

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENYUSUNAN MENU DI KITCHEN SECTION
GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA



Oleh :

Nama : Dona Erike Mayang Putri

Nim : 119109618

Jurusan : Perhotelan

Prodi : Diploma III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
Penyusunan Menu Di Kitchen Section
Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan
Program Diploma III Perhotelan
Di STP AMPTA Yogyakarta



OLEH :

NAMA : DONA ERIKE MAYANG PUTRI

NIM : 119109618

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
PENYUSUNAN MENU DI KITCHEN SECTION
GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA**

OLEH :

**NAMA : DONA ERIKE MAYANG PUTRI
NIM : 119109618
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

Dosen Pembimbing

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

**(Dr. Hj. Saryani, M.Si)
NIDN . 0517066001**

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENYUSUNAN MENU DI KITCHEN SECTION
GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : DONA ERIKE MAYANG PUTRI
NIM : 119109618
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan *Lulus*

Pada tanggal *25 Mei 2022*

Penguji,

(Dr.Hj. Saryani, M.Si)
NIDN . 0517066001

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



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

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang. Saya panjatkan puji dan syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, tak lupa shalawat dan salam nabi besar Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan baik. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program D III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

Penyusunan Laporan ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan, serta do'a dari berbagai pihak. Oleh karena itu, disampaikan terima kasih tak terhingga kepada pihak-pihak yang terlibat dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini. Semoga segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis selama ini mendapatkan balasan dari Allah SWT. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Ketua Jurusan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Hj. Dr. Saryani, M.Si selaku Dosen Pembimbing dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
4. Ibu Dra. Nuharani EK, M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Staff dan Dosen Pengajar pada program studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
6. Bapak Iwan Ridwan M. selaku General Manager Gallery Prawirotaman Hotel.

7. Rekan - rekan atau Staff Kitchen Gallery Prawirotaman Hotel yang telah membantu dan mengajarkan banyak hal kepada penulis selama menjalankan masa *training*.
8. Keluarga besar dan teman-teman yang telah mendukung membantu dan memotivasi penulis.

Kritik dan saran dari semua pihak diharapkan untuk memperbaiki Laporan Tugas Akhir ini. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 31 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan	3
D. Manfaat Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	10
A. Sejarah Obyek	10
B. Organisasi.....	20
C. Depertment Yang Diteliti.....	25
BAB IV ANALISIS DATA	28
Deskripsi dan analisis data berdasarkan rumusan masalah	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33

A. Kesimpulan	33
B. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.....	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Sejarah Gallery Prawirotaman Hotel.....	10
Gambar 2.2 Logo Gallery Prawirotaman Hotel	12
Gambar 2.3 Gambar 2.3 Kamar <i>Superior</i> Gallery Prawirotaman Hotel.....	13
Gambar 2.4 Kamar <i>Deluxe</i> Gallery Prawirotaman Hotel	14
Gambar 2.5 Kamar <i>Suite</i> Gallery Prawirotaman Hotel.....	15
Gambar 2.6 Gallery <i>Sky Lounge</i>	16
Gambar 2.7 <i>Vine Restaurant</i>	17
Gambar 2.8 Gallery <i>Pool Side</i>	18
Gambar 2.9 Gallery <i>Ballroom</i>	19

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> Gallery Prawirotaman Hotel.....	22
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Tanda Terima PKL.....	36
Sertifikat PKL	37
Nilai OJT PKL	38

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan dan penginapan serta memperoleh makanan dan minuman. Sebagai suatu industri jasa, usaha perhotelan dalam menyelenggarakan pelayanannya harus didukung oleh sarana dan fasilitas yang memadai, antara lain fasilitas penginapan, ruang tamu, tempat parkir, makan dan minum, rekreasi, perlengkapan telekomunikasi, tenaga kerja, dan lain-lain.

Usaha perhotelan benar-benar menjadi usaha komersial yang mampu mendapatkan keuntungan yang sebesar - besarnya, sekaligus menunjang pembangunan negara dimana hotel itu berada. Dalam menunjang pembangunan negara usaha perhotelan dapat berperan aktif diberbagai hal, seperti meningkatkan industri rakyat, menciptakan lapangan kerja, membantu usaha pendidikan latihan, meningkatkan pendapatan daerah atau negara, meningkatkan devisa negara dan meningkatkan hubungan antar bangsa.

Pada dasarnya dalam pengelolaan hotel diberbagai institusi dapat menyediakan makanan yang berkualitas tinggi, pelayanan cepat dan tepat serta ramah, fasilitas cukup dan nyaman, serta standar kebersihan dan sanitasi yang

tinggi. Dalam operasional hotel memiliki beberapa departemen yang mempunyai peranan yang sangat penting dalam penjualan jasa dan pelayanan, salah satunya adalah departemen *Food & Beverage*.

Food & Beverage Department merupakan salah satu departemen yang penting perannya dalam suatu hotel karena bagian ini bertugas menangani kebutuhan makanan dan minuman yang merupakan kebutuhan setiap tamu. Untuk bagian ini harus dikelola secara profesional agar mendapatkan keuntungan yang besar melebihi hasil penjualan kamar.

Banyak jenis maupun sistem menu yang disajikan oleh *outlet Food & Beverage* hotel. Tujuan dari menu adalah sebagai alat komunikasi menyeluruh dengan setiap anggota yang terlibat, termaksud pimpinan. Dan sebagai informasi yang ada dimenu, menu juga berguna dalam rangka mengenalkan jenis - jenis makanan dan minuman kepada calon konsumen.

Dalam pengolahan makanan, penyusunan menu termasuk suatu tahap perencanaan agar dalam pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik. Maka dari itu dalam penyusunan menu perlu ada dasar - dasar yang harus dipertimbangkan. Berdasarkan latar belakang, maka penulis mencoba meneliti bagaimana penyusunan menu di kitchen Gallery Prawirotaman.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana penyusunan menu di Kitchen Gallery Prawirotaman Hotel ?

C. Tujuan Penulisan

1. Untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan program Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui bagaimana penyusunan menu dengan baik dan benar di Gallery Prawirotaman Hotel.
3. Untuk menerapkan teori dan praktek yang diperoleh penulis selama masa Perkuliahan.

D. Manfaat Penulisan

1. Tugas akhir ini membantu penulis dalam memahami tentang penyusunan menu di Kitchen Gallery Prawirotaman Hotel
2. Diharapkan tugas akhir dan laporan didalamnya dapat menjadi referensi atau sumber bacaan mengenai penyusunan menu bagi mahasiswa yang akan melakukan kegiatan On The Job Training di dunia Perhotelan khususnya di bagian Food & Beverage Product.