



**TATA CARA KERJA COOK DI HOT KITCHEN DI C'S
RESTORAN HOTEL GRAND HYATT JAKARTA
(Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan)**

DISUSUN OLEH :

NAMA : MOHAMMAD IRFAN
NOMOR INDUK MAHASISWA : 063461390250018
JURUSAN : PERHOTELAN

Diajukan Untuk Melengkapi sebagian Persyaratan Tahap Akhir Dalam
Memperoleh Gelar Diploma Tiga (D III) Kepariwisataaan

Akademi Pariwisata Nasional

JAKARTA

2010

PERSETUJUAN

Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan Disusun Oleh :

NAMA : MOHAMAD IRFAN
NOMOR INDUK MAHASISWA : 063461390250018
JURUSAN : PERHOTELAN
JUDUL : TATA CARA KERJA DI HOT KITCHEN
DI C'S RESTORAN HOTEL GRAND
HYATT JAKARTA

Telah diperiksa dan disetujui untuk dipertahankan dihadapan Tim Penguji
Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan Akademi Pariwisata Nasional Jakarta

Jakarta, 1 Juli 2010

Pembimbing II

Pembimbing I

Jodi Cahyo Sriyono, SE

Ardi Mularsari, S.Pd

PENGESAHAN

Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan disusun oleh :

NAMA : MOHAMMAD IRFAN

NOMOR INDUK MAHASISWA : 063461390250018



Mengetahui

Direktur Akademi Parawisata Nasional

Pardjo Eddy P, SE., MM.

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya :

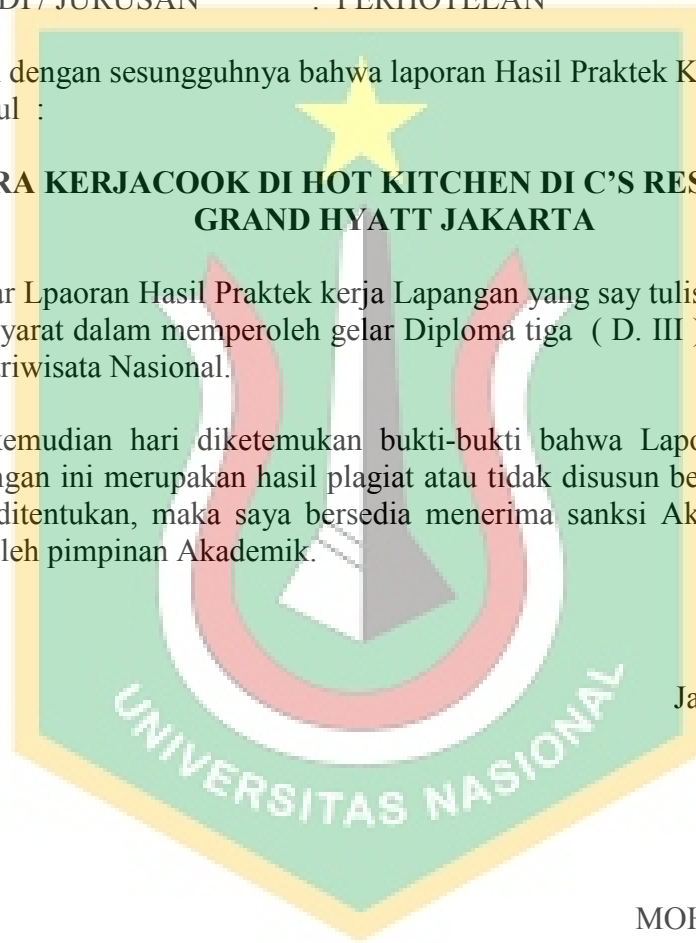
NAMA : MOHAMMAD IRFAN
NOMOR INDUK MAHASISWA : 063461390250018
PROG.STUDI / JURUSAN : PERHOTELAN

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan yang berjudul :

TATA CARA KERJACOOK DI HOT KITCHEN DI C'S RESTORAN HOTEL GRAND HYATT JAKARTA

Adalah benar Lpaoran Hasil Praktek kerja Lapangan yang say tulis dan disusun untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Diploma tiga (D. III) Kepariwisataan di Akademi Pariwisata Nasional.

Apabila dikemudian hari diketemukan bukti-bukti bahwa Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan ini merupakan hasil plagiat atau tidak disusun berdasarkan prosedur yang telah ditentukan, maka saya bersedia menerima sanksi Akademik yang telah ditetapkan oleh pimpinan Akademik.



Jakarta, 1 Juli 2010
Penulis

MOHAMMAD IRFAN

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan ke hadirat Allah Yang Maha Esa atas rahmatnya, sehingga kita secara bersama-sama dapat menyusun penulisan laporan hasil praktek kerja lapangan mahasiswa di lingkungan akademi yang tercinta ini.

Laporan hasil praktek kerja lapangan bertujuan sebagai salah satu tugas tahap akhir dalam jenjang pendidikan Diploma Tiga dan untuk melengkapi sebagian dari persyaratan tahap akhir dalam memperoleh gelar Diploma Tiga (D III) Keperiwisataan Akademi Pariwisata Nasional.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada semua pihak yang bersedia meluangkan waktunya untuk membantu memberikan bimbingan, dorongan, dukungan serta doa dalam menyusun Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan ini dapat terlaksana dengan baik.

Oleh karena itu penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Bpk. Pardjo Eddy P.,SE, MM, selaku Direktur Akademi Pariwisata nasional.
2. Bpk. Ardi Mularsari, S.Pd. sebagai ketua jurusan Akademi Pariwisata Nasional.dan pembimbing Materi.
3. Bpk. Jodi Cahyo Sriyono, SE, Sebagai dosen dan pembimbing Teknis.
4. Ibu . Dra. Nindianing Asri selaku dosen yang telah mencarikan tempat praktek kerja lapangan.
5. seluruh staff pengajar Akparnas yang telah memberikan bimbingan dan bantuan selama mengikuti kuliah.

6. Bpk. Ugra Yoga Asmara sebagai Asst. Training Manager hotel Grand Hyatt Jakarta.
7. Bpk. Eko Widiyanto sebagai Sous Chef di C's Kitchen Hotel Grand Hyatt Jakarta.
8. Bpk. M. Agung Susanto sebagai Executive Sous Chef di Hotel Grand Hyatt Jakarta.
9. Mr. Mark Long sebagai Executive Chef di Hotel Grand Hyatt Jakarta.
10. seluruh Staff C'S Kitchen Hotel Grand Hyatt Jakarta.
11. kepada orang tua dan saudara-saudaraku yang telah memberikan doa, semangat dalam penulisan karya tulis ini.



Jakarta, Juli 2010

Penulis

Mohammad Irfan

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Maksud dan Tujuan Penulisan	3
C. Teknik Pengumpulan Data	3
D. Sistematika Penulisan	4
BAB II GAMBARAN UMUM HOTEL GRAND HYATT JAKARTA	
A. Sejarah singkat dan Perkembangan Hotel Grand Hyatt Jakarta	6
B. Sarana yang dimiliki Hotel Grand Hyatt Jakarta	7
C. Struktur Organisasi Hotel Grand Hyatt Jakarta	13
D. Tugas dan Fungsi Masing-masing Jabatan	15

BAB III TATA CARA KERJA COOK DI HOT KITCHEN DI C’S

RESTAURANT HOTEL GRAND HYATT JAKARTA

A. Struktur Organisasi Hot Kitchen di C’S Restaurant Hotel Grand Hyatt Jakarta	18
B. Tugas dan Tanggung Jawab Masing-masing Staff di Kitchen C’S .. .	19
C. Persiapan Dalam Kerja di Hot Kitchen C’S	20
D. Pembagian Kerja / Shift di hot Kitchen C’S	28
E. Hasil Temuan Kerja di Hot Kitchen C’S	30

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	33
B. Saran	34

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

LAMPIRAN – LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seperti telah diketahui bersama bahwa kegiatan pariwisata saat ini sudah menjadi salah satu kebutuhan manusia saat ini. Di sektor kepariwisataan di Indonesia sedang mengalami perkembangan yang pesat. Hal ini bisa dibuktikan dengan bertambahnya jumlah akomodasi, restoran, transportasi, tempat penukaran mata uang asing dan biro perjalanan yang semakin banyak baik itu didalam kota maupun di luar kota yang fungsinya untuk meningkatkan pendapatan dan membuat suatu lapangan kerja bagi orang-orang yang tinggal di sekitarnya dan mempromosikan suatu daerahnya agar dikenal oleh orang banyak, ini semua merupakan unsur yang terdapat pada industri pariwisata.

Salah satu komponen pariwisata yang paling penting adalah hotel, karena hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan, penginapan, serta makanan dan minuman serta jasa lainnya yang di kelola secara komersial. Sedangkan berdasarkan SK Menti Perhubungan No. / PW 301 /PHB 77 Hotel adalah “ suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial dan disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, penginapan baik makan dan minum yang disediakan oleh hotel tersebut.

Dari definisi diatas sudah jelas bahwa semua hotel menyediakan jasa pelayanan, penginapan, makan dan minum. Salah satu departement yang ada di hotel yang menangani makanan dan minuman yaitu departement food and beverage yakni bagian food and beverage production atau biasa disebut dengan kitchen. Tugas pokoknya adalah mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan hidangan siap saji dan bukan hanya itu saja yang menjadi tugas utama kitchen tetapi dia juga harus menjaga kebersihan baik itu dari kandungan gizi

dalam mengolah makanan, serta tempat kerja bersih dan rapi agar tamu yang makan dan minum merasa nyaman dan akan kembali lagi.

Definisi dapur secara umum adalah suatu tempat terjadinya proses mengolah makanan dari bahan mentah menjadi makanan siap saji yang hygiene dan menyehatkan bagi tamu dan tetap mempunyai tujuan komersial. Oleh karena itu dapur atau kitchen adalah pusat dari sebuah hotel karena semua kebutuhan makan dan minum tamu dipusatkan di dapur atau kitchen, Food and Beverage Departement di Hotel Grand Hyatt Jakarta.

Dalam pelaksanaan operasionalnya Food and Beverage Departement tidak lepas dari adanya kerjasama yang baik antara karyawan kitchen dengan karyawan di bagian departement lain, selain itu untuk mempromosikan makanan kepada tamu. Dan bagi karyawan kitchen yang terampil dalam bekerja dengan efektif dan efisien akan dapat memberikan kepuasan bagi tamu dan memberikan keuntungan bagi hotel.

Hot kitchen merupakan salah satu dapur di Hotel Grand Hyatt Jakarta yang tugasnya menyediakan menu a'la carte di C'S restoran untuk lunch & dinner. Pada hari senin sampai jum'at setiap jenis makanan disediakan set kondimen untuk pendamping makanan.

Penyajian makanan di C'S restoran Hotel Grand Hyatt Jakarta menggunakan jenis menu a'la carte dan untuk pembagian kerja staff bagian hot kitchen di hotel Grand Hyatt Jakarta terdiri dari 2 shift, shift pagi & shift sore. Sedangkan staff yang bertugas mendapatkan split shift terdiri dari shift pagi & shift sore antara jam 10.00 & 18.00. berdasarkan ilustrasi diatas penulis tertarik untuk mengajukan laporan yang berjudul “ Tata Cara Kerja Cook di Hot Kitchen di C'S Restoran Hotel Grand Hyatt Jakarta”.

B. Maksud dan Tujuan Penulisan

1. Maksud Penulisan

- a. Sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar Diploma III di Akademi Pariwisata Nasional Jakarta Jurusan perhotelan.
- b. Membandingkan antara teori yang di dapat selama menempuh pendidikan dengan praktek yang ada di lapangan.

2. Tujuan Penulisan

- a. untuk mengetahui masalah-masalah yang dihadapi dalam hasil produk yang baik dan benar sesuai dengan standart resep di bagian Hot Kitchen di C'S restaurant Hotel Grand Hyatt Jakarta.
- b. Untuk mengetahui prosedur dan pelaksanaan tugas-tugas di bagian Hot kitchen di C'S restaurant di Hotel Grand Hyatt jakarta.
- c. Sebagai perbandingan kelebihan atau kekurangan segala pengetahuan teori dan praktek kerja yang didapatkan di Akademi dengan industri hotel yang nantinya menjadi sangat bermanfaat dalam usaha untuk meningkatkan kualitas mahasiswa.
- d. Untuk mengetahui pelayanan yang diberikan bagian Hot kitchen di C'S restaurant Hotel Grand Hyatt Jakarta.

C. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penyusunan laporan ini penulis mengumpulkan data sebanyak-banyaknya selain melalui On The Job Training langsung di Hotel Grand Hyatt Jakarta, selain itu metode lain yang digunakan penulis dalam pengumpulan data laporan yaitu dengan cara :

1. Studi Kepustakaan

Penulis mencari data-data melalui karya tulis akhir yang ada di perpustakaan dan melakukan perbandingan dengan data-data yang ada di hotel lain dan mengutipnya.

2. Observasi Lapangan

Dengan menggunakan metode ini penulis langsung melakukan pengamatan di bagian Hot Kitchen di C'S restoran Hotel Grand Hyatt Jakarta.

3. Interview

Metode yang satu ini sangat penting bagi penulis untuk mendapatkan data atau informasi yang dibutuhkan oleh penulis dengan cara bertanya langsung kepada para staff yang ada di Hotel Grand Hyatt Jakarta khususnya para staff Hot Kitchen di C'S restoran

D. Sistematika Penulisan

Penulis berharap kepada pembaca agar dapat dengan mudah memahami maksud dan tujuan dari laporan ini dan mendapatkan informasi yang dibutuhkan kepada pembaca.

Penulis menggambarkan masalah-masalah yang akan di bahas agar mempermudah para pembaca mendapatkan data atau informasi yang dibutuhkan maka penulis membagi Laporan Hasil Kerja Praktek Lapangan ini dalam empat bab diantaranya sebagai berikut :

Bab I : Pendahuluan. Pada bab ini penulis membahas tentang latar belakang pembuatan laporan, maksud dan tujuan pembuatan laporan serta teknik pengumpulan data yang dibutuhkan dan diakhiri dengan sistematika penulisan.

Bab II : Gambaran Umum Hotel Grand Hyatt Jakarta. Pada bab ini penulis membahas tentang sejarah singkat, perkembangan, sarana dan prasarana, struktur organisasi serta tugas dan tanggung jawab masing-masing departement di Hotel Grand Hyatt Jakarta.

Bab III : Tata Cara Kerja Cook Di Hot Kitchen Di C'S Restaurant Hotel Grand Hyatt Jakarta. Pada bab ini penulis menjelaskan mengenai struktur organisasi di C'S Kitchen khususnya di Hot Kitchen yang di spesifikasikan dalam shift pergantian jadwal kerja, jumlah staff, serta

menguraikan persiapan kerja di bagian Hot Kitchen di C'S restaurant dari awal (prepare), sampai akhir pekerjaan diselesaikan (clear-up) dan hasil temuan yang di dapati selama praktek kerja lapangan di bagian Hot Kitchen di C'S restoran Hotel Grand Hyatt Jakarta.

Bab IV : Kesimpulan Dan Saran. Berisi tentang kesimpulan yang didapat dari praktek kerja lapangan dan mengenai isi laporan serta saran-saran dari penulis.



BAB II

GAMBARAN UMUM HOTEL GRAND HYATT JAKARTA

A. Sejarah Singkat dan perkembangan Hotel Grand Hyatt Jakarta

Pada tahun 1957 adalah tahun awal sebuah perusahaan yang selanjutnya terus berkembang lebih maju dan kreatif. Di era tahun 70 an ada seorang kebangsaan amerika yang bernama Mr. Jay Pritzker dan keluarganya merupakan orang kaya yang cukup ternama di Amerika pada era 70. Mr. Jay Pritzker membeli sebuah hotel kecil yang ada di dekat bandara Los Angels dengan nama Hyatt House dari seorang pengusaha Mr.Hyatt Von Detin.

Hyatt hanyalah sebagian kecil dari bisnis keluarga Mr.Jay Pritzker, selain hotel bisnis keluarga meliputi usaha real estate, kapal pesiar, perusahaan perkayuan, perusahaan perkapalan niaga dan lain-lain. Perkembangan Hyatt di Indonesia adalah bukti nyata dari pesatnya perkembangan Hyatt Internasional. Sejak tahun 1973 di Indonesia telah berdiri 5 Hyatt yaitu :

1. Bali Hyatt , didirikan 14 November 1973
2. Grand Hyatt Bali, didirikan 5 Mei 1991
3. Grand Hyatt Jakarta, didirikan 23 Juli 1991
4. Hyatt Regency Bandung, didirikan 8 Agustus 1997
5. Hyatt Regency Yogyakarta, didirikan 17 Oktober 1997

Hotel Grand Hyatt Jakarta dibangun pada tahun 1991 merupakan Hotel megah bertaraf Internasional berbintang 5 berlian dan terletak di salah satu daerah bisnis paling strategis di Jakarta.

B. Sarana yang Dimiliki Hotel Grand Hyatt Jakarta

Hotel Grand Hyatt Jakarta yang bertaraf International berbintang lima berlian dengan memiliki banyak fasilitas yang menunjang untuk dapat menambah pendapatan hotel juga dapat memenuhi segala kebutuhan tamu yang tinggal di hotel dan fasilitas tersebut diantaranya adalah:

1. Hotel Grand Hyatt Jakarta memiliki Operasional sebanyak 428

kamar yang terbagi atas:

- a. 290 Grand King dengan 95 no smoking.
- b. 83 Regency King dengan 52 no smoking.
- c. 13 Regency Twins.
- d. 18 Executive Suite.
- e. 15 Apartement.
- f. 2 Grand Suite.
- g. 2 Penthouse Suite with Terrace.

2. Sarana dan Fasilitas Bar dan Restoran

Ada beberapa restaurant dan bar di Hotel Grand Hyatt Jakarta yaitu :

a. Grand Café

Restoran ini berada di lantai tiga atau lobi hotel bergaya eropa dengan kapasitas tempat duduk untuk berjumlah 214 buah dengan penyajian makanan secara *Buffe* dan *ala carte* dengan jenis makanan European & Indonesian. Untuk breakfast mulai pukul 06:00 sampai 12:00, dan untuk Lunch mulai pukul 12:00 sampai 15:00 dan untuk Dinner mulai pukul 18:00 sampai pukul 23:00. selain itu Grand Café juga memiliki beberapa Station diantaranya adalah : station salad bar, station pecking duck, station lokal yang menyajikan makanan Indonesia, station Desert yang menyajikan kue-kue, ice cream, crabs, dan buah.dan station japanese yang menyajikan sushi dan sasimi.

b. Fountain Lounge

Restoran yang bergaya santai dengan cara penyajian secara Ala Carte, serta snack atau makanan kecil, dan juga minuman seperti Tea and Coffee, disamping itu restaurant ini juga menyajikan live performance untuk pengunjung restaurant. Untuk kapasitas tempat duduk Fountain Lounge berjumlah 118 buah dan jam buka mulai pukul 08:00 sampai 23:00.

c. C's Restoran

Restoran ini terdapat dilantai empat dengan gaya eropa dengan kapasitas tempat duduk 221 buah dengan penyajian menu makanan

dengan cara *Ala Carte*. Dengan jenis makanan *Western*, *Indonesian* dan *Chinese* seperti *grilled steak*, *seafood* and *wines* selain itu tamu dapat menyaksikan penyajian makanan secara langsung karena C's Restoran memakai open kitchen sehingga tamu bisa langsung melihat pembuatan makanan. C's restoran buka mulai pukul 12:00 sampai 23:00, disamping itu C's Restoran mempunyai dua jenis VIP room yang dikhususkan untuk para pengusaha dan keluarga yang berada di dalam ruangan dan luar ruangan dan memiliki view atau pemandangan yang indah karena C's restoran berada tepat di samping bundaran hotel Indonesia.

d. Seafood Terrace

Restoran ini bergaya Bali yang letaknya berada di samping kolam renang di lantai lima restaurant ini memiliki kapasitas tempat duduk 92 buah, selain itu seafood terrace memiliki 2 tempat didalam ruangan dan diluar ruangan, jam buka mulai pukul 07:00 sampai 23:00.

e. Sumire

Restoran yang bergaya jepang dengan menyajikan jenis-jenis makanan jepang dengan kapasitas tempat duduk 133 buah. Sumire restaurant memiliki empat buah ruangan Tatami yang diambil dari nama-nama bunga seperti :Sakura , Ayame, Yuri, dan Kiku dan setiap ruangan menampung delapan orang.

f. Lamoda

Restoran ini berada di Plaza Indonesia di bawah naungan F&B departement Hotel Grand Hyatt Jakarta dengan kapasitas tempat duduk 92 buah. Restoran ini hanya menyajikan makanan kecil seperti snack, roti, dan minuman seperti tea, coffee dan soft drink. Restoran ini buka mulai pukul 10:00 sampai pukul 22:00.

g. Burgundy

Burgundy terletak di lantai lima dengan kapasitas tempat duduk 110 buah yang menyajikan minuman seperti wine, bir, soft drinks dan live musik yang dimainkan oleh seorang Dj. Jam buka mulai pukul 16:30 sampai pukul 02:00.

h. Grand Club

Fasilitas ini digunakan oleh tamu yang menginap di kamar suite yang berada di lantai 18 sampai 26.

i. Club Olympus

Fasilitas kebugaran yang diperuntukan untuk tamu berolahraga yang berada di lantai delapan Hotel Grand Hyatt Jakarta.

3. Fasilitas-fasilitas lain yang dapat digunakan oleh tamu :

a. **Bussiness center**

Bussiness center adalah fasilitas yang dapat digunakan oleh tamu yang mempunyai kegiatan bisnis dan kegiatan lainnya yang berhubungan dengan peralatan seperti ruangan untuk pertemuan kecil , serta komputer yang dilengkapi dengan jaringan internet berbasis Wifi, serta faxes, documentation, dan secretarial service.

b. **Room Service**

Room service adalah pelayanan selama 24 jam yang menyajikan hidangan tamu ke dalam kamar dengan penyajian menu Ala Carte dan cara pemesanan melalui telepon.

c. **Banquet service atau function room**

Banquet service atau function room adalah jenis-jenis ruangan yang biasa digunakan untuk acara-acara atau pertemuan bisnis yang berada di lantai 2 dan memiliki 9 jenis ruangan yang terdiri dari : Grand ballroom, Ballroom A, B, & C, Krakatau A, B, & C, Bromo, Rinjani, Merapi, Agung, Cernai, Business Center.

d. **Valet Parking and Car Park**

e. **Taxi and limousin service**

f. 24 jam laundry & Dry Cleaning

g. Drug store and Travel agent

h. Galery Grand Hyatt

- i. Flower Shop
- j. Clinic
- k. Daily news paper
- l. Money changer

m. Baby sitter



BAB III
TATA CARA KERJA COOK DI HOT KITCHEN DI C'S
RESTAURANT HOTEL GRAND HYATT JAKARTA

A. Struktur Organisasi Hot kitchen di C's Restaurant Hotel Grand Hyatt Jakarta



Sumber : Human Resources Department

B. Tugas dan Tanggung jawab Masing-masing Staff di Kitchen C's

1. Executive Sous Chef

Seorang yang bertanggung jawab penuh atas operasional di kitchen, serta mengatur segala administrasi di kitchen seperti pembelian barang, mengawasi para staff dan menjaga mutu makanan, dan mempromosikan menu baru kepada pelanggan.

2. Chef de Cuisine

Seorang yang bertanggung jawab penuh untuk kelancaran seluruh operasional kitchen, mengatur jadwal para staff, dan juga sebagai wakil dari Executive Sous Chef, mengadakan evaluasi kerja di kitchen.

3. Sous Chef

Seorang yang bertugas atau bertanggung jawab untuk mengecek bahan makanan yang masih ada baik itu bahan mentah maupun bahan yang sudah jadi dan mengorder barang-barang untuk kebutuhan operasional sekarang atau untuk esok harinya, selain itu tugasnya agar kitchen selalu terlihat bersih baik itu dari cutleris atau peralatan, serta kabinet-kabinet untuk menyimpan bahan makanan yang siap jadi dan juga mengawasi para staff dalam mengolah masakan.

4. Chef de Partie

Sebagai kepala bagian atau section yang ada di kitchen yang bertanggung jawab atas kelancaran kerja dari bagian yang ada dalam wewenangannya, serta membantu Chef de Cuisine dan Sous Chef baik dalam operasional sehari-hari atau dalam menyajikan makanan ke tamu.

5. Commis de Cuisine

seorang yang memiliki tugas dan tanggung jawab dalam mengolah bahan makanan sesuai perintah atasan dan menyiapkan makanan yang sudah jadi untuk disajikan kepada tamu, dan mengecek bahan-bahan untuk operasional di kitchen.

6. Commis

Seorang yang memiliki tugas dan tanggung jawab dalam menyajikan makanan kepada tamu dan mengambil barang-barang atau bahan-bahan makanan dari komisary untuk operasional kitchen baik untuk hari ini atau untuk besok.

C. Persiapan Dalam Kerja di Hot Kitchen C'S

Didalam kitchen persiapan sangatlah penting karena selain untuk menunjang keselamatan dalam bekerja serta kelancaran dalam bekerja dan hasil yang memuaskan contohnya :

1. Mise en Place

Mise en place yaitu mempersiapkan segala sesuatu seperti mempersiapkan bahan-bahan yang nanti akan dipakai, jadi pada saat mengolah sebuah makanan tinggal mencampurkan bahan makanan tidak perlu lagi menyiapkan bahan disamping mempercepat kinerja chef juga bisa dikatakan bekerja secara efektif dan efisien. Langkah yang diterapkan di C'S kitchen yaitu sebagai berikut :

- a. pada pukul 07.30 seorang chef sudah harus datang ketempat kerja untuk mempersiapkan segala sesuatunya, seperti membuka kunci lemari-lemari kondimen untuk menyimpan bahan-bahan makanan, setelah itu siapkan cuttingboard, masukan batubara kedalam grill, lalu nyalakan rangetop atau kompor gas.
- b. Pada pukul 08.00 memanggang potatoe untuk disajikan nanti pada lunch nanti, setelah itu membuat sauce seperti bechamel, lalu membuat mash potatoe, grill fiji yang terbuat dari paprika (red, green, Yellow) zukini, eggplant, onion, garlic lalu semuanya di marinated dengan bumbu.
- c. Lalu pada pukul 09.00 mengambil barang di kommisari, butcher, dan pastry. Semua itu dilakukan setiap hari dan tidak berubah sampai sekarang, karena itu adalah step atau langkah-langkah yang dipakai di C'S kitchen agar bekerja secara efektif dan efisien.

2. Persiapan diri

- a. Baju Kitchen harus bersih karena tamu bisa melihat apakah seorang yang bertugas menyajikan makanan , hygiene atau tidak karena baju yang dipakai tidak bersih.
- b. Memakai apron atau pelindung baju dan celana agar tidak terkena tumpahan makanan pada saat mengolah makanan.
- c. Memakai safety shoes agar tidak terkena sesuatu yang membahayakan dan tidak licin pada saat bekerja.
- d. Rambut harus pendek dan di tata rapi agar enak dilihat oleh tamu.
- e. Kuku harus selalu dipotong agar bersih.
- f. Memakai topi kitchen agar pada saat mengolah makanan tidak terkena sesuatu dari rambut

3. Persiapan alat

Di area Hot kitchen C's sebelum mengolah makanan kita harus mempersiapkan peralatan dan peralatan yang di pergunakan di bagi menjadi beberapa bagian :

- a. Kitchen tools adalah peralatan dapur yang berbentuknya kecil atau ringan yang berfungsi membantu kelancaran kerja dalam mengolah makanan contohnya :
 - 1) Vegetable Knife : Pisau yang digunakan untuk memotong sayuran dan makanan yang sudah jadi
 - 2) Fish Knife : Pisau yang digunakan untuk memotong ikan

- 3) Peeler : Alat untuk mengupas kulit kentang
- 4) Bread Knife : Pisau yang digunakan untuk memotong roti
- 5) Ladle : Alat untuk mengambil bahan makanan yang berbentuk cair
- 6) Mix Bowl : Wadah untuk mencampur makanan
- 7) Can Opener : Alat untuk membuka tutup kaleng
- 8) Tray Stainless : Nampan untuk prepare bahan makanan
- 9) Container : Alat untuk menyimpan bahan makanan cair (saus) atau padat (sayuran)
- 10) Kuas : Alat untuk menguas makanan yang akan di grill
- 11) Plate Bread : Alat untuk menaruh roti yang sudah matang
- 12) Cutting Board : Alas atau tatakan agar makanan atau bahan makanan yang ingin diolah tetap hygiene atau bersih
- 13) Serving Spoon : Alat untuk mengaduk bahan berbentuk cair seperti saus.
- 14) Balon Wisk : Alat untuk mengaduk bahan berbentuk cair seperti saus

b. Kitchen Utensil adalah peralatan dapur yang fungsinya untuk membantu proses pengolahan makanan Contoh :

- 1) Saute Pan : Pan yang berfungsi untuk menumis dan menggoreng dengan minyak yang sedikit.

2) Tala Kota : Fungsinya untuk menaruh saus Bechamel yang sudah jadi

3) Stock Pot : Wadah yang digunakan untuk membuat stock, dan soup, serta saus

4) Busway : Wadah untuk menyimpan hasil sayuran yang di grill seperti grill fiji

5) Bowl Mixer : Mangkok dengan berbagai jenis ukuran yang terbuat dari stainless steel dan digunakan untuk tempat mengaduk bahan makanan

6) Cooks Fork : Alat yang berbentuk seperti garpu besar yang berfungsi untuk menusuk makanan dan mengangkat makanan

7) Strainer : Alat penyaring yang berbentuk setengah lingkaran dengan pegangan terbuat dari stainless steel yang fungsinya untuk mem blunch atau merebus sayuran sebentar dengan air panas.

8) Sharpener : Alat yang fungsinya untuk mengasah pisau.

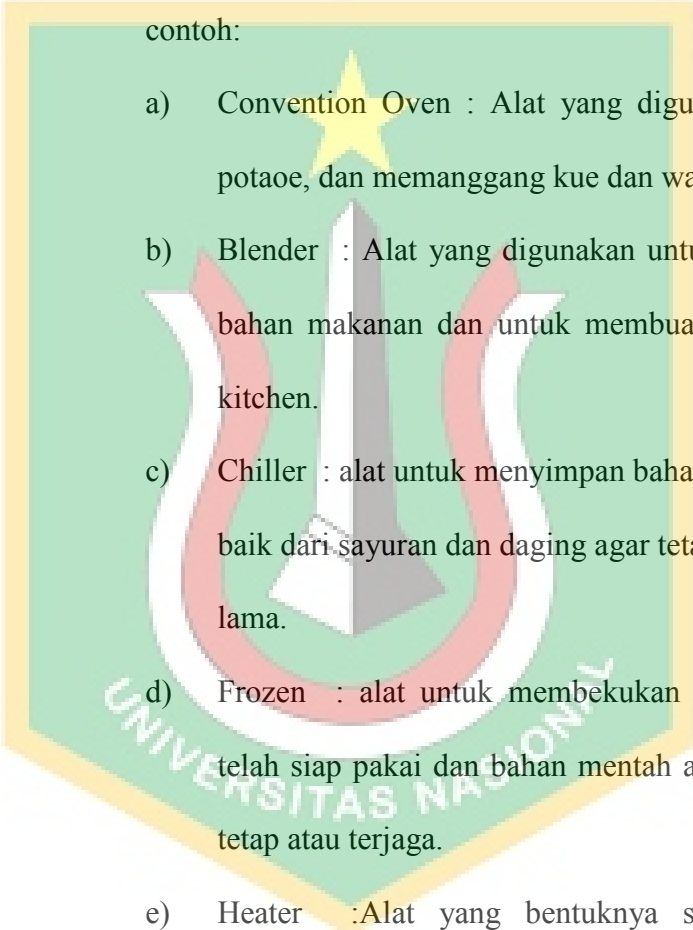
9) Moli : Alat untuk menggiling atau menghaluskan kentang yang telah direbus, biasanya untuk membuat mash potatoe



c. Kitchen Equipment adalah peralatan dapur yang berukuran besar yang fungsinya untuk membantu proses pengolahan makanan, contoh :

1) Electric yaitu peralatan yang menggunakan energi listrik

contoh:

- 
- a) Convention Oven : Alat yang digunakan untuk roast potaer, dan memanggang kue dan waffle.
 - b) Blender : Alat yang digunakan untuk menghancurkan bahan makanan dan untuk membuat juice untuk cool kitchen.
 - c) Chiller : alat untuk menyimpan bahan-bahan makanan baik dari sayuran dan daging agar tetap segar dan tahan lama.
 - d) Frozen : alat untuk membekukan bahan-bahan yang telah siap pakai dan bahan mentah agar kualitas bahan tetap atau terjaga.
 - e) Heater :Alat yang bentuknya seperti lemariyang menggunakan tenaga listrik yang fungsinya untuk menyimpan dan menjaga suhu mkanan agar tetap panas

2) Non Elektrik yaitu peralatan memasak yang tidak menggunakan energi

listrik contoh :

a) Range Tops : kompor besar dengan 6 perapian dengan bahan bakar gas.

b) Griller : Alat untuk membakar daging, ikan, dan sayuran yang berbahan bakar batu bara.

c) Tungku : alat untuk memanggang roti yang akan disajikan kepada tamu dan berbahan bakar gas dan kayu bakar.

d) Deep Fryers : Alat yang digunakan yang fungsinya untuk menggoreng dengan minyak yang banyak.

4. Persiapan perlengkapan memasak

a. plastic Bag : Plastik yang digunakan untuk membungkus makanan yang sudah jadi atau mentah.

b. Plastic Wrap : Plastik yang gunanya untuk menutupi makanan atau mengcover.

c. Kitchen Towel : kain atau handuk yang gunanya untuk membawa makanan panas agar bisa dibawa.

d. Towel : handuk untuk membersihkan working table dan tempat menyimpan bahan makanan yang berasal dari bahan stainless.

e. Paper Towel : Tissue yang gunanya untuk membersihkan container, bowl dan tray yang akan digunakan.

- f. Hand Glove : sarung tangan yang terbuat dari karet yang gunanya agar makanan tidak terkontaminasi oleh kotoran yang berasal dari tangan.

5. Persiapan Bahan di Hot Kitchen C'S

Di dalam Hot kitchen ada berbagai macam jenis bahan-bahan makanan yang terdiri dari bahan mentah atau bahan yang sudah jadi contoh :

- a. Meat (daging) terdiri dari : Sirloin PB 180 gram, Sirloin US 250 gram, Tenderloin PB 180, Tenderloin Us 250, Lamb Chop, chicken hainan, Ducks Pecklings.
- b. Fish (ikan) terdiri dari : Snapper, Seabass, dan Salmon
- c. Seafood (makanan laut) terdiri dari : Prawn, King Prawn, Crab, Lobsters, dan mussele (kerang).
- d. Fruits terdiri dari : Tomato whole, Lemon Whole.
- e. Vegetable terdiri dari : Lettuce asian mix, potatoe whole, bell pepper (yellow, red, and green), cucumber, zukini, spring onion, onion, rosemary, thyme, spinach horinzo, carrot, onion bombay whole, mushroom shitake, mushroom champignon, ginger, parsley, egg plant, garlic, dried tomato, celery, asparagus, potatoe sweet.
- f. Milk terdiri dari : Fresh milk, creamidor dan butter.
- g. Egg telur yang berasal dari telur ayam.
- h. Cheese yang terdiri dari : mozzarella cheese, parmessian cheese.

- i. Delicatesent (jenis makanan yang sudah diolah) terdiri dari :
Sour cream, mustard dijon, mustard pomary, crab saus, pokasio
saus.

D. Pembagian kerja atau Shift di Hot Kitchen C'S

1. Jadwal kerja yang ada di kitchen C'S Hotel Grand Hyatt Jakarta, sebagai berikut :
 - a. Shift I pukul 08.00-16.00
Tugas dari shift I yaitu menyiapkan bahan untuk dimasak nanti pada saat makan siang atau lunch karena c's restoran buka pada lunch and dinner. Biasanya di shift I para chef di C'S membuat saus yang akan digunakan nanti, seperti Hollandaise saus, and Bechamel saus, lalu membuat roast potatoe, dan memikirkan soup of the day hari ini serta set kontingen atau lokap (makanan pendamping dan pelengkap) dan setelah itu membuat spare atau cadangan seperti potatoe peel untuk dibuat mash potatoe. esok harinya membuat Grill fiji untuk besok harinya dan di pukul 09.30 mengambil barang di commisary untuk di pergunakan nanti. Barang-barang yang diambil seperti Vegetable, meat, fish and bread . setelah itu waktunya break yaitu pukul 11.00-12.00, dan setelah waktu kerja shift I hampir selesai yaitu pukul 15.00 biasanya chef mengambil barang lagi di kommisary untuk keperluan

menu dinner dan esok harinya dan mengecek kembali barang-barang yang diambil dan barang-barang yang BO (back order).

b. Split Shift pukul 10.00-14.00

Tugas dari split shift adalah membantu tugas dari shift I baik dari preperan dan memasak untuk tamu. Arti dari split adalah pemisahan jam kerja mulai pukul 10.00-14.00 dan di lanjutkan kembali mulai pukul 18.00-23.00 atau closing jadi tugas shift I dan shift II tetap menjadi tanggung jawab Split shift karena dia mengerjakan pekerjaan yang dilakukan pekerjaan shift I dan Shift II mulai dari prepare bahan-bahan yang akan diolah nanti menyajikan makanan ke tamu mengambil barang dan mengclosing restaurant.

c. Shift II pukul 15.00-23.00

Tugas dari shift II yaitu hampir sama dengan shift I yaitu prepare bahan makanan mengecek bahan-bahan makanan karena dikhawatirkan bahan makanan yang dibuat untuk shift II habis atau berkurang karena kondisi restaurant yang ramai. Dan pada pukul 17.00 waktunya shift II break atau istirahat, karena pada pukul 18.00 para chef sudah mulai menghidangkan makanan ke tamu oleh karena itu preperan bahan makanan, saus dan yang lainnya harus sudah dikerjakan untuk kelancaran operasional kitchen. Pada pukul 23.00 biasanya C'S kitchen sudah mulai tutup dengan syarat tamu sudah tidak ada. Dan juga membuat preperan bahan untuk shift I agar saat

shift I datang dia tinggal mengerjakan tugas mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi agar tidak membuang banyak waktu.

E. Hasil Temuan Kerja di Hot Kitchen C'S

Selama dalam melaksanakan praktek kerja lapangan di C'S Kitchen Hotel Grand Hyatt Jakarta penulis menemukan beberapa hal yaitu :

1. Hasil Temuan Positive
 - a. Hotel Grand Hyatt Jakarta mempunyai beberapa macam makanan panas atau makanan yang disajikan secara panas khususnya di C'S kitchen yaitu seperti Pasta, dan Steak. C'S restaurant merupakan restaurant dengan bergaya classic dan elegan, karena di C'S restaurant di sajikan menu lengkap A'la Carte dari Appetizer sampai Desert. Ciri khas dari C'S restaurant yaitu menu Steak nya yang didalam nya terdapat banyak pelengkap seperti Prawn, Lobster, Muscle, tomato, Scallop, Daging Rib eye dan semuanya di Grill dan disuguhkan dalam piring panjang berbentuk perahu dan para tamu menyukainya disamping rasanya yang enak juga terlihat indah.
 - b. Proses kerja yang efektif dan efisien sangat terlihat di areal C'S kitchen karena para chef dituntut untuk bekerja secara professional seperti menyajikan makanan kepada tamu dengan tepat waktu, serta menjalin hubungan yang baik dengan service, itu semua dilakukan agar operasional kerja dapat berjalan lancar karena service juga sangat berperan penting

dalam menjual suatu produk disamping chef juga ikut dalam mempromosikan makanan yang baru atau menu baru, selain itu service mempunyai peranan yang sangat penting untuk mengetahui berapa reservation untuk hari ini agar para chef tidak keteteran atau panik jika tamu yang datang banyak dan tidak diimbangi oleh bahan-bahan yang ada.

- c. Para karyawan yang berada di setiap section kitchen menerapkan bekerja efektif seperti dijelaskan diatas yaitu seperti mempersiapkan bahan-bahan sebelumnya untuk diolah hari ini dan esok harinya, dan pada esok harinya chef yang datang pada Shift I tidak panik atau bingung dan juga tidak membuang-buang waktu karena pekerjaan masih banyak karena mereka dituntut bekerja efektif dengan bekerja secara efektif sama saja bekerja secara profesional.
- d. untuk peralatan di C's sudah cukup lengkap dari Cuttingboard, Knife, sharpener (asahan untuk pisau), Tong, Heater, sampai piring-piring untuk menyajikan makanan.

2. Hasil Temuan Negative

- a. Adanya kekurangan yang ada C'S kitchen yaitu sempit nya jalan masuk ke area kitchen karena saat ingin mengambil barang jalan untuk masuk trolley agak sempit ditambah lagi kalau ada pekerjaan di dekat aquarium menjadi susah untuk memasukkan trolley untuk menaruh barang atau bahan-bahan yang diambil dari kommisary.

- b. Kurangnya tenaga kerja di C'S kitchen untuk operasional supaya mendapatkan hasil yang diinginkan contohnya pada saat proses pengolahan makanan seorang chef sudah mendapat tugasnya masing-masing sehingga tidak perlu lagi mengurus pekerjaan lain yang bukan tugasnya.
- c. Perlu adanya perubahan-perubahan atau variasi dalam set menu di western food agar tamu tidak bosan.
- d. Perlu adanya peningkatan dalam hal mengantarkan makanan ke tamu tepat waktu karena seringkali makanan sudah siap tetapi service menyajikan makanan lama ke tamu sehingga makanan terutama soup menjadi agak dingin.
- e. Perlu adanya pergantian barang-barang yang ada di dapur seperti lemari atau kabinet untuk menyimpan bahan-bahan makanan yang siap pakai karena banyak baut-baut yang sudah pada hilang sehingga menyebabkan sulit untuk menutup kabinet atau lemari untuk menyimpan makanan.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hot kitchen adalah salah satu yang termasuk dalam food & Beverage Product yaitu bagian yang bertanggung jawab dalam membuat dan menyajikan makanan khususnya *Western Food*, seperti pasta, Soup, dan Steak karena *Food & Beverage Product* merupakan pusat dari jasa industri khususnya hotel, karena tanpa Food & Beverage Product, tamu hanya akan menginap saja dan hotel tidak akan mendapatkan keuntungan maka peranan Food & Beverage Product sangat penting bagi hotel.
2. Suasana yang mendukung sangat penting dan C'S restaurant memilikinya karena tepat berada di depan bundaran Hotel Indonesia dan tamu bisa melihat pemandangan sambil menikmati makanan. Ketepatan dalam pengiriman barang merupakan hal yang sangat penting bagi operasional di C'S kitchen seperti barang hidup yaitu ikan Snapper, dan Loobster
3. Penerapan proses kerja yang efektif dan efisien sangat terlihat di setiap karyawan yang ada di kitchen sehingga dapat menunjang kelancaran kegiatan operasional hotel dan akses jalan merupakan hal yang penting bagi kelancaran operasional C'S kitchen untuk keluar masuk barang serta untuk mengambil bahan-bahan yang akan dipakai.

4. Adanya kerjasama yang baik antara Food & Beverage Service dan Food & Beverage Product untuk saling bekerjasama dalam memajukan hotel, seperti mempromosikan makanan atau menu baru kepada tamu dan mengantarkannya pesanan tamu tepat waktu.
5. Keberhasilan suatu Kitchen dalam mengolah dan memproduksi makanan merupakan faktor penunjang keberhasilan dari suatu restaurant, baik dari lengkapnya Cutleries atau peralatan seperti pisau, Cuting Board, dan perlengkapan yang lainnya yaitu lemari untuk menyimpan bahan makanan, semua itu adalah faktor yang sangat penting dalam memproduksi makanan, untuk menjaga mutu makanan, serta rasa agar tamu merasa puas dan akan kembali lagi.

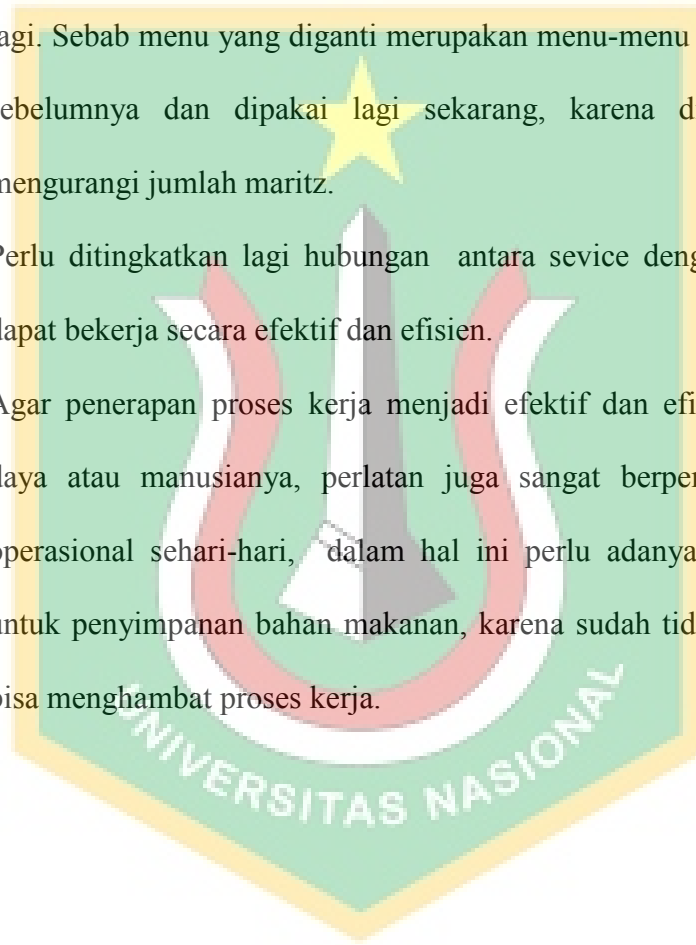
B. Saran

Sebatas kemampuan penulis sebagai seorang mahasiswa yang melakukan praktek kerja lapangan di Hot Kitchen maka penulis akan mencoba memberi beberapa saran sebagai berikut :

1. Harus adanya pelebaran jalan pada akses masuk ke C'S kitchen karena sangat sempit ditambah lagi kalau sedang terjadinya perbaikan di aquarium. Supaya proses kerja menjadi efektif dan efisien
2. Perlu adanya penambahan tenaga kerja di C'S kitchen seperti stewarding, dan di hot kitchen sendiri agar pada saat jumlah tamu yang datang lebih

banyak tidak keteteran atau kelebihan beban karena tidak diimbangi oleh jumlah tenaga kerja yang cukup.

3. Saran penulis agar dibuat set menu atau kontingen yang baru agar ada inovasi dalam menu supaya tamu tidak merasa bosan dan akan kembali lagi. Sebab menu yang diganti merupakan menu-menu yang sudah dipakai sebelumnya dan dipakai lagi sekarang, karena dikhawatirkan akan mengurangi jumlah maritz.
4. Perlu ditingkatkan lagi hubungan antara sevice dengan kitchen supaya dapat bekerja secara efektif dan efisien.
5. Agar penerapan proses kerja menjadi efektif dan efisien selain sumber daya atau manusianya, perlatan juga sangat berperan penting dalam operasional sehari-hari, dalam hal ini perlu adanya pergantian lemari untuk penyimpanan bahan makanan, karena sudah tidak layak pakai dan bisa menghambat proses kerja.



DAFTAR PUSTAKA

Drs. Happy Marpaung, SH. MH. 2002. *Pengetahuan Kepariwisataaan*. Bandung :

Alfabebeta

Nurlita, W dan Tofani. *Penelitian Tentang Makanan*, Jakarta : 2002.

Richard Sihite, SOS. *Food Product (Dasar-dasar Tata Boga)*. Surabaya. Penerbit

SIC, 2000.

Tim Penyusun, *Pedoman Penulisan Karya Tulis Akhir*. Jakarta : 2005



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. DATA PRIBADI

Nama : MOHAMMAD IRFAN
Tempat/ Tanggal Lahir : Jakarta, 03 Juni 1986
Jenis Kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Kewarganegaraan : Indonesia
Alamat : Jln. Panti Asuhan No.53 RT 012 RW 004
Jakarta Timur.
No. Telepon : 085714533153

B. DATA PENDIDIKAN

1. SDN 02 Jatikramat, Bekasi Tamat Tahun 1996
2. SLTPN 23 Jatikramat, Bekasi Tamat Tahun 2000
3. SMU Islam Assyafiiyah, Jatiwaringin Tamat Tahun 2003
4. Akademi Pariwisata Nasional Tamat Tahun 2010

LAMPIRAN

Bechamel

Bahan :

1. Medium Flour 150 gram
2. Butter 100 gram
3. Milk 1 liter

Cara membuat :

1. Masukkan Butter, lalu tunggu hingga mencair lalu masukan flour atau tepung lalu diaduk pelan saja dan gunakan api kecil (simmer). Setelah itu cium aroma tepung sudah matang atau belum karena jika tepungnya belum matang maka rasa akan sedikit asam, jika sudah matang.
2. Masukkan milk atau susu lalu diaduk dengan api sedang dan jika sauce sudah terlihat agak mengental serta sudah matang lalu masukan kedalam Talakota.

Spinach Cream

Bahan :

1. Spinach 30 Gram
2. Salt & Pepper ½ sdm.
3. Cream Creamidor secukupnya.
4. Chop Onion 5 gram.
5. Bechamel Sauce 4 sdm.
6. Parmesan Cheese 2 sdm.
7. Olive oil 2 sampai 3 sdm.

Cara membuat :

1. Panaskan pan masukan olive oil lalu sauted chop onion sampai harum, setelah itu masukan Bechamel Sauce, lalu parmesan cheese, serta salt & pepper, cream cremidor agar sauce jadi agak mengental, dan yang terakhir masukan spinach lalu di sauted hingga spinach layu dan siap disajikan.
2. lalu taruh spinach cream disamping makanan yang lain sebagai pendamping.

Soup Brokoly

Bahan :

1. Chop garlic 50 gram.
2. Brokoly 200 gram.
3. Leek atau daun bawang
4. salt & pepper secukupnya.
5. Chop onion 30 gram.
6. Chicken Hainan Whole
7. Olive oil.

Cara membuat :

1. panaskan pan masukan olive oil, lalu sauted chop oionon, garlic dan masukan brokoly serta salt & pepper lalu sauted lagi hingga matang.
2. Siapkan stock pot yang sudah diisi dengan air, Chicken hainan yang utuh, dan potongan daun bawang.
3. lalu masukan sauted brokoly kedalam stock pot.
4. lalu jika sudah matang, siapkan blender, lalu masukan brokoly serta soupnya atau airnya kedalam blender, lalu semuanya diblender. Dan soup brokoly siap disajikan.

Mash Potatoe

Bahan :

1. Potatoe 1 kilo.
2. Parmesan Cheese 30 Gram.
3. Milk 1 ltr.
4. Pala 20 gram.
5. Salt & Pepper secukupnya
6. Parsley secukupnya
7. Garlic
8. Butter 20 Gram

Cara membuat :

1. Siapkan Pot atau panci, lalu isi air setengahnya dan tunggu hingga mendidih, jika sudah mendidih masukan potatoe yang sudah dibuang kulitnya dan dibelah menjadi dua, untuk melihat tingkat kematangan potatoe bisa dirasakan dengan menekan potaoe jika sudah tidak keras berarti siap untuk diangkat.
2. Setelah itu siapkan moli alat untuk menghaluskan potatoe, dan jika potatoe sudah halus, masukan parmesan cheese, pala, milk, lalu diaduk dan diratakan untuk dipakai nanti.

3. untuk penyajian siapkan pan lalu ambil potatoe yang disimpan tadi lalu masukan kedalam pan, dan masukan salt & pepper, garlic yang dipanggang, lalu diaduk lalu masukan lagi butter, parmesan cheese, milk agar tidak terlalu keras, dan yang terakhir masukan Parsley untuk warna agar tidak pucat
4. lalu dirasakan jika sudah pas maka mash potatoe siap disajikan bowl untuk makanan Appetizier.



Gratang Potatoe

Bahan :

1. Bake Potatoe 5 sampai 6 Potatoe.
2. salt & pepper 1 sdm
3. Black pepper 1 sdm
4. Pala. ½ sdm
5. Rosemary ½ sdm
6. Parsley secukupnya
7. Sauted Chop onion.
8. Mozarella Cheese.
9. Parmesan Cheese.
10. Sour Cream

Cara membuat :

1. Buang kulit Potatoe yang sudah di panggang, lalu di remas-remas dengan tangan, jika sudah agak halus taruh dalam bowl Stainles untuk di marinated.
2. masukan sauted chop onion, salt & pepper, Black pepper, parsley, Rosemary, Parmesan Cheese, lalu dicetak dengan menggunakan cetakan berbentuk bulat.

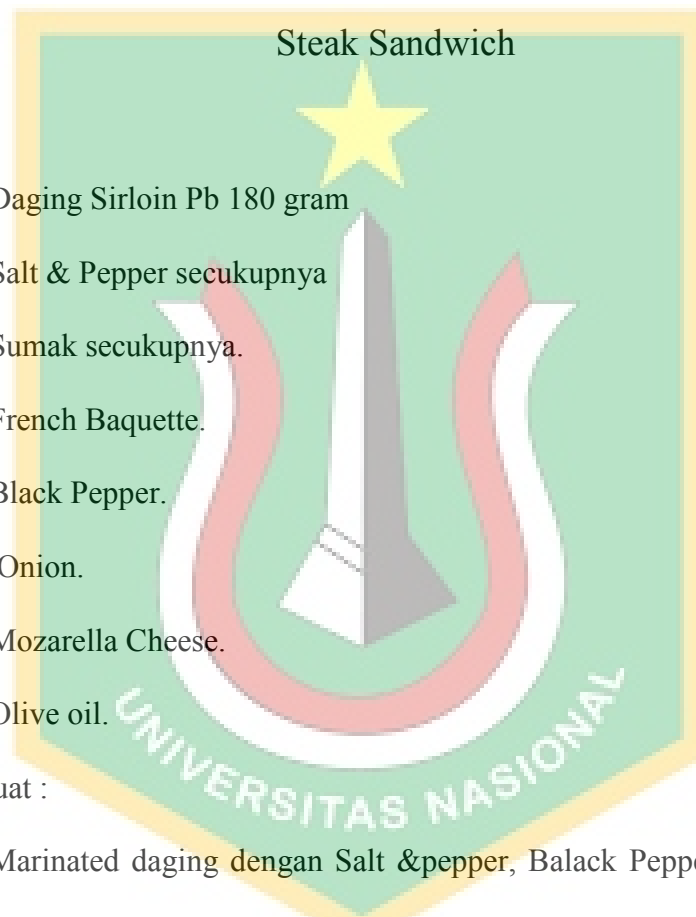
3. untuk penyajian potaone yang telah di marinated dan di cetak lalu masukan kedalam oven yang diatasnya sudah ditaruh mozarella cheese agar keju melted atau mencair.

Bahan :

1. Daging Sirloin Pb 180 gram
2. Salt & Pepper secukupnya
3. Sumak secukupnya.
4. French Baquette.
5. Black Pepper.
6. Onion.
7. Mozarella Cheese.
8. Olive oil.

Cara membuat :

1. Marinated daging dengan Salt & pepper, Black Pepper, dan sumak, lalu sauteed onion dengan salt & Pepper, dan Black pepper.
2. lalu potong roti french baquette menjadi dua bagian lalu taruh daging di roti dengan onion dan mozarella Cheese.
3. lalu taruh steak sandwich di Oval Plate dan disamping di kasih lettuce asian mix yang telah dimarinated dan steak sandwich siap disajikan.



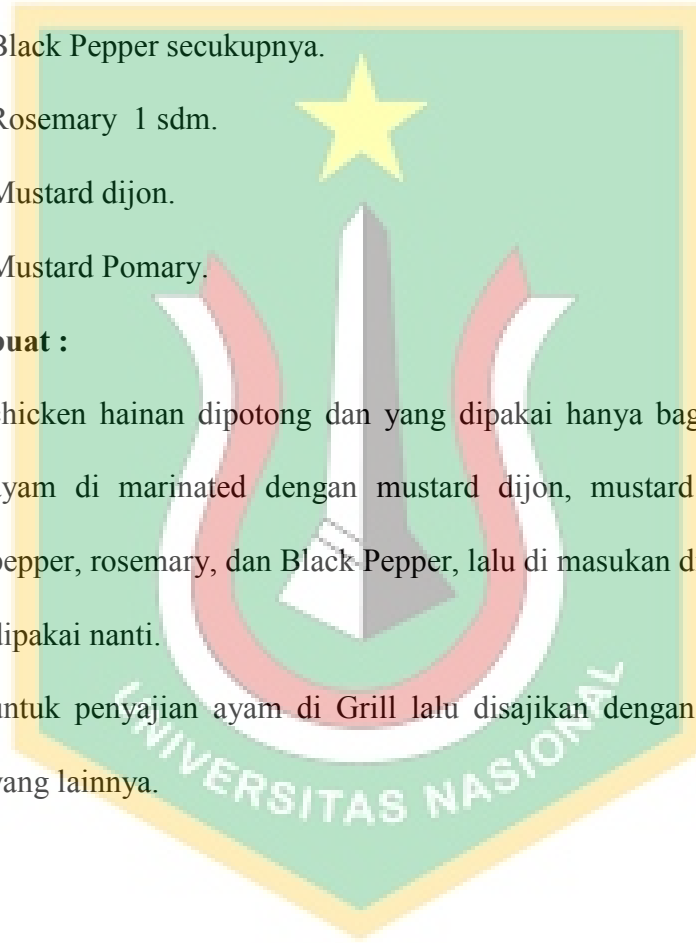
Ayam Grill

Bahan :

1. Chicken hainan
2. Salt & Pepper secukupnya
3. Black Pepper secukupnya.
4. Rosemary 1 sdm.
5. Mustard dijon.
6. Mustard Pomary.

Cara membuat :

1. chicken hainan dipotong dan yang dipakai hanya bagian paha saja, lalu ayam di marinated dengan mustard dijon, mustard pomary, salt and pepper, rosemary, dan Black Pepper, lalu di masukan di plastik roll. Untuk dipakai nanti.
2. untuk penyajian ayam di Grill lalu disajikan dengan mash potatoe dan yang lainnya.

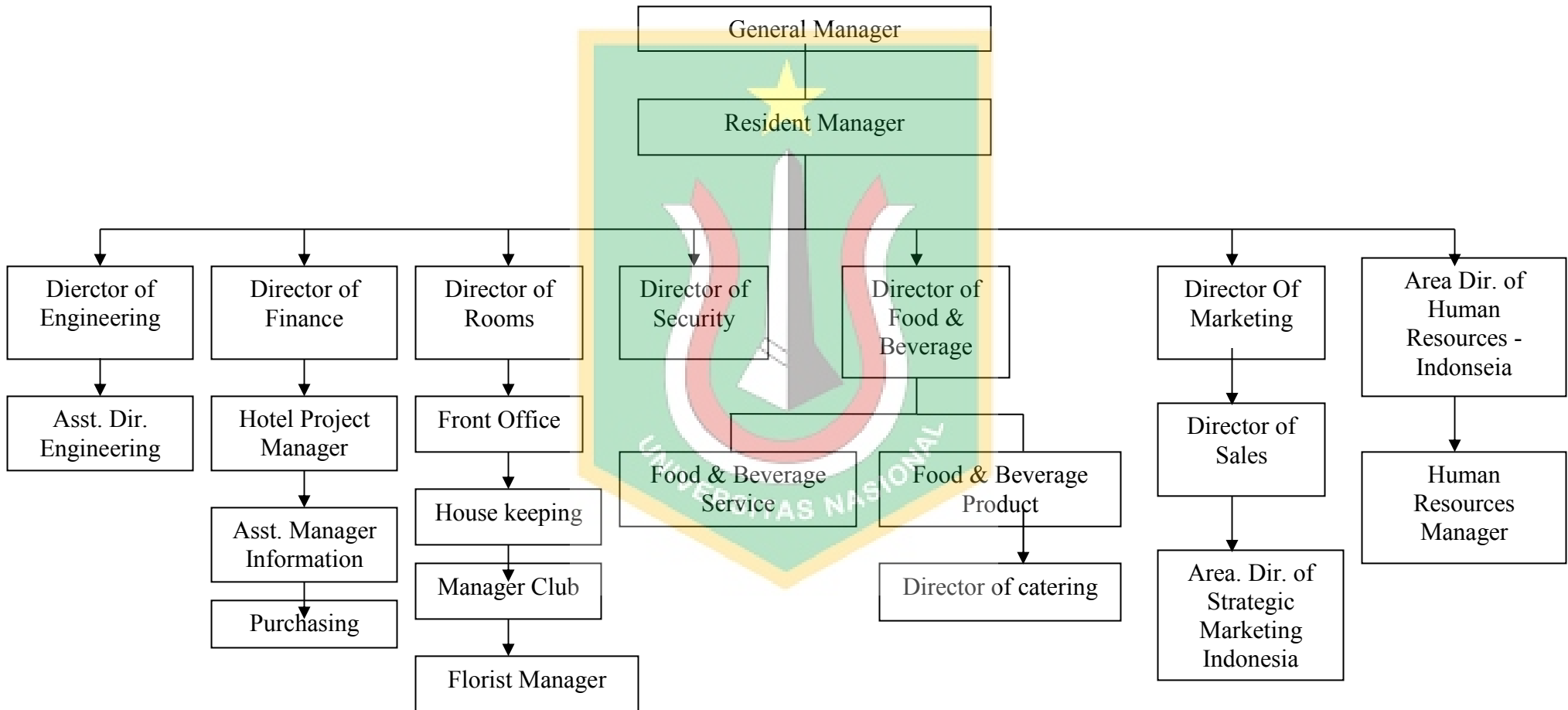


C. Struktur Organisasi Hotel Grand Hyatt Jakarta

Organisasi adalah kumpulan dari dua orang atau lebih yang mau bekerja sama dan mempunyai tujuan bersama. Sedangkan tujuan dari organisasi adalah untuk sesuatu hasil akhir yang ingin dicapai, tentunya dengan semua pihak oleh karena itu dibuat struktur organisasi agar dapat melaksanakan tugasnya masing-masing dalam suatu perusahaan atau hotel. Tujuan dari organisasi memiliki beberapa tujuan seperti :

- a. Pedoman bagi Kegiatan atau buku petunjuk untuk suatu Departement tentang tugas-tugas dan tanggung jawab yang harus dilaksanakan oleh seseorang.
- b. Sumber Legitimasi atau sumber pengesahan adalah izin kepada seseorang yang memiliki jabatan yang lebih tinggi dalam suatu perusahaan untuk menjalankan suatu rencana untuk mencapai hasil akhir yang diinginkan.
- c. Sumber Pelaksanaan adalah Orangnya dalam arti sumber daya manusia sebagai pelaksana dalam suatu organisasi agar perusahaan atau hotel dapat terus berproduksi dan mencapai hasil yang diinginkan.
- d. Sumber Motivasi adalah seseorang yang diberikan tanggung jawab untuk memberikan dorongan kepada orang lain dalam arti anak buah agar semangat dalam bekerja, dan memberikan keuntungan bagi perusahaan atau hotel.

Bagan Organisasi di Hotel Grand Hyatt Jakarta



Sumber : Human Resources Departement.

D. Tugas dan fungsi masing- masing Jabatan

Setiap masing-masing Jabatan memiliki tugas dan fungsinya masing-masing adapun tugas dan fungsi masing-masing jabatan tersebut adalah :

1. General Manager

Bertugas sebagai pimpinan tertinggi di hotel, ia bertanggung jawab atas seluruh operasional hotel dan melaporkannya kepada pimpinan di Hyatt Regency dan juga kepada Owner yaitu para pemilik saham di Grand Hyatt Jakarta

2. Resident Manager

Bertugas membantu General Manager dalam operasional hotel dan juga sebagai wakil dari General Manager.

3. Food & Beverage Service Department

Bertugas untuk melayani segala kebutuhan tamu mulai dari men servis tamu atau melayani tamu baik itu di restaurant atau room service pengantaran makanan kedalam kamar lalu juga ikut mempromosikan menu-menu kepada tamu agar makanan tersebut bisa dikenal dan disukai.

4. Food & Beverage Product

Tugasnya menyajikan makanan baik untuk tamu yang menginap di hotel atau tamu yang lainnya selain itu tugas dari Food & Beverage Product bukan hanya menyajikan makanan kepada tamu tetapi bagaimana menyajikan makanan yang menarik atau indah dilihat hingga mengundang selera, juga enakatau lezat, mempunyai gizi yang seimbang artinya tidak

membuat penyakit bila memakannya dan tentu saja harus Hygiene atau bersih dan sehat. Tentunya peranan Food & Beverage Service sangat berperan penting dalam menjelaskan kepada tamu.

5. Human Resources Manager

Tugas nya yaitu mencari SDM atau sumber daya manusia yang berbobot atau berkualitas untuk bersama memajukan hotel, dan bagi para staff HRD tugas nya mengurus segala kebutuhan mulai dari Asuransi kesehatan, Gaji para karyawan, untuk pergantian perlengkapan seperti pisau dan alat-alat yang lain yang hilang atau rusak dimakan oleh waktu.

6. Material Department atau Purchasing Department

Tugasnya mengorder dan menjaga barang-barang Dry Store seperti beras, kecap manis dan lain-lain karena materials departement sangat penting peranannya bagi kelangsungan hotel baik untuk Food & Beverage Service, Product, House keeping , dan department lainnya karena selain bahan yang telah disebutkan diatas Chemical, Glassware, Silverware atau piring piring semual berasal dari Material Department.

7. Director of Rooms atau Front Office Department

Bertugas melakukan penjualan kamar serta mempromosikan seluruh fasilitas yang dimiliki oleh hotel kepada tamu, serta selalu menginformasikan berapa jumlah tamu yang menginap kepada seluruh Department yang ada di hotel khususnya Food & Beverage Product

8. Director of Finance

Bertanggung jawab atas semua permintaan kebutuhan dalam melaksanakan pembelian kebutuhan operasional hotel seperti uniform karyawan dan training serta menghitung jumlah pemasukan dan pengeluaran hotel.

9. Director of Marketing

Bertanggung jawab untuk menjual atau memasarkan produk-produk hotel dan mempromosikan hotel kepada para tamu agar operasional hotel mendapat keuntungan.

10. Director of Security

Bertugas dan bertanggung jawab dalam keamanan seluruh hotel agar para tamu merasa nyaman menginap di hotel.

11. Director of Engineering

Bertugas dan bertanggung jawab atas perawatan, perbaikan seperti air, lampu di restoran, listrik tempat penyimpanan display, frozen yang sudah harus diperbaiki.

12. Area Dir. Human Resources Indonesia

Mempunyai tugas dan tanggung jawab sebagai penghubung hotel Grand Hyatt di seluruh Indonesia.