



TUGAS AKHIR

**PERAN COOK DALAM PENINGKATAN HYGIENE DAN
SANITASI DI HOT KITCHEN DI ASCENT PREMIERE**

HOTEL MALANG

**Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli
Madya Pariwisata (A.Md.Par)**

Oleh :

Gita Arityas

2000531014

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**

2023



FINAL REPORT

**THE ROLE OF THE COOK IN IMPROVING HYGIENE
AND SANITATION IN HOT KITCHEN ASCENT
PREMIERE HOTELS MALANG**

**Submitted as one of the requirements for obtaining the title of
Associate Expert in Tourism (A.Md.Par)**

By :

**Gita Arityas
2000531014**

**DIPLOMA III OF HOSPITALITY DEPARTEMENT
FACULTY OF SSCIAL AND POLITICAL SCIENCE
MUHAMMADIYAH UNIVERSOTY OF JEMBER**

2023

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

PERAN COOK DALAM PENINGKATAN HYGIENE DAN SANITASI DI HOT KITCHEN DI ASCENT PREMIERE HOTEL MALANG

Yang disusun oleh Gita Arityas, NIM 2000531014 telah disetujui dan
dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 24 Juli 2023

Pembimbing



Faozen, M.Si
NPK : 1984071111303744

Mengetahui

Ketua Prodi DIII Perhotelan



Syah Riza Octävy Sandv. SE. S.Kom., M.Si
NPK : 1981181010510416

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

PERAN COOK DALAM PENINGKATAN HYGIENE DAN SANITASI DI HOT KITCHEN ASCENT PREMIERE HOTEL MALANG

Yang disusun oleh Gita Arityas, NIM 2000531014 telah disetujui dan
dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 24 juli 2023

Ketua Penguji

Drs. Juhanda, M.Par
NPK : 1964061510505556

Sekretaris Penguji

Faozen, M., Si
NPK : 1984071111303744

Anggota Penguji

Hadi Jatmiko, SST. Par, M.Si
NPK : 1978110210401377

Mengetahui

Ketua Program Studi DIII Perhotelan

Syah Riza Octavy S. SE. S.Kom, M.Si
NPK : 1981181010510416

Dekan FISIP

Dr. Juarivah, M.Si
NIP : 196708061993032002

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Gita Arityas

NIM : 2000531014

Program Studi : DIII Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Peran Cook Dalam Peningkatan Hygiene Dan Sanitasi Di Hot Kitchen Ascent Premier Malang

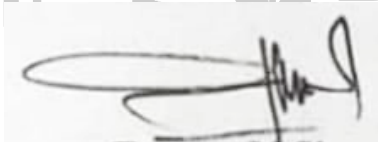
Dosen Pembimbing : Faozen, M.Si

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran dikemudian hari.

Jember, 24 Juli 2023

Dosen Pembimbing



Faozen, M.Si
NPK : 1984071111303744



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 Tugas Akhir dengan baik. Penulisan laporan ini disusun guna memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penyusunan ini penulis mendapat banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak yang menjadi semangat dan dorongan untuk menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar – besar nya kepada berbagai pihak tersebut, di antaranya

1. Ibu Dr. Juariyah., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S.E., S.Kom., M.Si.,selaku Ketua ProgramStudi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Faozen, M.Si.,selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Bapak Indra Muaz, selaku General Manager di Ascent Premier Malang
5. Chef Inggar Prasetya selaku sous chef dan Chef Amad Sugeng selaku jr sous chef yang telah memberikan informasi dan menjawab banyak pertanyaan dari penulis.
6. Kedua Orang Tua (bapak Supriadi dan Ibu Rusmini) .Orang hebat yang selalu menjadi penyemangat saya sebagai sandaran terkuat dari keras nya dunia. Yang tidak henti – hentinya memberikan kasih sayang dengan penuh cinta dan selalu memberikan motivasi. Terima kasih selalu berjuang untuk kehidupan saya. Terima kasih untuk semuanya brkat do'a dan dukungan bapak dan ibu saya bisa berada dititik ini. Sehat selalu dan hiduplah lebih lama lagi agar selalu ada disetiap perjalanan dan pencapaian hidup saya. Iloveyou more.

7. Kepada ketiga kakak ku terima kasih karena telah memberi semangat dan dukungan untuk penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Seluruh staf-staf dan senior di Ascent Premier Hotel & Conference.
9. Untuk sahabatku tersayang dan tercinta Septia Herawati Ashari & Tria Fatimah yang selalu memberikan semangat.
10. Dan kepada Sigit Widiyanto sebagai partner spesial saya, terima kasih telah menjadi sosok pendamping dalam segala hal, yang menemani meluangkan waktunya, mendukung ataupun menghibur dalam kesedihan dan memberi semangat untuk terus maju tanpa kenal kata menyerah dalam segala hal untuk meraih apa yang menjadi impian saya.
11. Seluruh Dosen di Prodi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember yang telah mengajarkan lmu secara Teori maupun Praktik.
12. Seluruh teman – teman DIII Perhotelan yang memberikan semangat tersendiri kepada penulis.
13. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir masih terdapat banyak kekurangan baik sengaja maupun tidak sengaja. Untuk itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan yang ada. Maka dari itu segala kritik dan masukan akan diterima dengan senang hati demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis sendiri, institusi pendidikan dan semua pihak.

Jember, 27 Juli 2023

Penulis



Gita Arityas

DAFTAR ISI

JUDUL	i
TITTLE.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
MOTTO	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penulisan Tugas Akhir	4
1.4 Manfaat Penulisan Tugas Akhir	4
1.4.1 Manfaat Bagi Penulis	4
1.4.2 Manfaat Bagi Perusahaan	4
1.4.3 Manfaat Bagi Akademisi	5
1.5 Lokasi Penelitian	5
1.6 Jenis dan Sumber Data	5
1.6.1 Jenis Data	5
1.6.2 Sumber Data	6
1.7 Teknik Pengumpulan data	7
1.8 Teknik Analisis Data	8
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9

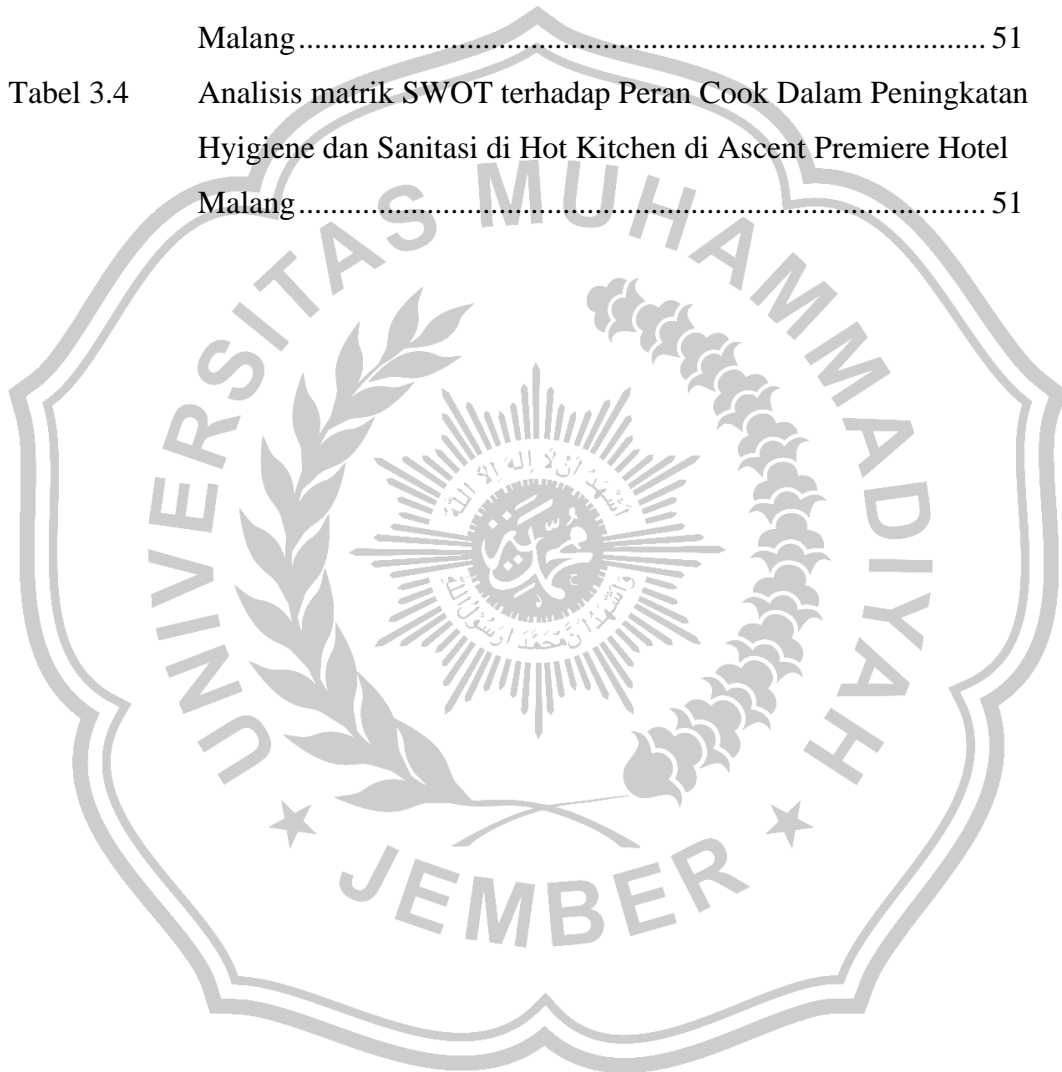
2.1	Pengertian Pariwisata	9
2.2	Pengertian Wisatawan	10
2.3	Pengertian Hotel	11
2.4	Klasifikasi Hotel	11
2.5	Departemen Di Hotel	17
2.6	Foods And Beverages Departemen	20
2.6.1	Food And Beverage Product	20
2.7.	Pengertian Cook/Juru Masak	22
2.8.	Pengertian Hot Kitchen	24
2.8.1.	Jenis – jenis kitchen	24
2.9.	Pengertian Hygiene Dan Sanitasi Makanan	25
2.10.	Pengertian Peningkatan	27
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN		29
3.1	Gambaran Umum Hotel Acent Premiere Malang	29
3.1.1	Sejarah Singkat Hotel Ascent Premiere Malang	29
3.1.2	Fasilitas-Fasilitas Hotel Ascent Premiere Malang	30
3.1.3	Struktur Organisasi Ascent Premiere Hotel And Convention Malang	35
3.1.4	Departemen-Departemen Di Ascent Premiere Hotel And Convention Malang	35
3.2	Gambaran Umum Food And Beverage Departemen Hotel Acent Premiere Malang	37
3.3	Gambaran Khusus Foods And Beverage Product di Ascent Premiere and Convention Hotel Malang	41
3.3.1	Struktur organisas Foods And Beverage Product di Ascent Premiere and Convention Hotel Malang	42
3.3.2	Tugas dan tanggung jawabnya	43
3.3.3	Peralatan dan perlengkapan	45
3.4.1	Struktur Organisasi Hot Kitchen	47
3.4.2	Tugas dan tanggung jawab	47
3.5.	Kendala Dan Solusi	50
3.6	Analisis matrik SWOT terhadap Peran Cook Dalam Peningkatan Hygiene dan Sanitasi di Hot Kitchen di Ascent Premiere Hotel Malang	50
3.6.1	Kegiatan Selama OJT	52

3.7 Analisis deskriptif Peran Cook Dalam Peningkatan Hygiene Dan Sanitasi Di Hot Kitchen Di Ascent Premiere Hotel Malang	53
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
4.1 Kesimpulan	55
4.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN GAMBAR.....	58



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Tipe Kamar Hotel Ascent Premiere And Convention Malang	32
Tabel 3.2	Alat Dan Perlengkan Di Hot Kitchen Ascent Premiere Hotel And Convention Malang	46
Tabel 3.3	Kendala dan Solusi yang ada di Hot Kitchen Ascent Premiere Malang.....	51
Tabel 3.4	Analisis matrik SWOT terhadap Peran Cook Dalam Peningkatan Hygiene dan Sanitasi di Hot Kitchen di Ascent Premiere Hotel Malang.....	51



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Ascent Premiere Hotel And Convention	31
Gambar 3.2	Struktur Organisasi Ascent Premier Hotel Malang	36
Gambar 3.3	Struktur Food And Beverage Departement	38
Gambar 3.4	Struktur Food And Beverage Product	43
Gambar 3.5	Struktur Organisasi Hot Kitchen Ascent Premiere Hotel And Convention Malang	48



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Ascent Hotel Premiere Malang	59
Lampiran 2	Fasilitas Swimming Pool.....	59
Lampiran 3	Ballroom Ascent Premiere Malang	59
Lampiran 4	Napa Eatry and Bar	60
Lampiran 5	Opini Kopi Ascent Premiere Malang	60
Lampiran 6	Briefing bersama staff dan ojt Hot Kitchen.....	60
Lampiran 7	Sertifikat Ojt Ascent Premiere Hotel Malang	61

