

LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
HOTEL GRAND KEISHA
YOGYAKARTA

Periode September 2019 s/d Maret 2020



Oleh :

NAMA : CORNELIUS HARUN I

NIM : 117109319

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
GRAND KEISHA HOTEL YOGYAKARTA**

**Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



Oleh :

NAMA : CORNELIUS HARUN I

NIM : 117109319

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DIF & B DEPARTEMEN/ KITCHEN SECTION**

Oleh :

NAMA : CORNELIUS HARUN I

NIM : 117109319

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.SOS, S.ST, M.M)

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN : 0516057102

NIDN : 052615901

BERITA ACARA UJIAN
FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
HOTEL GRAND KEISHA
YOGYAKARTA
Periode September 2019 s/d Maret 2020



Oleh :
NAMA : CORNELIUS HARUN I
NIM : 117109319
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

....

Penguji

(Drs. Prihatno. M.M,)

NIDN : 0526125901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno. M.M,)

NIDN : 0526125901

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan hanya bagi Allah SWT, Pemelihara seluruh alam raya, yang atas limpahan rahmat, taufik dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan di Grand Keisha Yogyakarta dengan baik. Penulisan laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

Dengan dorongan dan bantuan maka penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir saya yang selalu memberikan saran dan masukan sehingga terciptanya Tugas Akhir yang layak ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M, selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M , selaku Kepala Jurusan Perhotelan yang telah berusaha memberikan jadwal akademik yang baik, sehingga proses belajar dapat berjalan dengan lancar.
4. Ibu Nuharani, selaku Dosen Pembimbing Akademik yang dari awal semester saya hingga sekarang telah membantu saya dalam proses perkuliahan maupun hal-hal umum lain yang tidak berhenti memberi saran kepada saya.
5. Bapak/Ibu Dosen, serta Karyawan STP AMPTA Yogyakarta yang telah berusaha sekeras mungkin untuk menciptakan system pembelajaran yang baik dan penempatan ruangan, juga pelayanan yang sungguh baik kepada mahasiswanya.
6. Chef Slamet Supartin selaku Executive Chef kitchen di Hotel Grand Keisha Yogyakarta, yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk mencari ilmu di Hotel Grand Keisha Yogyakarta

7. Chef Fandi selaku Chef De Partie, yang telah memberikan saya banyak ilmu di Main Kitchen.
8. Orang Tua saya, yang selalu mendukung dan mendoakan saya, sehingga saya diberikan kesehatan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Para teman-teman yang telah berusaha dan berjuang bersama-sama selama 6 semester ini, mulai dari awal hingga akhir.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan praktek kerja lapangan ini sehingga diperlukan saran dan kritik yang membangun dan diharapkan dapat berguna untuk diperbaiki dimasa mendatang. Akhir kata segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa penulis ucapkan semoga laporan praktek kerja lapangan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 17 Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii

BAB I

PENDAHULUAN

A....Latar Belakang Masalah.....	1
B.... Rumusan Masalah.....	2
C.... Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D....Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3

BAB II

KEPUSTAKAAN

A.... Gambaran Umum Perusahaan/Hotel Tempat PKL.....	5
1....Pengertian Industri Perhotelan.....	5
2....Karakteristik Hotel.....	6
3....Jenis Hotel.....	7
B.... Gambaran Umum Departement PKL.....	9
1....Pengertian F&B Departement.....	9
2....Hubungan F&B Departement dengan Departement lain.....	9
3....Kitchen Section.....	13

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A....Deskripsi Hotel Grand Keisha.....	27
1.....Sejarah hotel Grand Keisha.....	27
2.....Lokasi.....	29
3.....Fasilitas.....	30
B....Deskripsi Departement Kitchen.....	31
C....Job Description.....	32
1.....Jadwal Kerja.....	34
2.....Pelaksanaan Kerja Harian.....	36
3.....Analisa Pelaksanaan Kerja.....	39

BAB IV

PENUTUP

1. Kesimpulan.....	48
2. Saran.....	49

DAFTAR PUSTAKA.....	50
----------------------------	-----------

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible Product*) seperti kamar hotel, restoran, spa, dan berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, layanan, suasana dan lain sebagainya (Soekadijo, 1996:3)

Hotel Grand Keisha dalam menunjang kelancaran usaha jasa, juga menawarkan kedua produk tersebut kepada calon pelanggan dalam pelaksanaannya. Menurut SK Dirjen Pariwisata, *sanitasi hygiene* adalah meliputi perorangan, makanan serta lingkungan, dan tujuan diadakannya usaha sanitasi dan hygiene adalah untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lain sebagai akibat dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

Hotel Grand Keisha sebagai salah satu industri penyedia jasa, dari aspek layanan makanan dan minuman sudah tentu berupaya semaksimal mungkin untuk menyelenggarakan sebaik mungkin. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan

fasilitas dapur, tenaga pengolah makanan yang terampil di bidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengolahan makanan.

Berdasarkan hasil pengamatan, dapat diketahui bahwa pengolahan makanan di hotel Grand Keisha dilakukan dengan menerapkan teknik-teknik kuliner yang disesuaikan dengan jenis bahan serta menu yang akan diolah.

Namun demikian, dengan diterapkannya teknik-teknik kuliner ini, belum tentu menjadi jaminan bahwa makanan yang sudah diolah memenuhi syarat kesehatan *sanitasi hygiene*. Untuk itulah yang melatar belakangi dan mendorong peneliti sehingga diangkatlah penelitian dimaksudkan untuk menganalisa, mengetahui, serta mengukur sejauh mana penerapan *sanitasi hygiene* pengolahan dan penyimpanan bahan makanan pada Hotel Grand Keisha.

B. Rumusan Masalah

Tujuan utama dalam setiap manajemen perhotelan yaitu menjual pelayanan dalam bidang jasa yang lebih mementingkan "kepuasan bagi tamu". Untuk memberikan kejelasan dan kekhususan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan, maka penulis merumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan *Hygiene* dan *Sanitasi* dalam proses pengolahan bahan baku makanan di Hotel Grand Keisha?
2. Apa saja hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan di Hotel Grand Keisha?

C. Tujuan Penulisan

1. Untuk mengetahui penerapan *Hyegene* dan *Sanitasi* dalam proses pengolahan bahan makanan.
2. Untuk mengetahui hambatan yang sering ditemukan saat menyimpan bahan makanan di Main Kitcen Food Product.

D. Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Manfaat Praktik Kerja Lapangan adalah sebagai berikut :

1. Bagi mahasiswa STP AMPTA
 - a. Sebagai salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta.
 - b. Untuk mengetahui perbandingan antara praktek kerja di lapangan dengan teori yang di dapatkan di STP AMPTA Yogyakarta.
 - c. Untuk mengembangkan dan memperluas wawasan tentang dunia perhotelan terutama di *Food & Beverage Department*.
 - d. Untuk menerapkan teori yang di berikan di STP AMPTA Yogyakarta di lapangan.
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta
 - a. Dapat menjadikan tinjauan dan dikaji khususnya dalam bidang perhotelan (*Food & Beverage Product*).
 - b. Dapat menjadi referensi bagi mahasiswa lain yang berkecimpung di bidang perhotelan khususnya di *Food & Beverage Department*.

- c. Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
3. Bagi Hotel Grand Keisha.
 - a. Mendapat saran dan masukan sehingga dapat menambah kinerja yang sudah baik menjadi lebih baik
 - b. Dapat membawa nama baik Hotel Grand Keisha saat seorang mahasiswa melakukan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Grand Keisha.
 - c. Meninjau Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai dasar perekrutan pegawai setiap mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Grand Keisha.
 - d. Sebagai salah satu media promosi hotel
 - e. Dapat berbagi ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa yang melaksanakan *On The Job Training*.