

## **TUGAS AKHIR**

# **KREAKTIFITAS GARNISH DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN CAKE DI PUNIKA DELI ROYAL AMBARUKMO HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode 2 agustus 2022 s/d 2 februari 2023**



### **DISUSUN OLEH**

**NAMA : NUDIA**

**NIM : 120109741**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**KERAKTIFITAS GARNISH DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN  
CAKE DI PUNIKA DELI ROYAL AMBARUKMO HOTEL  
YOGYAKARTA**

**Periode 2 agustus 2022 s/d 2 februari 2023**



**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat  
Menyelsaikan Progam Diploma III Perhotelan  
Di STP AMPTA Yogyakarta**

**OLEH :**

**NAMA : NUDIA**

**NIM : 120109741**

**JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**KREAKTIFITAS GARNISH DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN  
CAKE DI PUNIKA DELI ROYAL AMBARUKMO HOTEL  
YOGYAKARTA**

**Periode 2 agustus 2022 s/d 2 februari 2023**

**OLEH :**

**NAMA : NUDIA**

**NIM :120109741**

**JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)**

**Telah Disetujui Oleh**

**Kaprodi Perhotelan**

**( Heni Susilowati,DRA.,M.M )**

**NIDN. 0505026202**

**Dosen Pembimbing**

**( Arif Dwi Saputra, S.S.,M.M )**

**NIDN.0525047001**

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
KREAKTIFITAS GARNISH DALAM MENINGKATKAN PENJUALAN  
CAKE DI PUNIKA DELI ROYAL AMBARUKMO HOTEL  
YOGYAKARTA**



**OLEH :**

**NAMA : NUDIA**

**NIM : 120109741**

**JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)**

**Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan lulus**

**Pada tanggal 08 Juni 2023**

**Penguji,**

**(Arif Dwi Saputra, S.S.,M.M)**

**NIDN: 0518117401**

**Mengetahui,**

**Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**

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

**NIDN: 0526125901**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah Yang Maha Esa, sehingga penulis dapat membuat dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan di Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan PKL (Praktek Kerja Lapangan) bagi para mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta. Praktek kerja lapangan ini merupakan salah satu upaya dalam menjalin kerjasama yang baik dalam bidang pariwisata khususnya dalam bidang perhotelan. Dan kami harap praktek kerja ini akan memberi banyak manfaat bagi kami para mahasiswa maupun bagi pembaca.

Kemudian Penulis senantiasa mengucapkan terima kasih, kepada pihak-pihak yang telah membantu dan mewujudkan penyelesaian Laporan praktek kerja lapangan ini, diantaranya.

1. Kedua orang tua penulis untuk Ibu dan Ayah yang telah menjadi orang tua terhebat sejagad raya, yang selalu memberikan motivasi, nasehat, cinta, perhatian, dan kasih sayang serta doa yang tentu takkan bisa penulis balas.
2. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S.,M.M selaku dosen pembimbing, yang telah memberikan kritik, saran, bantuan dan arahan selama penulis menyusun Tugas Akhir
3. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta

4. Ibu Henny Susilowati, DRA.,MM selaku dosen pembimbing praktek kerja lapangan di Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
5. Seluruh staff dosen dan Akademik STP AMPTA Yogyakarta
6. Keluarga besar dan teman-teman seangkatan yang telah menemani saya dari awal masuk kuliah hingga saat ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari berbagai pihak guna menyempurnakan Laporan Praktik Kerja. Penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca sekalian.

Yogyakarta, 25 Maret 2023

Nudia

## Daftar Isi

HALAMAN	
JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA UJIAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat penulisan.....	4
BAB II.....	6
LANDASAN TEORI.....	6
A. Gambaran umum Industri Perhotelan.....	6
B. Departemen dalam Sebuah Hotel.....	9
C. Karakteristik Hotel.....	14
D. Jenis Hotel.....	16
E. Klasifikasi Hotel .....	18
F. Gambaran Umum Food and Bavarage Product Pastry .....	20
G. Hubungan Pastry Dengan Departemen Lain.....	22
BAB III.....	24
GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN .....	24
A. Deskripsi lokasi.....	24
B. Sejarah tempat .....	24
C. Produk dan Jasa yang Ditawarkan .....	27
D. Visi dan Misi Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta .....	33
E. Strukrtur organisasi.....	34
F. Pengertian Food and Beverage department .....	37
BAB IV .....	42
ANALISIS DATA .....	42
A. Food plating.....	42
B. Penataan penyajian makanan.....	42

C. Ukuran porsi hidangan .....	43
D. Analisis pelaksanaan kerja .....	44
E. Kreasi garnish Punika Deli Royal Ambarukmo Hotel ada 2 yaitu .....	44
F. Aspek Pertimbangan Dalam Menggarnish Cake di Punika Deli Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta .....	45
G. Lampiran .....	4
9	
BAB .....	57
KESIMPULAN .....	57
A. KESIMPULAN .....	57
B. SARAN .....	58
DAFTAR PUSTAKA .....	59



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Sejalan dengan perkembangan dunia pariwisata, dunia perhotelan perlu mendapatkan perhatian. Sebagai badan usaha yang bergerak dibidang akomodasi, industri perhotelan akan terus berkembang dengan meningkatkan pelayanan. Salah satu bagian yang mempunyai fungsi penting dalam pelayanan ini adalah kitchen department atau bagian dapur. *F&B (Food and Beverage)* departement yang bertugas melakukan penjualan dan pelayanan makanan dan minuman di hotel. *F&B* departement dibagi menjadi dua yaitu *F&B product* dan *F&B service*. *F&B product* sendiri dibagi menjadi beberapa section salah satunya pastry and bakery section.

Food and Beverage departemen adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena Food & Beverage departement bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar , restaurant ,coffee shop, banquet makanan karyawan dan sebagainya,

Pengolahan dan penyajian makanan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Makanan yang diolah dengan baik kemudian disajikan dengan bentuk yang menarik akan dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Penyajian makanan dengan penampilan menarik menjadikan sebuah trend pada produk kuliner. Perubahan trend dalam penampilan makanan membuat kuliner berkembang, banyak usaha makanan yang terinspirasi dari

penampilan makanan dan kreativitas makanan berkelas tinggi seperti di hotel karena itu dapat menciptakan hidangan dengan nilai jual tinggi dan menjadi daya tarik bagi konsumen. Makanan yang enak, belum tentu menarik perhatian, makanan yang menarik belum tentu enak. Tapi makanan yang enak dan menarik adalah yang di cari oleh banyak orang. Menyajikan makanan adalah bagaimana membuat makanan yang lezat dengan tampilan yang menarik. Karena tampilan, cara penyajian makanan dan kualitas makanan yang baik dapat menimbulkan keinginan untuk mencicipi makanan tersebut. Oleh karena itu diperlukan kreatifitas bagi seseorang untuk membuat makanan terlihat menarik agar makanan tersebut memiliki daya tarik tersendiri. Penyajian makanan adalah faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi apabila penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti, karena makanan yang ditampilkan saat disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa. Dalam pelaksanaannya dilakukan dengan prosedur tertentu, bagi mahasiswa tersebut setidaknya sudah memiliki kemampuan dasar yang sesuai dengan bidang yang digeluti yaitu Food and Beverage Product (Pastry).

Alasan mengapa mahasiswa harus memiliki bekal ilmu pengetahuan dasar yang sesuai bidangnya, yaitu agar mempermudah mahasiswa tersebut dalam pelaksanaan PKL untuk mendapatkan ilmu sesuai bidangnya. Dengan adanya PKL yang diselenggarakan oleh STP AMPTA Yogyakarta, telah memberikan pengalaman yang sangat bermanfaat bagi mahasiswa dalam menambah wawasan dan pengalaman didunia kerja sebenarnya terutama dibidang Food and Beverage

Product (Pastry). Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja yang profesional dibidangnya. Melalui Praktek Kerja Lapangan (PKL) diharapkan dapat menciptakan tenaga kerja yang profesional. Mahasiswa yang melaksanakan PKL tersebut diharapkan agar dapat menerapkan ilmu yang didapatkannya dan juga menjadi mahasiswa yang nantinya siap terjun didunia kerja.

#### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana Kreasi garnish pada penyajian makanan di punika deli royal ambarukmo hotel Yogyakarta ?
2. Apa saja aspek yang dipertimbangkan dalam membuat garnish pada penyajian makanan di punika deli royal ambarukmo hotel Yogyakarta ?

#### **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Menjembatani antara teori di perkuliahan dengan praktek di lapangan.
2. Meningkatkan kemampuan kreatifitas dan pengembangan wawasan keilmuan mahasiswa.
3. Membekali mahasiswa tentang iklim kerja dan prosedur dunia industri.
4. Mengenal pasar dan produk atau jasa yang dihasilkan oleh dunia usaha dandunia industri.
5. Meningkatkan kemampuan adaptif mahasiswa.
6. Mengenal seluk beluk wilayah pekerjaan dunia usaha dan dunia industry kepada mahasiswa secara langsung.

7. Menjadi sarana promosi calon alumni untuk memasuki pasar kerja di dunia usaha dan industri.

#### **D. Manfaat penulisan**

Manfaat yang dapat diambil dari penelitian mengenai “Kreasi garnish pada penyajian makanan di di punika deli hotel royal ambarukmo Yogyakarta” adalah :

##### **1. Manfaat bagi Mahasiswa**

- a. Dengan mengikuti PKL mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan hard and soft skill di industry
- b. Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sisten Pendidikan akademis dan industry
- c. Penulis dapat menambah wawasan pada bidang food and beverage product terutama pada pastry section yaitu dalam membuat dessert dan kreatifitas garnish dalam hidangan penutup.

##### **2. Manfaat bagi Akademik**

- a. Bisa menjadi bahan kajian untuk penulisan yang serupa atau sejenis.
- b. Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja lapangan.
- c. Meningkatkan hubungan dengan kemitraan perusahaan.

##### **3. Manfaat bagi Pembaca**

- a. Agar pembaca bisa mengetahui cara membuat garnish yang dilakukan punika deli yogyakarta dan mengetahui proses dibalik penyajian hidangan yang menarik.

- b. Segala informasi dan data penelitian ini bisa menjadi inspirasi bagi pembaca agar menjadi refrensi

#### 4. Manfaat bagi perusahaan

- a. agar cafe mempertahankan eksistensi terhadap persaingan bisnis dan mengambil saran masukan dari penulis.
- b. selalu menciptakan kreasi yang baru untuk menarik konsumen.

