LAPORAN TUGAS AKHIR

DI *KITCHEN SECTION*

ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Periode September 2019 s/d Maret 2020

OLEH

NAMA : ARDYAH MEGA PUSPITASARI

NIM : 117109366

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI *KITCHEN SECTION*

ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Periode September 2019 s/d Maret 2020

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

OLEH

NAMA : ARDYAH MEGA PUSPITASARI

NIM : 117109366

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI *KITCHEN SECTION*

ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Periode September 2019 s/d Maret 2020

OLEH

NAMA : ARDYAH MEGA PUSPITASARI

NIM : 117109366

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : 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*
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Periode September 2019 s/d Maret 2020

OLEH

NAMA : ARDYAH MEGA PUSPITASARI

NIM : 117109366

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan …

Pada tanggal …

Penguji

(Dra.Heni Susilowati, M.M)

NIDN.0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M. M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Laporan ini dibuat sebagai salah satu syarat kelulusan untuk dapat menyelesaikan program studi DIII Perhotelan.

Dengan ini telah adanya berbagai kendala yang penulis alami saat penyusunan laporan ini, akhirnya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini meskipun jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Dosen Pembimbing Penulisan Laporan Tugas Akhir sekaligus dosen pembimbing akademik yang telah membimbing penulis semasa belajar di STP AMPTA Yogyakarta.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Hermawan Prasetantyo S.Sos, S.S.T, M.M selaku ketua jurusan perhotelan.
4. Bapak Tjia Edi Susanto selaku pemilik Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

5. Bapak Ian Cameron selaku General Manager Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
6. Bapak Geert Dirk Vermeulen selaku Executive Chef yang telah memberi banyak dukungan dan motivasi kepada penulis.
7. Seluruh staff *Food and Beverage Department* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta. Terutama kepada Bapak Pradista Riandana, Bapak Devi Noviyandi, Kakak Palupi selaku staff *western section* yang telah memberikan dan mengajarkan banyak ilmu baru kepada penulis.
8. Kepada kedua orang tua saya, Ayah Rizal Arifin dan Ibu Ayu Dyah Ningrum dan keluarga yang telah mendukung dan memberikan motivasi penulis.
9. Seluruh pihak yang telah membantu hingga terselesaikan laporan ini.

Demikian harapan saya semoga hasil pengkajian ini dapat bermanfaat bagi kita semua dan menambah referensi yang baru sekaligus pengetahuan yang baru, Amin.

Yogyakarta, 19 Maret 2020

Penulis

DAFTAR ISI

COVER ..... **i**

HALAMAN JUDUL ..... **i**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **ii**

BERITA ACARA UJIAN ..... **iii**

KATA PENGANTAR ..... **iv**

DAFTAR ISI ..... **vi**

DAFTAR TABEL ..... **ix**

DAFTAR GAMBAR ..... **x**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xi**

BAB I : PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Rumusan Masalah 3

C. Tujuan Penulisan 3

D. Manfaat Penulisan 4

BAB II : KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel

1. Pengertian Hotel 5
2. Karakteristik Hotel 6
3. Jenis-jenis Hotel 7
4. Departemen Yang Ada di Hotel..... 10

B. Gambaran Umum F&B Departemen
1. Pengertian F&B Departemen 14
2. Struktur Organisasi F&B Departemen 15
3. Pengertian Kitchen 16
4. Struktur Organisasi Kitchen 19
5. Job Description Kitchen Section 20
6. Layout Kitchen 22

BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Gambaran Umum Hotel Royal Ambarrukmo
1. Sejarah Hotel Royal Ambarrukmo 28
2. Lokasi Hotel Royal Ambarrukmo 30
3. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo 31
4. Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo 41

B. Gambaran Umum F&B Departemen Hotel Royal Ambarrukmo
1. Bagian-bagian F&B Departemen 41
2. Tugas dan Tanggung Jawab F&B Departemen 43
3. Struktur Organisasi F&B Departemen 45

C. Jadwal Kerja 46
1. Pelaksanaan Kerja Harian 48

2. Analisis Pelaksanaan Kerja 51

BAB IV : PENUTUP

A. Kesimpulan 59

B. Saran 60

DAFTAR PUSTAKA 61

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jadwal Kerja Praktek Kerja Lapangan 46

\

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Food and Beverage.....15

Gambar 2.2 Struktur Organisasi Kitchen 19

Gambar 2.3 Layout Kitchen 22

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo.....41

Gambar 3.2 Struktur Organisasi food and beverage Hotel
Royal Ambarrukmo 45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Pengantar Permohonan PKL

Lampiran 2 : Sertifikat dan Penilaian dar Hotel Royal Ambarrukmo

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sejalan dengan perkembangan dunia pariwisata, dunia perhotelan juga perlu mendapatkan perhatian. Hotel merupakan suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial. Sebagai badan usaha yang bergerak dibidang akomodasi, industri perhotelan akan terus berkembang dengan meningkatkan pelayanan. Salah satu bagian yang berperan penting dalam pelayanan ini adalah *Food and Beverage Department* dan tentunya di *kitchen section* atau lebih sering disebut bagian dapur. Bagian dapur memegang peran penting dalam pengolahan makanan. Dan bertanggung jawab atas kebersihan dan kesehatan makanan yang akan di hidangkan kepada tamu.

Dapur hotel berfungsi sebagai ruang produksi yang di gunakan untuk mengolah bahan makanan dari bahan baku menjadi bahan makanan yang siap disajikan dan dijual kepada tamu hotel. Bahan makanan yang akan disajikan atau dijual kepada tamu harus selalu dijaga kebersihannya agar makanan yang di olah tidak tercemar bibit penyakit yang di timbulkan dari peralatan yang di gunakan untuk memasak atau dari bahan makanan di area itu sendiri. Kebersihan dari karyawan dapur juga harus diperhatikan, baik dari kebersihan diri maupun kebersihan peralatan yang

akan di pakai. Karena karyawan yang berhubungan langsung terhadap pengolahan bahan makanan.

Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan adalah makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat higiene. Keadaan higiene makanan dan minuman antara lain dipengaruhi oleh higiene alat masak dan alat makan yang dipergunakan dalam proses penyediaan makanan dan minuman. Alat masak dan alat makan ini perlu dilakukan pemeriksaan laboratorium. Pemeriksaan mikrobiologi usap alat makan meliputi pemeriksaan angka kuman.

Sanitasi alat makan dimaksudkan untuk membunuh sel mikroba vegetatif yang tertinggal pada permukaan alat. Agar proses sanitasi efisien maka permukaan yang akan disanitasi sebaiknya dibersihkan dulu dengan sebaik-baiknya Pencucian dan tindakan pembersihan pada peralatan makan sangat penting dalam rangkaian pengolahan makanan. Menjaga kebersihan peralatan makan telah membantu mencegah terjadinya pencemaran atau kontaminasi terhadap peralatan dilakukan dengan pembersihan peralatan yang benar.

Untuk menjaga kepercayaan tamu hotel terhadap kebersihan dan kualitas makanan yang diolah oleh karyawan dapur, pengelola harus menerapkan sistem *hygiene* dan sanitasi bagi karyawan dapur khususnya. Jika *hygiene* dan sanitasi dapat di terapkan akan memberikan keuntungan bagi karyawan dan tentunya tamu hotel yang menikmati makanan yang diberikan hotel kepada tamu.

Dengan demikian, penulis memilih Praktek Kerja Lapangan (PKL) di bagian *Food and Beverage Department* khususnya di *kitchen section* untuk mengetahui pentingnya sistem *hygiene* dan sanitasi di area kitchen Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Dengan kondisi dan berdasarkan latar belakang yang terjadi diatas, maka permasalahannya dapat penulis rumuskan sebagai berikut :

1. Apakah *hygiene* dan sanitasi mempengaruhi kualitas makanan?
2. Mengapa *hygiene* dan sanitasi sangat penting untuk karyawan?
3. Bagaimana *hygiene* dan sanitasi peralatan dan perlengkapan dapur yang ada di hotel?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

1. Untuk mengetahui pengaruh *hygiene* dan sanitasi terhadap kualitas makanan.
2. Untuk mengetahui pentingnya *hygiene* dan sanitasi untuk karyawan.
3. Untuk mengetahui penerapan *hygiene* dan sanitasi yang ada di hotel.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Adapun manfaat dari penulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Mahasiswa
   a. Mampu memperdalam ilmu di dalam dunia kerja.
   b. Dapat meningkatkan skill yang dimiliki.
   c. Mengetahui hal-hal yang tidak didapat dalam perkuliahan.
2. Manfaat bagi Akademik
   a. Universitas mampu meningkatkan kerjasama dengan perusahaan.
   b. Dapat dijadikan sebagai bahan kajian dalam bidang pengajaran.
   c. Mengetahui perkembangan ilmu perhotelan saat ini.
3. Manfaat bagi Perusahaan
   a. Dapat membina hubungan baik antara mahasiswa, kampus, dan hotel yang terkait.
   b. Perusahaan mendapatkan bantuan dari mahasiswa yang sedang melakukan praktek.
   c. Dari hasil penelitian dapat menjadi bahan maukan untuk perusahaan.