



**PROSEDUR KERJA COOK HELPER DALAM PENANGANAN
DAN PENYAJIAN BREAKFAST PADA ANDROWINO
BISTRO RESTAURANT SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA RESORT AND SPA**

LAPORAN AKHIR

Oleh:

Dhimas Yuono Octandhi

1700711036

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

2019



**COOK HELPER WORKING PROCEDURES IN HANDLING AND
PRESENTING BREAKFAST AT ANDROWINO BISTRO
RESTAURANT SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT AND SPA**

FINAL REPORT

By:

Dhimas Yuono Octandhi

1700711036

**STUDY PROGRAM OF DIPLOMA III HOSPITALITY
FACULTY OF SOCIAL AND POLITICAL SCIENCES
UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER
2019**

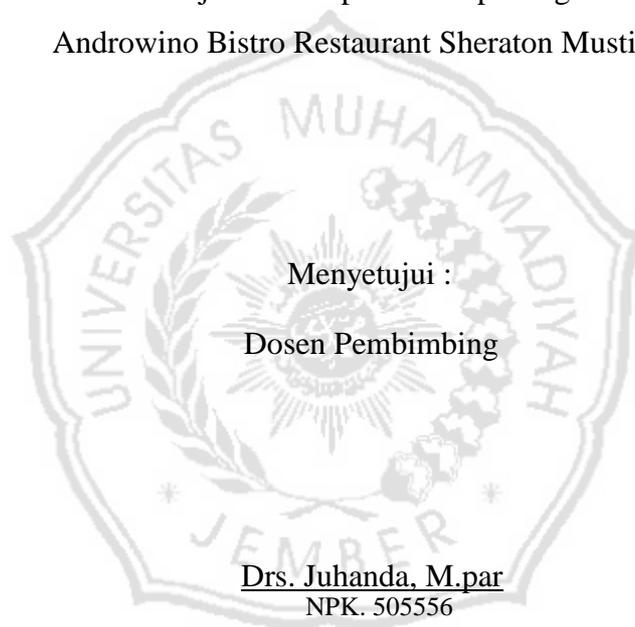
LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui Untuk Diajukan Pada
Sidang Ujian Tugas Akhir Diploma III Perhotelan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Nama : Dhimas Yuono Octandhi

NIM : 1700711036

Judul : Prosedur kerja cook helper dalam penanganan dan penyajian breakfast pada
Androwino Bistro Restaurant Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa



Mengetahui :

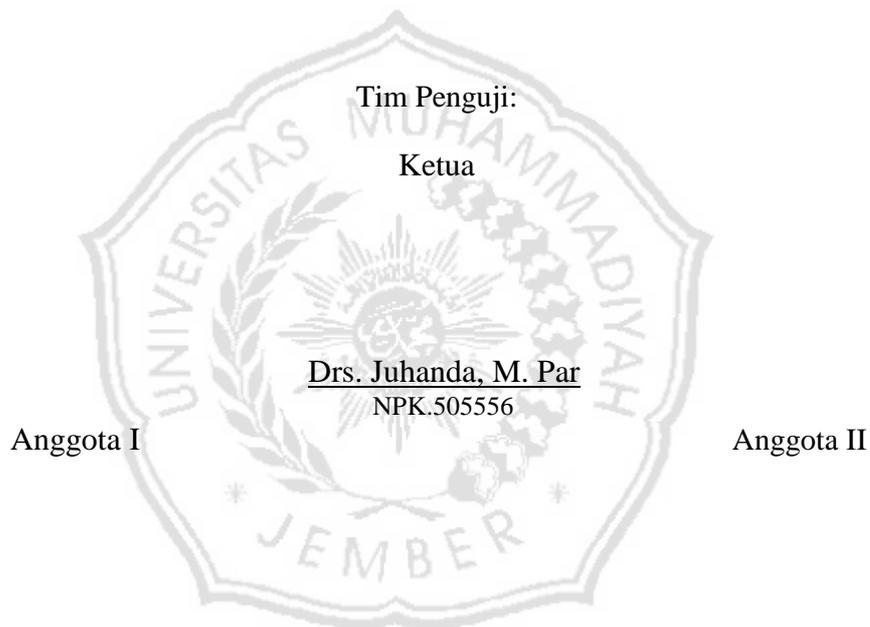
Ketua Program Studi

Syah Riza Octavy Sandy, S. E., S. Kom., M. Si
NPK. 0510416

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji Dan Disahkan Pada:

Hari : Senin
Tanggal : 29 Juli 2019
Tempat : FISIP/Program Studi DIII Perhotelan
Universitas Muhammadiyah Jember
Judul : Prosedur kerja cook helper dalam penanganan dan penyajian breakfast pada
Androwino Bistro Restaurant Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa



Hadi Jatmiko, SST.Par, M.Si
NPK.0401377

Dr. Emy Kholifah R., M.Si
NPK.9208376

Mengesahkan:

Dekan

Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik

Dr. Emy Kholifah R., M.Si
NPK.9208376

PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Dhimas Yuono Octandhi

N I M : 1700711036

Program Studi : D3 Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Peran Cook Helper dalam penanganan dan penyajian
Breakfast pada Androwino Bistro Restaurant Sheraton
Mustika Yogyakarta Resort and Spa

Dosen Pembimbing : Drs. Juhanda. M,Par.

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, 29 Juli 2019

Dosen Pembimbing,

Mahasiswa,

Drs. Juhanda.M,Par
NPK. 505556

Dhimas Yuono O
NIM. 1700711036

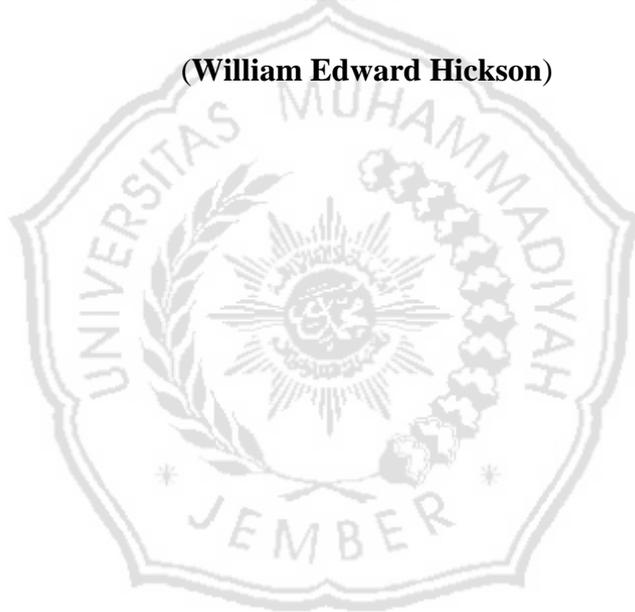
MOTTO

“Kesuksesan bukan tentang seberapa banyak uang yang kamu hasilkan, tapi seberapa besar kamu bisa membawa perubahan untuk hidup orang lain.”

(Michelle Obama)

“Jika kamu belum meraih kesuksesan, jangan pernah berhenti untuk terus mencoba”

(William Edward Hickson)



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Robbil 'Alamiin, segala puji bagi Allah *Subhanahu Wata'ala* yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir dengan judul "Peran *Cook Helper* dalam penanganan dan penyajian *Breakfast* pada Androwino Bistro Restaurant pada Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A. Md. Par) pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik program studi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember

Penyusunan laporan akhir ini dapat terselesaikan dengan baik atas izin Allah *Subhanahu Wata'ala* serta bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Emy Kholifah R., M.Si., selaku dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Pemerintahan.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S. E., S. Kom., M. Si., selaku ketua program studi DIII Perhotelan.
3. Bapak Juhanda.M.Par, selaku dosen pembimbing laporan akhir.
4. Mr.Afnur Robbie Bintang Jauhari, selaku *General Manager* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa.
5. Bapak Areza Teguh Santosa, selaku *Executive Chef* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa yang telah memberikan ilmu serta evaluasi pada masa *training*.

6. Seluruh staf *Food and Beverage Product Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa* yang selalu memberikan ilmu pengetahuan dan mengevaluasi kinerja penulis selama masa *training*.
7. Ayah dan ibu yang selalu memberikan do'a dan dukungan sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik.
8. Keluarga beserta kerabat yang selalu memberikan do'a, motivasi, dan dukungan.



Jember, 29 Juli 2019

Penyusun

Dhimas Yuono Otandhi

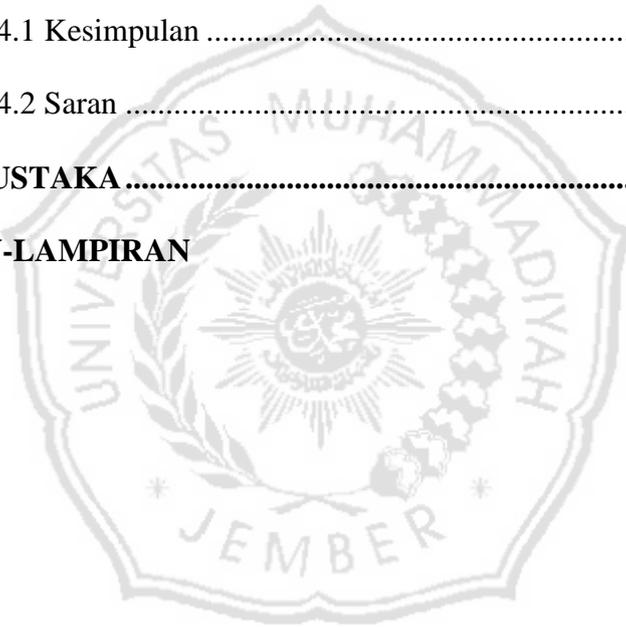
DAFTAR ISI

Judul	i
Tittle	ii
Lembar Persetujuan.....	iii
Lembar Pengesahan	iv
Abstrak	v
Abstract.....	vi
Motto	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar isi.....	x
Daftar Tabel	xiv
Daftar Gambar.....	xv
Daftar Lampiran	xvi
BAB IPENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penulisan	5
1.4 Manfaat Penulisan	6
1.5 Lokasi Penelitian	6
1.6 Metode Penelitian	6
1.6.1 Jenis Penilitan	6
1.7 Jenis dan Sumber Data.....	6

1.7.1 Jenis Data.....	6
1.7.2 Sumber Data	7
1.8 Metode Pengumpulan Data.....	8
1.9 Teknik Analisis Data	10
1.9.1 Teknik Analisis Deskriptif.....	10
1.9.2 Teknik Analisis SWOT.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	13
2.1 Pengertian Pariwisata.....	13
2.2 Pengertian Wisatawan	14
2.3 Pengertian Hotel	16
2.3.1 Klasifikasi Hotel	17
2.3.2 Departemen yang ada di hotel	18
2.4 Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	23
2.4.1 Seksi Seksi di Departemen <i>Food and Beverages Departemet</i>	24
2.4.2 Pengertian <i>Food and Beverage Product</i>	25
2.4.3 Bagian-Bagian <i>Food and Beverage Product</i>	25
2.5 Pengertian Restoran	27
2.6 Pengertian <i>Cook Helper</i>	28
2.6.1 Tugas dan Tanggung <i>Cook Helper</i>	28

BAB III	HASIL DAN PEMBAHASAN	29
3.1	Gambaran Umum <i>Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta</i>	30
3.1.1	Sejarah Singkat <i>Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta</i>	30
3.1.2	Fasilitas Fasilitas di <i>Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta</i>	32
3.1.3	Struktur Organisasi <i>Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta</i>	41
3.1.4	Departemen <i>Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta</i>	42
3.2	Gambaran Umum <i>Food and Beverages Department</i>	44
3.2.1	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Dpartment</i>	45
3.2.2	Seksi Seksi <i>Food and Beverage Department</i>	45
3.3	Gambaran Khusus <i>Androwino Bistro Restaurant</i>	47
3.3.1	Struktur Organisasi <i>Androwino Bistro Restaurant Kitchen</i>	49
3.3.2	Prosedur kerja <i>Cook Helper</i> dalam Penanganan dan penyajian breakfast	51
3.3.3	Persiapan <i>Cook Helper</i> sebelum memulai bekerja di <i>Androwino Bistro Retaurant</i>	53
3.3.4	komponen menu makanan pada saat <i>buffet breakfast</i> di androwino bistro restaurant	54

3.3.5 Kendala Dari <i>Cook Helper</i> Pada Saat Penanganan <i>Breakfast Di Androwino Bistro</i> <i>Restaurant</i>	54
3.3.6 Solusi.....	55
3.4 Analisis SWOT.....	57
3.5 Kegiatan Selama <i>On The Job Training</i>	60
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	61
4.1 Kesimpulan	61
4.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN-LAMPIRAN	



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.3 Struktur Organisasi <i>Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta</i>41
Gambar 3.2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	45
Gambar 3.3.1 Struktur <i>Androwino Bistro Restaurant Kitchen</i>48



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : *Sheraton Mustika Resort and Spa Yogyakarta*

Lampiran 2 : *Androwino Bistro restaurant*

Lampiran 3 : *Poolside*

Lampiran 4 : *On The Job Training Sertificate*



DAFTAR PUSTAKA

- A.J Muljadi. 2012. *Kepariwisata Dan Perjalanan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Ali Sebliawan. 2017. *Memahami Riset Perilaku dan Sosial*. Bandung: Pustaka Cendikia Utama.
- Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aston, Chris. 2003. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ardjuno Wiwiho. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta : erlangga.
- Bagyono. 2014. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta, Bandung.
- Bartono & Ruffino. 2006. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Dinas pariwisata Yogyakarta. 2016. *Statistik Kepariwisata 2016*. Yogyakarta : dinas pariwisata Yogyakarta.
- Irawan, Koko. 2010. *Potensi Obyek Wisata Sebagai Daya Tarik Wisata*. Yogyakarta: Kertas Karya.
- Ira Meirina. 2017. *Hotel Room Division Management*. Jakarta : Kencana.
- I gusti bagus. 2016. *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta : Deepublish.
- Kusherdyana. 2013. *Pemahaman Lintas Budaya*. Bandung : Alfabeta.
- Richard Komar. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: gramedia widiasarana Indonesia.
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.CV.

Sinaga, Supriono (2010:12) *Potensi dan Pengembangan Objek Wisata Di Kabupaten Tapanuli Tengah*. Kertas Karya. Sumatera : Universitas Sumatera Utara.

Spillane, James J. 1991. *Ekonomi Pariwisata Sejarah dan Prospeknya*. Kanisius.: Yogyakarta.

Sugiana, A Gima. 2011. *Ecotourism: Pengembangan Pariwisata Berbasis Konservasi Alam*. Bandung : Guardaya Intimarta.

Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata Dan Akomodasi*. Bandung : Alfabeta.

Sugiharto, Endar dan Sri Sulastiningrum, 2013. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Suwithi, Ni Wayan. 2008. *Akomodasi Perhotelan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

