

**LAPORAN TUGAS AKHIR
UPAYA MENINGKATKAN KUALITAS FOOD AND BEVERAGE
PRODUCT DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
PRIODE AGUSTUS 2022 – FEBRUARI 2023**



DI SUSUN OLEH

**NAMA : ENJEL JACKLIN PARIHALA
NIM : 120109691
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARAWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2023**

**LAPORAN TUGAS AKHIR
UPAYA MENINGKATKAN KUALITAS FOOD AND BEVERAGE
PRODUCT DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

**Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta**



OLEH

**NAMA : ENJEL JACKLIN PARIHALA
NIM : 120109691
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARAWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
UPAYA MENINGKATKAN KUALITAS FOOD AND BEVERAGE
PRODUCT DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

OLEH

NAMA : ENJEL JACKLINPARIHALA
NIM : 120109691
PRODI : D3 PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah disetujui oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

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

Dosen Pembimbing

(Yudi Setiaji, SH. MM)
NIDN.0508066401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
UPAYA MENINGKATKAN KUALITAS FOOD AND BEVERAGE
PRODUCT DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**



OLEH

NAMA : ENJEL JACKLIN PARIHALA
NIM : 120109691
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah Dipertahankan di Depan Penguji

Dan Dinyatakan

Pada Tanggal 27 MEI 2023

Penguji

(Yudi Setiaji, SH.,MM)

NIDN.0508066401

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Enjel Jacklin Parhala
Nim : 120109691
Prodi : Diploma III
Jurusan : Perhotelan
Judul Tugas Akhir : Upaya Meningkatkan Kualitas Food And Beverage Product Di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 15 Mei 2023

Enjel Jacklin Parihala

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur yang mendalam, dengan telah diselesaikan Laporan Tugas Akhir ini penulis mempersembahkannya kepada:

1. Keluarga yang membantu dengan selalu mensupport penulis dan banyak memberikan dukungan baik secara moril, materil, spiritual kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
2. Sahabat-sahabat yang telah memberi dorongan dan semangat bagi penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
3. Seluruh teman-teman Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, khususnya kelas Perhotelan A yang selalu mendukung dan membantu penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahnya sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul *Upaya Meningkatkan Kualitas Food And Beverage Product Di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta* ini pada tepat waktunya.

Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi tugas dan salah satu syarat kelulusan Program Diploma III Perhotealan. Selain itu tugas akhir ini bertujuan untuk menambah wawasan bagi penulis dan pembaca. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua yang telah terlibat membagi sebagian pengetahuan dan wawasan untuk penyusunan tugas akhir penulis. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Yudi Setiaji, SH M.M selaku dosen pembimbing dan penguji Tugas Akhir yang selalu memberikan bimbingan serta waktunya selama proses penulisan Laporan Tugas Akhir ini.
2. Dra. Henni Susilawati, M.M selaku ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Parawisata AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Parawisata AMPTA Yogyakarta
4. Bapak Herman Courbois, selaku General Manager Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
5. Chef Eko Purjiono, selaku Executive Sous Chef dan Seluruh Staff bagian Kitchen dan juga bagian Steward, *FB Service* serta para Departement lainnya Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dari laporan ini, sehingga kritik dan saran yang membangun dari dosen, teman-teman dan para pembaca sangat penulis harapkan.

Yogyakarta, 15 Mei 2023

Enjel Jacklin Parihala

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	ii
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Industri Hotel	5
B. Gambaran Umum Food And Beverage	13
1. Food And Beverage	13
BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN	18
A. Sejarah Objek.....	18
1. Latar Belakang Pendirian Objek	18
B. Struktur Organisasi Pada Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	31
C. Departemen yang diteliti F&B Product Royal Ambarrukmo Yogyakarta.	47
1. Seksi-seksi yang ada diKitchen.....	47
2. Bagan Organisasi Kitchen.....	49
3. Jadwal Kerja	51
BAB IV ANALISIS DATA	53
A. Peranan <i>Cook Helper</i> dalam meningkatkan kualitas makanan.....	54

B. Cara Menyimpan Bahan-bahan Makanan di <i>Kitchen</i> agar Kualitasnya Tetap Terjaga	56
C. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan.....	59
D. Prosedur Pengeluaran Bahan Makanan.....	60
BAB V PENUTUP.....	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Klasifikasi Bintang di Hotel	10
Gambar 3. 1 Peta Lokasi Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	22
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Keseluruhan Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	31
Gambar 3. 3 Struktur Oraganisasi F&B Product.....	49
Gambar 3. 4 Jadwal Kerja.....	51
Gambar 4. 1 Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di <i>Kitchen</i> Hotel Royal Ambarukkmo Yogyakarta	57

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dengan seiring banyaknya wisatawan yang datang dan berlibur di Yogyakarta, maka bertambah pula akomodasi yang menunjang sektor pariwisata. Maka berdirilah akomodasi seperti Hotel, Motel, Homestay, Tour dan Travel. Baik yang dipegang oleh pemerintah negeri maupun swasta.

Hotel merupakan salah satu factor pendukung pariwisata yang mempunyai peranan yang sangat penting dalam mengembangkan sarana dan prasarana pariwisata, dimana hotel sebagai salah satu jenis akomodasi yang terlibat secara langsung dalam penyediaan jasa penginapan, makan, dan minum serta fasilitas lain yang diharapkan memberikan kepuasan bagi setiap orang yang memakai jasa tersebut. Didalam sebuah hotel terdapat beberapa department yang berperan penting dalam kelancaran operasional hotel. Salah satu department yang penting dalam keberadaanya adalah food & beverage department. Food & beverage department adalah salah satu bagian yang melayani dan mengelola makanan dan minuman untuk tamu dalam hotel.

Hotel Royal Ambarukmo merupakan hotel bertaraf Nasional yang sangat kental dengan peninggalan budaya Jawa dengan privat area serta mengangkat tema dan karakter khas budaya Keraton.

Di Hotel ini memiliki beberapa seksi. Salah satunya adalah Food And Beverage Product, yakni bagian khusus yang menangani produksi bahan makanan dan

minuman. Kitchen merupakan bagian hotel yang sangat menunjang dalam menyediakan makanan di hotel, baik dalam menyediakan A'la Carte atau Buffet . Saat ini banyak harga barang produksi kitchen yang meningkat , sehingga biaya cost produksi pun juga akan meningkat.

Cara meningkatkan kualitas bahan makanan di kitchen harus berhati-hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi, apabila kurang memperhatikan akan hal ini, maka akan banyak barang-barang yang rusak sebelum waktunya dikarenakan kurang teliti dalam menangani barang dan cara penyimpanan barang yang benar akibatnya cost pun akan membengkak.

Diperlukan pengetahuan serta strategi dalam menyimpan bahan-bahan yang bagus guna mendapatkan bahan yang baik dan berkualitas untuk dimasak dan harus mengetahui bahan apa saja yang mudah rusak.

B. Rumusan Masalah

Tujuan utama dalam setiap management perhotelan yaitu menjual pelayanan dalam bidang jasa yang lebih mementingkan kepuasan bagi tamu. Untuk memberikan penjelasan dan kekhususan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana peranan *Cook Helper* dalam meningkatkan kualitas makanan?
2. Bagaimana cara menyimpan bahan-bahan makanan di *Kitchen* agar kualitasnya tetap terjaga?

C. Tujuan Penelitian

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman terhadap permasalahan yang dialami. Adapun tujuan penulisan laporan ini yaitu :

1. Untuk mengetahui peran *Cook Helper* dalam meningkatkan kualitas makanan agar tetap awet dan efisien di *Kitchen Hotel*
2. Untuk mengetahui cara penyimpanan bahan-bahan makanan di *Kitchen* supaya tidak mudah rusak.

D. Manfaat Penelitian

Laporan ini diharapkan memberikan manfaat kepada pihak-pihak yang berkepentingan diantaranya :

1. Bagi Penulis

Laporan ini diharapkan menjadi tambahan ilmu dan pengalaman penulis sehingga nantinya dapat dijadikan bekal masa depan dibidang pengelolaan makanan (Food Product) pada umumnya.

2. Bagi Mahasiswa

Laporan ini diharapkan menjadi referensi atau bahan bacaan tentang Food Product mengenai cara penyimpanan barang-barang produksi serta jenis bahan makanan di kitchen yang mudah rusak untuk mahasiswa yang akan On The Job Training di dunia perhotelan khususnya di departement Food and Beverage Product.

3. Bagi Akademik

Semoga laporan ini menjadi bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus. Dan sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.

4. Bagi Hotel

Laporan ini diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi. Serta menjadi referensi tentang Food Product mengenai cara penyimpanan barang-barang produksi serta jenis bahan makanan di kitchen yang mudah rusak untuk menambah kelancaran operasional hotel.