

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**UPAYA *COOK* DALAM MENERAPKAN STANDAR RESEP MENU A'LA  
*CARTE* DI *MAIN KITCHEN* ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**



**OLEH:**

**NAMA : ARI WANDO PERANGIN ANGIN**

**NIM : 119109617**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN (D III)**

**SEKOLAH TINGGI PARAWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**UPAYA *COOK* DALAM MENERAPKAN STANDAR RESEP MENU A'LA  
*CARTE* DI *MAIN KITCHEN* ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

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



**OLEH:**

**NAMA : ARI WANDO PERANGIN ANGIN**

**NIM : 119109617**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN (D III)**

**SEKOLAH TINGGI PARAWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

**HALAMAN PEGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**UPAYA COOK DALAM MENERAPKAN STANDAR RESEP MENU A'LA  
CARTE DI *MAIN KITCHEN* ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

**OLEH:**

**NAMA : ARI WANDO PERANGIN ANGIN**

**NIM : 119109617**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Program Studi Perhotelan**

**Dosen Pembimbing**

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

**Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST,  
M.Sc  
NIDN. 0523098001**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**UPAYA COOK DALAM MENERAPKAN STANDAR RESEP MENU A'LA**  
**CARTE DI MAIN KITCHEN ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**



**OLEH:**

**NAMA : ARI WANDO PERANGIN ANGIN**

**NIM : 119109617**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN (D III)**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal ...**

**Penguji**

**Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc**

**NIDN. 0523098001**

**Mengetahui**

**Ketua Sekolah Tinggi Parawisata AMPTA Yogyakarta**

**Drs. Prihatno, M.M**

**NIDN. 0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat kasih karunianya laporan praktek kerja lapangan di *kitchen section* Royal Ambarrukmo hotel Yogyakarta dapat terselesaikan. Penulis laporan keraj peraktek merupakan syarat dalam menyelesaikan program Diploma (III) di STP Ampta Yogyakarta. Dalam mengerjakan tugas akhir ini penulis menemukan beberapa hambatan. Untuk ini dengan penuh rasa tulus penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Drs. Prithatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku kepala jurusan perhotelan sekolah tinggi pariwisata ampta Yogyakarta yang telah memberi dukungan kepada penulis.
3. Setyo Prasyono Nugroho, S.ST, M.Sc selaku dosen pembimbing.
4. Ibu Nuharani Ek, M.M selaku dosen pembimbing kelas perhotelan C, yang telah membimbing saya dari awal kuliah sampai saat ini.
5. Herman Courbous selaku general manager dan ibu Laksmi selaku HRD Hotel Royal Ambarrukmo yang telah menerima saya dan membimbing saya dari awal praktek kerja lapangan (PKL) sampai selesai.
6. Chef Eko dan chef Kolibin yang bertanggung jawab di *main kitchen* Royal Ambarrukmo yang telah megizinkan saya untuk belajar dan sabar untuk megajari saya mulai praktek kerja lapangan (PKL) sampai selesai.

Penulis menyadari bahwa banyak kekurangan dalam penulisan laporan tugas akhir ini, maka dari itu penulis berharap mendapatkan kritik

atau saran untuk menyempurnakan laporan tugas akhir ini. Akhir kata penulis mengucapkan kepada Tuhan semoga laporan ini dapat berguna bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, 13 April 2023

Ari Wando Perangin Angin

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Terima kasih atas karunia Tuhan Yang Maha Esa, puji syukur atas kehadiratNya karena telah memberikan kesehatan dan kelancaran dalam penulisan tugas akhir ini, dengan ini saya mempersembahkan tugas akhir ini kepada:

1. Untuk kedua orang tua saya yang telah memberi semangat, doa, dukungan dan juga kasih sayang yang sudah diberikan kepada saya. Terima kasih atas pengorbanan kalian saya dalam menjalani kehidupan berkat dukungan dan doa yang begitu besar.
2. Untuk brother dan sisters melan yang sudah mendukung saya selama ini.
3. Untuk sahabat saya yang ada di Yogyakarta yang telah mendukung saya mulai perkuliahan hingga praktek kerja lapangan (PKL) ini dapat selesai, dan sudah memberi semangat saran dan kritik dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
4. Untuk bapak dan mbak yang ada di *main kitchen* Royal Ambarrukmo hotel terima kasih kepada pak Eko, pak Kolibin, pak Harianto, pak Devi, pak Dista, pak Ishak, pak Yukry, dan mbak Lufi, yang sudah mengajar saya selama 6 bulan proses magang.

Yogyakarta, 13 April 2023

Ari Wando Perangin Angin

## DAFTAR ISI

<b>COVER.....</b>	<b>i</b>
<b>LAPORAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulisan.....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Gambaran Umum Hotel .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Pengertian Hotel .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Jenis Jenis Hotel dan Klasifikasi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Gambaran Umum Food And Beverage Departemen.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Pengertian <i>Food and Beverage Departemen</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Hubungan <i>Food &amp; Beverage Department</i> Dengan Departemen Lain .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Standar Resep.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Sejarah Hotel.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Fasilitas Kamar Roya Ambarrukmo .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Job Deskripsi Objek PKL .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Pelaksanaan Harian Kerja .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
E. Teknik Penerapan Standar Resep Pada Menu Ala Carte.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>



D. Peralatan dan Bahan Yang Di perlukan Untuk Mewujudkan Produk Yang Diharapkan. ....**Error! Bookmark not defined.**

**BAB IV ANALISIS DATA**.....**Error! Bookmark not defined.**

A. Standar Recipe Nasi Goreng .....**Error! Bookmark not defined.**

B. Mie Godok .....**Error! Bookmark not defined.**

C. Nacos.....**Error! Bookmark not defined.**

D. Sup Iga Tangkar .....**Error! Bookmark not defined.**

**BAB V PENUTUP**.....**Error! Bookmark not defined.**

A. Kesimpulan .....**Error! Bookmark not defined.**

B. Saran.....**Error! Bookmark not defined.**

**DAFTAR PUSTAKA** .....**Error! Bookmark not defined.**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Perkembangan pariwisata dari tahun ketahun semakin meningkat, maka dari itu, kita tidak bisa lepas dari akomodasi jasa penginapan, banyak daerah yang usaha perhotelannya semakin berkembang. Hal ini bisa kita lihat dari kota-kota seperti Bali, Yogyakarta, Jakarta, Medan dan kota lainnya. Kota-kota tersebut mudah kita temui hotel. Hotel adalah suatu usaha yang menggunakan bangunan atau sebagian bangunan yang khusus disediakan, dimana setiap orang dapat menginap dan makan serta memperoleh pelayanan dan fasilitas lainnya dengan pembayaran (BPS Jawa Tengah, 2013).

Hotel merupakan usaha yang menyediakan pelayanan kamar, pelayanan makanan, minuman dan juga fasilitas lainnya. hotel juga menyediakan fasilitas seperti restoran, *meeting room*, tempat rekreasi, tempat berenang. hotel memiliki beberapa bagian departemen, seperti departemen *Food and Beverage Departemen* yang bertujuan untuk menunjang keberhasilan sebuah hotel.

*Food and Beverage Departemen* merupakan bagian hotel yang bertanggung jawab atas semua kebutuhan makanan dan minuman tamu, mulai dari bahan mentah atau bahan yang masih segara menjadi bahan yang layak untuk disajikan kepada tamu, dalam *food and beverage departemen* terbagi menjadi dua bagaian, yaitu *food and beverage servis and food and*

*berverage prodak*, di dalam kelancaran sebuah pelayanan kepada tamu kedua departemen ini harus saling menjalani hubungan kerja sama untuk memuaskan pelayanan kepada tamu. Operasional *food and berverage prodak* terdapat beberapa *section* yaitu *main kitchen, cool kitchen, banquet kitchen, pastry, butcher*, setiap *departemen* memiliki tanggung jawab yang berbeda-beda tetapi memiliki tujuan yang sama dalam menyediakan makanan dan minuman untuk tamu.

*Main kitchen (restoran)* memiliki tugas dan tanggung jawab menyajikan setiap makanan untuk *breakfast* dan menyediakan pemesanan *ala carte* di restoran Samazana dan punika, dalam restoran hotel *breakfast dan ala carte* menjadi suatu yang paling penting yang harus dipersiapkan dengan kualitas yang terbaik, karena *breakfast dan ala carte* menjadi penunjang kepuasan tamu yang menginap dan berkunjung. Maka dari itu, *main kitchen* Royal Ambarukmo menyediakan menu dari tradisional *food, waistern, store soto, store la mien, store gudek, store gimsam*, dan menu *ala carte*, itu semua di berikan kepada tamu untuk memuaskan semua tamu yang menginap dengan cita rasa yang enak dinikmati.

Untuk mengelola makan dan minuman secara kormosia dan prepesional, maka makanan dan minuman yang akan disajikan kepada tamu harus memenuhi standar resep yang ditetapkan oleh hotel. Oleh karena itu, diperlukan penerapan kepada staf cook dalam penerapan standar resep makan dan minuman, untuk menjaga cita rasa yang sama. Standar Resep

makanan dan minuman menjadi patokan setiap staf untuk menyajikan menu mulai *ala carta* dan *breakfast*.

Dari uraian di atas, mengingat pentingnya upaya cook dalam menerapkan standar resep suatu menu yang akan disajikan kepada tamu, maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan kajian lebih dalam lagi mengenai upaya cook dalam menerapkan standar resep *ala carte* di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana standar resep menu *ala carte* di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta?
2. Bagaimana upaya yang dilakukan untuk menerapkan standar resep *ala carte* yang sudah ditetapkan oleh hotel?

### **C. Tujuan Penulisan**

1. Untuk mengetahui bagaimana standar resep *ala carte* di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui bagaimana upaya cook dalam penerapan standar resep *ala carte* yang sudah ditetapkan oleh hotel.

### **D. Manfaat Penulisan**

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
  - a. Dengan mengetahui praktik kerja lapangan. Mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kemampuan *hardskill* dan *softskill*.
  - b. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia pendidikan
  - c. Mampu menggunakan pengalamannya untuk mendapatkan

kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan perkuliahan.

- d. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja nyata dan wadah untuk menjalin kerjasama yang baik antara lembaga pendidikan dengan pihak instansi yang terkait.

## 2. Manfaat Bagi Akademik

- a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, Sekolah Tinggi Parawitas mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.
- b. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya, seperti pertukaran pakar.
- c. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.

## 3. Manfaat Bagi Perusahaan

- a. Pelaksanaan praktek kerja lapangan (PKL), diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan sekolah.
- b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki siswa-siswi peserta Praktik Kerja Lapangan (PKL), sehingga lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
- c. Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.

