

LAPORAN TUGAS AKHIR
HYGIENE DAN SANITASI DI FOOD & BEVERAGE
DEPARTMENT SHERATON MUSTIKA HOTEL
YOGYAKARTA



Oleh :

NAMA : HIDAYAT NUR PINUJI

NIM : 117109334

JURUSAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
HYGIENE DAN SANITASI DI FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT
SHERATON MUSTIKA HOETL
YOGYAKARTA

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



Oleh :

NAMA : HIDAYAT NUR PINUJI
NIM : 117109334
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN HYGIENE DAN SANITASI DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

Oleh :

NAMA : HIDAYAT NUR PINUJI

NIM : 117109334

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

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

NIDN : 0516057102

Dosen Pembimbing

(Drs. Santosa, M.M)

NIDN : 0519045901

BERITA ACARA UJIAN

**HYGIENE DAN SANITASI DI FOOD & BEVERAGE PRODUCT
DEPARTMENT SHERATON MUSTIKA HOTEL YOGYAKARTA**

Periode September 2019 s/d Maret 2020

Oleh :

NAMA : HIDAYAT NUR PINUJI

NIM : 117109334

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

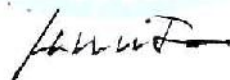
Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

....

Penguji

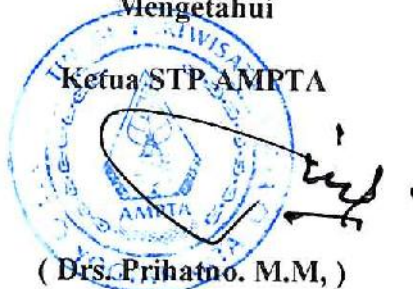


(Drs. Santosa. M.M,)

NIDN : 0519045901

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 Sheraton Mustika Hotel 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. Santoso, 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 Areza Santosa selaku *Executive Chef kitchen* di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta, yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk mencari ilmu di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta.
7. Chef Alex 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, 20 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.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4

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 Product Departement.....	9
2. Hubungan F&B Product Departement dengan Departement lain.....	10
3. Kitcen Section	13

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Sheraton Mustika Hotel.....	29
1. Sejarah Sheraton Mustika Hotel.....	29
2. Lokasi Sheraton Mustika Hotel.....	33
3. Fasilitas Sheraton Mustika Hotel.....	34
B. Deskripsi Departement Kitchen.....	35
C. Job Description.....	37
D. Jadwal Kerja.....	43
E. Analisa Pelaksanaan Kerja.....	45

BAB IV

PENUTUP

1. Kesimpulan.....	50
2. Saran.....	51

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelaksanaan PKL merupakan suatu syarat kelulusan program mata kuliah tugas akhir bagi, mahasiswa STP AMPTA. Dengan adanya ini mahasiswa STP AMPTA dapat mengenal lebih jelas tentang kegiatan dan tanggung jawab terhadap departemen yang ada di hotel khususnya *food & beverage product* Departemen yang telah penulis lakukan pada saat berada di dunia industri.

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 (Tjiptono, 2016:3)

Hotel Sheraton Mustika 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 Sheraton Mustika 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 Sheraton Mustika dilakukan dengan menerapkan teknik-teknik kulineri yang disesuaikan dengan jenis bahan serta menu yang akan diolah.

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

Dari uraian penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan kajian yang lebih mendalam berkaitan dengan *standard operating*

procedure di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta khususnya dalam *Food & Beverage* Departemen. Kajian ini akan diangkat menjadi sebuah topik untuk Laporan Tugas Akhir dan sebagai syarat kelulusan yang selanjutnya akan diberi judul “ PENERAPAN HYGIENE & SANITASI DI SHERATON MUSTIKA HOTEL YOGYAKARTA ”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkan di atas, maka diperoleh beberapa pokok permasalahan sebagai berikut:

1. Apa yang dimaksud *Hygiene Sanitasi* di *Main Kitchen Food Product* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta?
2. Apa saja kendala yang mempengaruhi *Hygiene Sanitasi* di *Main Kitchen Food Product* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta?
3. Upaya Apa saja yang dilakukan oleh *F & B Department* dalam mengatasi kendala *hygiene*?

C. Tujuan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan penulis, maka dari itu penulis memiliki tujuan antara lain :

1. Untuk mengetahui yang dimaksud dengan *Hygiene Sanitasi* di *Main Kitchen Food Product*.
2. Untuk mengetahui cara mengatasi kendala yang mempengaruhi *Hygiene Sanitasi* di *Main Kitchen Food Product*.
3. Untuk mengetahui solusi yang mempengaruhi *Hygiene Sanitasi* di *Main Kitchen Food Product*.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Manfaat yang akan diperoleh dari pembahasan ini antara lain :

1. Manfaat bagi objek PKL.

Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja khususnya *F&B Product*.

2. Manfaat bagi STP AMPTA.

Sebagai bahan acuan mengajar yang relevan dan bermanfaat bagi pelajar yang ingin menggeluti dunia kepariwisataan yang menyangkut *Food and Beverage Departement*. Dan diharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan kalangan masyarakat umum.

3. Manfaat bagi penulis.

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