

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**THE RICH JOGJA HOTEL**

Periode September 2019 – Maret 2020



**Disusun Oleh :**

**NAMA : FRIZKY PUTRA PAMUNGKAS**

**NIM : 117109330**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D 3**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT**  
**THE RICH JOGJA HOTEL**

Periode September 2019 – Maret 2020

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



**Disusun Oleh :**

**NAMA : FRIZKY PUTRA PAMUNGKAS**

**NIM : 117109330**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D3**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

## HALAMAN PENGESAHAN



### LAPORAN TUGAS AKHIR

**DIFOOD & BEVERAGE PRODUCT SECTION**

**THE RICH JOGJA HOTEL**

**PERIODE SEPTEMBER 2019 S/D MARET 2020**

### DISUSUN OLEH

**Nama : FRIZKY PUTRA PAMUNGKAS**

**NIM : 117109330**

**Jurusan : Perhotelan (DIII)**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

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

**NIDN. 0516057102**

**NIDN. 0517066001**

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT SECTION  
THE RICH JOGJA HOTEL  
PERIODE SEPTEMBER 2019 S/D MARET 2020**



**Disusun Oleh**

**Nama : FRIZKY PUTRA PAMUNGKAS  
NIM : 117109330  
Jurusan : Perhotelan (D III)**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan .....**

**Pada Tanggal .....**

**Penguji**

**(DR.Dra.Hj.Saryani,M.Si.,)**

**NIDN. 0517066001**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs.Prihatno,MM.)**

**NDN.0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-NYA yang dilimpahkan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN MENTAH TERHADAP KUALITAS MAKANAN”** penulisan tugas akhir ini dimaksudkan untuk memenuhi syarat kelulusan program diploma (D3) jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

Penulisan dan penelitian ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa bantuan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Penulis memberikan penghargaan setinggi-tingginya serta ucapan terimakasih kepada para pihak, khususnya kepada:

1. Ibu Dr.Dra.Hj.Saryani,M.Si., selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan terhadap penyusunan tugas akhir ini.
2. Bapak Dr. Prihatno ,MM., selaku Ketua STP AMPTA
3. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.ST.M.M, selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA.
4. Bapak Sutrisno, selaku *Human resources manager* di The Rich Jogja Hotel
5. Orangtua tercinta, Roharjo yang sudah memberikan dukungan serta doa dan sudah memberikan dukungan secara material dan non material.
6. Semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan, sehingga saran dan kritik yang membangun diharapkan oleh penulis untuk menjadi lebih baik. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan. Terima kasih dan salam sejahtera bagi kita semua.

Yogyakarta, Juni 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
BAB II.LANDASAN TEORI.....	5
A. Gambaran Umum Hotel .....	5
1. Pengertian Hotel Secara Umum.....	5
2. Klasifikasi Hotel Bintang.....	6
3. Departemen/Bagian di hotel.....	11
4. Pengertian F & B Departemen.....	14
5. Organisasi Pada Kithcen.....	15
6. Hygiene dan Sanitasi.....	17
B. Gambaran Umum Food and Beverage Product.....	18
1. Bahan baku.....	19
2. Kebersihan.....	21
3. Peralatan.....	21

4. Sumber daya manusia.....	22
BAB III.PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA.....	24
A. Gambaran Tempat Praktek Kerja Lapangan.....	24
1. Deskripsi Hotel Lokasi PKL.....	24
2. Fasilitas The Rich Jogja Hotel.....	25
3. Deskripsi Departemen Tempat PKL.....	31
4. Job Description Obyek PKL.....	32
5. Gambaran Umum F&B The Rich Hotel Jogja.....	36
B. Jadwal Kerja.....	37
C. Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.....	37
D. Pelaksanaan Kerja.....	37
E. Analisa Pelaksanaan.....	38
1. Cara Penyimpanan Bahan Makanan Mentah Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Makanan.....	38
2. Metode-Metode Penyimpanan Bahan Mentah Di The Rich Jogja Hotel.....	43
3. Kendala Yang Dihadapi Dalam Penyimpanan Bahan Mentah Dan Cara Mengatasinya.....	43
BAB IV. PENUTUP.....	46
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN	



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

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.

Hotel terdiri dari beberapa bagian (departement) yang masing-masing saling menunjang. Salah satu andalan bagian di Hotel untuk mendapatkan keuntungan adalah *Food and Beverage Departement*.

*Food and Beverage Product Department* adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product Departement* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel. *Food and Beverage Product Department* selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu hotel, *Food and Beverage Product* dan outlet-outlet juga mempunyai fungsi

sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari pendapatan penjualan kamar. Karena banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di outlet-outlet Food and Beverage yang berada di hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu.

Pada saat semakin naiknya harga-harga pasar maka akan mempengaruhi kualitas makanan dan harga penjualan sebuah produk makanan dan sering kali terjadi dampak keracunan makanan. Hal itu dapat disebabkan oleh waktu penyimpanan bahan mentah yang tidak benar sehingga sebelum pengolahan bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak, atau bisa disebabkan oleh faktor manusia yang belum bisa membedakan mana bahan yang layak digunakan atau tidak layak digunakan lagi.

Namun demikian, cara penyimpanan bahan mentah harus menggunakan metode-metode yang benar agar sesuai dengan prosedur yang ada dalam hotel tersebut. Karena itu penulis tertarik melakukan praktek kerja lapangan di The Rich Jogja Hotel untuk memahami lebih jauh tentang penyimpanan bahan mentah terhadap kualitas makanan di *food and beverage product*.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis meneliti secara khusus permasalahan yang timbul sehingga dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara penyimpanan bahan mentah untuk meningkatkan kualitas produk makanan yang akan disajikan di The Rich Jogja Hotel.
2. Apa kendala-kendala dalam melakukan penyimpanan bahan makanan mentah.

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Praktek lapangan kerja ini sangat penting dalam dunia pendidikan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan masalah-masalah yang dialami. Tujuan penulis melakukan praktek lapangan kerja adalah :

1. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan makanan mentah.
2. Untuk mengetahui kendala-kendala penyimpanan bahan makanan mentah.

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

1. Manfaat bagi Mahasiswa

Sebagai tambahan wawasan untuk saya sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk dapat menempuh ujian akhir.

2. Manfaat bagi Akademik

Sebagai bahan acuan mengajar yang relevan dan bermanfaat bagi pelajar yang menggeluti dunia kepariwisataan khususnya *food and beverage department* yang didalamnya tak lepas dari aspek akomodasi.

### 3. Manfaat bagi Perusahaan

Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja khususnya *food and beverage department*.