

**PEMBERSIHAN PERALATAN LISTRIK DAN GAS
PADA *HOT KITCHEN* HOTEL HARMONI SUITES
BATAM**

PROYEK AKHIR

*Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Profesional Ahli Muda*



Oleh :
ARISKAN
NIM: 16215005/2016

**PROGRAM STUDI D2 PERHOTELAN
RINTISAN AKADEMI KOMUNITAS PADANG PARIAMAN
PROGRAM STUDI DILUAR DOMISILI (PDD)
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
PROGRAM STUDI DI LUAR DOMISILI
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
RINTISAN AKADEMI KOMUNITAS NEGERI
PADANG PARIAMAN



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Ariskan
NIM/BP : 16215005/2016
Program Studi : D2 Perhotelan
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya yang berjudul:

**“Pembersihan Peralatan Listrik dan Gas pada *Hot Kitchen* Hotel
Harmoni Suites Batam”**

adalah benar merupakan hasil karya saya bukan merupakan dari plagiat hasil karya
orang lain.

Apabila suatu saat saya terbukti melakukan plagiat maka saya bersedia di proses
menerima sanksi akademik maupun hukum sesuai dengan ketentuan hukum
yang berlaku, baik di institusi Universitas Negeri Padang maupun di
masyarakat dan negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh rasa
sadar dan tanggung jawab.

Diketahui
Ketua Prodi D2 Perhotelan

Saya yang menyatakan

Heru Pramudia, S.ST, Par., M.Sc

Ariskan



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
PROGRAM STUDI DI LUAR DOMISILI
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
RINTISAN AKADEMI KOMUNITAS NEGERI
PADANG PARIAMAN Nim.16215005



HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

**PEMBERSIHAN PERALATAN LISTRIK DAN GAS
PADA *HOT KITCHEN* HOTEL HARMONI SUITES
BATAM**

Nama : Ariskan
NIM/BP : 16215005/2016
Program Studi : D2 Perhotelan
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang Pariaman, Agustus 2018

**Disetujui Oleh
Pembimbing**

(Heru Pramudia, S.ST.Par.,M.Sc)

**Ketua Program Studi D2 Perhotelan PDD
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang**

(Heru Pramudia,S.ST.Par., M.Sc)

HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Proyek Akhir
D2 Program Studi Diluar Domisili Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Pembersihan Peralatan Listrik dan Gas Pada
HotKitchen Hotel Harmoni Suites Batam
Nama : Ariskan
NIM : 16215005/2016
Program Studi : D2 Perhotelan
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang Pariaman, Agustus 2018

TIM PENGUJI

Nama

Tanda Tangan

- | | | |
|------------|----------------------------------|------------|
| 1. Ketua | : Heru Pramudia, S.ST.Par., M.Sc | 1. (.....) |
| 2. Anggota | : Feri Ferdian. S.ST.,M.M | 2. (.....) |
| 3. Anggota | : Fauza Afni S, S.Pd.,M.Si | 3. (.....) |

ABSTRAK

Ariskan, 2018: Pembersihan Peralatan Listrik dan Gas Pada *Hot Kitchen* Hotel Harmoni Suites Batam.

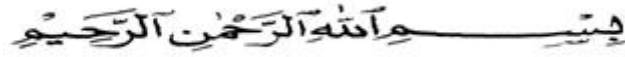
Penelitian ini berawal dari pengamatan peneliti terhadap pembersihan peralatan listrik dan gas yang masih kurang baik. Karena masih terdapatnya pembersihan yang tidak dikerjakan oleh *staff*. Sementara itu pembersihan dapat dilihat dari berbagai literatur bacaan. Pembersihan peralatan listrik dan gas terdiri dari pembersihan *stove*/kompor, pembersihan *chiller*, pembersihan *microwave*, pembersihan *rice cooker*, dan pembersihan *grill*. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana pembersihan peralatan listrik dan gas pada *hot kitchen* Hotel Harmoni Suites Batam.

Metode yang digunakan dalam penulisan ini adalah deskriptif data kualitatif. Jenis data yang digunakan dalam penulisan ini adalah data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data adalah dengan wawancara, observasi, dokumentasi, dan studi pustaka pada tanggal 10 Maret 2018 sampai 15 April 2018 pada *hot kitchen* Hotel Harmoni Suites Batam yang beralamat di Jl. Imam Bonjol-Nagoya No. 1, Lubuk Baja Kota, Lubuk Baja, Kota Batam, Kepulauan Riau, Indonesia. Dan teknik analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif data kualitatif.

Hasil penulisan proyek akhir ini menunjukkan bahwa secara umum pembersihan peralatan listrik dan gas pada *hot kitchen* adalah 1) pembersihan *stove*/kompor, sebagian besar *staff* sudah melakukan pembersihan dengan baik dan benar. 2) pembersihan *chiller*, sebagian *staff* sudah melakukan pembersihan dengan baik dan benar. 3) pembersihan *microwave*, sebagian besar *staff* sudah melakukan pembersihan dengan baik dan benar. 4) pembersihan *rice cooker*, semua *staff* belum melakukan pembersihan dengan baik dan benar. 5) pembersihan *grill*, semua *staff* sudah melakukan pembersihan dengan baik dan benar.

Kata kunci: Pembersihan, Peralatan, Listrik dan Gas, *Hot Kitchen*.

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah, segala puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul **“Pembersihan Peralatan Listrik dan Gas pada *Hot Kitchen Hotel Harmoni Suites Batam*”**. Proyek akhir ini dibuat untuk melengkapi persyaratan memperoleh gelar ahli muda pada D2 Perhotelan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penyelesaian proses penyusunan proposal hingga selesainya proyek akhir ini, penulis banyak sekali menerima masukan dan motivasi. Oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibuk Dra. Ernawati M.Pd Ph.D Selaku Dekan FPP UNP.
2. Bapak Drs. Bambang Heriyadi, M.,T Selaku Koordinator PDD-FT UNP
3. Bapak Heru Pramudia S.ST.Par,M.Sc Sebagai Ketua Program Studi D2 Perhotelan PDD-FPP UNP dan selaku pembimbing laporan dan proyek akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pemikiran serta pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan ini.
4. Bapak Feri Ferdian. S.ST.,M.M selaku penguji proyek akhir.
5. Ibuk Fauza Afni S, S.Pd., M.Si selaku penguji proyek akhir.
6. Bapak Drs. Isrul Idrus Selaku Koordinator Rintisan Akademi Komunitas Negeri Padang Pariaman
7. Keluarga tercinta yang memberikan dukungan moril dan material serta doa sehingga laporan ini dapat diselesaikan.

8. Teman dan sahabat yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan laporan ini.

Semoga bantuan yang telah di berikan di berkahi dan mendapat balasan yang berlipat ganda dari allah SWT. Kemudian penulis juga berharap agar proyek akhir ini bermanfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang Pariaman, Agustus 2018

Ariskan
NIM: 16215005

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB IPENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Fokus Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penulisan.....	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus.....	6
F. Manfaat Penulisan.....	6
1. Manfaat Bagi Industri.....	6
2. Manfaat Bagi Prodi.....	7
3. Manfaat Bagi Penulis Lainnya.....	7
4. Manfaat Bagi Penulis.....	7
BAB IKAJIAN TEORI	
A. Landasan Teori.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. <i>Department</i> di Hotel.....	9
3. <i>Food and Beverage Department</i>	11
4. Klasifikasi <i>Food and Beverage Product</i>	13
5. Peralatan Listrik dan Gas.....	14
B. Kerangka Konseptual.....	26
BAB IIIMETODE PENULISAN	
A. Jenis Penulisan.....	27
B. Tempat dan Waktu Pengumpulan Data.....	27
C. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	27
1. Jenis Data.....	27
2. Teknik Pengumpulan Data.....	29
D. Sumber Data.....	29
E. Teknik Analisis Data.....	28
BAB IVHASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	30
1. Deskripsi Hotel Harmoni Suites Batam.....	30
2. Deskripsi Pembersihan Peralatan.....	46

3. Tujuan Perlunya Kebersihan Peralatan.....	54
B. Pembahasan.....	54
1. <i>Stove/Kompore</i>	54
2. <i>Chiller</i>	56
3. <i>Microwave</i>	56
4. <i>Rice Cooker</i>	58
5. <i>Grill</i>	60
BAB VPENUTUP	
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 01 : Stove/Kompor.....	16
Gambar02 : <i>Chille</i>	18
Gambar 03 : <i>Microwave</i>	20
Gambar 04 : <i>Rice Cooker</i>	23
Gambar 05 : <i>Grill</i>	25
Gambar 06 : Kerangka Konseptual.....	26
Gambar 07 : Hotel Harmoni Suites Batam.....	32
Gambar 08 : <i>Studio Twin</i>	33
Gambar09 : <i>Studio King</i>	34
Gambar10 : <i>Corrner Room</i>	35
Gambar 11 : <i>Suite Room</i>	36
Gambar12 : <i>Cafe De Rosa</i> (restoran).....	37
Gambar13 : <i>Mick's Pub</i>	38
Gambar14 : <i>Meeteng Room</i>	39
Gambar 15 : Struktur Organisasi Hotel Harmoni Suites Batam.....	40
Gambar 16 : Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	45
Gambar 17 : <i>Stove/Kompor</i>	48
Gambar 18 : <i>Chiller</i>	50
Gambar 19 : <i>Microwavw</i>	51
Gambar 20 : <i>RiceCooker</i>	52
Gambar 21 : <i>Grill</i>	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Pedoman Observasi.....	66
Lampiran 2 : Pedoman Wawancara.....	67
Lampiran 3 : Hasil Wawancara.....	68
Lampiran 4 : Hasil Observasi.....	72

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan pariwisata di dunia telah mengalami berbagai perubahan, baik dari segi bentuk maupun sifat kegiatan pariwisata serta menjadikannya sebagai salah satu industri yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dan mengaktifkan sektor lain di negara penerima pariwisata. Sebagai industri yang bergerak di bidang jasa, pariwisata juga berperan penting dalam hal kesempatan kerja dengan melihat perkembangan dunia pariwisata yang akan semakin berkembang dimasa mendatang. Dengan berkembangnya dunia pariwisata ini maka harus didukung dengan sarana dan prasarana yang memadai demi menunjang kelancaran sektor pariwisata tersebut.

Faktor-faktor lain yang berkaitan dengan pariwisata adalah pertumbuhan pendapatan *rill*, tersedianya anggaran bagi masa libur atau cuti karyawan eksekutif, peraturan devisa atau nilai tukar uang antara negara yang menerima dan negara asal wisatawan. Kebutuhan akan atraksi dan pengadaannya, kebijakan dalam negara dan luar negara, modal atau zamannya atraksi di daerah tujuan wisata, sikap masyarakat setempat terhadap wisatawan juga mempengaruhi sektor pariwisata tersebut.

Di Indonesia pariwisata telah menampilkan peranannya dengan nyata dalam memberikan kontribusi terhadap kehidupan ekonomi, sosial dan budaya bangsa. Kesempatan bagi orang-orang terampil dibidang ini makin bertambah

jumlahnya, pendapatan negara di sektor pajak dan devisa makin ditambah, keadaan masyarakat yang terlibat dalam sektor ini makin baik, kebudayaan bangsa makin memperoleh apresiasi.

Pulau Batam merupakan salah satu pulau di Indonesia yang terletak pada perairan internasional. Berdasarkan hal tersebut pemerintah menetapkan Pulau Batam sebagai daerah khusus dibidang imigrasi dan industri sehingga memberikan kesempatan besar bagi pengusaha untuk membuka usaha dalam bidang pariwisata khususnya di bidang perhotelan. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pengusaha yang datang dari dalam dan luar negeri yang membutuhkan suatu penginapan.

Sebelum melakukan reservasi hotel, para wisatawan yang berkunjung ke Kota Batam dalam rangka dinas, sudah tentu memilih penginapan dengan berbagai kemudahan seperti berada di daerah sentral bisnis dan dekat dengan jalan utama. Tujuannya agar mudah menuju pertemuan bisnis sekaligus bisa menikmati berbagai hiburan mulai dari jajanan tradisional, aneka restoran, *mall* pusat belanja, dan tempat hiburan lainnya, yang bisa di tempuh hanya dengan berjalan kaki. Salah satu daya tarik di tempat ini adalah *Nagoya Hill Shopping Mall* yang tak heran lagi sebagai *mall* yang menyediakan berbagai macam kebutuhan, sehingga menjadi daya tarik bagi wisatawan domestik maupun wisatawan asing.

Hotel Harmoni Suites didirikan pada tahun 2003 atau tahun kuda sehingga hotel ini memiliki tiga kuda yang bertempat di *lobby*. Tiga kuda

tersebut merupakan tiga patung keberuntungan bagi pemilik Hotel Harmoni Suites Batam.

Hotel Harmoni Suites disahkan pada tahun 1967 oleh Drs. Nyat Kadir yang merupakan Wali Kota Batam. *Grand opening* digelar pada tanggal 25 Januari 2003 dan dihadiri oleh tamu dari hotel-hotel besar di Batam. *Grand opening* ini di buka oleh bapak Joseph Berlian Soesanto sebagai pemegang saham Harmoni Group. Perusahaan Harmoni Group ini dipimpin oleh bapak Petrus Soepratman dan diserahkan kepada bapak Anton yang merupakan anak kandung dari bapak Petrus Soepratman.

Hotel Harmoni Suites berdasarkan fasilitasnya tergolong hotel berbintang 4 (****) yang memiliki 8 lantai dan 144 kamar. Pada umumnya tamu yang menginap merupakan tamu *long stay* dengan tujuan bisnis dan tujuan lainnya. Fasilitas kamar yang disediakan untuk tamu berupa *complete kitchente facilities* (peralatan untuk memasak) dan menggunakan *key card* dan fasilitas lainnya seperti *fitness center, swimming pool, sauna, karaoke,* dan area parkir.

Salah satu *department* yang ada di Hotel Harmoni Suites Batam adalah *food and beverage department* yang terdiri dari *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage product* Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4) menyebutkan bahwa “*food and beverage product* adalah bagian yang tidak langsung berhubungan dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji, terdiri dari *kitchen, dan stewarding*”. Sedangkan Menurut Sudiara (1996) disebutkan pengertian dapur adalah

kitchen is a room or other spaces (as a well area of special building) with facilities for cooking” dengan singkat dikatakan bahwa sebuah dapur adalah suatu ruangan tempat alat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan. Berdasarkan pendapat para ahli di atas dapat disimpulkan bahwa *kitchen* atau dapur adalah sebuah ruangan khusus untuk mengolah makanan yang tidak berhubungan langsung dengan tamu tetapi harus melalui pramusaji.

Hotel Harmoni Suites Batam merupakan salah satu industri penyedia jasa, dari aspek pelayanan makanan dan minuman sudah tentu berupaya semaksimal mungkin untuk menyelenggarakannya. Hal ini dibuktikan dengan adanya dukungan fasilitas dapur, tenaga pengolahan makanan yang terampil dibidangnya serta peralatan yang sesuai dengan standar industri dalam pengolahan makanan.

Peralatan dapur tersebut dapat dibagi menjadi dua yaitu *kitchen utensil* dan *kitchen equipment*. *Kitchen utensil* adalah peralatan kecil untuk mengolah makanan, seperti panci, pisau, wajan, dan sebagainya. Sedangkan *kitchen equipment* adalah peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan, seperti *oven*, *stove/kompor*, dan sebagainya. Dalam hal ini dititik beratkan pada peralatan besar yaitu *stove/kompor*, *chiller*, *microwave*, *rice cooker*, dan *grill*.

Berdasarkan pengamatan penulis dapat diketahui bahwa masih terdapatnya sisa pengolahan makanan yang sudah membeku pada *stove/kompor*. Masih terdapatnya keadaan *chiller* yang sering kotor, sehingga

dapat membuat perubahan pada bahan makanan lainnya. Adanya *rice cooker* yang jarang dibersihkan.

Dengan adanya permasalahan tersebut pekerjaan *staffkitchen* akan terlihat tidak sempurna dan tidak sesuai dengan standar kebersihan peralatan pada *kitchen* tersebut. Dari dampak tersebut membuat kebersihan pada peralatan akan berkurang dan akan menimbulkan permasalahan pada makanan karena peralatan tidak bersih. Hal inilah yang melatar belakangi dan mendorong penulis sehingga diangkatnya permasalahan ini menjadi sebuah proyek akhir yang berjudul **“Pembersihan Peralatan Listrik dan Gas pada *Hot Kitchen* Hotel Harmoni Suites Batam”** dan ditindak lanjuti dalam sebuah kegiatan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui serta mengukur sejauh mana pembersihan peralatan yang baik dalam pengolahan makanan.

B. Identifikasi Masalah

1. Masih adanya terdapat sisa pengolahan makanan yang sudah membeku pada *stove*/kompor.
2. Masih adanya keadaan *chiller* yang kotor.
3. Masih adanya *rice cooker* yang jarang dibersihkan.

C. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka penulis menfokuskan masalah pada Pembersihan Peralatan Listrik dan Gas pada *Hot Kitchen* Hotel Harmoni Suites Batam.

D. Rumusan Masalah

Bagaimana Pembersihan Peralatan Listrik dan Gas pada *Hot Kitchen* Hotel Harmoni Suites Batam?

E. Tujuan Penulisan

1. Tujuan Umum

Mendeskripsikan Pembersihan Peralatan Listrik dan Gas pada *Hot Kitchen* Hotel Harmoni Suites Batam.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah:

- a. *Stove*/kompor
- b. *Chiller*
- c. *Microwave*
- d. *Rice cooker*
- e. *Grill*

F. Manfaat Penulisan

1. Manfaat Bagi Industri

Sebagai bahan masukan dan saran kepada perusahaan atau industri yang terkait supaya lebih bisa memperbaiki kesalahan dan menentukan langkah-langkah yang akan diambil untuk melengkapi kekurangan-kekurangan dalam hotel sehingga dapat meningkatkan daya jual hotel.

2. Manfaat Bagi Program Studi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai perhotelan dan dapat menunjang keberhasilan mahasiswa dalam praktek industri kerja selanjutnya sehingga akan menghasilkan lulusan yang lebih profesional serta siap dalam menghadapi dunia kerja.

3. Manfaat Bagi Penulis Lainnya

Untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar profesional ahli muda dan menambah wawasan dalam melakukan Pembersihan Peralatan Listrik dan Gas pada *Hot Kitchen* Hotel Harmoni Suites Batam.

4. Manfaat Bagi Penulis

Penulis dapat mengaplikasikan secara langsung teori yang diperoleh selama perkuliahan sesuai dengan keadaan yang sebenarnya di lapangan dan bahan untuk menyelesaikan proyek akhir sebagai persyaratan menyelesaikan Program D2 Perhotelan di rintisan Akademi Komunitas Negeri Padang Pariaman Program Studi Diluar Domisili Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.