

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH PROSES *THAWING* PADA KUALITAS DAGING

DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*

GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : ADVENT TITO KRISNAWAN

NIM : 119109613

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH PROSES *THAWING* PADA KUALITAS DAGING

DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*

GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA

OLEH:

NAMA : ADVENT TITO KRISNAWAN
NIM : 119109613
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

Dosen Pembimbing

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

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, MM)
NIDN . 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN
TUGAS AKHIR**
DI DEPARTEMEN *FOOD & BEVERAGE PRODUCT*
GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : ADVENT TITO KRISNAWAN
NIM : 119109613
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan.....

Pada tanggal.....

Penguji,

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, MM)
NIDN. 0516057102



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

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk :*Almamater Kampus tercinta Sekolah Tinggi Ilmu Pariwisata AMPTA Yogyakarta serta kedua orang tua saya yang selalu mendukung saya sampai sejauh ini dan tak lupa juga teman teman seperjuangan yang selalu ada dan mendukung semua langkah saya.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan rahmat Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul ”Proses *Thawing*” Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan laporan ini, masih banyak kekurangan baik dalam penulisan maupun penyusunan laporan ini, karena terbatasnya kemampuan dan waktu. Berkat bantuan dari berbagai pihak sehingga penulisan laporan ini dapat terselesaikan dengan lancar. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, MM selaku Dosen Pembimbing laporan tugas akhir
2. Ibu Drs. Heni Susilowati, M.M sebagai Ketua Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Drs. Prihatno, MM. Sebagai Ketua Yayasan
4. Orang tua, keluarga, saudara, teman-teman serta berbagai pihak yang telah memberikan semangat dan memberikan doa kepada penulis dalam penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa tulisan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran-saran dari pembaca agar dapat lebih baik lagi dalam tulisan-tulisan berikutnya.

Yogyakarta, 4 April 2022

Advent Tito Krisnawan

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I	2
PENDAHULUAN	2
A. Latar Belakang Masalah.....	2
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penulisan.....	2
D. Manfaat Penulisan.....	2
BAB II.....	4
LANDASAN TEORI.....	4
A. Pengertian Hotel.....	4
B. Pengertian Restoran	4

BAB III	6
GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	6
A. Sejarah Hotel Gallery Prawirotaman	6
B. Organisasi.....	12
C. Departemen Yang Diteliti	16
BAB IV	23
ANALISIS DATA	23
A. Pembekuan Daging	23
B. Pengertian <i>Thawing</i>	24
D. Metode <i>Thawing</i>	25
E. Pengaruh Pada Daging	28
BAB V.....	30
KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
A. KESIMPULAN.....	30
B. SARAN	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 3.1 Lobby Area. Halaman 8
- Gambar 3.2 Meeting Room. Halaman 8
- Gambar 3.3 Drop Pick Up & Tour. Halaman 9
- Gambar 3.4 Fitnes. Halaman 9
- Gambar 3.5 Gallery Cafe. Halaman 10
- Gambar 3.6 Mushola. Halaman 10
- Gambar 3.7 Spa. Halaman 11
- Gambar 3.8 Tropical Swimming Pool. Halaman 11
- Gambar 3.9 Vince Restaurant. Halaman 12
- Gambar 4.1 *Thawing* dari Frezer ke Chiller. Halaman 27
- Gambar 4.2. *Thawing* Dengan Air Mengalir. Halaman 28
- Gambar 4.3 *Thawing* Dengan Proses Microwave. Halaman 28
- Gambar 4.4 *Thawing* Dengan Suhu Ruangan. Halaman 29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Certificate Of Appreciation. Halaman 32

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Daging, ikan, kerang dan bahan pangan sejenis yang berasal dari hewan memiliki karakteristik yang berbeda dengan hasil pertanian yang berasal dari tanaman atau tumbuhan seperti buah-buahan, sayuran, biji-bijian, umbi-umbiandan lainnya. Daging-dagingan relatif memiliki sifat yang lebih mudah mengalami perubahan (kerusakan) selama periode tertentu daripada hasil pertanian. Daging memiliki sifat fisik, kimiawi, dan biologis yang mampu mempercepat perubahan tersebut. Supaya daging dapat bertahan lebih lama, berbagai macam metode pengawetan daging dilakukan diantaranya adalah dengan melakukan metode pengawetan daging dengan pembekuan. Daging yang dibekukan akan mengalami perubahan tekstur menjadi lebih keras. Sebelum dilakukan proses pengolahan lainseperti pemasakan, perlu dilakukan pelunakan atau pencairan es beku terlebihdahulu yang terjadi akibat pembekuan air pada bahan. Walaupun tidak semua bahan pangan harus dilakukan pelunakan terlebih dahulu, namun biasanya ataukebanyakan memang disarankan untuk dilakukan pelunakan terlebih dahulu. Proses pelelehan bahan daging-dagingan atau bagian lain dari bagian hewan disebut *thawing*. *Thawing* adalah proses mencairkan bahan pangan yang beku.

Proses *thawing* merupakan salah satu proses pascapanen daging yang umum dilakukan. Terdapat banyak jenis dan metode yang dilakukan dalam proses *thawing* seperti menggunakan media air mengalir, air hangat, dalam *refrigerator* dibiarkan dalam suhu ruang, dalam oven dan masih banyak lainnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan apa yang telah di jelaskan penulis pada latar belakang di atas, maka beberapa hal yang perlu diperhatikan sebagai bahan kajian untuk rumusan masalah, sebagai berikut :

1. Bagaimana melakukan proses *thawing* pada daging dengan menggunakan cara yang ada?
2. Bagaimana dengan kualitas daging yang melakukan proses *thawing*?

C. Tujuan Penulisan

Tujuan penulis dalam menulis artikel ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses *thawing* yang benar
2. Mengetahui kualitas daging dari hasil proses *thawing*
3. Mengetahui berbagai macam cara pada proses *thawing* daging

D. Manfaat Penulisan

Adapun harapan penulis dari adanya penelitian ini dapat bermanfaat bagi akademisi, pemerintah maupun masyarakat terkhususnya, yaitu :

1. Manfaat bagi Akademisi.
 - a. Sebagai referensi dan bahan kajian analisa bagi mahasiswa, dosen ataupun peneliti dan semua kelompok maupun individu terkait.

- b. Dapat dijadikan perbandingan dalam menentukan objek masalah sesuai kebutuhan.
2. Manfaat bagi Penulis.
- a. Penulis mengetahui cara melakukan proses *thawing* yang benar.
 - b. Penulis mendapatkan ilmu yang baru mengenai proses *thawing* yang mungkin tidak di dapat sebelumnya.
3. Manfaat bagi Penulis.
- a. Penulis mengetahui cara melakukan proses *thawing* yang benar.
 - b. Penulis mendapatkan ilmu yang baru mengenai proses *thawing* yang mungkin tidak di dapat sebelumnya.