

LAPORAN TUGAS AKHIR
PIZZA RENDANG SEBAGAI MENU ALACARTE FAVORIT DI
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA



DISUSUN OLEH:

NAMA : AHMAD FATHURAHMAN
NIM : 119109614
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
PIZZA RENDANG SEBAGAI MENU ALACARTE FAVORIT DI
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA



DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SYARAT MENYELESAIKAN
PROGAM DIPLOMA III PERHOTELAN DI STP AMPTA
YOGYAKARTA

DISUSUN OLEH:

NAMA : AHMAD FATHURAHMAN
NIM : 119109614
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

**PIZZA RENDANG SEBAGAI MENU ALACARTE FAVORIT DI
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA**

DISUSUN OLEH:

NAMA : AHMAD FATHURAHMAN
NIM : 119109614
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah disetujui oleh:

Ketua Jurusan
Program Studi Perhotelan

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN . 0505026202

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto S.St, S.Sos, M.M)

NIDN . 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PIZZA RENDANG SEBAGAI MENU ALACARTE FAVORIT DI
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA**



DISUSUN OLEH:

NAMA : AHMAD FATHURAHMAN
NIM : 119109614
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan
LULUS pada tanggal.....

Penguji,

(Hermawan Prasetyanto S.St, S.Sos,M.M)

NIDN. 0516057102

Mengetahui, Ketua

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terselesaikannya Tugas Akhir ini. Beserta pihak-pihak yang telah membantu terselesaikannya tugas akhir ini. Saya berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi bahan pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari suatu panduan mengenai perhotelan khususnya bidang dapur hotel. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan digunakan sebagaimana semestinya.

Saya memohon maaf sebesar-besarnya atas kekeliruan dalam penulisan, kesalahan ejaan dan tata bahasa serta hai-hal yang mungkin menyinggung pihak-pihak tertentu. Saya sangat terbuka jika memang ada saran dan kritik yang berguna bagi saya agar kedepannya bisa menjadi lebih baik. Ucapan terimakasih juga saya haturkan kepada pihak-pihak yang tertera dibawah ini:

1. Kepada Ketua Jurusan Perhotelan AMPTA Yogyakarta sekaligus Dosen Pembimbing Bapak Hermawan Prasetyo S.St, S.Sos,M.M, yang telah memberikan motivasi, bimbingan dan semangat kepada saya.
2. Kepada ketua prodi Ibu Heni Susilawati M.M yang telah membantu dalam terlaksananya tugas akhir.
3. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Seluruh dosen pengampu di STP AMPTA yang telah membantu kelancaran seluruh kegiatan penulis.
5. Bapak Dimas Novriyanto selaku General Manager Indoluxe Hotel Jogjakarta

6. Ibu Dewi Puspita Sari selaku Human Capital Coordinator di Indoluxe Hotel
Jogjakarta
7. Bapak Pratama Danu Dirgantara Selaku Assistant Food and Beverage
Manager di Indoluxe Hotel Jogjakarta
8. Bapak Yuli Sunarno selaku Chef De Partie Hot Kitchen Section di Indoluxe
Hotel Jogjakarta

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Fokus Penelitian.....	4
BAB II LANDASAN TEORI/KEPUSTAKAAN.....	5
A. Pengertian Hotel	5
B. Karakteristik Hotel.....	6
C. Jenis Jenis Hotel.....	6
D. Klasifikasi Hotel	8
E. Food & Beverage Product Hotel	11
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	14
A. Sejarah Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	14
B. Fasilitas-Fasilitas Indoluxe Hotel Jogjakarta	15
C. Departemen Di Indoluxe Hotel Jogjakarta	18
D. Food And Beverage Product Hotel Indoluxe Jogjakarta	21
E. Struktur Organisasi Food & Beverage Product Hotel Indoluxe Jogjakarta ..	23
BAB IV ANALISIS DATA	26
A. Pizza Rendang Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	26
B. Standar Recipe Pizza Rendang Hotel Indoluxe Jogjakarta.....	28
C. Cara Membuat Pizza Rendang Hotel Indoluxe Jogjakarta.....	29
D. Pemilihan Bahan Makanan Dalam Pembuatan Pizza Rendang	31

E. Utensil Yang Digunakan Saat Pembuatan Pizza Rendang Di Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	32
BAB V PENUTUP.....	36
A. Kesimpulan.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN	39
Lampiran Wajib	39
A. Surat Pengantar PKL	39
B. Surat Balasan dari Tempat PKL	40
C. Sertifikat PKL.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 1 Nirvana Lounge Indoluxe	15
Gambar 3 2 Swimming Pool Indoluxe	15
Gambar 3 3 Fitness Center Indoluxe	16
Gambar 3 4 Gandiva Restaurant Indoluxe.....	16
Gambar 3 5 Royal Spa Indoluxe.....	18
Gambar 3 6 Kitchen Indoluxe.....	21
Gambar 3 7 Struktur Organisasi Food & Beverage Product	23
Gambar 4.1 Pizza Rendang Indoluxe.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN WAJIB

Lampiran 1 Surat Pengantar PKL.....	39
Lampiran 2 Surat Balasan PKL	40
Lampiran 3 Sertifikat PKL	41

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Sufi S.Y (2000:6) Pizza berasal dari negeri Italia, yang kemudian diperkenalkan oleh para imigran Italia di Eropa dan Amerika utara. Pada awalnya pizza sebenarnya adalah adonan terigu yang dibentuk bulat datar diberi olesan saus tomat, ditaburi keju, bumbu masak lalu dipanggang. Lambat laun orang-orang Italia tersebut membuat aneka macam variasi pizza dengan taburan yang beraneka ragam seperti jamur, sosis, ikan, paprika, dan sebagainya. Adonan kulit pizza ada macam-macam, ada yang tebal empuk, ada yang tebal renyah, ada juga yang tipis dan garing. Pizza merupakan roti bundar berbentuk pipih yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung terigu, air, gula, garam, yeast, dan minyak zaitun yang melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan. Mutu pizza ditentukan berdasarkan dua kriteria yaitu bagian luar dan bagian dalam. Bagian dalam meliputi warna kulit roti dan tekstur roti sedangkan kriteria bagian luar ditentukan oleh volume, warna kulit, dan karakteristik kulit. (Associates, 1981). Pizza adalah roti berbentuk pipih dengan diameter 30 cm yang dipanggang dalam oven dan biasanya disiram saus tomat serta keju dan dengan makanan tambahan lainnya (topping) yang sesuai selera penikmatnya. Jenis topping pizza mozzarella atau keju pizza atau lainnya yang dapat ditaruh di atas pizza adalah daging dan saus, seperti salami, pepperoni, ham, bacon, buah nanas, zaitun, sayuran cabai, paprika, bawang Bombay, dan jamur. Roti untuk pizza biasanya roti biasa yang bisa diberi tambahan rasa mentega, bawang putih, tanaman obat / herbal atau wijen (Lilly,2009).

Pizza merupakan salah satu makanan yang diminati oleh tamu, oleh karenanya banyak restoran besar maupun kecil bahkan hotel sekalipun menjual pizza sebagai salah satu menu, karena pizza sangat cocok untuk dinikmati bersama keluarga. Melihat kondisi tersebut, pizza menjadi salah satu menu makan favorite jika pizza mempunyai banyak variasi cita rasa. Sehingga restoran maupun hotel banyak yang memunculkan variasi baru dari jenis pizza yang unik dan memiliki ciri khas yang berbeda dari tempat lainnya.

Salah satu menu a la carte Indoluxe Hotel Jogjakarta adalah pizza, pizza di Hotel Indoluxe memiliki dua variasi yaitu pizza meat lovers yang memiliki ciri topping daging olahan berupa sosis sapi dan sosis ayam yang banyak serta terdapat smoke beef yang banyak juga, untuk pizza meat lovers sendiri memiliki keunikan dalam platennya yaitu dengan telenan berbentuk lingkaran yang dihiasi dengan parsley sebagai garnishnya. Salah satu variasi pizza selanjutnya yang ada di Hotel Indoluxe adalah pizza rendang merupakan makanan favorit di Hotel Indoluxe Jogjakarta yang memiliki ciri khas dengan topping potongan daging sapi kotak-kotak dengan saus rendang yang gurih. Yang membuat pizza rendang semakin unik adalah memiliki condiment berupa sambal yang bisa menyatu dengan rasa dari saus rendang tersebut, yaitu sambal terasi, sambal bawang, dan sambal ijo. Pizza rendang memiliki plate berupa tampah yang dihiasi dengan daun pisang yang dilipat bentuk segitiga supaya terkesan klasik namun tetap tidak meninggalkan ciri khas pizza italia. Berdasarkan pemaparan tersebut penulis tertarik mengetahui lebih dalam tentang pizza rendang di Hotel Indoluxe Jogjakarta sebagai makanan favorite menu a la carte.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penggunaan rendang dalam pizza sebagai penunjang kualitas makanan di Indoluxe Hotel Jogjakarta?
2. Pemilihan bahan makanan dalam pembuatan pizza rendang di Indoluxe Hotel Jogjakarta?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan titik tumpu dalam menjawab dari rumusan masalah. Dari penelitian ini diharapkan memberi dampak positif dan manfaat bagi penulis maupun pihak yang diteliti. Penelitian ini memiliki tujuan:

1. Mengetahui penggunaan rendang dalam pizza sebagai penunjang kualitas makanan di Indoluxe Hotel Jogjakarta
2. Mengetahui pemilihan bahan makanan dalam pembuatan pizza rendang di Indoluxe Hotel Jogjakarta

D. Manfaat Penelitian

1. Harapan dari penelitian bagi peneliti adalah bermanfaat untuk menambah pengalaman, pendalaman ilmu, dan wawasan dalam bidang memasak.
2. Harapan dari peneliti bagi Universitas adalah sumbangan pemikiran dalam bentuk penelitian ilmiah dan menjadi salah satu referensi untuk kajian yang lebih mendalam bagi peneliti selanjutnya.
3. Harapan Peneliti bagi instansi yang diteliti adalah menjadi tempat rujukan dan masukan agar lebih baik dalam kaitannya dengan proses pengambilan keputusan.

E. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi yang telah di uraikan diatas, agar pembahasan dapat dilakukan secara terpusat, rinci, teliti, dan mendalam. Penulis memfokuskan pizza rendang sebagai menu *ala carte* favorit di Indoluxe Hotel Jogjakarta.