

## BAB IV

### KESIMPULAN

Dalam penyajian hidangan makanan di hotel memiliki standar kualitas yang baik untuk bahan dan cara pengolahan. Dalam memenuhi kebutuhan tersebut pihak hotel akan menyajikan hidangan makanan dengan baik dan penuh kreasi agar tamu merasa puas dalam menikmati hidangan tersebut. Menikmati hidangan bukan hanya terletak dari cita rasa saja, tetapi dapat melalui visual atau dari tampilan yang menarik. Kreasi dalam men-garnish pada penyajian sangat penting agar terciptanya tampilan sebuah hidangan yang 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.

Dalam pembuatan garnish terdapat beberapa aspek yang harus diperhatikan yaitu, *edible*, artinya dapat dimakan dan dibuat dari bahan makanan. *Simple*, artinya sederhana dalam arti tidak berlebihan baik dalam jumlah pengolahan, warna, rasa dan daya tarik pandang. *Suitable*, artinya serasi dengan rasa makanan utama yang dihias. *Attractive*, artinya menarik, garnish itu sendiri dibuat menarik. *Composite*, artinya dapat terdiri dari bermacam-macam bahan.

Dalam menggarnish hidangan diperlukan juga inovasi serta kreativitas dalam menentukan garnish yang akan digunakan. Biasanya seorang chef dalam menggarnish makanan perlu melihat bahan utama yang menjadi *center piece* nya, agar pada saat proses menggarnish bahan utama tidak tergantikan oleh garnish. Penulis memahami bahwa kreasi garnis pada makanan memiliki beberapa pengaruh yaitu pengaruh material dan pengaruh psikologi.

## DAFTAR PUSTAKA

### **Buku :**

Atang, Subur Safari. 2007. *Manajemen Operasional Dapur*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Cerqueira, carlis. Stévy Antoine. 2019. *Chocolat: Recettes et techniques d'une école d'excellence*. Paris : Flammarion.

Faridah, Ani, dkk. 2008. *Pâtisserie Jilid 1*. Jakarta : Graha Utama.

Sugiarto, Endar dan Sri Sulartiningrum. 2011. *Pengantar Akomodasi Restoran*. Jakarta :PT Gramedia Pustaka.

Utama, I Gusti Bagus Rai.2014. *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta : Deepublish.

### **Internet :**

Darma, Suci Bagas Aditia Aditia. "*Pengaruh Garnish dan Kualitas Makanan Pada Hidangan Steak Terhadap Kepuasan Pelanggan di Lakers Restaurant BSB Semarang*." Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata 16.1 (2020).

<https://iefasemarang.com/artikel-macam-macam-departemen-yang-ada-di-hotel/>

<https://www.royalambarrukmo.com/>

## LAMPIRAN

### LAMPIRAN 1 DOKUMENTASI





## LAMPIRAN 2

### DOKUMEN YANG DIPERLUKAN

#### 1. Surat Permohonan PKL

#### Surat Ijin/Tugas Praktek Kerja Lapangan

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kabag PKL STP AMPTA Yogyakarta, memberi tugas kepada mahasiswa dan dosen yang namanya tersebut di bawah ini

:

No.	Nama	No. Mhs.	Pembimbing	Program Studi
1	Astuti	119109650	Dra. Enny Mulyantari, M.M	Perhotelan

Untuk melaksanakan dan membimbing Praktek Kerja Lapangan di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta alamat JL. Laksda Adisucipto No. 81, selama 6 (enam) bulan, mulai tanggal 20 Agustus 2021 sampai dengan 16 Febbruari 2022 dengan ketentuan:

- 1. Mentaati Peraturan/Disiplin Kerja Diindustri/Perusahaan.**
- 2. Dilaksanakan Sesuai Jadwal/Di Luarperkuliahan.**

Surat Ijin/Tugas Praktek Kerja Lapangan ini diberikan untuk dipergunakan dan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya. Setelah selesai agar melaporkan hasilnya. Kepada yang berkepentingan kiranya maklum dan berkenan memberikan bantuan seperlunya.

Yogyakarta,  
16 Desember 2020

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

Tembusan :

1. Yangbersangkutan
2. Kabag Praktek Kerja Lapangan
3. Dosen Pembimbing Lapangan

## 2. Surat Balasan/Respond dari Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta



### TO WHOM IT MAY CONCERNED

No. 087/HRD/RAY/II/2022

This is to certify that

**Sherlie Santhiawati**

**Ghina Salsabila**

**Linda Iyan Mufida**

**Astuti**

**Bima Dwi Cahyanto**

**Ari Wando Perangin-Angin**

**Felksius Madu**

Is truthfully under-going their internship at Royal Ambarrukmo in Food & Beverage Product Department of 6 months the period (20 August 2021 to 16 February 2022).

Sleman, 16 February 2022

**Vincent Rudy Ardita**  
**Asst. Training Manager**

### 3. Sertifikat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

