

LAPORAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN RICH CHOCO SEBAGAI SIGNATURE DISH DI NOVOTEL SUITES MALIOBORO YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH:

NAMA : Allisa Nur Shallwa

NIM : 120109715

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan Diploma III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR

**Pembuatan Rich Choco Sebagai Signature Dish Di Novotel Suites Malioboro
Yogyakarta**

**UNTUK MEMENUHI SYARAT GUNA MENYELESAIKAN
PROGRAM DIPLOMA III PERHOTELAN DI STP AMPTA
YOGYAKARTA**



NAMA : Allisa Nur Shallwa

NIM : 120109715

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan Diploma III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN RICH CHOCO SEBAGAI SIGNATURE DISH DI
NOVOTEL SUITES MALIOBORO YOGYAKARTA

OLEH:



NAMA : Allisa zNur Shallwa

NIM : 120109715

JURUSAN: Perhotelan

PRODI : Perhotelan Diploma III

Telah disetujui oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

(Dra. Heni Susilawati, M.M)
NIDN . 0505026202

Dosen Pembimbing

(Setyo Prasiyono S.ST,M.SC)
NIDN. 05230980001

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
HOTEL NOVOTEL SUITES MALIOBORO YOGYAKARTA



OLEH:

NAMA : Allisa Nur Shallwa

NIM : 120109715

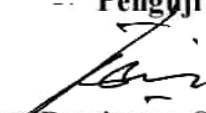
JURUSAN: Perhotelan

PRODI : Perhotelan Diploma III

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan.....

Pada tanggal.....

-- Penguji


(Setyo Prasiyono, S.ST,M.SC)

NIDN: 0516057102

Mengetahui Ketua

STP AMPTA


(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN: 0526125901

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
DAFTAR ISI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan penulisan	6
D. Manfaat Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Gambaran Umum Hotel	8
B. Gambaran Umum Food And Beverage Product	9
C. Hubungan <i>Food And Beverage Product</i> Dengan Departemen Lain.....	11
D. Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Product</i>	15
E. Tugas Dan Tanggung Jawab <i>Food And Beverage Department</i>	15
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	18
A. Sejarah Hotel	18
B. Gambaran Umum <i>Food And Bavarage</i> di Hotel Novotel Suites Malioboro	28
C. Struktur Organisasi.....	31
D. Departemen Yang Diteliti	31
BAB IV ANALISIS DATA	35

A. Bagaimanakah proses pembuatan <i>Rich Choco</i> sebagai <i>Signature Dish</i> di <i>Novotel Suites Malioboro</i> Yogyakarta?.....	35
B. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan <i>Rich Choco</i> dan cara mengatasi kendala tersebut.	37
BAB V PENUTUP	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	42

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Lapangan ini tepat waktu. Adapun maksud dan tujuan penulisan Laporan Praktek Kerja Industri ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program study Diploma III Perhotelan di STP AMPTA.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu penulis di dalam penyusunan Laporan Praktek Kerja Industri ini di antaranya:

1. Bapak Hermawan P, S. Sos, S.St,M.MPar selaku dosen pembimbing lapangan atas segala kemudahan yang diberikan selama memberikan bimbingan.
2. Bapak Setyo Prasiyono, S.ST,M.Sc sebagai dosen pembimbing laporan tugas akhir
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta
4. Seluruh staf, dosen dan akademik STP Ampta Yogyakarta
5. Bapak Novi Soesanto sebagai General Manager Novotel Suites Maliobor, Bapak Ari Catur selaku CDP Pastry Novotel Suites Malioboro Yogyakarta, Bapak Ari Yusuf dan Bapak Iqbal sebagai Excecutif Chef Novotel Suites Malioboro Yogyakarta.
6. Seluruh staff pimpinan dan karyawan di Novotel Suites Malioboro Yogyakarta yang telah bersedia menerima, memberikan penjelasan dan membimbing penulis selama melaksanakan PKL.

Penulis menyadari dalam penulisan Laporan Praktek Kerja Industri ini tidak terlepas dari kesalahan, karena keterbatasan pengetahuan penulis. Oleh karenanya segala kritik dan masukan akan penulis terima dengan senang hati demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis berharap agar Laporan PKL ini bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 09 Juni 2023

(ALLISA NUR SHALLWA)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sejalan dengan perkembangan dunia pariwisata, dunia perhotelan perlu mendapatkan perhatian. Sebagai badan usaha yang bergerak dibidang akomodasi, industri perhotelan akan terus berkembang dengan meningkatkan pelayanan. Salah satu bagian yang mempunyai fungsi penting dalam pelayanan ini adalah kitchen department atau bagian dapur. *F&B (Food and Beverage)* departement yang bertugas melakukan penjualan dan pelayanan makanan dan minuman di hotel. *F&B* departement dibagi menjadi dua yaitu *F&B product* dan *F&B service*. *F&B product* sendiri dibagi menjadi beberapa section salah satunya *pastry and bakery section*.

Hotel Novotel Suites Malioboro Yogyakarta merupakan salah satu *Accor Brand* yang tersebar di seluruh dunia dibawah manajemen *Accor Groups* yang berada di Perancis. Hotel merupakan sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan. Hotel adalah bangunan berkamar banyak yang disewakan sebagai tempat untuk menginap dan tempat makan orang yang sedang dalam perjalanan, atau bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk

memperoleh pelayanan, penginapan, makan, dan minum (sumber:<https://jurnalperhotelan.petra.ac.id/>).

Hotel memiliki daya tarik tersendiri mulai dari fasilitas hotel, makanan yang di sajikan , bangunan hotel , dan lain sebagainya (Sulastiyono: 2013: 2). *Food and Beverage Department* adalah salah satu department yang ada di Novotel Suites Malioboro Yogyakarta yang bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel dan dikelola secara profesional.

Food and Beverage Product bertanggung jawab menyajikan makanan,mulai dari proses pemasakan sampai makanan siap untuk disajikan kepada tamu. *Food and Beverage Product* juga mengelola makanan mulai dari makanan pembuka sampai makanan penutup. *Food and Beverage Service* bertanggung jawab menangani penghidangan makanan dan minuman, penyiapan beberapa jenis minuman salah satunya minuman campuran (*mixed drinks*). Dalam suatu hotel *Food and Beverage Service* bertanggung jawab sebagai penjamu pelayanan makanan dan minuman kepada tamu mulai dari tamu datang sampai meninggalkan restoran. Section yang terdapat pada *food and beverage product* diantaranya adalah *main kitchen section, cool kitchen / garde manger section, butcher section, banquet kitchen section, pastry and bakery section, dan stewarding section.* (ilmuperhotelan:2019:2)

Pastry and bakery section merupakan salah satu bagian dari *food and beverage Product* yang memiliki tugas utama yaitu mengolah serta menyajikan berbagai jenis kue dan roti (Ratu Ike:2018:1). Selain *pastry and bakery* juga menawarkan berbagai jenis kudapan-kudapan yang diinginkan oleh konsumen yang menginap maupun yang tidak menginap dari pihak hotel diantaranya seperti jajanan pasar (*traditional cake*), *birthday cake*, *wedding cake*, produk-produk *ala carte* serta berbagai jenis olahan kue dan roti yang dapat di-order langsung oleh konsumen tersebut. Selain itu setiap hari *pastry and bakery* juga selalu menyediakan kue dan roti yang disajikan untuk *breakfast, lunch, dinner*, dan *event-event banquet* lainnya. Sebagai seorang *pastry chef* di hotel tentunya memiliki beberapa resep standar yang selalu diterapkan dan dimodifikasi untuk mengolah produk kue dan roti, sehingga ketika tamu-tamu yang datang untuk menikmati kudapan yang disajikan akan merasa senang dan menjadi puas atas produk yang telah dihasilkan. Hal tersebut pastinya menjadi kebanggaan tersendiri ketika tamu menyukai kudapan yang dibuat. Produk olahan *pastry and bakery* banyak diminati oleh khalayak ramai, bahkan ada sebuah hotel yang memiliki *cake shop* nya sendiri untuk menarik minat konsumen. Selain sebuah hotel memiliki kudapan-kudapan yang membuat konsumen mereka puas dibalikny pasti ada kepercayaan dan daya Tarik tersendiri.

Food Exchange Restoran merupakan satu-satunya restoran yang ada di Novotel Suites Malioboro Yogyakarta. Restoran ini menyediakan beberapa menu yaitu *Kind of Pizza*, *Kind of Beef Steak*, *Kind of Slice Cake*,

Soup Buntut, Nasi Goreng Kampung Dan Mie Goreng Jawa. Food Exchange memiliki *Signature dish* tersendiri yang berbeda dengan hotel lainnya. *Signature dish* ini memiliki makna yaitu menjadi makanan ciri khas di *food exchange* restoran sehingga paling dominan diminati pengunjung yang datang ke restoran. Salah satu *signature dish* nya adalah *Rich Choco*, namun kini sudah di alihkan menjadi amenitis *VIP Treatment* untuk tamu *VIP*. *Rich Choco* dengan *Devil Cake* sama saja hanya penamaan nya yang di bedakan. (sumber: observasi lapangan,2023)

Sejarah *Rich Choco (Devil Cake) Cake* ini tentu saja bukan makanan para setan (*devil*), lebih tepat jika dijuluki ambrosia makanan para dewa saking lezatnya. Menurut sejarah, *devil's food cake* diperkenalkan pertama kali di Amerika Serikat bagian Selatan. Nama *devil* yang cukup provoktif ini diberikan karena dulunya *cake* ini berwarna kemerahan. Banyak yang salah kaprah mengira, warna merah kecoklatan tersebut terjadi karena reaksi antara baking soda dengan bubuk coklat yang digunakan. Walaupun bubuk coklat memang mengandung pigmen merah tanaman, namun penggunaannya sangat kecil sekali dan reaksi yang terjadi juga tidak mampu menghasilkan warna coklat kemerahan yang pekat. Akibatnya, pada awal *cake* ini diperkenalkan, banyak yang menambahkan pewarna merah ke dalam adonan agar berwarna merah seperti pada *cake* versi tradisionalnya sehingga sesuai dengan nama *devil* yang disandangnya. Saat ini *devil's food cake* dibuat dengan komposisi coklat dan lemak yang lebih banyak dibandingkan dengan *cake* coklat biasa. Setelah pemanggangan *cake* akan

berwarna coklat gelap dengan rasa yang lembut, *cake* juga dilengkapi dengan frosting coklat sebagai topping nya.

Untuk menghasilkan *cake* coklat lezat ini memang memerlukan proses yang sedikit lebih panjang jika dibandingkan dengan *cake* coklat pada umumnya. Selain bubuk coklatnya harus kita panaskan terlebih dahulu bersama dengan susu atau air, putih telurnya pun harus kita kocok hingga kaku dan terbentuk puncak. Proses ini untuk membuat *cake* menjadi lebih lembut dan mengembang.

(justtryandtaste: 2011:2). Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk menguraikan lebih jelas Mengenai membahas dalam penulisan tugas akhir dengan judul: “ **Pembuatan Rich Choco Sebagai Signature Dish Di Novotel Suites Malioboro Yogyakarta** “

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi pokok permasalahan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Rich Choco* sebagai *Signature Dish* di Novotel Suites Malioboro Yogyakarta?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Rich Choco* dan cara mengatasi kendala tersebut.

C. Tujuan penulisan

Tujuan dari penulisan ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan *Rich Choco* sebagai *signature dish* di Novotel Suites Malioboro Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui kendala yang dialami pada saat pembuatan *Rich Choco* dan bagaimana mengatasinya.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan ini adalah:

1. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat kelulusan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Program Studi Perhotelan. Selain itu dapat meningkatkan pemahaman dalam bidang *Food & Beverage Product* dengan mengetahui perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.

2. Manfaat bagi Perusahaan dan Hotel:

- a. Sebagai wadah untuk melakukan perekrutan tenaga kerja yang sudah diketahui kualitasnya oleh pihak hotel.
- b. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan sustainable melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi.

- c. Dengan adanya PKL mahasiswa dari STP AMPTA Yogyakarta dapat membantu sekaligus memperlancar kegiatan operasional di hotel Novotel Suites Malioboro Yogyakarta.

3. Manfaat bagi Perguruan Tinggi:

- a. Dengan adanya praktek kerja lapangan (PKL) dapat meningkatkan hubungan kemitraan dengan industri.
- b. Meningkatkan SDM STP AMPTA Yogyakarta khususnya pada jurusan perhotelan maupun pengelolaan perhotelan.
- c. Dapat merelevansikan kurikulum jurusan perhotelan dengan kebutuhan kerja.