

LAPORAN TUGAS AKHIR
STANDAR DALAM MENYIAPKAN *FRUIT BASKET*
UNTUK TAMU VIP INDOLUXE HOTEL YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH :

NAMA : PAWESTRI SATYA PRATIWI

NIM : 120109707

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTAYOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
STANDAR DALAM MENYIAPKAN *FRUIT BASKET*
UNTUK TAMU VIP INDOLUXE HOTEL YOGYAKARTA

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Studi Diploma

III Perhotelan

di Sekolah Ttinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



OLEH :

NAMA : PAWESTRI SATYA PRATIWI

NIM : 120109707

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTAYOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
STANDAR DALAM MENYIAPKAN *FRUIT BASKET*
UNTUK TAMU VIP INDOLUXE HOTEL YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : PAWESTRI SATYA PRATIWI

NIM : 120109707

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Prodi Perhotelan

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN . 0505026202

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN . 0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
STANDAR DALAM MENYIAPKAN *FRUIT BASKET*
UNTUK TAMU VIP INDOLUXE HOTEL YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : PAWESTRI SATYA PRATIWI
NIM : 120109707
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji dan telah dinyatakan *LULUS*
Pada Tanggal.....*17 Juni 2023*.....

Penguji

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN . 0505026202

Mengetahui



KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin, puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik, serta hidayah-Nya yang tiada terkira besarnya, tidak lupa sholawat serta salam penulis curah dan limpahkan kepada junjungan kita Nabi Agung Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabat – sahabat - Nya dan kita selaku umat - Nya di akhir zaman. Tidak lupa penulis ucapkan terimakasih kepada kedua orangtua yang telah memberikan motivasi, doa, dan dukungannya baik secara moril maupun materi, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Penyusunan Laporan Tugas Akhir ini guna memenuhi syarat kelulusan Program Studi Diploma III Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S ST. M Si selaku Dosen Pembimbing Akademik.
4. Ibu Siti Aimanul Husna selaku *Human Resources Coordinator*, Indoluxe Hotel Yogyakarta.
5. Bapak Sugiyarto selaku *Head Chef*, Indoluxe Hotel Yogyakarta, yang telah memberikan ilmu serta pengalaman kepada penulis selama

melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.

6. Segenap Karyawan Indoluxe Hotel Yogyakarta yang telah membimbing dan memberikan banyak ilmu selama Praktek Kerja Lapangan.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat kekurangan baik dalam materi maupun dalam penulisan. Untuk itu penulis dengan rendah hati menerima kritik dan saran yang membangun demi tercapainya kesempurnaan dan kebaikan dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, 17 Juni 2023



Pawestri Satya Pratiwi

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan	3
D. Manfaat Penulisan	4
BAB II	5
LANDASAN TEORI	5
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department	13
C. Gambaran Umum <i>Kitchen</i>	19
D. Pengertian Tamu Hotel dan Fruit Basket	25
BAB III	28
GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	28
A. Gambaran Umum Indoluxe Hotel Yogyakarta	28

B. Struktur Organisasi Indoluxe Hotel Yogyakarta.....	38
C. Food and Beverage Product	39
BAB IV	45
ANALISIS DATA	45
A. Standar dalam Menyiapkan Fruit Basket untuk Tamu VIP Indoluxe Hotel Yogyakarta	45
B. Kendala Ketika Menyiapkan <i>Fruit Basket</i> Untuk Tamu VIP Indoluxe Hotel Yogyakarta	48
BAB V	50
KESIMPULAN dan SARAN.....	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi Food and Beverage Departement	19
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	21
Gambar 3. 1 Deluxe Room	30
Gambar 3. 2 Deluxe Family	31
Gambar 3. 3 Deluxe Suite.....	31
Gambar 3. 4 Executive Suit.....	31
Gambar 3. 5 Presidential Suite	32
Gambar 3. 6 Meeting Room	32
Gambar 3. 7 Gandhiva Restaurant.....	34
Gambar 3. 8 Amerta Lounge	35
Gambar 3. 9 Nirvana Lounge and Bar.....	35
Gambar 3. 10 Fitness Center	36
Gambar 3. 11 Kolam Renang	37
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi Indoluxe Hotel Yogyakarta	38
Gambar 3. 13 Stall Makanan	43
Gambar 3. 14 Jadwal Kerja Kitchen Section.....	44
Gambar 4. 1 Fruit Basket untuk tamu VIP I.....	46
Gambar 4. 2 Fruit Basket untuk Tamu VIP II	47
Gambar 4. 3 Fruit Basket untuk Tamu VIP III.....	47

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Akomodasi diartikan sebagai kamar atau tempat tinggal dimana pengunjung dapat tidur atau menginap. Sedangkan dalam arti yang luas diartikan tidak hanya sebagai tempat untuk tidur atau menginap saja melainkan juga sebagai tempat untuk istirahat sementara selama perjalanan dan makan minum serta fasilitas lain yang diperlukan tamu menurut Sri Larasati, (2016:2). Kota Yogyakarta sendiri saat ini sudah banyak ditemui beragam jenis penginapan mulai dari hotel, *resort*, *cottage*, *villa*, *losmen*, *guest house*, *homestay*, bahkan *campervan* juga ada.

Salah satu jenis akomodasi yang akan penulis bahas disini adalah hotel, arti hotel dalam buku Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan yang ditulis oleh Adi Soenarno, (2003:205) adalah suatu bentuk usaha yang menyediakan / menyewakan jasa akomodasi, konsumsi, dan rekreasi, yang dikelola secara profesional. Secara garis besar hotel menurut para ahli hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan berikut minum serta jasa lainnya yang dikelola secara komersial dan profesional serta diperuntukkan bagi setiap orang yang membutuhkan untuk tempat tinggal sementara waktu.

Indoluxe Hotel Yogyakarta merupakan salah satu hotel bintang empat berkonsep hotel bisnis yang berkomitmen tinggi agar semua pertemuan,

rapat, ataupun seminar berhasil dengan baik dengan pelayanan yang memadukan antara sentuhan modern dan tradisional. Hotel ini terletak di Jl. Palagan Tentara Pelajar, 106, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Departemen yang akan penulis bahas disini adalah *Food and Beverage Department* yang bertanggung jawab sebagai penyedia makanan dan minuman, berperan besar terhadap kepuasan tamu melalui menu yang tersedia. Departemen *Food and Beverage* terbagi menjadi dua bagian yakni *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. Keduanya saling berhubungan dan bekerja sama memenuhi kebutuhan tamu melalui menu yang ditawarkan, baik tamu yang menginap di hotel maupun yang tidak.

Semua tamu yang menginap di hotel akan diperlakukan layaknya seorang raja, para *staff* akan melayani kebutuhan tamu dengan segera karena sudah menjadi tanggung jawab mereka memberikan kepuasan serta kesan yang baik untuk tamu yang datang. Terlebih untuk tamu VIP, tentu akan mendapatkan pelayanan yang lebih baik.

VIP adalah salah satu akronim yang berasal dari bahasa Inggris dengan kepanjangan *Very Important Person*. Dalam bahasa Indonesia berarti tamu yang sangat penting. Tamu yang dianggap VIP adalah mereka yang menempati kamar *suite*, selebritis, pejabat pemerintahan, pimpinan perusahaan, langganan tetap hotel, dan lain sebagainya. Ada juga tamu VVIP yaitu tamu yang sangat penting seperti presiden, dan tamu yang

menempati kamar tipe paling mewah di hotel.

Penulis menemukan beberapa *fruit basket* yang masih tersisa bahkan ada *fruit basket* yang masih utuh, maka dari itu penulis melakukan observasi tentang **Standar dalam Menyiapkan *Fruit Basket* untuk Tamu VIP Hotel Indoluxe Yogyakarta.**

B. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah dijabarkan di atas, maka penulis membuat suatu rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana standar dalam menyiapkan *Fruit Basket* untuk tamu VIP di Indoluxe Hotel Yogyakarta?
2. Apa saja kendala ketika menyiapkan *Fruit Basket* untuk tamu VIP di Indoluxe Hotel Yogyakarta?

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan poin-poin rumusan masalah diatas, tujuan penulisan adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui standar dalam menyiapkan *Fruit Basket* untuk tamu VIP di Indoluxe Hotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui apa saja kendala ketika menyiapkan *Fruit Basket* untuk tamu VIP di Indoluxe Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dilaksanakannya praktek kerja lapangan yaitu:

1. Manfaat Bagi Penulis
 - a) Untuk menambah pengetahuan serta melatih *skill* keterampilan.
 - b) Untuk menambah pengalaman serta menambah relasi.
 - c) Sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

2. Manfaat Bagi Akademik
 - a) Untuk merelevasikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.
 - b) Untuk menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.
 - c) Untuk melihat tingkat keberhasilan lembaga dalam mendidik dan melatih para mahasiswa.

3. Manfaat Bagi Perusahaan
 - a) Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.
 - b) Perusahaan mendapat tambahan tenaga operasional sehingga pekerjaan akan cepat terselesaikan.