

LAPORAN TUGAS AKHIR
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
PERIODE 4 MEI 2021 – 31 OKTOBER 2021



NAMA : **ARGA DEWAYANA**
NIM : **118109409**
JURUSAN : **PERHOTELAN**
PRODI : **D III**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021

LAPORAN TUGAS AKHIR

Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta

Departemen Food and Beverage Product

Periode 4 Mei 2021 – 31 Oktober 2021

**Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan Program
Diploma III Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**



NAMA : ARGA DEWAYANA

NIM : 118109409

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

Periode: 4 Mei 2021 s/d 31 Oktober 2021

OLEH:

**NAMA : Arga Dewayana
NIM : 118109409
JURUSAN : Perhotelan A
PRODI : D III**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

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

Dosen Pembimbing

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

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
Periode: 4 Mei 2021 s/d 31 Oktober 2021**



OLEH

NAMA : ARGA DEWAYANA

NIM : 118109409

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : D III

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal.....

Disetujui Oleh :

Penguji

(Drs. Santosa, M.M.)

NIDN . 0519045901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA



(Drs. Prihatno, M.M.,)

NIDN . 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia, sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat tersusun hingga selesai. Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan DIII Perhotelan bagi para mahasiswa STP AMPTA YOGYAKARTA.

Sebagai penulis berharap dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini akan memberi banyak manfaat bagi para mahasiswa maupun bagi pembaca. Serta memberikan upaya dalam menjalin kerjasama yang baik dalam bidang pariwisata khususnya dalam bidang perhotelan

Tidak lupa penulis juga mengucapkan banyak teimakasih kepada pihak-pihak yang terkait, yang telah memberi dukungan moral dan juga bimbingannya pada penulis. Ucapan terimakasih ini penulis tujukan kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, M.M. selaku dosen pembimbing PKL yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan arahan selama proses berlangsungnya PKL dan penyusunan Laporan PKL.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku ketua jurusan STP AMPTA Yogyakarta yang telah membimbing dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
3. Bapak Eko Purjiono selaku Executive Sous Chef, Bu Nurita selaku Sous Chef, Mbak Kartika, Pak Ishak, selaku staff yang telah membimbing dan memberi arahan selama berjalannya kegiatan PKL di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

Penulis menyadari atas ketidak sempurnaan penyusunan laporan kegiatan PKL ini. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat bagi para pembaca. Demi keajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya masukan berupa kritik atau saran yang berguna.

Yogyakarta, 9 November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penelitian	2
1. Manfaat Bagi Penulis	3
2. Manfaat Bagi Akademik	3
3. Manfaat Bagi Hotel	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	4
1. Pengertian Hotel Secara Umum.....	4
2. Karakteristik Hotel.....	5
3. Penggolongan Hotel.....	5
4. Klasifikasi Hotel	8
5. Sistem Pengelolaan Hotel	12
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i>	15
1. Tugas Dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Department</i> .	16

2. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	17
3. Tugas Dan Tanggung Jawab Masing - Masing Jabatan.....	18

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Hotel Royal Ambarrukmo	27
1. Sejarah dan Latar Belakang Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	27
2. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	29
3. Struktur Organisasi <i>F&B</i> di Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	36
4. Struktur Organisasi <i>Cold Kitchen</i> di Royal Ambarrukmo.....	39
B. Jadwal Kerja atau Shift.....	41
C. Analisis Data Penelitian.....	41
1. Peran <i>Ex Chef</i> Memilih Menu <i>Appetizer</i> Saat <i>Event</i>	41
2. Pemilihan Menu <i>Appetizer</i> Saat <i>Event</i>	51
D. Analisis Data Penelitian.....	41

BAB IV PENUTUP

A. KESIMPULAN.....	59
B. SARAN	60

DAFTAR PUSTAKA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel adalah bangunan yang difungsikan sebagai tempat penginapan yang mempunyai berbagai fasilitas penunjang, seperti penyediaan makanan dan minuman, *meeting room* dan jasa-jasa lainnya yang dikelola secara komersial. Selain menyewa kamar, tamu juga sering mengadakan *Event* di dalam hotel, contohnya seperti *wedding*, *meeting*, *birthday party* dan lain-lain. Selain menyewa fasilitas tersebut, tamu juga memerlukan makanan dan minuman. Sehingga *Food and Beverage Departement* perlu melakukan persiapan dalam menyediakan makanan sebelum *Event* diselenggarakan. Seorang *executive chef* mempunyai beberapa tugas dan tanggung jawab, salah satunya adalah berperan dalam menentukan menu yang akan disediakan, mulai dari *appetizer* hingga *dessert*. Yang mana dari sudut pandang saya ada beberapa kekurangan dari seorang *executive chef* dalam memilih menu *appetizer* pada saat *event*, contohnya pilihan menu yang kurang bervariasi.

Agar penulisan tugas akhir ini memperoleh hasil yang optimal serta menghindari pengertian yang terlalu luas tentang pemilihan makanan, maka penulis menganggap perlu membatasi permasalahan yang akan dibahas di laporan tugas akhir ini, agar nantinya tidak menyimpang dan meluas dari latar belakang masalah. Adapun ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas dalam penulisan PERAN EXECUTIVE CHEF DALAM MEMILIH

MENU *APPETIZER* PADA SAAT *EVENT* DAN HUBUNGAN *COLDKITCHEN* DENGAN *SECTION* LAIN DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana peran *executive chef* dalam memilih menu *appetizer* pada saat *Event*?
2. Apa saja pilihan menu *appetizer* pada saat *event*??
3. Bagaimana hubungan *cold kitchen* dengan *department* atau *section* lain ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas maka tujuan penulisan adalah:

1. Untuk mengetahui peran *executive chef* dalam memilih menu *appetizer* pada saat *Event*.
2. Untuk mengetahui pilihan menu *appetizer* pada saat *event*.
3. Untuk mengetahui hubungan *cold kitchen* dengan *department* lain di Hotel Royal Ambarrukmo.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan Latar belakang di atas maka manfaat yang bisa diambil adalah :

1. Manfaat Bagi Penulis

Penulis dapat mengetahui peran *executive chef* dalam memilih menu *appetizer* pada saat *Event* di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta.

2. Manfaat Bagi Akademik

Sebagai informasi mengenai ilmu pengetahuan yang berkembang dalam dunia perhotelan, khususnya di *food and beverage product*.

3. Manfaat Bagi Hotel

Dengan adanya pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), diharapkan pihak hotel dapat menjadi tempat untuk penyerapan tenaga kerja operasional.