

LAPORAN TUGAS AKHIR
PELAYANAN BANQUET KITCHEN DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS PENYAJIAN MAKANAN DI ROYAL AMBARRUKMO
HOTEL YOGYAKARTA

Food and Beverage Product Department Royal Ambarrukmo Yogyakarta



OLEH

NAMA : MARCELLA NOOR DHIELA PUTRI
NIM : 120109734
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
PELAYANAN BANQUET KITCHEN DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS PENYAJIAN MAKANAN DI ROYAL AMBARRUKMO
HOTEL YOGYAKARTA

Food and Beverage Product Department Royal Ambarrukmo Yogyakarta



OLEH

NAMA : MARCELLA NOOR DHIELA PUTRI
NIM : 120109734
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

**PELAYANAN BANQUET KITCHEN DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS PENYAJIAN MAKANAN DI ROYAL AMBARRUKMO
HOTEL YOGYAKARTA**

Food and Beverage Product Department Royal Ambarrukmo Yogyakarta

OLEH:

NAMA : MARCELLA NOOR DHIELA PUTRI
NIM : 120109734
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilawati, M.M)
NIDN: 0505026202

(R.M. Nikasius Jonet S., S.Sos., M.Si)
NIDN: 0518117401

BERITA ACARA UJIAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
PELAYANAN BANQUET KITCHEN DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS PENYAJIAN MAKANAN DI ROYAL AMBARRUKMO
HOTEL YOGYAKARTA**

Food and Beverage Product Department Royal Ambarrukmo Yogyakarta

OLEH:

NAMA : MARCELLA NOOR DHIELA PUTRI

NIM : 120109734

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 03 Juni 2023

Penguji,

(R.M. Nikasius Jonet S., S.Sos., M.Si)

NIDN: 0518117401

**Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN: 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Laporan ini dibuat sebagai salah satu syarat kelulusan untuk dapat menyelesaikan program studi D3 Perhotelan.

Dengan ini telah adanya berbagai kendala yang penulis alami saat penyusunan laporan ini, akhirnya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini meskipun jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si selaku Dosen Pembimbing Penulisan Laporan Tugas Akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku ketua Program Studi Perhotelan.
4. Bapak Setyono Nugroho, S.ST, M.Sc selaku dosen pembimbing kelas.
5. Bapak Herman Courbois selaku General Manager Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
6. Bapak Sudimin. selaku Food And Beverage Banquet Manager Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.

7. Kepada Chef Eko Purjiono selaku Sous Chef di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk mencari ilmu dan menambah wawasan. Di dunia *kitchen*.
8. Kepada seluruh Staff Kitchen Banquet di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta yang telah memberi ilmu dan pengalaman bekerja dalam tim maupun individu. Akhir kata semoga laporan sederhana ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulis sangat menyadari bahwa laporan akhir ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan kurangnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu penulis mengharapkan segala bentuk saran dan masukan serta kritik yang membangun. Semoga laporan akhir ini dapat berguna bagi pembacanya.

Yogyakarta, 3 Mei 2023

Marcella Noor Dhiela Putri

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulis	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Karakteristik Hotel	8
3. Jenis-jenis Hotel	8
4. Departemen Yang Ada di Hotel	11
B. Food and Beverage Product Department	13
1. Pengertian Food and Beverage Product Department	13
C. Pengertian Banquet Kitchen	18
BAB III BAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	
A. Sejarah Objek.....	19
1. Sejarah Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	19
2. Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.....	21
B. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	22
C. Managemen Industri	28
D. Struktur Organisasi Tugas dan Tanggung Jawab	28

E. Food and Beverage Product Department Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	34
F. Jadwal Kerja	36
BAB IV ANALISA DATA	
A. Upaya Dalam Meningkatkan Kualitas Penyajian Makanan Di Banquet Kitchen	38
B. Kendala yang dihadapi oleh Banquet kitchen.....	41
C. Solusi Banquet kitchen Dalam Penyelenggaraan Event Di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	45
B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel. 3.1 Food and Beverage Outlet.....	27
Tabel. 3.2 Function Venue	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	15
Gambar 3.1 Royal Ambarrukmo Yogyakarta	21
Gambar 3.2 Deluxe room Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	23
Gambar 3.3 Premier room Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	23
Gambar 3.4 Studio room Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	24
Gambar 3.5 Suite executive room Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	24
Gambar 3.6 Junior suite room Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta	25
Gambar 3.7 Ambarukmo suite room Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.	25
Gambar 3.8 Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Product</i> Royal.....	34
Gambar 3.9 Jadwal Kerja Royal Ambarrukmo Yogyakarta	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi

Lampiran 2 Sertikat OJT

Lampiran 3 Lembar Bimbingan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara yang terkenal dengan kekayaan alam yang luas, banyak terdapat destinasi wisata dan pulau-pulau yang indah. Hal tersebut membuat sektor pariwisata sangat banyak diminati bahkan sampai mancanegara. Salah satu unsur terpenting di dalam kepariwisataan selain atraksi wisata yang menjadi tujuan utama wisatawan adalah sarana akomodasi, sebagai tempat untuk beristirahat yang biasa disebut hotel.

Hotel adalah akomodasi, yang menyediakan fasilitas dan pelayanan penginapan, makan dan minuman, serta jasa-jasa lainnya untuk umum yang tinggal untuk sementara waktu, dan dikelola secara komersil. Industri perhotelan termasuk ke dalam *hospitality industry*, di industri perhotelan terdapat beberapa departemen salah satunya *Food & Beverage Departemant Food & Beverage Service dan Food & Beverage Product*.

Food and Beverage Product merupakan salah satu bagian hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari appetizer, soup, main course dan dessert bagi para tamu hotel. Adapun didalam *food beverage product* memiliki beberapa section yang berbeda diantaranya yaitu: *Main kitchen, Gardemanger, Pastry, Butcher, dan Banquet kitchen*.

Banquet Kitchen merupakan sarana yang tidak jauh berbeda dengan restoran baik perlengkapan, peralatan serta tata saji yang disuguhkan,

hanya saja Banquet bertugas untuk menangani segala macam kegiatan pesta atau jamuan makan yang di selenggarakan di hotel ketika ada pihak yang memesan atau ada event tertentu saja., salah satu penunjang *banquet kitchen* yaitu kualitas pelayanannya.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk Menyusun laporan tugas akhir dengan judul. **“Pelayanan Banquet Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Penyajian Makanan di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta”**.

B. Rumusan Masalah

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan, penulis menyimpulkan hal yang menjadi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana upaya *banquet kitchen* dalam meningkatkan kualitas penyajian makanan di *banquet kitchen*?
2. Bagaimana kendala yang dihadapi oleh *banquet kitchen*?

C. Tujuan Penulisan Laporan

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan, penulis menyimpulkan hal yang menjadi tujuan penulisan laporan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui upaya meningkatkan kualitas penyajian makanan di *banquet kitchen*?
2. Untuk mengetahui kendala yang di hadapi *banquet kitchen*?

D. Manfaat Penulisan Laporan

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan, penulis menyimpulkan

hal yang menjadi manfaat penulisan laporan sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan, penulis menyimpulkan hal yang menjadi Manfaat penulisan laporan bagi Mahasiswa sebagai berikut;

- a. Dapat menambah ilmu dan wawasan mengenai produk yang ada di *banquet kitchen*.
- b. Menambah keterampilan, pengetahuan, serta gagasan dunia industri secara professional
- c. Dapat meningkatkan kemampuan soft skill dan hard skill pada bidang *banquet kitchen*.
- d. Mendapat pengalaman kerja sebelum terjun langsung ke dalam dunia pekerja yang nyata.

2. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan, penulis menyimpulkan. Hal yang menjadi manfaat penulisan laporan bagi STP AMPTA sebagai berikut :

- a. Meningkatkan hubungan antara pihak kampus dengan perusahaan tersebut.
- b. Dapat menciptakan tenaga kerja yang profesional sesuai dengan kebutuhan industri jasa perhotelan.

3. Manfaat bagi Royal Ambarrukmo

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan, penulis

menyimpulkan hal yang menjadi manfaat penulisan laporan bagi Royal Ambarrukmo sebagai berikut;

- a. Dapat melihat kemampuan potensial yang dimiliki siswa-siswi peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
- b. Sebagai sarana kontribusi bagi instansi terhadap dunia pendidikan.
- c. Menjalin hubungan yang baik yang dapat saling menguntungkan antara instansi dengan perguruan tinggi.