

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT***  
**PERENCANAAN PERPUTARAN MENU *PASTRY AND BAKERY***  
**GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADI SUCIPTO**



**DISUSUN OLEH :**

**NAMA** : LATIFAH NUR SUSLISTYANI  
**NIM** : 118109455  
**JURUSAN** : PERHOTELAN  
**PRODI** : DIPLOMA III

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

**2021**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
***FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT***  
**GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADI SUCIPTO**

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



**OLEH :**

**NAMA : LATIFAH NUR SUSLISTYANI**

**NIM : 118109455**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2021**

## HALAMAN PENGESAHAN



### LAPORAN TUGAS AKHIR

*FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT*

**GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADI SUCIPTO**

Periode : 17 Maret – 16 September 2021

**OLEH :**

**NAMA : LATIFAH NUR SUSLISTYANI**

**NIM : 118109455**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIPLOMA III**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

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

**NIDN . 0505026202**

**Dosen Pembimbing**

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

**NIDN . 0505026202**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**  
**GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADI SUCIPTO**  
**Periode : 17 Maret – 16 September 2021**



**OLEH :**

**NAMA : LATIFAH NUR SUSLISTYANI**  
**NIM : 118109455**  
**JURUSAN : PERHOTELAN**  
**PRODI : DIPLOMA III**

**Telah dipertahankan di depan penguji**  
**dan dinyatakan lulus**

**Pada tanggal 16 Desember 2021**

**Penguji,**

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

**Mengetahui**  
**Ketua STP AMPTA**

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

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini tepat waktu. Adapun maksud dan tujuan penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program study Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

Laporan Tugas Akhir ini ditulis berdasarkan Praktek Kerja Lapangan yang telah ditempuh selama enam bulan pada 17 Maret 2021 sampai 16 September 2021 di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto. Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu sehingga laporan diselesaikan tepat pada waktunya. Laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi sempurnanya laporan ini.

Semoga laporan ini memberikan informasi dan bermanfaat untuk pengembangan wawasan dan peningkatan ilmu pengetahuan bagi kita semua serta mampu memberikan inspirasi dalam bekerja dimasa mendatang.

Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku dosen pembimbing penyusunan Tugas Akhir sekaligus Ketua Program Studi D3 Perhotelan yang telah membantu membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA, yang telah mengesahkan secara resmi laporan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Benjamin Castle selaku *General Manager* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto.
4. Chef Bambang Satriawan selaku *Executif SouS Chef* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto yang telah memberikan bimbingan penulis selama Praktek Kerja Lapangan.
5. Chef Bayu Hari Aji selaku *Demi Chef* di *Pastry and Bakery Section* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto yang telah memberikan bimbingan penulis selama Praktek Kerja Lapangan.
6. Seluruh Staff, Casual serta teman-teman training di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto yang telah mendukung, membantu dan memberikan ilmu kepada penulis.

Semoga Allah SWT membalas kebaikan dari semua pihak yang telah membantu atas terselesainya laporan ini. Penulis berharap penyusunan laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 01 Oktober 2021

Latifah Nur Sulistyani

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Laporan Tugas Akhir ini persembahkan kepada :

1. Ibu Siti Aminah selaku Ibunda penulis.
2. Bapak Sarimin selaku Ayah penulis.
3. Fajar Nur Sulistiyahadi selaku kakak tersayang.
4. Wibowo Setyo Pangestu selaku kekasih penulis.
5. Teman dan sahabat yang telah memberikan dukungan kepada penulis, selama penulis menempuh pendidikan di STP AMPTA Yogyakarta.
6. Dosen beserta asisten dosen di STP AMPTA yang telah memberikan penulis ilmu.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR BAGAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan PKL.....	6
D. Manfaat PKL.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
<b>A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel.....</b>	<b>9</b>
1. Pengertian Hotel.....	9



2. Karakteristik Usaha Perhotelan.....	11
3. Pengelompokkan Hotel .....	12
<b>B. Gambaran Umum <i>Food And Beverage Department</i>.....</b>	<b>18</b>
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i> .....	18
2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i> .....	20
3. Struktur Organisasi Food Production/Kitchen Section .....	23
4. Hubungan Fungsional <i>Food and Beverage Department</i> dengan Departemen lain .....	29
<b>C. Menu.....</b>	<b>35</b>
1. Pengertian Menu .....	36
2. Fungsi Menu .....	38
3. Sifat Menu.....	40
4. Jenis-jenis Menu .....	41
5. Perencanaan Menu .....	47

### **BAB III PELAKSANAAN PKL**

<b>A. Gambaran Umum Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</b>	<b>48</b>
1. Sejarah Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto .....	48
2. Fasilitas di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto.....	50
3. Struktur Organisasi Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto	56
<b>B. Gambaran Umum <i>Food And Beverage Product Di Grand</i> <i>Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i> .....</b>	<b>57</b>

1. Deskripsi <i>F&amp;B Department</i> Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto .....	57
2. Struktur Organisasi <i>Kitchen Department</i> Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto .....	59
3. Job Diskripsi <i>F&amp;B Department</i> Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto .....	59
C. Gambaran Umum <i>Pastry And Bakery Section</i> Di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto .....	62
D. Gambaran Khusus <i>Pastry And Bakery Section</i> Di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto .....	65
E. Jadwal Kerja ( <i>Shift</i> ).....	77
F. Analisa Pelaksanaan PKL .....	79

#### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	91
B. Saran.....	92

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 (Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucioto).....	49
Gambar 3.2 (Purple Restaurant).....	52
Gambar 3.3 (H2O swimming pool) .....	53
Gambar 3.4 (Borobudur Balroom) .....	53
Gambar 3.5 (Shape-Up Fitness).....	55
Gambar 3.6 (80'8 Bar's and Lounge) .....	55
Gambar 3.7 (Menu Engineering Matrix) .....	82
Gambar 3.8 (Plating Family Style) .....	86
Gambar 3.9 (Penyajian Buffet di Purple Restaurant).....	86
Gambar 3.10 (Aneka Bentuk Roti Manus) .....	87
Gambar 3.11 (Menu Coffee Break) .....	87

## DAFTAR TABEL

1. Tabel 3.1 (Tipe-tipe Ballrom dan Meeting room).....	54
2. Tabel 3.2 (Standar Produk <i>Pastry and Bakery</i> Grand Mercure Hoel Yogyakarta Adi Sucipto).....	80

## DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 (Struktur Organisasi F&B department) .....	20
Bagan 2.2 (Stuktur Organisasi Food Producton) .....	23
Baganr 3.1 (Struktur Organisasi Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto) .....	56
Bagan 3.2 (Struktur Organisasi Kitchen Departement) .....	59
Bagan 3.3 (Struktur Organisasi pastry and bakery section .....	76

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pesatnya berkembang Pariwisata di Jogja berdampak pada naiknya tingkat kunjungan wisatawan yang berkunjung ke Jogja setiap tahunnya. Meski sedang mengalami krisis pandemi covid-19 yang memberikan dampak lesu pada sektor pariwisata, tak hanya itu saja baik masyarakat ekooi menengah ke bawah seperti warung lesehan, pedagang kaki lima dan sejenisnya ikut merasakan dampaknya.

Namun kini perlahan di Yogyakarta mulai merangkak membuka kembali destinasi wisata dengan wajib menerapkan protokol kesehatan sehingga transaksi ekonomi kembali berjalan dan semakin hidup. Tentu saja hal ini sangat berpengaruh pada kebutuhan akomodasi. Usaha ini ditujukan untuk mengakomodir kebutuhan wisatawan selama berkunjung ke suatu destinasi wisata serta memberikan kenyamanan dan keinginan untuk berkunjung kembali oleh para pelaku wisata. Bahkan akomodasi atau penginapan itu sendiri banyak dijadikan sebagai staycation.

Dalam arti sempit akomodasi diartikan sebagai kamar atau tempat tinggal dimana pengunjung dapat tidur atau menginap. Sedangkan dalam arti yang luas diartikan tidak hanya sebagai tempat untuk tidur/menginap saja melainkan juga tempat untuk istirahat sementara selama perjalanan dan

makan minum serta fasilitas lain yang diperlukan tamu menurut Sri Larasati, (2016:2). Kota Yogyakarta sendiri sekarang sudah banyak ditemui beragam jenis penginapan mulai dari Hotel, Resort, Cottage, Villa, Losmen, Guest House, Homestay bahkan Campervan juga ada.

Salah satu usaha akomodasi yang akan penulis bahas yaitu hotel, arti hotel dalam buku *Kamus Istilah Pariwisata Dan Perhotelan* yang ditulis oleh Adi Soenarno, (2003:205) adalah suatu bentuk usaha yang menyediakan/menyewakan jasa akomodasi, konsumsi, dan rekreasi, yang dikelola secara profesional. Secara garis besar hotel menurut para ahli hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan berikut minum serta jasa lainnya yang dikelola secara komersial dan profesional serta diperuntukkan bagi setiap orang yang membutuhkannya untuk tinggal sementara waktu.

Menyikapi hal tersebut banyak bermunculan hotel-hotel yang menawarkan berbagai macam fasilitas dan keunggulan masing-masing. Salah satunya Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto.

Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto, hotel bintang lima berkonsep hotel bisnis dan rekreasi kelas atas ini merupakan salah satu hotel yang menggabungkan karakteristik lokal dengan rasa keramahan universal.

Hotel di bawah bendera *Accors Hotels International* ini memadukan tradisi Jawa yang kaya dengan sentuhan Prancis yang terkenal untuk

memberikan perspektif baru tentang layanan kelas dunia. Hotel ini terletak di Jl. Laksda Adisucipto No.80, Demangan Baru, Caturtungal, Sleman, tepatnya besebelahan dengan Hotel New Saphir Yogyakarta.

Hotel yang cukup dibilang baru ini berlokasi strategis dan nyaris sempurna karena terletak diantara tempat - tempat wisata utama Yogyakarta seperti Malioboro, Tamansari, Keraton Yogyakarta, Candi Prambanan, Candi Ratu Boko, Gunung Merapi dan Candi Borobudur. Grand Mercure Yogyakarta juga menawarkan akses mudah ke pusat perbelanjaan kelas atas dalam 10 menit berkendara, termasuk bioskop, taman air, dan landmark populer.

Fasilitas makanan dan minuman di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto memiliki *Lounge* dan *Purple*. Nah, *Purple* inilah tempat memanjakan diri Anda dengan masakan yang menggiurkan dan suasana eksklusif dengan pemandangan yang nyaman di *Purple Restaurant*, menyajikan kuliner eksotis hidangan internasional dan pilihan terbaik dari Indonesia.

Salah satu departemen yang akan dibahas disini adalah *Food and Beverage (F&B)* yang bertanggung jawab sebagai penyedia makanan dan minuman ini mempunyai peran besar dalam memuaskan pelanggan melalui menu makanan dan minuman yang tersedia. Departemen *F&B* mempunyai dua bagian yakni *FB Service* dan *FB Product*. Keduanya bekerjasama memenuhi kebutuhan tamu dengan menu yang diinginkan, baik tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang tidak menginap di hotel. Penyajian



menu merupakan salah satu bentuk pelayanan yang dibutuhkan dibagian *food and beverage service*.

Menu berasal dari bahasa Prancis "*Le Menu*" yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Dalam lingkungan rumah tangga, menu diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan tertentu. Menu disebut juga "*Bill of Fare*" oleh orang Inggris. Menu merupakan pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan, bahkan merupakan penuntun bagi mereka yang menikmati hidangan tersebut dibuat. I Gede Agus Mertayasa, (2012:110). Menurut Putra Suarthana (2002:74), Menu adalah daftar makanan yang tersedia untuk pelanggan.

Sedangkan sifat menu terbagi menjadi dua, yaitu: static menu yaitu menu yang selalu tersedia di restoran dan cycle menu adalah menu yang disusun berubah-ubah dengan waktu yang ditentukan. I Gede Agus Mertayasa, (2012:122).

Seperti yang kita ketahui dengan konsep hotel yang ramah dan penuh sentuhan budaya Jawa tentunya Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto memiliki menu yang beragam dan khas Jogja. Padahal dalam penyediaan bahan produksi bisa kapan saja tidak menentu dan dapat berubah tergantung ketersediaan yang ada. Demi menjaga pangsa pasar dan daya tarik pelanggan maka harus melalui analisa tentang bagaimana pelaksanaan perputaran menu tersebut.

Permasalahan dalam penelitian ini adalah mengenai “Perputaran menu pada *Food and Beverage Product* khususnya *pastry and bakery* di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto”. Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan beberapa teknik pengumpulan data yaitu observasi/pengamatan, studi pustaka, dan dokumentasi. Oleh karena itu penulis dapat menyimpulkan bahwa dalam menjalankan tugasnya, seorang *food and beverage staff* di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto harus memiliki pengetahuan tentang makanan dan minuman, menguasai teknik penyusunan menu, teknik perputaran menu, memiliki inovasi dan kreasi dalam penyusunan menu, mengetahui dan mengikuti pasar tentang ketersediaan bahan produksi.

Oleh karena itu sesuai penjelasan dalam latar belakang masalah ini, penulis merasa tertarik untuk menyusun Laporan Tugas Akhir dalam hal ini di Hotel Grand Mercure Yogyakarta mengenai “**PERENCANAAN PERPUTARAN MENU *PASTRY AND BAKERY* DI GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADI SUCIPTO**”

## **B. Rumusan Masalah**

Sesuai dengan latar belakang yang disampaikan oleh penulis maka ada berbagai rumusan masalah yang dikaji oleh penulis, diantaranya :

1. Bagaimana standar dalam merencanakan perputaran menu *pastry and bakery* di Gand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto?
2. Bagaimana cara meningkatkan kualitas perencanaan perputaran menu *pastry and bakery* yang bervariasi?

3. Kendala apa saja yang ditemui saat pelaksanaan perencanaan perputaran menu *pastry and bakery*?

### **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

Berdasarkan poin – poin rumusan masalah diatas, tujuan dilaksanakannya praktek kerja lapangan adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui standar perputaran menu yang digunakan dalam penyajian menu di Gand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto.
2. Mengetahui cara meningkatkan kualitas perputaran menu *pastry and bakery* yang bervariasi.
3. Untuk mengetahui kendala – kendala yang mempengaruhi dalam pelaksanaan perputaran menu *pastry and bakery*.

### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

Adapun manfaat dilaksanakannya praktek kerja lapangan yaitu:

1. Manfaat untuk Mahasiswa
  - a. Menambah kemampuan kerja di hotel yang nantinya dapat digunakan untuk bersaing dalam dunia kerja.
  - b. Menambah pengalaman dan juga wawasan di dunia industri.
  - c. Sebagai pembandingan antara teori di kampus dengan praktik nyata di hotel.
  - d. Dapat menegaskan pengetahuan dan wawasan mahasiswa tentang dunia pariwisata di bidang *product* secara nyata.
  - e. Memberikan informasi mengenai cara menyusun perputaran menu dengan baik

f. Dapat mengetahui koordinasi antar Departemen setiap hotel khususnya bagi Departemen *Food and Beverage* dengan *General Manager* dan *Hotel Owner* dalam melakukan tugas dan tanggung jawab terhadap pelaksanaan perputaran menu.

2. Manfaat untuk Akademik

a. Agar kampus dapat mengukur tingkat kemampuan mahasiswa dalam menerima, menerapkan, dan mengembangkan teori-teori yang didapatkan pada lembaga pendidik.

b. Untuk melihat tingkat keberhasilan lembaga pendidik dalam mendidik dan melatih para mahasiswa.

c. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.

d. Kampus bisa membandingkan semua pelajaran-pelajaran yang ada dengan kegiatan di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.

e. Menjadikan nama lembaga lebih dikenal di kalangan industri hotel.

3. Manfaat untuk Hotel

a. Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan cepat terselesaikan.

b. Sebagai wadah penyerapan karyawan baru atau tenaga kerja yang profesional.

- c. Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak kampus, sehingga bisa dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkannya.
- d. Hotel akan lebih dikenal lagi, karena telah ikut berperan aktif dalam menciptakan tenaga-tenaga yang handal di bidang pariwisata.