

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *KITCHEN SECTION*
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020



OLEH

NAMA : FEBRIAN NUGROHO ADJIE

NIM : 117109372

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *KITCHEN SECTION*
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020

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



OLEH

NAMA : FEBRIAN NUGROHO ADJIE
NIM : 117109372
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *KITCHEN SECTION*
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020

OLEH

NAMA : FEBRIAN NUGROHO ADJIE
NIM : 117109372
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,SST.,M.M.)

(Dr.Dra.Hj.Saryani,M.Si)

NIDN.0516057102

NIDN.0517066001

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI *KITCHEN SECTION*
HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
Periode 16 September 2019 s/d 15 Maret 2020**



OLEH

NAMA: FEBRIAN NUGROHO ADJIE

NIM : 117109372

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan ...

Pada tanggal ...

Penguji

(Dr.Dra.Hj.Saryani, M.Si)

NIDN. 0517066001

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M. M)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis akhirnya mampu menyelesaikan laporan kegiatan Paktek Kerja Lapangan pada *Food and Beverage Departement* selama enam bulan di Eastparc Hotel Yogyakarta.

Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Penulis berharap Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan materi pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan teori mengenai dunia perhotelan dan bisa berguna untuk semua pihak yang membutuhkan. Semoga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebaik-baiknya.

Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang penulis temui oleh karena itu penulis memohon maaf apabila di dalam laporan ini terdapat kesalahan baik dalam penulisan, maupun ejaan kata. Oleh karena itu dengan penuh rasa tulus penulis mengucapkan rasa terimakasih yang sebanyak-banyaknya kepada semua pihak-pihak yang terlibat didalam penulisan laporan ini :

1. Kepada Ibu Dr.Dra.Hj.Saryani,M.Si selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana dalam membimbing penulis dan bersedia memberikan waktu selama bimbingan penulisan laporan ini penulis buat.

2. Kepada Dosen Pembimbing Akademik, Ibu Heni Susilowati, yang dari awal semester penulis hingga sekarang telah membantu penulis dalam proses kuliah maupun hal –hal lainnya dan memberikan saran Bapak Drs.Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M. selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan dengan lancar
4. Kepada Para Teman–Teman yang telah berusaha dan berjuang bersama – sama selama 6 semester ini, mulai dari awal hingga akhir.
5. Kepada Chef Gatot, Chef Sidik, Chef Ardyan selaku *Executive chef* dan *Chef de Partie* di Eastparc Hotel Yogyakarta.
6. Beserta seluruh *Staff Food and Beverage Product* Eastparc Hotel Yogyakarta.

Yogyakarta, 29 Maret 2020

Penulis

DAFTAR ISI

COVER

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

BAB I. PENDAHULUAN

1

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan.....	1
B. Rumusan Praktek Kerja Lapangan	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4

BAB II LANDASAN TEORI.....

5

A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i>	13
1. Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i>	13
2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Departement</i>	16
3. Pengertian <i>Kitchen</i>	23

4. Organisasi <i>Kitchen</i>	24
5. Tugas dan Tanggung Jawab	28
6. <i>Cooking Method</i>	29
7. Penanganan Makanan	32
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN.....	34
A. Deskripsi Hotel	34
1. Sejarah Eastparc Hotel	34
2. Fasilitas Eastparc Hotel.....	35
B. <i>Job Description</i> Obyek Praktek Kerja Lapangan	36
1. Struktur Organisasi Eastparc Hotel	36
2. Gambaran Umum Departemen Eastparc Hotel.....	37
C. Pelaksanaan Kerja Harian	39
D. <i>Food and Beverage</i> Eastparc Hotel	45
E. Menu Ala'Carte Eastparc Hotel	46
F. Tugas dan Tanggung Jawab	48
G. Permasalahan yang ditemukan	49
H. Keberhasilan yang dialami	50
I. Analisis Praktek Kerja Lapangan	50
BAB IV. PENUTUP.....	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
C. Daftar Pustaka	61

DAFTAR TABEL

1. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Departement</i>	16
2. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	24
3. Struktur Organisasi Eastparc Hotel Yogyakarta	36

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Penyampaian Keputusan Hasil Seleksi <i>On The Job Training</i>	62
2. Sertifikat Hasil <i>On The Job Training</i>	63
3. Penilaian Hasil <i>On The Job Training</i>	64
4. Tanda Terima Laporan <i>On The Job Training</i>	65
5. Foto bersama <i>Executive Chef</i> dan rekan kerja	66

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia pariwisata, setiap tahun di Indonesia terus mengalami kenaikan jumlah wisatawan dan sebagai salah satu sektor penting dalam sektor pembangunan yang dapat membantu pendapatan Negara. Dengan terus meningkatnya jumlah wisatawan ini merupakan peluang besar bagi pelaku bisnis hotel dalam berusaha menampilkan sajian dan pelayanan yang berbeda dengan menciptakan keunikan dan kekhasan yang dapat menarik pengunjung untuk menginap di hotel. Usaha hotel kini berlomba untuk memberikan konsep dan inovasi, ataupun pelayanan khusus dalam mengemas produk dan jasa yang mereka buat. Suatu hotel dapat dinilai sukses atau tidaknya bisnis yang dijalankan tersebut tidak hanya dilihat dari sudut pandang estetika yaitu desain bangunan atau fasilitas – fasilitas yang dimiliki hotel, melainkan juga pelayanan yang diberikan oleh hotel tersebut kepada tamu- tamunya. Selain itu, hotel dibutuhkan sebagai penginapan pada saat di luar kota untuk berbagai keperluan, wisata, tugas dari kantor, keperluan saat bisnis maupun keperluan lainnya. Di berbagai daerah menyediakan hotel dengan fasilitas terbaik sehingga pengunjung hotel memanfaatkan fasilitas yang di berikan.

Kota Yogyakarta merupakan wilayah yang memiliki banyak tempat wisata, dan didukung oleh banyaknya tempat penginapan yaitu hotel,

dari hotel melati hingga hotel bintang lima. Ada beberapa hotel bintang lima yang berada di Yogyakarta, salah satunya yaitu Hotel Eastparc Yogyakarta berada di kawasan strategis kota Yogyakarta, yang berlokasi di Jl. Laksda Adisucipto Km. 6,5 Seturan, Yogyakarta 55281, Indonesia. Di hotel Eastparc Yogyakarta, terdapat beberapa *departement* yang bertanggung jawab atas suatu tugas yang berbeda tetapi saling berhubungan satu dengan yang lain, tujuan dibuatnya *departement* itu adalah untuk mempermudah semua operasional di hotel Eastparc Yogyakarta. Di hotel ini terdapat beberapa *departement*, antara lain: Kantor Depan (*Front Office Departement*) Tata Graha (*Housekeeping*), *Food and Beverage Departement*, dan *Retreat and Spa Departement*.

Salah satu fasilitas yang harus disediakan oleh hotel dalam rangka pemenuhan kebutuhan tamu – tamunya adalah restoran. Restoran merupakan sebuah sarana untuk memenuhi salah satu kebutuhan dasar tamu yaitu: kebutuhan pangan. Restoran masuk didalam *Food and Beverage Department* dan terdapat dua *section*, *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Product* merupakan bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran atau *Coffe –shop*, *banquet* (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan sebagainya. Bagian ini dipimpin oleh seorang *Food and Beverage Director* atau *Food and Beverage Manager*, yang dibantu oleh seorang *Asst. Food and Beverage Manager*, seorang sekretaris *Food and Beverage Manager*, dan beberapa

Departement Head seperti : *Exc.Chef* atau *Chef De'Cuisinie*, *Restaurant Manager*, *Bar Manager*, *Banquet Manager*, *Chief Stewarding*, dan beberapa *Section Head* di lingkungan *Food and Beverage Departement*.

Pada saat semakin melonjaknya harga-harga bahan di pasar, maka akan mempengaruhi juga pada harga penjualan sebuah produk makanan. Maka dari itu, perlu di perhatikan juga cara penanganan dan penyimpanan suatu bahan makanan, supaya tetap menjaga kualitas makanan tersebut. Jika dalam penanganan dan penyimpanan bahan makanan tidak sesuai dengan cara yang benar, maka akan timbul kerusakan pada bahan itu sendiri, dan berpengaruh pada *leftover* bahan makanan sehingga sebelum atau sesudah pengolahan terjadi bahan makanan sudah terkontaminasi dan rusak. Dari uraian diatas menarik penulis untuk Praktek Kerja Lapangan di hotel Eastparc Yogyakarta untuk lebih jauh untuk mengetahui cara penanganan dan penyimpanan bahan makanan terhadap *leftover* yang ada di *Kitchen Eastparc Yogyakarta*.

B. Rumusan Masalah

Guna memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang telah di kemukakan di atas penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

Bagaimana cara penanganan dan penyimpanan bahan makanan terhadap *leftover* di *Kitchen Eastparc Yogyakarta*?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk meningkatkan pengetahuan terhadap permasalahan yang dialami. Adapun tujuan penulisan laporan ini yaitu:

Mengetahui cara penanganan dan penyimpanan bahan makanan terhadap *leftover* di *Kitchen Eastparc* Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Laporan ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas serta mutu mahasiswa sehingga nantinya menjadi bekal untuk masa depan di bidang *Food and Beverage Product*.

2. Manfaat bagi Akademik

Laporan ini sebagai tanda bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus serta sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.

3. Manfaat bagi Hotel

Laporan ini digunakan sebagai bahan masukan atau saran untuk departemen *Food and Beverage Product* di *Eastparc* Yogyakarta.

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel

1. Pengertian hotel

Pengertian hotel menurut Sulastiyono (2011:5) “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 ada perjanjian khusus”.

Hotel adalah suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial (Hermawan dkk., 2018). Selain itu menurut Wiyasha (2010:5) “hotel merupakan usaha yang mencari laba sebagai hasil akhir aktivitas bisnisnya”. Pengklasifikasian hotel menurut Wiyasha (2010:5) “bertujuan untuk menciptakan persaingan bisnis yang sehat, memberikan panduan bagi tamu tentang harga dan fasilitas serta layanan yang diberikan oleh hotel pada klasifikasi tertentu.

Di Indonesia, kata hotel selalu dikonotasikan sebagai bangunan penginapan yang cukup mahal. Umumnya di Indonesia dikenal hotel berbintang, hotel melati yang tarifnya cukup terjangkau namun hanya menyediakan tempat menginap dan sarapan pagi, serta *guest house* baik yang dikelola sebagai usaha swasta (seperti halnya hotel melati) ataupun mess yang dikelola oleh perusahaan-perusahaan sebagai tempat menginap

bagi para tamu yang ada kaitannya dengan kegiatan atau urusan perusahaan.

2. Karakteristik Hotel

Menurut Sri Larasati (2016:7) sebagai industri jasa, hotel mempunyai karakteristik yang berbeda dengan industri lain pada umumnya, hotel memiliki beberapa karakteristik yang membuatnya berbeda dengan badan usaha lainnya seperti:

- a. Hotel tergolong perusahaan yang padat modal serta padat karya yang artinya dalam pengelolaannya memerlukan modal usaha yang besar dengan tenaga perkerja yang banyak pula.
- b. Dipengaruhi oleh perubahan/keadaan yang terjadi di dalam negeri/masyarakat.
- c. Produk dihasilkan, dipasarkan dan dikonsumsi ditempat produk diproduksi.
- d. Hotel berbeda dengan usaha lainnya dimana dalam beroperasinya hotel berlangsung selama 24 jam sehari, tanpa adanya hari libur guna melayani pelanggan hotel dan masyarakat umum yang ingin menggunakan jasa hotel.
- e. Hotel beranggapan bahwa *Guest is king and the guest is business partner* yaitu, pelanggan diperlakukan seperti raja dan pelanggan juga diperlakukan sebagai *partner* dalam usaha karena keuntungan yang

didapat hotel sangat tergantung pada banyaknya pelanggan yang menggunakan fasilitas hotel tersebut.

- 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. Klasifikasi Hotel

Pengklasifikasian hotel menurut Wiyasha (2010:5) “bertujuan untuk menciptakan persaingan bisnis yang sehat, memberikan panduan bagi tamu tentang harga dan fasilitas serta layanan yang diberikan oleh hotel pada klasifikasi tertentu.

Hotel dapat di klasifikasikan menjadi 8 katagori (Bagyono,2012:73) yaitu:

- a. Berdasarkan Penentuan Komponen Harga Kamar:
 - 1. *European Plan* (E.P)adalah hotel dimana harga yang telah ditetapkan terdiri dari harga kamar saja.
 - 2. *Continental Plan* (C.P)adalah hotel dimana harga yang telah ditetapkan terdiri dari harga kamar termasuk *breakfast*.
 - 3. *Modified American Plan* (M.A.P)adalah hotel dimana harga yang telah ditetapkan terdiri dari harga kamar termasuk satu kali *lunch* atau satu kali *dinner*.

4. *Full American Plan* (F.A.P) adalah hotel dimana harga yang telah ditetapkan terdiri dari harga kamar termasuk tiga kali makan (*breakfast, lunch, dinner*).
- b. Berdasarkan Lokasi:
1. *Mountain Hotel* adalah hotel yang terletak di daerah pegunungan.
 2. *Beach Hotel* adalah hotel yang terletak di tepi pantai.
 3. *Highway hotel* adalah hotel yang terletak di tepi jalan bebas hambatan dan biasanya diantara dua kota.
 4. *Airport Hotel* adalah hotel yang terletak tidak jauh dari *airport*.
 5. *Resort Hotel* adalah hotel yang berlokasi di kawasan wisata.
 6. *City Hotel* adalah hotel yang berlokasi di perkotaan.
- c. Berdasarkan lama buka dalam setahun:
1. *Seasonal Hotel* adalah hotel yang hanya buka pada waktu- waktu tertentu dalam setahun (3 bulan, 6 bulan, 9 bulan).
 2. *Year Round Hotel* adalah hotel yang buka sepanjang tahun.
- d. Berdasarkan luas dan jumlah kamar :
1. Hotel kecil (*small hotel*) adalah hotel yang mempunyai 25 kamar atau kurang.
 2. Hotel sedang (*average hotel*) adalah hotel yang mempunyai lebih dari 25 kamar dan kurang dari 100 kamar.
 3. Hotel menengah (*above average hotel*) adalah hotel yang mempunyai lebih dari 100 kamar dan kurang dari 300 kamar.

4. Hotel besar (*large hotel*) adalah hotel yang mempunyai lebih dari 300 kamar.
- e. Berdasarkan Tarif Kamar:
1. *Economy Class Hotel* adalah hotel yang memiliki tarif kamar kelas ekonomi (harga kamar lebih murah)
 2. *First Class Hotel* adalah hotel dengan tarif kamar mahal
 3. *Deluxe / luxury Hotel* adalah hotel yang memiliki harga kamar sangat mahal.
- f. Berdasarkan Lama Tamu Menginap:
1. *Transient Hotel* adalah hotel dimana para tamunya menginap hanya untuk satu atau dua malam.
 2. *Semi Residential Hotel* adalah hotel dimana para tamunya menginap lebih dari dua malam sampai satu minggu.
 3. *Residential Hotel* adalah hotel dimana para tamunya menginap untuk jangka waktu lama, lebih dari satu minggu.
- g. Berdasarkan jenis tamu yang menginap:
1. Hotel keluarga (*family hotel*) adalah hotel yang dirancang untuk keluarga.
 2. Hotel bisnis (*business hotel*) adalah hotel yang dirancang untuk para usahawan.
 3. Hotel wisatawan (*tourist hotel*) adalah hotel yang dirancang untuk wisatawan.

4. Hotel transit (*transit hotel*) adalah hotel yang dirancang untuk orang - orang yang melakukan persinggahan sementara dalam suatu perjalanan.
 5. Hotel perawatan kesehatan (*cure hotel*) adalah hotel yang dirancang untuk orang - orang yang menginginkan penyembuhan penyakit atau meningkatkan kesehatannya.
 6. Hotel konvensi (*convention hotel*) adalah hotel yang dirancang untuk penyelenggaraan konvensi atau perjamuan.
- h. Berdasarkan Aktivitas:
- a) Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunannya untuk penginapan dan menyediakan makanan dan minum serta jasa lainya bagi umum yang dikelola secara komersial.
 - b) Motel adalah bangunan yang terletak di pusat kota dan daerah dekat jalan raya (*highway*) disediakan dalam bentuk *apartment* dan dapat untuk tempat tinggal kurang dari 24 jam dan *apartment* tersebut memiliki pintu masuk tersendiri dan satu garasi, juga terdapat fasilitas bengkel perbaikan dan pencucian mobil serta pom bensin.
 - c) Losmen atau Penginapan (*Lodgements*) adalah suatu usaha komersial yang digunakan untuk penginapan saja.
 - d) Pondok Remaja (*Youth Hostel*) adalah suatu usaha yang tidak bertujuan komersial yang menggunakan seluruh atau sebagian dari

bangunan untuk memperoleh pelayanan penginapan satu lainnya.

Fasilitas yang ada di pondok remaja adalah:

- a) Menyediakan kamar tidur biasanya diisi oleh lebih dari 2 orang per kamar dengan harga murah.
 - b) Menyediakan makanan, minuman dan barang - barang keperluan sehari - hari.
 - c) Dirancang untuk kaum muda dan biasanya para murid -murid sekolah, pelajar dan mahasiswa yang sedang melakukan study tour, kunjungan dan yang lainnya.
5. Bumi Perkemahan (*Camping Ground*) menyediakan tempat yang luas untuk fasilitas perkemahan sebagai ruang tidur. Ruang perkemahan tersebut biasanya disewakan oleh pemiliknya termasuk air bersih, sanitasi dan keperluan masak.
 6. Pondok Wisata atau Wisma (*Homestay* atau *Guest House*) jenis usaha akomodasi perorangan yang berasal dari rumah penduduk dengan menggunakan sebagian rumahnya untuk penginapan dengan perhitungan sewa harian dan biasanya terletak di daerah wisata.
 7. *Inn* adalah suatu akomodasi yang disediakan untuk penginapan dan juga untuk pelayanan makan dan minum bagi orang-orang yang singgah sementara waktu.

8. *Bungalow* adalah sejenis akomodasi yang berbentuk rumah, berlokasi dekat pergunungan atau jauh dari kota. Disewakan untuk keluarga sebagai tempat istirahat.
9. *Cottage* adalah sejenis akomodasi yang terletak di pinggir pantai atau danau dan letaknya terpisah, disewakan untuk keluarga dan dilengkapi fasilitas lengkap (rekreasi).
10. *Ryokan* adalah penginapan ala jepang yang khas menurut adat istiadat negeri tersebut. Perlengkapan serta pelayanannya disesuaikan dengan tata cara jepang.
11. *Holiday Flat* adalah jenis akomodasi seperti rumah susun dan disewakan secara mingguan ditambah pelayanan breakfast setiap hari dan kebersihan kamar hanya dikerjakan pada pagi hari saja kecuali ada permintaan dari tamu.
12. *Holiday Camp* adalah bentuk akomodasi dimana pelayanan yang ditawarkan merupakan paket hiburan termasuk harga kamar, makan, minum dan fasilitas olahraga.
13. *Floating Hotel* (Hotel Terapung) atau *Marine Hotel* atau kapal pesiar adalah hotel atau kapal yang mewah dengan fasilitas sebagaimana layaknya bintang lima.
14. *Chalet* adalah bentuk akomodasi yang terbuat dari bahan kayu dan terdapat disepanjang lereng gunung (berasal dari *Switzerland*).

B. Gambaran Umum *Food & Beverage Department*

1. Pengertian *Food & Beverage Department*

Food and Beverage Departement merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan termasuk departemen yang sangat penting, karena merupakan penghasilan kedua setelah kamar. Tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian tata hidangan atau *Food and Beverage Service*.

Menurut Mertayasa (2012:2) yang dimaksud dengan tata hidangan 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 di simpulkan bahwa *Food and Beverage Departement* adalah departemen yang bertanggung jawab mengelola makanan dan minuman yang disertakan dengan pelayanan.

Hotel mempunyai beberapa bagian departemen yang masing - masing saling menunjang terlaksananya proses operasional. Salah satunya departemen yang ada di hotel adalah *Food and Beverage Department* yang mempunyai tugas menyiapkan, menyediakan dan melayani makanan dan minuman bagi tamu hotel baik yang menginap maupun yang hanya sekedar berkunjung saja dan membutuhkan makan dan minum. *Food and Beverage Department* bagi menjadi dua bagian yaitu:

- a. *Food and Beverage Service* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pelayanan dan penyajian makanan dan minuman.

- b. *Food and Beverage Product* yang bertugas dan bertanggung jawab tersedianya makanan dan minuman non alkohol yang diperlukan untuk tamu yaitu dengan memasak bahan mentah menjadi bahan makanan atau minuman yang siap disajikan kepada tamu.

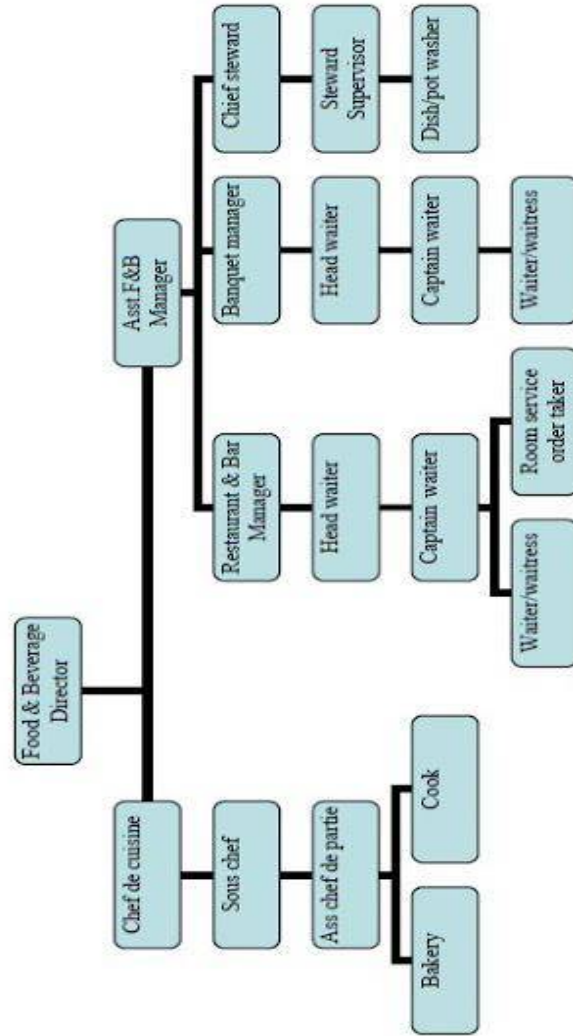
Food and Beverage Departement merupakan salah satu bagian yang terdapat dihotel, yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. Sekalipun melakukan fungsi menjual makanan dan minuman, tetapi dibalik itu semuanya terdapat kegiatan-kegiatan yang sangat kompleks. Kegiatan itu adalah melaksanakan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

Food & Beverage Product Bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran atau *Coffe –shop, Banquet* (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan sebagainya. Bagian ini di pimpin oleh seorang *Food & Beverage Director* atau *F&B.Manager*, yang dibantu oleh seorang *Asst.F&B Manager*, Seorang Sekretaris *F&B.Manager*, dan beberapa *Department Head* seperti: *Exc.Chef* atau *Chef De’Cuisine*, *restoran Manager*, *Bar Manager*, *Banquet Manager*, *Chief Stewarding*,

dan beberapa *Section Head* di lingkungan *F&B Department*. Aktivitas yang berkaitan dengan penyediaan pelayanan makanan dan minuman, maka bagian makanan dan minuman ini dapat dikatakan suatu bagian hotel yang paling kompleks dalam arti jumlah karyawan yang dibutuhkan, penghitungan pendapatan dan biaya, dan pengendalian yang harus dilakukan oleh manajemen.

2. Struktur Organisasi *Food and Beverage Department*

STRUKTUR ORGANISASI F&B DEPARTMENT



Sumber: www.storganisasifoodandbeverage department.com

Gambar 2.1 Struktur Organisasi *Food & Beverage Product*

Jika dilihat dari struktur organisasi diatas bahwa bagian ini, dipimpin oleh *Food & Beverage Director* yang dibantu oleh *Chef De Cuisine* dan *Assistant Food & Beverage Manager* dan jajarannya untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan oleh hotel. Berikut ini adalah uraian tugas dan tanggungjawab setiap posisi dibagian makanan dan minuman.

Keterangan Gambar:

1. *Food & Beverage Director*

Uraian tugas dan tanggung jawabnya:

- a. Menetapkan menu, sistem penyajian, strategi penjualan, mengarahkan pelaksanaan serta menilai keberhasilan
- b. Melakukan analisa tentang pesaing
- c. Menyusun anggaran *Food and Beverage Production kitchen, Food and Beverage service* dan *Stewarding*
- d. Merumuskan kebijaksanaan pengendalian biaya operasional
- e. Menangani permasalahan yang memerlukan penanganan langsung
- f. Menciptakan hubungan yang harmonis dengan kolega dan pelanggan
- g. Menyelenggarakan *briefing* di dalam departemen
- h. Mengusulkan kepada atasan, tentang penyesuaian prosedur dan kebijakan di lingkungan *food & beverage department* jika diperlukan

2. *Assistant Food & Beverage Manager*

Uraian tugas dan tanggungjawabnya:

- a. Melakukan koordinasi pelaksanaan kegiatan antar *kitchen, F& B service* dan *stewarding*

- b. Menyusun rencana kerja dan menilai pelaksanaannya
- c. Mengawasi jadual operasional bawahannya
- d. Memonitor hasil inventaris fisik di bagian *kitchen, F&B service* dan *stewarding*
- e. Memonitor pelaksanaan *store room requisition*
- f. Melakukan penilaian penampilan kerja bawahan
- g. Melaksanakan kelancaran operasional berbagai kegiatan yang ada kaitan kerja dengan *food & beverage department*
- h. Mengkoordinasikan penyiapan dan mengawasi kelancaran acara *event/function*
- i. Menangani permasalahan yang memerlukan penanganan langsung dan melaporkan kepada atasan
- j. Menjalin hubungan dengan rekan dan tamu
- k. Menciptakan hubungan yang harmonis dengan kolega dan pelanggan
- l. Memberi arahan dan petunjuk kepada bawahan.

3. *Restaurant & Bar Manager*

Uraian tugas dan tanggungjawabnya:

- a. Mengkoordinasi kegiatan operasi di *outlet food & beverage service*
- b. Mengkoordinasi persiapan dan mengawasi kelancaran penyelenggaraan *function/event*
- c. Membantu kelancaran pelaksanaan inventaris fisik
- d. Menjalin dan membina hubungan dengan tamu
- e. Membantu untuk membuat laporan *monthly report F&B sales*

- f. Melakukan penilaian penampilan kerja bawahan
- g. Mengani permasalahan yang memerlukan penanganan langsung dan melaporkan kepada atasan
- h. Menangani dan memonitor suatu perubahan dan penyimpangan dalam kegiatan operasional
- i. Memonitor dan mengawasi *personal hygiene, grooming and sanitasi*
- j. Menangani dan mengawasi langsung pelayanan tamu VIP
- k. Menciptakan dan membina suasana kerja yang sehat
- l. Menyelenggarakan briefing harian.

4. *Head Waiter*

Uraian tugas dan tanggungjawabnya:

- a. Mengawasi penyimpangan penggunaan *par stock*
- b. Memeriksa kelengkapan dan ketepatan dari “*mise en place*”
- c. Meneliti ketepatan *daily sales report*
- d. Mengarahkan dan mengawasi kelancaran pelayanan di restoran
- e. Menangani keluhan tamu
- f. Mengatur pembagian “*station*”
- g. Memeriksa *personel hygiene, grooming* dan sanitasi
- h. Mendampingi *sous chef* dalam penataan *buffet*
- i. Menangani langsung pelayanan tamu VIP (*Very important Person*)
- j. Mengkoordinir dan mengawasi pelaksanaan *clear up*
- k. Membantu kelancaran pelaksanaan inventaris fisik

- l. Memeriksa kelengkapan, ketepatan pengadaan”*store room requisition*”
- m. Menjalinkan hubungan baik dengan tamu
- n. Membuat jadual kerja bawahan
- o. Mengawasi disiplin bawahan
- p. Menangani permasalahan tamu
- q. Melakukan penilaian kerja bawahan
- r. Menciptakan dan membina suasana kerja yang sehat.

5. *Assistant (Head Waiter Captain)*

Uraian tugas dan tanggungjawabnya:

- a. Membantu *head waiter* melaksanakan tugasnya
- b. Melengkapi kelengkapan, ketepatan dari *mise en place*
- c. Membuat *daily sales report*
- d. Melengkapi penyimpanan dan penggunaan *par stock*
- e. Mengawasi dan membantu kelancaran ketepatan pelaksanaan pelayanan penjualan dan penyajian makanan dan minuman
- f. Membuat repair dan *maintanance order*
- g. Menangani langsung pelayanan tamu VIP
- h. Mengatasi keluhan tamu
- i. Mengawasi dan mengarahkan kelancaran pelayanan bawahan
- j. Membantu kelancaran pelaksanaan inventaris fisik
- k. Menjalinkan hubungan baik dengan tamu

1. Menciptakan dan membina suasana kerja yang sehat

6. *Waiter/ Waitress*

Uraian tugas dan tanggungjawabnya:

- a. Mempersiapkan kelengkapan teknis pelayanan
- b. Melaksanakan persiapan *set up-mise en place*
- c. Melakukan pelayanan langsung kepada tamu
- d. Mengambil pesanan/order tamu dari captain untuk diteruskan kepada *kitchen*
- e. Melaksanakan penyajian hidangan kepada tamu
- f. Melaksanakan *clear up* dari meja tamu
- g. Mempersiapkan dan mengambil kebutuhan *linen napkin, wares, supplies*
- h. Mengumpulkan dan mengantarkan *soiled linen* dan *dirty dishes* ke *laundry/stewarding*
- i. Melakukan penyiapan *table set up* dan *clear up*
- j. Melaksanakan dan mengikuti perintah captain dalam menjalankan tugas-tugasnya
- k. Melakukan pembersihan area kerja
- l. Menjalin hubungan dengan tamu
- m. Menghadiri briefing harian

7. *Chief Bartender*

Uraian tugas dan tanggungjawabnya:

- a. Mengawasi penyimpanan, penggunaan *bar stock*
- b. Melengkapi kelengkapan, ketepatan dari *mise en place*

- c. Membuat *daily sales report*
 - d. Mengawasi kelancaran, ketepatan pelaksanaan *mixing drinks*, penyajian, penjualan dan pelayanan
 - e. Menyusun *standard portion, standard receipt, standard beverage cost* bersama dengan *F&B cost control*
 - f. Mengarahkan, mengawasi kelancaran pelayanan
 - g. Mengatasi keluhan tamu
 - h. Mengatur pembagian "*station*" serta mengawasi pelaksanaannya
 - i. Memeriksa *personel hygiene, grooming* dan sanitasi
 - j. Menangani langsung pelayanan tamu VIP
 - k. Membantu kelancaran pelaksanaan inventaris fisik
 - l. Memeriksa kelengkapan, ketepatan pengadaan "*store room requisition*"
 - m. Membuat repair dan *maintanace order*
 - n. Mengawasi disiplin bawahan
 - o. Menangani permasalahan tamu
 - p. Melakukan penilaian kerja bawahan
 - q. Menciptakan dan membina suasana kerja yang sehat
8. *Room Service Order Taker*
Uraian tugas dan tanggungjawabnya:
- a. Menangani penerimaan, pencatatan *room service order* dan menyampaikan kepada *room service captain*
 - b. Menyarankan dan membantu tamu dalam pemilihan menu

- c. Memelihara suasana kerja yang sehat
- d. Menghadiri *briefing head waiter*

3. Pengertian *Kitchen* (Dapur)

Kitchen merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. *Kitchen* hotel memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian-bagian lain yang ada di hotel. *Kitchen* hotel dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti *soup, vegetable, sauce, pastry, pantry, dan butcher*.

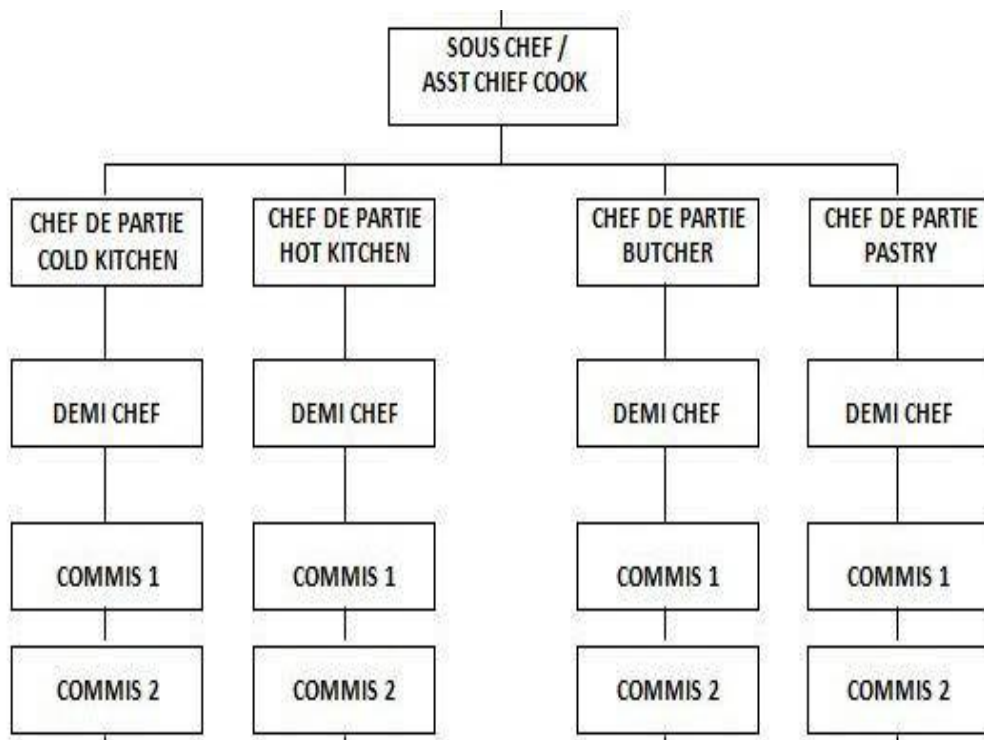
Dalam mengolah makanan, seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan, pengetahuan memasak, standar resep, standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan. Dengan produksi makanan yang baik maka tamu akan tetap berlangganan pada hotel itu.

Menurut Drs. Bagus Putu Sudiara BA dalam buku pedoman pusat pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhayana Putra (2001:81) 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.

5. Organisasi Kitchen



Sumber: www.storganisasifoodandbeveragedepartment.com Akses 18 Juli 2020

Gambar:2.2 Struktur Organisasi Kitchen

Keterangan Gambar:

1. *Chief Cook (Executive Chef)*

Biasa disebut juga *Chef De Cuisin* atau dipanggil dengan “*Chef*” saja.

Pekerjaan seorang *Chef* lebih banyak bersifat *administrative*. Pada

Hotel kecil seorang *Chef* masih dituntut untuk turun tangan mengolah makanan.

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*

Chef de Partie bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisasi dan membagi tugas dan pekerjaan pada bawahannya, dan ikut secara Langsung turun tangan mengolah makanan.

4. *Demi Chef*

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 dan jumlahnya tergantung pada *volume* pekerjaan masing-masing bagian.

6. *Commis 1* atau *1 st Cook (Senior Cook)* adalah pangkat yang biasanya diberikan kepada seorang *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*” apa bila yang bersangkutan berhalangan, misalnya sakit, cuti, libur (*day off*), sedangkan

7. *Commis 2, Commis3* atau *Cook Helper* adalah sebagai pelaksana yang bekerja atas perintah atasannya. Kepangkatan mereka dinilai berdasarkan kecakapan / kemampuan dan lamanya bekerja.

Organisasi *Kitchen* Menurut Bartono & Ruffino, (2010:169) Standar organisasi dapur di perlukan untuk melaksanakan tugas bagian dapur. Merekalah yang bertanggungjawab atas produksi makanan di lingkungan *food & beverage department*. Organisasi ini memperlihatkan posisi dan jabatan petugas dapur dari yang paling atas sampai yang paling bawah. Berdasarkan fungsinya di bedakan atas dapur kecil, besar, dan menengah. Besar atau kecil dapur tergantung pada tingkat kegiatan dan besar kecil hotelnya. Sebutan untuk organisasi dapur adalah *Kitchen brigade* yakni *small brigade* atau dapur kecil, *medium brigade* atau dapur sedang dan *large brigade* atau dapur besar. Pada hotel kecil, *Small Brigade*

yang di pimpin seorang *Chef Cook* sudah cukup memadai. Di hotel terapung atau kapal pesiar, dapur perlu dipimpin seorang *Executive Chef* yang di bantu puluhan juru masak. Kapal pesiar menggunakan *Large Brigade* sementara kebanyakan hotel di darat menggunakan *Medium Brigade*, yang seksinya dibagi jadi *Hot Kitchen* dan *Cold Kitchen* saja. Dalam suatu brigade besar yang memiliki banyak seksi, pelaksanaan produksi harus memiliki seksi:

- a. *Gardemanger*, seksi produksi makanan dingin, *salads*, *appetizer*, dan *sandwich*.
- b. *Poteger*, seksi pembuatan berbagai jenis *soup*.
- c. *Entermetier*, seksi sayuran panas dan *garnish* panas.
- d. *Saucier*, seksi produksi bermacam *sauce* panas.
- e. *Poissonier*, seksi penyedia makanan dari ikan.
- f. *Fritures*, seksi penggorengan bahan olahan.
- g. *Rotisseur*, seksi pemanggangan makanan dan daging dengan *oven*.
- h. *Grill*, seksi bakar – bakaran untuk memasak daging dan ikan.
- i. *Pâtisserie*, seksi *Pastry*, bagian produksi roti dan *dessert*.
- j. *Boucherie*, seksi *Butcher* atau bagian penyiapan daging yang akan dimasak
- k. *Pantry*, seksi produksi minuman dingin/panas non-alkohol.
- l. *Employee Kitchen*, dapur untuk melayani makan karyawan dan staff.

5. Tugas dan Tanggung Jawab

Executive Chef bertugas memimpin seluruh aktifitas *operasional kitchen*, seperti menulis menu, mengawasi *food cost* dan tugas manajerial lainnya. Jarang melakukan kegiatan memasak, lebih ke pekerjaan manajerial. Tugas pokok yakni:

- 1). Membuat rencana segala macam menu.
- 2). Membuat rencana penempatan *staff* dan perekrutan SDM.
- 3). Membuat rencana pendidikan SDM.
- 4). Melakukan promosi *staff*, rotasi, mutasi, orientasi, dan *in house training staff*.
- 5). Membuat rencana program sanitasi.
- 6). Membuat rencana *event* dan acara lainnya.
- 7). Melaksanakan tugas koordinasi *internal kitchen*.
- 8). Melaksanakan tugas pengawasan *food quality, food cost*, disiplin.

Executive Sous chef Bertugas sebagai wakil *chef* yang melaksanakan semua kewajiban *chef* seperti diatas dengan batasan dan wewenang tertentu. Pekerjaan teknis yang dilakukan lebih banyak dibanding *Executive Chef*. *Executive Sous cheff* juga membawahi bawahannya yaitu *Sous Chef*.

Chef de Partie Bertugas memimpin seksi produksi dan bertanggung jawab pada *sous chef* secara langsung. Tugas lainnya adalah

request bahan untuk seksinya, memimpin masak, mendidik *cook*, dan melaksanakan berbagai tugas lapangan lainnya.

Cook bertugas memasak, dan mempunyai tugas mendidik bawahannya *cook helper*, *cook* bertanggung jawab langsung pada *Chef de Partie*.

Cook helper bertugas membantu didapur sebagai pembantu umum untuk berbagai pekerjaan yang diperintahkan atasan, seperti mengambil bahan ke gudang, membersihkan meja kerja, merapikan tempat penyimpanan bahan, dan mulai berlatih memasak.

6. *Cooking Method*

Menurut Bartono dan Ruffino (2009:18), metode memasak dapat dikelompokkan menjadi empat, yaitu :

- a. *Dry heat cooking* yaitu memasak dengan panas kering dilakukan dengan menggunakan alat dimana panas dapat ditimpahkan pada bahan, baik dari atas, bawah, atas dan bawah serta sekeliling bahan. Panas inilah yang nantinya akan mematangkan bahan.
- b. *Moist heat cooking* yaitu memasak dengan panas basah berarti bahan yang diolah dipengaruhi oleh air, uap air atau cairan lain yang berupa saus atau kaldu kuah. Cairan ini yang akan mematangkan bahan dan sebagai konduktor dari sumber panas.
- c. *Fat heat cooking* yaitu memasak dengan minyak berarti bahan yang dimasukan dalam cairan minyak panas, baik sedikit ataupun banyak

dapat berupa minyak kelapa sawit, minyak salad oil, *olive*, mentega nabati atau mentega hewani.

- d. *Microwave cooking* yaitu memasak dengan menggunakan gelombang *micro* memasak cara ini termasuk cara masak yang canggih karena bersifat *hi-touch*. Alat pemasaknya disebut *microwave oven* yang harus dijalankan dengan menggunakan arus listrik.

Metode pengolahan makanan di *kitchen* Eastparc Yogyakarta adalah:

- a. *Boiling* (merebus) ialah memasak makanan didalam air mendidih yang jumlahnya (dalam *volume*) lebih banyak dari pada makanan yang dimasak sehingga makanan yang dimasak dapat terendam seluruhnya didalam air yang sedang dipergunakan memasak.
- b. *Simmering* proses *simmering* hampir sama dengan proses *boiling*, yaitu merebus makanan dalam air yang jumlahnya (dalam *volume*) lebih banyak daripada barang atau makanan yang sedang direbus perbedaanya hanyalah pada tingkat gerak gelembung air, pada proses *simmering*, gelembung air yang timbul dari dasar air bergerak keatas dengan perlahan dan memecah sebelum mencapai permukaan air.
- c. *Poaching* mempunyai proses yang sama dengan *simmering*, yaitu merebus makanan dalam air yang jumlahnya lebih banyak (dalam *volume*) dari pada jumlah makanan. gelembung air juga tidak menggelegak tetapi bergerak perlahan-lahan (*slow bibling*) sehingga gelembung air tidak memecah dipermukaan air, tetapi di bawah permukaan air *temperature* air berkisaran 90-95 derajat C.

- d. *Stewing* berarti merebus makanan dalam air yang jumlahnya (dalam *volume*) hampir sama dengan jumlah barang yang direbus. Cairan yang dipergunakan maksimum hampir menutup setengah dari barang atau makanan yang direbus dengan menggunakan cairan kaldu atau saus.
- e. *Braising* berarti merebus makanan dalam cairan yang jumlahnya (dalam *volume*) lebih sedikit dari pada barang yang sedang direbus. Cairan dimana makanan itu direbus mungkin menutupi hanya setengah dari makanan tersebut. Cairan yang digunakan berupa kaldu, saus, yang nantinya dihidangkan bersama makanan yang direbus.
- f. *Steaming* atau mengukus ialah memasak makanan dengan mempergunakan uap air panas uap air panas yang dipergunakan mungkin dengan tekanan biasa seperti timbulnya uap air pada waktu perebusan, tetapi mungkin juga mempunyai tekanan yang agak tinggi karena mempergunakan alat tertentu yang tertutup rapat tekanan uap air panas akan bertambah tinggi bila terjadi ditempat yang tertutup rapat misalnya pada *rice cooker*.
- g. *Blanching* berarti mencelupkan makanan kedalam air yang mendidih (atau juga minyak) beberapa saat, tidak sampai matang kemudian diangkat kembali.
- h. *Grilling* ialah memasak makanan dengan panas radiasi yang tinggi dan langsung. Sumber panas biasanya yang berasal dari bawah

makanan yang dimasak. bila sumber api berada diatas makanan yang sedang dimasak maka proses memasak demikian disebut *gratinating*.

- i. *Roasting* ialah memasak makanan dengan panas yang berasal dari segala jurusan, biasanya dilakukan didalam open, dan sewaktu-waktu makanan tersebut disiram dengan minyak panas untuk mengembalikan kelembaban makanan tersebut.
- j. *Baking* adalah memasak makanan didalam *oven* tanpa disiram-siram dengan minyak panas selama proses memasak.
- k. *Deep Frying* ialah memasak atau menggoreng makanan dengan mempergunakan minyak yang lebih banyak dari pada makanan yang dimasak sehingga makanan seluruhnya dapat terendam didalam minyak.
- l. *Shallow frying* ialah menggoreng makanan dengan mempergunakan minyak sedikit dari pada makanan yang digoreng, dan makanan tidak tertutup seluruhnya oleh minyak.

7. Penanganan makanan

Penanganan Makanan Menurut Rauf (2013:12) Bakteri masuk ke dapur dan menjadi kontaminan selama pengolahan pangan melalui bahan makanan mentah, peralatan yang digunakan tangan dan pakaian, serta makanan yang disimpan. Beberapa tahap yang dilalui oleh bahan pangan dari bahan mentah hingga menjadi produk yang siap dikonsumsi adalah penerimaan, penyimpanan pemasukan dan pendistribusian. Setiap mata rantai yang dilalui oleh bahan pangan berpotensi untuk menimbulkan

bahaya pada makanan. Bahan pangan mentah membawa berbagai jenis bahaya, terutama bakteri yang dapat menimbulkan keracunan makanan. Tahap penerimaan bahan menjadi tahap penentu untuk mengidentifikasi adanya bahaya dan tindakan penanganan yang diperlukan pada bahan makanan.

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Hotel

1. Sejarah Eastparc Hotel

Eastparc Hotel Yogyakarta adalah hotel bintang 5 (*****) yang didirikan pada tahun 2012 merupakan salah satu hotel berkelas internasional, dengan fitur-fitur mewah dan bernuansa penuh kemegahan. Eastparc Hotel Yogyakarta termasuk dalam kategori hotel bintang lima, berada di kawasan strategis kota Yogyakarta, yaitu di Jl.LaksdaAdisuciptoKm.6,5 Seturan, Yogyakarta 55281, Indonesia. Dari pusat kota hanya berjarak sekitar 7.2 kilometer, dan dari Bandara Adi Sucipto berjarak kurang lebih 3.5 kilometer, hanya membutuhkan waktu tidak lebih dari 10 menit berkendara. Eastparc hotel adalah hotel yang berbasis *Eco Green Hotel* dan Syariah Hotel ,oleh karena itu hotel ini tidak menyajikan minuman beralkohol di restoran dan minibar di setiap kamar hotel Eastparc Yogyakarta.

Konsumsi minuman beralkohol di area publik termasuk *lobby*, restoran, ruang serbaguna dan teras kolam renang sangat dilarang. Namun, para tamu diizinkan untuk mengonsumsi sendiri dalam privasi kamar mereka.

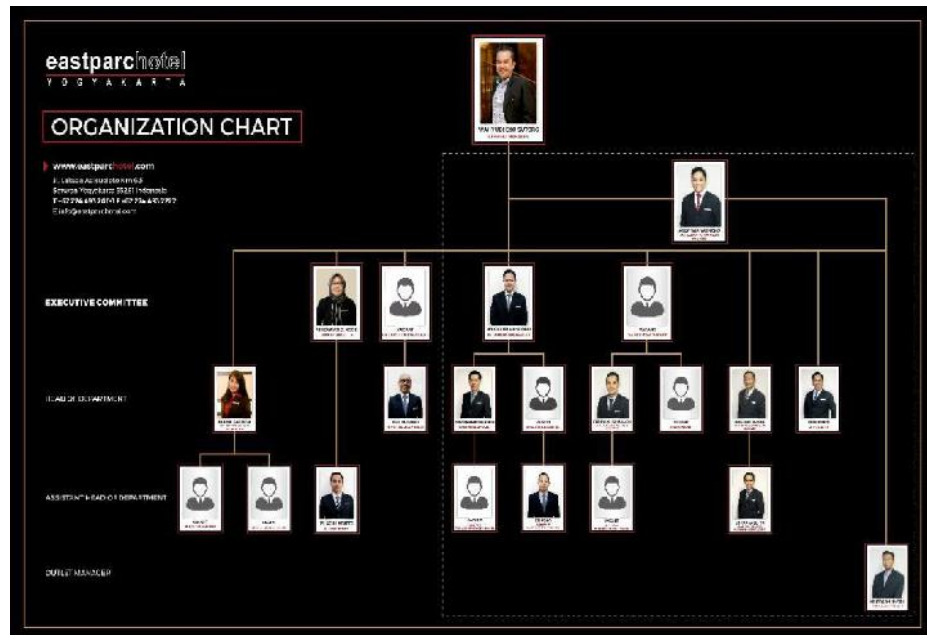
Restoran Hotel Eastparc Yogyakarta hanya menyajikan masakan halal. Hotel Eastparc Yogyakarta juga tidak menyajikan makanan *vegetarian* dan *vegan*. Selain itu, rokok dan cerutu juga tidak tersedia. Merokok tidak diperbolehkan di semua area public di hotel ini termasuk restoran kecuali di area khusus merokok. Teras di tepi kolam renang juga merupakan area bebas rokok. Merokok hanya diperbolehkan di balkon setiap kamar sementara merokok di kamar dilarang keras dan dapat memicu alarm asap.

2. Berbagai Fasilitas Eastparc Hotel

Hotel ini mempunyai 189 kamar dengan berbagai type kamar sebagai berikut *Deluxe Twin Room, Premier King Room, Premier Twin Room, Junior Suite, Executive Suite, President Suite*. Dengan berbagai fasilitas umum sebagai berikut *Rooftop Farm, Koi Pond, Eastparc Trail, Sofra Bistro Lounge, Arena Bermain Anak, Rental Sepeda, Kolam Renang, Workout Station, Anggun Lounge, Eastparc Connection, Verandah Alfresco, Retreat Spa, Batik Gallery, Bakpia Jogja Istimewa, Art Gallery*. Dan mempunyai 22 *ballroom* yang memuat kapasitas dari 10-100 orang serta mempunyai *Grand Ballroom* yang bisa memuat kapasitas sampai 2000 orang. Maka dengan ini Eastparc merupakan satu-satunya Hotel yang mempunyai meeting room terbanyak di Yogyakarta, dengan demikian Eastparc sangat cocok dengan Kota Yogyakarta yang banyak terdapat kantor Pemerintahan.

B. Job Description ObyekPKL

1. Struktur Organisasi Eastparc Hotel Yogyakarta



Job Description :

a. General Manager

General Manager yang memiliki tanggung jawab kepada seluruh bagian / fungsional pada suatu perusahaan atau organisasi.

b. Executive Assistant Manager

Menjalankan perintah yang di sampaikan oleh *General Manager* dan selanjutnya meneruskan kepada *Manager*, bertanggung jawab kepada *General Manager*.

c. Executive Commite

Menjalankan perintah yang diberikan *general manager/assistant general manager* dan mengawasi jalannya operasional perusahaan.

d. *Head Of Department*

Merupakan manager/kepala di setiap *section-section* yang ada di hotel, bertanggung jawab mengawasi jalannya operasional di setiap *section-section* tersebut.

e. *Assistant Head Of Department*

Menjalankan perintah yang di sampaikan oleh *Head Of Department* dan selanjutnya meneruskan kepada supervisor dan bawahan , bertanggung jawab kepada *Head Of Department*.

2. Gambaran Umum Departemen di Hotel Eastparc Yogyakarta

Di Eastparc hotel Yogyakarta, terdapat beberapa departement yang bertanggung jawab atas suatu tugas yang berbeda tetapi saling berhubungan satu dengan yang lain, tujuan dibuatnya departement itu adalah untuk mempermudah semua operasional di hotel Eastparc Yogyakarta. Berikut adalah seluruh Departement yang ada di Eastparc Hotel Yogyakarta :

a. Kantor Depan (Front Office Departement)

Departement yang mengurus semua penjualan kamar di Hotel, karena fungsi utama adalah pelayanan pelayanan penjualan kamar, maka penggunaan *Yield Management* sebagai strategi penjualan akan banyak berkaitan dengan bagian pelayanan pemesanan kamar (*reservation*).

b. Tata Graha Hotel (*Housekeeping*)

Department yang mengurus semua kebersihan dan kenyamanan semua ruang di Eastparc Hotel termasuk semua fasilitas ruang meeting yang tersedia di Hotel tersebut.

c. *Food and Beverage Departement*

Bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional., departement ini terbagi menjadi 2 section yaitu *product* dan *service*, adapun tugas dari departement tersebut adalah:

1) *Product*

Bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet*

2) *Service*

Menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai, Memberikan pelayanan sebaik-baiknya kepada tamu sehingga tamu merasa puas. Hal ini menyangkut mutu pelayanan mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan serta suasana sekitar, peralatan yang dipakai dan sanitasinya, Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dan untuk kesinambungan usaha.

C. Pelaksanaan Kerja Harian

Di Eastparc Hotel Yogyakarta, khususnya di *food and beverage department* terdapat 3 *shift* yang diwajibkan kepada para training di *food and beverage department product*, yaitu *morning shift* (jam 5 pagi), *middle shift* (jam 12 siang) dan *afternoon shift* (jam 2 siang), selama 6 bulan penulis ditempatkan pada *hot kitchen section* yaitu di *western, hot kitchen* merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan panas, tugas dan tanggung jawab dari masing-masing *shift* tersebut adalah :

1. *Morning shift* (05.00 WIB – 14.00 WIB)
 - a. Mengecek *breakfast* yang telah disiapkan oleh *shift* sebelumnya.
 - b. Mengeluarkan item – item *breakfast* yang belum dikeluarkan.
 - c. Membantu membuat produk untuk *breakfast*.
 - d. Melakukan *set up* untuk *breakfast* di Restoran Verandah Alfresco.
 - e. Memeriksa kelengkapan bahwa item – item *breakfast* sudah lengkap.
 - f. Menjaga *egg corner*.
 - g. Melayani aktivitas *breakfast* sampai *clear up breakfast*.
 - h. Mengecek dan me-*refill buffet* makanan apabila sudah ada yang mulaihabis dan *refresh* makanan beserta wadahnya.
 - i. Mengecek dan menyiapkan bahan-bahan untuk *Ala'Carte*.
 - j. Melakukan *prepare* untuk *lunch*, menyiapkan *condiment lunch* yang tertera pada BEO jika ada *event*.

- k. Membersihkan atau *clear up breakfast* pada jam nya Senin s/d Jum'at 10.00 WIB, dan Sabtu Minggu 10.30 WIB.
 - l. Istirahat jam 12.00 WIB untuk *part I* dan 13.00 untuk *part II*.
 - m. Melayani *A'la Carte*.
 - n. Melakukan *set up lunch* apabila di hari itu terdapat *event*.
 - o. Menjaga *stall* saat *lunch*.
 - p. Melakukan *prepare* untuk *breakfast* hari berikutnya.
 - q. Melakukan *clear up lunch* sesuai waktunya *closing*.
 - r. Membuat *product* seperti *sauce* untuk *a'la carte*.
 - s. *Overhand* ke *shift* berikutnya untuk *prepare* selanjutnya.
2. *Middle shift* (12.00 WIB – 20.00 WIB)
- a. Menjaga *stall* apabila ada *lunch*.
 - b. Melanjutkan *prepare* untuk *breakfast* pagi hari berikutnya.
 - c. Melakukan *prepare* untuk *dinner* apabila ada *event*.
 - d. Melakukan *set up dinner*.
 - e. Mengecek kelengkapan item – item untuk *dinner*.
 - f. Istirahat jam 17.00 WIB untuk *part I* dan 18.00 WIB untuk *part II*.
 - g. Menjaga *stall dinner*.
 - h. Melakukan *closing dinner*.
 - i. Mengangkut barang belanjaan yang di order di hari sebelumnya, dan menyusunnya sesuai FIFO (*First In First Out*).
 - j. Mengecek kembali kelengkapanitem – item untuk *breakfast*.

3. *Evening shift* (14.00 WIB – 23.00 WIB)
 - a. Mengecek *Ala' carte* yang mungkin kurang karena habis terpakai oleh *shift* sebelumnya.
 - b. Membantu *prepare* untuk *breakfast* pagi hari berikutnya.
 - c. Melakukan *prepare* untuk *dinner* hari itu apabila terdapat *event*.
 - d. Melakukan *set up dinner*.
 - e. Mengecek kelengkapan item – item untuk *dinner*.
 - f. Istirahat jam 17.00 WIB untuk *part I* dan 18.00 WIB untuk *part II*.
 - g. Menjaga *stall dinner*.
 - h. Membuat product (*sauce*, dan menyiapkan *maincourse* untuk *lunch* hari berikutnya).
 - i. Melayani dan membuat *ala carte*.
 - j. Melakukan *clear up ala carte western* dan *dinner*.
 - k. Mengisi *log book* menu untuk *breakfast*.
 - l. Melakukan *overhandle* kepada *morning shift*.

Di western terdapat rotasi menu *buffet* untuk *breakfast* dalam satu minggu yang setiap harinya berbeda – beda, yaitu :

Senin :

1. *Pan seared fish with lemon sauce*.
2. *Pasta Bolognese chicken*.
3. *Beef sausage*.
4. *Vegetable lasagna*.
5. *Potato wedges*.

Selasa :

1. *Chicken roulade with mushroom sauce.*
2. *Macaroni schotel.*
3. *Chicken sausage.*
4. *Corn on the cob.*
5. *Lyonnaise potato.*

Rabu :

1. *Pan fried fish picatta.*
2. *Spaghetti carbonara.*
3. *Beef sausage.*
4. *Sauté vegetable.*
5. *Herb potato.*

Kamis :

1. *Roasted chicken with gavy sauce.*
2. *Fettuccine arabiata.*
3. *Chicken sausage.*
4. *Creamy spinach.*
5. *Mashed potato.*

Juma'at :

1. *Fish roulade with mustard sauce.*
2. *Spaghetti Bolognese.*
3. *Beef sausage.*
4. *Vegetable lasagna.*

5. *Wedges potato.*

Sabtu :

1. *Roasted chicken with Cajun barbeque sauce.*

2. *Macaroni schotel.*

3. *Chicken sausage.*

4. *Corn on the cob.*

5. *Lyonnaise potato.*

Minggu :

1. *Roasted chicken with mushroom sauce.*

2. *Penne pesto cream.*

3. *Beef sausage.*

4. *Ratatouille.*

5. *Potato gratin.*

Selain rotasi menu *buffet breakfast*, di western memiliki menu untuk *event – event* tertentu, diantaranya yaitu:

1. *Pasta*, yang terdiri dari : *pasta alfredo, pasta arabiata, pasta carbonara, pasta supreme, pasta Bolognese chicken, pasta pesto cream, pasta garlic cream, pasta creamy chicken Cajun, pasta creamy lime basil*, dan *pasta marinara*.

2. *Chicken wellington.*

3. *Beef wellington.*

4. *Chicken Mongolian.*

5. *Fish n crout.*

6. *Beef teriyaki.*
7. *Fish finger.*
8. *Pan seared fish creamy spinach.*
9. *Potato cream soup.*
10. *Sweet corn cream soup.*
11. *Pumpkin soup.*

Juga di *western* terdapat menu *ala' carte* yaitu:

1. *Fish & chip.*
2. *Beef burger.*
3. *Creamy mushroom soup.*
4. *Penne marinara.*
5. *Spaghetti aglio olio.*
6. *Spaghetti Bolognese.*
7. *Chicken park burger.*
8. *Mini hot dog.*
9. *Chicken wings with barbeque sauce.*
10. *French fries.*
11. *Chicken provencal with mushroom sauce.*
12. *Pan seared salmon with barbeque sauce.*
13. *Crispy potato wedges.*

D. Food and Beverage Eastparc Hotel Yogyakarta.

Di Eastparc Hotel Yogyakarta, *Kitchen Section* terbagi menjadi beberapa bagian, yaitu :

1. *HotKitchen*

Hot Kitchen atau *Main Kitchen* merupakan dapur utama yang banyak sekali mengolah makanan dari pada bagian-bagian lainnya. *Hot Kitchen* juga menyajikan makanan untuk *Buffet, Room Service, Breakfast, Lunch, Dinner*. serta *Ala'carte* hidanagan ala Eropa, *Chinesse Food, Japanesse Food, Indonesian Food*, dan hidangan campuran atau *Fusion*. Dan *kitchen banquet* yang handle apabila terdapat *event* besar seperti *wedding, graduation* dan *event – event* besar lainnya.

2. *Cold kitchen/ Gardemanger*

Gardemanger atau *Cold Kitchen* adalah bagian yang bertugas untuk mengolah dan menyajikan makanan pembuka (*Appetizer*) untuk *Breakfast, Lunch, Dinner*, serta *Ala'Carte*. Makanan yang diolah di *Gardemanger* sangat jarang sekali menggunakan api panas, karena makanan yang disajikan biasanya dengan kondisi yangdingin.

3. *Pastry*

Bagian yang bertugas untuk membuat kue dan roti untuk *Breakfast, Lunch, Dinner, Coffee Break* dan *Ala'carte.Pasrty*.

4. *Butcher*

Bagian yang bertugas dalam menyiapkan daging dan juga makanan laut serta akan dimasak di dapur untuk keperluan *Breakfast*,

Lunch, Dinner atau Ala'Carte.

E. Menu Ala'carte di Eastparc Yogyakarta.

Menu yang disajikan selalu mengedepankan rasa dan kualitas bahan makanan dengan cara dan teknik memasak yang *hygine*. Eastparc Yogyakarta memberikan kepercayaan kepada para tainingannya untuk mempelajari hingga memegang produk sendiri. Penulis merasakan kemajuan, dan bukan hanya ilmu saja yang didapat, tetapi mental para training juga terlatih. Ada rasa kepercayaan diri penulis yang muncul ketika penulis diberikan kepercayaan untuk memegang produk sendiri tetap tetap dalam pengawasan staff.

1. Gado – gado

Rebusan aneka sayuran dngan saos kacang dan telur rebus.

2. Sop buntut

Sop buntut sapi pilihan disajikan dengan seledri, daun bawang, kentang, tomat, dan wortel dalam kaldu sapi yang lezat disajikan dengan nasi, sambal hijau, kecap, dan kerupuk.

3. Soto ayam

Sup tradisional Indonesia ysnng terdiri dari kaldu, ayam suwir dan sayuran yang disajikan d engan nasi putih.

4. *Shrimp fried rice XO sauce*

Nasi goreng dengan saos XO yang tidak diragukan lagi cita rasanya.

5. *Mie goreng jowo*

Mie goreng telur khas Jawa dengan aneka sayuran, ayam, dan kerupuk.

6. *Beef burger*

Diolah dari daging sapi pilihan yang menggugah selera dihidangkan bersama kentang goreng dan salad.

7. *Spaghetti Bolognese*

Spaghetti yang disajikan dengan saus daging sapi tradisional.

8. *Fish & chip*

Ikan dori lapis tepung digoreng krispi dengan kentang goreng dan salad.

9. *Fruits platters*

Potongan buah segar papaya, nanas, melon, semangka disajikan dengan irisan jeruk nipis dan madu.

10. *Banana fritter*

Pisang goreng renyah dengan taburan keju di sajikan bersama es krim.

F. Tugas dan tanggung jawab

Selama 6 bulan ditempatkan pada *section hot kitchen*, penulis banyak tugas dan tanggung jawab yang harus dijalani antara lain,

1. Menyiapkan bahan - bahan dan membuat berbagai produk untuk menu *breakfast, lunch, dan dinner*.

2. Membuat berbagai macam sauce untuk *breakfast, lunch, dinner,* dan *ala' carte*. Seperti *napolitan sauce, Bolognese ground chicken sauce, Bolognese ground beef sauce, Bolognese dice beef sauce, mushroom sauce, blackpapper sauce, barbeque sauce, lemon sauce, mustard sauce,* dan *gravy sauce*.
3. Menyiapkan peralatan dan bahan – bahan yang di perlukan untuk *ala' carte*.
4. Menjaga kebersihan di area kerja.
5. Membawa barang – barang *groceries* ke dalam kitchen dan setelah itu segera di masukkandan disusun rapi sesuai FIFO (*First In First Out*), di dalam *chiller*.
6. Membawa barang – barang *perishable* dan menyusunnya di dalam *dry store*.
7. Melakukan *double check* item – item keperluan untuk *breakfast, lunch, dinner,* dan *ala' carte*.

G. Permasalahan yang ditemukan

1. Jam kerja yang tidak sesuai / *overtime*, dikarenakan adanya *event – event* tertentu dan harus mempersiapkan *prepare* untuk *event* tersebut dan menyebabkan pulang yang tidak sesuai dengan waktunya. Solusinya meningkatkan kecepatan kerja, pintar dalam membagi waktu kerja (*timeing*), dan membagi pekerjaan agar cepat selesai.

2. Keterlambatan barang – barang untuk kebutuhan *prepare*, sehingga terhambatnya proses *prepare*. Di sebabkan karena lupa untuk *order* barang dan juga barang yang tidak tersedia di pasar. Solusinya selalu mengecek persediaan barang.
3. *Chiller* dan *freezer* yang tidak mencukupi untuk menyimpan barang. Banyaknya jumlah barang dikarenakan persiapan bahan untuk acara besar seperti *wedding*. Solusinya menempatkan barang secara rapi sehingga barang di *chiller* tertata rapi dan mencukupi untuk menyimpan barang.
4. Peralatan yang tidak lengkap dan sudah tidak layak. Tiap – tiap *section* di *kitchen* yang masih bersamaan dalam menggunakan peralatan sehingga peralatan mudah rusak dan terbatas. Solusinya tiap *section* seharusnya mempunyai peralatan sendiri – sendiri dan merawat peralatan tersebut.
5. *Kitchen* yang bersamaan dengan section lainnya sehingga harus bergantian dalam proses memasak. Solusinya selalu menjaga kerjasama yang baik walaupun terbatasnya *kitchen*.
6. Suhu ruangan yang tidak standar, terlalu panas. AC dan fentilasi udara yang terbatas. Perlunya pembangunan fentilasi udara yang mencukupi, dan penambahan *blower* ataupun AC.
7. Barang – barang *perishable* yang mudah cepat layu atau membusuk sehingga membuat produk – produk yang dikeluarkan

tidak *fresh*. Meminimalisir penggunaan sesuai dengan kebutuhan dan mengurangi *order* barang yang terlalu berlebihan.

H. Keberhasilan yang dialami

1. Meningkatnya mental penulis dalam menghadapi tamu.
2. Memiliki kepercayaan dalam membuat produk untuk *owner*, menu *breakfast*, *lunch*, *dinner*, dan juga *menu ala' carte* baik dalam pengawasan *staff* maupun tidak dalam pengawasan.
3. Bertambahnya ilmu dan wawasan di bidang *food and beverage product*.
4. Terjalannya kebersamaan dan kekompakan antar *team* kerja.

I. Analisi Data Pelaksanaan Kerja

Cara penanganan dan penyimpanan bahan makanan terhadap *leftover* di *KitchenEastparc* Yogyakarta, bahan makanan yang mudah sekali busuk dan cepat terkontaminasi apabila dalam masalah penyimpanannya tidak sesuai dengan prosedur yang benar. Berikut adalah cara dalam penanganan dan penyimpanan bahan makanan terhadap *leftover* di *KitchenEastparc* Yogyakarta:

- a. Harus disimpan di ruangan yang sesuai dengan kebutuhan bahan makanan tersebut dari bahan kering dan bahan basah. Menggunakan suhu ruangan yang sesuai dengan kebutuhan bahan makanan.

- b. Harus disimpan dalam wadah yang bersih atau dengan plastik *Food Grade* dan harus tertutup rapat.
- c. Daging- dagingan tidak boleh berair, karena dapat memicu timbulnya bakteri. Disimpan di ruangan yang dingin/*Freezer* dengan suhu yang khusus, yaitu antara -16°C sampai dengan -18°C .
- d. Sayuran dan buah - buahan di tempatkan di *chiller* yang berbeda khusus untuk sayuran dan buah- buahan.
- e. Untuk penempatan bahan makanan kering di tempatkan di *drystore*.
- f. Bahan makanan mentah tidak boleh disimpan bersama dengan makanan yang sudah matang.
- g. Penempatan dan pengambilan daging harus sesuai dengan sistem FIFO (*First In, First Out*).

Penanganan dan penyimpanan makanan memberikan pengaruh yang cukup besar terhadap *leftover* makanan di *Kitchen* dalam suatu hotel, karena apabila makanan tersebut tidak baik dan benar maka bakteri-bakteri lebih cepat membuat makanan tersebut busuk/berjamur, serta waktu untuk bertahan dalam makanan tersebut akan berkurang karena sudah terkena bakteri dan mengakibatkan makanan terserbut busuk dan menyebabkan *leftover* dalam suatu kegiatan penyajian makanan di *Kitchen*, berikut cara untuk meningkatkan penanganan dan penyimpanan bahan makanan agar *leftover* bisa kita hindari :

1. Memilih bahan makanan dengan kualitas yang baik.

2. Melakukan penyimpanan yang tepat terhadap bahan makanan.
3. Mencuci dan membersihkan bahan makanan tersebut sebelum kita olah.
4. Memastikan apakah bahan tersebut masih layak kita olah atau tidak.

Penyimpanan bahan makanan merupakan satu dari 6 prinsip higiene dan sanitasi makanan. Penyimpanan bahan makanan yang tidak baik, terutama dalam jumlah yang banyak (untuk katering dan jasa boga) dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan tersebut. Adapun tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik adalah sebagai berikut:

1. Suhu penyimpanan yang baik

Setiap bahan makanan di Hotel Eastparc mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya. Sebagian besar dapat dikelompokkan menjadi:

- a. Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya

- 1) Menyimpan sampai 3 hari : -5° sampai 0° C
- 2) Penyimpanan untuk 1 minggu : -19° sampai -5° C
- 3) Penyimpanan lebih dari 1 minggu : dibawah -10° C

- b. Makanan jenis telur, susu dan olahannya

- 1) Penyimpanan sampai 3 hari : -5° sampai 7° C
- 2) Penyimpanan untuk 1 minggu : dibawah -5° C
- 3) Penyimpanan paling lama untuk 1 minggu : dibawah -5° C

- 4) Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu 7° sampai 10° C
- 5) Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar (25° C).

2. Tata cara Penyimpanan

Di Hotel Eastparc menerapkan sistem penyimpanan *FIFO* (*First In First Out*). Yaitu penyimpanan dimana bahan makanan yang lebih dulu masuk ke lemari pendingin, akan keluar terlebih dahulu untuk diproses menjadi bahan makanan.

a. Penyimpanan suhu rendah dapat berupa:

- 1) *Refrigerator* yang mampu mencapai suhu 10° – 15° C untuk penyimpanan sayuran, minuman dan buah serta untuk display penjualan makanan dan minuman dingin.
- 2) *Refrigerator* yang mampu mencapai suhu 1° – 4° C dalam keadaannya bisa digunakan untuk minuman, makanan siap santap dan telur.
- 3) *Chiller* merupakan ruangan khusus yang mempunyai suhu 20° C, dapat digunakan untuk penyimpanan daging, unggas, ikan, dengan waktu tidak lebih dari 3 hari.
- 4) *Freezer* yang merupakan ruangan khusus untuk menyimpan makanan beku (*frozen food*) dengan suhu mencapai -5° C, untuk menyimpan daging dan makanan beku dalam jangka waktu lama.

b. Penyimpanan suhu ruangan

Di Hotel Eastparc untuk makanan kering dan makanan terolahan yang disimpan dalam suhu kamar, maka ruang penyimpanan harus diatur dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai dan langit-langit, tujuannya adalah:

- 1) Untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk keseluruh ruangan.
- 2) Mencegah kemungkinan tempat bersarangnya hewan.
- 3) Untuk memudahkan pembersihan lantai.
- 4) Untuk mempermudah dilakukan stok *opname*.
- 5) Setiap makanan ditempatkan dalam kelompoknya dan tidak bercampur baur.
- 6) Untuk bahan yang mudah tercecer seperti gula pasir, tepung, ditempatkan dalam wadah penampungan sehingga tidak mengotori lantai.

c. Cara penyimpanan

Adapun beberapa cara penyimpanan makanan yang rutin dilakukan di Hotel Eastparc sebagai berikut :

- 1) Setiap bahan makanan yang disimpan diatur rapi, maksudnya agar suhu merata .
- 2) Setiap bahan makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda.

- 3) Makanan disimpan didalam ruangan penyimpanan hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata keseluruh bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tidak sesuai dengan kebutuhan.

d. Penyimpanan didalam *Chiller* :

- 1) Bahan mentah harus terpisah dari makanan siap santap.
- 2) Makanan yang berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastik yang rapat dan dipisahkan dari makanan lain, kalau mungkin dalam lemari yang berbeda, kalau tidak letaknya harus berjauhan.
- 3) Makanan yang disimpan tidak lebih dari 2 atau 3 hari harus sudah dipergunakan.
- 4) Lemari tidak boleh terlalu sering dibuka, maka dianjurkan lemari untuk keperluan sehari-hari dipisahkan dengan lemari untuk keperluan penyimpanan makanan.

e. Penyimpanan makanan kering:

Penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Eastparc biasanya di *Dry Store* atau ruangan sejuk yang kering. berikut cara penyimpananya :

- 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 60cm 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 lebih dulu.

f. Penyimpanan buah dan sayur

Buah dan sayur disimpan di *chiller* yang berbeda, karena buah dan sayur memiliki perbedaan penyimpanan suhu, dan jika dicampur akan menimbulkan kontaminasi yang tidak baik karena sanitasi nya kurang. Akan menyebabkan buah terkontaminasi bau sayuran yang menyengat (contoh : petai, bawang merah, bawang putih). Dan waktu penyimpanan juga tidak akan bertahan lama karena buah lebih mudah layu atau kisut.

g. Penyimpanan makanan matang

Hidangan yang sudah matang harus disimpan di warmer, karena makanan yang sudah matang harus disimpan diatas suhu 60°C, agar semua kandungan didalam makanan tersebut tetap terjaga dan tidak mengakibatkan makanan tersebut busuk, bau atau membuat keracunan.

h. Penyimpanan makanan kering

Sedangkan bahan makanan yang bersifat kering, sebaiknya disimpan di *drystore* yang bersuhu normal antara 10°C-15°C agar tidak mudah rusak.

Cara mengurangi *leftover* di *food and beverage kitchen* Eastparc Yogyakarta, *leftover* adalah sisa makanan yang tidak dapat dimakan setelah semua orang selesai makan. Sisa makanan yang tidak bisa langsung dimakan (seperti tulang atau kulit beberapa sayuran dan buah-buahan) tidak dianggap sebagai sisa makanan, tetapi lebih sebagai bahan limbah. Beberapa hanya menggunakan "sisa" untuk merujuk pada makanan tambahan yang merupakan makanan dengan sendirinya, bukan hanya sebagian dari makanan asli (lauk pauk, hiasan, dll.).

Berikut adalah cara yang bisa digunakan untuk mengurangi *leftover* di *Kitchen* :

1. Melakukan perencanaan saat akan menyajikan sebuah hidangan.
2. Menyimpan makanan dengan baik.
3. Memasak makanan sesuai dengan jumlah yang diinginkan.
4. Mengupayakan agar tidak menyisakan makanan.
5. Jika makanan bias diolah kembali, anda dapat mengolah makanan tersebut.

Penyimpanan makanan yang kurang tepat dapat menyebabkan item yang cepat kadaluarsa, rusak, basi dan terkontaminasi. Maka item tersebut tidak bisa diolah menjadi bahan makanan dan secara terpaksa

pihak hotel akan membuang item-item yang tidak layak tersebut. Namun jika terlalu banyak item yang ternbuang maka secara langsung dan tidak langsung akan menyebabkan naiknya *cost hotel*, karena akan sering membeli bahan makanan baru melalui *inventori store* maupun dari *supplier*. Jika *food waste control* dan *cost control* tidak berjalan baik maka akan merugikan hotel tersebut.

1. Terlalu banyak *food waste*

Item atau bahan makanan yang tidak layak memang harus segera dibuang agar makanan lain tidak terkontaminasi bakteri dari item yang tidak layak tersebut. Namun terlalu banyak membuang limbah makanan juga kurang baik karena akan bertambahnya tingkat pencemaran lingkungan karena di Indonesia belum tersedia tempat daur ulang limbah makanan. Selain itu *food waste control* pun akan meningkat.

2. Makanan tidak bisa diolah kembali

Karena penyimpanan yang kurang baik makanan pun tidak bisa kita olah kembali, jika terdapat banyak sisa, akibatnya *leftover* akan meningkat dan menyebabkan kerugian pada *food cost* kita.

Pengaruh penanganan dan penyimpanan bahan makanan di *KitchenEastparc* Yogyakarta, yaitu sangat berpengaruh pada *food cost* hotel. Dengan menerapkan penanganan dan penyimpanan bahan

makanan secara baik dan benar mutu bahan makanan terjaga baik dan operasional hotel berjalan dengan baik mendapatkan keuntungan yang baik pula.

BAB IV

PENUTUP

1. Kesimpulan

Setelah penulis Praktek Kerja Lapangan di Hotel Eastparc Yogyakarta dan membuat laporan tentang “*PENGARUH PENANGANAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP LEFTOVER DI KITCHEN EASTPARC YOGYAKARTA*”

Pada akhirnya penulis dapat mengambil kesimpulan:

- a. Pada dasarnya *Food And Beverage Departement* merupakan bagian yang terpenting dalam suatu hotel, karena merupakan sumber keuntungan kedua setelah kamar bagi pendapatan suatu hotel
- b. Dengan mengetahui cara penanganan dan penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar, kualitas dan mutu bahan tetap terjaga, *cost* yang tidak terlalu banyak dan juga berkurangnya jumlah *leftover* di *kitchen* Eastparc Yogyakarta

2. Saran

Dengan pengaruh penanganan dan penyimpanan bahan makanan yang di peroleh, maka perlunya ketelitian dan kecermatan saat penanganan bahan makanan, baik saat penyimpanan maupun pengolahannya, sehingga dapat menghemat pengeluaran *cost* di hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono, 2011. **Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi : Manajemen Penyelenggara Hotel**, CV Alfabeta, Bandung
- Agus Sulastiyono, 2011. **Manajemen Penyelenggaraan Hotel**. CV Alfabeta, Bagyono. 2012. **Pariwisata & Perhotelan**. Bandung : Alfabeta
- Hermawan, H., Brahmanto, E dan Faizal H. 2018. **Pengantar Manajemen Hospitality**. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Bartono dan Ruffino. 2005. **Food Product Management di Hotel dan Restoran**. Yogyakarta: Andi.

LAMPIRAN

LAMPIRAN

Lampiran 1

eastparchotel
Y O G Y A K A R T A
HUMAN RESOURCES DEPARTMENT

Yogyakarta, 15 September 2019

No : EPH/HRD/SKL/006/IX/2019
Hal : **Surat Penyampaian Keputusan Hasil Seleksi OJT**


Yth. Kepala
STP Ampta Yogyakarta
di tempat

Dengan hormat,
Bersama dengan ini, kami dari *Human Resources Department* Eastparc Hotel Yogyakarta memberitahukan bahwa :

No	Nama	Posisi yang dilamar
1	Febrian Nugroho Adjie	<i>Food & Beverage Product - Trainee</i>

Dinyatakan **LOLOS** dan dapat mengikuti proses *On the Job Training* di Eastparc Hotel terhitung dari tanggal 16 September 2019 sampai dengan 15 Maret 2020.
Demikian informasi ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,


Ch. Mariani
Human Resources Department

Jl. Laksda Adisucipto Km 6,5 Seturan Yogyakarta 55261 Indonesia | T +62 274 493 2000 | F +62 274 493 2222 | E info@eastparchotel.com
www.eastparchotel.com

Lampiran 2



eastparhotel
YOGYAKARTA

Certificate

440/OJT-CRTFT-EPH/III-2020

This is to certify that



FEBRIAN NUGROHO ADJIE

Has completed on the job training
at Food and Beverage Product Department
From September 16, 2019 until March 15, 2020

Yogyakarta, March 15, 2020

Gatot Santoso
Executive Chef

Heresti Wastiastu
Director of Human Resources

eastparhotel
YOGYAKARTA
EXECUTIVE OFFICE
Wahyu Eko Sutoro
General Manager

www.eastparhotel.com

Jl. Laksda Adisucipto Km 5.5 Seturan Yogyakarta 55281 Indonesia
T +62 274 493 2000 F +62 274 493 2222 E info@eastparhotel.com

Lampiran 3

TRAINEE APPRAISAL REPORT

NO	POINT TO CHECK	SCORE
1	Willing to Learn Kemauan untuk Belajar	7.90
2	Job Knowledge Pengetahuan Kerja	7.40
3	Quality of Work Kualitas Kerja	7.80
4	Dependability Keandalan	7.80
5	Attendance Kehadiran	8.00
6	Performance Kinerja	7.78
7	Communication Komunikasi	7.00
8	Relation with Others Hubungan dengan Rekan Kerja	7.00
9	Motivation Motivasi	7.59
GRADE (Total Score : 9)		7.59 <i>r</i>

Remark: 9-10 Outstanding
 7-8 Good
 5-6 Fair
 3-4 Poor
 1-2 Failed

Lampiran 4

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

**TANDA TERIMA
LAPORAN ON THE JOB TRAINING**

Telah terima Laporan On The Job Training dari :

NAMA : FEBRIAN MUGROHO ADIE
NIM : 117109372
JURUSAN : PERHOTELAN
TEMPAT OJT : EASTPARC
KOTA : YOGYAKARTA
PERIODE TRAINING : 16 SEPTEMBER 2019 - 15 MARET 2020

Yogyakarta, 07 JUNI 2020
Kabag. OJT
f. *Angela Ariani*

Angela Ariani, SH, M.M. Par
Monopoli untuk disimpan untuk mendapatkan surat Bebas OJT, sebagai persyaratan ujian pendadaran.

Lampiran 5



