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.

BAB II

KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum

1. Pengertian Hotel

Menurut (Sulastiyono, 2011:5) 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 tanpa adanya perjanjian khusus.

Menurut Wiyasha (2010:5) pengertian hotel

> Hotel merupakan usaha yang menacari laba sebagai hasil akhir aktivitas bisnisnya. Pengklasifikasian hotel bertujuan untuk menciptakan persaingan bisnis yang sehat, memberikan panduan bagi tamu tentang harga dan fasilitas serta layanan yang diberikan oleh hotel pada klasifikasi tertentu, memberikan panduan bagi para pemilik modal jika hendak berbisnis pada satu klasifikasi hotel.

Menurut Endar Sugiarto & Sri Sulartiningrum (dalam Sri Larasati, 2016:6) Hotel adalah usaha akomodasi yang dikelola secara komersil dengan memberikan fasilitas penginapan untuk masyarakat umum dengan fasilitas sebagai berikut :

a. Hotel sebagai jasa penginapan dimana hotel memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk tamu yang menginap maupun yang hanya menggunakan jasa hotel.
b. Memberikan pelayanan barang bawaan
c. Menyediakan fasilitas pencucian pakaian
d. Penggunaan fasilitas perabot dan hiasan – hiasan yang ada di dalamnya.

2. Karakteristik Hotel

Menurut Sri Larasati (2016:7) sebagai industri jasa, hotel mempunyai karakteristik yang berbeda dengan industi lain pada umumnya. Karakteristik hotel meliputi :

a. Merupakan industri padat karya dan padat modal.
b. Dipengaruhi oleh perubahan/keadaan yang terjadi di dalam negeri/masyarakat.
c. Produk di hasilkan, dipasarkan dan dikonsumsi ditempat produk diproduksi.
d. Hotel beroperasi selama 24 jam perhari.
e. Hotel beranggapan bahwa *Guest is king and guest is business partner*.
f. Produktivitas karyawan diukur dari keinginan, kemampuan dan keberhasilan dalam menciptakan suasana pelayanan yang memuaskan.

g. *Courtesy* selalu melekat pada setiap produk yang disajikan dan sangat berpengaruh terhadap kualitas pelayanan.

3. Jenis-jenis Hotel

Ada berbagai jenis hotel menurut Maelina Endy (2010:52) antara lain:

a. Jenis hotel menurut kedatangan tamu

1) Business Hotel

Hotel yang dirancang untuk mengakomodasi tamu yang mempunyai tujuan berbisnis. Hotel seperti ini memerlukan berbagai macam fasilitas seperti negoisasi dengan mengedepankan kenyamanan dan privasi yang tinggi. Selain itu standar luas ruang pertemuan juga perlu dipertimbangkan.

2) Pleasure Hotel

Hotel yang sebagian besar fasilitasnya ditujukan untuk memfasilitasi tamu yang bertujuan berekreasi. Sebagai fasilitas pendukung aktivitas rekreasi, hotel seperti ini dilengkapi dengan berbagai fasilitas untuk bersantai dan relaksasi baik itu untuk kegiatan *outdoor* maupun *indoor*.

3) Country Hotel

Hotel khusus bagi tamu antar negara hotel seperti ini sangat memerlukan privasi dan keamanan yang sangat tinggi. Biasanya lokasi hotel tersebut berada di pusat kota agar dekat dengan pusat pemerintahan suatu negara, atau berada jauh dari pusat

kota tetapi lokasi tersebut mempunyai nilai lebih seperti pemandangan yang indah sehingga tamu dapat beristirahat dengan nyaman.

4) *Sport Hotel*

Hotel yang fasilitasnya ditujukan terutama untuk melayani tamu yang bertujuan untuk berolahraga. Untuk fasilitas *sport* hotel hampir sama dengan fasilitas *pleasure* hotel, hanya saja untuk fasilitas olahraga lebih ditonjolkan. Tidak hanya sekedar fasilitas olahraga, untuk berekreasi juga tetap diadakan karena tidak semua tamu yang menginap di hotel tersebut merupakan kalangan penggemar olahraga saja. Tetapi juga merupakan masyarakat kita.

b. Jenis hotel menurut lokasinya.

1) *City Hotel*

Hotel yang terletak di pusat kota dan biasanya menampung tamu yang bertujuan bisnis atau dinas. Sasaran konsumen dari hotel ini adalah pebisnis atau urusan dinas, lokasi yang dipilih sebaiknya mendekati kantor-kantor atau are bisnis di kota tersebut.

2) *Down Town Hotel*

Hotel yang lokasi di dekat perdagangan dan perbelanjaan. Sasaran konsumen dari hotel ini adalah pengunjung yang ingin berwisata belanja ataupun menjalin relasi dagang. Kadang hotel

ini bergabung dengan suatu fasilitas perbelanjaan agar dapat saling memberikan keuntungan.

3) *Suburban Hotel/Montel*.

Hotel yang berlokasi dipinggir kota. Sasaran konsumen dari hotel ini adalah tamu yang menginap dengan waktu pendek dan merupakan fasilitas transit masyarakat yang sedang melakukan perjalanan.

4) *Resort Hotel*.

Hotel yang dibangun ditempat-tempat wisata. Tujuan pembangunan hotel ini adalah sebagai fasilitas akomodasi dari suatu aktivitas wisata.

c. Menurut *Star System*.

1) Hotel berbintang satu (dengan lambing *), hotel dengan jumlah kamar minimal 15 kamar dan teredia retoran dan bar.
2) Hotel berbintang dua (dengan lambang **), hotel dengan jumlah kamar minimal 20 kamar, memiliki minimal satu *suite room*, dan tersedia restoran dan bar.
3) Hotel berbintang tiga (dengan lambang ***), hotel dengan jumlah kamar minimal 30 kamar, memiliki minimal dua *suite room*, dan tersedia restoran dan bar.
4) Hotel berbintang empat (dengan lambang ****), hotel dengan jumlah kamar minimal 50 kamar, memiliki minimal tiga *suite rooms*, dan tersedia restoran dan bar setiap 50 kamar.

5) Hotel berbintang lima (dengn lambang *****), hotel dengan junlah kamar minimal 100 kamar, memiliki minimal 4 *suite rooms*, terdapat restoran dan bar setiap 100 kamar diantaranya special restoran. Hotel berbintang lima mempunyai tingkatan *Palm, Bronze, Diamond.*

4. Departemen-departemen Yang Ada di 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 Department).* 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 subbagian memiliki fungsi pelayanan yang berbeda, karena peranana 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 Department)* adalah salah satu bagian yang mempunyai peranan dan fungsi yang cukup vital dalam memberikan pelayanan kepada para tamu, terutama yang

menyangkut 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 kesemuan yaitu 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. Berkaitan dengan peranan dan fungsi bagian tata graha, maka para karyawan bagian tata graha dituntut untuk memiliki perilaku,

pengetahuan, dan keterampilan tentang bagaimana menjaga kerapihan dan kebersihan ruangan hotel dengan menggunakan teknik dan prosedur serta peralatan yang benar. Dengan demikian dapat menjamin kualitas pelayanan yang sesuai dengan keinginan tamu.

c. Makanan dan Minuman *(Food & Beverage Department).* Bagian makanan dan minuman merupakan salah satu bagian yang terdapat dihotel, yang mempenyai 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 bahanbahan 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*. Departement 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.

f. *Human Resource Department*. Bagian ini berfungsi melakukan kegiatan yang ada kaitannya dengan sumber daya manusia yang ada di lingkungan kerja hotel. Departemen ini juga memiliki tugas dalam mengembangkan tenaga kerja yang ada serta mengatur dan menyelenggarakan pendidikan maupun latihan kerja bagi karyawan dari semua tingkatan.

g. *Engineering Department*. Departemen ini bertanggung jawab dalam kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan dan kontstruksi bangunan hotel, selain itu juga bagian ini peralatan dan perlengkapan hotel yang bersifat mekanik (mesin) serta mengurus pengadaan dan pemeliharaan instalasi listrik dan pengadaan air bersih untuk keperluan tamu maupun untuk keperluan karyawan hotel. Disamping fungsi dan tugas diatas, departemen *engineering* juga mengurus perlengkapan dan peralatan yang bisa digunakan dalam hal yang berhubungan dengan pencegahan dan

penanggulangan kebakaran maupun yang berhubungan dengan keselamatan kerja.

h. *Security Department*. Bagian ini bertugas dalam hal yang berhubungan dengan masalah yang ada kaitannya dengan keamanan di dalam hotel maupun di luar hotel serta memelihara ketertiban di wilayah kerjanya.

B. Gambaran Umum *Food and Beverage Department*

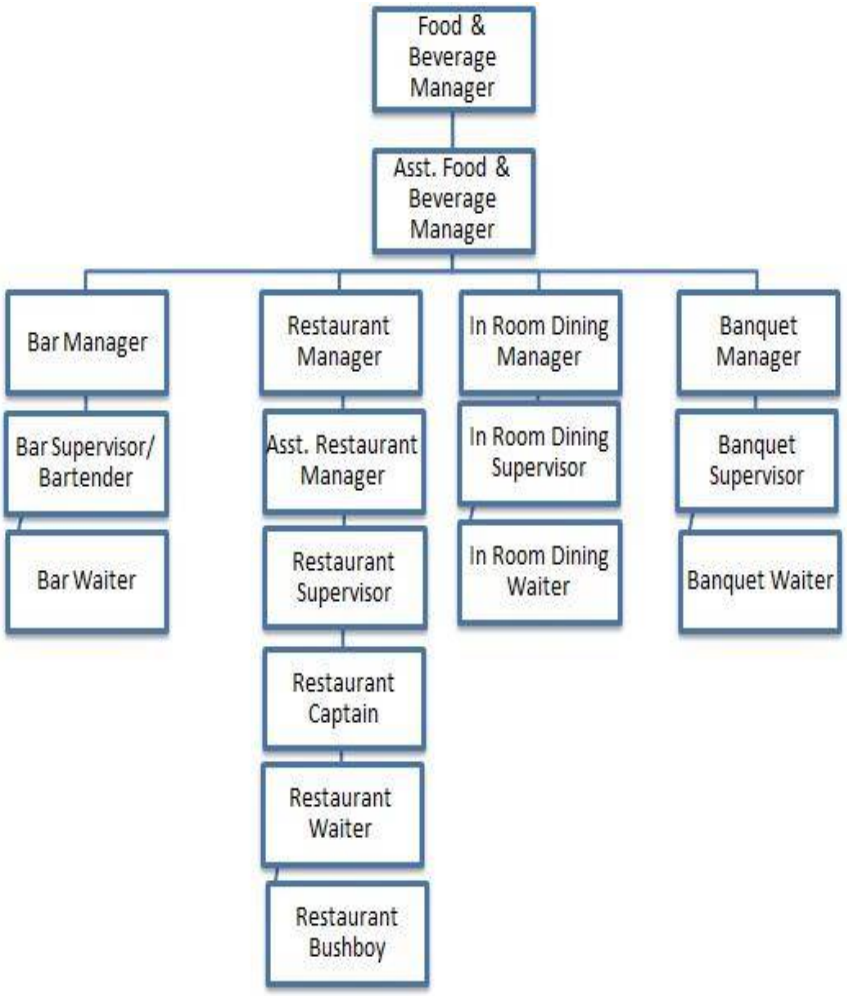
1. Pengertian *Food and Beverage Department*

Food and Beverage secara umum adalah departemen yang menangani semua makanan dan minuman di suatu hotel mulai dari pemilihan bahan, persiapan, rasa, kualitas, penampilan dan juga harga yang di tawarkan kepada tamu sesuai dengan standar dari masig-masing hotel.

Menurut Sri Larasati (2016:71) "*Food dnd Beverage Department* merupakan bagian yang menangani pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional".

Menurut Mertayasa (2012:2) yang dimaksud dengan *Food and Beverage* adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Jadi, dapat disimpulkan bahwa F&B Departemen adalah departemen yang bertanggung jawab mengelola makanan dan minuman yang disertakan dengan pelayanan.

2. Struktur Organisasi *Food and Beverage Department*



Gambar 2.1 Struktur Organisasi *Food and Beverage Department*

Sumber : http://sansansofyan.blogspot.com/2012/05/food-beverage-organization-chart.html

C. Gambaran Umum *Kitchen Section*

1. Pengertian *Kitchen*

Menurut A. Rachman Arif (2010 : 111), dapur mempunyai pengertian suatu tempat atau ruangan yang memperoduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya.

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:

a. *Purchasing*

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

b. *Receiving.*

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

c. *Store Room*

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

d. *Engineering.*

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

e. *Cost Control.*

Barang yang diambil dari *store* dan barang 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).

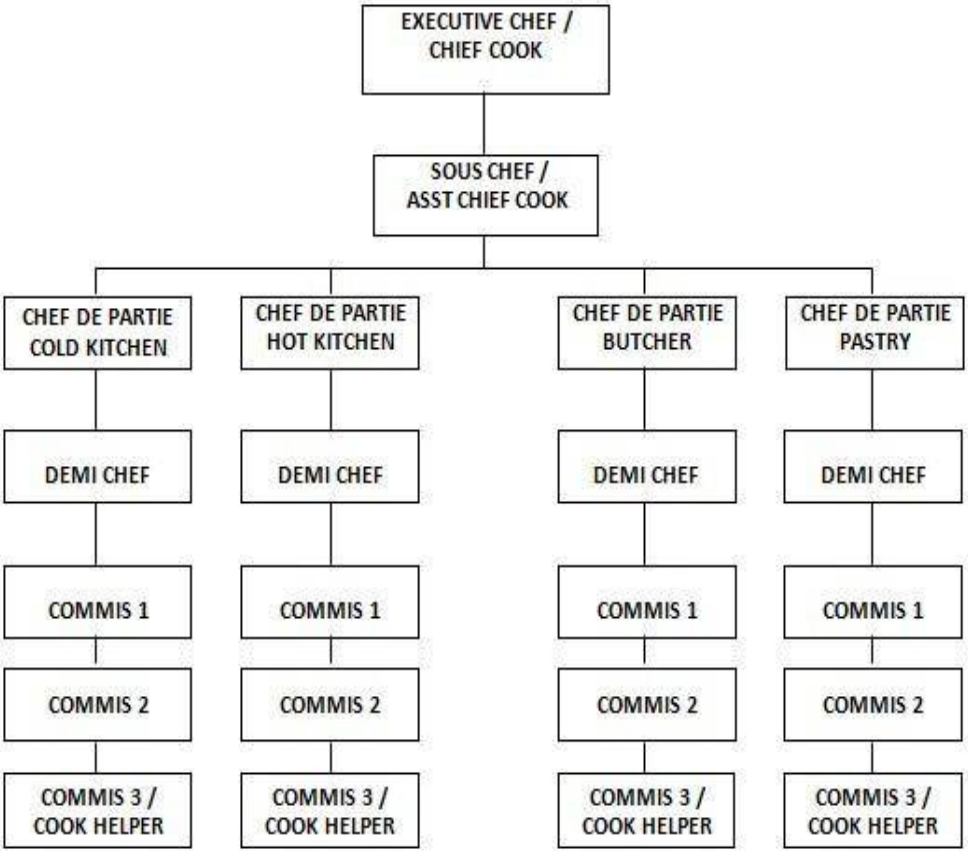
f. *Restaurant, Bar, Room service, dan Banquette*

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.

g. *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.

2. Struktur Organisasi *Kitchen*



Gambar 2.2 Struktur Organisasi *Kitchen*

Sumber : https://indogastronomi.wordpress.com/2016/03/25/struktur-organisasi-kitchen/

3. Job Description *Kitchen Section*

a. Chief Cook (Executive Chef)

Biasa disebut juga *Chef de Cuisin* atau di panggil dengan "*Chef"* saja. Pekerjaan seorang *Chef* lebih banyak bersifat *administrative*. Pada hotel kecil seorang *Chef* masih di tuntut untuk turun tangan mengolah makanan. Tugas dan tanggung jawab seorang *Chef* antara lain sebagai berikut :

1) Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabya.
2) Menyusun Menu
3) Membuat *standard recipe* beserta *food cost* nya
4) Membuat *purchase order* (bahan-bahan)
5) Membuat perkiraan (*forecast*) yang akan dicapai
6) Memimpin staff dan bawahannya.
7) Mengawasi jalannya operasional kitchen terutama pada saat hotel atau restaurant buka.

b. Assistant Chief Cook (Sous Chef)

Tugas dan tanggung jawabnya adalah menggantikan kedudukan *Chef* apabila dia berhalangan atau sedang libur (*day off*).

c. Chef de Partie

Bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisasi

dan membagi tugas dan dan pekerjaan pada bawahannya, dan ikut secara langsung turun tangan mengolah makanan.

d. Demi Chef

Demi Chef adalah wakil Chef de Partie, tugas dan tanggung jawabnya sama

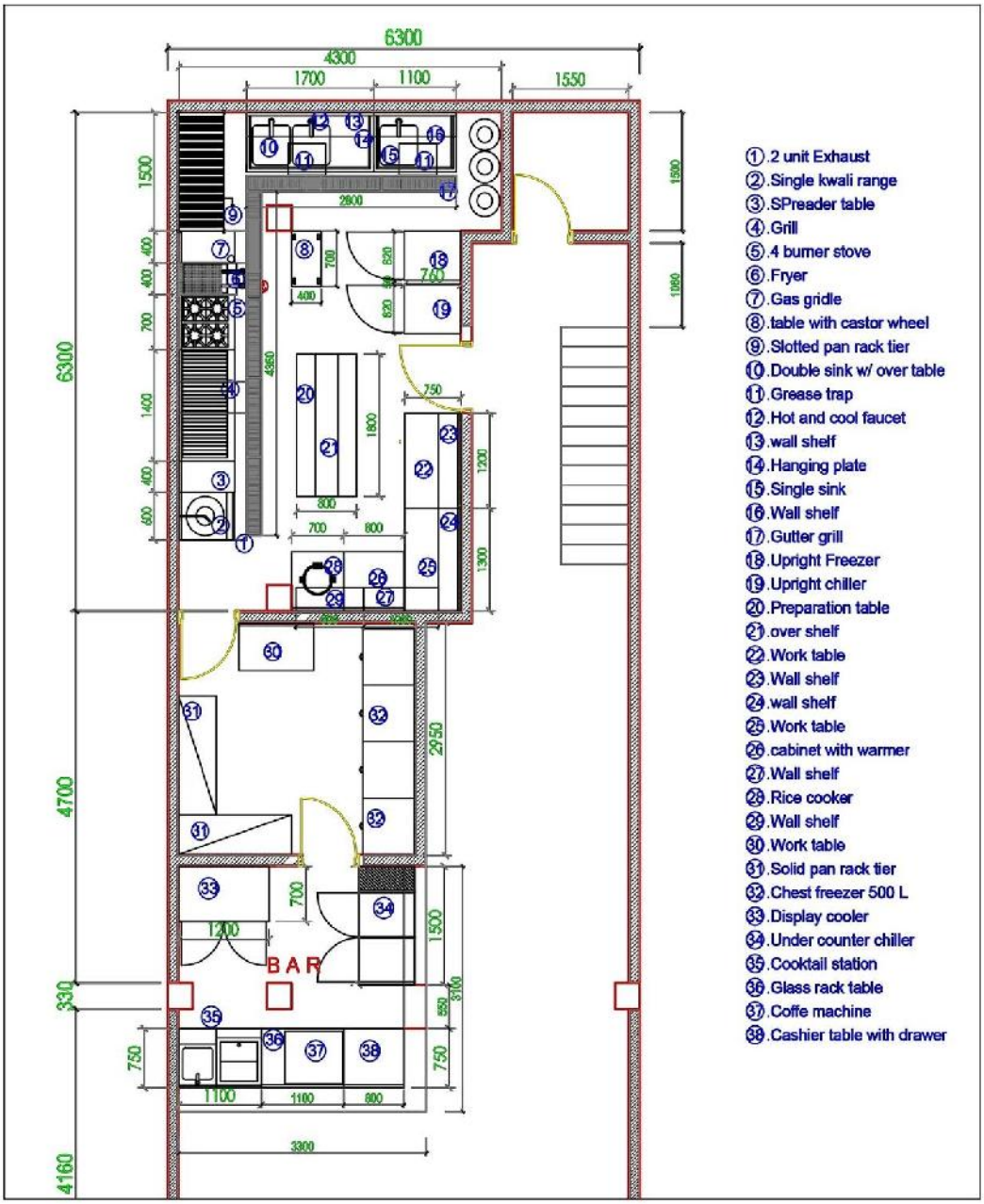
e. Cook / Commis

Setiap *Chef de Partie* di bantu oleh juru masak (*Cook*) dalam melaksanakan tudas dan tanggung jawabnya dan jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan masing-masing bagian.

1) *Commis* 1 atau 1st *cook* (Senior Cook) adalah pakat yang biasanya diberikan kepada seeorang Cook yang dianggap mampu untuk mengambil alih tanggung jawab atasannya dan untuk beberapa hal dia diberi wewenang untuk bertindak sebagai " Chef de Partie / Demi Chef" apabila yang bersangkutan berhalangan, misalnya sakit, cuti, dan libur.

2) *Commis* 2, *Commis* 3 / *Cook Helper* adalah sebagai pelaksana yang bekerja atas perintah atasannya. Kepangkatan mereka dinilai berdasarkan kecakapan / kemampuan dan lamanya bekerja.

4. *Layout Kitchen*



Gambar 2.3 Layout Kitchen

Sumber : https://2.bp.blogspot.com/GyjJDFxEzzU/VrW6ckrJqSI/AAAAAAAAAaU/DuRK9WJEv1w/s1600/layout-kitchen-padang.jpg

D. *Hygiene* dan Sanitasi

1. Pengertian *Hygiene*

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

a. *"Hygiene* adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan" (Brownell R . Sihite. 2009:3)

b. Sanitasi merupakan cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Azrul Azwar, MPH , 2010:4)

2. Pengertian Sanitasi

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

a. Sanitasi menurut Chandra adalah "bagian dari ilmu kesehatan lingkungan yang meliputi cara dan usaha individu atau masyarakat untuk mengontrol dan mengendalikan lingkungan hodip eksternal yang berbahaya bagi kesehatanserta yang dapat mengancam keselamatan hidup manusia" (dalam Zafirah:2011:72).

b. "Sanitasi adalah suatu cara untuk mencegah berjangkitnya suatu penyakit menular dengan jalan memutuskn mata rantai dari sumber" (Arifin:2009:11).

c. "Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, merusak kesehatan, mulai dari minuman itu sebelum diproduksi" (Sihite 2009:91).

3. *Personal Hygiene* (Kesehatan Perorangan)

a. Pengertian *Personal Hygiene*

Personal Hygiene adalah cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Pemeliharaan *hygiene* perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Praktek *hygiene* sama dengan meningkatkan kesehatan (Potter dan Perry, 2012:66).

Personal Hygiene adalah kebersihan perseorangan atau tindakan untuk menjaga kebersihan seseorang (Ambarwati & Sunarsih, 2011:95).

Personal Hygiene sebagai aktivitas yang memiliki tujuan kebersihan dan penampilan tubuh. Aktivitas tersebut meliputi mencuci, mandi, bercukur bagi pria jika perlu, perawatan mata dan alat bantu penglihatan, perawatan telinga, rambut, kuku, gigi dan gusi dan sebagainya (Brooker, 2009 : 34)

b. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Personal Higiene

Menurut Ambarwati & Sunarsih (2011:98), sikap seseorang melakukan personal *hygiene* dipengaruhi oleh sejumlah faktor antara lain :

1) Citra tubuh (body image)

Penampilan umum pasien dapat menggambarkan pentingnya hygiene pada orang tersebut. Citra tubuh merupakan konsep

subjektif seseorang tentang penampilan fisiknya. Citra tubuh ini dapat seringkali berubah. Citra tubuh mempengaruhi cara mempertahankan higiene. Citra tubuh pasien dapat berubah akibat pembedahan atau penyakit fisik maka perawat harus membuat suatu usaha ekstra untuk meningkatkan *hygiene*.

2) Praktik social

Kelompok-kelompok sosial wadah seorang pelayan berhubungan dapat mempengaruhi praktik higiene pribadi.

3) Status sosial ekonomi

Sumber daya ekonomi seseorang mempengaruhi jenis dan tingkat praktik kebersihan yang digunakan. Perawat harus menentukan apakah pasien dapat menyediakan bahan-bahan yang penting seperti deodoran, sampo, pasta gigi, dan kosmetik. Perawat juga harus menentukan jika penggunaan dari produk-produk ini merupakan bagian dari kebiasaan sosial yang dipraktikan oleh kelompok sosial pasien.

4) Pengetahuan

Pengetahuan tentang pentingnya higiene dan implikasinya bagi kesehatan mempengaruhi praktik *hygiene*. Kendati demikian, pengetahuan itu sendiri tidaklah cukup. Pasien juga harus termotivasi untuk memelihara perawatan diri.

5) Kebudayaan

Kepercayaan kebudayaan pasien dan nilai pribadi mempengaruhi perawatan *hygiene*. Orang dari latar kebudayaan yang berbeda, mengikuti praktik perawatan diri yang berbeda.

6) Kebiasaan dan kondisi fisik seseorang

Setiap pasien memiliki keinginan individu dan pilihan tentang kapan untuk mandi, bercukur, dan melakukan perawatan rambut. Orang yang menderita penyakit tertentu atau yang menjalani operasi seringkali kekurangan energi fisik atau ketangkasan untuk melakukan *hygiene* pribadi. Seorang pasien yang menggunakan gips pada tangannya atau menggunakan traksi membutuhkan bantuan untuk mandi yang lengkap. Kondisi jantung, neurologist, paru-paru, dan metabolik yang serius dapat melemahkan atau menjadikan pasien tidak mampu dan memerlukan perawat untuk melakukan perawatan higienis total.

c. Dampak *Personal Hygiene*

Dampak *Personal* Hygiene yang sering timbul pada masalah personal hygiene adalah (Ambarawati & Sunarsih, 2011: 105) antara lain :

1) Dampak Fisik

   Banyak gangguan kesehatan yang diderita seseorang karena tidak terpeliharanya kebersihan perorangan dengan baik. Gangguan fisik yang sering terjadi adalah gangguan integritas kulit, gangguan membrane mukosa mulut, infeksi pada mata dan telinga serta gangguan fisik pada kuku.

2) Dampak Psikososial

   Masalah sosial yang berhubungan dengan *personal* hygiene adalah gagguan kebutuhan rasa nyaman, kebutuhan dicintai dan mencintai, kebutuhan harga diri, aktualisasi diri dan gangguan interaksi sosial.

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel

1. Sejarah Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta

Hotel Royal Ambarrukmo didirikan pada tahun 1964. Hotel ini rupanya dibangun bersamaan dengan Hotel Indonesia di Jakarta, Hotel Inna Samudera Beach di Pelabuhan Ratu, dan Hotel Bali Beach di Sanur atas perintah Ir. Soekarno. Maka, jangan heran jika melihat penampilan luar Hotel Royal Ambarrukmo yang seolah memancarkan kesan kuno. Hal ini dilakukan untuk melindungi dan mempertahankan peninggalan sejarah bangsa. Dan rupanya bangunan hotel ini sudah ada sejak masa revolusi dulu. Bangunannya merupakan bekas bangunan Jepang, yang membuat hotel ini lebih kokoh dan tahan terhadap gempa.

Di dalam hotel ini sendiri, bias melihat beberapa karya seni yang merupakan peninggalan dari tahun 1964. Salah satunya yaitu relief yang dapat melihat kehidupan masyarakat lereng merapi di zaman pemerintahan Soekarno dulu. Bahkan bias melihat ukiran puisi yang ditunjukan untuk presiden pertama Indonesia di relief tersebut.

Mosaic di lantai 8 memiliki nama “Kehidupan Masyarakat Yogyakarta” sementara yang di lantai 1 bertajuk “Kehidupan

Masyarakat Jawa Tengah". Mosaic ini dibuat dari 15 warna keramik yang di pecahkan dan disusun satu persatu. Ternyata', pembuat patung-patung ini adalah orang yang sama dengan pembuat "Patung Selamat Datang" di Jakarta. Bisa dibilang, kondisi patung-patung perunggu tersebut masih baik dan terpajang dengan apik. Hotel Royal Ambarrumo Yogyakarta memang berusaha untuk memastikan agar setiap peninggalan sejarah yang ada terawatt dengan baik.

Mundur senejak dari tahun 1960-an, kalau sebelumnya komplek Hotel Royal Ambarrumo Yogyakarta ini adalah sebuah Pesanggrahan bagi penghuni Keraton Yogyakarta. Tempat ini juga difungsikan untuk menjamu tamu-tamu Sultan HB di zaman dulu. Sekarang, bangunan Pesanggrahan Ambarrukmo ini memang sudah tidak sepeuhnya utuh. Bagian sebelah kiri telah dijadikan hotel pada tahun 60-an, sedangkan bagian kanan masih ada sebagian. Namun untungnya bagian Bale Kambang dan Pendapa milik Keraton Yogyakarta ini masih kokoh bertahan dan sekarang difungsikan sebagai heritage site dari Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta. Kemudian, memasuki bagian Pendapa, bias melihat area Gadri atau ruang makan bagi keluarga Keraton. Barulah setelahnya, bisa mengintip Ndalem Ageng yang saat ini dimanfaatkan sebagai museum keris, batik dan wayang. Tak hanya itu, di Ndalem Ageng ini bisa bertemu dengan juru kunci yang bertugas menjaganya serta mellihat replica dari lukisan Sultan Hamengkubuwono seperti yang ada di Keraton.

Namun saat ini bagian tersebut digunakan sebagai ruang spa bagi yang ingin merasakan sensasi menjadi putri keraton. Peninggalan dari zaman keraton bukan hanya itu saja, masih ada pendapa di bagian depan yang kini digunakan sebagai tempat untuk melestarikan budaya seperti kegiatan komunitas suling bamboo, tari jawa, membatik, hingga jemparigan atau seni panahan khas Jawa dari abad ke-18. Pohon-pohon di kebun sudah berusia ratusan tahun, dan yang paling tua adalah pohon kelengkeng yang terletak cukup dekat dengan kolam renang.

Nama Ambarrukmo sudah ada sejak abad ke-18. Dengan “Ambar” berarti wangi dan “Rukmo” berarti emas. Nama ini diambil dari salah satu nama pilar yang ada di Keraton Yogyakarta itu sendiri.

2. Lokasi Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta

Royal Ambarrukmo Yogyakarta

Jl. Adi Sucipto No. 81 Yogyakarta - 55281 Daerah Istimewa Yogyakarta

Tel: 0274-488488

Fax: 0274-488789

Website: www.royalambarrukmo.com

Terletak di tepi jalan ramai, hotel mewah yang menduduki bangunan modern ini berjarak 6 km dari pusat perbelanjaankelas atas di Jalan Malioboro dan 7 km dari Keraton Yogyakarta Hadiningrat, istana yang di bangun pada abad ke-18.

3. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta

Sebagai hotel bintang lima, Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta dahulu dikenal sebagai Ambarrukmo Palace Hotel memiliki serangkaian fasilitas yang luar biasa untuk menjamin kepuasan para tamu. Hotel mengalami perubahan yang sangat besar untuk memberikan kesan glamor dipadukan antara desain masa lalu dengan teknologi abad 21 yang keduanya merangkul warisan sejarah dan kenyamanan modern. Selain karena kemegahannya, hotel lebih disukai karena lokasinya yang terpusat. Hotel juga dilengkapi dengan ruang pertemuan dengan multi fungsi, menerima kartu kredit ternama, transfer bandara, pusat bisnis, penyewaan mobil, layanan tiket, layanan concierge, laundry dan dry cleaning.

Berikut merupakan beberapa fasilitas yang dimiliki oleh Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta:

a. Kamar

Di belakang fasadnya yang megah, hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta memiliki 247 kamar dan suite suites untuk pengalaman mewah yang tak tertandingi, menanamkan tradisi dan warisan istana kerajaan Jawa dengan fasilitas bintang 5 dan indulgensi.

Berikut beberapa kamar yang dimiliki oleh Royal Ambarrukmo Yogyakarta :

1) Deluxe Room

Kamar Deluxe 40 meter persegi yang baru saja direnovasi dirancang dengan indah dan didekorasi dengan perabotan bergaya. Semua kamar memiliki balkon ekstra luas dengan pemandangan taman kolam renang yang indah, situs warisan Istana Kerajaan atau pedesaan di sekitarnya. Fitur khusus lainnya termasuk akses Internet nirkabel gratis, TV LED, fasilitas kopi dan teh, brankas dalam kamar berukuran laptop, dan seprai premium dengan kasur bantalan bantal.

2) Premiere Room

Keistimewaan dari kamar 40 meter persegi ini adalah pemandangannya yang luar biasa dari gunung Merapi yang menjulang tinggi dan Royal Garden yang dirancang ulang dengan indah. Kamar-kamar Premiere didesain ulang dengan indah dan didekorasi dengan perabotan bergaya. Semua kamar memiliki balkon ekstra luas dengan pemandangan Merapi yang indah. Fitur khusus lainnya termasuk akses internet nirkabel gratis, TV LED, fasilitas kopi dan teh, brankas dalam

kamar berukuran laptop dan tempat tidur premium dengan kasur bantal.

3) Studio Room

Kamar Studio Royal Ambarrukmo ditunjuk sebagai kamar sudut yang besar dan dirancang untuk masa menginap yang nyaman, sangat cocok untuk individu, pasangan atau bagi mereka yang bepergian untuk bisnis. Setiap kamar memiliki ruang tamu sendiri dengan set sofa mini, balkon pribadi dengan pemandangan luas ke taman kolam renang atau situs warisan Bale Kambang. Fitur khusus lainnya termasuk akses internet nirkabel gratis, Smart LED TV, fasilitas kopi dan teh, brankas dalam kamar berukuran laptop, jubah mandi dan seprai ganda premium pilihan sendiri dengan kasur di atas bantal.

4) Family Room

Dirancang khusus untuk keluarga untuk mengalami masa tinggal bintang 5, Kamar Keluarga Royal Ambarrukmo terdiri dari tempat tidur king dan tempat tidur susun twin yang kokoh dalam satu kamar. Jangan mencari lebih jauh apakah Anda orang tua yang membutuhkan anak-anak Anda tidur di kamar yang sama atau sekelompok teman yang ingin menikmati

akomodasi bernilai. Memadukan desain kontemporer dengan fasilitas modern, Kamar Keluarga kami menciptakan lingkungan yang nyaman dan santai untuk seluruh keluarga. Fitur khusus lainnya termasuk balkon pribadi dengan pemandangan ke Royal Garden, kamar mandi pribadi yang dilengkapi dengan pancuran hujan, perlengkapan mandi yang ditetapkan untuk semua anggota keluarga, jubah mandi, akses internet nirkabel gratis, Smart LED TV, fasilitas kopi dan teh, laptop - size dalam brankas kamar dan seprai ganda premium pilihan sendiri dengan kasur bantal.

5) Junior Suite

Menempati 60 meter persegi, kamar-kamar berukuran sedang yang baru direnovasi ini menawarkan ruang yang cukup untuk relaksasi dan kenyamanan utama - total 18 suite dengan tempat tidur ganda yang ditunjuk. Akses internet gratis melalui Wi-Fi selama menginap, TV LED, dan tempat tidur premium, dilengkapi juga dengan manfaat "Cocktail Malam" gratis untuk hingga 2 (dua) orang di Punika Deli atau Lobby Lounge setiap hari selama Anda menginap dari 6-8 sore.

6) Executive Suite

Terletak di lantai yang lebih tinggi dengan pemandangan kota atau Taman Kerajaan yang tak tertandingi dan berukuran 80 meter persegi, masing-masing Suite Eksekutif kami memiliki ruang tamu terpisah dengan TV LED 42 'yang cerdas, dua balkon pribadi, kamar tidur dengan tempat tidur king dan bathtub dengan perlengkapan mandi Salvatore Ferragamo. Akses internet gratis melalui Wi-Fi selama menginap, juga bermanfaat dengan "Koktail Malam" gratis yang berlaku untuk hingga 2 (dua) orang di Punika Deli atau Lobby Lounge setiap hari selama Anda menginap dari pukul 6 - 8 malam.

7) Ambarrukmo Suite

Menawarkan pemandangan gunung Merapi yang memukau, suite presiden legendaris seluas 120 meter persegi ini memiliki kamar tidur besar dengan sofa tunggal, kamar mandi luas, dapur dengan ruang makan dan bar, serta ruang tamu. Akses internet gratis melalui Wi-Fi selama menginap, juga bermanfaat dengan "Koktail Malam" gratis yang berlaku untuk hingga 2 (dua) orang di Punika Deli atau Lobby Lounge setiap hari selama Anda menginap dari pukul 6 - 8 malam.

b. Ballrooms and Meeting rooms

Berikut merupakan ballroom dan meeting room yang digunakan untuk melakukan pertemuan dari pihak dalam hotel maupun luar hotel :

1) Kasultanan Ballroom

Salah satu ballroom tanpa pilar terbesar di Yogyakarta, tempat ini memiliki langit-langit 9,5 meter, ruang pra-fungsi dan desain mewah. Terletak di taman depan, ballroom 1.500 meter persegi ini memiliki pintu masuk dan resepsionis mandiri. Fasilitas termasuk panggung besar built-in, ruang pra-fungsi dan perangkat teknologi tinggi. Ballroom yang baru saja direnovasi penuh dengan keagungan bersejarah, yang dapat dibagi menjadi tiga partisi. Hotel ini juga memiliki langit-langit yang tinggi, serambi yang luas, dan teknologi canggih. Terletak di lantai dua, dapat menampung hingga 2.000 orang. Selain itu, ruangan ini cocok untuk pertemuan besar, konvensi, pertemuan sosial, konferensi, peluncuran produk, pameran, pernikahan atau acara pribadi.

2) Karaton Ballroom

Menawarkan lampu gantung khusus yang luar biasa, The Karaton Ballroom yang baru direnovasi ini berukuran 608 meter persegi dengan kemegahan bersejarah dan dapat

dibagi menjadi dua bagian. Juga memiliki langit-langit setinggi 6 meter, serambi yang luas, dan teknologi canggih. Terletak di lantai delapan dan terhubung dengan Lounge Eksekutif untuk area transit VIP, dapat menampung hingga 750 orang. Di masa lalu, ballroom ini telah menarik perhatian masyarakat kelas atas untuk mengadakan pesta pribadi yang mewah. Hari ini, tradisi berlanjut. Ballroom yang bernostalgia dan bersejarah ini telah direnovasi dengan susah payah, hanya untuk menjaga tradisi tetap hidup.

3) Pamandengan

Terletak di lantai delapan dan di area yang sama dengan Executive Lounge, ruang yang indah ini menghadap ke lanskap kota dari balkon dan gunung berapi Merapi yang sakral di area pra-fungsi. Hotel juga menawarkan area pertemuan pribadi. Terdiri dari empat ruang serba guna dengan ukuran yang sama di 64 meter persegi, dapat menampung hingga 40 orang per kamar.

4) Kencana

Terletak di lantai dua dan terhubung dengan ruang pra-fungsi Ballroom Kasultanan, ini adalah tempat yang fleksibel untuk berbagai macam pertemuan. Dengan ukuran

306 meter persegi, ia memiliki kapasitas untuk memuat hingga 150 orang.

5) Trajumas

Terletak di lantai dua dan menghadap ke Royal Garden & Pool, Trajumas terdiri dari dua kamar dengan ukuran masing-masing 40 meter persegi dan 48 meter persegi. Juga, cocok untuk 30 orang.

6) Srimaganti

Terletak di lantai dua dengan balkon yang menghadap ke kolam renang, taman, dan gunung berapi suci Merapi, venue seluas 72 meter persegi ini menawarkan ruang yang cukup untuk hingga 40 orang, sangat cocok untuk ruang sekretariat atau pelarian untuk konferensi besar dengan akses mudah ke lobi serta The Kasultanan Ballroom melalui ruang pertemuan Kencana.

7) Pasewakan

Terletak di lantai dua dan menghadap pemandangan indah dari taman depan, ruang pertemuan 48 meter persegi ini terdiri dari dua kamar dengan ukuran yang sama dan balkon pribadi yang menghadap ke taman depan hotel. Dapat menampung hingga 30 orang per kamar.

c. Nurkadhatyan Spa

Manjakan diri Anda dengan perawatan spa yang dipenuhi teknik kuno dan bahan-bahan dari Istana Kerajaan Yogyakarta. Selama Anda menginap, pastikan untuk menikmati berendam di bathtub yang terbuat dari batu-batu gunung berapi Merapi yang suci.

d. The Lare Kids Club and Playground

The Lare Kids Club adalah tambahan baru di Royal Ambarrukmo dengan fasilitas yang ditunjuk untuk junior untuk menikmati waktu terbaik. Ruang besar untuk semua yunior untuk bermain, bergaul dan belajar atau bahkan hanya bersantai dengan dua pelayan Klub Anak khusus untuk ditemani. Juga terletak di Royal Garden, Kids 'Playground outdoor kami memiliki kotak pasir, lapangan bermain, ayunan dan seluncuran.

e. Swimming pool

Habiskan waktu berkualitas bersama keluarga di The Royal Swimming Pool. Ini adalah kolam renang outdoor ukuran Olimpiade yang dikelilingi oleh kursi malas dan payung. Dengan kedalaman 1,2 meter, kolam ini sangat aman untuk perenang dari segala usia. Kolam Renang Anak Terpisah terletak persis di sebelah kolam renang dewasa dan beberapa langkah dari Restoran Kerajaan juga The Lare Kids Club. Buka

setiap hari sebagai bagian dari fasilitas tamu dari jam 8 pagi sampai jam 7 malam. Para tamu yang tidak menginap disambut dengan paket Pool Day Pass sebesar IDR 150.000 nett per kunjungan.

f. Fitness Center and Sauna

Terletak di lantai dua di sebelah kolam renang, pusat kebugaran kami memiliki sauna dan peralatan canggih di kamar ber-AC yang luas.

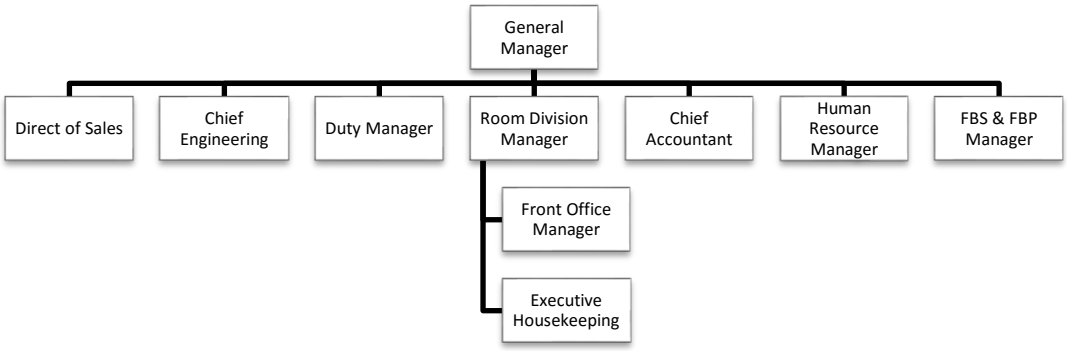
g. Royal Garden

Saat bersantai di antara pohon-pohon berusia seratus tahun di Royal Garden, merasa terilhami saat Anda memandangi gazebo menuju perairan biru kolam renang ukuran Olimpiade, berjalan atau jogging di jalur Anggrek dan menikmati kesenangan memberi makan Koi ikan.

h. Mushala

Tepat di kompleks The Royal Garden dan dekat situs warisan Kedaton Ambarrukmo, Mushala di Royal Ambarrukmo dirancang untuk umat Islam untuk berdoa dan berbaur di alam. Mushala dalam ruangan juga tersedia di gedung di lantai 2.

4. Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta



Gambar 3.1 Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo

Sumber : Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta

B. Deskripsi Food and Beverage Department

1. Pengertian *Food and Beverage Department*

F&B (*Food & Beverage*) di dalam industri perhotelan merupakan salah satu departemen yang berperan penting dalam kelangsungan operasional karena produk yang ditawarkan/dijual kepada tamu adalah produk yang menyangkut kebutuhan tamu sehari-harinya, yaitu produk makanan dan minuman. Hotel merupakan suatu usaha yang bersifat komersial, yang mana maksimum memiliki tiga fasilitas yaitu: akomodasi, makanan dan minuman. *Food and Beverage Department*

adalah departemen yang menangani semua makanan dan minuman di suatu hotel dari mulai pemilihan bahan, persiapan, rasa, kualitas, penampilan dan juga harga yang ditawarkan kepada tamu termasuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu sesuai dengan standar dari masing masing hotel. *Food and Beverage Department* juga bertanggung jawab untuk membuat aktifitas di hotel yang berhubungan dengan makanan dan minuman, tentunya juga membuat suatu acara pertunjukan dan hiburan.

2. Bagian-bagian di *Food and Beverage Department*

Adapun bagian-bagian di *Food and Beverage Department* antara lain :

a. Gardemanger

Bagian ini bertugas dan bertanggung jawab pada pengolahan makanan pembuka (*cold appetizer*), seperti : salad bar maupun berbagai macam salad.

b. Main Kitchen

Bagian ini bertugas dan bertanggung jawab pada pengolahan makanan utama atau hidangan utama. Hidangan yang banyak disenangi oleh konsumen.

c. Pastry

Bagian ini bertugas dan bertanggung jawab pada pengolahan kue, roti, dan pudding, atau bisa juga disebut sebagai makanan penutup (*dessert*). *Dessert* yang biasa disajikan berbagai

macam kue kecil (*cheese cake, chocolate cake, tiramisu cake,* dan lainya), berbagai macam variasi bolu gulung, kue-kue tradisional (klepon, lemper, surabi, dan lainnya).

d. Buthcer

Bagian ini bertugas dan bertanggung jawab menjaga bahan mentah seperti daging, agar tidak cepat busuk dan bau.

3. Tugas dan Tanggung Jawab *Food and Beverage Staff*

Adapun tugas dan tanggung jawab seorang *Food and Beverage staff,* antara lain :

a. Executive Chef

1) Mengelola dapur yang menjaditanggung jawabnya.
2) Menyusun menu.
3) Membuat *standard recipe* beserta *food cost* nya.
4) Membuat *purchase order*.
5) Membuat perkiraan (*forecast*) yang akan dicapai.

b. Sous Chef

1) Mengawasi *treatment,* penggunaan *food commodities* yang tersedia di dapur demi mempelancar tugas dari kerja team itu sendiri.
2) Memeriksa kelengkapan, ketepatan dari *mise in place* dan tata penyajian makanan sesuai standar.

3) Mengawasi pengelolaan *food hygiene* dan sanitasi lingkkkkungan dapur.
4) Melakukan menu *totally* atau total makanan terjuak menurut menu items sehingga bias memberikan gambaran tentang preparation yang lebih diutamakan.

c. CDP/Chef de Partie

1) Mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya.
2) Mengorganisasi dan membagi tugas pekerjaan pada bawahannya.
3) Ikut serta secara langsung turun tangan mengolah makanan.

d. Demi Chef

Demi chef adalah wakil dari *Chef de Partie,* tugas dan tanggung jawabnya sama.

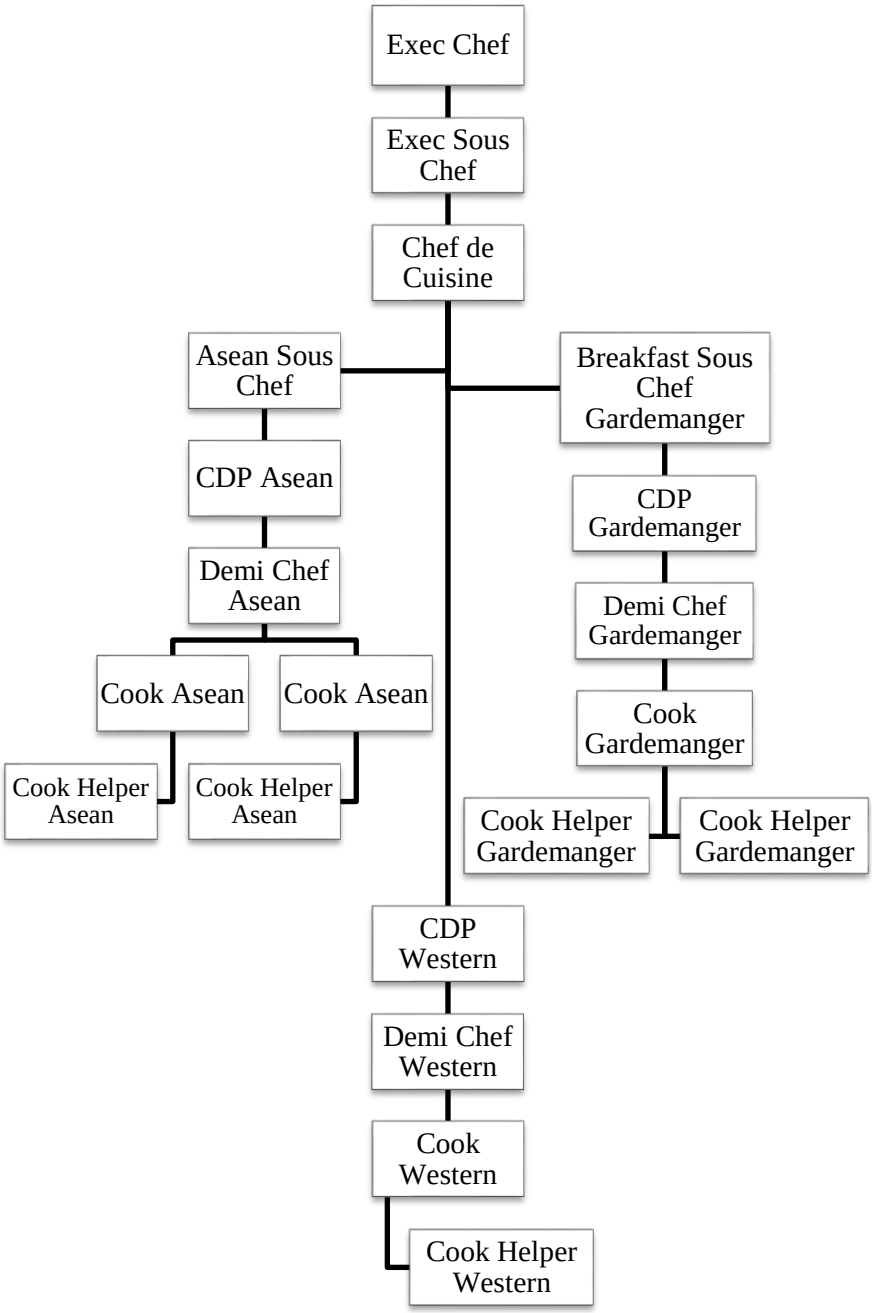
e. Commis / Cook

Seorang *commis / cook* harus mampu mengambil alih tanggung jawab atasannya apabila atasannya behalangan hadir, misalnya sakit, cuti, day off.

f. Cook Helper

Cook Helper adalah sebagai pelaksana yang bekerja atas perintah atasannya.

4. Struktur Organisasi *Food and Beverage Department* Hotel Royal Ambarrukkmo Yogyakarta.



Gambar 3.2 Struktur Organisasi *food and beverage* Hotel Royal Ambarrukmo

Sumber : Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta

C. Jadwal Kerja

Jadwal kerja di Hotel Royal Ambarrukmo ditentukan/dibuat oleh supervisor dengan sistem 5 hari kerja dan 1 hari libur. Terbagi atas 3 *shift* yaitu *morning shift, evening shif, night shift.* Tetapi jadwal kerja dapat berubah sewaktu-waktu atas perintah supervisor mengingat *occupancy* hotel. Jika kita sakit dan tidak dapat masuk kerja diwajibkan untuk membawa surat keterangan sakit dari dokter. Para staff juga bias melakukan *change schedule* tetapi harus dengan persetujuan supervisor.

Berikut adalah tabel daftar kerja selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan :

TABEL 3.1

Jadwal Kerja Praktek Kerja Lapangan

	Sept	Okt	Nov	Des	Jan	Feb	Mar
1		DO	DO	DO	A2	DO	A2
2	M7	M5	M5	M10	A2	EO	A2
3	M12	M5	M5	M5	A2	M5	A2
4	M12	M5	S	M5	DO	M5	A2
5	M12	M9	S	M5	M5	M5	DO
6	M12	M9	S	A2	M5	M5	M5

7	M12	DO	S	DO	A2	A2	M5
8	DO	EO	S	M5	A2	DO	M5
9	M12	M5	DO	A2	DO	A2	
10	M12	M5	M5	M10	M5	A2	
11	M12	M5	M5	M10	M5	A2	
12	M12	M5	M5	M10	M12	A2	
13	DO	M5	DO	M5	M10	A2	
14	A2	DO	M5	M5	A2	DO	
15	M10	M5	M5	DO	DO	A2	
16	M5	M5	A2	A2	M5	A2	
17	M5	M5	M10	A2	M5	A2	
18	M5	M5	M5	A2	M5	A2	
19	A2	A2	DO	DO	M5	A2	
20	A2	DO	M5	M5	M5	A2	
21	A2	M5	M5	M5	DO	A2	
22	Off	M5	M5	M5	M12	DO	

23	M5	M5	M5	M5	M12	EO	
24	M5	M5	M5	M5	A2	M5	
25	Off	M5	DO	M5	A2	M5	
26	M5	DO	M5	A2	M12	M5	
27	M11	M5	A2	DO	M12	M5	
28	M11	M5	A2	M10	A2	M12	
29	M11	M5	A2	A2	M12	M12	
30	M5	M5	A2	A2	M12		
31		M5		A2	M12		

Sumber : CDP (Chef de Partie) Food and Beverage Department western section.

Keterangan :

M = Morning

A = After

DO = Day Off

EO = Extra Off

S = SICK

D. Pelaksanaan Kerja Harian

Di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta, khususnya di *main kitchen section* terdapat 4 *shift* yang di wajibkan kepada para *trainee* di *food and beverage department product*, yaitu *morning shift* (jam 5 dan jam 6 pagi),

middle shift (jam 12 siang), dan *evening shift* (jam 2 siang), tugas dan tanggung jawab masing-masing *shift* tersebut adalah :

1. *Morning shift* dibagi menjadi 2 karena di bagian *kitchen* masih di bagi menjadi 2 s*ection* yaitu Asean *section* dan *Western section*. Untuk asean *section*, *morning shift* dimulai dari jam 6 pagi sampai jam 2 siang. Sedangkan di *western section* dimulai dari jam 5 pagi sampai jam 1 siang.

   Tugas dari *morning shift* adalah sebagai berikut :

   a. Menangani *breakfast*.
   b. Mempersiapkan bahan yang diperlukan untuk membuat aneka hidangan telur seperti *boiled egg, scramble egg, poach egg, omellete*, dsb.
   c. *Set up* untuk menu buffet *breakfast*.
   d. Mempersiapkan semua makanan yang akan di hidangkan ke tamu.
   e. *Clear up* seluruh menu buffet setelah waktu *breakfast* berakhir.
   f. Menentukan dan mempersiapkan menu *breakfast* untuk keesokan hari.

2. *Middle shift* dimulai jam 12 siang sampai jam 8 malam.

   Middle shift mempunyai tugas sebagai berikut :

   a. Menyiapkan bahan-bahan yang di gunakan untuk *event* pada malam hari yang di adakan di resto.
   b. Membantu untuk menangani *ala carte* yang masuk di siang hari.

3. *Evening shift* dimulai dari jam 2 sore sampai jam 11 malam.

   Tugas dari *evening shift* sebagai berikut :

   a. Mengecek bahan-bahan *ala carte* yang ada pada *tabble chiller*.
   b. Melengkapi peralatan yang di gunakan untuk *ala carte* seperti *pan, stock pot*, dsb.
   c. Menghandle *ala carte* pada sore sampai malam hari.

4. *Night shift* dimulai jam 11 malam sampai jam 7 pagi.

   Tugas dari *night shift* sebagai berikut :

   a. Mengecek semua bahan yang akan di masak untuk *breakfast* keesokan harinya.
   b. Menghandle *ala carte* yang masuk pada malam hari, biasanya *ala carte* dari *room service*.
   c. Memanaskan seluruh bumbu-bumbu masakan yang akan di gunakan untuk breakfast.
   d. Menata semua menu yang akan di gunakan untuk breakfast di resto.
   e. Menulis seluruh pekerjaan di *log book.*

   Setiap shift di bagi menjadi satu staff dan kurang lebih 2 *trainee* untuk menangani semua pekerjaan. Untuk *evening shift* hanya asean *section* dan *gardemanger* yang *incharge*.

E. Analisis Pelaksana Kerja

1. *Hygiene* dan Sanitasi Mempengaruhi Kualitas Makanan

Secara moral tidak seorang pun menghendaki dirinya menderita sakit. Hotel sebagai usaha yang bergerak dalam bidang akomodasi, makanan dan minuman tidak dapat terlepas dari keharusan untuk menjaga dan memperbaiki kesehatan, baik yang menyangkut masalah lingkungan, makanan dan minuman serta karyawan atau tamu yang menggunakan jasa ini. Maka bahwa secara bisnis masalah kesehatan sangat berpengaruh terhadap kelangsungan hidup sebuah hotel. Peranan hygiene dan sanitasi sangatlah penting di dalam menjaga kualitas makanan dengan tujuan akhir untuk mencapai kepuasan tamu.

Hal-hal yang harus diperhatikan untuk menjaga kualitas makanan di Hotel Royal Ambarrukmo adalah:

a. Keadaan Bahan Makanan

Bahan makanan juga perlu mendapat perhatian secara fisik terutama kesegarannya harus terjamin, terutama bahan makanan yang cepat membusuk atau rusak. Contohnya : daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng, dan buah.

b. Cara Penyimpanan Bahan Makanan

Barang-barang harus disusun dengan baik dan rapi sehingga mudah untuk diambil. Untuk produk yang mudah busuk atau rusak agar disimpan pada suhu yang dingin. Di

Hotel Royal Ambarrukmo memiliki tiga tempat penyimpanan bahan makanann yaitu :

1) Freezer biasanya digunakan untuk menyimpan bahan-bahan makanan yang tahan lama seperti daging, ikan, dan bahan makanan yang telah di olah dan belum akan di gunakan. Karena bahan-bahan yang ada di freezer bertahan selama 1 bulan. Suhu di freezer standarnya -18℃.
2) Chiller biasanya digunakan untuk menyimpan sayuran yang telah dicuci, susu, telur, jus, yoghurt. Bahan-bahan makanan yang disimpan di dalam chiller bertahan 5 hari. Suhu di chiller standarnya 1-5℃.
3) Dry store adalah tempat dimana untuk menyimpan bahan makanan dalam kemasan, makanan dalam kaleng, plastic atau kardus. Dry store biasanya memiliki suhu 25℃.

c. Proses Pengolahan

Dalam proses pengolahan terdapat 3 hal yang harus diperhatikan, antara lain :

1) Tempat Pengolahan Makanan

Dapur memiliki peran penting dalam pengolahan makanan, karena itu dapur dan ligkungan sekitar harus terjaga dan diperhatikan.

2) Tenaga Pengolah/Penjamah Makanan

Tenaga penjamah makanan yaitu orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini memiliki peluang untuk menularkan penyakit melalui bahan makanan, maka dari itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

3) Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah atau prinsip hygiene dan sanitasi yang baik atau disebut dengan GMP (*Good Manufacturing practice*).

Hasil analisa penulis mengenai *hyiene* dan sanitasi mempengaruhi kualitas makanan yaitu *hygiene* dan sanitasi memiliki pengaruh penting terhahap kualitas makanan, maka dari itu perlu di perhatikan kebersihan dan kesehatan dalam penerimaan, pencucian, penyimpanan sampai pengolahan dari bahan mentah menjadi bahan jadi. Karena sehat dan bersihnya suatu makanan juga akan menjadi penilaan untuk tamu. Karena baik dan buruknya penilaian tamu terhadap kualitas

makanan juga mempengaruhi hotel. Di Hotel Royal Ambarrukmo dalam menjaga kualitas makanan sudah sangat baik. Jarang terjadinya complain dari tamu terhadap makanan yang telah disajikan kepada tamu. Dan tamu juga sudah merasa cukup puas dengan makanan yang telah di olah dengan baik dan benar.

2. *Hygiene* dan Sanitasi Sangat Penting Untuk Karyawan

Karyawan yang bertanggung jawab akan makanan dapat mengkontaminasi makanan pada setiap langkah dalam aliran makanan hingga ke tempat usaha. Karyawan tersebut mempunyai potensi untuk mengkontaminasi makanan ketika mereka telah di diagnosa mengidap penyakit akibat makanan, memperlihatkan gejala-gejala dari penyakit yang berhubungan dengan perut atau pencernaan, memiliki luka infeksi, atau memegang sesuatu yang dapat mengkontaminasi tangan mereka.

Mengelola fasilitas hotel khususnya pada F & B produk yang ditawarkan secara professional haruslah sesuai dengan standar SOP yang berlaku. Kondisi ini perlu diwujudkan untuk menjamin kebersihan dan kesehatan makanan yang ditawarkan kepada tamu. Peran F & B produk dalam menjaga hygiene dan sanitasi tidak saja terpaku pada pengolahan makanan dan minuman saja namun Hotel Royal Ambarrukmo juga menerapkan kebersihan dan kesehatan pada tenaga pengolah produk/juru masak yang meliputi beberapa hal yaitu :

a. Menjaga kebersihan diri sendiri

1) Mandi hingga bersih

2) Mencuci rambut

b. Menggunakan perlengkapan kerja yang tepat

1) Topi yang bersih atau penahan rambut

2) Pakaian yang bersih

3) Sepatu yang sesuai

4) Melepas perhiasan dari tangan dan lengan disaat bekerja

c. Mentaati kebersihan tangan

1) Mencuci tangan

2) Merawat tangan

3) Menggunakan sarung tangan yang sesuai

Karyawan diharuskan untuk melaporkan masalah kesehatan pada manajemen sebelum bekerja dengan makanan. Penanggung jawab makanan juga harus dilarang dari tempat usaha bila mereka memiliki gejala seperti diare, muntah-muntah, atau kulit kekuning-kuningan. Manager harus membatasi mereka dari bekerja dengan atau disekitar makanan bila mereka memiliki penyakit tenggorokan dan demam.

Manajemen memainkan peran penting dalam keefektivan program kebersihan pribadi. Dengan menciptakan program dengan melatih serta menerapkan kebijakan-kebijakan, manager dapat meminimalisasi resiko dari karyawan yang menyebabkan penyakit akibat makanan.

Yang paling penting manager harus memberikan contoh yang baik dengan menerapkan praktik kebersihan pribadi yang tepat.

Hasil analisa penulis mengenai *hygiene* dan sanitasi sangat penting untuk karyawan di Hotel Royal Ambarrukmo sudah cukup bagus. Karyawan sudah menggunakan seragam yang sesuai dengan standar operasional hotel. Dengan menggunakan chef jacket, apron, topi dan safety shoes untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan. Setiap 3 bulan sekali untuk karyawan dilakukan pengecekan kesehatan rectal swab, dan 6 bulan sekali untuk cek kesehatan seluruh badan. Dan semua karyawan sudah mematuhi dan menjalankan SOP yang berlaku dengan baik dan benar.

3. *Hygiene* dan Sanitasi Peralatan dan Perlengkapan Dapur Yang Ada di Hotel

Peralatan dan perlengkapan dapur sangatlah penting bagi terlaksananya proses pengolahan makanan dengan baik. Maka dari itu *hygiene* dan sanitasi peralatan dan perlengkapan dapur sangat berguna untuk operasional dapur dalam menunjang aktifitas produk makanan. Adapun hal-hal yang perlu di perhatikan, sebagai berikut :

a. Barang-barang dikelompokkan sejenis, seperti *chinaware, glassware, cutleries, silverware* dsb.
b. Peralatan yang disimpan harus mudah untuk diambil dan cara penempatannya juga harus tepat, di kelompokkan sesuai jenisnya.

c. Terbebas dari tikus, serangga, dan hewan lainnya.

d. Tinggi rak harus sesuai, agak memudahkan untuk mengambil peralatan.

e. Peralatan dapur harus dicuci dengan menggunakan *chemical* yang sudah disediakan.

Guna menjaga kebersihan peralatan dan perlengkapan dapur, pihak hotel memnetukan jenis bahan pembersih atau *chemical* yang di gunakan untuk mencuci peralatan dan perlengkapan dapur tersebut. Di Hotel Royal Ambarrukmo sendiri, dalam proses pencucian peralatan dan pelengkapan dapur menggunakan dua cara dan dengan *chemical* yang berbeda. Pertama proses pencucian dengan menggunakan mesin. Biasanya pencucian dengan menggunakan mesin ini digunakan untuk mencuci peralatan seperti *chinaware, glassware* dan *cutleris. Chemical* yang digunakan yaitu "Suma Nova", adapun juga *chemical* yang digunakan untuk membilas peralatan tersebut yaitu "Suma Cristal". Kedua dengan menggunakan metode manual atau lebih disebut dengan metode mencuci dengan menggunakan tangan. Biasanya pencucian dengan tekhnik maual ini digunakan untuk mencuci *silverware.* Seperti *stock pot,* pan yang digunakan setelah memasak. Chemical yang dipakai yaitu "Suma Star".

Area dapur juga harus senantiasa dibersihkan dan di pel dengan bahan pembersih yaitu "Bio Floor" oleh bagian *steward.* Area *chiller* dan *freezer* juga tidak boleh luput dari pembersihan dan pengontrolan,

sehingga akan menghasilkan lingkungan yang bersih, sehat, *hygiene* dan nyaman.

Hasil analisa penulis mengenai *hygiene* dan sanitasi peralatan dan perlengkapan dapur yang ada di hotel sudah baik. Dalam proses pencucian juga sudah menggunakan chemical yang di tetapkan oleh hotel. Penataan peralatan dan perlengkapan yang di gunakan untuk memasak juga ditata dengan rapi agar dapat di ambil dengan mudah. Semua kebersihan dari peralatan dan perlengkapan juga sudah di perhatikan dan dipastikan tidak ada noda yang mash tertinggal. Seorang steward yang bekerja untuk mencuci peralatan perlengkapan dapur juga harus mematuhi standar operasional pencucian.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. *Hyiene* dan sanitasi memiliki pengaruh penting terhahap kualitas makanan, maka dari itu perlu di perhatikan kebersihan dan kesehatan dalam penerimaan, pencucian, penyimpanan sampai pengolahan dari bahan mentah menjadi bahan jadi. Karena sehat dan bersihnya suatu makanan juga akan menjadi penilaan untuk tamu. Karena baik dan buruknya penilaian tamu terhadap kualitas makanan juga mempengaruhi hotel. Di Hotel Royal Ambarrukmo dalam menjaga kualitas makanan sudah sangat baik. Jarang terjadinya complain dari tamu terhadap makanan yang telah disajikan kepada tamu. Dan tamu juga sudah merasa cukup puas dengan makanan yang telah di olah dengan baik dan benar.
2. *Hygiene* dan sanitasi untuk karyawan di Hotel Royal Ambarrukmo sudah cukup bagus. Karyawan sudah menggunakan seragam yang sesuai dengan standar operasional hotel. Dengan menggunakan chef jacket, apron, topi dan safety shoes untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan. Setiap 3 bulan sekali untuk karyawan dilakukan pengecekan kesehatan rectal swab, dan 6 bulan sekali untuk cek

kesehatan seluruh badan. Dan semua karyawan sudah mematuhi dan menjalankan SOP yang berlaku dengan baik dan benar.

3. *Hygiene* dan sanitasi peralatan dan perlengkapan dapur yang ada di hotel sudah baik. Dalam proses pencucian juga sudah menggunakan chemical yang di tetapkan oleh hotel. Penataan peralatan dan perlengkapan yang di gunakan untuk memasak juga ditata dengan rapi agar dapat di ambil dengan mudah. Semua kebersihan dari peralatan dan perlengkapan juga sudah di perhatikan dan dipastikan tidak ada noda yang mash tertinggal. Seorang steward yang bekerja untuk mencuci peralatan perlengkapan dapur juga harus mematuhi standar operasional pencucian.

B. Saran

Saran yang ingin penulis sampaikan kepada Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta, *food and beverage department* yaitu sebagai berikut :

1. Saling menjaga komunikasi antar departemen agar operasional berjalan dengan baik dan lancar.
2. Staff sebaiknya memberi arahan yang lebih spesifik terhadap *job desk* untuk para *trainee.*
3. Melakukan rotasi / perputaran *section*, agar *trainee* juga dapat belajar di *section* lain dan mendapat ilmu yang lebih banyak.

DAFTAR PUSTAKA

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

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

Sulastiyono, Agus, 2011, Manajemen Penyelenggaraan Hotel, Bandung : ALFABETA

https://pendidikan.co.id/pengertian-hygiene-ruang-lingkup-manfaat-contoh-menurut-para-ahli/

Depkes RI. 2009. *Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan

Depkes RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.

LAMPIRAN

SURAT PENGANTAR PKL

YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281

Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 0114/Q.AMPTA/VII/2019
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 27 Juli 2019

KepadaYth
Human Resources Manager
Royal Ambarrukmo Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Royal Ambarrukmo selama 26Agustus 2019-26Februari 2020 bagi mahasiswa kami :

Nama	: Ardyah Mega Puspitasari
Nim	: 117109366
Semester	: V(Lima)
Jurusan	: Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir	: Kab.Semarang,28 Mei 1999
Alamat	: Ploso Gundi Rt.10/08 Suruh Kab.Semarang Jateng
No.Telp	: 081910793422
Nama orang Tua	: Rizal Arifin

Daftar riwayat hidup, pas foto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Foto copy Surat Keterangan Dokter, Foto copy Asuransi Kesehatan, Foto copy Kartu Hasil Studi terakhir, Foto copy Kartu Tanda Penduduk/Kartu Mahasiswa, dan Format Evaluasi Job Training, dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Apabila diterima sebagai trainee, mohon berkenan untuk memberikan penilaian setelah masa training berakhir.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami
Ketua

Drs.Prihatno,MM

Cc.File

SERTIFIKAT PKL

ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA

Luxury Travel Guide

WORLD LUXURY HOTEL AWARDS

Luxury Travel Guide

Certificate

THE MANAGEMENT OF ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
AWARDS THIS CERTIFICATE TO

ARDYAH MEGA PUSPITASARI

F&B Product Department - Trainee
September 2, 2019 - March 1, 2020
at Royal Ambarrukmo Yogyakarta

TAUFIK HIDAYAT
Director of Human Resources

IAN CAMERON
General Manager

FORM PENILAIAN PKL

ROYAL AMBARRUKMO

FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING

NAME : ARDYAH MEGA PUSPITASARI
SCHOOL : AMPTA
DEPT/SECTION : F&B PRODUCT
PERIOD : 2 SEPTEMBER 2019 - 1 MARET 2020

photo

NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
ATTITUDE		
1	**GROOMING & HOSPITALITY** Ketaatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3.65
2	**MOTIVATION** Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3.70
3	**RESPONSIBILITY** Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	3.73
4	**COOPERATIVENESS** Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3.65
5	**ATTENDANCE** Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3.49
KNOWLEDGE & SKILL		
6	**JOB KNOWLEDGE** Pengetahuan tentang bidang tugas.	3.69
7	**QUALITY OF WORK** Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapihan	3.70
8	**JOB SPEED** Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3.79
9	**INITIATIVE** Menunjukkan inisiative dalam melaksanakan tugas.	3.83
10	**IMPROVEMENT ACHIEVED** Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3.87

TOTAL SCORE : 37,10
GRADE : 3.71 (TOTAL SCORE / 10)
RATING : Excellent

Yogyakarta, 29 Februari 2020

Geert Dirk Vermeulen
Executive Chef

Sandy Sulistyo Wibowo
Training Manager

Scoring antara 1 - 4, dengan rating berikut ini:		
	3,50-4,00	: Excellent
	3,00-3,49	: Good
	2,50-2,99	: Fair
	1,50-2,49	: Below Average
	0,00-1,49	: Poor

MAIN KITCHEN ROYAL AMBARRUKMO HOTEL

PIZZA TABLE AND OVEN

GRILL

DEEP FRYING