

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
KUALITAS MASAKAN DI KEMANGI *BISTRO*
HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : ATAH LINDHOIL

NIM : 120109680

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
KUALITAS MASAKAN DI KEMANGI *BISTRO*
HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III



OLEH :

NAMA : ATAH LINDHOIL

NIM : 120109680

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

BERITA ALPHELIAN
PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
KUALITAS MASAKAN DI KEMANGI BISTRO
HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
KUALITAS MASAKAN DI KEMANGI *BISTRO*
HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA

OLEH :

NAMA : ATAH LINDHOIL
NIM : 120109680
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah disetujui oleh:

Ketua Program Studi perhotelan

Dra. Heni Susilawati. M.M

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

Setyo Prasiyonó N.S.ST,M.Sc.

NIDN. 052309001

BERITA ACARA UJIAN
PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP
KUALITAS MASAKAN DI KEMANGI *BISTRO*
HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA



OLEH :

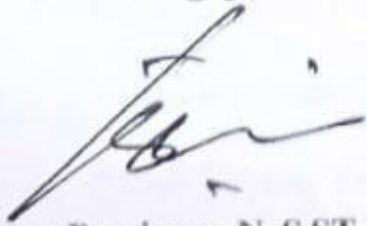
NAMA : ATAH LINDHOIL
NIM : 120109680
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah dipertahankan di depan penguji dan

Dinyatakan LULUS

Pada tanggal 26 juni 2023

Penguji,


Setyo Prasiyono N, S.ST, M.Sc.

NIDN. 0523098001

Mengetahui,



Dr. Pruhono M.M.
NIDN. 0521625901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas Ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir adapun judul yang penulis ajukan adalah “Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Masakan di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta”. Tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi syarat guna untuk memperoleh gelar D3 Perhotelan. Dalam penyusunannya penulis memperoleh banyak bantuan dari berbagai pihak, karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Setyo Prasiyono Nugroho, S.St,M.Sc Selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
2. Dra. Heni Susilowati, MM. Selaku ketua jurusan Perhotelan.
3. Drs. Prihatno, MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta
4. Bapak Wilis Prastowo selaku *General Manager* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta
5. Bapak I Wayan Durma selaku *Excecutive Chef*
6. Bapak Lukman Santoso selaku *Excecutive Sous Chef*
7. Bapak Zaenal Arifin selaku *Chef De Partie* yang telah memberikan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat.
8. Bapak Sugeng Riyanto selaku *Chef De Partie* yang telah memberikan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat.
9. Bapak Ariyanto Nugroho selaku *Chef De Partie* yang telah memberikan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat.

10. Mas Bagaz Keanugrahan selaku *Commis* yang telah memberikan motivasi kepada penulis
11. Mas Damar Cahyadi selaku *Commis* yang telah memberikan motivasi kepada penulis
12. Mas Tirta Paska selaku *Commis* yang telah memberikan motivasi kepada penulis
13. Mas Slamet Widodo selaku *Commis* yang telah memberikan motivasi kepada penulis
14. Bapak Trinowo selaku *Commis* yang telah memberikan motivasi kepada penulis
15. Mas Aditya Caesar selaku *Commis* yang telah memberikan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak.

Yogyakarta, Maret 2023

Atah Lindhoil

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR	i
LAPORAN TUGAS AKHIR	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
BERITA ACARA UJIAN	ii
KATA PENGANTAR	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan masalah	3
D. Tujuan Penulisan laporan.....	3
E. Manfaat Penulisan Laporan.	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
A. Gambaran Umum Hotel	6
1.Pengertian Hotel	6
2.Karakteristik Hotel	7
3.Tipe Hotel	8
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>	12
1.Pengertian <i>Food and Beverage</i>	12
2. <i>Food and Beverage Service</i>	13
3. <i>Food and Beverage Product</i>	14
C. Gambaran Umum <i>Kitchen</i>	15
1.Pengertian <i>Kitchen</i>	15

2.Klasifikasi <i>Kitchen</i>	17
D. Gambaran Umum Mengenai <i>Restaurant Kitchen</i>	19
1.Pengertian <i>Restaurant Kitchen</i>	19
2.Klasifikasi <i>Restaurant Kitchen</i>	19
3. <i>Job Description Restaurant Section</i>	20
4.Kualitas yang dihasilkan <i>Restaurant Kitchen</i>	23
E. Gambaran Umum Penyimpanan Bahan makanan.....	25
1.Pengertian penyimpanan makanan.....	25
2.Klasifikasi penyimpanan makanan.....	26
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	28
A. Deskripsi Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.....	28
B. Deskripsi food and beverage Product Department Hyatt Reegency Yogyakarta.....	40
C. Deskripsi <i>Restaurant Kemangi Bistro</i> Hotel Hyaat Regency Yogyakarta..	45
BAB IV ANALISIS DATA	51
A. Standar Penyimpanan Bahan makanan di <i>Kemangi Bistro</i>	51
B. Permasalahan yang sering timbul dalam penyimpanan bahan makanan di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.....	58
BAB V PENUTUP	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	54