

**LAPORAN TUGAS AKHIR
MENINGKATKAN KUALITAS CITA RASA
MASAKAN NUSANTARA DI
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO**



Di susun oleh :

Nama : Meilinda Savitri

Nim : 119109602

Prodi : D III perhotelan

Jurusan : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2022

**LAPORAN TUGAS AKHIR
MENINGKATKAN KUALITAS CITA RASA
MASAKAN NUSANTARA DI
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO**

**Laporan Ini Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



Oleh:

Nama : MEILINDA SAVITRI

NIM : 119109602

Jurusan : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2022

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO
MENINGKATKAN KUALITAS CITA RASA
MASAKAN NUSANTARA**

Oleh :

NAMA : Meilinda savitri
NIM : 119109602
JURUSAN : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

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

Dosen Pembimbing

**(Drs, Santosa, M.M)
NIDN. 0519045901**

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
MENINGKATKAN KUALITAS CITA RASA
MASAKAN NUŠANTARA DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO



OLEH :

NAMA : MEILINDA SAVITRI

NIM : 119109602

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah Dipertahankan Didepan Penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

Penguji

(Drs. Santosa, M.M)

NIDN. 0519045901

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



(Drs. Prhatu, M.M)

NIDN .0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan perlindungan Nya penulis bisa melaksanakan dan menyelesaikan Laporan Tugas Akhir di ROYAL AMBARRUKMO HOTEL YOGYAKARTA. Laporan tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar sarjana D3 Perhotelan.

Dalam penyusunannya, penulis memperoleh banyak bantuan dari berbagai pihak, karena itu penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan sangat bijak dalam memberikan bimbingan dari awal hingga akhir penulisan tugas akhir
2. Bapak Eko selaku Sous Chef di Royal Ambarrukmo hotel yang telah mengizinkan, mendukung dan mengajari saya dengan sabar, selama praktek kerja lapangan (PKL) dari awal hingga selesai tentang main kitchen dan kedisiplinan selama PKL dari awal hingga selesai.
3. Dra. Heni Susilawati, M.M selaku ketua jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberi dukungan kepada penulis.
4. Bapak Herman Courbois selaku General Manager Hotel Royal Ambarrukmo yang telah menerima dan memberikan dukungan untuk melakukan PKL di hotel Royal Ambarrukmo

5. Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.

Meskipun penulis telah memberikan semua kemampuannya untuk membuat laporan tersebut agar terlihat lebih baik, tetapi penulis merasa masih banyak kekurangan-kekurangan yang terdapat dalam laporan ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar dapat menjadi panduan di laporan ini dan laporan-laporan selanjutnya. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi yang membutuhkan.

Yogyakarta, 4 April 2022

Meilinda Savitri

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang masalah.....	1
B. Rumusan masalah.....	2
C. Tujuan penulisan.....	2
D. Manfaat penulisan.....	2
BAB II LANDASAN TEORISASI	4
A. Pengertian Hotel Secara Umum.....	4
1. Definisi hotel.....	4
2. Karakteristik Hotel.....	5
3. Penggolongan Hotel.....	5
4. Klasifikasi Hotel.....	10
5. Sistem Pengelolaan Hotel.....	15
B. Pengertian food & beverage product departemen.....	17

BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN	23
A. Sejarah objek.....	23
1. Sejarah Hotel Royal Ambarrukmo	23
2. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo.....	25
3. VisiMisi & Hotel Royal Ambarrukmo.....	32
4. Identitas Hotel Royal Ambarrukmo.....	33
5. Tujuan Hotel Royal Ambarrukmo.....	34
6. Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo.....	35
B. Kitchen Department.....	36
C. Deskripsi Masakan Nusantara.....	42
1. Ciri khas masakan nusantara.....	42
2. Bagaimana cara meningkatkan kualitas cita rasa masakan nusantara.....	52
BAB IV PENUTUP	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	57

DAFTAR GAMBAR

- 3.1 Struktur Organisasi Food & Beverage Product Department
- 3.2 Room
- 3.3 Meeting Room
- 3.4 Ballroom
- 3.5 Restaurant
- 3.6 Lobby
- 3.7 Punika Deli
- 3.8 Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo
- 3.9 Struktur Organisasi Main Kitchen

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel adalah suatu layanan akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk jasa penginapan, makan dan minum serta jasa penunjang lainnya yang di peruntukan untuk umum dan di kelola secara komersial. Keberhasilan suatu hotel untuk memiliki banyak pelanggan atau tamu bukan hanya dari pihak dalam maupun kegiatan di dalam hotel, perlu ada kegiatan penunjang lain dalam meraup banyak tamu contohnya promosi dengan menggunakan fasilitas seperti baliho, iklan, koran, televisi dan yang canggih adalah internet dan hotel juga menyediakan makanan dan minuman.

Hotel juga menyediakan makanan dan minuman serta jasa lainnya. Dalam hotel, *Departement* yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman adalah *F&B Departement* yang dapat dikategorikan menjadi seksi bidang produksi (*F&B product*) dan seksi bidang pelayanan (*F&B Service*). Makanan dan minuman yang dihasilkan.

Setiap hotel juga menyediakan berbagai macam masakan nusantara atau tradisional food, karena itu semua disiapkan agar para tamu bisa mencoba/ mencicipi ciri khas makanan daerah tersebut, bukan cuman hanya mencicipi tetapi memberikan kesan tersendiri untuk hotel tersebut, apa lagi para tamu yang datang dari berbagai daerah tentunya mereka akan ingin mencicipi dan

mengetahui apa saja dan bagaimana rasa makanan dari daerah yang di datangnya, karena setiap daerah memiliki ciri khas tersendiri dalam setiap rasa makanannya.

Disini penulis mengambil judul meningkatkan kualitas cita rasa masakan nusantara agar kedepannya masyarakat luar tau bahwa masakan nusantara itu memiliki cita rasa tersendiri disetiap daerahnya,

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang menjadi fokus penelitian adalah:

1. Apa saja ciri khas masakan nusantara ?
2. Bagaimana cara meningkatkan ciri khas rasa masakan Nusantara?

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penulisan ini bertujuan untuk

Mengetahui :

1. Untuk mengetahui ciri khas masakan nusantara
2. Untuk mengetahui bagaimana kualitas rasa nusantara

D. Manfaat Penulisan

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
 - a. Dengan mengikuti PKL mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan hurl skill dan sof kill yang terkini di industri.

b. Mempunyai kemampuan yang beriribang antara sistem pendidikan akademis dan industri . Mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri.

2. Manfaat Bagi Sekolah Tinggi

a. Dengan pelaksanaan PKL, perguruan tinggi mempunyai 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 Lndustri

a. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nvata. Dan relevan rnelakukan kemitraan dengan perguruan tinggi.

b. Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kornpeten dalam bidangnya sesuai kebutuhannya.

c. Dunia industri mendapatkan manfaat dari mahasiswa selama PKL berlangsung.