

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN NASTAR CAKE UNTUK
SPECIAL TREATMENT
DI INDO LUXE HOTEL JOGJAKARTA



DISUSUN OLEH

NAMA : TITIS MAULANI

NIM : 120109747

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN NASTAR CAKE UNTUK
SPECIAL TREATMENT
DI INDO LUXE HOTEL JOGJAKARTA

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



OLEH:

NAMA : TITIS MAULANI

NIM : 120109747

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN NASTAR CAKE UNTUK
SPECIAL TREATMENT
DI INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA



OLEH:

NAMA : TITIS MAULANI

NIM : 120109747

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Dra. Enny Mulyantari, M.M)

NIDN. 0026046101

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN NASTAR CAKE UNTUK
SPECIAL TREATMENT
DI INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA**



OLEH:

**NAMA : TITIS MAULANI
NIM : 120109747
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan *..... LULUS*

Pada tanggal *26 Juni 2023*

Penguji,

(Dra. Enny Mulyantari, M.M)

NIDN. 0026046101

Mengetahui,



HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini dipersembahkan kepada:

1. Allah SWT. Karena hanya atas izin dan karunianyalah maka Laporan Tugas Akhir ini dapat dibuat dan selesai pada waktunya.
2. Kedua orang tua yang telah memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
3. Mba Widya yang selalu memberikan semangat selama penulis menempuh Pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta serta dukungan selama menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehingga penulis diberikan kesehatan dan kesempatan untuk dapat menyelesaikan kegiatan *on the job training* di Indoluxe Hotel Jogjakarta. Adapun laporan ini merupakan syarat kelulusan dari pendidikan selama menuntut ilmu di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan laporan ini penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku ketua Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Drs. Prihatno, MM. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Seluruh Dosen pengampu di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Siti Aimanul Husna selaku Human Resources Coordinator Indoluxe Hotel Jogjakarta.
6. Ubbo Agra selaku Front Office Manager di Indoluxe Hotel Jogjakarta yang telah memberikan banyak ilmu serta saran dan kritikan terhadap penulis.
7. Sugiarto selaku Head Chef di Indoluxe Hotel Jogjakarta yang telah memberikan banyak ilmu serta saran dan kritikan terhadap penulis.

Penyusunan Laporan Tugas Akhir ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun masih banyak juga kekurangan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangatlah berarti bagi penulis untuk membangun semua pihak yang diharapkan, penulis berharap Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta mendapat ilmu pengetahuan bagi penulis.

Yogyakarta, 26 Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN BERITA ACARA	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah.....	2
C. Tujuan Penulisan Laporan.....	3
D. Manfaat Penulisan Laporan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Nastar Cake	5
1. Nastar Cake	5
2. Cara Membuat Nastar Cake Secara Umum	6
B. Special Treatment.....	10
BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN	12
A. Deskripsi Indoluxe Hotel Jogjakarta	12
1. Indoluxe Hotel Jogjakarta	12
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department.....	13
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	13
2. Struktur Organisasi Pastry	14
C. Deskripsi Pastry di Indoluxe Hotel Jogjakarta	15
1. Pastry di Indoluxe Hotel Jogjakarta	15
2. Struktur organisasi pastry di Indoluxe Hotel Jogjakarta	15
BAB IV ANALISIS DATA.....	16
A. Hasil dan Pembahasan.....	16
BAB V PENUTUP.....	27
A. Kesimpulan	27
B. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	28

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Nastar Crumble Roll Cake

Gambar 2.2 Nastar Crumble Cake

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Pastry

Gambar 3.2 Struktur Organisasi Pastry di Indoluxe Hotel Jogjakarta

Gambar 4.1 Set Up Fruit Basket VIP 2&VIP 3

Gambar 4.2 Set Up Slice Fruit

Gambar 4.3 Set Up Nastar Cake

Gambar 4.4 Adonan Sponge Cake

Gambar 4.5 Sponge Cake Yang Sudah Matang

Gambar 4.6 Crumble

Gambar 4.7 Plating Nastar Cake

Gambar 4.8 Plating Nastar Cake

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Endar Sri (1996:8), “Hotel adalah sebuah bangunan yang didirikan dan dikelola dengan tujuan komersial dengan jalan menyediakan fasilitas penginapan untuk masyarakat umum. Dengan rincian fasilitas seperti jasa penginapan, jasa pelayanan barang bawaan, jasa penyedia makanan dan minuman, jasa fasilitas perabot dan hiasan, serta jasa pencucian pakaian.

Food and beverage department adalah salah satu *department* yang ada di hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam menyediakan dan melayani makanan dan minuman untuk tamu yang menginap di hotel maupun tamu dari luar hotel, seperti pernikahan, *birthday*, dan *meeting*. *Food and beverage department* dibagi menjadi 2 yaitu: *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage product* sendiri dibagi menjadi beberapa *section* salah satunya *pastry section*.

Pastry merupakan salah satu *section food and beverage product* yang khusus menangani atau membuat *cake* dan *dessert* untuk keperluan *coffee break* dan *breakfast*.

Berbagai macam *cake* yang ada di Indoluxe Hotel Jogjakarta antara lain *Red Velvet Cake*, *Taro Cake*, *Matcha Cake*, *Tiramisu Cake*, dan *Nastar Cake*.

Salah satu *cake* yang digunakan untuk *special treatment* di Indoluxe Hotel Jogjakarta adalah *Nastar Cake*, *cake* ini sebagai *special treatment* dikarenakan tampilan *cake* yang unik dan tekstur *cake* yang lembut dengan rasa manis dan segar dari selai nanas.

Special treatment di Indoluxe Hotel Jogjakarta merupakan pelayanan yang diberikan oleh *department front office* yang berkoordinasi dengan salah satu departemen yaitu *food and beverage product*. Tindakan ini dilakukan untuk memberikan kesan positif kepada tamu VIP salah satunya *repeater guest* (tamu yang sudah datang berulang kali ke sebuah hotel untuk menginap). Kualitas pelayanan perlu mendapat perhatian khusus bagi setiap elemen dalam sebuah hotel karena kualitas pelayanan mempunyai hubungan langsung dengan kemampuan bersaing dan tingkat keuntungan yang diperoleh sebuah hotel. *Special treatment* diharapkan dapat memberikan kepuasan bagi tamu dan mendorong tamu untuk melakukan kunjungan kembali ke hotel.

Dari uraian tersebut, penulis tertarik mengangkat menjadi topik Tugas Akhir yang selanjutnya diberi judul “Pembuatan Nastar Cake Untuk Special Treatment Di Indoluxe Hotel Jogjakarta”.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. *Special treatment* apa saja yang diberikan oleh Indoluxe Hotel Jogjakarta kepada tamu *VIP*?

2. Bagaimana cara membuat dan bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan *nastar cake*?

C. Tujuan Penulisan Laporan

1. Untuk mengetahui *special treatment* apa saja yang diberikan oleh Indoluxe Hotel Jogjakarta kepada tamu *VIP*.
2. Untuk mengetahui cara membuat dan bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan *nastar cake*.

D. Manfaat Penulisan Laporan

1. Manfaat Bagi Penulis
 - a. Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Diploma III program studi D3 Perhotelan jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
 - b. Sebagai pengetahuan tambahan dibidang *Food and Beverage Product* yang belum didapatkan sepenuhnya pada saat praktek di kampus.
 - c. Sebagai pemahaman untuk mengetahui perbandingan antara teori yang diperoleh selama proses perkuliahan dengan keadaan sesungguhnya di industri Perhotelan.

2. Manfaat Bagi Akademik

- a. Sebagai sumber informasi baru untuk mahasiswa khususnya jurusan Perhotelan.
- b. Sebagai bahan masukan baru untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan STP AMPTA Yogyakarta.

3. Manfaat Bagi Perusahaan

- a. Diharapkan dapat memberi manfaat maupun informasi tambahan yang bersifat positif kepada pihak hotel terutama pada *pastry section* di Indoluxe Hotel Jogjakarta.