

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**KREASI DALAM MENGGARNISH UNTUK MENINGKATKAN**  
**KUALITAS PRODUK *PASTRY* DI *SECTION PASTRY* HOTEL ROYAL**  
**AMBARRUKMO YOGYAKARTA**



**OLEH**

**NAMA : ASTUTI**  
**NIM : 119109650**  
**PRODI : DIPLOMA III**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2022**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**KREASI DALAM MENGGARNISH UNTUK MENINGKATKAN**  
**KUALITAS PRODUK *PASTRY* DI *SECTION PASTRY* HOTEL ROYAL**  
**AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

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



**OLEH**

**NAMA : ASTUTI**  
**NIM : 119109650**  
**PRODI : DIPLOMA III**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2022**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**KREASI DALAM MENGGARNISH UNTUK MENINGKATKAN**  
**KUALITAS PRODUK *PASTRY* DI *SECTION PASTRY* HOTEL ROYAL**  
**AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

**OLEH:**

**NAMA : ASTUTI**

**NIM : 119109650**

**PRODI : DIPLOMA III**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Program Studi**

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

**Dosen Pembimbing**

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M)**  
**NIDN . 0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**KREASI DALAM MENGGARNISH UNTUK MENINGKATKAN**  
**KUALITAS PRODUK *PASTRY* DI *SECTION PASTRY* HOTEL ROYAL**  
**AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

**OLEH**

**NAMA : ASTUTI**  
**NIM : 119109650**  
**PRODI : DIPLOMA III**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan LULUS**  
**Pada tanggal 28 Mei 2022**

**Penguji,**

**(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M)**  
**NIDN. 0516057102**

**Mengetahui,**

**Ketua STP AMPTA**

  

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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat, Nikmat, dan Karunia-Nya yang tidak terhingga kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul Kreasi dalam Menggarnish Untuk Meningkatkan Kualitas Produk *Pastry* di *Section Pastry* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta. Penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini didasarkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa penulisan ini tidak akan terselesaikan tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Hermawan Prasetyanto, S.Sos.,S.ST.,M.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah membantu penulis menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku Ketua Program Studi Jurusan Perhorelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
3. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta
4. Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang telah menyediakan tempat untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
5. Serta para *staff* dan rekan kerja di Hotel Royal Ambarrukmo yang telah memberikan banyak pengalaman baru selama Praktek Kerja Lapangan.

6. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan tugas akhir ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Serta penulis juga mempersembahkan laporan tugas akhir ini kepada :

1. Kedua orang tua, yang telah memberikan dukungan baik finansial, motivasi serta do'a yang tiada henti untuk penulis.
2. Rini Septiani dan Sofria, kakak-kakakku yang memberikan semangat serta dorongan pada penulis dalam proses penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini memiliki banyak kekurangan.

Oleh karena itu, penulis dengan lapang dada akan menerima saran dan kritik yang dapat menyempurnakan penulisan ini. Akhir kata, penulis berharap isi dari penulisan ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membacannya.

Yogyakarta, 01 Maret 2022

Penulis

## 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>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir .....	3
D. Manfaat Penulisan Laporan Tugas Akhir .....	4
<b>BAB II</b> .....	<b>5</b>
A. Gambaran Umum Hotel .....	5
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department .....	15
<b>BAB III</b> .....	<b>19</b>
A. Gambaran Umum Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta .....	19
B. Deskripsi <i>Food &amp; Beverage Product Pastry Section</i> Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	29

C. Jadwal Kerja.....	32
D. Pelaksanaan Kerja Harian .....	34
E. Analisis Pelaksanaan Kerja .....	35
<b>BAB IV .....</b>	<b>44</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN</b>	



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Dokumentasi

Lampiran 2 Dokumen yang Diperlukan

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta .....	19
Gambar 3.2 <i>The Royal Swimming Pool</i> .....	24
Gambar 3.3 <i>Lare kids club</i> .....	25
Gambar 3.4 Fitness center .....	25
Gambar 3.6 Area <i>Bakery</i> .....	29
Gambar 3.7 Area <i>Pastry</i> .....	29
Gambar 3.8 Struktur Organisasi.....	30
Gambar 3.9 Jadwal Kerja.....	32
Gambar 4.1 penggunaan potongan buah segar pada cake.....	37
Gambar 4.2 <i>Chocolate Soil</i> dan <i>white soil</i> .....	37
Gambar 4.3 <i>honeycomb</i> sebagai garnish.....	38
Gambar 4.4 <i>dry coconut slice</i> .....	39
Gambar 4.5 <i>royal icing</i> pada <i>ginger cookies</i> .....	40
Gambar 4.6 <i>chocolate flat &amp; chocolate ribbon</i> .....	41

## **BAB I**

### **PRNDAHULUAN**

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

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan untuk menerapkan ilmu langsung industrii terkait sesuai dengan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan. Adapun tujuan dari Praktik Kerja Lapangan bagi mahasiswa yaitu mengembangkan kemampuan dan keterampilan mengenai perhotelan untuk kemudian diterapkan pada kegiatan nyata, agar mahasiswa mengeti bagaimana cara kerja di departemen suatu hotel dan siap untuk bekerja setelah lulus kuliah nanti. Seiring dengan perkembangan zaman membuat persaingan bisnis semakin ketat yang ditandai dengan adanya berbagai macam inovasi bermunculan, dengan deikian dituntut untuk semakin berkembang khususnya di industri perhotelan.

Yogyakarta merupakan salah satu kota tujuan wisata di indonesia, dengan keberagaman budaya, seni, dan wisata alamnya sehingga menjadikan Yogyakarta sebagai tujuan favorit bagi wisatawan. Sebagai Kawasan yang menjadikan pariwisata sebagai prioritas utama, Yogyakarta memiliki berbagai fasilitas dan sarana pendukung yang cukup memadai, salah satu akses bagi wisatawan mancanegara berkunjung ke Yogyakarta yaitu melalui Bandara Internasional Yogyakarta yang statusnya telah menjadi bandara internasional pada tahun 2019.

Keberadaan Bandara Yogyakarta International Airport ini memberikan kemudahan akses bagi wisatawan dari berbagai daerah dan mancanegara

untuk mengunjungi Yogyakarta dan sekitarnya. Sejumlah tempat wisata di Yogyakarta memang sudah begitu populer, baik dikalangan wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Dengan semakin dikenalnya Yogyakarta sebagai tujuan wisata maka, berkembang pula berbagai akomodasi lainnya, berupa hotel, penginapan atau homestay yang tersebar hampir diseluruh pelosok kota Yogyakarta.

Pada bidang industri, perhotelan adalah industri yang menawarkan sebuah penginapan dan dilengkapi dengan fasilitas pendukung lainnya guna menjadi daya tarik tersendiri. Di dalam sebuah hotel terdapat beberapa *department*, salah satunya *Food & Beverage Department*

*Food & Beverage Department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab teradap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu. Dalam menjalankan tugasnya *Food & Beverage Department* mempunyai dua bagian yaitu *F&B Product* dan *F&B Service*, kedua bagian tersebut saling bekerja sama. *F&B Product* memegang peranan yang tidak kalah penting dengan bagian lainnya yang ada di hotel, tugas *F&B Product* adalah mengolah suatu bahan makanan menjadi suatu hidangan yang dapat dinikmati oleh tamu. Dalam penyajian hidangan makanan di hotel memiliki standar kualitas yang baik untuk bahan dan cara pengolahan. Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang sudah diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

Dalam memenuhi kebutuhan tersebut pihak hotel akan menyajikan hidangan makanan dengan menambahkan garnish agar tampilan makanan menjadi lebih menarik. Garnish adalah hiasan yang digunakan untuk makanan maupun minuman yang umumnya bisa dimakan dan dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan seseorang. Kreasi dalam men-garnish pada penyajian sangat penting agar terciptanya tampilan sebuah hidangan yang menarik. Seperti kreasi garnish pada penyajian product pastry yang ada di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta agar produk yang dihasilkan dapat menggugah selera bagi seseorang untuk menikmatinya.

Dengan ditulisnya laporan tugas akhir ini diharapkan bisa menjadi lebih kreatif dalam menyajikan suatu hidangan guna meningkatkan kualitas makanan.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana kreasi garnish pada penyajian hidangan pastry di hotel royal ambarrukmo yogyakarta?
2. Apa saja pengaruh dari adanya garnish pada penyajian hidangan pastry?
3. Apa saja aspek yang dipertimbangkan dalam membuat garnish pada penyajian hidangan pastry di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta?

## **C. Tujuan Penulisan Laporan Tugas Akhir**

1. Untuk mengetahui kreasi dalam garnish hidangan pastry di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

2. Untuk mengetahui pengaruh dari adanya garnish pada penyajian hidangan pastry.
3. Untuk mengetahui aspek yang dipertimbangkan dalam membuat garnish pada penyajian hidangan pastry di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

#### **D. Manfaat Penulisan Laporan Tugas Akhir**

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
  - a. Memperdalam dan meningkatkan keterampilan serta kreativitas diri
  - b. Dapat Menaikkan keahlian, pengetahuan, gagasan– gagasan seputar dunia pastry.
  - c. Dapat menambah networking dalam bidang perhotelan.
2. Manfaat Bagi STP AMPTA yogyakarta
  - a. Sebagai alat tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktik yang telah diberikan selama kuliah.
  - b. Dapat terjalinnya hubungan baik dengan Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
  - c. Dapat menyesuaikan program pendidikan sesuai dengan kebutuhan lapangan kerja sehingga dapat menjadi bahan evaluasi bagi kurikulum Pendidikan.