

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMILIHAN BAHAN YANG BERKUALITAS DALAM PENGOLAHAN
SOTO DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



OLEH:

NAMA : IZA SARI
NIM : 119109662
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARAWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMILIHAN BAHAN YANG BERKUALITAS DALAM PENGOLAHAN
SOTO DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

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



OLEH:

NAMA : IZA SARI
NIM : 119109662
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARAWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMILIHAN BAHAN YANG BERKUALITAS DALAM PENGOLAHAN
SOTO DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

OLEH:

NAMA : IZA SARI
NIM : 119109662
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DII)

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

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

Dosen Pembimbing

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

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMILIHAN BAHAN YANG BERKUALITAS DALAM PENGOLAHAN
SOTO DI *MAIN KITCHEN* DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA**



OLEH:

**NAMA : IZA SARI
NIM : 119109662
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

Telah dipertahankan didepan penguji

dan dinyatakan: Lulus

Pada tanggal: 13 Juni 2023

Penguji

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

**Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**(Drs. Prihatno, M.M)
NIDN. 0526125901**

HALAMAN PERSEMBAHAN

Terimakasih atas karunia Tuhan Yang Maha Esa, puji syukur atas kehadiratnya karena telah memberikan kesehatan dan kelancaran dalam penulisan tugas akhir ini. Dengan ini saya membersembahkan tugas akhir ini kepada:

1. Kedua orang tua saya yang telah memberi semangat, dan juga dukungan secara materi, serta kasih sayang yang diberikan kepada saya. Terima kasih juga atas pengorbanan kalian saya dapat menjalani kehidupan berkat dukungan dan doa yang begitu besar.
2. Terimakasih kepada ibu Heni Susilowati, M.M. yang sudah membimbing saya dalam mengerjakan Tugas Akhir sehingga dapat menyelesaikan dengan baik
3. Kepada teman temanku tersayang terima kasih sudah hadir dan menemani di saat susah senang

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karna berkat rahmat, karunianya laporan praktek kerja lapangan di *kitchen scetion* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta dapat di selesaikan. Penulisan Tugas Akhir merupakan syarat dalam menyelesaikan program Diploma III di STP AMPTA Yogyakarta.

Dalam mengerjakan Tugas Akhir ini tidak sedikit halangan yang akan ditemukan. Untuk ini dengan penuh rasa tulus mengucapkan banyak terimakasih yang sedalam- dalamnya ke pada:

1. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku pembimbing Tugas Akhir dan sekaligus ketua Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi dukungan kepada penulis
2. Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Kepada Bapak 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 sampai selesai.
4. Kepada Chef Eko dan Chef Kolibin yang bertanggung jawab di *main kitchen* Royal Ambarrukmo yang telah megijinkan saya untuk belajar dan sabar untuk membimbing saya mulai dari awal praktek kerja lapangan 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 Yang Maha Esa semoga laporan ini dapat berguna bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan.

Yogyakarta, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulis	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel	6
3. Jenis Jenis Hotel dan Klasifikasi	7
B. Gambaran Umum Food And Beverage Departement.....	11
1. Pengertian food and Beverage Depertement.....	11
2. Hubungan Food And Beverage Department Dengan Department lain.....	12

BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN

A. Sejarah Hotel	16
1. Fasilitas Kamar Royal Ambarrukmo	18
2. Meetingroom dan Ballroom	22
B. Struktur organisasi <i>food and beverage</i>	24
C. Pelaksanaan Harian Kerja	25
D. Soto	27
1. Sejarah Soto	27
2. Macam-Macam Soto	28
E. Pengertian Bumbu Dan Rempah Rempah.....	33
1. Bumbu Dasar	33
2. Rempah- Rempah.....	34
F. Sayur-Sayuran Dan Daging.....	37
1. Sayur	37
2. Daging.....	39
G. Peralatan	40

BAB IV ANALISIS DATA

A. Deskripsi	43
--------------------	----

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	47

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Hotel Royal Ambarukmo

Gambar 3.2 Tipe Kamar *Suite*

Gambar 3.3 Tipe Kamar *Executive Room*

Gambar 3.4 Tipe Kamar *Junior suite*

Gambar 3.5 Tipe *Family Room*

Gambar 3.6 Tipe *Studio Room*

Gambar 3.7 Tipe *Premiere Room*

Gambar 3.8 Tipe *Deluxe Room*

Gambar 3.9 *Ballrom/ Meeting Room*

Gambar 3.10 *Struktur Main Kitchen*

Gambar 3.11 Jadwal Kerja *Training*

Gambar 3.12 Soto Lamongan

Gambar 3.13 Soto Betawi

Gambar 3.14 Soto lenthok

Gambar 3.15 Soto Kudus

Gambar 3.16 Soto Makasar

Gambar 3.17 Soto meda

Gambar 3.18 Bumbu Dasar

Gambar 3. 19 Rempah

DAFTAR LAMPIRAN

Dokumentasi

Surat Penerimaan PKL dari Royal

Surat Pengantar dari AMPTA Ke Royal Ambarrukmo

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan pariwisata setiap tahun semakin meningkat, maka dari itu kita tidak bisa lepas dari akomodasi jasa penginapan, banyak daerah yang usaha perhotelannya semakin berkembang dan maju, hal ini bisa kita lihat dari daerah seperti Bali, Yogyakarta, Jakarta, Sumatra dan banyak lainnya, dimana daerah tersebut mudah dijumpai hotel.

Hotel merupakan usaha yang menyediakan pelayanan kamar, pelayanan makanan dan minuman dan juga fasilitas lainnya. Selain itu hotel juga menyediakan fasilitas seperti restoran, *meeting room*, tempat rekreasi, tempat berenang. Di dalam Hotel memiliki beberapa bagian atau *department* yang bertujuan untuk menunjang keberhasilan sebuah hotel. Salah satunya adalah *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department merupakan bagian di hotel yang dimana bertanggung jawab di semua kebutuhan makanan dan minuman tamu, mulai dari bahan mentah atau bahan yang masih segar menjadi bahan yang layak untuk disajikan kepada tamu. *Food and beverage department* terbagi menjadi dua bagian, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. Di dalam kelancaran sebuah pelayanan kepada tamu kedua *department* ini harus saling menjalin hubungan kerja sama untuk memuaskan pelayanan kepada tamu.

Di dalam operasional *kitchen* terdapat beberapa *section* yaitu *main kitchen, cold kitchen, banquet kitchen, pastry, butcher*. Setiap *departement* memiliki tanggung jawab yang berbeda-beda tetapi memiliki tujuan yang sama untuk menyediakan makanan dan minuman untuk tamu.

Main kitchen memiliki tugas menyajikan setiap makanan untuk *breakfast* dan juga menyediakan pesanan *Ala Carte* di restoran Samazana dan Punika untuk tamu-tamu hotel yang berkunjung ke hotel. Salah satu menu yang dijual di punika adalah soto.

Pembuatan soto memerlukan pemilihan bahan yang berkualitas, karena menu tersebut akan disajikan secara komersial dan proposional. Apabila soto dibuat dengan bahan yang tidak berkualitas akan menyebabkan komplain dari tamu seperti citarasa kuah yang terasa asin serta penampilan pada makanan yang kurang menarik sehingga mengakibatkan turunnya kepuasan tamu pada restoran tersebut. Kebiasaan makan yang berbeda-beda juga mempengaruhi ukuran porsi soto yang dihidangkan. Ada orang yang lebih suka makan dalam porsi yang kecil sedangkan ada juga yang lebih suka makan dalam porsi yang lebih besar. Ukuran porsi soto juga dapat dipengaruhi oleh harga dan kualitas bahan makanan yang digunakan. Jika bahan-bahan makanan berkualitas tinggi dan harganya mahal, makan ukuran porsi soto yang disajikan mungkin lebih kecil.

Berdasarkan uraian diatas pentingnya pemilihan bahan yang berkualitas dalam mengolah menu yang akan di sajikan kepada tamu.

Maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih mendalam mengenai pemilihan bahan yang berkualitas dalam mengolah soto di Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Adapun Rumusan Masalahnya sebagai berikut:

1. Bagaimana mana pemilihan bahan yang berkualitas dalam pengolahan soto di Royal Ambarrukmo Yogyakarta ?
2. Bagaimana penerapan SOP pada *main kitchen* Royal Ambarrukmo ?

C. Tujuan Penulisan

Adapun Tujuan Penulis adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana pemilihan bahan yang berkualitas di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui bagaimana penerapan SOP pada *main kitchen* Royal Ambarrukmo

D. Manfaat Penulis

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat mengerti dan menerapkan ilmu yang didapat sewaktu melaksanakan praktek kerja lapangan
 - b. Untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa agar dapat mempraktekkanya di dalam pekerjaan kelak
 - c. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia pendidikan

d. Dapat melatih kemampuan *hard skill* dan *soft skill* dalam *food and beverage*

2. Manfaat Bagi Akademik

a. Sekolah mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan

b. Dapat merelevansi kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja

c. Dapat membuat STP AMPTA Yogyakarta dikenal di dunia industry pariwisata

d. Dapat menjadikan tinjauan dan kajian dalam bidang perhotelan *food and beverage*.

3. Manfaat Bagi Perusahaan

a. Meninjau sumber daya manusia (SDM) sebagai sumber dasar perekrutan pegawai setiap mahasiswa yang melakukan PKL di Hotel Royal Ambarrukmo.

b. Hote Royal Ambarrukmo mendapat bantuan tenaga oprasional sehingga semua pekerjaan dapat cepat terselesaikan.

c. Mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan STP AMPTA Yogyakarta.

d. Mendapat tenaga kerja sementara sebagai sumber daya perusahaan.