

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PERSIAPAN, PENGOLAHAN, DAN PENYAJIAN**  
**MENU SPESIAL DI THE JAYAKARTA HOTEL & SPA**  
**YOGYAKARTA**



**OLEH**

**NAMA : PUTRI ALYA NOVIYANTI**

**NIM : 119109571**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PERSIAPAN, PENGOLAHAN, DAN PENYAJIAN MENU SPESIAL DI**  
**THE JAYAKARTA YOGYAKARTA HOTEL & SPA**  
**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III**  
**Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH**

**NAMA : PUTRI ALYA NOVIYANTI**

**NIM : 119109571**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PERSIAPAN, PENGOLAHAN, DAN PENYAJIAN MENU SPESIAL DI  
THE JAYAKARTA HOTEL & SPA YOGYAKARTA**

**OLEH:**

**NAMA : PUTRI ALYA NOVIYANTI**

**NIM : 119109571**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIPLOMA III**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Program Studi Perhotelan**

**(Dra. Heni Susilawati, MM)**

**NIDN. 0505026202**

**Dosen Pembimbing**

**(Agus Wibowo S.B.S., S.ST.S.Sos., M.M)**

**NIDN. 0502076701**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PERSIAPAN, PENGOLAHAN, DAN PENYAJIAN MENU SPESIAL DI**  
**THE JAYAKARTA HOTEL & SPA YOGYAKARTA**



'OLEH

**NAMA : PUTRI ALYA NOVIYANTI**  
**NIM : 119109571**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : DIPLOMA III**

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan **LULUS**  
Pada tanggal...**11 Juni 2022**.....

Penguji,

(Agus Wibowo S.B.S., S.ST.S.Sos., M.M)  
NIDN. 0502076701

Mengetahui,  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

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

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul **“Persiapan, Pengolahan, dan Penyajian Menu Spesial di The Jayakarta Hotel & Spa Yogyakarta”** dengan lancar tanpa halangan apapun.

Dalam kesempatan ini, saya ingin menyampaikan rasa syukur dan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi memberikan kesempatan dan dukungan sehingga laporan ini dapat selesai dengan baik. Saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Agus Wibowo SBS,S.ST.,M.Mpar selaku dosen pembimbing tugas akhir.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku dosen yang memberikan kesempatan kepada saya untuk menjalankan *on the job training* di The Jayakarta Hotel & Spa Yogyakarta.
3. Seluruh staff The Jayakarta Hotel & Spa Yogyakarta yang membimbing saya selama melaksanakan *on the job training* serta memberikan ilmu yang bermanfaat untuk masa depan saya di dunia perhotelan khusus nya *food and beverage product*.
4. Dan keluarga saya yang selama ini merawat serta mendidik saya dengan baik sehingga dengan kesempatan ini gelar Ahli Madya Pariwisata semakin dekat atas prestasi saya.

Akhir kata saya menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam laporan ini. Oleh karena itu, saya berharap adanya kritik, saran, dan usulan yang sifatnya membangun demi kesempurnaannya laporan tugas akhir ini dan semoga bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 6 Juni 2022

Putri Alya Noviyanti

## **PERSEMBAHAN**

Kupersembahkan untuk orang –orang yang selalu mendukungu,dan mengasihiku.

1. Kedua orang tua yang telah mengasuh dan membimbing saya.
2. Teman – teman yang membantu dalam segala hal.
3. Orang – orang yang saya kasihi.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR</b>	
<b>ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulisan.....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>5</b>
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel.....	5
3. Jenis Hotel.....	6
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i> .....	10
1. Pengertian <i>Food and Beverage Product</i> .....	10
2. Hubungan <i>Food and Beverage Product</i> dengan Departemen Lain ....	11
3. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> .....	14
4. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Product</i> .....	15

<b>BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
A. Sejarah The Jayakarta Hotel & Spa Yogyakarta.....	17
1. Sejarah Hotel.....	17
2. Lokasi dan Letak Hotel .....	18
3. Fasilitas Hotel.....	19
B. Struktur Organisasi.....	25
C. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i> The Jayakarta Hotel & Spa Yogyakarta .....	25
1. Deskripsi <i>Food &amp; Beverage Departement</i> .....	25
2. Seksi-seksi Departemen <i>Food and Beverage Product</i> .....	29
3. Jadwal Kerja.....	30
<b>BAB IV ANALISIS DATA.....</b>	<b>32</b>
<b>BAB V KESIMPULAN dan SARAN .....</b>	<b>38</b>
A. Kesimpulan .....	38
B. Saran.....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>40</b>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara berkembang yang dikenal dengan daerah pariwisatanya. Keragaman dari sudut budaya, suku, adat-istiadat, dan bahasa. Sehingga menjadikan tujuan para pelancong dari manca negara untuk melakukan kegiatan pariwisata di Indonesia.

Kata Pariwisata berasal dari bahasa Sanskerta, yang terdiri dari 2 sukukata yaitu pari dan wisata. Pariwisata adalah kegiatan perjalanan seseorang yang memiliki tujuan ke tempat tertentu pada jangka waktu sementara, tujuan seseorang tersebut diluar tempat mereka biasa hidup dan bekerja dengan tujuan untuk memenuhi rasa ingin tahu, mencari kesegaran dan hiburan sesaat.

Salah satu tujuan yang sering dikunjungi adalah kota Yogyakarta. Dengan seiring banyaknya wisatawan yang datang dan berlibur di Yogyakarta, maka bertambah pula akomodasi yang menunjang sektor pariwisata. Maka berdirilah akomodasi seperti Hotel, Motel, Homestay, Tour dan Travel. Baik yang dipegang oleh pemerintah negeri maupun swasta.

The Jayakarta Hotel & Spa Yogyakarta merupakan Resort yang mengunggulkan nuansa etnik jawa. Di Hotel ini memiliki beberapa seksi. Salah satunya adalah *Food And Beverage Product*, yakni bagian

khusus yang menangani produksi bahan makanan dan minuman. *Kitchen* merupakan bagian hotel yang sangat menunjang dalam menyediakan makanan di hotel, baik dalam menyediakan *A'la Carte* atau *Buffet* .

Pada setiap Hotel tentunya memiliki menu favorit yang dapat disajikan kepada tamu. Sebelum disajikan tentunya harus melewati proses persiapan dan pengolahan yang baik dan benar sehingga menghasilkan suatu menu favorit yang dapat disajikan kepada tamu.

## **B. Rumusan Masalah**

Tujuan utama dalam setiap *management* perhotelan yaitu menjual pelayanan dalam bidang jasa yang lebih mementingkan kepuasan bagitamu. Untuk memberikan penjelasan dan kekhususan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan masalah kedalam beberapa pokok permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pemilihan bahan yang berkualitas baik?
2. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan yang baik?
3. Bagaimana proses pengolahan bahan untuk membuat menu spesial di The Jayakarta Hotel & Spa Yogyakarta?
4. Bagaimana proses penyajian menu spesial di The Jayakarta Hotel & Spa Yogyakarta?

### **C. Tujuan Penulisan**

Penulisan ini berperan penting dalam dunia pendidikan dan pekerjaan untuk menambah pengetahuan dan pengalaman terhadap permasalahan yang dialami. Adapun tujuan penulisan laporan ini yaitu:

1. Untuk mengetahui bagaimana memilih bahan yang berkualitas baik untuk diolah menjadi suatu hidangan.
2. Untuk mengetahui bagaimana cara menyimpan bahan makanan yang baik agar tidak cepat rusak.
3. Untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan menu spesial yang ada di The Jayakarta Hotel & Spa Yogyakarta.
4. Untuk mengetahui bagaimana cara menyajikan suatu menu agar terlihat menarik.

### **D. Manfaat Penulisan**

Laporan ini diharapkan memberikan manfaat kepada pihak – pihak yang berkepentingan diantaranya:

1. Bagi Penulis

Laporan ini diharapkan menjadi tambahan ilmu dan pengalaman penulis sehingga nantinya dapat dijadikan bekal masadepan dibidang pengelolaan makanan (*Food Product*) pada umumnya.

## 2. Bagi Mahasiswa

Laporan ini diharapkan menjadi referensi atau bahan bacaan tentang *Food Product* mengenai cara pemilihan bahan makanan yang berkualitas baik dan penyimpanan barang-barang produksi serta dapat mengetahui bagaimana proses pengolahan dan penyajian suatu hidangan untuk mahasiswa yang akan *On The Job Training* di dunia perhotelan khususnya di *departement Food and Beverage Product*.

## 3. Bagi Akademik

Semoga laporan ini menjadi bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus. Dan sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.

## 4. Bagi Hotel

Laporan ini diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi. Serta menjadi referensi tentang *Food Product* mengenai persiapan, pengolahan dan penyajian menu favorit di suatu Hotel.