

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**UPAYA COOK DALAM MEMBUAT SIGNATURE DISH**  
**NASI GORENG PIZZA DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA**



**OLEH :**

**NAMA : LUTFI DANI SETYAWAN**  
**NIM : 120109698**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**UPAYA COOK DALAM MEMBUAT SIGNATURE DISH**  
**NASI GORENG PIZZA DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA**

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III**



**Perhotelan**  
**di STP AMPTA Yogyakarta**

**OLEH :**

**NAMA : LUTFI DANI SETYAWAN**  
**NIM : 120109698**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**UPAYA COOK DALAM MEMBUAT SIGNATURE DISH  
NASI GORENG PIZZA DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA**

**OLEH :**

**NAMA : LUTFI DANI SETYAWAN**

**NIM : 120109698**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

**Dra. Heni Susilawati, M.M**

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

**NIDN. 0505026202**

**NIDN. 0523098001**

**BERITA ACARA UJIAN**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**UPAYA COOK DALAM MEMBUAT SIGNATURE DISH**

**NASI GORENG PIZZA DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA**



**OLEH :**

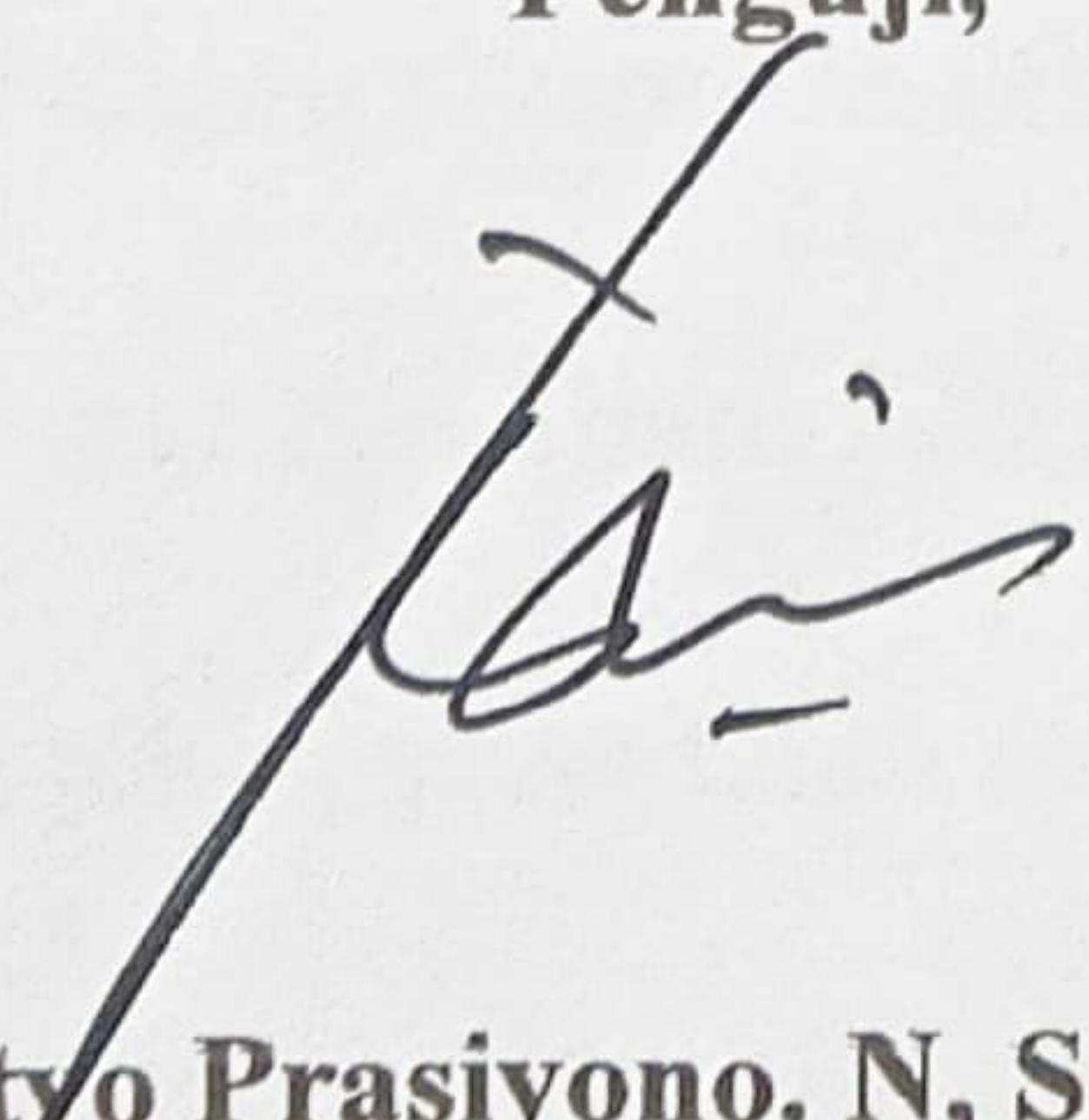
**NAMA : LUTFI DANI SETYAWAN**  
**NIM : 120109698**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

**Telah dipertahankan di depan penguji dan**

**Dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal 26 Juni 2023**

**Penguji,**

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

**Mengetahui,**

  
  
**Drs. Prihatno, M.M**  
**NIDN.0521625901**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkah dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “UPAYA COOK DALAM MEMBUAT SIGNATURE DISH NASI GORENG PIZZA DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA”.

Maksud dari penyusunan laporan ini adalah untuk memenuhi tugas menyelesaikan Laporan Tugas Akhir. Dengan selesainya laporan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc selaku dosen pembimbing lapangan atas segala kemudahan yang diberikan selama memberikan bimbingan.
2. Drs. Prihatno, MM. Selaku Ketua Lembaga Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Dra. Heni Susilawati, M.M Selaku kepala jurusan Diploma III STP AMPTA Yogyakarta.
4. Seluruh staf, dosen dan akademik STP Ampta Yogyakarta.
5. Bapak Wahyudi Sutoro selaku General Manager di Hotel Eastparc Hotel Yogyakarta.
6. Bapak Fauzan Ewantoro selaku *Sous chef* di Hotel Eastparc Yogyakarta.
7. Seluruh staf dan Team F&B product Hotel Eastparc Yogyakarta.
8. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini.

Semoga tugas akhir ini dapat berguna untuk semua pihak, serta dapat dipergunakan untuk menambah wawasan di bidang perhotelan. Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki. Oleh

karena itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat untuk perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang perhotelan. Akhir kata penulis berharap agar Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, Juni 2023

Lutfi Dani Setyawan

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
BERITA ACARA UJIAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
BAB I.....	8
PENDAHULUAN .....	8
A. Latar Belakang.....	8
B. Rumusan Masalah .....	9
C. Tujuan.....	9
C. Manfaat Teoritis .....	10
D. Manfaat Praktis .....	10
BAB II.....	11
LANDASAN TEORI.....	11
A. Hotel.....	11
B. Departemen Hotel .....	17
C. Definisi Kitchen .....	25
D. DEFINISI MENU .....	28
3. Definisi Signature Dish.....	30
BAB III .....	31
Deskripsi Hotel .....	31
A. Deskripsi Hotel .....	31
BAB IV .....	39
ANALISA DATA.....	39
A. Nasi Goreng .....	39
B. <i>Pizza</i> .....	41
C. <i>FUSION FOOD</i> .....	48
D. NASI GORENG <i>PIZZA</i> .....	53
BAB V .....	59
KESIMPULAN & SARAN.....	59
A. KESIMPULAN.....	59
B. SARAN .....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	62

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Hotel merupakan tempat menginap yang terdiri atas beberapa atau banyak kamar yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu-waktu tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya, (Hurdawaty dan Parantika, 2018:7). Pengertian hotel ini sesuai dengan pendapat menurut para ahli.

Menurut Sulastiyono dalam Maluto (2014:1), Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.

Selain itu Pengertian Hotel menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 (dalam Sulastiyono dalam Maluto 2014:1), adalah “suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial”.

Di Yogyakarta terdapat salah satu hotel yaitu Hotel Eastparc merupakan hotel bintang 5 berkonsep *garden city* hotel, hotel berbintang lima yang beralamat di Jl.Laksda Adisucipto KM. 6.5 No.1, Ngentak, Caturtunggal, Kec.Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi salah



satu hotel yang kerap dikunjungi wisatawan baik yang domestik maupun mancanegara. Selain menjual kamar dan keramahan, makanan dan minuman yang ditawarkan juga turut berperan dalam menarik minat pelanggan.

Selain menawarkan berbagai macam fasilitas yang *luxury* Hotel Eastparc juga mempunyai Signature dish yang unik yaitu Nasi Goreng pizza, dimana makanan ini hanya di sajikan pada saat waktu breakfast saja dan tidak tersedia di menu *A'la Carte Restaurant Verandah Alfresco Hotel Eastparc*. Nasi Goreng pizza biasa di sebut fusion food yaitu kombinasi antara masakan Nusantara dan Masakan Italy. Dalam pembuatan Nasi Goreng Pizza ini membutuhkan beberapa upaya dalam membuatnya. Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan penulis, maka penulis mengambil judul tugas akhir ini yang berjudul : **“UPAYA COOK DALAM MEMBUAT SIGNATURE DISH NASI GORENG PIZZA DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA”** .

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana Upaya Cook Dalam Membuat Signature Dish Nasi Goreng Pizza Di Hotel Eastparc Yogyakarta?

## **C. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui cara dan upaya Signature Dish Nasi Goreng Pizza Di Hotel Eastparc Yogyakarta.

2. Untuk memenuhi syarat akademik dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III STP AMPTA Yogyakarta.

### **C. Manfaat Teoritis**

Manfaat penelitian secara teoritis adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan ilmu dalam dunia perhotelan khususnya di *Food and Beverage Product Department*.
2. Menjadi bahan literature bagi mahasiswa Program Diploma Tiga (D.III) Program Studi Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta dalam menyusun Tugas Akhir.

### **D. Manfaat Praktis**

Manfaat praktis dari penelitian ini adalah:

1. Sebagai sarana dalam pemecahan masalah yang sedang dihadapi pada saat bekerja.
2. Sebagai masukan dan saran untuk departemen *Food and Beverage* Hotel Eastparc Yogyakarta.
3. Penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan bahan pembelajaran bagi mahasiswa atau mahasiswi Program Diploma Tiga (D.III) di STP AMPTA Yogyakarta.