LAPORAN TUGAS AKHIR

PERAN KERJA COOK HELPER DALAM MENINGKATKAN KINERJA DI MAIN KITCHEN, HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

OLEH :

NAMA : EURICO ARVI NUGROHO
NIM : 120109719
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR

PERAN KERJA COOK HELPER DALAM MENINGKATKAN KINERJA DI MAIN KITCHEN, HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan

Program Diploma III Perhotelan di STP AMPTA

Yogyakarta

OLEH :

NAMA : EURICO ARVI NUGROHO
NIM : 120109719
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PERAN KERJA COOK HELPER DALAM MENINGKATKAN KINERJA DI MAIN KITCHEN, HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

OLEH:

NAMA : EURICO ARVI NUGROHO
NIM : 120109719
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III (D III)

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan	Dosen Pembimbing
(Dra. Heni Susilowati, M.M)	**(Dra. Heni Susilowati, M.M)**
NIDN. 050502602	**NIDN. 050502602**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PERAN KERJA COOK HELPER DALAM MENINGKATKAN KINERJA DI MAINKITCHEN, HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

OLEH:

NAMA : EURICO ARVI NUGROHO
NIM : 120109719
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III (D III)

Telah dipertahankan di depan penguji
Dan dinyatakan Lulus
Pada tanggal 20 Desember 2023

Penguji,

(Dra. Heni Susilowati, M.M)
NIDN. 050502602

Mengetahui,
Ketua STP AMPTA

(Ir. Priharto, M.M)
NIDN. 0526125901

Moto

”Lakukan sesuatu hariini agar dirimu di masa depan berterimakasih”

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa Yang telah melimpahkan rahmatnya sehingga penulis diberikan kesehatan dan kesempatan untuk menyelesaikan laporan tugas akhir.

Laporan tugas akhir ini berjudul "Peran Kerja Cook Helper Dalam Meningkatkan Kinerja di Main Kichen, Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta".

Sesuai dengan judul Tugas Akhir ini, penulis hanya membahas tentang bagaimana peran kerja cook helper dalam meningkatkan kerja di Main Kichen, di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta, serta hal yang berhubungan dengan topik tersebut.

Dengan dorongan dan bantuan maka penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku dosen pembimbing Tugas Akhir dan juga selaku ketua program Studi Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberi izin untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
2. Drs Prihatno, M.M, Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta
3. Bapak Eko Purjiono selaku Executive Sous chef di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang Telah memberikan ilmu selama Pratik Kerja lapangan.

4. Bapak Kolibin, selaku *Junior sous chef* di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang Telah memberikan banyak ilmu dan pengalaman selama Praktek Kerja lapangan.
5. Ibu Ardita Vincent selaku HRD di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi teman- teman Mahasiswa untuk menambah pengetahuan tentang praktek kerja lapangan. Penulis menyadari Bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masi jauh dari kata sempurna dan banyak kekurangan. Oleh Karna itu penulis mengharapkan saran dan kritikan dari pembaca, guna perkembangan yang positif bagi penulis.

Demikian Laporan Tugas Akhir ini penulis susun, semoga bermanfaat bagi para pembaca laporan ini dan bagi penulis sendiri, Terimakasi.

Yogyakarta, 20 Desember 2023

Eurico Arvi Nugroho

NIM: 120109719

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL ..... **ii**

HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**

BERITA ACARA UJIAN ..... **iv**

KATA PENGANTAR ..... **vi**

DAFTAR ISI ..... **viii**

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Rumusan Masalah 4

C. Tujuan Penulisan 4

D. Manfaat Penulisan 4

BAB II LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori 6

1. Gambaran Umum Hotel 6
2. Gambaran Umum *Cook Helper* 8

B. *Kitchen Department* 10

1. Pengertian *kitchen hotel* 10
2. Klasifikasi *kitchen hotel* 12
3. Seksi-Seksi Dalam *Kitchen Department* 12

4. Hubungan kitchen dengan department lainnya 14

BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

A. Profil Hotel Royal Ambarrukmo 16

1. Sejarah Hotel Royal Ambarrukmo 16
2. Visi dan Misi Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta 18
3. Jenis Kamar, Hotel Royal Ambarrukmo 19
4. Fasilitas di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta 21
5. Struktur Organisasi Kitchen Department 26

BAB IV ANALISIS DATA

A. Peran Kerja *Cook Helper* Di *Main Kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo 35

B. Kendala Yang Dihadapi *Cook Helper* 39

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan 43

B. Saran 44

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang masalah

Hotel Royal Ambarrukmo merupakan salah satu hotel yang berada di Yogyakarta dan merupakan hotel bintang lima. Hotel Royal Ambarrukmo tidak hanya dikenal oleh orang Indonesia saja, tapi banyak dari pengunjung yang datang ke hotel ini berasa dari Luar negeri, hal itu terbukti dari sebagian besar tamu adalah wisatawan mancanegara, baik yang datang dengan tujuan bisnis maupun untuk berlibur bersama keluarga. Dengan semakin banyaknya wisatawan yang menginap di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta. Dengan semakin banyaknya wisatawan yang menginap banyak juga yang menikmati hidangan di Hotel Royal Ambarrukmo. Hotel Royal Ambarrukmo juga memiliki beberapa *department*. *F&B Department* bagian khusus yang mengolah makanan dari mentah menjadi siap santap. Salah satunya yaitu Main Kitchen yang bertanggung jawab menyajikan *breakfast* untuk tamu dan *Ala'Carte* secara profesional dengan memperhatikan seluruh aspek termasuk kebersihan dan keayakan hidangan yang akan di sajikan dengan tujjuan mendapatkan income yang positif. *F&B Main Kitchen,* demikian bisa disingkat merupakan departmen yang berperan penting dalam suatu hotel, karena baik buruknya, berhasil tidaknya, dan populernya suatu hotel sangat dipengaruhi oleh *F&B Department.*

Food and Bevarage Department di hotel mempunnyai fungsi yang

sangat berpengaruh karena kinerja serta peulang yang didapatkan melalui *food and bevarage department* dapat menabah nilai rivew hotel dan meningkatkan keuntungan yang banyak dalam operasional hotel itu sendiri, sehingga dengan rivew yang lebih baik dapat meningkatkan peminatan pelanggan dan memungkinkan mereka berkunjung ke hotel tersebut.

Food and Beverage Product merupakan bagian yang bertugas membuat, memasak, serta menyuguhkan hidangan untuk kebutuhan utama barada di hotel, baik untuk tamu, room service, restaurant, makanan karyawan, dan sebagainya. Di dalam Food and Baverage Product terdapat struktur organisasi dari yang paling atas hingga paling bawah, Head Chef, Sous Chef, CDP(Chef De Partie), Demi Chef Commis1, Commis 2, dan Cook Helper. Pada observasi lapangan, ditemukan kasus seperti beberapa cook helper yang baru masuk dikitchen tidak mengetahui peran kerjanya sebagai cook helper di kitchen, salah satu contoh peran seorang cook helper yaitu ketika baru masuk operasional kerja di kitchen tidak mengetahui apabila sudah berada di kitchen harus mengerjakan bagian mana dan apa yang harus dikerjakan, tidak mengetahui cara mengolah makanan dan memotong sayur yang benar di kitchen. Dimana hal itu seharusnya tidak terjadi, karena bisa mengakibatkan kerugian dan kesalahgunaan pada penggunaan jenis bahan makanan dan kinerja di hotel kurang maksimal. Pada saat berada di lapangan khususnya di kitchen benar-benar harus bekerja secara profesional dan benar. Berdasarkan permasalahan diatas penulis tertarik mengajukan judul Tugas Akhir yang berjudul "Peran Kerja *Cook*

helper dalam meningkatkan kinerja di main kitchen Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta".

Main kitchen adalah area di dalam restoran, hotel, atau tempat makan lainnya di mana persiapan makanan utama dan kegiatan memasak dilakukan. Ini adalah pusat operasi dapur di mana para koki dan staf mempersiapkan berbagai hidangan dan makanan untuk para tamu atau pelanggan. Main kitchen biasanya dilengkapi dengan berbagai peralatan dan fasilitas penting yang diperlukan untuk memasak, seperti kompor, oven, *griddle, fryer*, dan peralatan memasak lainnya. Selain itu, area ini biasanya dilengkapi dengan perlengkapan seperti pemotong, penggiling, pengaduk, dan peralatan pengolahan makanan lainnya. Tergantung pada ukuran dan jenis restoran, main kitchen dapat memiliki berbagai bagian atau stasiun yang berdedikasi untuk tugas-tugas tertentu, seperti stasiun memotong, stasiun memasak, stasiun penyelesaian hidangan, dan stasiun penataan hidangan. Setiap stasiun bertanggung jawab atas bagian spesifik dari proses memasak dan persiapan makanan. Main kitchen juga merupakan tempat di mana kebersihan, keamanan pangan, dan standar sanitasi yang ketat ditegakkan. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada pelanggan aman, lezat, dan dipersiapkan dengan kebersihan yang baik. Secara umum, main kitchen adalah jantung dari operasi dapur dalam industri perhotelan dan restoran, di mana makanan yang lezat dan berkualitas tinggi dipersiapkan untuk menyenangkan tamu dan pelanggan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kerja *cook helper* dalam melakukan tugas yang diberikan oleh staf *kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo?
2. Apa kendala yang dihadapi *cook helper* selama bekerja di *Kitchen* Royal Ambarrukmo?

C. Tujuan Penulisan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui:

a. Bagaimana cook helper bekerja dalam melakukan tugas yang diberikan satf kitchen Hotel Royal Ambarrukmo.
b. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi *cook helper* selama bekerja di *kitchen* Hotel Royal Ambarrukmo

D. Manfaat penulisan

Adapun penulis berharap penulisan tugas akhir ini dapat bermafaat kepada pihak berikut :

1. Manfaat praktis
   a. Bagi mahasiswa, bisa menerapkan ilmu yang telah didapat selama perkuliahan pada saat melaksanakan magang kerja.
   b. Bagi pembaca, dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang *food and bevarage* lebih dalam serta dapat mengetahui cara mengatasi

hambatan yang akan terjadi.

2. Manfaat teoritis

   a. Dapat mengetahui cara bekerja yang baik di bidang *food and bavarage* sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP).

   b. Dapat menganalisis dan mengetahui cara mengatasi masalah dalam *food and bevarage department.*