

**PERANAN *CHEF* DALAM SENI MEMBERI *GARNISH*
MENU *ALA CARTE* UNTUK MEMBANGKITKAN
SELERA MAKAN DI HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA**



Oleh:

**NAMA : RIZKI ANANG SUSENO
NIM : 119109575
PRODI : D III PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2022**

**PERANAN *CHEF* DALAM SENI MEMBERI *GARNISH*
MENU *ALA CARTE* UNTUK MEMBANGKITKAN
SELERA MAKAN DI HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA**

Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan

Tugas Akhir

NAMA : RIZKI ANANG SUSENO

NIM : 119109575

PRODI : D III PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2022**

HALAMAN PENGESAHAN
PERANAN *CHEF* DALAM SENI MEMBERI *GARNISH*
MENU *ALA CARTE* UNTUK MEMBANGKITKAN
SELERA MAKAN DI HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA



NAMA : RIZKI ANANG SUSENO
NIM : 119109575
PRODI : D III PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN . 0505026202

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilawati, M.M)

NIDN . 0505026202

BERITA ACARA UJIAN
PERANAN *CHEF* DALAM SENI MEMBERI *GARNISH*
MENU *ALA CARTE* UNTUK MEMBANGKITKAN
SELERA MAKAN DI HOTEL HYATT REGENCY
YOGYAKARTA



NAMA : RIZKI ANANG SUSENO
NIM : 119109575
PRODI : D III PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal*Senin, 6 Juni 2022*

Penguji,

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

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



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

Kata Pengantar

Segala puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan judul ”Peranan *Chef* dalam Seni Memberi *Garnish* Menu *Ala Carte* untuk Membangkitkan Selera Makan di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta”. Laporan ini dibuat untuk memenuhi persyaratan kelulusan.

Dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini, tentu tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka penulis ucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu. Kepada pihak-pihak yang terkait:

1. Ibu Heni Susilawati, M.M selaku ketua Program Studi Perhotelan dan sekaligus Dosen Pembimbing laporan tugas akhir yang telah banyak meluangkan waktu dalam memberikan bimbingan selama penyusunan laporan tugas akhir berlangsung.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak I Nyoman Nurcahyadi selaku *General Manager* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis.
4. Ibu Prastiwi Damayanti selaku *Human Resource Manager* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.
5. Seluruh staff Hyatt Regency Yogyakarta yang membimbing saya selama disana serta memberikan ilmu yang bermanfaat untuk masa depan saya di dunia perhotelan.

Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak. Serta pihak-pihak lain yang pernah membantu penulis sampai saat ini, dengan tidak mengurangi rasa hormat kami terhadap saudara(i) mohon maaf penulis tidak dapat menyebutkan nama saudara(i). Semoga Allah SWT memberi kelancaran rezeki, panjang umur dan kesehatan kepada semua pihak yang turut serta membantu penulis menyelesaikan tugas akhir kali ini.

Yogyakarta, Mei 2022

Rizki Anang Suseno

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulisan	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	6
1. Pengertian Industri Hotel	6
2. Karakteristik Hotel.....	7
3. Jenis Hotel.....	8

4. Segi Jumlah Kamar Hotel	9
B. Food and Beverage Departement	9
1. Struktur Organisasi Food and Beverage Department	9

BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN

A. Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	12
1. Sejarah Perkembangan Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	12
2. Fasilitas Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.....	13
3. Logo Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.....	16
4. Visi dan Misi Perusahaan.....	16
5. Struktur Organisasi Hyatt Regency Yogyakarta.....	17
6. Lokasi Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	17
B. Jadwal Kerja Atau Shift	18
C. Pelaksanaan Kerja Trainee	19
1. Kemangi Bistro	19
2. Banquet Kitchen.....	20
3. Bogey's Kitchen.....	20
D. Syarat Dan Aturan Menjadi Trainee Food and Beverage Product yang Profesional	21

BAB IV ANALISIS DATA

A. Deskripsi dan Analisis Data.....	24
1. Peranan chef dalam seni memberi garnish menu Ala Carte di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	24
2. Pentingnya Peranan Chef Untuk Membangkitkan Selera Makan Di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	35

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	27
B. Saran	27

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Food and Beverage Department	9
Gambar 3.1 Golf Course	13
Gambar 3.2 Swimming Pool	14
Gambar 3.3 Meeting Room	14
Gambar 3.4 Outdoor Room	15
Gambar 3.5 Hotel Architectura	15
Gambar 3.6 Logo Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	16
Gambar 3.7 Gambar Struktur Organisasi Hotel Hyatt Regency Yogyakarta .	17
Gambar 3.8 Lokasi Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	18
Gambar 3.9 Hyatt Regency Yogyakarta Resort Maps	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan PKL

Lampiran 2 Sertifikat

Lampiran 3 Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu yang diselenggarakan dari suatu tempat ketempat lain dengan meninggalkan tempat semula dan dengan suatu perencanaan atau bukan maksud mencari nafkah di tempat yang dikunjunginya, tetapi semata mata untuk menikmati kegiatan pertamasyaan atau rekreasi untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki peluang untuk tujuan para wisatawan dari seluruh dunia, karena Indonesia memiliki beragam keunikan baik dari alam dan budaya sehingga membuat wisatawan tertarik untuk berkunjung ke Indonesia, salah satunya adalah kota Yogyakarta.

Yogyakarta merupakan kota yang terkenal dengan budayanya yang unik, dengan keramahtamahan masyarakat, serta keindahan alam yang mendukung perkembangan destinasi pariwisata di Yogyakarta. Bisnis pariwisata di Indonesia saat ini semakin berkembang, hal ini dapat dilihat dari peningkatan pembangunan hotel yang merupakan salah satu industri pariwisata. Hotel yaitu suatu jenis akomodasi yang menyediakan sebagian atau seluruh bangunan yang menyediakan jasa penginapan, makan dan minum serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara profesional dan komersial. Hotel merupakan sebuah perusahaan jasa yang

terdiri dari beberapa departemen sehingga mampu menyerap banyak tenaga kerja. Dimana hotel dapat diklasifikasikan sebagai hotel berbintang dan tidak berbintang.

Pada dasarnya hotel memiliki tujuan yang ingin dicapai, salah satunya adalah mendapat keuntungan. Untuk mencapai tujuan tersebut banyak cara yang bisa dilakukan oleh suatu hotel, yaitu melalui penjualan kamar yang merupakan pendapatan utama hotel, penjualan makanan dan minuman, serta penjualan jasa lainnya. Bagian makanan dan minuman (*Food and Beverage Department*) merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel.

Food & Beverage Department yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, *restaurant*, *coffee shop*, *banquet*. Penyajian hidangan makanan di hotel memiliki standar kualitas yang baik untuk bahan dan cara pengolahan. Tampilan hidangan harus menarik bagi pengunjung.

Chef / koki merupakan seorang yang bertugas dalam departemen ini. Dalam pengolahan makanan dan minuman seorang *chef* memerlukan keterampilan seperti meng-*garnish* agar makanan yang disajikan dapat membangkitkan selera makan tamu. Oleh karena itu, seorang *chef* harus handal dalam pemilihan bahan dan menyesuaikannya dengan menu yang akan di *garnish*.

Garnish berarti hiasan untuk makanan. Hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya biasa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah

selera makan. Sebelum membuat garnish, kita harus memilih dan memakai bahan yang segar dan dalam keadaan yang baik.

Kemangi *Restaurant* merupakan *restaurant* utama di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta yang menyediakan menu mulai dari *main course*, *Appetizer* hingga *Dessert*. Selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. Permasalahan pada saat menggarnish sering terjadi karena, tidak sesuai standar yang telah ditetapkan dan bahan untuk *garnish* sering kurang atau tidak ada. Sedangkan *garnish* itu sangat diperlukan di setiap hidangan makanan agar terlihat lebih menarik dan membangkitkan selera makan tamu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka rumusan masalah yang penulis sajikan sebagai berikut:

1. Bagaimana peranan *chef* dalam seni memberi *garnish* menu *Ala Carte* di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta?
2. Apa saja peranan *chef* untuk membangkitkan selera makan di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta?

C. Tujuan Penulisan

Tujuan penulis melakukan praktek kerja lapangan adalah:

1. Untuk mengetahui peranan *Chef* dalam seni memberi *Garnish* menu *Ala Carte* di Hootell Regency Yogyakarta.

2. Untuk mengetahui peranan *Chef* dalam membangkitkan selera makan di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

D. Manfaat Penulisan

1. Manfaat bagi Penulis:
 - a. dalam menyusun tugas akhir mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *hard skill dan soft skill* yang terkini di industri.
 - b. Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sistem pendidikan akademisi dan industri.
 - c. Mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri.
2. Manfaat bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA:
 - a. Dalam pelaksanaan tugas akhir, perguruan tinggi dapat menjalin kemitraan dengan industri.
 - b. Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri.
 - c. Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri secara *hard skill dan soft skill*.
3. Manfaat bagi Dunia Industri:
 - a. Dengan adanya pelaksanaan tugas akhir diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan *sustainable* melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi.
 - b. Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kompeten dalam bidangnya sesuai kebutuhannya.

- c. Dunia industri mendapatkan kemanfaatan dari mahasiswa selama PKL berlangsung.