sebagai strategi penjualan akan banyak berkaitan dengan sub-bagian pelayanan pemesanan kamar *(reservation)*.

b. Tata Graha Hotel *(Housekeeping)*

Bagian tata graha *(Housekeeping)* adalah salah satu bagian yang mempunyai peranan dan fungsi yang cukup vital dalam memberikan pelayanan kepada para tamu, terutama yang menyangkut pelayanan kenyamanan dan kebersihan ruang hotel Dalam melaksanakan tugas-tugas dibidang pelayanan kenyamanan dan kebersihan ruang hotel, maka bagian tata graha juga harus melakukan kerjasama dengan bagian-bagian lainnya yang terdapat di hotel, seperti bagian kantor depan hotel *(Front office)*, bagian makanan dan minuman *(Food & Beverage)*, bagian mesin (*Engineering)*, bagian akunting, dan bagian personel.

Tanggung jawab bagian tata graha dapat dikatakan mulai dari pengurusan tentang bahan-bahan yang terbuat dari kain seperti taplak meja *(table cloth)*, sprei, sarung bantal, korden, menjaga kerapihan dan kebersihan ruangan beserta perlengkapannya, sampai pada program pengadaan/penggantian peralatan dan perlengkapan, serta pemeliharaan seluruh ruangan hotel. Melihat ruang lingkup tanggung jawab bagian tata graha tersebut, maka

yang dimaksud ruangan-ruangan hotel terdiri dari kamar-kamar tamu, ruang rapat, ruang umum seperti *lobby*. *Corridor*, restoran yang kesemuanyaitu disebut sebagai *front of the house.* Disamping itu, bagian tata graha juga bertanggung jawab terhadap kebersihan dan kerapihan bagian *back of-the-house* seperti bagian dapur, ruang makan karyawan, ruang ganti pakaian karyawan, ruang kantor dan sebagainya.

c. Makanan dan Minuman *(Food & Beverage)*

Bagian makanan dan minuman merupakan salah satu bagian yang terdapat dihotel, yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. Sekalipun melakukan fungsi menjual makanan dan minuman, tetapi dibalik itu semuanya terdapat kegiatan-kegiatan yang sangat komplek. Kegiatan itu adalah melaksanakan usaha pengembangan produk makanan dan minuman, merencanakan kegiatan-kegiatan yang dapat menarik tamu untuk makan dan minum direstoran hotel, melakukan pembelian bahan-bahan makanan dan minuman, penyimpanan bahan-bahan makanan dan minuman, melakukan pengolahan, penyajian makanan dan minuman serta penghitungan produk.

d. Marketing and sales Department

Bagian ini berfungsi dalam memasarkan produk hotel, serta kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan pemasaran hotel,

dengan berbagai cara bagian ini berusaha untuk mendapatkan tamu sebanyak mungkin ke dalam hotel, agar dapat menentukan banyaknya peningkatan pendapatan yang diperoleh melalui tamu-tamu yang menginap dan menggunakan fasilitas-fasilitas hotel.

e. *Accounting Department*

Accounting Department ini merupakan sebuah pusat bagi perusahaan hotel dalam menyelenggarakan penyusunan, pencatatan dan administrasi keuangan, dengan adanya departement ini maka pihak manajemen akan dapat mengetahui seberapa banyak pendapatan yang telah diperoleh serta bagaimana perkembangan perusahaan tersebut untuk masa yang akan datang.

3. **Karakteristik Hotel**

Menurut pernyataan *Happy Marpaung (2002:169) ada beberapa karakteristik hotel meliputi :*

a. Hotel merupakan industri yang padat modal serta padat karya. Yang artinya untuk mengelola hotel memerlukan modal usaha yang besar dengan memerlukan tenaga pekerja yang banyak.
b. Industri hotel juga dipengaruhi oleh keadaan dan perubahan yang terjadi pada sektor ekonomi, politik, sosial, budaya dan keamanan dimana hotel tersebut berada.
c. Hotel menghasilkan dan memasarkan produknya bersamaan dengan tempat dimana jasa pelayanannya dihasilkan.

d. Hotel beroperasi 24 jam penuh tanpa adanya hari libur dalam melayani jasa terhadap pelanggan dan masyarakat.

e. Hotel memberikan pelayanan kepada pelanggan seperti raja, selain itu mengganggap pelanggan sebagai partner dalam usaha karena jasa pelayanan hotel sangat bergantung pada banyaknya pelanggan yang menggunakan fasilitas hotel tersebut.

4. **Jenis Hotel**

Penentuan jenis hotel tidak terlepas dari kebutuhan pelanggan dan ciri atau sifat khas yang dimiliki wisatawan (Tarmoezi, 2000), diantaranya seperti berikut ini :

a. *City Hotel* atau Hotel kota yaitu hotel yang lokasinya berada di perkotaan, biasanya hotel ini titujukan untuk masyarakat yang bertujuan untuk tinggal sementara atau tinggal dalam jangka waktu yang lelatif pendek, city hotel sering disebut dengan transit hotel sebab sering dihuni oleh pelaku bisnis.

b. *Residential Hotel* yaitu hotel yang lokasinya berada di daerah pinggiran perkotaan yang jauh dari keramaian, akan tetapi cukup mudah untuk dapat mencapai berbagai tempat kegiatan usaha. Residential hotel ini biasanya berlokasi di daerah yang tenang sebab ditujukan untuk masyarakat yang ingin menginap dalam jangka waktu yang relative lama.

c. *Resort Hotel* yaitu hotel yang lokasinya berada di daerah pegunungan atau di tepi-tepi pantai dan lain-lain. Resort hotel ini ditujukan untuk masyarakat yang ingin menginap atau beristirahat pada hari libur dan bagi yang ingin berwisata.

d. *Motel* yaitu singkatan dari Motor Hotel yang lokasinya berada di pinggiran atau sepanjang jalan raya yang menghubungkan satu kota dengan kota besar lainnya ataupun dengan lokasi lainnya, bisa juga di pinggir jalan raya dekat dengan batas kota besar. Motel ditujukan untuk tempat instirahat sementara bagi orang yang melakukan perjalanan yang cukup jauh dengan menggunakan kendaraan pribadi atau transportasi umum. Krena itu motel selalu menyediakan garasi untuk kendaraan-kendaraan pribadi.

Menurut Ni Wayan Suwihi (2008: 53-62), membagi Hotel berbagi segi yaitu sebagai berikut :

a. Berdasarkan kelas:

1) Hotel Berbintang1,

Memiliki kamar sekurang-kurangnya 15 kamar, satu kamar *suite room* dan memiliki *restaurant* dan *bar.*

2) Hotel Bintang 2,

Memiliki kamar sekurang-kurangnya 20 kamar, dua *suite room,* memiliki *restaurant* dan *bar*.

3) Hotel Bitang 3,

Memiliki kamar sekurang-kurangnya 30 kamar, tiga *suite room*, memiliki *restaurant* dan *bar*.

4) Hotel Bintang 4,

Memiliki kamar sekurang-kurangnya 50 kamar, empat *suite room*, memiliki *restaurant* dan *bar*.

5) Hotel Bintang 5.

Memiliki kamar sekurang-kurangnya 100 kamar, 5 *suite room*, memiliki *restaurant* dan *bar*.

b. Berdasarkan *Plan*:

1) *Full American Plan*, sebuah sistem *plan* dimana harga kamar sudah termasuk tiga kali makan (*breakfast, lunch*, dan *dinner*)

2) *Modified American Plan*, Sebuah *plan* dimana harga kamar sudah termasuk dua kali makan, yang salah satunya harus *breakfast*.

3) *Continental Plan*, sebuah sistem *plan* dimana harga kamar sudah termasuk *continental breakfast*.

4) *European Plan*, sebuah sistem *plan* dimana tamu hanya membayar untuk kamar saja.

B. Gambaran Umum *Kitchen section*

Menurut siti rohani (2009: 4) *kitchen* adalah Bagian yang memproduksi makanan dan minuman merupakan salah satu bagian yang terdapat dihotel, yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan

makanan dan minuman. Sekalipun melakukan fungsi menjual makanan dan minuman, tetapi dibalik itu semuanya terdapat kegiatan-kegiatan yang sangat komplek. Kegiatan itu adalah melaksanakan usaha pengembangan produk makanan dan minuman, merencanakan kegiatan-kegiatan yang dapat menarik tamu untuk makan dan minum direstoran hotel, melakukan pembelian bahan-bahan makanan dan minuman, penyimpanan bahan-bahan makanan dan minuman, melakukan pengolahan, penyajian makanan dan minuman serta penghitungan produk.

Menurut siti rohani (2009: 5) suatu usaha akan berjalan lancar seluruh operasionalnya jika ada kerjasama dengan usaha lainnya yang saling menunjang satu sama lain. Begitu juga halnya dengan dapur yang sangat membutuhkan kerjasama dalam menjalankan operasionalnya, demikian kegiatan pengolahan makanan yang demikian komplek tidak akan berjalan bila tidak ada koordinasi kerja yang harmonis pada intern dapur itu sendiri apalagi bila tidak ada hubungan kerja dengan bagian lain. Didalam ruang lingkup hotel, terdapat banyak bagian yang harus saling berkaitan, dan semua bagian yang ada dihotel memiliki fungsi dan tujuan tugas yang sama yaitu memberikan kepuasan dalam *service* kepada tamu. Adapun hubungan kerja kitchen dengan bagian lain menurut siti rohani (2009: 7) adalah sebagai berikut:

1. *Purchasing*

   Segala sesuatu yang dibutuhkan oleh bagian dapur dibeli oleh bagian ini, baik buruknya kualitas barang yang dibeli akan mempengaruhi pengelolaan makanan.

2. *Receiving.*

   Barang-barang yang disorder melalui purchasing akan diterima oleh bagian ini untuk dicek jumlah, kualitas, mutu standard dan bahan/barang tersubut.

3. *Store Room*

   Bagian ini bertugas untuk menyimpan bahan-bahan mentah yang tahan lama, baik buruknya penyimpanan akan mempengaruhi proses pengolahan makanan.

4. *Engineering.*

   Hubungan kerja dapur dengan bagian ini sangat diperlikan karena perbaikan kerusakan peralatan baik kitchen utensil ataupun kitchen equipment dikerjakan oleh bagian ini.

5. *Cost Control.*

   Barang yang diambil dari store dan abarang yang akan dihitung harganya, begitu juga dengan hasil penjualan/pendapatan dalam sehari. Dari sinilah kita mengetahui operasional kitchen apakah untung atau rugi, perhitungan tersebut dikenal dengan istilah *food cost* (perbandingan antara bahan mentah yang diolah menjadi bahan makanan dengan pendapatan penjualan dari makanan tersebut).

6. *Restaurant, Bar, Room service, dan Banquette*

   Bagian-bagian ini berhubungan langsung dengan dapur karena berfungsi sebagai tempat/outlet yang bertugas untuk makanan dan

minuman dari produk dapur, kerjasama yang baik dengan bagian-bagian ini akan menjamin kelancaran pekerjaan dan meningkatkan penjualan.

7. *Front Office*

Bagian ini membantu bagian dapur untuk memberikan informasi mengenai jumlah dan jenis kamar yang dihuni(vip dan group), berdasarkan room list yang dikirim ke kitchen setiap paginya.

Menurut Bagus Putu Sudiara (2001:1-4) disebutkan bahwa pengertian dapur atau *kitchen set* 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 dengan ciri-ciri sebagai berikut :

a. Lantai

1) Luas dapur 40% dari ruangan makan atau *restaurant*.
2) Luas minimum 15-25 meter bujur sangkar.
3) Kualitas lantai harus benar-benar baik.
4) Fisik lantai harus kedap air.
5) Pada sudut pertemuan antara lantai dengan dinding harus dibuat melengkung.

b. Dinding

1) Permukaan dinding harus rata

2) warna dinding harus cerah agar dapat mereflekasikan cahaya secara maksimum serta dilapisi dengan stainless steel agar tahan terhadap panas.
3) Mudah dibersihkan.
4) Dari batas lantai 2/3 harus dilapisi porcelain

c. Dapur

1) Ventilasi harus sering dibersihkan.
2) Ventilasi harus diberi kawat kasa, guna mencegah masuknya serangga ataupun kotoran.

d. Langit-Langit Atau Celling

1) Langit-langit harus licin, anti debu dan mudah dibersihkan.
2) Warnanya sedapat mungkin terang
3) Atap dapur harus rapat dan tidak bocor.
4) Penerangan Atau Pencahayaan.
5) Permukaan tempat kerja harus didalam ruangan haruslah cukup terang sesuai dengan kebutuhan dan persyaratan kesehatan.
6) Penerangan yang cukup sangat penting dalam pemeliharaan kebersihan dan dalam mencegah kecelakaan maupun mengurangi kelelahan mata karyawan sewaktu bekerja.
7) Dengan penerangan yang cukup dapat melihat secara jelas objek yang akan dikerjakan.

e. *Kitchen Hood*

Fungsinya adalah untuk menyerap asap, kitchen hood harus dipasang diatas meja masak (*Cooking Table*). Pemasangan plumbing atau pipa asap harus sesuai dengan persyaratan kesehatan serta menjamin keamanan antara lain:

1) Menghindarkan pemasangan pipa asap bersih dengan pipa asap kotor.
2) Pipa yang digunakan harus diusahakan yang memiliki daya tahan lama, dan tidak mudah karatan.
3) Pembuangan asap kotor harus memadai.

f. Pintu Dan Jendela

1) Pintu dan jendela harus dapat ditutup dengan rapat.
2) Jendela dilapisi dengan kawat kasa.
3) Jendela dipasang sedemikian rupa sehingga dapat dengan mudah dibersihkan.

g. Saluran Air Limbah

1) Saluran air limbah berbentuk selokan tertutup jeruji besi
2) Saluran air limbah diusahakan agar tidak tersumbat oleh kotoran ataupun lemak.
3) Pembuangan air limbah menggunakan pipa-pipa yang dapat mencegah kemungkinan merembesnya air ketempat lain

4) dinding selokan dibersihkan dengan bahan pembersih dan dilakukan dengan jangka waktu tertentu yaitu seminggu sekali.

h. Meja Persiapan *(Table Preparation)*

1) Meja persiapan harus terbuat dari *stainlees stell.*

2) Tidak mengandung pori-pori.

3) *Cutting board* lebih bagus terbuat dari plastic campuran.

4) Pisau disimpan dilaci *working table* dalam keadaan bersih.

C. Higiene dan sanitasi

1. Pengertian Higene

Adapun pengertian Higene menurut para ahli dan dari sumber lainnya yaitu sebagai berikut:

a. Higene menurut Brownell (R. Shitie. 2000:3) adalah bagaiman caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.

b. Higene menurut Gosh adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang mendorong adanya kehidupan yang sehat baik secara perorangan maupun melalui masyarakat.

c. Higene menurut Prescott adalah membagi higene kedalam dua aspek yaitu yang menyangkut individu (Personal Higene) dan yang menyangkut lingkungan *(Environtment).*

2. Pengertian Sanitasi

Adapun pengertian Sanitasi menurut para ahli dan dari sumber lainnya yaitu sebagai berikut:

a. Sanitasi menurut Azrul (Shitie, 2000:4) adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarkat.

b. Sanitasi menurut Hopkins adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap kesehatan.

3. *Personal Hygiene* (Kesehatan Perorangan)

Menurut Tatang Asmawijaya menyatakan Jika para pekerja memakai pakaian kerja dan sarung tangan yang bersih selama bekerja akan mengurangi terjadinya pengotoran terhadap makanan dan minuman maupun terhadap alat-alat makan, sebaliknya jika para pekerja melakukan hal-hal yang kurang baik, seperti : meludah, bersin dan batuk seenaknya kemudian disekat atau ditutup dengan tangan tanpa mencuci kembali dapat mengakibatkan makanan menjadi kotor. Usaha-usaha yang harus dilakukan seperti :

a. Sebelum bekerja dan sesudah buang air kecil diharuskan mencuci tangan dengan menggunakan sabun sampai bersih.
b. Menjauhkan makanan dan minuman dari sentuhan jari tangan.
c. Menggunakan sapu tangan bersih untuk menutup tangan waktu batuk atau menutup hidung waktu bersin dan sesudahnya diharuskan mencuci tangan dengan memakai sabun.
d. Menggunakan pakaian seragam.
e. Memakai tutup kepala dengan kain bersih.
f. Bila sakit sebaiknya tinggal di rumah. (2002: 13)

Dalam pemeliharaan *personal Hygiene* diharuskan tersedianya peralatan yang mendukung keamanan ataupun kebersihan seperti kotak berisi alat-alat Pertolongan Pertama Pada Penderita Kecelakaan (PPPK), berupa obat-obatan dan semua kelengkapan yang bisa digunakan antara lain obat merah, tensoplast, perban, kapas, boorwater dan lain sebagainya. Adapun hal yang harus diperhatikan seperti kamar mandi dan toilet yang terletak cukup jauh dari tempat penyimpanan makanan dan tempat memasak karena jika terlalu dekat tidak baik untuk dipandang juga tidak baik untuk kesehatan tersedianya juga tempat mencuci tangan di setiap sudut dapur menurut tatang asmawijaya(2002:15).

Selain Hygiene dari perorangan juga harus memperhatikan kebersihan lingkungan di sekitar tempat bekerja. Bila lingkungan tempat bekerja dalam keadaan bersih, rapi dan tertata dengan baik maka akan terasa kenyamanan serta ketenangan dalam melaksanakan pekerjaan. Jadi lingkungan harus mendapatkan perhatian dan prioritas untuk diperhatikan seperti tempat pembuangan sampah, area sekitar dapur. Tempat penyajian dan pengolahan makanan harus senantiasa dalam keadaan bersih, rapi dan teratur. Setiap selesai bekerja, peralatan yang ada di dapur atau sekitarnya dan juga sisa-sisa makanan yang tumpah harus segera dibersihkan, dapur dibersihkan dengan pembersih lantai, makanan yang belum

tersajikan disimpan di tempat yang seharusnya agar terhindar dari bakteri atau kuman.

Hal yang harus diperhatikan untuk menjaga kebersihan lingkungan dari pembuangan sampah yang menurut Tatang Asmawijaya dalam buku "*Hygiene & sanitasi di Dapur Hotel*", antara lain :

a. Tempat sampah harus selalu tertutup.
b. Usahakan agar sampah bekas makanan dimasukkan ke dalam plastik sampah khusus.
c. Memisahkan antara sampah yang basah dan yang kering.
d. Memisahkan antara sampah makanan dan sampah lainnya, seperti kaleng tutup botol, kertas, karton, plastik, dan lain sebagainya. (2002:17)

D. Hambatan Dalam Menerapkan *Hygiene* dan sanitasi di *Kitchen*

Setiap pelaksanaan suatu kegiatan pasti masih terdapat kekurangan. Hal ini juga ditemui pada pengelolaan makanan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta ditinjau dari aspek sanitasi dan *hygiene.* Namun bukan sebagai pemengaruh dalam kesehatan dan keamanan dalam makanan yang diolah. Uraian diatas dipertegas oleh *chef* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang dilakukan wawancara. Masih ada kendala atau hambatan tetapi tidak terlalu banyak sehingga masih bisa diminimalisir. Contoh saja seperti mencuci *cutting board* setelah pemakaian atau pergantian bahan dari mentah ke matang. Bahkan keselamatan dalam bekerja juga harus diperhatikan dengan baik seperti harus menggunakan *safety shoes* jika sedang di *kitchen* karena area *kitchen* sangat licin. Berdasarkan uraian dan penjelasan di atas dan setelah dianalisis, maka

dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat kendala-kendala yang cukup besar yan perlu diperhatikan dalam penerapan sanitasi dan hygiene pengelolaan didapur hotel.

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Praktek Kerja Lapangan

1. Sejarah Sheraton Mustika Yogyakarta

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa berdiri tahun 1937,berawal ketika pendiri Ernest Henderson dan Robert Moore, membeli hotel pertama di Springfield Masssachusetts. Dalam dua tahun, mereka membeli tiga hotel di Boston dan segera memperluas kepemilikannya dengan membeli properti dari Maine sampai Florida.Kemudian pada tahun 1947 *Sheraton Corporation of America* adalah jaringan hotel pertama yang masuk ke Bursa Saham New York. Sheraton pun mulai masuk ke dunia internasional dengan membeli dua jaringan hotel Kanasa di tahun 1949 dan jaringan ini berkembang pesat di seluruh dunia. Sheraton meluncurkan *"reservation",* sistem reservasi elektronik otomatis pertama, dalam industri ini di tahun 1958. Pembukaan Sheraton pertama di Timur Tengah. Kemudian pada tahun 1963, Macuto Sheraton Hotel di Venezuela pun dibuka pertama kalinya di Amerika Latin. Pada tahun 1965, hotel Sheraton ke-100 dibuka dengan nama Sheraton Boston.

Sheraton juga merupakan jaringan hotel pertama yang memiliki nomor bebas pulsa untuk akses tamu langsung (1800-325-3535) yang masih digunakan hingga sekarang. Tahun 1985, Sheraton mencapai

tonggak baru sebagai jaringan hotel internasional pertama yang mengoperasikan hotel di Republik Rakyat Cina.Tahun 1998, *Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc.* membeli Sheraton. Sheraton pun menjadi salah satu dari beberapa merek hotel terkenal lainnya yang tergabung dalam Starwood. Kemudian pada tahun 2000 *Sheraton Service Promise* diterapkan di Amerika Utara. Pada tahun 2004, Sheraton memperkenalkan tempat tidur ciri khas dari hotel yaitu *Sweet Sleeper Bed.*

Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang dibangun dengan total luas 5,6 hektar ini pertama kali dibuka pada tanggal 17 Maret 1997 dan grand openingnya pada tanggal 15 September 1997. Hotel ini memiliki total kamar 246 yang terdiri dari Garden View Room, Volcano Room, Club Room, Lagoon Access, Junior Suite, Lagoon Suite, Excecutive Suite, President Suite dan Royal Suite. Setiap kamar berukuran 42 meter persegi atau lebih besar. Setiap kamar tersedia televisi LCD 42 inci dengan saluran satelit premium. Saluran filmgratis, dan pemutar DVD. Seluruh kamar menyediakan meja, koran gratis, dan telepon tanpa melalui operator. Kamar mandinya pun memiliki kombinasi pancuran/*bathup* dengan bak rendam dan pancuran hujan. Kamar mandi ini juga dilengkapi dengan timbangan badan, jubah mandi dan toilet. Fasilitas tambahan mencakup sandal dan air minum kemasan gratis.

2. **Strategi Perusahaan**

Starwood Hotel and Resort Worldwide, Inc telah mendasari segala aturan yang ada di Sheraton Mustika Yogyakarta. Starwood memilik cara tersendiri untuk kepeduliannya. Mereka menyebutnya dengan *Starwood Cares* – Program Pelayanan Tamu. Dalam *Starwood Cares* ini terdapat empat nilai penting, yaitu :

a. *Care for Associates*
b. *Care for Guest*
c. *Care for Business*
d. *Care for Community*

Serta adapun progam *Starwood Cares* selanjutnya ialah *Enhancing Customer Value.* Program ini dilaksanakan untuk semua karyawan dan manajemen hotel yang ditujukan bagi *customer* hotel untuk meningkatkan nilai pelanggan terhadap hotel melalui dua cara yaitu :

a. *Star Strategy*
b. *Star Recorvery*

Dalam *Star Recorvery* ini terdapat tujuh tahapan antara lain :

a. Mendengarkan dengan baik
b. Mengenali emosi
c. Minta maaf
d. Memecahkan masalah
e. Menambah kenyamanan
f. Mengucapkan terima kasih pada tamu

g. Menawarkan bantuan lebih lanjut

Progam-progam tersebut diterapkan disemua karyawan dan manajemen hotel agar tamu merasa nyaman dan puas selama menginap dihotel.

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

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa merupakan hotel yang memiliki konsep perpaduan gaya hidup tradisi, alam dan modern dalam tiap sudut bangunannya. Berlokasi di kota Yogyakarta yang terkenal dengan tempat wisata dan gaya hidup tradisional bercampur alam dalam kehidupan sehari-hari warganya. *Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa* terletak di Jalan Laksda Adisucipto KM 8,7 Yogyakarta 55282 dengan jarak tempuh dari pusat kota sejauh 9 km, dari bandara 1 km, dan dari Keraton Yogyakarta 10 km.

Phone : (0274)74488588,
Website : www.sheratonmustikayogyakartaresort.com

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

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa tidak hanya menyediakan kamar untuk tamu akan tetapi juga fasilitas – fasilitas yang menunjang, tidak hanya untuk tamu saja bahkan untuk karyawan juga. Adapun fasilitas – fasilitas yang tersedia di hotel antara lain :

a. Fasilitas Untuk Tamu

1) *Androwino Bistro*

Restoran yang menyediakan breakfast, lunch, dinner. *Androwino Bistro* artinya sebuah tempat berkumpul orang – orang untuk menikmati makan dan minum. *Androwino Bistro* buka dari pukul 06.00wib - 23.00 wib. Kapasitas tempat duduk adalah 184 tempat duduk terbagi menjadi area merokok dan tidak merokok. Menu yang disajikan disini adalah *western*, *Oriental* dan *Indonesia Menu*. Konsepnya adalah *javanese minimalis* terlihat dari dekorasi dan arsitekturnya.

2) *Mustika Room*

Meeting room yang kita punya di *main building* dengan kapasitas 150 orang *round table* dan untuk *theater* bisa menampung 200 orang. Kelebihan dari *mustika rooms* adalah pemandangan merapi dan berada di lantai paling atas dari hotel.

3) *Mataram Convention Hall*

Mataram convention hall terpisah dari *main building* yakni berada di depan bagian hotel setelan *main entrence*. Tempat ini dapat menanpung ± 1800 0rang. Gedung ini jadi satu dengan *banquet kitchen*. Biasanya digunakan untuk *wedding party*, wisuda, seminar dalam kapasitas yang banyak, dll.

4) *Senopati Adipati Room*

Meeting rooms yang berada di lantai 5 dan berdampingan, memiliki kapasitas ± 60 orang *theater*.

5) *Patih Room*

Meeting room yang paling kecil dihotel yakni berada di lantai 4 dengan kapasitas ± 20 orang *U shape* dan ± 50 orang untuk *theater*.

6) *Drug Store & Dowa*

Salah satu bentuk kerjasama hotel dengan pihak ketiga sebagai pelengkap dari fasilitas bintang lima. Barang – barang yang di jual harus sesuai dengan ketentuan dari Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spabaik dari keamanan dan kualitasnya.

7) *Suko Wine Lounge*

Suko Wine Lounge biasa disingkat dengan SWL. Konsep SWL adalah*bar* yang tenang yang menyediakan aneka minuman baik *alkoholik*maupun *non alkoholik*. Disamping itu tamu bisa menikmati aneka merk*wine* dunia yang kita sajikan. SWL ini berada di lantai 7 tepatnya berdekatan dengan *Androwino Bistro*.

8) *Link @ Sheraton*

Salah satu fasilitas tamu yang ada hanya di SheratonMustika Yogyakarta Resort &Spa . Dimana tamu

dapat menggunakan internet dengan gratis atau menggunakan PC pribadi dengan hanya menyambungkan kabel saja. Bahkan memberikan 5 lembar gratis untuk *printing*.

9) *Cake Shop*

Semua produk yang di jual di hoteladalah *fresh from the oven* dan harus habis hari itu juga untuk *Bakery. Cake shop*berada dilantai 7 diantara *SukoWine Lounge* dan *Adrowino Bistro*.

10) *Room*

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa memiliki kamar sebanyak 246 *Rooms,* dengan jenis – jenis kamarnya adalah :

a) 139 *Deluxe Garden Rooms*

b) 42 *Volcano View Rooms*

c) 12 *Junior Suite Rooms*

d) 18 *Lagoon Access Rooms*

e) 2 *Executive Suite Rooms*

f) 2 *President Suite Rooms*

g) 30 *Club Room Rooms*

h) 1 *Royal Suite Room*

11) *Taman Sari Pool*

Taman Sari Pool konsepnya adalah taman sari, terdiri dari kolam anak-anak dan kolam dewasa. Di tempat ini

tamu dapat menikmati aneka makanan dan minuman yang dapat dipesan dari *pool bar*.

12) *SPA*

SPA dapat dinikmati baik oleh tamu yang sedang menginap maupun yang tidak menginap. Disamping itu ada *indoor pool* yang hanya boleh digunakan oleh *guest in house* saja.

13) *Fitnes Center*

Fitnes center dapat dinikmati baik oleh tamu yang sedang menginap maupun yang tidak menginap. *Fitnes center* berada di lantai 4 berdampingan dengan *patih room*.

b. Fasilitas Untuk Karyawan

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa tidak hanya menyediakan fasilitas untuk tamu – tamu yang menginap akan tetapi untuk karyawan juga, fasilitas – fasilitas tersebut antara lain :

1) ***Associate Entrance***

Pintu masuk dan keluar karyawan. Pintu ini dibuka 24 jam yang selalu dijaga oleh petugas keamanan.

2) ***Identity Card***

Sistem absensi bagi karyawan Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa adalah menggunakan "*finger print*" yang dapat dilakukan di *security office* tersebut.

3) ***Bag Search / Body Check***

Sistem pemeriksaan barang bawaan karyawan yang hendak pulang. *Bag Search* ini dilakukan oleh petugas keamanan yang berada di pintu masuk karyawan.

4) ***Locker Room***

Ruangan yang digunakan karyawan untuk menyimpan perlengkapan selama bertugas .Untuk wanita dan pria berada pada lantai dasar.

5) ***Uniform / Linen Room***

Untuk mengambil pakaian bersih dan menyerahkan yang kotor telah tersedia bagi karyawan yang telah selesai bertugas.

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

Hotel *Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa* menyajikan berbagai macam masakan mulai dari menu Indonesia, menu oriental dan juga menu western semua tersedia. Namun sesuai dengan Job Desk yang ada maka penyajian dalam setiap menu dibagi dalam beberapa section. Setiap section memiliki peran serta tanggung jawab yang penting Seperti:

a. Garde Manger yaitu berfungsi menyiapkan makanan dingin, semua sauce dingin, Cold Cut (jenis daging potongan dingin), keju, dll.
b. Entremetier yaitu berfungsi untuk menyiapkan aneka makanan seperti nasi, pasta, mie, vegetable(cooked),soup, kentang, telur dll.
c. Saucier yaitu berfungsi menyiapkan makanan utama (main course) yang berbahan dasar daging, unggas,ikan dan seafood, sauce panas dll.
d. Pantry yaitu section yang ada dikitchen yang berfungsi untuk menyiapkan makanan penutup (dessert)seperti buah, keju, minuman untuk breakfast dll.
e. Pastry yaitu section dikitchen yang berfungsi untuk membuat aneka makanan seperti kue, kue kering, pudding, ice cream serta makanan penutup lainnya.
f. Butcher yaitu section dikitchen yang tugasnya memporsikan bahan dasar seperti daging, unggas, ikan dan seafood, dalam kitchen besar biasanya didalam butcher terdapat fish manger yang tugasnya memporsikan ikan dan seafood.
g. Commissary yaitu section yang tugasnya menyiapkan aneka potongan sayuran yang dipesan oleh section lainnya yang ada dikitchen, dan biasa juga disebut Preparation Room.
h. Bakery berfungsi untuk menyiapkan aneka roti seperti soft roll, French bread, garlic bread, plan bread dll.

i. Art kitchen yaitu berfungsi untuk membuat aneka hiasan yang biasa didisplay direstaurant dan banquet.

j. Rotisseur yaitu section yang berfungsi untuk menyiapkan aneka makanan yang dimasak dengan cara dibakar atau dipanggang.

k. Poissonier yaitu section yang ada dikitchen yang berfungsi untuk menyiapkan makanan panas yang berbahan dasar ikan dan seafood, untuk kitchen yang berukuran kecil biasanya makanan tersebut akan dihandle oleh saucier

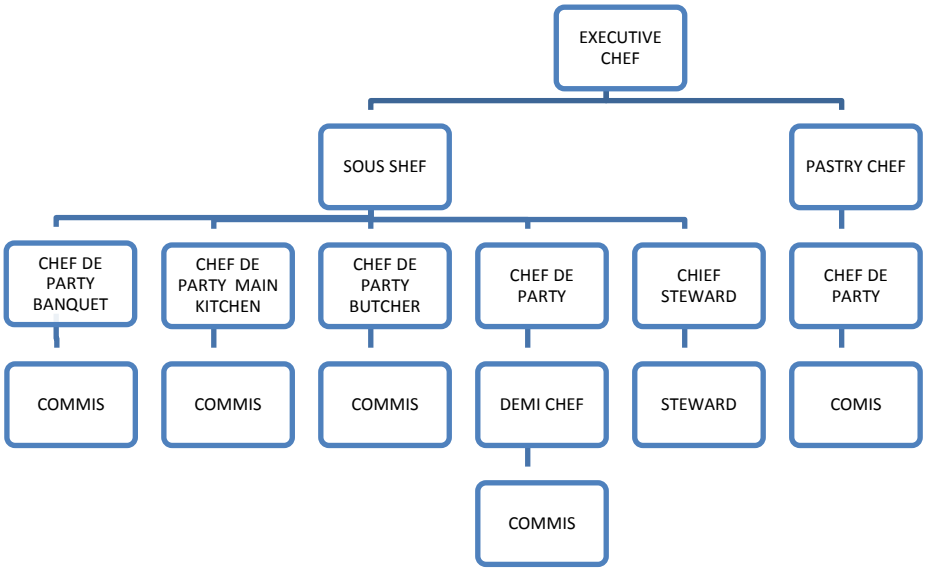
B. Gambaran Umum *Food & Beverage Product Department* Sheraton Mustika Yogyakarta

1. Pengertian *Food and Beverage Product Department*

Food and Beverage Product Department adalah bagian yang mengelola operasional *kitchen* yang mempunyai tugas dan tanggung jawab mengolah dan memproduksi bahan makanan dan minuman menjadi menarik dan bisa dinikmati. Departemen ini juga bertanggung jawab atas penyimpanan dan pengandaan bahan pokok seperti : sayur, buah, rempah – rempah dan bahan – bahan yang lain.

2. Struktur Organisasi *Food & Beverage Product Department*

Struktur organisasi berfungsi untuk mempermudah operasional kerja sesuai tugas dan tanggung jawabnya masing – masing jabatan atau posisi yang didudukinya saat ini. Berikut struktur organisasi *Food and Beverage Product Department* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort &Spa



3. Job Description Kitchen Section

a. Executive chef

Pada urutan teratas kita akan menemui sang *Chef de cuisine* atau sang kepala dapur.Kepala dapur adalah salah satu jabatan terpenting dari struktur organisasi dapur. Tugas pokok dari kepala dapur ini lebih banyak pada tugas-tugas administrasi, seperti mengecek daftar pesanan barang ke gudang, mengetik menu dan mengatur dan mengawasi seluruh tugas-tugas *kitchen*, khususnya dalam proses pengadaan dan pengolahan makanan sesuai dengan standart yang telah ditetapkan termasuk membuat *food cost standart*. *The head chef* perlu tahu bagaimana mengolah makanan di dapur tetapi ia harus tahu nama makanan serta ejaan yang benar dalam penulisan menu. *The head chef* bertanggung jawab atas keseluruhan manajemen di dalam dapur, seperti

membuat menu dan resep baru bersama dengan manajer restoran, kemudian mengawasi dan melatih para staff nya, membeli bahan baku, serta mengawasi kebersihan dan persiapan semua makanan yang siap dihidangkan. Untuk lebih lengkap & jelasnya, berikut uraian tugas, wewenang, tanggung jawab, peran & karakteristik kepribadian *The head chef* :

1) Uraian Tugas :
    a) Mengecek daftar pesanan barang ke gudang.
    b) Mengetik menu.
    c) Mengatur & mengawasi seluruh tugas-tugas kitchen, khususnya dalam proses pengadaan dan pengolahan makanan sesuai dengan standart yang telah ditetapkan.
    d) Membuat anggaran tahunan untuk mempersiapkan bahan-bahan makanan yang akan dijual.
    e) Membuat rencana kerja tahunan.
    f) Selalu menghadiri rapat antara kepala bagian lainnya, sesuai yang telah ditentukan oleh General Manager.

g) Mengawasi pelaksanaan tata kerja , keselamatan kerja, dan memenuhi kelengkapan atau atribut kerja agar dapat menciptakan lingkungan kerja yang aman.

h) Mengawasi sepenuhnya tempat penyimpanan makanan dan peralatan-peralatan yang akan digunakan untuk kelancaran operasional kerja.

i) Menjaga food cost standart atau standart porsi.

j) Mengawasi sepenuhnya kegiatan *food production* secara keseluruhan.

k) Berkreasi menciptakan menu-menu baru, sebagai upaya untuk menarik konsumen.

l) Bekerja sama dengan F & B manager khususnya dalam hal penyediaan makanan dan minuman dalam jamuan-jamuan atau rapat-rapat yang diselenggarakan oleh hotel.

m) Mengawasi kegiatan *artist kitchen* dalam menu-menu *buffet*, baik untuk direstourant maupun dalam kegiatan banquet lainnya.

n) Menjaga hubungan baik dengan para client dan rekan-rekan lainnya.

o) Bersedia menjalankan tugas atau instruktur dari atasan.

2) Wewenang :

a) Berwenang untuk merencanakan progam *trainee* untuk kitchen.

b) Berwenang atas pengambilan keputusan dalam mengkoordinasikan semua kegiatan operasional Departement.

3) Tanggung Jawab :

a) Bertanggung jawab atas terlaksana seluruh tugas-tugas atau pekerjaan yang ada di departementnya.

b) Bertanggung jawab atas pengadaan bahan-bahan yang akan digunakan dalam operasional kitchen.

4) Peranan :

a) Memesan/mengawasi pemesanan barang serta bahan makanan pada gudang.

b) merencanakan dan menyusun menu.

c) memberikan saran-saran atau data tentang peralatan dapur yang akan dibeli.

d) menjaga kestabilan *food cost* (biaya pokok pengolahan makanan) sehingga tingkat keuntungan tertentu bisa dicapai dan dipertahankan.

e) mengatur pekerjaan, menentukan uraian tugas-tugas masing-masing jabatan dan menyusun jadwal kerja brigade dapur.

f) meningkatkan kemampuan bawahan dengan jalan memberikan latihan(training)baik di dalam maupun di luar perusahaan.

g) mengawasi pekerjaan dapur terutama pada waktu *service*, sehingga kualitas makanan yang dijual dapat dipertanggung jawabkan.

5) Karakteristik kepribadian yang harus dimiliki oleh kepala dapur adalah:

a) Bertanggung jawab atas semua kegiatan di dapur.

b) Jujur dalam semua kegiatan.

c) Memiliki disiplin yang tinggi.

d) Sabar dan bijaksana dalam mengambil keputusan

b. *Sous Chef*

Tugas pokok *Sous Chef* antara lain :

1) Merencanakan dan menyusun menu.
2) Memesan dan mengawasi penggandaan barang serta bahan makanan.
3) Merencanakan *lay out kitchen.*
4) Menjaga kestabilan *food cost.*
5) Mengatur pekerjaan dan menentukan *job discription* masing masing jabatan.
6) Memberikan *training* kepada bawahan.
7) Mengawasi pekerjaan dapur sehingga kualitas makanan yang dijual dapat dipertanggung jawabkan

c. *Chef De Partie* (CDP)

Tugas pokok *Chef De Partie* antara lain :

1) Menggantikan tugas – tugas *head chef* saat tidak ada ditempat.
2) Penghubung antara bawahannya dengan *head chef.*
3) Mengawasi dan mengecek pekerjaan bawahannya terutama saat ada*event*.
4) Membuat *market list* pengadaan barang dan peralatan – peralatan yang ada.

d. *Demi Chef*

Tugas pokok *Demi Chef* antara lain :

1) Menangani dan mengontrol *breakfast* di restoran.

2) Membantu pekerjaan *commis* apabila kewalahan.

3) Menangani peserta *trainee* dari suatu instansi dan memberikan tugas – tugas kepada *trainee*.

4) Mengecek ketersediaan bahan – bahan di *store*.

5) Bertanggung jawab atas penyimpanan bahan makanan

e. *Commis*

Tugas pokok *Commis* antara lain :

1) Membantu tugas *Demi Chef* jika sedang halangan.

2) *Preparation* dan mengolah makanan sesuai seksinya.

3) Bertanggung jawab atas makanan.yang disajikan.

4) Penyimpanan bahan makanan.

5) Menjaga kebersihan area kerja *kitchen*

f. *Cook Helper / Trainee*

Tugas pokok *Cook Helper / Trainee* antara lain :

1) Membantu tugas *Commis* pada seksinya masing-masing.

2) *Preparation* bahan makanan yang akan diolah.

3) Menyimpan bahan makanan sesuai tempatnya masing-masing.

4) Menjaga kebersihan area kerja *kitchen*.

5) Menyimpan peralatan yang selesai dipakai.

g. Pastry Chef

Tugas pokok *Pasty Chef* antara lain :

1) Merencanakan dan menyusun menu.
2) Memesan dan mengawasi penggandaan barang serta bahan makanan.
3) Merencanakan *lay out pastry.*
4) Menjaga kestabilan *food cost.*
5) Mengatur pekerjaan dan menentukan *job discription* masing masing jabatan.
6) Memberikan *training* kepada bawahan.
7) Mengawasi pekerjaan yang berada di pastry sehingga kualitas makanan yang dijual dapat dipertanggung jawabkan.

h. Chief Steward

Tugas pokok Chief Steward antara lain;

1) Mengawasi dan mengecek pekerjaan bawahannya terutama saat ada *event*.
2) Membuat *market list* pengadaan barang dan peralatan – peralatan yang ada.
3) Penghubung antara bawahannya dengan *head chef.*

i. Steward

1) Membersihkan peralatan kitchen dan makan.
2) Bertanggung jawab atas seluruh peralatan yang berada di kitchen.
3) Bertanggung jawab atas kebersihan peralatan makan.

4. Jadwal Kerja

Susunan atau program yang telah diperlakukan kepada seluruh karyawan hotel Sheraton mustika Yogyakarta resort and spa. Karena hotel selalu beroperasi 24 jam maka hotel menetapkan waktu bekerja menjadi 3 jenis *shift* yaitu pada karyawan :

a. *Shift* pagi (07.00-15.00)
b. *Shift* sore (15.00-23.00)
c. *Shift* malam (23.00-07.00)
d. *Shift breakfast* (05.00-13.00)

Jadwal kerja dihotel sheraton mustika Yogyakarta resort and spa dibuat oleh *supervisor* atau di *kitchen* disebut dengan CDP (*Chef De Partie).* Jadwal tersebut dibuat dan dipatuhi oleh semua karyawan *kitchen* tanpa terkecuali. Disini penulis sebagai *cook helper* pernah mendapatkan semua *shift* yang diterapkan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa dari *shift Breakfast* hingga *shift* malam.

5. Pelaksanaan Kerja Harian

Pelaksanaan kerja pada hotel Sheraton Mustika Resort & Spa untuk seluruh karyawan dibagi menjadi tiga *shift* yaitu *morning ,evening* dan *night*. Tugas *cook* berbeda antara masing-masing *shift* namun memiliki tugas pokok yang sama yaitu memasak dan mempersiapkan segala kebutuhan makanan bagi para tamu dan bertanggung jawab atas kelancaran operasional di dalam *kitchen*. Berikut adalah tugas dan *Standard Operational Procedure* (SOP) yang terdapat di hotel Sheraton Mustika Resort & Spa sesuai dengan *shift* masing-masing :

a. *Morning shift*

Menangani *breakfast* dengan memasak menu sesuai dengan apa yang sudah ada pada jadwal hari tersebut, karena di hotel Sheraton Mustika Resort & Spa menyediakan makanan *buffet* (prasmanan). Jadi tamu bisa memilih berbagaimacam hidangan yang ada, dimulai dari menu *western*, *Indian* dan Indonesian *food*.waktu untuk *breakfast* yaitu pukul 06.00 sampai dengan pukul 10.00. Untuk *breakfas*t ini disediakan tidak hanya untuk tamu yang menginap di hotel saja tapi juga untuk tamu dari luar hotel.

Setelah waktu *breakfast* selesai barulah *cook* mempersiapkan kebutuhan untuk *lunch*. Menu *lunch* dimulai dari pukul 11.00 sampai dengan pukul 15.00. Selain itu *cook* bertanggung jawab atas segala persiapan keperluan dan ketersediaan bahan makanan untuk *lunch* dan *dinner*.

b. *Evening shift*

Mempersiapkan keperluan bahan-bahan untuk *dinner* sesuai dengan *room occupancy* saat itu. Selain itu juga harus siap menerima pesanan makanan dari tamu. Waktu untuk *dinner* dimulai dari pukul 05.00 – 23.00. Setelah itu, jika semua tamu yang menginap sudah memesan makanan untuk *dinner*, *cook* dan *steward* melakukan kegiatan *clear up* dengan membersihkan seluruh peralatan dan area yang berada di *kitchen*. Selain itu, *cook* juga bertanggung jawab untuk melengkapi

dan menyediakan bahan makanan untuk *breakfast* yang akan disediakan untuk esok harinya.

c. SOP *night shift*

Tugas *night shift* adalah mempersiapkan segala kebutuhan untuk *breakfast* sesuai dengan *room occupancy*. Selain itu juga mengerjakan pesanan tamu bila ada yang memesan dari kamar dan pesanan *breakfast box* untuk tamu yang memesan untuk dibawa ke perjalanan atau tamu yang tidak sempat *breakfast* di hotel karena *check out* pagi.

6. Analisis Pelaksanaan Kerja

Setelah penulis melakukan perkerjaan dan diberikan *job desk* mulai dari melakukan *preparation* hingga memasak. Setelah beberapa bulan penulis bisa memasak atau mendalami sesuatu masakan diperbolehkan untuk membuat makanan dari pesanan tamu dari masakan yang telah dikuasinya. Dalam memasaksegala jenis bahan atau material yang digunakan harus dalam keadaan bersih, agar makanan tetap terjaga dan tidak tercemar bakteri-bakteri yang menimbulkan racun.

a. Penerapan Higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan di *Kitchen*

Pengolahan makanan harus sesuai dengan standar prosedur spesifikasi bahan makanan seperti memberikan perhatian khusus terhadap barang *perishable* atau bahan yang mudah rusak seperti sayur-sayuran dan buah-buahan. Cara penyimpanan juga perlu

diperhatikan karena cara penyimpanan juga mempengaruhi higiene dan sanitasinya sebuah bahan makanan layak dikonsumsi atau tidak agar tidak terjadinya pencemaran dan perkembangbiakan mikroorganisme ataupun bakteri pada makanan yang menjadikannya rusak. Penerapan higiene dan sanitasi perlu diperhatikan seperti :

1) Menjaga kebersihan *chiller* dan area sekitar *kitchen*.
2) Sebelum memotong sayuran para *staff* atau *commis* selalu mencuci dahulu dan mereka selalu menjaga kebersihan dalam pengolahan bahan dan saat memasak agar tidak terjadinya *complaint* dari tamu tentang masakan yang kotor, bau, ataupun terdapat ulat pada sayurannya.
3) Menggunakan perlengkapan yang safety seperti sepatu karet atau *safety shoes* agar aman.

Cara mengatasi penerapan Higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan di *kitchen* :

1) Beberapa *cook helper* setiap hari membersihkan area *chiller* dan untuk area *kitchen* seluruh karyawan dan *training* wajib menjaga kebersihan.
2) Setelah memotong sayuran dan mencucinya selalu dilakuka *double check* agar tidak terdapat adanya ulat pada sayuran.
3) Para karyawan ataupun *training* diwajikan menggunakan *safety shoes*. Biasanya dalam tiap tahun Hotel Sheraton

Mustika Yogyakarta memberikan sepatu dengan harga yang cukup murah.

Hasil analisa penulis dalam penerapaan dan pengelolaan higiene dan sanitasi di hotel Sheraton Mustika Yogyakarta penulis nilai sudah cukup baik walaupun masih ada oknum-oknum yang masih lalai akan higiene dan sanitasinya dan biasanya sanksinya berupa teguran dari atasan yaitu *Chef De Partie*.

b. Kualitas makanan dapat dipengaruhi oleh higiene dan sanitasi

Higiene dan sanitasi dalam pengolahan sangatlah penting terhadap kualitas makanan agar terjaganya standar mutu makanan dan tidak tercemar oleh zat-zat yang berbahaya dan nilai gizinya pun tetap terjaga kualitas makanan yang perlu diperhatikan seperti :

1) Daging atau ayam yang mulai bau atau berlendir harus dibuang tidak boleh dipakai untuk memasak karena itu dapat membahayakan kesehatan karena mengandung bakteri-bakteri yang berbahaya bagi tubuh.
2) sayur-sayuran dicuci dan diteliti sebelum memasak karena biasanya terdapat ular terutama pada brokoli, *cauli flower,* dan sayur lainnya.
3) Kebersihan *cutting board* dapat berpengaruh pada bau makanan.

Cara mengatasi kualitas makanan dapat dipengaruhi oleh higiene dan sanitasi seperti :

1) Daging atau ayam yang sudah bau atau berlendir pasti dibuang dan diganti dengan yang baru, karena hal tersebut sangat berbahaya bagi kesehatan.
2) Jika pada brokoli atau *cauli flower* setelah dipotongi biasanya direndam dengan garam atau cuka agar ulat-ulatnya keluar.
3) Dalam pemakaian *cutting board* terdapat warna – warna yang berbeda untuk penggunaan makanan yang berbeda pula seperti hijau untuk sayur dan buah – buahan, putih untuk produk olahan susu, merah untuk daging, dll.

Hasil analisa penulis kualitas makanan sangat dipengaruhi higiene dan sanitasinya pengolahan makanan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta masih kurang pengawasan tentang higiene dan sanitasi masih ada *complaint* dari tamu tentang ada rambut pada makanan tamu.

c. Hambatan dalam penerapan higiene dan sanitasi di *kitchen* dalam mencegah keracunan

Dalam memasak bahan-bahan mudah tercemar adalah hal *risk*-an atau harus diperhatikan dengan baik bagaimana cara pengolahan ataupun cara memasak banyak sekali hambatan hambatan yang ada dihotel untuk mencegah terjadinya keracunan oleh makanan, antara lain :

1) Kurang memadai peralatan yang digunakan pada dapur hotel.
2) Lantai dapur yang licin menghambat dalam bekerja.
3) Masih ada oknum yang belum menjaga kebersihan diri.

Cara mengatasi hambatan dalam penerapan higiene dan sanitasi di *kitchen* dalam mencegah keracunan seperti :

1) Biasanya dalam setiap tahun hotel mempunyai pembelajaan untuk peralatan *kitchen* semakin lengkap perlatan dapur makan akan semakin cepat dalam kinerja pengolahan makanan.
2) Setiap hari *steward* selalu menjaga kebersihan lantai dan area *kitchen* dengan mengepel lantai setiap hari setelah *breakfast*, jam 15.00, dan jam 22.30 agar lantai tidak licin.
3) Selalu memperhatikan kebersihan diri dan menegur jika masih ada oknum yang tidak bersih dalam menjaga kebersihan diri.

Hasil analisa penulis dalam Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta dalam pencegahan keracunan makanan sudah diminalisir dan sudah baik dalam pengolahan makanan sehingga terhindar dari konsumen yang keracunan oleh makanan.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi praktek kerja lapangan selama 6 bulan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah penulis lakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Penerapan higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan di *kitchen* sudah baik walaupun masih ada yang lalai dalam kebersihan sekitar *kitchen* dan perlu diingatkan lagi tentang kebersihan diri.
2. Kualitas makanan yang dipengaruhi oleh higiene dan sanitasi masih perlu diperhatikan oleh sesama karyawan.
3. Hambatan dalam penerapan higiene dan sanitasi mencegah keracunan sudah diminimalisir dengan baik sehingga belum pernah terjadi keracunan.

B. Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut manajemen hotel, penulis menyarankan untuk kebaikan bersama serta bermanfaat bagi dunia pendidikan:

1. Sebaiknya dalam penerapan higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan harus dilakukan setiap hari agar terbiasa

2. dan tidak perlu diingatkan lagi atau adanya kesalahan higiene dan sanitasi pengolahan makanan dan tidak adanya *complaint.*
3. Sebaiknya dalam kualitas makanan sebelum di sajikan kepada tamu harus di *taste* dahulu oleh *chef* agar layak atau tidak sebuah makananan dari segi kualitas dan juga higiene & sanitasinya.
4. Alangkah baiknya dalam pemilihan *supplier* harus yang dapat dipercaya dalam pengiriman daging dan ayam serta sayur-sayuran. Serta tempat penyimpanan harus selalu terjaga dengan baik agar terhindar dari bahan yang *spoiled* atau rusak agar tercegah dari higiene dan sanitasi yang buruk atau keracunan makanan.

Itulah beberapa point – point dari penulis tentang saran higiene dana sanitasi dalam *Kitchen* agar terhindar dari keracunan makan. Semoga saran dari penulis bermanfaat dalam meningkatkan kinerja hotel dan sebagai ilmu pengetahuan umum.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastiyono, 2006, *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri manajemen usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi(*ed 7&. Bandung, Alfabeta

Goodman Raymond J. 2002. *F & B Service Management,* Erlangga, Jakarta.

Ni Wayan Suwithi. 2013. *Industri Perhotelan,* Jilid I&II, Direktorat Pembinaan SMK.

Sihite, R. 2000. *Food Product*(dasar-dasar Tata Boga). SIC, Jakarta

Sri larasati. 2016. *Excellent Hotel Operation*, ekuilibria, Yogyakarta.

Sudjana, N. 2005. *Penelitian Hasil Belajar Mengajar*. PT. Remaja Rosdakarya, Bandung.

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Alfabeta, Bandung.

Tatang asmawijaya. 2002, *hygiene & sanitasi di Dapur Hotel.*SIC, Surabaya

_____,http://semuatentangdapur.blogspot.co.id/2012/10/tugas-dasar-kemanagmentnan-dapur.html

_____,http://pariwisata32triiswati.blogspot.co.id/2015/02/departemen-yang-ada-di-hotel.html

LAMPIRAN

Area Kitchen dan Tempat Sampah

SHERATON

SURAT KETERANGAN

No. TR01/0023/SUKET-SMYRSAX-2019

Dengan Hormat,

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama	: Budi Santoso
Alamat	: Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa
	Jl. Laksda Adi Sucipto KM 8,7
Jabatan	: Human Resources Manager

Dengan ini menerangkan dengan sebenar – benarnya bahwa nama tersebut di bawah ini:

Nama	: Andrew Nathanael
Tempat/TglLahir	: Kudus, 18 Desember 1995
Jurusan	: Perhotelan
NIM	: 115109034
Department	: Food & Beverage Service

Telah melaksanakan program On The Job Training di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort &Spa pada periode 19 November 2018 sampai dengan 19 Marel 2019 pada Food & Beverage Service Department.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan untuk dipergunakan sebagai mestinya.

Yogyakarta, 5 September 2019

SHERATON

Budi Santoso
Human Resources Manager

eastparc
YOGYAKARTA

Certificate

This is to certify that

Andrew Nathanael

Has participated in table manner course
held by STP AMPTA Yogyakarta
mentor by Dra. Nuharani EK, M.PD
at Eastparc Hotel Yogyakarta
on. September 12, 2015

Yogyakarta, September 12, 2015

Asep Widiyatmoko
Food and Beverage Manager

www.eastparchotel.com
Adisucipto Km 6.5 Seturan Yogyakarta 55281 Indonesia T : +62 274 493 2000 F : +62 274 493 2222 E: info@eastparc

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

TANDA TERIMA
LAPORAN ON THE JOB TRAINING

Telah terima Laporan On The Job Training dari :

NAMA : Andrew H
NIM : 115630 34
JURUSAN : Perhotelan
TEMPAT OJT : Sheraton Mustika
KOTA : Yogyakarta
PERIODE TRAINING : 14 September 2017 s/d Maret 14 2018

Yogyakarta, 05 - 09 - 2019

Kabag.OJT

Angela Ariani,SH.M.M.Par

Mohon disimpan untuk mendapatkan surat Bebas OJT sebagai persyaratan ujian pendadaran