

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
CARA PENYIMPANAN SAYURAN DAN BAHAN OLAHAN DI *FOOD*
***AND BEVERAGE PRODUCT* DEPARTEMENT**
DI MERAPI MERBABU HOTEL

Periode: 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020



OLEH

NAMA : Leo Andrey Yuwono
NIM : 117109338
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
CARA PENYIMPANAN SAYURAN DAN BAHAN OLAHAN DI *FOOD*
AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT
DEPARTEMENT DI MERAPI MERBABU HOTEL
Periode: 02 September 2019 s/d 02Maret 2020

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



OLEH

NAMA : Leo Andrey Yuwono
NIM : 117109338
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
CARA PENYIMPANAN SAYURAN DAN BAHAN OLAHAN DI *FOOD
AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT*

DI MERAPI MERBABU HOTEL

Periode : 02 September 2019 sg/d 02 Maret 2020

OLEH

NAMA : Leo Andrey Yuwono

NIM : 117109338

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (D III)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

(Hermawan P.S.Sos,S.ST,M.M)

NIDN .0516057102

Dosen Pembimbing

(Dr.Saryani. M.Si.)

NIDN .0517066001

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
CARA PENYIMPANAN SAYURAN DAN BAHAN OLAHAN DI *FOOD*
AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT
DI MERAPI MERBABU HOTEL
Periode: 02 September 2019 s/d 02 Maret 2020



OLEH

NAMA : Leo Andrey Yuwono

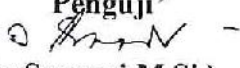
NIM : 117109338

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji
Dan dinyatakan *OK* Agustus 2020
Pada tanggal

.....
Penguji


(Dr. Saryani. M. Si.)

NIDN. 0517066001

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 Atrium Premiere 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 banhak terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Prihatno,MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
2. Ibu Dr.Saryani.M.Si. selaku pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan sumbangan saran dan bijak dalam memberikan bimbingan dari awal sampai persiapan sampai penulisan laporan selesai.
3. Kepada orang tua dan segenap teman-teman yang senantiasa selalu memberikan semangat dan dukungan agar penulisan laporan praktek kerja lapangan ini dapat terselesaikan dengan cepat.

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 penulis ucapkan kepada Allah SWT semoga

laporan praktek kerja lapangan ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 9 Agustus 2020

Penulis.

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

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

BAB I

PENDAHULUAN.....	1
A...Latar Belakang.....	1
B...Rumusan Masalah.....	3
C...Tujuan PKL.....	3
D...Manfaat PKL.....	3

BAB II

KEPUSTAKAAN.....	5
A...Gambaran Umum Hotel.....	5
1....Pengertian Industri Perhotelan.....	5
2....Karakteristik Hotel.....	6
3....Jenis Hotel.....	7
B... Gambaran Umum <i>Food and Beverage Departement</i>	14
1....Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i>	14
2....Hubungan <i>Food and Beverage Department</i> dengan Departemen lain.....	15
3.... <i>Kitchen Section</i>	20
4....Definisi Memasak.....	25
5....Metode Dasar Memasak.....	26
6....Standard Keselamatan Kerja.....	27

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA.....	31
A...Deskripsi Hotel Lokasi PKL.....	31
B...Deskripsi Departemen Tempat PKL.....	32
1....Pengertian <i>Kitchen Hotel</i>	32
2....Hubungan Antara <i>Kitchen</i> Departemen Dengan Departemen Lain Di Hotel.....	33
C...Job Description Objek PKL.....	38
1.... <i>Chief Cook (Executive Chef)</i>	38
2.... <i>Assistant Chief Cook (Sous Chef)</i>	38
3.... <i>Demi Chef</i>	38
4.... <i>Cook / Commis</i>	38
D...Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	39
E...Jadwal Kerja.....	40
F...Pelaksanaan Harian Kerja.....	40
1.... <i>Morning Shift</i>	40
2.... <i>Middle Shift</i>	40
3.... <i>Night Shift</i>	41
G...Analisis Pelaksanaan Kerja.....	42
1....Hasil Analisis.....	42

BAB IV

PENUTUP.....	47
A...Kesimpulan.....	47
B...Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bahan makanan harus disimpan dalam <i>chiller</i>	43
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi.....	16
Gambar 2.2 Struktur organisasi <i>food product department</i>	23
Gambar 3.1 kondisi kitchen Merapi merbabu hotel.....	33
Gambar 3.2 Struktur organisasi <i>food and beverage product</i>	40
Gambar 4.1 Tempat penyimpanan bahan makanan di dalam <i>chiller</i>	42

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelaksanaan praktek kerja lapangan merupakan suatu syarat kelulusan program mata kuliah tugas akhir bagi mahasiswa STP AMPTA dengan adanya praktek kerja lapangan mahasiswa STP AMPTA dapat mengenal lebih jelas tentang kegiatan, dan tanggung jawab terhadap suatu departemen yang telah penulis lakukan pada saat berada di dunia industri.

Food, and beverage product departemen adalah suatu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena *food and beverage product department* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan, dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap dihotel, ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet food and beverage* yang ada di hotel.

Food and beverage product department selain bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan,dan minuman yang dihidangkan kepada tamu hotel,*food and beverage product department* juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan hotel di luar dari pendapatan penjualan kamar ,karena banyaknya tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli *food and beverage di outlet food and beverage* tanpa menyewa kamar.

Begitu juga dengan dengan *food and beverage product department* yang ada di hotel Merapi Merbabu Yogyakarta, yang memiliki tugas, dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel lain, yaitu sebagai penyedia makanan, dan minuman bagi tamu hotel, dan juga memiliki fungsi sebagai

penambah pendapatan hotel selain dari pendapatan penjualan kamar untuk menunjang kelancaran operasional di *food and beverage product department*.

Hotel Merapi Merbabu adalah sebuah resort hotel yang memiliki *style dengan* memberikan sentuhan tradisional jawa . Merapi merbabu hotel tidak hanya sekedar tempat singgah atau menginap ketika berkunjung ke jogja, tetapi juga merupakan tempat tujuan terbaik bagi mahasiswa STP AMPTA untuk melaksanakan praktek kerja lapangan. Mahasiswa STP AMPTA akan mendapatkan pembelajaran, dan pengetahuan tentang *food and beverage product department*.

Dari uraian penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan kegiatan yang lebih mendalam, yang berkaitan dengan cara penyimpanan sayuran, dan bahan olahan di *food and beverage product department* di hotel Merapi Merbabu Yogyakarta. Kajian ini akan di angkat menjadi sebuah topik untuk laporan tugas akhir, dan sebagai syarat kelulusan yang selanjutnya diberi judul “Cara Penyimpanan Sayuran Dan Bahan Olahan Di *Food And Beverage Product Departement*”

B. Rumusan Masalah

Untuk memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang dikemukakan diatas maka penulis merumuskan sebai berikut :

1. Cara penyimpanan sayuran dan bahan olahan di hotel MERAPI MERBABU Yogyakarta?

2. Apa saja kesulitan atau kendala yang di alami dalam penyimpanan sayuran dan bahan olahan di hotel MERAPI MERBABU Yogyakarta?
3. Bagaimana cara mengatasi kesulitan atau kendala yang dialami dalam penyimpanansayur, dan bahan olahan di hotel Merapi Merbabu Yogyakarta?

C.Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Untuk mengetahui cara penyimpanan sayur, dan bahan olahan di hotel MERAPI MERBABU Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui kendala yang ditemui dalam penyimpanan sayur, dan bahan olahan di hotel MERAPI MERBABU Yogyakarta?
3. Untuk mengetahui cara mengatasi kesulitan atau kendala yang dialami dalam penyimpanan sayuran, dan bahan olahan di hotel Merapi Merbabu Yogyakarta?

D.Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Bagi Hotel :
 - a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
 - b. Sebagai salah satu media promosi hotel.
 - c. Dapat berbagi ilmu pengetahuan, dan pengalaman bagi mahasiswa yang melaksanakan praktek kerja lapangan.

2. Bagi Lembaga :

- a. Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
- b. Sebagai tolak ukur seberapa mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.

3. Bagi Mahasiswa :

- a. Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan tugas akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
- b. Menambah pengalaman, dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
- c. Mengaplikasikan secara langsung praktek, dan teori yang telah diberikan oleh lembaga.