

LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSEDUR PEMBUATAN PRODUK
CHOCOLATE MOLTEN UNTUK SET MENU
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : BIMA DWI CAHYANTO
NIM : 119109653
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSEDUR PEMBUATAN PRODUK
CHOCOLATE MOLTEN* UNTUK *SET MENU
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA

**Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program
Diploma III Perhotelan STP AMPTA**



OLEH

NAMA : BIMA DWI CAHYANTO
NIM : 119109653
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

20222

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSEDUR PEMBUATAN PRODUK
CHOCOLATE MOLTEN* UNTUK *SET MENU
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA

OLEH:

NAMA : BIMA DWI CAHYANTO
NIM : 119109653
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Dra. Enny Mulyantari, M.M.)

NIDN. 0026046101

BERITA ACARA
LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSEDUR PEMBUATAN PRODUK
CHOCOLATE MOLTEN UNTUK SET MENU
DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA



NAMA : BIMA DWI CAHYANTO
NIM : 119109653
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 11 APRIL 2022

Penguji,

(Dra. Enny Mulyantari.,M.M.)
NIDN. 0026046101

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)
NIDN. 0526125901

HALAMAN PERSEMBAHAN

Teruntuk keluarga penulis Ibu Giyanti, Bapak Sriyanto, Kakak Frischa. Terimakasih atas segala doa tulus dan segala dukungan secara material maupun spiritual selama 20 tahun penulis hidup didunia ini.

Teruntuk teman dan sahabat penulis yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu. Terima kasih sudah membantu, dan sudah mau berbagi keluh kesah terhadap penulis sehingga dapat terselesainya Laporan Tugas Akhir ini.

Teruntuk seluruh anggota dan pengurus UKM Pastry and Bakery. Terimakasih sudah membantu dan ikut berjuang bersama penulis, selama penulis mengikuti UKM tersebut. Terima kasih atas ilmu mengenai *Pastry* maupun ilmu mengenai berorganisasi, semua itu sangat berarti bagi penulis untuk saat ini

Teruntuk semua orang semua orang yang selalu bertanya “kenapa anak cowok kuliah ?” ,”Kapan sidang?” dan “kapan wisuda?” . karena kalian merupakan salah satu alasan bagi penulis untuk secepatnya menyelesaikan tugas akhir.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunianya, sehingga laporan tugas akhir “Prosedur Pembuatan *Chocolate Molten* untuk *Set Menu* Di *Food and Beverage Product Department* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta” ini dapat tersusun hingga selesai.

Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan program studi diploma III perhotelan bagi para mahasiswa STP AMPTA YOGYAKARTA.

Tidak lupa penulis juga mengucapkan banyak teimakasih kepada pihak-pihak yang terkait, yang telah memberi dukungan moral dan juga bimbingannya pada penulis. Ucapan terimakasih ini penulis tujukan kepada :

1. Dra. Enny Mulyantari, M.M. selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan arahan selama proses berlangsungnya bimbingan dan penyusunan Laporan Tugas Akhir.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku ketua program studi perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah membimbing dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
3. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Setyo Prasiyono Nugroho, M.Sc. selaku Pembimbing Akademik.
5. Bapak Eko Purjiono selaku Executive Sous Chef, Bapak Eko Heriyanto selaku Pastry Chef, Kak Intan, Kak Khohar, Kak Faizal, Pak Ardy, Pak Daryanto selaku staff yang telah membimbing dan memberi arahan selama berjalannya kegiatan PKL di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

Pepatah mengatakan “Tak ada gading yang tak retak” penulis menyadari atas ketidak sempurnaan penyusunan laporan kegiatan PKL ini. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat bagi para pembaca. Demi kemajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya masukan berupa kritik atau saran yang bermanfaat.

Yogyakarta, April 2022

Bima Dwi Cahyanto

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penulisan	3
D. Manfaat Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	4
B. Gambaran Umum F&B Department.....	10
C. Pengertian <i>Menu</i> Menurut Ahli	15
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Hotel Royal Ambarrukmo.....	17
B. Organisasi Di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.....	27

C. Gambaran Umum <i>F&B Product Department</i> di Royal Ambarrukmo	30
--	----

BAB IV ANALISA DATA

A. Hasil dan Pengamatan.....	33
1. Penerapan SOP Dalam Membuat Produk <i>Chocolate Molten</i>	33
2. Alat Yang Digunakan Dalam <i>Pembuatan Chocolate Molten</i>	34
3. Bahan dan Cara Membuat <i>Chocolate Molten</i>	38
4. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kegagalan Produk.....	40

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	42
B. Saran	42

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Royal Ambarrukmo.....	17
Gambar 3.2 Caos Dhahar	25
Gambar 3.3 Patehan	26
Gambar 4.1 <i>bowl stainless</i>	34
Gambar 4.2 <i>balon wisk</i>	34
Gambar 4.3 <i>chinese bowl</i>	35
Gambar 4.4 <i>ring cutter</i>	35
Gambar 4.5 <i>kitchen scale</i>	36
Gambar 4.6 <i>baking tray</i>	36
Gambar 4.7 <i>rubber spatula</i>	37
Gambar 4.8 <i>oven</i>	37
Gambar 4.9 <i>microwave</i>	38
Gambar 4.10 <i>chocolate molten</i>	39

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 <i>chocolate molten</i>	39
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Dokumentasi
- Lampiran 2 Surat Balasan Hotel
- Lampiran 3 Sertifikat PKL

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara yang terdiri dari berbagai pulau dengan keindahan dan keberagamannya membuat sektor pariwisata di Indonesia sangat luas. Dengan luasnya sektor pariwisata di Indonesia membuat kebutuhan Sumber Daya Manusia (SDM) yang paham akan pariwisata juga sangat dibutuhkan. Berbicara mengenai pariwisata tidak dapat terlepas dari industri perhotelan yang setiap tahunnya semakin bertambah karena adanya aktivitas wisatawan yang ingin berwisata.

Perhotelan merupakan industri yang pada dasarnya berfungsi sebagai tempat menginap tamu, namun tidak hanya sebagai tempat menginap hotel juga menyediakan makanan dan minuman yang juga mempunyai peran penting dalam memenuhi kebutuhan hidup tamu, dengan adanya makanan dan minuman di hotel dapat memudahkan tamu untuk memenuhi kebutuhannya.

Untuk memenuhi kebutuhan tamu tersebut hotel memiliki salah satu departemen yang khusus untuk menyiapkan produk makanan dan minuman yang akan dikonsumsi tamu. *Food and beverage department* adalah departemen yang bertanggung jawab atas segala persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan dan minuman untuk tamu. Dalam hal

ini *Food and beverage department* dibedakan menjadi dua yaitu *Food and beverage Service department* dan *Food and beverage product department*.

Food and beverage product department memiliki beberapa *section* didalamnya salah satunya adalah *pastry section*. *Pastry section* disini memiliki tugas untuk menyiapkan dan membuat berbagai jenis produk *bakery* dan *pastry product* untuk keperluan *breakfast, lunch, dinner, coffee break* maupun acara-acara lain yang diselenggarakan di hotel tersebut.

Salah satu produk *pastry* yang sangat banyak peminatnya adalah *chocolate molten* yang merupakan hidangan penutup yang berbahan dasar *dark chocolate couverture* dengan kandungan biji cokelat 55% sehingga produk ini memiliki cita rasa *bitter sweet* atau manis di awal kemudian menciptakan sedikit rasa pahit khas dari cita rasa *chocolate* di akhir, dalam proses pembuatannya produk ini memiliki tingkat kesulitan dan kegagalan yang cukup tinggi sehingga prosedur pembuatan *chocolate molten* sangat menarik untuk diteliti.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan *Standard Operational Procedure (SOP)* di Hotel Royal Ambarrukmo dalam proses pembuatan *Chocolate Molten*?
2. Bagaimana cara pembuatan *Chocolate Molten* di Hotel Royal Ambarrukmo ?
3. Apa saja faktor yang mempengaruhi kegagalan produk *Chocolate Molten* di Hotel Royal Ambarrukmo ?

C. Tujuan Penulisan

1. Untuk mengetahui penerapan *Standard Operasional Procedure (SOP)* di Hotel Royal Ambarrukmo.
2. Untuk mengetahui cara pembuatan *Chocolate Molten* di Hotel Royal Ambarrukmo.
3. Untuk mengetahui faktor apa saja yang mempengaruhi kegagalan produk *Chocolate Molten* di Hotel Royal Ambarrukmo.

D. Manfaat Penulisan

1. Manfaat Teoritis

Manfaat yang diharapkan adalah bahwa hasil penelitian ini dapat menambah kepustakaan untuk bahan bacaan dan berguna juga untuk referensi bagi mahasiswa/i selanjutnya yang akan membuat laporan tugas akhir.

2. Manfaat Praktis

Bagi penulis, manfaat praktis yang diharapkan adalah bahwa seluruh tahapan penelitian serta hasil penelitian yang diperoleh dapat menambah keterampilan, memperluas wawasan, dan sekaligus memperoleh pengetahuan empiris mengenai prosedur pembuatan *chocolate molten* untuk *set menu* di *food and beverage department* royal ambarrukmo hotel yogyakarta.