

# **LAPORAN TUGAS AKHIR**

**SIGNATURE DISH FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**

**HOTEL NOVOTEL SUITE YOGYAKARTA MALIOBORO**



**OLEH:**

**NAMA : ABYAN ALIF WIDODO**

**NIM : 120109676**

**PRODI : DIPLOMA III**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

# **LAPORAN TUGAS AKHIR**

**SIGNATURE DISH FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**

**HOTEL NOVOTEL SUITE YOGYAKARTA MALIOBORO**

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III  
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH:**

**NAMA : ABYAN ALIF WIDODO**  
**NIM : 120109676**  
**PRODI : DIPLOMA III**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**SIGNATURE DISH FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**

**HOTEL NOVOTEL SUITE YOGYAKARTA MALIOBORO**

**OLEH :**

**NAMA : ABYAN ALIF WIDODO**  
**NIM : 120109676**  
**PRODI : DIPLOMA III**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Program Studi Perhotelan**

**Dra. Heni Susilowati, M.M**  
**NIDN. 0505026202**

**Dosen Pembimbing**

**Dra. Heni Susilowati, M.M**  
**NIDN. 0505026202**

**BERITA ACARA UJIAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**SIGNATURE DISH FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**

**HOTEL NOVOTEL SUITE YOGYAKARTA MALIOBORO**



**OLEH :**

**NAMA : ABYAN ALIF WIDODO**  
**NIM : 120109676**  
**PRODI : DIPLOMA III**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal 10 April 2023**

**Penguji**

**(Dra. Heni Susilawati, M.M)**

**NIDN. 0505026202**

**Mengetahui,**  
**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**(Drs. Prihatno, M.M)**

**NIDN. 0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan yang Maha Esa, dimana penyusunan laporan praktek kerja lapangan di *section main kitchen* di hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro dapat diselesaikan dengan baik, laporan praktek kerja lapangan merupakan salah satu syarat untuk kelulusan dan Penulisan laporan kerja peraktek merupakan syarat dalm menyelesaikan program Diploma III di STP AMPTA Yogyakarta.

Dalam megerjakan laporan peraktek lapangan ini tidak sedikit halangan yang akan ditemukan. Untuk ini dengan penuh rasa tulus mengucapkan banyak terima kasih yang sedalam- dalamnya kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan tugas akhir saya dan sekaligus selaku dosen pembimbing kelas perhotelan A, yang telah membimbing saya dari awal kuliah sampai saat ini.
2. Bapak Drs. Prithatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta .
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.SOS, MM. selaku dosen pembimbing Pkl yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing kami dari awal hingga akhir penulisan laporan PKL Saya.
4. Bapak Novi Soesanto selaku *General Manager* dan bapak Leo dengan ibu Ayu selaku HRD Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro yang telah menerima saya dan membimbing saya dari awal pkl sampai selesai.

5. Bapak Catur *CDP Pastry* dan Bapak Wawan *CDP Kitchen* yang bertanggung jawab di *Main Kitchen* Novotel Suite Yogyakarta Malioboro yang telah megijinkan penulis untuk belajar dan dengan sabar untuk megajarin saya mulai awal pkl sampai selesai.

Penulis menyadari bahwa banyak kekurangan dalam penulisan laporan praktek kerja lapangan ini, maka dari itu penulis berharap mendapatkan kritik atau saran untuk menyempurnakan laporan praktek kerja lapangan ini. Akhir kata penulis megucapkan kepada Tuhan yang Maha Esa semoga laporan ini dapat berguna bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, Maret 2023

Abyan Alif Widodo

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penulisan.....	4
D. Manfaat Penulisan Laporan .....	5

### BAB II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Produk Hotel .....	7
3. Karakteristik Hotel.....	8
4. Jenis Hotel.....	9
5. Pembagian Hotel .....	10
6. Department Yang Ada Di Hotel .....	12
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i> .....	14
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i> .....	14
2. Pengertian <i>Food and Beverage Product</i> atau <i>Kitchen</i> .....	14

### BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN

A. Gambaran Umum Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	17
1. Sejarah Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	17

2. Visi Hotel .....	18
3. Merek .....	18
4. Sejarah Merek .....	19
5. Logo Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.....	20
6. Struktur Organisasi Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.....	20
7. Lokasi Hotel.....	20
8. Fasilitas dan Layanan Hotel.....	21
B. Deskripsi <i>Food and Beverage Department</i> Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	26
1. <i>Food and Beverage Product Department</i> di Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	26
2. Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Product Department</i> di Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	28
3. Tugas Dan Tanggung Jawab Setiap Jabatan di <i>Food And Beverage Product</i> .....	28
C. Jadwal Kerja.....	31
D. Pelaksanaan Kerja Harian .....	32

## **BAB IV ANALISA DATA**

A. Hasil Analisis.....	34
1. Menu Gecok Kambing Yang Menjadi Signature Dish Atau Menu Andalan Yang Di Gemari Tamu Dalam <i>Food And Beverage Product Department</i> Di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	34
2. Perbedaan gecok kambing dengan tengkleng atau pun tongseng kambing dalam <i>Food and Beverage Product Department</i> di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	36
3. Metode Membuat Masakan Gecok kambing .....	39
4. Hasil Analisa penulis mengenai metode pembuatan gecok kambing di Food And Beverage Product hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.....	42



**BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	43
B. Saran.....	45

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Resep Gecok Kambing.....	40
-------------------------------------	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Merek Merek Yang Di Bawah Naungan Accor .....	18
Gambar 3.2 Logo NOVOTEL SUTE.....	20
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Di Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	20
Gambar 3.4 Restoran Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	23
Gambar 3.5 Ball Room Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.....	23
Gambar 3.6 Pajang Room Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.....	24
Gambar 3.7 Jangga Room Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	24
Gambar 3.8 Pajajaran Room Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.....	25
Gambar 3.9 Demak Room Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.....	25
Gambar 3.10 Majapahit Room Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	25
Gambar 3.11 Singosari Room Novotel Suite Yogyakarta Malioboro .....	26
Gambar 3.12 Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Product Kitchen</i> Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.....	28
Gambar 4.1 Gecok Kambing Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.....	42

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Ijin Tugas Praktik Kerja Lapangan

Lampiran 2 Sertifikat On Job Training

Lampiran 3 Dokumentasi

Lampiran 4 Lembar Bimbingan

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pariwisata merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan manusia terutama menyangkut kegiatan sosial dan ekonomi. Diawali dari kegiatan yang semula hanya dinikmati oleh segelintir orang kini telah menjadi bagian dari hak manusia. Hal terjadi tidak hanya di negara maju tetapi mulai dirasakan pula di negara berkembang. Indonesia sebagai negara yang sedang berkembang dalam tahap pembangunannya. Sektor pariwisata di Indonesia masih menduduki peran penting dalam menunjang pembangunan nasional, sekaligus merupakan salah satu factor yang sangat strategis untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan devisa negara.

Indonesia adalah negara yang berkembang dan salah satu negara yang memiliki peluang untuk tujuan para wisatawan dari seluruh dunia, karena Indonesia memiliki beragam keunikan seperti wisata alam dan budayanya, salah satu daerah di Indonesia yang unik adat budayanya kental jawa dan masakan khas jawa yaitu Kota Yogyakarta.

Yogyakarta adalah kota yang terkenal budayanya dan juga makanan khas kota Yogyakarta dengan keramahan masyarakatnya serta pemandangan alam yang indah dan juga mendukung perkembangan destinasi pariwisata di Kota Yogyakarta. Tidak hanya dari perkembangan wisatanya tetapi perkembangan pembangunannya juga semakin meningkat salah satu adalah hotel dan restoran.

Di Yogyakarta memiliki beberapa hotel berbintang atau penginapan yang Salah satunya adalah hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro, hotel ini sama dengan hotel lainnya yang menjual kamar, jasa dan juga makanan, hotel ini merupakan hotel premium hotel kelas bintang 4 yang memiliki brand Accor dan juga terletak di pusat Kota Yogyakarta, *department* yang ada di dalam hotel yaitu *Front Office*, *Housekeeping*, *Food and Beverage*, *Engineering* dan lainnya. Setiap *department* mempunyai tugas dan kewajiban sesuai dengan *section* yang ada.

*Food and Beverage Product* merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. Jadi *Food and Beverage Product* yang bertanggung jawab penuh atas pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah diolah hingga makanan dan minuman siap dihidangkan kepada tamu.

Demikian juga dengan *Food and Beverage Product* yang ada di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro, tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu mulai dari menyiapkan bahan, mengolah bahan hingga menjadi masakan yang siap dihidangkan untuk tamu. Dan berbagai menu masakan tentu setiap hotel memiliki perbedaan dari menu masakan *Main Course* yang isinya masakan Indonesia, *Chinese*, *western* mau pun *ala carte*. setiap para *staff* dan *chef* yang ada di hotel bertanggung jawab atas masakan yang akan dihidangkan kepada tamu tidak lupa juga di hotel memberikan guest komentar kepada para tamu yang selesai makan, supaya memberikan masukan atau koreksi

untuk *departemen Food and Beverage Product* khususnya di *kitchen* terhadap hidangan masakan yang di sediakan.

Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro memiliki berbagai masakan *main course* dan *ala carte* yang di hidangkan kepada tamu seperti masakan *main couse* dari Indonesia seperti nasi goreng, mie goreng, sayur asem, tumis daun papaya, opor ayam, ikan dabu dabu, klenyer, gecok, terik daging dan masih banyak lainnya sedangkan untuk masakan *main course western* seperti *Vicky carret, potato wedges, streang been, pasta, sousage, bead been, salad bar, ratatutui, grill vegetable*, dan lainnya itulah masakan *main couse* yang ada di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro, ada pun juga menu *ala carte* yang di sediakan hotel ialah *French fries, salmon grill, egg benedit, steak tenderloin dan sirloin, gecok, rawon, klenyer, pasta carbonara atau bolognese, nasi goreng kampung, nasi goreng kambing, bakmi jawa* dan masih banyak lagi menu *ala carte* yang terdapat di hotel dari semua masakan itu ada satu masakan yang menjadi *signature dish* atau menu andalan di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.

Menu ini menjadi menu favorit bagi tamu masakan yang bernuansa klasik Indonesia yang memiliki banyak rempah rempah dan manfaat bagi tubuh yaitu gecok kambing. Dengan ditulisnya Laporan Tugas Akhir ini kita bisa lebih mengetahui berbagai masakan Indonesiaan dan western di hotel sehingga kita mendapat banyak ilmu dan belajar cara mengolah dan

meningkatkan kualitas masakan dan juga kita bisa mengembangkan ilmu tersebut di hotel lain maupun memiliki usaha sendiri.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang masalah di atas, maka terdapat tiga rumusan masalah yang akan dibahas dalam penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini dalam bentuk pertanyaan, antara lain :

1. mengapa menu gecok kambing bisa menjadi *signature dish* atau menu andalan yang di gemari tamu dalam *Food and Beverage Department* di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro ?
2. Apa perbedaan gecok kambing dengan tongseng kambing dan tengkleng kambing dalam *Food and Beverage Product Department* di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro ?
3. Bagaimana metode membuat masakan gecok kambing ?

## **C. Tujuan Penulisan**

Sesuai rumusan masalah yang telah dirumuskan maka ini dibuat dengan tujuan penulisan laporan :

1. Untuk mengetahui menu gecok kambing dapat menjadi menu signatur dish yang ada di dalam *Food and Beverage Product Department* di Hotel Novotel Suite Malioboro yang banyak di gemari tamu.
2. Untuk mengetahui perbedaan gecok kambing dengan tongseng kambing dan tengkleng kambing di dalam *Food and Beverage Product Department* di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.



3. Untuk mengetahui metode membuat gecok kambing di Hotel Novotel Suite Yogyakarta Malioboro.

#### **D. Manfaat Penulisan Laporan**

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
  - a. Mahasiswa mendapatkan ilmu dan pengetahuan dalam hal kuliner di hotel.
  - b. Mahasiswa dapat mengasah *skill* dan kemampuan lebih dalam karena mendapat pengalaman kerja yang sesungguhnya agar mampu terjun ke dunia kerja.
  - c. Mahasiswa dapat membedakan teori dan praktik kerja di lapangan.
2. Manfaat Bagi Akademika
  - a. Kampus mendapatkan hubungan kemitraan kerja sama yang baik dengan industry.
  - b. Dapat merelevansi kurikulum mata kuliah dari kebutuhan kerja di industry dengan perkembangan yang sekarang.
  - c. Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri secara *hard skill* dan *soft skill*.
3. Manfaat Bagi Hotel
  - a. Mengurangi jumlah pegawai tetap sehingga meminimalisir biaya pengeluaran gaji karyawan.
  - b. Meningkatkan operasional kinerja dalam perusahaan