

**STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG OPERASIONAL
PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL PALEMBANG
MENURUT PERATURAN MENTERI PARIWISATA
53/HM.001/MPEK/2013**



Tugas akhir ini diajukan sebagai syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Perusahaan Universitas Bina Darma

Oleh :

**KRIS DELIMA
161530010**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERUSAHAAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS BINA DARMA
PALEMBANG**

2019

HALAMAN PENGESAHAN

**STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG OPERASIONAL
PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL PALEMBANG
MENURUT PERATURAN MENTERI PARIWISATA**

53/HM.001/MPEK/2013

Oleh :

KRIS DELIMA

161530010

**Telah diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli
Madya pada Program Studi Manajemen Perusahaan**

Palembang, 13 Agustus 2019

Program Studi Manajemen

Perusahaan

Fakultas Vokasi

Dekan

Pembimbing



Sholahuddin Arsyad, S.E., M.Si.

Universitas
Bina
Darma
Fakultas Vokasi






Rabin Ibnu Zainal S.E.,M.Sc.,Ph.D.

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir berjudul "STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG
OPERASIONAL PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL
PALEMBANG MENURUT PERATURAN MENTERI PARIWISATA
53/HM.001/MPEK/2013"

Telah dipertahankan komisi penguji pada, Selasa Tanggal :13 Agustus 2019

Komisi Penguji

- | | | |
|--|------------|---|
| 1. H. Sholahuddin Arsyad , S.E., M.Si. | Ketua | () |
| 2. Merry Agustina, M.M., M.Kom. | Penguji I | () |
| 3. M. Amirudin Syarif, S.Si., M.M. | Penguji II | () |

Mengetahui,

Program Studi Manajemen

Perusahaan

Fakultas Vokasi Diploma III

Universitas Bina Darma

Ketua,

Universitas Bina Darma
Fakultas Vokasi


Andrian Noviardy S.E.,M.Si.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : KrisDelima

Nim : 161530010

Dengan ini menyatakan :

1. Tugas akhir ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar Sarjana Di Universitas Bina Darma Atau Di Perguruan Tinggi Lain;
2. Tugas Akhir ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan Tim Pembimbing.
3. Di Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan elas dikutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukan ke dalam daftar rujukan;
4. Saya bersedia tugas akhir saya yang saya hasilkan dicek keasliannya menggunakan plagiarism checker serta diunggah ke internet, sehingga dapat diakses publik secara daring;
5. Surat pernyataan ini Saya tulis dengan sungguh-sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka Saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Dengan surat pernyataan ini Saya buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, 13 Agustus 2019

Yang Membuat Pernyataan,



Kris Delima

161530010

ABSTRAK

Standar Usaha Hotel menurut Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 adalah rumusan kualifikasi usaha hotel dan atau penggolongan kelas usaha hotel yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha hotel. Standarisasi Dapur menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013 terdapat beberapa standarisasi dapur yang harus terpenuhi diantaranya luas dapur sesuai kebutuhan, dinding, lantai dan *ceiling* pemeliharannya mudah, aman dan kuat, *drainase* terpasang perangkap lemak, *kitchen hood* terpasang penyaring lemak, sistem pencahayaan dan sirkulasi, perlengkapan dan peralatan dapur, kelengkapan P3K, tempat sampah terpisah dan tertutup untuk sampah kering dan basah, pemadam kebakaran, tempat penyimpanan bahan makanan harian, perlengkapan tata letak dapur sesuai jalur kerja, area penerimaan barang, timbangan telah ditera, gudang umum, dan tempat penyimpanan makanan dan minuman. Masalah yang akan diteliti bagaimana standarisasi dapur Rio City Hotel Palembang menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013. Maka hasil dari penelitian ini adalah, standarisasi dapur sudah baik namun ada satu syarat yang belum memenuhi yaitu tidak tersedia tempat sampah terpisah dan tertutup untuk sampah kering dan basah. Berdasarkan data yang diperoleh peneliti, peneliti menyimpulkan standarisasi dan kelengkapan dapur sangat penting untuk memudahkan kinerja kerja pegawai dapur lebih baik lagi.

Kata kunci :Standar Usaha Hotel, Standarisasi Dapur Menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013, Kebersihan dan Sanitasi

ABSTRACT

Business Standard Hotels based on Minister of Tourism and Creative Economy Regulation PM.53 / HM.001 / MPEK / 2013 Number is the formulation of hotel qualifications and / or classifications of business class hotels that complement the aspects of product, service and hotel business management. Kitchen Standardization according to the Minister of Tourism Regulation 53 / HM.001 / MPEK / 2013 concerning several kitchen standardization that must be fulfilled according to the needs of the kitchen, walls, floors and ceilings, easy, safe and strong maintenance, drainage installed in grease, kitchen hood installed in pairs of grease, lighting system and circulation, kitchen utensils and equipment, first aid kits, separate and closed waste bins for dry waste, fire extinguishers, daily food storage, kitchen layout equipment according to the work path, reception area, scales have been ditera, public warehouses, and places food and beverage storage. The problem to be discussed is how to make the kitchen of the Rio City Hotel based on the Minister of Tourism Regulation 53 / HM.001 / MPEK / 2013. Then the results of this study are standardization of kitchen good but there is no one requirement that has not been fulfilled, namely that there is no trash bin available. and covered for dry and wet rubbish. Based on data obtained by researchers, researchers concluded that standardization and completeness of the kitchen is very important for the provision of kitchen staff work better.

Keywords: Standard of Hotel Business, Standardization of Kitchen According to Tourism Minister Regulation 53 / HM.001 / MPEK / 2013, hygiene and sanitation

MOTTO

“Kemenangan itu tidak akan dihidangkan diatas piring emas. Ia akan datang bersamaan dengan tetesan air mata, darah, tidak tidur malam, rasa letih, rasa lapar dan kesulitan.”

-Dr.Aidh Al-Qarni-

“Kunci sukses bagi saya adalah, apabila kamu berhasil untuk mengubah pola pikirmu yang lebih luas dan bisa berdamai dengan apa yang ada dengan dirimu sendiri maka kamu akan lebih yakin dan optimis dengan apa yang kamu lakukan.”

-Kris Delima-

PERSEMBAHAN

Ku persembahkan untuk :

- Orang tua tercinta, ayahanda Jauhari Hamid dan ibunda saya Syarifah beserta saudaraku”Herlinda, Kusmedi, Juwita, Redo dan adikku Tabroni yang slalu memberikan semangat, kekuatan dan dukungan untuk saya menyelesaikan Tugas Akhir ini. Dengan harapan mencapai impian untuk masa depanku, dan mereka juga yang selalu ada untuk memberi nasihat dan bimbingan.
- Bapak H. Sholahuddin Arsyad ,S.E., M.Si. Selaku dosen pembimbing yang sudah banyak membantu dan mengarahkan saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini sampai dengan selesai.
- Teruntuk Manager, Chef dan Staf-Staf Hotel Rio City Palembang, yang sudah mengizinkan saya untuk melakukan penelitian di perusahaan tersebut.
- Sahabatku yang slalu ada Riska Hairani
- Teruntuk semua teman-teman satu angkatan 2016 salam sukses dan terima kasih banyak atas kenangan yang kalian berikan selama masa perkuliahan dan tak pernah aku lupakan
- Almamater yang kubanggakan Fakultas Vokasi Prodi Manajemen Perusahaan 2016

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

Nama : Kris Delima

Tempat & Tanggal Lahir : Cilegon, 10 Juli 1998

Jenis Kelamin : Perempuan

Alamat Asal : Jln. Kilang Minyak Sungai Rebo Rt/Rk07/11

Telepon/Hp : 0895-7008-32945



B. Riwayat Pendidikan Formal

2005-2010 Sd Negeri 2 Sungai Rebo

2011-2013 Smp Setia Darma Palembang

2014-2016 Sma Setia Darma Palembang

Universitas Bina Darma, Prodi Manajemen Perusahaan, Fak.Vokasi 2016-2019

Palembang, 13 Agustus 2019

Kris Delima

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Swt, yang telah memberikan segala berkat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini yang berjudul **“Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan Di Rio City Hotel Palembang Menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/Hm.001/Mpek/2013”**. Tujuan penulisan laporan ini adalah untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk Program Studi Manajemen Perusahaan Fakultas Vokasi Universitas Bina Darma Palembang.

Dalam penyusunan laporan ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan, untuk itu harapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca. Guna menyelesaikan laporan ini, tidak lupa penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penulisan laporan ini maupun dalam pelaksanaan, khususnya kepada:

1. Allah Swt yang telah memberikan berkat dan karunianya kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.
2. Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M. Selaku Rektor Universitas Bina Darma Palembang.
3. Rabin Ibnu Zainal S.E.,M.Sc.,Ph.D.Selaku Dekan Fakultas Vokasi.
4. Andrian Noviardy, SE.,M.Si. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Perusahaan.
5. Sholahuddin Arsyad ,S.E.,M.Si. Selaku Pembimbing yang telah membantu dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini.

6. Ayah dan Ibuku yang selalu memberi semangat dan kasih sayang yang tidak ada batasnya.
7. Instansi yang terkait yaitu Hotel Rio City Palembang
8. Semua pihak yang telah membantu dan menyelesaikan penulisan laporan ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, terima kasih.

Semoga semua bantuan yang telah diberikan kepada penulis bermanfaat dan memperoleh ridho dari AllahSWT.

Palembang,13 Agustus 2019

Kris Delima
161530010

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Ruang Lingkup.....	9
1.4 Tujuan dan Manfaat	9
1.4.1 Tujuan	9
1.4.2 Manfaat.....	10

1.5 Metodologi Penelitian	10
1.6 Sistematika Penelitian	13

BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Rio City Hotel Palembang.....	14
2.2 Visi dan Misi Rio City Hotel Palembang.....	16
2.3 Perincian Kamar dan Fasilitas Hotel Perusahaan.....	17
2.3.1 Perincian Kamar	17
2.3.2 Fasilitas Hotel.....	17
2.4 Struktur Organisasi Perusahaan	19
2.4.1 Struktur Organisasi Rio City Hotel Palembang.....	19
2.5 Tugas dan Tanggung Jawab Perusahaan	20
2.5.1 Departemen Hotel	21
2.6 Struktur Main Kitchen Rio City Hotel Rio City Hotel Palembang.....	26
2.6.1 Uraian Tugas dan Tanggung Jawab Struktur Main Kitchen Rio City Hotel Palembang.....	27
2.7 Lokasi Rio City Hotel Palembang.....	29
2.8 Waktu Pelaksanaan	30

BAB III PEMBAHASAN

3.1 Sejarah standar usaha hotel	31
3.1.1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun	

2009 Tentang Kepariwisata.....	32
3.1.2 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 52 Tahun 2012 Tentang Sertifikasi Kompetensi Dan Sertifikasi Usaha Di Bidang Pariwisata.....	32
3.1.3 Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel.....	34
3.2 Pengertian Dapur Hotel	41
3.3 Pengertian standarisasi dapur menurut peraturan menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013	42
3.4 Standarisasi Dapur Menurut Penjelasan Yang Dimiliki Rio City Hotel Palembang Berdasarkan Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013	47
3.5 Tinjauan Mengenai Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan Di Rio City Hotel Palembang Menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013	65

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan	67
4.2 Saran	67

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

2.1 Gedung Rio City Hotel Palembang	14
2.2 Struktur Organisasi Rio City Hotel Palembang	19
2.3 Struktur Main Kitchen Rio City Hotel Palembang	26
2.4 Lokasi Rio City Hotel Palembang.....	29
3.4.1 Dapur Rio City Hotel Palembang.....	47
3.4.2 Lantai Dapur Rio City Hotel Palembang.....	48
3.4.3 Dinding Dapur Rio City Hotel Palembang	48
3.4.4 <i>Ceiling</i> /Plafon Dapur Rio City Hotel Palembang	49
3.4.5 <i>Drainase</i> Dapur Rio City Hotel Palembang.....	50
3.4.6 <i>Grease Trap</i> Dapur Rio City Hotel Palembang	50
3.4.7 Skema Cara Kerja <i>Grease Trap</i>	5
3.4.8 <i>Kitchen Hood</i> yang dilengkapi <i>Grease Filter</i> Dapur Rio City Hotel Palembang	52
3.4.9 <i>Grease Filter</i> Dapur Rio City Hotel Palembang.....	52
3.4.10 Lampu Dapur Rio City Hotel Palembang	54
3.4.11 Peralatan Dapur Rio City Hotel Palembang.....	55
3.4.12 Perlengkapan Dapur Rio City Hotel Palembang.....	55
3.4.13 Kotak P3k Dapur Rio City Hotel Palembang.....	56
3.4.14 Tempat Sampah Dapur Rio City Hotel Palembang	57
3.4.15 Alat Pemadam Kebakaran (APAR) Dapur Rio City Hotel Palembang	58

3.4.16	Tempat Penyimpanan Bahan Makanan/ <i>Daily Store</i>	
	Dapur Rio City Hotel Palembang	59
3.4.17	Tata Letak Perlengkapan <i>Store</i> Dapur Rio City Hotel	
	Palembang	59
3.4.18	Tersedia Area Penerimaan Barang Dapur Rio City	
	Hotel Palembang	60
3.4.19	Tersedia Alat Timbangan Dapur Rio City Hotel	
	Palembang	61
3.4.20	Gudang Umum Rio city Hotel Palembang.....	62
3.4.21	<i>Daily store</i> Dapur Rio City Hotel Palembang.....	62
3. 4.22	<i>Chiller</i> Dapur Rio City Hotel Palembang	63
3.4.23	<i>Freezer</i> Dapur Rio City Hotel Palembang	64

DAFTAR TABEL

2.1 Perincian Kamar Rio City Hotel Palembang.....	17
2.2 Fasilitas Rio City Hotel Palembang	17
3.1 Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan Yang Dimiliki Rio City Hotel Palembang Menurut Penjelasan Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013	43

DAFTAR LAMPIRAN

- 1. LEMBAR KONSULTASI BIMBINGAN TUGAS AKHIR**
- 2. LEMBAR PENGAJUAN JUDUL**
- 3. SURAT KETERANGAN PEMBIMBING**
- 4. SERTIFIKAT MAGANG RIO CITY HOTEL PALEMBANG**
- 5. LEMBAR PERBAIKAN TUGAS AKHIR**
- 6. FOTO TERKAIT RIO CITY HOTEL PALEMBANG**