

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH PENGGUNAAN *HERBS* PADA MENU
***AVOCADO TOAST* DI INDOLUXE HOTEL**
JOGJAKARTA



OLEH

NAMA : VRISCA VIONITA

NIM : 119109612

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH PENGGUNAAN *HERBS* PADA MENU *AVOCADO TOAST* DI
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA



Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta

OLEH

NAMA : VRISCA VIONITA

NIM : 119109612

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH PENGGUNAAN *HERBS* PADA MENU *AVOCADO TOAST* DI
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA

NAMA : VRISCA VIONITA
NIM : 119109612
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

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

Dosen Pembimbing

(Dra. Enny Mulyantari, M.M)
NIDN. 0026046101

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGARUH PENGGUNAAN *HERBS* PADA MENU *AVOCADO TOAST* DI
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA



OLEH

NAMA : VRISCA VIONITA
NIM : 119109612
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIPLOMA III

Telah dipertahankan di depan penguji
dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal 10 Juni 2022

Penguji,

(Dra. Enny Mulyantari, M.M)
NIDN. 0026046101

Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



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

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan YME atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Di kesempatan ini penulis mempersembahkan dan mengucapkan terimakasih kepada :

1. Kedua Orang Tua Penulis yaitu Bapak Sak khiong dan Ibu Siauw Phin, terimakasih atas doa dan dukungannya sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini, terimakasih kasih sayang diberikan kepada penulis yang tiada taranya.
2. Kedua Kakek Nenek penulis yaitu Bapak Thin Sin dan Ibu Sak Mie Yun.
3. Keluarga Besar penulis yang mendukung dan menyemangati selama menempuh Pendidikan di STP AMPTA YOGYAKARTA .
4. Dosen beserta asisten dosen di STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu kepada penulis..
5. Kepada Marcel Sebastian Hartono sebagai partner special saya, terimakasih telah menjadi partner dalam segala hal, yang menemani dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini, mendukung saya dalam kesedihan, menghibur dan memberikan semangat untuk terus maju dan jangan menyerah dalam mencapai cita-cita saya.
6. Teman-teman kost saya, Yesti, Kak Lia, Ocha, Dwi, Salbi, Yaya dan Dalfa yang selalu memberi support dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan YME atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan serta menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir yang dilaksanakan di Indoluxe Hotel Jogjakarta dengan tepat waktu.

Laporan ini disusun berdasarkan hasil praktik yang telah dilaksanakan mulai tanggal 23 Agustus 2021 sampai dengan 23 Februari 2022 di departemen *Food and Beverage Product* Indoluxe Hotel Jogjakarta. Adapun tujuan penyusunan laporan ini adalah dalam rangka memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada program studi Diploma III, Jurusan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Selama menyusun laporan, penulis menyadari bahwa laporan ini tidak mungkin dapat diselesaikan tanpa bantuan dari berbagai pihak yang membantu secara langsung maupun tidak langsung, khususnya Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA dan pihak tempat penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-sebesarannya kepada:

1. Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan banyak bantuan dalam penulisan laporan Tugas Akhir.
2. Dra. Heni Susilawati, M.M selaku Ketua Jurusan Diploma III Perhotelan yang telah memberikan izin PKL serta menyetujui pembuatan Laporan Tugas Akhir.

3. Drs. Prihatno, MM. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Dimas Novriyanto selaku *General Manager* dan Ibu Dewi Puspita selaku HRD Indoluxe Hotel Jogjakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
5. Seluruh karyawan Indoluxe Hotel Jogjakarta, khususnya di departemen *Food and Beverage Product*.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini tak luput dari kesalahan dan kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan guna perbaikan di masa yang akan datang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat, tak hanya bagi penulis, tapi juga pihak lain yang membacanya.

Yogyakarta, Juni 2022

Vrisca Vionita

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II LANDASAN TEORI/KEPUSTAKAAN	
A. Gambar Umum Hotel	5
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i>	5
1. Pengertian <i>Food and Beverage Product</i>	5
a. <i>Product</i> dari <i>Food and Beverage Product</i>	6
b. Pengertian <i>Herbs</i>	9

2. Hubungan <i>F&B Product</i> dengan Departemen lain	15
3. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	16
4. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Product</i>	16

BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN

A. Sejarah Obyek	17
B. Gambaran umum <i>F&B Product</i> Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	18
1. Deskripsi <i>Food and Beverage Product</i>	18
2. Seksi-seksi Departemen <i>Food and Beverage Product</i>	18
C. Struktur Organisasi <i>F&B Product</i> Indoluxe Hotel Jogjakarta	19
D. Departemen yang diteliti	19

BAB IV ANALISIS DATA

A. Deskripsi	21
B. Analisis data	22

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	26
B. Saran	26

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	14
Gambar 3.1 Indoluxe Hotel Jogjakarta	16
Gambar 3.2 <i>Pastry</i> Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	19
Gambar 3.3 Bagian Dalam <i>Pastry</i>	19
Gambar 4.1 <i>Avocado Toast</i>	21

DAFTAR LAMPIRAN

Surat Pengantar PKL dari Ampta

Surat Balasan /Respon dari tempat PKL

Sertifikat PKL

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indoluxe Hotel Jogjakarta adalah salah satu hotel bintang 4 yang ada di Yogyakarta dan merupakan hotel bisnis. Departemen yang ada di dalam hotel seperti *Front Office*, *Housekeeping*, *Food and Beverage*, *Engineering* dan lainnya bisa beroperasi secara maksimal sehingga membuat hotel ini bisa bersaing dengan hotel bisnis lainnya. Setiap departemen mempunyai tugas dan tanggung jawab sesuai dengan *section* yang ada.

Food and Beverage adalah departemen yang mempunyai tugas dan tanggung jawab yang sangat spesifik, karena departemen ini dibagi menjadi dua, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Product* Indoluxe Hotel Jogjakarta dibagi menjadi beberapa *section* yaitu, *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen*, *Butcher* dan *Pastry*.

Pastry Indoluxe Hotel Jogjakarta merupakan *section* yang menangani berbagai macam *dessert* yang akan dihidangkan pada saat *breakfast*, *coffe break*, dan *welcome snack*. Selain menangani *dessert*, *pastry* Indoluxe Hotel Jogjakarta juga menangani berbagai macam *A'la Carte* yaitu *Fried Banana with Cheese*, *Club Sandwich* dan *Avocado Toast*.

Avocado Toast merupakan makanan khas Amerika yang kini menjadi makanan yang digemari banyak orang dan diadaptasi dengan

berbagai macam varian. Di Indoluxe Hotel Jogjakarta juga mempunyai menu *Avocado Toast* dan sering dipesan oleh tamu, karena rasanya yang beragam dari manisnya alpukat serta tambahan *topping ace*, asin dari roti yang dipanggang menggunakan mentega, creamy dari telur *sunny side up*, dan wangi dari pemakaian *Herbs*.

Herbs merupakan tanaman aromatik yang digunakan dalam berbagai jenis masakan seperti masakan Indonesia, masakan *Western*, masakan India, dan masakan Asia Tenggara. *Herbs* mempunyai banyak jenisnya, beberapa yang dipakai di Indoluxe Hotel Jogjakarta seperti *Parsley*, *Rosemary Dried*, *Oregano*, *Thyme*, Kemangi, Daun Jeruk dan Daun Salam.

Selain menambah aroma, *Herbs* juga menambah rasa pada makanan sehingga menjadi ciri khas pada suatu masakan. *Herbs* juga bisa dijadikan obat-obatan seperti daun ganja dan *Herbs* juga bisa digunakan sebagai bahan ritual suatu adat seperti kunyit, saffron dan kemenyan arab.

Berdasarkan latar belakang diatas, tujuan penulisan ini adalah mengetahui PENGARUH PENGGUNAAN *HERBS* PADA MENU *AVOCADO TOAST* DI INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA. Sehingga yang membaca maupun penulis mengerti penggunaan *Herbs* pada masakan *Avocado Toast* maupun masakan lainnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan yang akan dibahas sebagai berikut:

1. Perbandingan rasa antara *Avocado Toast* yang ditambahi *Herbs* dengan yang tidak ditambahi *Herbs*?
2. Kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Avocado Toast* ?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perbandingan rasa antara *Avocado toast* yang ditambahi *Herbs* dengan yang tidak ditambahi *Herbs*.
2. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Avocado Toast*

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mampu mengetahui perbandingan rasa makanan yang ditambahi *Herbs* dengan yang tidak ditambahi *Herbs*.
 - b. Mampu mengetahui cara mengatasi kendala dalam proses pembuatan makanan.
2. Bagi Hotel.
 - a. Mampu mengatasi kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan makanan.
 - b. Mampu mengenali penggunaan dan jenis *Herbs* lebih banyak.

3. Bagi Lembaga

- a. Mendapatkan bahan evaluasi untuk materi Pendidikan.
- b. Sebagai sarana menghasilkan lulusan yang terampil dan professional.