

LAPORAN KERJA PRAKTEK
SHERATON SURABAYA HOTEL & TOWERS



oleh:

Euodia Tirza Janiar

074130_94406_2014_0016

PROGRAM STUDI KULINER DAN PATISERI OTTIMO
INTERNASIONAL
SURABAYA
2017

LAPORAN KERJA PRAKTEK
SHERATON SURABAYA HOTEL & TOWERS

Oleh:

Euodia Tirza Janiar

Telah menyelesaikan program kerja praktek mulai 11 juli 2016 sampai 10 januari 2017. Pada divisi Pastry dan Dimsum di Sheraton Hotel & Tower Surabaya.

Disetujui oleh:

1. INDIRA MAHARANI
(Training Manager)



INDIRA

2. Nihlatun Nisa
(Demi Chef Pastry)



Nihlatun Nisa

3. Luo jie
(Dimsum Chef)



Luo jie

Laporan ini telah disetujui dan disahkan sebagai persyaratan untuk mendapatkan gelar akademik Diploma, Program Studi Kuliner.

Tanggal:

Kepala Direktur
Akademi Kuliner dan Patiseri Ottimmo Internasional

Zaldy Iskandar, B.Sc
NIP. 19731025 1201 001

RINGKASAN

Selama 6 bulan kerja praktek penulis mendapat kesempatan kerja praktek di Hotel Sheraton Surabaya. Alasan penulis memilih kerja praktek di hotel karena hotel mempunyai wawasan yang lebih luas. Selama kegiatan kerja praktek berlangsung penulis ditempatkan di divisi yang berbeda yaitu 3 bulan pertama di divisi Pastry dan 3 bulan berikutnya di divisi Dim-sum. Dan pada laporan ini penulis akan menjelaskan secara detail pekerjaan yang di kerjakan di 2 divisi tersebut.

Tujuan penulis melakukan kerja praktek untuk menambah pengalaman dan ilmu pengetahuan dalam mengetahui dunia kerja yang sesungguhnya. Dan hasil yang penulis dapatkan selama kerja praktek berlangsung yaitu kesempatan belajar yang sangat berharga karena penulis melihat dan merasakan secara langsung bagaimana cara kerja yang sesungguhnya khususnya di hotel. Penulis mendapatkan pengalaman dan wawasan yang luas dalam sistem kerja di hotel khususnya dibagian kitchen pastry dan dimsum.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yesus atas segala penyertaan dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktek yang dilaksanakan di Sheraton Hotel & Towers Surabaya sebagai persyaratan untuk kelulusan pendidikan Diploma 3 Program Studi Culinary Arts Ottimo International MasterGourmet Academy Surabaya.

Tujuan kerja praktek ini adalah untuk menambah wawasan, pengalaman dan pemahaman, serta untuk memberi gambaran pada penulis mengenai aplikasi teori dan praktek yang didapat di perkuliahan kedalam dunia yang sesungguhnya. Penulis mengerti cara kerja, aturan dan tatakrma dalam kerja tersebut. Selama 6 bulan kegiatan magang penulis berkesempatan melakukan pekerjaan dan pengamatan serta mengambil bagian dalam beberapa akifitas di Sheraton Hotel & Towers Surabaya.

Dalam menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini penulis tidak lepas dari bimbingan, bantuan dan pengarahan dari beberapa pihak, untuk itu penulis mengucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang sudah memberikan kesehatan, karunia dan juga hikmat sehingga penulis dapat menyelesaikan kerja praktek dengan baik.
2. Kedua orang tua dan saudara saya, terima kasih atas segala dukungan semangat dan doa yang sudah di berikan selama ini sehingga proses kerja praktek ini dapat terselesaikan.
3. Sheraton Surabaya ,terima kasih kepada Bu.Indira Maharani selaku Traning Manager yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk dapat kerja praktek di Sheraton Surabaya. Dan juga terima kasih kepada divisi pastry yang sudah memberikan banyak pengalaman dan juga ilmu yang sangat berguna kepada penulis. Terimakasih juga kepada divisi Dim-sum (Chef Luo Jie, bapak Tuladi, bapak Bagus) Yang sudah memberikan penulis pengalaman dan ilmu yang tak terlupakan dan rasa kekeluargaan selama penulis melakukan kerja praktek di divisi Dim-sum.
4. Terimakasih juga kepada mam Vindhya Tri Widayanti yang sudah membantu dan membimbing penulis dalam mengerjakan laporan kerja praktek.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL

LEMBAR PENGESAHAN	i
RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR	iii

BAB I : PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan	2
I.3 Manfaat Kerja Praktek	2
I.4 Tempat Dan Waktu Pelaksanaan Magang	2

BAB II : HASIL DAN PEMBAHASAN KERJA PRAKTEK

II.1 Sejarah Sheraton Hotel & Towers Surabaya	4
A. Organisasi Struktur Sheraton	5
II.2 HASIL DARI KERJA PRAKTEK	6
A. General Kitchen	6
B. Part Of Kitchen	6
C. Pastry	7
Dim-sum	11
D. Sanitasi Dan Kebersihan Dapur	16

BAB III : KESIMPULAN DAN SARAN

III.1 KESIMPULAN	20
III.2 SARAN	20
DAFTAR PUSAKA	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Organisasi Struktur Sheraton	5.
Gambar 2.1 Denah dapur pastry	7
Gambar 2.2 Gambar cake ukuran sedang dan besar	10
Gambar 2.3 Gambar cake ukuran kecil	10
Gambar 2.4 Denah dapur Dim-Sum	11
Gambar 2.5 Macam-macam puding	15
Gambar 2.6 Macam-macam gorengan	15

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Aktifitas selama di pastry	8
Tabel 2.2 Menu Dim-Sum	12
Tabel 2.3 Aktifitas selama di Dim-Sum	14
Tabel 2.5 Kontrol suhu makanan di Sheraton Hotel Surabaya	18

BAB 1

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Dalam memilih tempat untuk kerja praktek penulis memilih untuk kerja praktek di hotel karena penulis ingin mengetahui sistem kerja di hotel. Penulis memilih kerja praktek di hotel di banding restoran karena hotel mempunyai wawasan yang lebih luas, baik di bagian kitchen nya. Hotel memiliki divisi-divisi yang banyak di departement kitchen. Penulis dapat mengetahui dan belajar mengenai pekerjaan yang di lakukan di setiap divisi kitchen.

Penulis memilih kerja praktek di hotel bintang 5 karena pandangan orang terhadap hotel bintang 5 sangat bagus. Dan juga banyak pengunjung yang datang. Sehingga penulis ingin melakukan kegiatan kerja praktek di hotel bintang 5 karena tamu yang cukup banyak sehingga kerja lebih tertantang lagi, dan ilmu yang di dapat lebih banyak.

Latar belakang penulis memilih Sheraton Hotel & Towers Surabaya sebagai tempat kerja praktek, karena Sheraton termasuk hotel bintang lima yang berada di Surabaya. Sheraton juga memiliki tempat yang sangat strategis karena Sheraton berlokasi di pusat kota Surabaya. Sheraton juga sudah cukup lama berdiri dan berada di kota surabaya sehingga hotel sheraton cukup di kenal oleh masyarakat. Selama masa kerja praktek penulis mempunyai kesempatan untuk mengetahui secara langsung dunia kerja yang sesungguhnya.

Masa kerja praktek di hotel yang sudah penulis pilih juga merupakan sebuah waktu dan kesempatan untuk penulis menerapkan pelajaran-pelajaran yang sudah penulis dapatkan di bangku kuliah. Penulis juga dapat melihat yang selama ini penulis hanya dapatkan lewat mata kuliah. Contohnya seperti divisi lain bukan hanya divisi kitchen seperti divisi service.

I.2 Tujuan

Tujuan penulis melakukan kerja praktek yaitu :

1. Untuk melihat secara langsung pengoperasian sebuah hotel terutama dalam bidang Food and Beverages
2. Untuk menambah pengalaman dan ilmu pengetahuan dalam mengetahui dunia kerja yang sesungguhnya
3. Untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh pada perkuliahan dalam bentuk kerja nyata secara langsung di lapangan.

I.3 Manfaat Kerja Praktek

Hasil pengamatan selama Kerja Praktek nantinya dapat dijadikan bahan evaluasi bagi penulis, Khususnya mengenai tugas dan tanggung jawab dalam bekerja, serta bagi penulis pengalaman yang di dapatkan selama kerja praktek ialah bertambahnya wawasan serta pengalaman yang sangat berharga dan proses belajar yang sudah di dapatkan selama proses kerja praktek.

I.4 Tempat Dan Waktu Pelaksanaan Kerja Praktek

Selama kerja praktek yang berlangsung pada tanggal 11 juli 2016- 10 januari 2017. Penulis melakukan kegiatan kerja praktek di Sheraton Hotel Surabaya, Selama kerja praktek 6 bulan penulis ditempatkan di divisi yang berbeda-beda yaitu, 3 bulan pertama di divisi pastry dan 3 bulan selanjutnya di divisi Dim-sum.

Divisi pastry mempunyai 3 shift yaitu :

- Pk 07.00 - 16.00
- Pk 12.00 - 21.00
- Pk 14.00 - 23.00

Divisi Dim-sum hanya mempunyai satu shift jam kerja saja yaitu :

Setiap hari senin - sabtu : pk 07.00 – 14.00

Minggu : pk 06.00 – 15.00

BAB II

HASIL DAN PEMBAHASAN KERJA PRAKTEK

II.I Sejarah Sheraton Hotel & Towers Surabaya

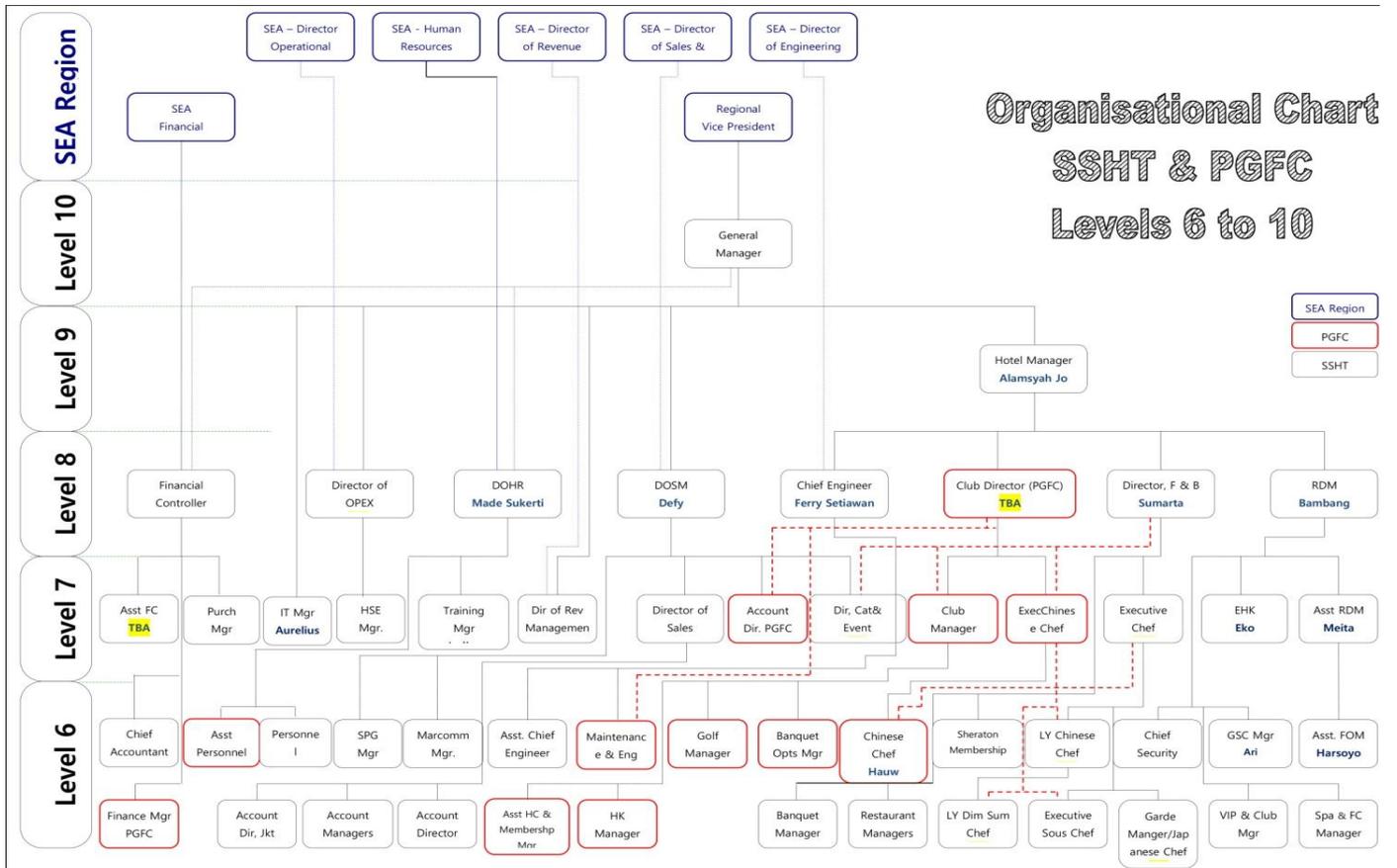
Sheraton didirikan pada tahun 1937 di Springfield, Massachusetts oleh Robert More & Ernest Anderson, pada tahun 1970 Sheraton merupakan jaringan hotel pertama yang mengembangkan nomor bebas pulsa. Tahun 1998 Starwood Hotel & Resort membeli Sheraton. Dan pada tahun 2016 Sheraton mendirikan FourPoints by Sheraton di kuba.

Sheraton Hotel & Tower Surabaya dibuka pada tanggal 5 Januari 1996, Sheraton berlokasi di central business and commercial district. Total kamar di Sheraton Surabaya 348. Sheraton Surabaya mempunyai tipe kamar sebagai berikut :

- Apartmen 1 tempat tidur
- Apartmen 2 tempat tidur
- Apartmen 3 tempat tidur
- Deluxe
- Premium Deluxe
- Executive Tower
- Junior Suite
- Deluxe Suite
- Executive Suite
- Royal Suite
- Presidential Suite

Food and Beverage yang ada di Sheraton Surabaya antara lain, Kafe Bromo (Buffet) : International Restaurant , Kawi Lounge : Lounge with live entertainment , Lung Yuan : Chinese Restaurant.

A. ORGANISASI STRUKTUR SHERATON



Gambar 1.1 Organisasi Struktur Sheraton

II.2 HASIL DARI KERJA PRAKTEK

A.General Kitchen

Sheraton hotel surabaya mempunyai dua jenis general kitchen yaitu :

- Hot Kitchen merupakan dapur utama dimana maincourse, soup, sauce, dan proses masak-memasak terjadi.
- Cold Kitchen merupakan tempat dimana appetizer, sauce, dressing, salad dan segala jenis makanan penutup seperti dessert ,cake, buah dan lain sebagainya, dan juga tempat dimana daging-daging dan ikan di porsikan sesuai dengan menu. itu merupakan bagian dari cold kitchen.

B. Bagian Dapur

Bagian-bagian di dapur yang ada di Sheraton hotel surabaya :

Hot Kitchen :

- 1.All day dining (ADD) : Merupakan salah satu divisi yang menangani untuk buffe yang ada di kafe bromo hotel sheraton surabaya.
- 2.Banquet : Di dalam divisi banquet menangani masakan-masakan eropa cuisine, indonesia cuisine, indian cuisine dimana divisi ini khusus menangani event-event yang ada di Sheraton hotel surabaya.
- 3.Chinise Banquet : Merupakan salah satu divisi yang hanya menangani masakan Chinise cuisine, dan Dim-sum. Divisi ini hanya menangani khusus untuk restoran lung yuan yang berada di hotel sherton surabaya.

Cold Kitchen :

1. Gardemanger : Bertugas untuk membuat aneka makanan dingin, mulai dari appetizer (salad, sandwich), soup, dan dessert (buah-buahan).

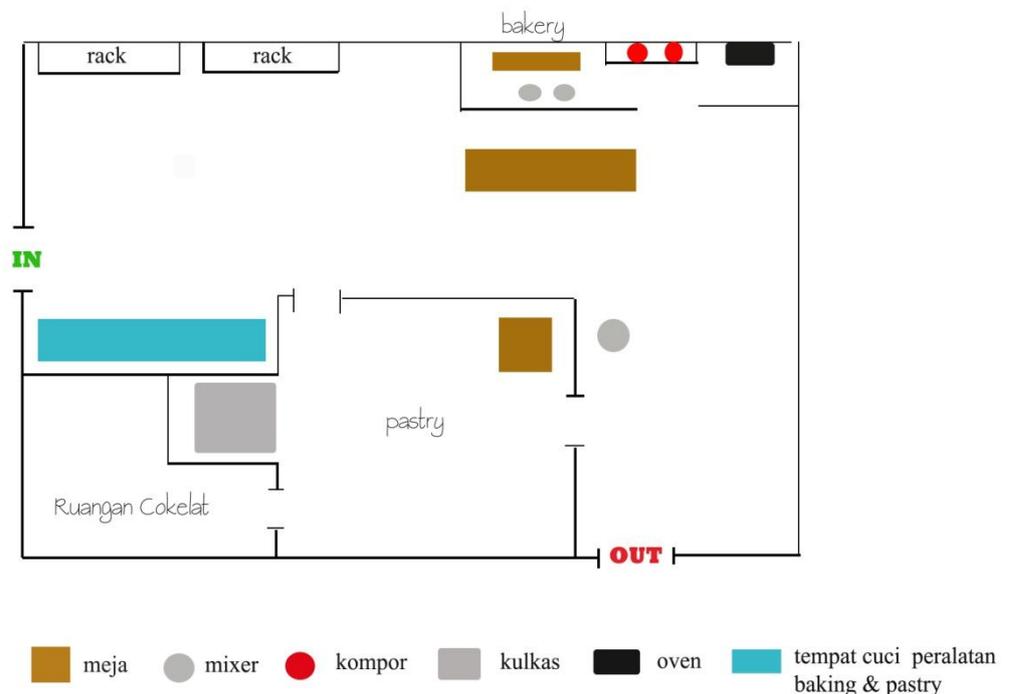
2. Pastry & Bakery : Di divisi ini bertugas untuk membuat roti dan cake, pudding yang nantinya akan di sajikan di kafe bromo dan juga divisi ini menangani event-event yang ada di hotel sheraton surabaya.

3. Butcher : Merupakan tempat dimana daging-daging di porsikan sesuai menu, dan juga tempat untuk memotong segala jenis daging dan ikan.

C.PASTRY dan Dim-Sum

PASTRY

DENAH PASTRY



Gambar 2.1 Denah Dapur Pastry

Pada tiga bulan pertama kerja praktek penulis di tempatkan pada divisi pastry. Untuk divisi pastry mempunyai tiga jadwal jam kerja ,jam 07.00 am – 16.00 pm, 12.00 pm – 21.00 pm, 14.00 pm – 23.00 pm . setiap jam kerja mempunyai tugas yang berbeda-beda. Divisi ini melayani untuk buffe di kafe bromo hotel sheraton surabaya dan juga pastry menangani untuk event-event seperti wedding dan coffe break.

Berikut penjelasan pekerjaan yang dilakukan berdasarkan 3 shift jadwal jam kerja yang ada di divisi pastry :

No.	Pukul	Aktifitas
1.	07.00 AM	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan makanan dan minuman (cake, roti, es campur, es krim dan juga hot dessert seperti bubur kacang hijau, bubur ketan hitam, bubur mutiara, kolak pisang, bread butter puding). Dan juga jajanan pasar seperti pisang goreng dan lain sebagainya, yang nantinya akan di set up pada pk 10.30 am di kafe bromo. • Kemudian pada bagian cake yang nantinya akan di siapkan tersebut, terdiri atas 5 macam cake yang berbeda-beda dengan ukuran yang kecil seperti : chesse cake, red velvet, brownies, tiramisu, devil cake, dan satu macam whole cake. Pada bagian roti hanya memakai dua macam roti yaitu hard roll dan french baquet. • Pada bagian puding terdiri dari dua macam puding yang berbeda sperti : puding coklat an puding strawbery. • Pada bagian minuman yaitu es campur terdiri atas sembilan macam kondimen. Dan untuk es krim terdiri atas enam macam rasa es krim yang berbeda-beda. • Kemudian untuk hot dessert hanya memakai satu macam saja.

		<p>Kegiatan tersebut dilakukan dari pk 07.00 – pk 10.30. Pada pk 10.30 am penulis beserta karyawan pastry melakukan set up untuk lunch di kafe bromo sampai pada pk 11.30 am. Dan pekerjaan lainnya penulis membuat produk cake khusus untuk persiapan cake untuk kafe bromo. Pekerjaan yang lainnya juga jika ada event seperti coffe break dan wedding penulis beserta karyawan juga menyiapkan pesanan tersebut.</p>
2.	12.00 PM	<p>Pekerjaan yang dilakukan pada pk 12.00 pm :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menjaga kedai pastry yang ada di kafe bromo. Kedai tersebut merupakan kedai yang berisi jajanan pasar. • Selain menjaga kedai, kegiatan lainnya penulis melakukan cooking show yaitu jajanan pasar seperti pisang goreng, klepon dan lain sebagainya. • Kegiatan ini di lakukan penulis hingga pk 15.00 pm. • Pada pk 15.00 pm lunch berakhir. Penulis beserta karyawan melakukan clear up sampai pk 15.30 pm. • Setelah melakukan clear up, penulis mempersiapkan kembali makanan dan minuman yang memiliki menu yang sama yang akan di set up pada pk 17.00 pm untuk dinner di kafe bromo. • Pk 17.00 pm penulis melakukan set up sampai pk 17.30 • Pk 19.00 pm penulis ditugaskan kembali untuk menjaga kedai jajan pasar dan melakukan cooking show sampai pada pk 21.00 pm.
3.	14.00 PM	<p>Pekerjaan yang dilakukan pada pk 14.00 pm :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat produk untuk di jual pada outlet yang berada di hotel sheraton surabaya yaitu Le Patisserie. • Dan pekerjaan lainnya yaitu menghiasi cake-cake dari ukuran yang kecil, sedang, hingga besar yang akan di jual di outlet Le Patisserie tersebut.

Tabel 2.1 Aktifitas selama di Pastry

Penulis mendapatkan ilmu dan pengalaman yang baru di bagian pastry ini. Ilmu tersebut adalah membuat produk cake dengan skala yang lebih besar. Dan juga ilmu dalam menghias cake yang akan di jual di outlet le pattiserie. Pengalaman baru yang saya dapatkan lainnya adalah jika hotel dalam kondisi rame penulis harus bekerja lebih keras dalam menangani cake, puding, es campur, es krim yang sudah habis dan harus di sediakan kembali dengan waktu yang cepat. Penulis juga mendapatkan resep-resep yang baru untuk penulis pelajari lagi di rumah.

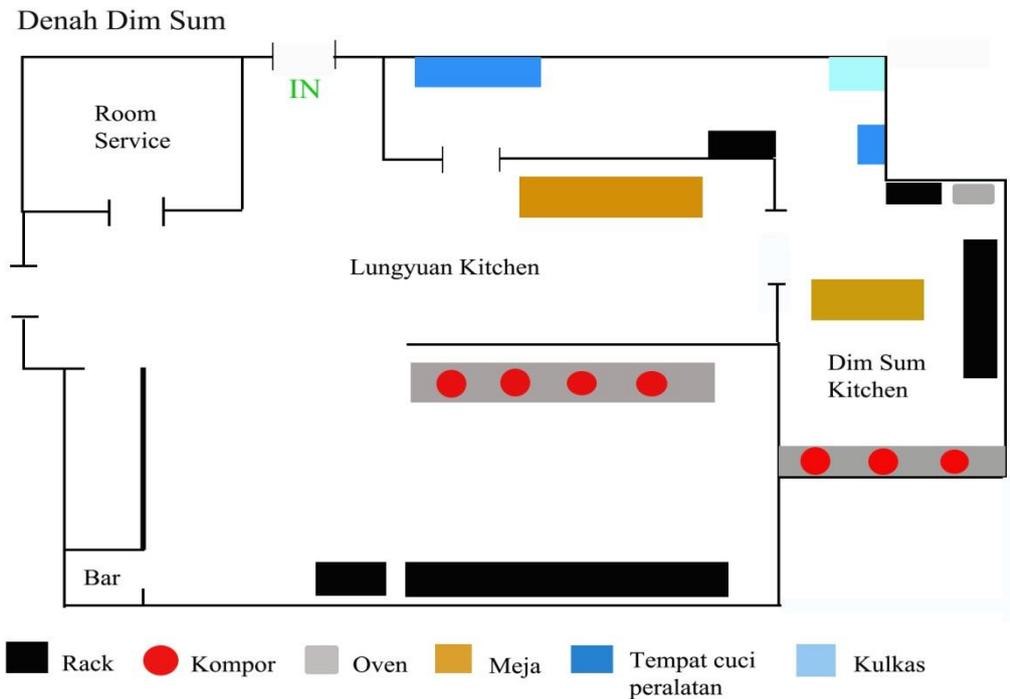


Gambar 2.2 Gambar cake ukuran sedang dan besar



Gambar 2.3 Gambar cake ukuran kecil

DIM-SUM



Gambar 2.4 Denah dapur Dim-Sum

Pada tiga bulan terakhir penulis berpindah ke divisi Dim-sum. Dim-sum merupakan sebuah bagian dari Chinese kitchen. Divisi ini melayani di bagian Chinese restoran yaitu Lung Yuan restoran yang berada di Sheraton hotel surabaya. Restoran Lung yuan buka pada pk 12.00 – 15.00 pm dan buka kembali pada pk 18.00 – 22.00 pm. Dan untuk divisi Dim-sum hanya melayani pengunjung di restoran Lung yuan pada pk 12.00 – 15.00 pm untuk setiap hari senin sampai dengan sabtu. Untuk hari minggunya Dim-sum buka stand khusus di dalam restoran lung yuan dan melayani pengunjung pada pk 08.00 am – 14.30 pm. Dim-sum juga melayani event-event seperti wedding dan coffe break yang ada di Sheraton hotel surabaya.

Beberapa jenis makanan dan dessert yang ada di dalam bagaian Dim-sum dan juga menu-menu Dim-sum yang di jual di restoran lung yuan antara lain :

No.		
1.	Macam-macam Bubur :	<ul style="list-style-type: none"> • Bubur ayam • Bubur ikan • Bubur seafood • Bubur telur bitan • Bubur babi • Bubur polos
2.	Macam-macam makanan yang di kukus :	<ul style="list-style-type: none"> • Siomay ayam, siomay babi • Kaki ayam • Baikut • Keicak • Hakao • Lomaigai • malagao • Tim kulit tahu • Bakpau casiu, bakpau kuning telur, bakpau telur asin, bakpau kacang hitam. • Mantao • Bakso sapi, bakso ikan • Bola-bola udang ketan • Ikat seafood • Perut ikan • Jong fen • Kwotiek
3.	Macam-macam makanan yang di goreng :	<ul style="list-style-type: none"> • Onde-onde • Lumpia • Pangsit • Bola-bola udang • Cakwe ikan

		<ul style="list-style-type: none"> • Jong fen ebi goreng • Kulit tahu goreng • Lobako • Kwotiek goreng • Talas goreng
4.	Macam-macam makanan yang di oven :	<ul style="list-style-type: none"> • Casiu pao • Roll gulung tause, roll gulung custard • Egg tart • Casiu-siu
5.	Macam-macam puding :	<ul style="list-style-type: none"> • Alovera • Coklat • Durian • Mangga • Almond • Gualinggao

Tabel 2.2 Menu Dim-Sum

Pada divisi Dim-sum hanya memiliki dua jadwal kerja yaitu untuk hari senin – sabtu pada pukul 07.00 am – 16.00 pm, dan untuk hari minggu dim-sum membuka sebuah stand khusus di dalam restoran lung yuan jadwal kerja pada hari minggu yaitu pada pk 06.00 – 15.00 pm. Untuk jam buka restoran khusus hari minggu pk 08.00 – 15.00 pm. Berikut penjelasan pekerjaan yang di lakukan penulis selama berada di divisi Dim-sum :

No.	Pukul	Aktifitas
1.	07.00 AM	<ul style="list-style-type: none"> • Sebelum restoran buka kegiatan yang di lakukan penulis menyiapkan menu-menu dim-sum yang sudah habis terjual di hari-hari sebelumnya seperti membuat siomay,pangsit dan lain sebagainya. • Pekerjaan tersebut terus di lakukan sampai restoran buka • Pada pk 12.00 pm restoran buka. Penulis melayani pesanan yang di pesan oleh pengunjung sampai pada pk 15.00 pm.
2.	06.00 AM	<ul style="list-style-type: none"> • Penulis menyiapkan macam-macam dim-sum yang akan di sajikan di dalam stand. Mulai dari makanan yang di kukus, di goreng dan di oven. Dan juga menyiapkan macam-macam dessert puding. • Pada pk 08.00 am restoran di buka. Aktifitas yang di lakukan penulis adalah menjaga stand yang berada di dalam restoran tersebut. Penulis melayani penjualan bubur yang secara langsung dapat di pesan oleh pengunjung. Dan hal lainnya seperti melayani penjualan dessert puding dan juga macam-macam makan baik yang di kukus,goreng dan di oven. • Penulis berhadapan secara langsung dengan pengunjung untuk melayani pemesanan yang di pesan oleh pengunjung.

Tabel 2.3 Aktifitas selama di Dim-Sum

Ilmu dan pengalaman yang penulis dapatkan selama kerja praktek di divisi Dim-sum sangat bermanfaat. Penulis secara tidak langsung dapat menghafal menu-menu yang ada di divisi dim-sum. Dan juga penulis belajar bagaimana cara membuat macam-macam makanan dim-sum dan juga bagaimana cara menyajikannya. Penulis juga belajar mengenai cara menghadapi pelanggan dengan sikap yang baik dan sopan. Penulis mendapatkan pengalaman yang luar biasa mengenai kerjasama tim yang baik dan rasa kekeluargaan terhadap karyawan

yang lain. Penulis juga mendapatkan resep-resp yang baru untuk penulis pelajari lagi dirumah.

Berikut merupakan gambar penyajian yang di display di stand khusus hari pada hari minggu :



Gambar 2.5 Macam-macam puding



Gambar 2.6 Macam-macam gorengan

D. Sanitasi Dan Kebersihan Dapur

Pada dasarnya di industri perhotelan para karyawan pasti akan berjumpa langsung dengan customer, maka dari itu di hotel mempunyai standart tertentu dalam hal kebersihan diri sendiri, antara lain :

- Mandi
- Memakai deodorant
- Pakaian harus bersih dan rapi
- Rambut harus rapi, dan khusus untuk wanita rambut harus di ikat rapi dan memakai hairnat untuk mecegah rambut jatuh di makanan
- Tidak boleh memakai rias muka yang berlebihan
- Kuku tidak boleh panjang harus di potong rapi dan tidak boleh di cat
- Di haruskan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan.
- Di haruskan memakai sarung tangan ketika bekerja

Sebelum melakukan kegiatan kerja penulis harus memakai perlengkapan seperti :

- Memakai perlengkapan seragam chef yang sudah di berikan oleh hotel sheraton
- Menjaga kerapian dan kebersihan diri
- Rambut harus di ikat dan harus memakai hairnat (pelindung rambut) untuk mencegah terjadinya rambut jatuh pada makanan yang kita buat.
- Mencuci tangan yang bersih dengan sabun ,lalu memakai sarung tangan agar kualitas dari makanan terjaga.

Dalam pemilihan talenan untuk pemotongan sayur, daging , dan lain sebagainya digolongkan sebagai berikut agar kualitas dari bahan makanan tetap terjaga kualitasnya dengan baik dan bersih. Untuk menghindari terkontaminasi oleh bahan makanan lainnya/ menghindari terjadinya persilangan kontaminasi.



Langkah Dan Cara Mensanitasi Talenan :

1. Cuci dan sanitasi tangan anda sebelum menangani makanan.
2. Cuci dan sanitasi masing-masing talenan sebelum digunakan.
3. Cuci dan sanitasi masing-masing peralatan potong sebelum digunakan.
4. Simpanlah alat potong ditempat yang benar setelah dicuci dan direndam dalam larutan sanitasi.

Cara pencegahan agar tidak terjadi kontaminasi silang pada makanan :

- Batuk atau bersin di makanan
- Tidak mencuci tangan atau mengganti baju di saat yang tidak tepat
- Memegang muka atau rambut saat menghandle makanan
- Bekerja pada saat sakit

- Menyimpan makanan yang masih mentah di sebelah makanan yang sudah di proses

Ringkasan Kontrol Suhu untuk makanan di Hotel Sheraton Surabaya :

Proses	Temperatur makanan dalam Celcius (°C)	Temperatur makanan dalam Fahrenheit (°F)
Receival makanan dingin	1°C - 5°C	33.8°F - 41°F
Receival makanan beku	-15°C atau lebih dingin	5°F c
Penyimpanan makanan dingin	1°C - 5°C	33.8°F - 41°F
Penyimpanan makanan beku	-15°C atau lebih dingin	5°F atau lebih dingin
Pencairan	1°C - 5°C	33.8°F - 41°F
Memasak	75°C atau lebih, termasuk daging sapi dan domba.	165.2°F atau lebih, termasuk daging sapi dan domba
Memasak daging sapi burger	75°C atau lebih	165.2°F atau lebih
Memasak telur	65°C atau lebih	165.2°F atau lebih
Pendinginan (Total 6 jam)	60°C - 21°C diantara 2 jam 21°C - 5°C atau pendingin kurang lebih 4 jam = 6 jam.	140°F – 69.8°F diantara 2 jam 69.8°F - 41°F atau pendingin kurang lebih 4 jam = 6 jam.

Pemanasan kembali	60°C atau lebih	140°F atau lebih
Tahan panas	60°C atau lebih	140°F atau lebih
Tahan dingin	5°C atau lebih dingin	41°F atau lebih dingin
Tampilan panas	60°C atau lebih	140°F atau lebih
Tampilan dingin	5°C atau lebih dingin	41°F atau lebih dingin
Siklus mencuci untuk hidangan / kaca	55°C atau lebih	131°F atau lebih
Siklus bilas untuk hidangan / kaca	77°C atau lebih	170.6°F atau lebih

Tabel 2.4 Keterangan suhu makanan di Sheraton Hotel Surab

BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

III.1 KESIMPULAN

Selama melaksanakan kerja praktek di Sheraton Hotel & Towers Surabaya, penulis memperoleh berbagai ilmu pengetahuan yang luas mengenai cara kerja hotel khususnya dalam bidang food and beverages. Berdasarkan hal-hal yang telah diuraikan sebelumnya, maka penulis dapat menarik suatu kesimpulan sebagai berikut:

1. Bahwa pelaksanaan Kerja Praktek merupakan suatu kegiatan yang sangat bermanfaat bagi penulis untuk lebih meningkatkan ilmu pengetahuan dan ketrampilan dalam bekerja untuk bekal dalam memperoleh pekerjaan.

III.2 SARAN

Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan saran-saran sebagai berikut:

1. Perlu di tingkatkan lagi dalam hal menjaga kebersihan di dapur.
2. Saling membantu satu sama lain dalam mealakukan pekerjaan antar karyawan dan juga rasa saling menghargai dan memberikan semangat antar satu dengan yang lain.
3. Selalu menghadirkan rasa kekeluargaan di dalam ranah pekerjaan.

DAFTAR PUSAKA

Anonymous 1. 2017. Kebersihan dan sanitasi pengolahan makanan di hotel .
www.academia.edu.com . akses 22 februari 2017

Anonymous 2. 2017. Kebersihan diri . www.sandywarman.com . akses 22
februari 2017

Anonymous 3. 2017. Terjadinya kontaminasi silang. www.smallcrab.com . akses
22 februari 2017