

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*.

BAB II

KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan Hotel

1. Pengertian Industri Perhotelan

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. Pengertian hotel ini dapat disimpulkan dari beberapa definisi hotel seperti tersebut di bawah ini :

- a. Salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil (Keputusan Menteri Parpostel No 94/HK103/MPPT 1987)
- b. Bangunan yang dikelola secara komersil dengan memberikan fasilitas penginapan untuk masyarakat umum dengan fasilitas sebagai berikut :
 - 1) Jasa penginapan
 - 2) Pelayanan makanan dan minuman
 - 3) Pelayanan barang bawaan

- 4) Pencucian pakaian
- 5) Penggunaan fasilitas perabot dan hiasan–hiasan yang ada di dalamnya (Endar Sri,1996:8)
- 6) Sarana tempat tinggal umum untuk wisatawan dengan memberikan pelayanan jasa kamar, penyedia makanan dan minuman serta akomodasi dengan syarat pembayaran (Lawson, 1976:27)

2. Karakteristik Hotel

Perbedaan antara hotel dengan industri lainnya adalah :

- a. Industri hotel tergolong industri yang padat modal serta padat karya yang artinya dalam pengelolaannya memerlukan modal usaha yang besar dengan tenaga pekerja yang banyak pula.
- b. Menghasilkan dan memasarkan produknya bersamaan dengan tempat dimana jasa pelayanannya dihasilkan.
- c. Beroperasi selama 24 jam sehari, tanpa adanya hari libur dalam pelayanan jasa terhadap pelanggan hotel dan masyarakat pada umumnya.
- d. Memperlakukan pelanggan seperti raja selain juga memperlakukan pelanggan sebagai patner dalam usaha karena jasa pelayanan hotel sangat tergantung pada banyaknya pelanggan yang menggunakan fasilitas hotel tersebut.

3. Jenis – Jenis Hotel

Hotel menurut bintangnya adalah sebuah klasifikasi perhotelan yang didasarkan pada jumlah kamar yang dimiliki oleh hotel tersebut beserta

fasilitasnya berupa bar dan juga restoran, hotel yang merupakan bisnis penginapan semakin banyak dilirik oleh para investor asing karena memiliki potensi yang cukup besar apalagi untuk daerah seindah Indonesia.

Perhotelan dalam tatanan kerjanya memiliki tata manajemen yang cukup ketat dan juga disiplin demi terlaksananya standar kerja yang baik dan sesuai dengan apa yang diharapkan, berikut adalah hotel menurut bintangnya sebagai berikut :

a. Hotel bintang satu

Sebuah hotel dikatakan sebagai hotel bintang satu jika memiliki paling sedikit 15 kamar, satu kamar *suite room* dan disertai dengan *restaurant* dan *bar* yang menjadi fasilitas penunjang hotel tersebut bahkan bisa memberikan potensi keuangan yang cukup besar.

Contoh hotel seperti ini sering sekali kita temukan, biasanya hotel seperti ini difasilitasi dengan fasilitas kamar yang secukupnya, terkadang sangat jarang menggunakan management perhotelan seperti hotel besar lainnya.

b. Hotel bintang dua

Hotel ini memiliki sekurang-kurangnya 20 kamar, dua *suite room* dan juga *restaurant* beserta *bar*, hotel ini berada dalam ruang lingkup hotel biasa, jadi terkadang banyak kita temukan di tempat yang berada dalam sebuah tempat yang memiliki kompetisi yang cukup ketat.

c. Hotel bintang tiga

Memiliki fasilitas sekurang-kurangnya 30 kamar membuatnya menjadi hotel primadona yang cukup simpel dengan tatanan kamar yang cukup

bagus, dengan disertai *restaurant* dan juga *bar*, hotel yang seperti ini banyak dikunjungi wisatawan ketimbang yang berbintang, karena memiliki standar yang cukup memadai dengan hotel bintang lima. Misalnya, seperti Hotel Villa Grasia dan Hotel Almarik di Gili Terawangan.

d. Hotel bintang empat

Hotel bintang empat, hotel yang berada dalam kelas menengah atas yang memiliki sekurang-kurangnya 50 kamar dengan 4 *suite room* beserta *bar* dan juga *restaurant*, semua perbandingan yang ada tergantung pada jumlah kamar yang dimiliki.

e. Hotel bintang lima

Hotel yang memiliki kamar lebih dari 100 kamar dengan 5 *suite room* dilengkapi dengan *restaurant* dan juga *bar*, terkadang hotel yang seperti ini dilengkapi dengan *meeting room*, *ballroom* yang menunjang luas dari hotel sehingga memberikan potensi pendapatan yang cukup tinggi.

B. Gambaran Umum *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 operasional karena produk yang ditawarkan/dijual kepada tamu adalah produk yang menyangkut kebutuhan 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.

F&B Departemen 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.

F&B departement bertanggung jawab membuat aktifitas di hotel yang berhubungan dengan makanan dan minuman, tentunya juga membuat suatu acara pertunjukkan dan hiburan

2. Hubungan *Food and Beverage Department* dengan Departemen lain

Dalam menjalankan tugasnya, *Food and Beverage Department* memiliki hubungan yang erat dengan departemen - departemen lain yang ada di hotel. Adapun hubungan *Food and Beverage Department* dengan Departemen lain yaitu:

a. *Front Office Department*

Kerja sama ini sangat perlu terutama dalam pemberian keterangan tentang tamu-tamu Hotel, misalnya: jumlah tamu, kamar-kamar yang terpakai, tamu yang masuk atau keluar. Disamping itu juga didalam memberikan pesanan khusus, seperti tamu-tamu penting (*VIP Guest*), pemberian sesuatu dari pihak hotel kepada tamu tertentu (*Complement*).

b. *House Keeping Department*

Disini lebih banyak menyangkut soal kebersihan dan pengadaan peralatan. Pada umumnya, *Housekeeping* bertanggung jawab dalam

membersihkan lantai, pintu, jendela *restaurant* dan *bar*, termasuk juga dalam penyediaan pakaian dinas pegawai, *linen* (taplak meja, lap) dan bunga.

c. *Accounting Department*

Kerja sama ini sangat erat sekali didalam menangani dan membuat laporan tentang hasil penjualan makanan dan minuman di *restaurant* dan *bar*. Dalam hal pengawasan bahan-bahan makanan dan minuman yang diproduksi, memerlukan kerja sama yang teratur dan baik. Disamping itu, kerjasama dan saling pengertian ini juga diperlukan dalam pembayaran terhadap bahan-bahan makanan dan minuman kepada para penjual, dan juga dalam ketepatan pembayaran gaji pegawai.

d. *Engineering Department*

Demi kelancaran jalannya operasional, perbaikan atas perabot (furniture) *restaurant* dan *bar* adalah sangat perlu. Disamping itu pengadaan dan pengawasan atau peralatan listrik yang digunakan baik di *restaurant*, *bar*, dan dapur harus dilaksanakan dengan baik, sehingga dapat beroperasi semestinya.

e. *Purchasing Department (Store)*

Bertanggung jawab atas seluruh barang, peralatan, perlengkapan, serta barang kebutuhan yang diperlukan dalam pelaksanaan operasional *Food and Beverage Product*. Dalam pelaksanaanya perlu diperhatikan

dalam memilih barang yang akan dibeli pastikan sesuai *order* (kualitas dan kuantitasnya) dan harganya.

Gudang (*store*) atau bagian yang mengurus tempat penyimpanan barang-barang yang sudah dibeli oleh pihak *purchasing*. Sebelum barang-barang tersebut disimpan ke dalam *store* harus dicek kembali kebenaran seluruh barang yang masuk apakah sesuai dengan *orderannya* atau tidak

Dalam penyimpanan harus diperhatikan tanda-tanda peringatan penyimpanan barang agar tidak mudah rusak dan harus dipilah-pilahkan berdasar macam dan jenisnya. Sehingga ketika kru *Food and Beverage Product* akan mengambil barang yang sudah tertera di skala, barang masih dalam keadaan baik dan siap pakai.

f. *Steward Department*

Steward mempunyai tugas dan tanggung jawab atas penyediaan alat kelengkapan yang menunjang operasional *Food and Beverage Product*, kebersihan area *kitchen*, peralatan dan perlengkapan kru *Food and Beverage Product*.

g. *Human Resources Department*

Departemen ini berhubungan dengan *Food and Beverage Product* dalam hal mengurus masalah pengawasan penerimaan pegawai baru, pemberhentian pegawai dan masalah-masalah yang dihadapi pegawai yang berhubungan dengan hotel.

h. *Marketing Department*

Peranan marketing juga sangat penting bagi *Food and Beverage Product*, dengan adanya *marketing* maka hasil produk-produk hotel atau *Food and Beverage Product* khususnya dapat dipromosikan ke *public*. Sehingga bisa menarik konsumen untuk membeli produk kita atau untuk menambah kepuasan konsumen yang sudah membeli produk kita.

i. *Food and Beverage Service Department*

Food and Beverage Service Department memiliki banyak *section* dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing. Berikut ini beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menjalin hubungan baik agar tercipta pelayanan yang memuaskan bagi tamu hotel.

3. **Kitchen Section**

Pengertian Kitchen

Menurut Drs. Bagus Putu Sudiara, BA dalam buku pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura (2001) disebutkan pengertian dapur 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. Ruangan dapur terpisah dari ruangan lainnya.
- b. Lantai dibuat dari bahan yang kedap air dan tidak licin.

- c. Tembok dapur dilapisi dengan bahan kedap air, mudah untuk dibersihkan dari lantai sampai plafon.
- d. Plafon dibuat datar dengan bahan cerah.
- e. Memiliki penerangan yang cukup dan mampu menerangi ke segala arah.

Dari pengertian dapur di atas disimpulkan bahwa fungsi kitchen/dapur

adalah :

- a. Tempat mengolah makanan mulai dari bahan dasar sampai makanan siap untuk dihidangkan.
- b. Dapur dan makanan adalah sarana promosi untuk memperkenalkan budaya bangsa melalui seni kuliner khas daerah/bangsa ke internasional.

4. ***Restaurant Section***

Area terpenting dalam penjualan *Food and Beverage Product*, mengapa demikian karena dapat dibuktikan dengan banyaknya *pesanan* yang diterima oleh *Food and Beverage Product* dan setiap *section* yang ada di *Food and Beverage Product* wajib memenuhinya. Selanjutnya *restaurant* juga menyajikan menu-menu *Food and Beverage Product* seperti untuk *breakfast, lunch, dan dinner* yang tersaji dalam bermacam-macam menu lokal Tradisional, Asia, dan Internasional (*Western*). Hubungan yang baik ini berfungsi untuk mengetahui berapa penjualan *Food and Beverage Product*, makanan apa yang disukai tamu dan lain sebagainya. Sehingga dalam pembuatan produk dapat dievaluasi tampilan, rasa, porsi, harga, dan lainnya.

a. *Room Service*

Bertugas dan bertanggung jawab atas pelayanan pemesanan makanan dan minuman di dalam kamar selama 24 jam *non stop* dan *Food and Beverage Product* harus mampu menyediakan pesanan yang sesuai dengan menu yang dipilih oleh tamu, diharapkan dengan pelayanan ini tamu bisa merasa puas karena pelayanan hotel yang tidak berhenti yang dapat meningkatkan pendapatan hotel sendiri.

b. *Bar Service*

Melayani tamu yang ada di *bar, restaurant*, maupun di *poolside*, walaupun kapasitasnya hanya menyediakan *beverage* dan *snack* saja, namun kru *kitchen* harus siap membuatkan pesanan makanan ketika ada tamu yang memesan.

5. Manajemen Peralatan Kitchen

Adapun peralatan makanan yang digunakan di dalam proses memasak yang dibagi menjadi 2 yaitu :

a. Perlengkapan (*equipment*)

Adalah perlengkapan dapur atau peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan. Adapun contoh perlengkapan (*equipment*) yaitu :

- 1) Meja
- 2) Kompor
- 3) *Oven*
- 4) *Grill*

5) *Refrigerator*

6) *Sink* (bak cuci)

b. Peralatan (*utensil*)

Adalah peralatan kecil yang dipergunakan untuk mengolah makanan.

Adapun contoh peralatan (*utensil*) yaitu :

1) *Cutting board*

2) *Knife*

3) *Stock pot*

4) *Sauce pan*

5) *Frying panl*

6. Manajemen Bahan Makanan

Bahan makanan di dalam sebuah restoran merupakan investasi yang sangat besar. Jika sebuah restoran tidak dapat menjaga ketersediaan bahan makanan, maka besar kemungkinan restoran tersebut akan mengalami kerugian.

Penyimpanan bahan makanan (*food storage*) di dalam sebuah restoran merupakan salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan makanan agar tidak kekurangan pada saat dibutuhkan. Penyimpanan bahan makanan di restoran harus sangat diperhatikan karena bahan makanan pada dasarnya memiliki sifat mudah rusak, apalagi jika disimpan di dalam gudang yang tidak bersih, tidak teratur, dan juga tidak dijaga dengan baik.

Beberapa restoran yang kurang memperhatikan proses penyimpanan bahan makan pada akhirnya akan mengalami kerusakan bahan makanan,

kerugian, dan bahkan berakibat pada kebangkrutan. Oleh karena itu, pihak restoran harus banyak memberikan perhatian dalam proses penyimpanan dan pemakaian bahan makanan, salah satunya dengan menyediakan gudang penyimpanan bahan makanan (*food store*).

Dalam proses penyimpanan bahan makanan, ada beberapa faktor yang harus diperhatikan, di antaranya:

- a. Pengendalian suhu dan kelembaban
- b. Pengaturan dan penempatan bahan makanan
- c. Penanggalan bahan makanan (*labelling*)
- d. Letak gudang penyimpanan
- e. Pencatatan bahan makanan
- f. Keamanan.

7. Pengendalian Suhu dan Kelembaban

Setiap bahan makanan harus mendapatkan perlakuan yang berbeda-beda, terutama saat di simpan di dalam gudang. Bahan makanan harus di simpan di gudang dengan suhu dan kelembaban yang berbeda, karena jika tidak, bahan makanan akan mengalami kerusakan dan hal ini dapat merugikan pihak restoran. Suhu dan kelembaban gudang juga harus diperhatikan dengan baik.

- a. *Controller* bahan makanan dan petugas gudang harus memeriksa alat pengukur suhu secara berkala untuk memastikan suhu dapat terpelihara dan terjaga dengan baik.

- b. *Dry storage* merupakan gudang untuk menyimpan bahan makanan dalam kemasan, makanan dalam kaleng, plastik, kardus, botol, atau bahan makanan kering lainnya. *Dry storage* biasanya dipertahankan pada suhu antara 18°C-38°C (50°F-70°F). Hal ini bertujuan agar gudang terhindar dari serangan hama dan serangga.
- c. *Cold storage* merupakan gudang penyimpanan yang tersedia untuk bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*) dan *dairy products*, seperti telur, mentega, daging, dan susu. Bahan makanan akan terjaga jika disimpan pada suhu antara -1°C sampai -7°C (30°F-45°F). Selain itu, di dalam *cold storage*, bahan makanan juga harus diletakkan pada rak yang terpisah, karena jika disatukan dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi yang berakibat pada kerusakan bahan makanan.
- d. *Freezer storage* merupakan gudang penyimpanan dengan suhu -18°C (0°F) atau lebih rendah. *Freezer* digunakan untuk menyimpan berbagai jenis daging, *frozenfood* dan es krim yang dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama.

8. Penempatan dan Pengaturan Bahan Makanan

Setiap bahan makanan yang disimpan harus diletakkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Hal ini bertujuan untuk menghindari terjadinya kontaminasi bahan makanan dan juga kerusakan. Wadah penyimpanan dapat berupa *stainless-steel*, wadah plastik, atau wadah tertutup lainnya. Bahan makanan di simpan di dalam gudang penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik. Dalam

hal ini, pihak restoran harus mengatur gudang agar bahan-bahan tersimpan dengan teratur dan tidak penuh agar suhu dan kelembaban gudang dapat terjaga.

a. Penyimpanan didalam lemari es (*chiller*):

- 1) Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap
- 2) Makanan yang berbau tajam harus ditutup dengan *plastic wrap* yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, atau di dalam lemari yang berbeda.
- 3) Makanan yang di simpan sebaiknya di gunakan tidak lebih dari 2 atau 3 hari.
- 4) Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, karena dapat mempengaruhi suhu dan berisiko terjadi kerusakan bahan makanan.

b. Penyimpanan makanan kering:

- 1) Suhu cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik
- 2) Ruangan bersih, kering, lantai, dan dinding tidak lembab
- 3) Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit
- 4) Rak mudah dibersihkan dan dipindahkan
- 5) Penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*first in first out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan terlebih dahulu.

9. Penanggalan Bahan Makanan (*Labelling*)

Pihak restoran yang sedang bertugas di gudang harus selalu melakukan *labelling* atau mencantumkan tanggal pada setiap bahan makanan, baik yang belum digunakan atau yang sudah di gunakan agar bahan makanan dapat selalu terkontrol dan terjaga kualitasnya. Hal ini juga sangat membantu pihak restoran dalam mengatur perputaran persediaan bahan makanan di gudang.

a. Letak Gudang Penyimpanan

Letak gudang penyimpanan harus strategis serta memungkinkan setiap barang yang diterima dapat segera disimpan. Strategis dalam arti letak gudang harus mudah untuk dijangkau oleh pihak restoran yang terkait, seperti (*kitchen, receiving, purchasing*). Karena jika tidak, pihak restoran akan mengalami kesulitan dalam menjalankan pekerjaannya masing-masing, dan dapat menyebabkan terhambatnya operasional restoran.

b. Pencatatan Bahan Makanan

Bahan makanan yang ada di dalam gudang harus selalu dicatat ketika baru datang ataupun ketika akan digunakan. Pencatatan atas persediaan barang masuk-keluar harus dilakukan secara baik dan rutin berdasarkan dokumen. Petugas gudang biasanya memanfaatkan kartu gudang (*bin card*) yang berfungsi untuk mengontrol bahan makanan yang keluar dari gudang dan juga bahan makanan yang baru datang ke gudang. Dengan adanya *bin card*, petugas juga dapat lebih mudah untuk mengatur persediaan bahan makanan di dalam gudang.

c. Keamanan

Keamanan persediaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang harus dikelola secara serius bagi semua pihak di restoran. Selain itu, setiap barang yang keluar dari gudang harus disertai dengan surat permintaan dan tanda tangan petugas yang berwenang. Hal ini bertujuan untuk mencegah pencurian dari dalam gudang.

d. Metode Dasar Memasak

Teknik dasar pengolahan makanan dapat dibagi menjadi beberapa cara, yaitu:

1) *Boiling* (merebus)

Boiling adalah mengolah bahan makanan dengan cairan yang sedang mendidih (suhu 100 °C).

2) *Simmering* (merebus dibawah titik didih dengan api kecil)

Simmering adalah merebus bahan makanan dalam cairan pada suhu 90 °C - 95 °C dengan perbandingan cairan dan bahan makanan 10 : 1.

3) *Poaching* (merebus di bawah titik didih (80 °C – 90 °C))

Poaching adalah proses merebus bahan makanan secara perlahan (*slow bubbling*) dalam cairan dengan api yang sedikit lebih kecil dari proses *simmering*, dan cairan yang dipergunakan merupakan campuran cuka dan air. Istilah *poaching* hanya berlaku untuk *egg, fish, and fruit*.

4) *Stewing* (menggulai)

Stewing adalah mengolah makanan dengan cairan berbumbu, api sedang dan sering diaduk. Cairan yang bisa digunakan seperti: susu, santan, kaldu.

5) *Braising* (merekus dalam cairan sedikit).

Braising adalah merebus bahan makanan di atas api atau di dalam Oven dengan menggunakan cairan dalam jumlah sedikit atau setengah daribahannya dengan menggunakan api kecil secara perlahan–lahan.

6) *Steaming* (mengukus)

Steaming atau mengukus adalah memasak makanan dengan menggunakan uap air panas (*steam*).

10. Standar Keselamatan Kerja

Persiapan di tempat kerja

- a. Pikirkan selalu keselamatan dan kesehatan anda dimanapun anda bekerja.
- b. Bila anda ragu-ragu mengoperasikan peralatan mekanik, alat-alat listrik yang anda gunakan, jangan ragu-ragu bertanya. Patuhilah SOP (*Standard Operation Procedure*).
- c. Gunakanlah waktu istirahat sebaik-baiknya, baik dirumah maupun ditempat kerja.
- d. Pakailah pakaian kerja dan alat-alat pelindung dengan sopan rapih dan bersih.
- e. Berikan saran-saran perbaikan bila ada hal-hal yang bisa menimbulkan bahaya.

- f. Bila terjadi kecelakaan atau merasa sakit di tempat kerja segera lapor kepada atasan setempat.
- g. Bantulah rekan-rekan kerja anda bila rekan anda membutuhkan bantuan anda saat bekerja di tempat yang membahayakan.
- h. Yakinkan bahwa alat-alat pemadam api yang ada selalu dalam keadaan yang siap pakai.
- i. Jangan paksakan diri anda mengangkat, menahan, mendorong dengan beban yang diluar kemampuan anda dengan posisi ataupun yang mengundang bahaya.
- j. Carilah posisi kerja yang baik dan nyaman saat anda melakukan pekerjaan, hindarilah kecerobohan.
- k. Adakan persiapan dan pemeriksaan terhadap peralatan yang akan anda gunakan baik sebelum, pada saat dan setelah dioperasikan.
- l. Pahami benar standard urutan kerja peralatan yang anda gunakan.
- m. Beri tanda-tanda penting, dimana tempat kerja bisa membahayakan orang lain, seperti benda jatuh, licin dan bahaya lain.
- n. Usahakan barang-barang yang ada ditempat kerja anda adalah barang-barang yang akan digunakan kerja.
- o. Kembalikan peralatan kerja anda ditempat yang sudah ditentukan

11. Pengawasan peralatan barang

- a. 4 R.
 - 1) Ringkas, pisahkan barang-barang yang dipakai dari barang-barang yang tidak terpakai. Barang yang tidak terpakai di tempatkan ditempat lain.

- 2) Rapih, Atur agar mudah diambil dan digunakan.
 - 3) Resik, Bersihkan dari kotoran terhadap barang dan lingkungan.
 - 4) Rawat, Jaga agar teratur, tidak berantakan dan tetap selalu bersih.
- b. Tempat meletakkan barang
- 1) Tempatkan ditempat yang sudah ditentukan.
 - 2) Jika meletakkan sesuatu barang untuk sementara beri tanda tempat tersebut. Jangan diletakkan ditempat yang mengganggu, misalnya: di tangga, jalan umum, pintu masuk, *switch box panel* atau depan *box* pemadam kebakaran.
 - 3) Cara menumpuk barang.
 - a) Tumpuklah secara terpisah barang yang mudah terbakar, dan barang yang berbahaya.
 - b) Tumpuklah mulai dari barang yang berat ke yang ringan.
 - c) Untuk barang yang mudah bergerak gunakan *stoper*.
 - d) Ikat barang-barang yang mudah jatuh.
 - e) Hati-hati meletakkan barang yang panjang, usahakan diletakan dalam posisi tidur.
 - f) Benda yang berbentuk silinder yang diberdirikan, diberi penyangga agar tidak jatuh.
 - g) Tinggi tumpukan diperhitungkan agar aman.

12. Penanganan Barang dan Bahan (*Material handling*)

a. Barang Cair Mudah Terbakar

- 1) Tempat menyimpan bahan cair mudah menyala/terbakar harus cukup ventilasi, jauh dari sumber api, instalasi listrik harus memenuhi syarat.
- 2) Di lokasi penyimpanan/penanganan harus ada alat pemadam api yang sesuai dengan peruntukannya.
- 3) Bahan cair mudah terbakar harus tersimpan ditempat *container* tertutup.
- 4) Waktu penanganan bahan cair mudah terbakar harus memakai alat pelindung diri seperti: masker, sarung tangan.
- 5) Peratan kerja dilokasi penyimpanan bahan cair mudah terbakar harus tidak menimbulkan percikan api.
- 6) Lokasi penyimpanan diberi peringatan”Awas Bahan Mudah Terbakar.

b. Penanganan Bahan Kimia

- 1) Baca dan ikuti peringatan label pada wadah/tempat bahan kimia yang digunakan.
- 2) Ikuti dengan baik *procedure* kerja dan gunakan alat pelindung diri yang sesuai.
- 3) Ketahuilah sifat bahan kimia yang ada di tempat kerja melalui lembar data keselamatan bahan (MSDS).
- 4) Setiap ceceran/tumpukan bahan kimia di atas lantai harus dinetralisir/siram dengan air secukupnya, agar tidak merusak dan mengakibatkan kecelakaan kerja.

- 5) Apabila bahan kimia mengenai bagian dari anggota badan segeralah dibasuh dengan air.
- 6) Jangan biarkan bahan-bahan kimia tersebut dalam keadaan terbuka, pastikan bahwa selalu dalam tertutup dan tidak bercampur dengan bahan-bahan lainnya.

c. Cara Penyimpanan (*Storing*)

- 1) Bahan kimia yang bersifat tidak stabil tidak boleh disimpan bersama-sama dengan atau berdekatan dengan komponen sianida.
- 2) Penyimpanan bahan kimia yang dekat dengan proses yang berbeda sifat atau yang bereaksi harus dijauhkan.
- 3) Wadah/kontainer bahan kimia harus selalu ditutup dan dijaga agar tidak bocor, pecah atau rusak dan dicek secara teratur.
- 4) Tempat penyimpanan (ruangan) dimana bahan kimia disimpan agar selalu sejuk mempunyai ventilasi yang cukup untuk menjaga agar setiap uap yang berbahaya agar dapat segera disingkirkan dan jauh dari percikan api.

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Grand Keisha

1. Sejarah Hotel Grand Keisha Yogyakarta

Grand Keisha Hotel by Horison terletak di pusat kota, tepatnya di Jl. Affandi no. 9, Gejayan, Sleman, Yogyakarta. Terletak beberapa meter dari mall terbesar di Yogyakarta dan Jawa Tengah yakni Hartono Mall, dan 20 menit dari Malioboro atau Keraton Yogyakarta.

Hotel dengan 177 kamar yang terbagi menjadi 3 bagian yakni *Deluxe Room* (166 kamar) dengan ukuran 29m², *Junior Suite* (9 kamar) dengan ukuran 52m² dan *Executive Suite* (2 kamar) dengan ukuran 58m². Kamar cukup luas, komplet dengan fasilitas modern untuk memenuhi kebutuhan anda tinggal. Kamar tidur dilengkapi dengan AC, fasilitas pembuat kopi dan teh, adaptor listrik, mini-bar akses, akses Wi-Fi gratis, dan LED TV. Kamar mandi lengkap dengan fasilitas *shower/bathup*, *hairdryer*, lemari pakaian dan perlengkapan mandi.

Ditambah fasilitas lainnya seperti, Srimanganti *Restaurant* dimana kami mengedepankan masakan nusantara, Sekar Jagad *Lobby Lounge*, *Pool*, *Fitness Center*, *Ottoman Sky Lounge* dan 8 *meeting room* ditambah 1 *ballroom* dimana setiap penamaan *meeting room* tersebut Grand Keisha Hotel mengangkat nama dari motif-motif batik yang ada di Yogyakarta seperti Sidomukti, Sidoluhur, Sidoasih, Truntum dan

yang lainnya. Dengan tagline “*Luxurious 4 Stars Hotel with Excellence Service*” menjadikan hotel ini benar-benar mengedepankan *Service Excellence* serta *personal touch* untuk diberikan kepada para Horisoners yang datang baik untuk menginap maupin kunjungan bisnis anda. Dengan kermahan, kesungguhan, kecepatan, kehangatan, kepedulian dan ketulusan serta seperti tagline dari Horison yakni “*World Class Hospitality with Indonesian Authenticity*” kami menjamin Grand Keisha by Horison Yogyakarta adalah tempat yang tepat untuk menghabiskan waktu di Yogyakarta.

Hotel ini merupakan hotel bintang 4 dengan desain bangunan yang klasik dan elegan, memadukan nuansa tradisional dan modern seperti kota Yogyakarta yang sudah modern tapi masih menjaga budaya dan tradisinya. Keunggulan lain dari Hotel ini yakni pelayanan prima yang diberikan oleh para petugasnya.

Kita dapat menemukan restoran di lantai 1 yakni Restoran Sri Manganti. Biasanya untuk sarapan para tamu akan disajikan di restoran ini. Restoran dengan desain yang sangat klasik dan elegan membuat kita akan betah berlama-lama duduk di meja makan sembari menikmati sajian makanan dan minuman yang disajikan dengan menu yang lengkap dan beragam dari *Western*, Asia hingga makanan Tradisional pun tersedia.

Kemudian di lantai 9 terdapat Ottoman *Sky Lounge*, *sky lounge* pertama dengan nuansa Turki di Indonesia. *Sky Lounge* merupakan

tempat yang sempurna untuk segala macam pertemuan, baik bisnis maupun pribadi, melayani mocktail yang luar biasa, makanan yang lezat dan aneka hidangan akan menjadikan pengalaman tak terlupakan untuk malam Anda.

2. Lokasi Hotel Grand Keisha Yogyakarta

Hotel Grand Keisha Yogyakarta beralamat di Jl. Affandi No. 9, Suropandan, Gejayan, Kec. Depok, Kab. Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta.

Phone : +62 274 5012200

Fax : +62 274 5012200

Kode Pos : 55283

E-mail : reservation@grandkeisha.com

Website : www.grandkeishayogyakarta.com

Total Kamar : 177 Kamar

Sumber : www.grandkeishayogyakarta.com

Hotel Grand Keisha Yogyakarta berada di lokasi yang strategis karena berada di pusat kota Yogyakarta dan dekat dengan tujuan wisata atau tempat tertentu seperti:

- a. Hartono Mall
- b. Adisucipto Airport
- c. Universitas Sanata Dharma
- d. Universitas Gajah Mada
- e. Jogja Bay Water Park

3. Fasilitas di Grand Keisha Hotel

a. *Room*

Hotel Grand Keisha Yogyakarta memiliki kamar dengan jumlah 177 kamar dengan 9 macam *type* kamar sebagai berikut:

- 1) *Deluxe Room* dengan 166 kamar dengan ukuran 29m²
- 2) *Junuior Suite* dengan 9 kamar dengan ukuran 52m²
- 3) *Executive Suite* dengan 2 kamar dengan ukuran 58m²

b. Sri Manganti

Sri Manganti merupakan restoran utama yang ada ada di Hotel Grand keisha dengan kapasitas maksimal 120 *pax*. Terletak di lantai 2 sebelah timur *Lobby*. Menjual berbagai menu masakan *Indonensian, European, dan Chuinese*. Sri Manganti beroperasi mulai dari jam 06.00 – 23.00 WIB.

c. Sekar Jagad *Lounge*

Sekar Jagat *Lounge* telah menjadi tempat istirahat untuk makanan ringan dan teh sore yang santai. Sekar Jagad menimbulkan suasana intim yang membuat anda merasa berada di rumah dengan gaya bahasa Grand Keisha

d. Sidomukti *Ballroom*

Dengan bentang luas 60 x 20 x 5.8 m², Sidomukti *Ballroom* biasa digunakan untuk acara – acara besar seperti *wedding party, graduation, reception, convention* dan sebagainya. Sidomukti *Ballroom* mampu menampung sebanyak 700 *pax* untuk *cocktail*,

banquet sebanyak 200 *pax*, dan *classstyle* sebanyak 230 *pax*, 400 *pax* untuk *theatrestyle*, dan 111 untuk *U-shape*.

e. *Ottoman Sky Lounge*

Ottoman Sky Lounge merupakan restoran pertama bernuansa Turki yang berada di lantai 9 Hotel Grand Keisha. Perpaduan antara masakan dengan cita rasa khas Turki dan dimasak dengan bahan - bahan pilihan untuk mendapatkan cita rasa masakan yang khas.

f. *Room Sevice/In Dining Room*

Melayani permintaan makanan dan minum yang dipesan tamu dari kamar selama 24 jam. Daftar menu yang dapat disiapkan sudah disediakan di kamar hotel tamu masing-masing, dan untuk pemesanan dapat menghubungi di dial 207.

B. Deskripsi Department Kitchen

Menurut Drs. Bagus Putu Sudiara, BA dalam buku pedoman Pusat pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura (2001) disebutkan pengertian dapur 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 :

1. Ruangan dapur terpisah dari ruangan lainnya.
2. Lantai dibuat dari bahan yang kedap air dan tidak licin

3. Tembok dapur dilapisi dengan bahan kedap air, mudah untuk dibersihkan dari lantai sampai plafon.
4. Plafon dibuat datar dengan bahan cerah.
5. Memiliki penerangan yang cukup dan mampu menerangi ke segala arah.

Dari pengertian dapur di atas disimpulkan bahwa fungsi kitchen/dapur adalah :

1. Tempat mengolah makanan mulai dari bahan dasar sampai makanan siap untuk dihidangkan.
2. Dapur dan makanan adalah sarana promosi untuk memperkenalkan budaya bangsa melalui seni kuliner khas daerah/bangsa ke internasional.

C. *Job Description* Objek Praktek Kerja Lapangan

1. *Hygiene* perorangan

Dalam hal ini perlu ditekankan kepada juru masak agar selalu menjaga hygiene diri sendiri dalam hal ini petugas atau karyawan yang berhubungan langsung dengan bahan-bahan makanan, baik sebelum, sedang dan sesudah bahan makanan diolah, sehingga makanan yang dihasilkanpun merupakan makanan yang aman, bebas dari pencemaran dan bakteri atau lainnya yang mungkin bisa timbul dari rangkaian kegiatan tersebut. *Hygiene* perorangan mencakup semua segi kebersihan dari pribadi karyawan tersebut. Menjaga

hygiene perorangan berarti menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh.

2. *Hygiene* makanan

Bahan makanan yang dipergunakan dalam pengelolaan makanan sebagian besar berupa bahan makanan nabati yang berasal dari tumbuh-tumbuhan seperti sayur, buah. Sedang bahan hewani berasal dari binatang seperti daging, unggas, ikan dan lain-lain. Bahan makanan hewani lebih mudah busuk/rusak jika dibandingkan dengan bahan makanan nabati. Namun demikian, dengan kemajuan teknologi saat ini, banyak ditemukan teknik pengawetan bahan makanan sehingga dapat mempertahankan dan memperpanjang masa penyimpanan bahan makanan tersebut. Jadi penyimpanan bahan makanan juga harus diperhatikan agar saat bahan digunakan bahan tersebut masih dalam kondisi yang baik.

3. *Sanitasi* dan *Hygiene* tempat kerja

Menerapkan kepada juru masak agar pakaian kerja harus dalam kondisi bersih dan rapi, tidak menggunakan aksesoris secara berlebihan dan menggunakan pengharum badan yang baunya tidak terlalu tajam dan menyengat. Saat akan menyajikan makanan, makanan terlebih dahulu kami periksa, untuk menghindari adanya kotoran seperti debu atau rambut pada makanan.

4. *Sanitasi dan Hygiene* barang dan peralatan

Selain itu juga harus diterapkan kepada juru masak agar para juru masak selalu menjaga kebersihan dan kelengkapan barang-barang dan peralatan *kitchen*.

Jadi, setiap juru masak atau petugas yang berkaitan dengan *kitchen* harus dapat menjaga sanitasi dan hygiene area *kitchen* dan juga peralatan serta bahan makanan, gunanya agar produk yang dihasilkan bisa lebih higienis dan bersih dan secara otomatis akan meningkatkan mutu atau kualitas dari makanan tersebut.

Bekerja di bidang *hospitality* seperti hotel beresiko mempunyai jam kerja yang tidak beraturan, terutama karyawan di bagian operasional. Jam kerja selama 24 jam dan tak pernah mengenal hari libur membutuhkan “keterampilan” khusus dalam mengelola jadwal kerja karyawan setiap hari, minggu dan bulannya.

Pengaturan jam kerja ini akan lebih banyak membahas jam kerja di bagian operasional karena menurut kami jadwal kerja *back office* lebih mudah diatur dibandingkan dengan bagian operasional.

D. Jadwal Kerja

Jadwal kerja di Grand Keisha Hotel ditentukan oleh *Supervisor* dengan sistem 5 hari kerja dan 2 hari libur bagi karyawan tetap/staff dan 6 hari kerja dan 1 hari libur bagi karyawan *non staff*, dan dengan 3 shift antara lain *morning shift*, *evening shift*, dan *night shift*. Tetapi jadwal kerja dapat berubah sewaktu – waktu atas perintah dari *Supervisor* mengingat

Occupancy hotel. Jika karyawan tidak bisa bekerja, diharapkan untuk memberikan surat keterangan atas ketidakhadirannya pada hari itu juga.

Jadwal kerja bagian operasional biasanya diserahkan kepada karyawan *Supervisor* dimana secara operasional, *Supervisor* ini masih terlibat dalam operasional sehari-hari sehingga lebih tahu secara langsung kondisi karyawan dibawahnya dibandingkan Manajer.

Sistem *Shift* (Operasional)

Shift yang rata-rata digunakan adalah *shift* Pagi (*Morning*), Siang (*Afternoon/Evening*) dan Malam (*Night*) dengan durasi kerja masing-masing 9 jam termasuk istirahat. Tetapi karena *nature business* dari hotel adalah pelayanan yang terkadang tidak bisa diprediksi tingkat keramaiannya, Maka disela – sela jadwal utama tersebut ada jadwal *Middle* (Tengah), *Split* (dibagi dua jam kerja), *Overtime* (Lembur).

<i>Shift Morning/ Pagi</i>	: 07.00 – 16.00
<i>Shift Afternoon/ Evening/ Siang</i>	: 14.00 – 23.00
<i>Shift Night/ Malam</i>	: 23.00 – 08.00
<i>Shift Middle</i>	: 10.00 – 18.00, 11.00 – 19.00
<i>Split</i>	: 07.00-11.00 & 19.00-23.00
<i>Overtime</i>	: Harus sepengetahuan atasan

E. Pelaksanaan Kerja Harian

Berikut jabatan dapur beserta tugasnya secara garis besar untuk memberikan gambaran umum semua jabatan di *kitchen* departemen dalam rangka meningkatkan pengetahuan secara menyeluruh :

1. *Chief Cook (Executive Chef)* Biasa disebut juga *Chef De Cusinatau* atau dipanggil dengan “*Chef*” saja. Pekerjaan seorang *Chef* lebih banyak bersifat administrative. Tugas dan tanggung jawab seorang *Chef* antara lain sebagai berikut :
 - a. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
 - b. Menyusun Menu
 - c. Membuat standard recipe beserta *food cost* nya
 - d. Membuat purchase order (bahan-bahan).
 - e. Membuat perkiraan (*forecast*) yang akan dicapai.
 - f. Memimpin staff dan bawahannya.
 - g. Mengawasi jalannya operasional *kitchen* terutama pada saat hotel atau restaurant buka.
2. *Assistant Chief Cook (Sous Chef)* tugas dan tanggung jawabnya adalah menggantikan kedudukan *Chef* apabila dia berhalangan atau sedang libur (*day off*).
3. *Chef de Partie* bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisir dan membagi tugas kepada bawahannya dan ikut secara langsung turun tangan mengolah makanan.

4. *Demi Chef* adalah wakil *Chef de Partie*, tugas dan tanggung jawabnya sama.
5. *Cook/Commis* Setiap *Chef De Partie* dibantu oleh juru masak (*Cook*) dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya. Jumlahnya bergantung pada tingkat volume *occupancy* hotel, *Cook/Commis* sewaktu - waktu dapat menjadi *Demi Chef* jikalau *Chef De Partie* berhalangan hadir dikarenakan hal tertentu.

Dan berikut tatanan operasional kerja berdasarkan shift:

a. *Morning Shift*

Sebelum melakukan pekerjaan diharuskan mengisi presensi terlebih dahulu, dan standar kehadiran yang diberlakukan adalah 15 menit sebelum jam operasional harus sudah *stand by* di *Kitchen*.

- 1) Mempersiapkan bahan yang diperlukan dan *standby* di *egg corner* untuk membuat hidangan telur bagi tamu seperti *poach egg, omelette, scramble egg, dsb.*
- 2) Jika waktu *breakfast* telah selesai trainee diharuskan untuk meng-*clear up* (membersihkan) sisa makanan yang berada di *buffet breakfast*.
- 3) Mengecek kembali dan mempersiapkan bahan-bahan makanan yang akan digunakan pada hari itu juga, dan membantu senior/staff untuk mempersiapkan menu makanan untuk di kemudian hari.

- 4) Jika ada pesanan menu *ala cart'e* trainee diwajibkan membantu staff/senior dalam pembuatannya.
- 5) Ikut serta dalam membantu menjaga kebersihan area operasional *kitchen*.
- 6) Mengambil bahan makanan yang berada di *general store* untuk dipindahkan ke *kitchen store*.
- 7) Mencatat operasional kerja yang dilakukan selama *morning shift* di *Log Book*.

b. *Evening Shift*

Beberapa hal yang harus dikerjakan selama operasional kerja *evening shift*:

- 1) Membantu staff/senior untuk mengecek kembali bahan makanan yang tersedia di store, baik yang digunakan untuk pesanan *ala cart'e* maupun menu *Dinner*.
- 2) Membantu staff/senior dalam melayani pesanan *Room Service*.
- 3) Membantu menyiapkan menu makanan untuk *Dinner*.
- 4) Mengolah seluruh bahan makanan yang sudah disiapkan menjadi menu makanan *Breakfast*.
- 5) Mencatat seluruh kejadian di *Log Book*.

c. *Night Shift*

Beberapa hal yang harus dikerjakan selama operasional kerja *night shift*:

- 1) Mengecek kembali menu makanan yang akan diolah dan dihidangkan pada menu *breakfast*.
- 2) Membantu staff/senior dalam melayani pesanan *room service*.
- 3) Menata menu *breakfast* yang telah disediakan di *restaurant*.
- 4) Mencatat seluruh kejadian setelah *night shift* telah selesai.

F. Analisis Pelaksanaan Kerja

1. Penerapan *Hygiene* dan *Sanitasi* pengolahan bahan makanan.

Pengolahan bahan baku makanan sangat perlu diperhatikan untuk mencegah terjadinya kontaminasi bakteri pada makanan. Berdasarkan analisa penulis, dapat diketahui bahwa prosedur dan standar yang diterapkan dalam Grand Keisha Hotel memiliki kesesuaian dengan Lampiran IV Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, Tanggal 31 Juli 2003 mengenai pengolahan makanan.

Uraian mengenai *Hygiene* dan *Sanitasi* pengolahan bahan baku, penulis uraikan dalam poin-poin di bawah ini :

- a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar, memperhatikan perilaku pekerja, dan cara kerja yang bersih.

SOP di Grand Keisha Hotel mengatur prosedur mengenai standar kebersihan para tenaga pengolah makanan. Tenaga

pengolah makanan harus dapat mempertahankan standar tinggi bagi kebersihan individu/pribadi. Dalam prosedur ini diatur tentang aturan mencuci tangan, kebersihan wastafel, kelengkapan individu.

Dalam aturan mencuci tangan terdapat cara bagaimana mencuci tangan yang baik dan benar. Dalam analisa penulis perihal aturan mencuci tangan, penulis menemukan bahwa masih ada karyawan dapur yang tidak mengikuti aturan mencuci tangan yang telah diatur dalam SOP Grand Keisha Hotel. Berdasarkan analisa penulis hal ini terjadi karena kurangnya kesadaran para karyawan dalam menjaga kebersihan tangan.

Selain aturan mencuci tangan perlu diperhatikan juga kelengkapan serta kebersihan wastafel, berdasarkan fakta di lapangan penulis menemukan bahwa wastafel sudah sesuai dengan standar yang seharusnya, di mana sudah dilengkapi dengan air hangat, sabun, *hand sanitizer*, *paper towel*, dan tempat sampah.

Kemudian dalam kebersihan individu juga harus didukung dengan kelengkapan serta perilaku individu. Dari hasil pengamatan penulis, penulis melihat bahwa para tenaga pengolah makanan di dapur Grand Keisha Hotel sudah memahami dengan baik standar dan prosedur yang diterapkan, hal ini terbukti dengan perilaku yang baik di dapur serta memerhatikan kelengkapan

individu yang harus tetap rapih dan bersih pada saat berkerja. Tenaga pengolahan makanan yang melakukan kontak langsung dengan makanan harus memperhatikan *personal hygiene*. Makanan yang sedang diolah maupun yang telah siap dihidangkan harus terhindar dari kontaminasi kuman dan bakteri.

- b. Kegiatan pengolahan makanan harus terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok garpu dan sejenisnya. Syarat pengolahan makanan agar terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh telah diatur di dalam SOP Grand Keisha Hotel.

Aturan yang dicantumkan ini menyatakan tentang aturan penggunaan sarung tangan sekali pakai. Dalam SOP pun telah diuraikan bagaimana penggunaan sarung tangan sekali pakai secara tepat dan benar. Di antaranya penggunaan sarung tangan sekali pakai harus digunakan ketika menyentuh makanan yang siap untuk dimakan, sebelum memakai sarung tangan sekali pakai harus mencuci tangan terlebih dahulu, penggunaan sarung tangan harus diganti setiap 30 menit sekali, sarung tangan harus diganti bila mengerjakan hal lain, serta menggunakan *tissue* apabila menyentuh benda lain. Berdasarkan pengamatan penulis mengenai syarat dan aturan penggunaan sarung tangan sekali

pakai ini dengan fakta pada lapangan, seluruhnya sudah sesuai dan telah diterapkan dengan baik oleh para *food handler*. Selain itu, penggunaan alat bantu seperti penjepit ataupun garpu dan sendok juga diterapkan sesuai kebutuhan oleh para karyawan.

Hal ini pun diatur dalam SOP dengan jelas yaitu penggunaan sendok dalam mencicipi makanan, di mana aturan ini pun sudah menjelaskan mengenai sendok/ladle yang digunakan untuk mencicipi makanan tidak boleh memiliki kontak langsung dengan makanan, melainkan harus menggunakan 2 sendok berbeda yang fungsinya untuk mencicipi dan mengambil makanan dari wadah.

Hal ini dilakukan untuk menghindari kontaminasi bakteri dari mulut ke mulut. Hal ini pun telah diterapkan dengan baik dan benar oleh para karyawan. Kontak langsung antara bahan makanan dengan anggota tubuh pengolah makanan dapat menimbulkan risiko penularan penyakit.

c. Menggunakan peralatan dengan benar.

Syarat mengenai penggunaan peralatan yang benar menguraikan bahwa setiap peralatan yang digunakan harus bersih, tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan, serta tidak mengandung kuman. syarat di atas dapat ditemui pada SOP Hotel dapat mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan, dan menjauhkannya dari kuman.

- d. Makanan harus ditutup untuk mencegah kontaminasi dari luar.

Berdasarkan syarat pada Lampiran IV Keputusan menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, Tanggal 31 Juli 2003 mengenai pengolahan makanan, tidak menyatakan mengenai syarat bahwa makanan harus ditutup dalam upaya mencegah kontaminasi berbagai jenis uap insektisida.

Setiap makanan jadi maupun bahan makanan yang telah dipersiapkan akan diolah tidak dalam jangka waktu dekat pasti ditutup dengan menggunakan *plastic wrap* dan bahkan diberi label yang mencantumkan tanggal beserta nama bahan makanan tersebut.

- e. Makanan harus dipegang oleh sesedikit mungkin orang.

Syarat ini juga tidak terdapat pada Lampiran IV Keputusan menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, Tanggal 31 Juli 2003 mengenai pengolahan makanan, melainkan berdasarkan SOP Grand Keisha Hotel. Prosedur ini diatur untuk meminimalisir resiko terkontaminasinya makanan oleh bakteri. Hasil dari pengamatan penulis menyatakan bahwa prosedur ini diterapkan oleh pihak Grand Keisha Hotel dengan baik, hal ini dibuktikan dengan adanya pembagian *section* dalam menangani dan mengolah makanan.

Pada tiap *section* pun setiap karyawan memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing pada pekerjaannya. Prosedur ini

harus dilaksanakan agar dapat mengurangi resiko makanan terkontaminasi oleh bakteri.

Berdasarkan uraian di atas SOP yang berlaku di dapur perihal pengolahan makanan sudah dijalankan dengan hampir sangat baik. Namun, dalam hal ini penulis menemui beberapa karyawan dapur masih saja tidak menjalankan prosedur yang benar pada saat mencuci tangan. Di mana dapat diketahui berdasarkan uraian yang telah penulis lampirkan bahwa di Grand Keisha Hotel terdapat prosedur mencuci tangan yang sangat detail. Tidak semua karyawan mengikuti langkah-langkah mencuci tangan yang seharusnya dengan benar.

Penulis memperhatikan bahwa beberapa karyawan hanya mencuci tangan seperti pada umumnya dan tidak mengikuti langkah dan prosedur yang ada. Padahal, terdapat instruksi dan cara mencuci tangan yang benar bagi para *food handler*. Pada dasarnya seluruh karyawan dapur sudah mengetahui dan paham mengenai prosedur mencuci tangan yang baik dan benar. Namun, penulis menganalisa bahwa sebenarnya kesadaran dari para karyawan mengenai menjaga kebersihan tangan yang masih kurang.

2. Hambatan penyimpanan bahan baku makanan.

Menurut analisis penulis metode penyimpanan bahan makanan di Hotel Grand Keisha sudah cukup baik. Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam metode penyimpanan bahan makanan:

a. Penyimpanan Dengan Suhu Yang Baik

Bahan makanan harus diperhatikan dalam penyimpanannya berdasarkan pada jenis makanan yang akan disimpan tersebut, karena jika terjadi kerusakan pada bahan makanan, maka hal itu akan menjadi kerugian pada pihak hotel. Tingkat kelembaban dan suhu harus diperhatikan dengan baik.

b. *Controller* bahan makanan dan petugas gudang harus memeriksa alat pengukur suhu secara berkala untuk memastikan suhu dapat terjaga dengan baik.

1) *Cold Storage*, merupakan gudang penyimpanan yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang mudah rusak (*perishable*) dan *dailyproduct*, seperti telur, susu, mentega dan daging. Bahan makanan akan terjaga jika disimpan pada suhu antara -1°C sampai -7°C (30°F - 45°F). Selain itu, bahan makanan yang disimpan di *cold storage* harus dipisahkan berdasarkan jenis barang tersebut agar terhindar dari terjadinya kontaminasi pada makanan yang lainnya.

2) *Dry Storage*, merupakan gudang untuk menyimpan bahan makanan dalam kemasan, makanan dalam kaleng, plastik, kardus, botol, atau bahan makanan kering lainnya. *Dry Storage* biasanya dipertahankan pada suhu antara 18°C - 38°C (50°F - 70°F). Hal ini bertujuan agar bahan makanan terhindar dari serangan hama dan serangga.

- 3) *Freezer Storage*, merupakan gudang penyimpanan dengan suhu -18°C (0°F) atau lebih rendah. *Freezer* digunakan untuk menyimpan berbagai jenis daging dan *freezerfood*, dan es krim yang dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama.

Item	Storage Temperature	Humidity
Buah Segar – potong	0 - 2 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
Sayuran	0 - 2 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
Anggur	7 - 10 °C	Kelembaban relatif 85 - 95%
Telur, susu, <i>butter</i>	7 - 10 °C	Kelembaban relatif 85 - 95%
Melon	16 - 18 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
Pisang	16 - 18 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
Kentang	16 - 18 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
<i>Groceries</i>	16 - 18 °C	Kelembaban relatif 90 - 98%
Daging / ikan – <i>fresh</i>	0 - 1 °C	Kelembaban relatif 90 - 95%
Daging / ikan – <i>frozen</i>	- 18 °C ke bawah	Kelembaban relatif 90 - 95%

Tabel penyimpanan bahan makanan

1. Makanan jenis telur, susu dan olahannya
 - a. Menyimpan sampai 3 hari : -5°C sampai 0°C .
 - b. Menyimpan untuk 1 minggu : -19°C samapi -5°C .
 - c. Penyimpanan paling lama untuk 1 minggu : dibawah -10°C
2. Makanan jenis ikan, daging, udang, dan olahannya :
 - a. Penyimpanan sampai 3 hari : -5°C sampai 0°C .
 - b. Penyimpanan untuk 1 minggu : -19°C sampai -5°C .
 - c. Penyimpanan lebih dari 1 minggu : dibawah -5°C .
3. Makanan dengan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu 7°C sampai 10°C .
4. Tepung, umbi kering, biji – bijian pada suhu ruang 25°C .

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi Praktek Kerja Lapangan yang telah penulis lakukan selama training di Grand Keisha Hotel Yogyakarta, penulis dapat menyimpulkan bahwa:

1. Untuk bagian penerapan *Hyegene* dan *Sanitasi* pengolahan bahan baku makanan
 - a. Beberapa karyawan masih belum sepenuhnya menaati *Standar Operation Procedure* (SOP) yang sudah ditetapkan dan diberlakukan oleh pihak Grand Keisha Hotel.
 - b. Kurangnya kesadaran karyawan terhadap *hygiene* dan *sanitasi* merupakan penghambat untuk memperoleh kualitas makanan yang diproduksi di *Main Kitchen*.
2. Untuk bagian hambatan penyimpanan bahan baku makanan.
 - a. Sistem penyimpanan bahan baku pada dapur hotel ini sudah melakukan proses penyimpanan yang baik dan sesuai dengan standar yang ada (FIFO). Perlu adanya sosialisasi akan standar atau aturan tentang *hygiene* dan *sanitasi* dapur yang diberlakukan kepada seluruh karyawan dapur, termasuk *casual*, *trainee* dan *steward*.

B. SARAN

Saran dari penulis agar makanan lebih bersih, higienis, dan terhindar dari kontaminasi dari luar adalah :

1. Memberikan kesempatan karyawan dapur untuk mengikuti seminar atau pelatihan yang terkait dengan hygiene dan sanitasi. Menjaga kebersihan dapur yang menunjang pelaksanaan upaya menjaga hygiene dan sanitasi di dapur seperti merapikan tata letak penyimpanan baik pada rak, *refrigerator*, *freezer box* dan penyimpanan peralatan memasak.
2. Mengecek kembali bahan makanan yang akan digunakan apakah masih layak digunakan atau tidak.
3. Selalu menjaga kebersihan kerja saat operasional kerja berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Aan Surachlan Dimiyanti, 2010. Pengetahuan Dasar Perhotelan, Jakarta
- Agus Mertayasa, I Gede. 2012. *Food And Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Bartono dan Ruffino, 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: Andi.
- Beverage Product di Ros-In Hotel Yogyakarta. Tugas Akhir. Prodi.
- Depkes RI., 2011, *Penyehatan Makanan Dan Minuman*.
- Maxmanroe.com. 2009. *Pengertian SOP: Arti, Tujuan, Fungsi, Manfaat dan Prinsip SOP*.
- Minantyo, Hari. 2010. Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purawidjaja, 2013. Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makanan di Hotel, Restoran dan Jasa Boga.
- Wibawa, Chandra. 2013. Upaya untuk Meningkatkan Kualitas Food and Beverage Product di Ros-In Hotel Yogyakarta. Tugas Akhir. Prodi.
- “<https://maxmanroe.com/2009/07/pengertian-arti-tujuan-fungsi-manfaat-prinsip-sop/>” diakses pada tanggal 17 Agustus 2019.
- “<http://jurnal-sdm.blogspot.com/2010/07/pengantar-perhotelan-definisihotel.html>” diakses pada tanggal 17 Agustus 2019.
- “<http://sumarnork.wordpress.com/makanan-dan-minuman/>” diakses pada tanggal 17 Agustus 2019.
- “<http://www.silvercloud.com/jobdescription.html>” diakses pada tanggal 17 Agustus 2019.
- “<http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html>” diakses pada tanggal 17 Agustus 2019.

LAMPIRAN

1. Sop Buntut



Bahan :

Ekor sapi/buntut	Daun bawang
Bawang bombai	Seledri
Kayu manis	Bawang goreng
Kapulaga	Tomat
Wortel	Jeruk nipis
Kentang	

2. Soto Ayam



Bahan:

Soun	Seledri
Ayam suwir	Tauge
Tomat	Bawang goreng
Telur rebus	Jeruk nipis

3. *Fruit Salad*



Bahan:

Pepaya	<i>Strawberry</i>
Nanas	Keju
Melon	Kismis
Anggur	<i>Sweet mayonaise</i>

4. *Club Sandwich*



Bahan:

<i>Toast Bread</i>	Timun
<i>Mayonaise</i>	<i>Smoked beef</i>
Slada	Telur mata sapi
<i>Onion</i>	<i>Keju slice</i>
Tomat	Kentang

5. Gado-Gado



Bahan:

Bayam

Tahu tempe goreng

Tauge

Kentang goreng

Kacang panjang

Telur rebus

Kol

Sambal kacang

Wortel

A. SET UP BREAKFAST MAIN KITCHEN & GARDEMANGE



Buffet Main Kitchen



Bubur & Kuah Bubur



Aneka Sambal



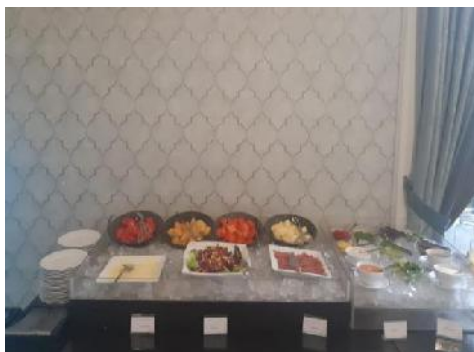
Kerupuk



Soto & Kondimen



Tradisional Food



Potongan buah, keju *slice*, *salad*,
Smoked beef, *salad bar*



Salad Nusantara Honey star, Koko crunch, Corn

Flakes, Chocolate milk, Fresh milk

B. SET UP LUNCH MAIN KITCHEN & GARDEMANGER



Buffet Main Kitchen



Potongan buah & salad bar



Rujak Buah

C. SET UP DINNER MAIN KITCHEN & GARDEMANGER



Buffet Main Kitchen



Canape, Salad, Potongan Buah,



Soto

D. PERALATAN YANG ADA DI KITCHEN & GARDEMANGER



Microwave



Meat Slicer



Chiller



Oven



Stove



Wok



Rice Cooker 3 Tumpu



Grill



Toaster



Robot Coupe

E. AREA KITCHEN



Main Kitchen



Pastry



Gardemanger



Steward

No: 111/GKV-KC/111/2020



Certificate of Accomplishment

This is to certify that

CORNELIUS HARUN INDRARTA

has completed the On the Job Training program in Grand Keisha Yogyakarta
at Food and Beverages Product Department Department from 02 September 2019 – 05 March 2020

Yogyakarta, March 2020



GRAND KEISHA
HOTEL
Y. Lintangakoso Nugroho
Human Resource Manager



Slamet Supartin
Executive Chef



Training Evaluation Form Grand Keisha Yogyakarta

Name of Trainee : Cornelius Harun Indrarta
 School : STP AMPTA Yogyakarta
 Department/Section : Food and Beverages Product Department
 Training Period : 02 September 2019 – 05 March 2020

No	Evaluation Criteria	Score
1	General Knowledge (<i>Pengetahuan secara umum</i>)	3.40
2	Job Knowledge (<i>Pengetahuan tentang bidang tugas</i>)	3.40
3	General Attitude (<i>Sikap Secara umum</i>)	3.60
4	Quality of Work (<i>Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapihan</i>)	3.40
5	Motivation, Responsibility, and Loyalty (<i>Motivasi, tanggung jawab, dan loyalitas</i>)	3.50
6	Initiative and Creativity (<i>Inisiatif dan kreatifitas dalam kerja</i>)	3.40
7	Teamwork (<i>Kerjasama dengan rekan kerja</i>)	3.50
8	Resistance to Pressure (<i>Daya tahan terhadap tekanan</i>)	3.40
9	Work Speed (<i>Kecepatan kerja</i>)	3.40
10	Mastery of English (<i>kemampuan berbahasa inggris</i>)	3.40
11	Personal Appearance (<i>Penampilan diri</i>)	3.50
12	Courtesy and Communication (<i>Kesopanan, keramahan dan kemampuan berkomunikasi</i>)	3.60
13	Attendance (<i>Kehadiran mengenai kerajinan dan ketepatan waktu</i>)	3.30
14	Improvement Achieved (<i>Kemajuan yang dicapai trainee selama OJT</i>)	3.50
Average Score		3.45

This trainee has completed the On the Job Training with predicate of GOOD

Qualification

Score	Predicate	Summary of Point Result
3.60 – 4.00	Excellent	Performance beyond expect standard
3.00 – 3.59	Good	Performance above average standard
2.50 – 2.99	Fair	Normal result / meet standard
1.50 – 2.49	Poor	Performance below standard set for the job
1.00 – 1.49	Failed	Unacceptable / below standard