

LAPORAN TUGAS AKHIR

RED VELVET CAKE SEBAGAI MENU *DESSERT* DI PEONY

RESTAURANT THE RICH JOGIA



Oleh:

Nama : Dwi Oktaviona Putri Johan

Nim : 119109620

Jurusan : Perhotelan

Prodi : Diploma III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR

RED VELVET CAKE SEBAGAI MENU *DESSERT* DI PEONY

RESTAURANT THE RICH JOGJA



Oleh:

Nama : Dwi Oktaviona Putri Johan

Nim : 119109620

Jurusan : Perhotelan

Prodi : Diploma III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
THE RICH JOGJA HOTEL

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



OLEH

NAMA : DWI OKTAVIONA PUTRI JOHAN
NIM : 119109620
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir

Judul Tugas Akhir (**Red Velvet Cake Sbagai Menu Dessert di Peony Restaurant the Rich Jogja Hotel**) ini telah diteliti, disetujui dan di sahkan di Yogyakarta
Pada tanggal.....



OLEH

NAMA : DWI OKTAVIONA PUTRI JOHAN
NIM : 119109620
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN . 0505026202

Dosen Pembimbing

(Yudi Setiaji, SH., MM)

NIDN. 0508066401

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

RED VELVET CAKE SEBAGAI MENU *DESSERT* DI *PEONY*
RESTAURANT THE RICH JOGJA



OLEH

NAMA : DWI OKTAVIONA PUTRI JOHAN
NIM : 119109620
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

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

Pada tanggal.....

Penguji,

(Yudi Setiaji, SH.,MM)

NIDN. 0508066401

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA



(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji dan syukur sebesar-besarnya penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan kasih dan sayang-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan TA yang berjudul **“RED VELVET CAKE SEBAGAI MENU *DESSERT* DI PEONY RESTAURANT THE RICH JOGJA.”**

Penulis menyadari atas segala kekurangan dalam penyusunan TA ini. terselesaikannya TA ini tidak lepas dari pemberian masukan, dukungan, dan bimbingan semua pihak yang terlibat. Dalam kesempatan ini, penulis dengan tulus hati mengucapkan terimakasih kepada:

1. Allah SWT, Sujud syukur kusembahkan kepadaMu Tuhan yang Maha Agung, yang Maha Tinggi, yang Maha Adil, dan yang Maha Penyayang, atas takdirMu telah kau jadikan aku manusia yang senantiasa berpikir, berilmu, beriman dan bersabar dalam menjalani kehidupan ini.
2. Kedua orangtuaku tercinta (Bpk. Marjohan dan Ibu Murdi yanti), Yang telah berjuang dengan penuh keikhlasan, yang telah menorehkan kasih dan sayang nya dengan penuh ketulusan. Terimakasih atas semua dukungan mama dan papa, tanpa kehadiran mama dan papa disamping aku, tak mungkin menjadi seperti sekarang. Aku takkan pernah lupa semua pengorbanan dan jerih payah yang mama dan papa berikan untukku agar dapat menggapai cita-cita dan semangat serta do'a yang

mama dan papa lantunkan untukku disetiap sujud mama dan papa sehingga kudapat raih kesuksesan ini. Semoga karya mungil ini menjadi kado terindah yang bisa kuberikan untuk mama dan papa.

3. Kakakku tersayang (Ika Meiliana Johan) serta adik-adikku tersayang (Al-Zikri Putra Johan, dan Abdul Hakim Putra Johan), Terimakasih untuk segala do'a,dukungan dan semangatnya selama ini.
4. Alm. Ibu Dra Nuharani Erningdyah.K,M.Pd, selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama masa perkuliahan.
5. Sahabat-sahabat dibangku kuliah khususnya (Dona,Ajeng,Galuh, Eliza) serta teman-teman Perhotelan C angkatan 2019, Terimakasih sudah memberikan semangat, motivasi, dan mendoakan dalam menyelesaikan TA ini.
6. Staf The Rich Jogja Hotel khususnya (Pak Dirman, Chef Tyo, Pak Andreas dan Mas Aji), Terimakasih atas ilmu yang diberikan selama magang di The Rich Jogja Hotel, pengalaman-pengalaman yang takkan terulang kembali serta terimakasih sudah menjadi rumah ke-2 ku.
7. Teman-teman magang di Pastry The Rich Jogja Hotel, Terimakasih atas dukungan, do'a serta suportnya selama ini
8. Almamater kebanggaanku Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr.wb

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji dan syukur sebesar-besarnya penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan kasih dan sayang-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan TA yang berjudul “*RED VELVET CAKE* SEBAGAI MENU *DESSERT* DI *PEONY RESTAURANT THE RICH JOGJA*.”

Shalawat dan salam semoga tetap tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, keluarganya, sahabatnya, dan kita selaku umatnya. Maksud dari penyusunan TA ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Diploma III pada program studi Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta. Dalam kesempatan ini, penulis dengan tulus hati mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Yudi Setiaji,SH,.MM selaku dosen pembimbing TA saya yang telah memberikan motifasi, masukan, kritik, bantuan, dan arahnya dalam penyusunan TA ini
2. Ibu Dra. Heni Susilawati,M.M selaku penguji I yang telah memberikan kritik dan saran sehingga TA ini dapat terselesaikan
3. Bapak Prihatno,M.M selaku Ketua STP AMPTA yang telah memberikan kritik dan saran sehingga TA dapat terselesaikan dengan baik.
4. Staf dan Teman-teman The Rich Jogja Hotel khususnya Pak Dirman dan Mas Aji selaku staf Pastry yang telah banyak membantu dan mengajarkan selama proses magang.

5. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan, dorongan, semangat, serta berbagai pengalaman pada proses penyusunan TA ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang lebih baik atas semua kebaikan yang telah diberikan kepada penulis. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan TA ini masih jauh dari kesempurnaan . dengan segala kerendahan hati penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya pada bidang Pastry, baik bagi penyusun maupun pembaca.

Wassalamu'alaikum wr.wb

Yogyakarta, 17 Maret 2023



Dwi Oktaviona Putri Johan

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	1
LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABLE.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Kegiatan Umum	3
C. Rumusan Masalah	5
D. Manfaat On The Job Training	6
E. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan	7
BAB II.....	8
LANDASAN TEORI.....	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Karakteristik Hotel	9
C. Klasifikasi Hotel.....	9
D. Ruang Lingkup Food and Beverage Departement	21
BAB III	24
GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	24
A. Gambaran Umum The Rich Jogja Hotel.....	24
B. struktur organisasi The Rich Jogja Hotel	36
C. Department Yang Diteliti	36
BAB IV	56
ANALISA DATA	56
A. Sejarah Red Velvet.....	56

B. Standart Resep Red Velvet Rich.....	60
C. <i>Utensil</i> dan <i>Equipment</i> yang di gunakan.....	65
D. Pengertian bahan – bahan pembuatan Red Velvet Cake.....	67
E. Faktor Kegagalan dan Solusi Dalam Pembuatan Red Velvet Cake.....	69
BAB V.....	71
PENUTUP.....	71
A. Kesimpulan	71
B. Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 gedung tower the rich jogja hotel.....	24
Gambar 4. 1 redvelvet untuk weding.....	59
Gambar 4. 2 red velvet untuk dinner.....	59
Gambar 4. 3 oven yang digunakan.....	66
Gambar 4. 4 cooling rack	66
Gambar 4. 5 meja kerja	67
Gambar 4. 6 chiler penyimpanan cake dan roti.....	67

DAFTAR TABLE

Table 4.1 1 recipe sponge cake	60
Table 4.1 2 recipe whipping cream	62
Table 4.1 3 recipe cream cheese	62
Table 4.1 4 recipe red velvet cake	63

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penulis merupakan mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, semester VI, jenjang diploma-3, jurusan perhotelan. Untuk menyelesaikan jenjang diploma tiga perhotelan di AMPTA, penulis harus menyelesaikan program magang dan menyelesaikan penulisan Jurnal Ilmiah Kompetensi.

Jurnal Ilmiah Kompetensi ini merupakan salah satu standar kualifikasi bagi mahasiswa AMPTA yang menempuh jenjang diploma tiga program perhotelan untuk menyelesaikan pendidikannya. Namun sebelum membuat Jurnal Ilmiah Kompetensi ini mahasiswa diwajibkan magang atau *training* selama 6 bulan di sebuah industri perhotelan yang minimal memiliki kualifikasi bintang 4 baik di dalam negeri maupun luar negeri. Namun pada tahun angkatan ini program wajib magang di luar negeri ditiadakan karena adanya pandemi COVID-19 yang terjadi pada akhir tahun 2019 kemarin. Maka dengan begitu mahasiswa hanya diizinkan magang di dalam negeri saja.

Penulis melaksanakan program magangnya di hotel The Rich Jogja selama 6 bulan, terhitung dari tanggal 6 September 2021 – 6 Maret 2022. Penulis magang di departemen *Food and Beverage Product* di bagian *Pastry*. Selama 6 bulan magang di hotel The Rich Jogja penulis diajarkan banyak hal tentang produk *pastry* mulai dari order barang, *preparation*, hingga *finishing*. Bukan

hanya tentang produk *pastry* saja yang diajarkan namun mereka juga mengajarkan *attitude hotelier, greeting, speed*, kedisiplinan, kerja dalam tim yang baik, dll.

Industri perhotelan dengan pariwisata merupakan hubungan yang timbal balik dan saling memerlukan satu sama lain. Hotel memerlukan sektor pariwisata yang ramai dengan wisatawan untuk menginap di hotel tersebut, sedangkan pariwisata memerlukan industri perhotelan sebagai penunjang akomodasi untuk para wisatawan yang berkunjung. Dari segi ekonomi hubungan industri pariwisata dan industri perhotelan bisa dilihat dari semakin tinggi jumlah wisatawan yang datang maka akan banyak pula kegiatan belanja di suatu daerah tersebut seperti untuk menginap, kuliner, transportasi atau yang lainnya . semakin banyak kegiatan belanja wisatawan di suatu daerah maka semakin banyak pula pajak yang dibayarkan kepada daerah.

Perkembangan dan pengembangan kepariwisataan pada masa kini merupakan produk dari kemajuan sosial dan kehidupan masyarakat. Bila usaha pariwisata ini dapat berlangsung dengan baik, maka usaha pariwisata dapat menjadikan wahana yang baik dalam mencapai suatu kemajuan sosial masyarakat serta dapat menjadikan hubungan antar bangsa dan negara. Pengembangan Pariwisata memerlukan dukungan kebijaksanaan pariwisata yang tepat, yang mampu menjadi panduan serta pijakan bagi tindakan strategi di masa yang akan datang. Dalam pengembangan pariwisata membutuhkan kerja sama dengan Pemerintah Pusat/Daerah, Pemerintah Swasta (Investor) dan masyarakat setempat. Pemerintah memprioritaskan sumber devisa negara melalui pengembangan pariwisata di seluruh pelosok tanah air, baik melalui wisata alam, budaya, adat

istiadat, bahasa sejarah dan lain-lain. (Suwarti dalam Jurnal Kepariwisata diterbitkan Januari 2017. Sumber:<http://ejournal.stipram.net>)

B. Kegiatan Umum

Penulis mengikuti program magang selama 6 bulan di The Rich Jogja Hotel terhitung dari tanggal 6 September 2021 sampai 6 Maret 2022 magang di *Departement FnB* bagian *Pastry & Bakery*, selama 6 bulan di sana penulis diajarkan banyak hal dari menyiapkan *dessert* untuk *breakfast, lunch, dinner, wedding, event-event* lainnya kemudian diajarkan tentang membuat produk dari awal hingga akhir semuanya diajarkan oleh staff yang ada di sana, bukan hanya tentang produk yang diajarkan disana namun juga tentang, attitude seperti wajib menyapa semua orang yang ada di *kitchen*, ketika baru datang baik itu *shift* pagi maupun *shift* sore, kemudian disana juga diajarkan tentang kedisiplinan seperti datang satu jam lebih awal dari jadwal dan hal yang paling penting yang diajarkan disana ialah kekeluargaannya.

Tugas yang diberikan oleh penulis ialah membuat dan mendekorasi roti dan kue - kue serta *dessert* lainnya yang di dampingi oleh pembimbing dan pengawasan dalam department ini. Hal pertama penulis diajarkan melakukan prepare untuk menu *breakfast* dan *incharge* di Peony Restaurant saat *breakfast* terutama jaga *live cooking* pancake. Dimulai dari pukul 06.00 am hingga pukul 10.00 am di waktu *week day* sedangkan waktu *weekend closing* pukul 10.30 am. Penulis juga menyiapkan snack untuk *Coffe Break* dalam event - event yang terjadwal diwaktu sela *breakfast* berjalan. Saat *closing breakfast*, penulis harus *clear up* semua menu *breakfast* dan *prepare* untuk *breakfast* di hari besok. Setelah

breakfast selesai penulis juga menyiapkan *lunch* untuk *mini pastry* yang ada di Peony Restaurant. Menu yang kami produksi yaitu sweet bread, cheesecake, black forest, rich chocolate, baget, toast bread, croissant, brownies, red velvet, lapis surabaya, tarlet, muffin cake, cookies dan masih banyak lagi.

Di The Rich Jogja untuk *section Pastry & Bakery* memiliki dua *shift* yakni, *shift* pertama masuk dari pukul 07.00 hingga pukul 15.00 dalam waktu 8-10 jam kerja, untuk *shift* kedua mulai masuk dari jam 15.00 sampai jam 23.00 terhitung 9 jam kerja dan setiap *shift* mempunyai *job desk* nya masing masing seperti *shift* pertama bertanggung jawab atas kelancaran pada *breakfast, lunch, dinner, serta* event-event yang berhubungan *pastry & bakery*. Sedangkan untuk *shift* kedua bertanggung jawab atas semua pembuatan *produk pastry & bakery* untuk hari berikutnya. *Section Pastry & Bakery* juga berperan untuk selalu menyediakan produk *Pastry & Bakery* untuk *breakfast, lunch, dinner, wedding, coffee break* serta untuk berjualan di *cake shop*.

The Rich Jogja memiliki dua ruang *Pastry and Bakery*, ruangan pertama digunakan untuk membuat semua jenis produk *Pastry & Bakery* yang ada di The Rich Jogja seperti, *sweet bread, french bread, toast bread*, aneka jenis cake, dan masih banyak lain, di ruangan ini terdapat *mixer spiral, mixer planetary, chiller, freezer box, work in table*, dan ada beberapa rak untuk penyimpanan bahan kering dan rak untuk tempat aneka kletikan, serta di ruang pertama ini terdapat mesin *dough sheeter* yang digunakan untuk membuat lembaran atau helaian dan menggulung potongan adonan ke ketebalan yang diinginkan. Lembaran yang dihasilkan halus, seragam dan porsenya cepat hanya dalam hitungan beberapa

menit, prosesnya pun lebih cepat daripada menggunakan tangan atau manual. Lembaran adonan digunakan untuk pembuatan *pizza, fondant, croissant* dengan menghasilkan potongan sempurna dan ruangan ini di lengkapi dengan AC supaya menjaga suhu, karena *croissant* di suhu yang hangat atau panas bisa cepat lengket dan mengembang. Sedangkan di ruangan kedua merupakan tempat untuk *baking* atau untuk mengoven. Di dalam ruangan ini terdapat *equipment* seperti *bread slicer, stove, proofer, oven, work in chiller*.

Setelah berbagai pertimbangan dari pengalaman penulis, akhirnya berkeinginan untuk membahas materi bagaimana metode pembuatan *Red Velvet*. Memang pada dasarnya *Red Velvet* ini sama seperti *sponge cake* pada umum, *Red Velvet cake* sendiri sedikit berbeda dengan *Red Velvet cake*, hal tersebut dikarenakan *Red Velvet cake* merupakan sajian khas The Rich Jogja Hotel. *Red Velvet cake* merupakan salah satu menu *dessert* yang ada di Peony Restaurant, pada saat *lunch* dan *dinner* menu *dessert* ini juga dikeluarkan dengan *platingan* yang sangat cantik dan menarik sehingga para tamu yang menginap di Hotel The Rich Jogja ingin menyantapnya dengan nikmat.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana bisa *Red velvet cake* menjadi menu favorit di Peony *Restauran* The Rich Jogja Hotel?
2. Bagaimana formulasi standar resep pembuatan *Red Velvet cake*?
3. Apa factor kegagalan dan solusi terhadap product *Red Velvet cake*?

D. Manfaat On The Job Training

Laporan kerja ini bermanfaat sebagai acuan bagi siswa AMPTA dalam penyusunan laporan sekaligus menambah ilmu kesastraan utamanya dalam penyusunan laporan kegiatan kepariwisataan dan sumber informasi tentang dunia kepariwisataan khususnya pada Food and Beverage Departement. Laporan ini bisa digunakan sebagai pedoman dalam tata pelaksanaan kegiatan praktek kerja ataupun *On The Job Training* di hotel. Selain itu, secara praktis training bermanfaat sebagai langkah pematangan dan pementapan teori serta pengalaman siswa sebagai wujud kemandirian dalam menghadapi langsung di dunia pariwisata.

Adapun manfaat dari pelaksanaan *On The Job Training* ini adalah sebagai berikut :

Manfaat bagi siswa

1. Dengan mengikuti *on the job training*, mahasiswa di harapkan dapat meningkatkan kemampuan teori dan prakteknya secara langsung.
2. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia pendidikan.
3. Mampu membandingkan dan menerapkan ilmu yang didapatkan sebelumnya di kampus dengan yang didapatkan di dunia kerja.

Manfaat bagi perusahaan atau hotel

1. Dengan dilaksanakannya kegiatan *on the job training* ini diharapkan dapat mempererat hubungan di bidang pendidikan pariwisata dengan sekolah pariwisata
2. Sebagai acuan untuk melihat potensi kerja peserta *on the job training*, sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
3. Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga yang dihasilkan dari potensi kerja peserta *on the job training* itu sendiri.

E. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan *on the job training* yang penulis lakukan yaitu dari tanggal 06 September 2021 selesai pada tanggal 06 Maret 2022, Adapun jadwal pelaksanaan operasional di The Rich Jogja Hotel sebagai berikut :

1. M (Morning) : 07:00 WIB – 15:00 WIB
2. MD (Middle) : 12:00 WIB – 20:00 WIB
3. E (Evening) : 15:00 WIB - 23:00 WIB
4. N (Night): 23:00 WIB – 07:00 WIB