

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA**  
**Periode 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018**



**OLEH**

**NAMA : ARIJUDDIN YOGATAMA**

**NIM : 115109039**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2018**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**DI KITCHEN SECTION**  
**THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA**  
**Periode 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018**

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



**OLEH**

**NAMA : ARIJUDDIN YOGATAMA**

**NIM : 115109039**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

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

**2018**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**DI**

**KITCHEN SECTION**

**THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018**

**OLEH**

**NAMA : ARIJUDIN YOGATAMA**

**NIM : 115109039**

**PRODI : PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh:**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

**(Hermawan Prasetyanto,S.Sos., SST., MM)**

**(Yudi Setiaji,S.H., MM)**

**NIDN. 0516057102**

**NIDN. 0508066401**

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI KITCHEN SECTION  
THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA  
Periode 28 Agustus 2017 s/d 28 Februari 2018**



**OLEH**

**NAMA : ARIJUDIN YOGATAMA  
NIM : 115109039  
PRODI : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**dan dinyatakan .....**

**Pada tanggal**

**.....**

**Penguji**

**(Yudi Setiaji, S.H., MM)**

**NIDN. 0508066401**

**Mengetahui,**

**KETUA STP AMPTA**

**(Drs. Prihatno, MM)**

**NIDN.0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur selalu dipanjatkan terhadap kehadiran Tuhan Yang maha Esa, yang telah memberikan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya, sehingga penelitian tugas akhir dapat selesai dengan baik. Dimana penelitian tugas akhir ini disusun dalam bentuk buku yang sederhana. Adapun judul yang diambil dalam penelitian tugas akhir ini adalah **“Menu Vegetarian Food Sebagai Alternatif Makanan Sehat Bagi Tamu Di The Phoenix Hotel Yogyakarta”**.

Tujuan penulisan penelitian tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat kelulusan Program DIII Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta. Bahan untuk penulisan penelitian tugas akhir ini diambil berdasarkan hasil penelitian observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur. Tanpa bimbingan dan dorongan dari semua pihak, penulisan tugas akhir ini tidak akan berjalan dengan lancar dan selesai tepat waktu. Maka dari itu, pada kesempatan ini ucapan terimakasih akan disampaikan kepada semua pihak yang berperan dalam penulisan tugas akhir ini, diantaranya:

1. Yudi Setiaji, S.H, MM selaku pembimbing penulisan tugas akhir yang telah banyak meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing selama penulisan tugas akhir.
2. Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku ketua jurusan perhotelan yang telah mendidik selama masa perkuliahan.
3. Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan perkuliahan.

4. Semua staff dan karyawan di STP AMPTA Yogyakarta yang selalu membantu dan membekali dengan ilmu yang berguna.
5. Bapak Nasabun dan Ibu Argowati Zakatiah selaku kedua orang tua saya yang selalu membimbing dan memberi semangat untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Serta semua pihak yang ikut membantu penulisan Tugas Akhir yang tidak bisa disebut satu persatu. Penelitian Tugas Akhir ini dibuat dengan sebaik-baiknya, tetapi dengan penuh kesadaran bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu dibutuhkan kritik dan saran agar dapat menghasilkan karya yang lebih baik lagi. Semoga dengan adanya penulisan Tugas Akhir ini dapat memberikan ilmu yang baru dan berguna bagi semua pihak yang memerlukan.

Yogyakarta, 22 Maret 2018

Arijuddin Yogatama

## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Maksud Dan Tujuan Penelitian.....	4
1. Maksud Penelitian.....	4
2. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
1. Manfaat Praktis.....	5
2. Manfaat Teoritis.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Definisi Hotel.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Struktur Organisasi Hotel.....	7
3. Departement Hotel dan Tugas-tugasnya.....	8
B. <i>Food and Beverage Department</i> .....	21
1. Syarat-Syarat <i>Kitchen</i> .....	22
2. Peralatan <i>Kitchen</i> .....	25
C. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi di Dapur Hotel.....	27

1. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi Makanan	
D. Sayuran ( <i>Vegetable</i> ).....	30
E. Daftar Makanan dan Minuman.....	31

### **BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA**

A. Gambaran Umum .....	38
1. Sejarah dan Perkembangan The Phoenix Hotel Yogyakarta .....	38
2. Struktur dan Tata Kerja Organisasi <i>Food     and Beverage Product Department</i> The Phoenix Hotel Yogyakarta .....	41
3. Fasilitas The Phoenix Hotel Yogyakarta.....	44
4. Kegiatan Usaha The Phoenix Hotel Yogyakarta.....	49
B. Pelaksanaan Kerja Harian.....	50
1. Prosedur Pengolahan Menu Vegetarian <i>Food</i> di The Phoenix Hotel Yogyakarta.....	50
2. Kendala Dalam Proses Pengolahan Menu Vegetarian Food di The Phoenix Hotel Yogyakarta .....	54
3. Usaha Yang Dilakukan Untuk Mengatasi Kendala Dalam Proses Pengolahan Menu Vegetarian <i>Food</i> di The Phoenix Hotel Yogyakarta .....	55

### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	57
B. Saran .....	58

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Struktur Organisasi Hotel dengan Pelayanan Lengkap.....	7
Gambar 2 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> The Phoenix Hotel Yogyakarta.....	42

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Tipe Kamar The Phoenix Hotel Yogyakarta.....	45
Tabel 2 Jenis <i>Meeting Room</i> The Phoenix Hotel Yogyakarta.....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 The Phoenix Hotel Yogyakarta

Lampiran 2 *Lobby Hotel*

Lampiran 3 Koridor Hotel

Lampiran 4 *Pool*

Lampiran 5. Kamar *Suite*

Lampiran 6. Phoenix *Ballroom*

Lampiran 7. Pandawa *Ballroom*

Lampiran 8. Gazebo *Romantic Dinner*

Lampiran 9. 1918's

Lampiran 10. Vino Bar

Lampiran 11. Jamu dan Gudeg

Lampiran 12. Kompor *Pressure*

Lampiran 13. *Stove dan Grill*

Lampiran 14. *Chiller*

Lampiran 15. *Show Kitchen*

Lampiran 16. Olahan *Healty Food*

Lampiran 17. Sertifikat Training

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Perkembangan dunia pariwisata kini telah menjadi dunia industri dengan prospek besar yang sangat menguntungkan. Maka tidak salah lagi jika pariwisata menjadi salah satu faktor penunjang perekonomian negara. Hal itupun yang terjadi di Indonesia khususnya Yogyakarta. Selain terkenal dengan kota pelajar, Yogyakarta juga terkenal dengan tempat pariwisatanya. Banyaknya tempat pariwisata itulah yang mendasari pesatnya perkembangan hotel di Yogyakarta.

Hotel merupakan salah satu penunjang dalam dunia pariwisata, maka dari itu banyak hotel yang menawarkan berbagai macam fasilitas, diantaranya makanan dan minuman. Perkembangan hotel di Yogyakarta semakin pesat setiap tahunnya, hal ini bisa dibuktikan dengan jumlah hotel yang semakin banyak mulai dari hotel kelas melati sampai hotel berbintang lima. Semakin menjamurnya hotel di Yogyakarta membuat hotel-hotel tersebut berlomba-lomba untuk menarik minat pelanggan dan menciptakan inovasi-inovasi baru untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya . Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen terdiri dari produk nyata seperti kamar hotel, restoran, spa serta berbagai fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata seperti kenyamanan, layananan, suasana dan lain sebagainya.

Salah satunya The Phoenix Hotel Yogyakarta, hotel berbintang lima yang beralamat di Jl. Jenderal Sudirman No. 9, Yogyakarta menjadi salah satu hotel yang kerap dikunjungi wisatawan baik yang domestik maupun mancanegara. Selain menjual kamar dan keramahan, makanan dan minuman yang ditawarkan juga turut berperan dalam menarik minat pelanggan. Peran *Departement Food and Baverage Product* sangat penting, karena departemen ini yang bertugas menciptakan menu-menu yang akan disajikan untuk menarik minat para pelanggan.

Cara menarik minat pelanggan, banyak variasi makanan dari berbagai olahan yang ditawarkan sebagai menu santapan. Berbagai menu makanan western, asian, indonesia, dan makanan khas Yogyakarta bisa dipesan oleh pelanggan yang hendak menikmati sajian yang akan dihidangkan Chef di Paprika *Restaurant*. Proses pengolahannya pun bervariasi seperti sautéed, grill, baked, steam, dan lain sebagainya. Pemilihan bahan makanan yang tepat juga harus dipertimbangkan agar makanan yang di proses dan nantinya disajikan sesuai dengan apa yang dipesan oleh tamu. Di The Phoenix Hotel Yogyakarta sering dijumpai tamu yang hanya mengonsumsi makanan dari olahan sayuran atau sering disebut juga dengan vegetarian. Menu vegetarian *food* juga bisa didapatkan sebagai alternatif makanan sehat bagi tamu di hotel ini. Pemilihan bahan dasar makanan serta pengolahan yang tepat akan menghasilkan sajian makanan yang lezat dan tentunya menyehatkan. Sehingga tamu vegetarian yang menginap di The Phoenix Hotel Yogyakarta tidak perlu khawatir karena ada beberapa jenis makanan vegetarian yang bisa disajikan sebagai alternatif makanan sehat.

The Phoenix Hotel Yogyakarta juga menyediakan vegetarian *corner* di menu *breakfast* sebagai tempat dimana tamu bisa mendapatkan vegetarian *food*. Hal ini juga diujukan sebagai sarana promosi vegetarian *food* yang disediakan Paprika *Restaurant* untuk tamu yang menginap di hotel atau tamu yang hanya singgah sementara di The Phoenix Hotel Yogyakarta.

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan penulis, maka penulis mengambil judul tugas akhir ini yang berjudul :

**“ MENU VEGETARIAN FOOD SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SEHAT BAGI TAMU DI THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA “ .**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur pengolahan menu vegetarian food di The Phoenix Hotel Yogyakarta sebagai alternatif makanan sehat bagi tamu?
2. Apa yang menjadi kendala dalam prosedur pengolahan menu vegetarian food sebagai alternatif makanan sehat bagi tamu di The Phoenix Hotel Yogyakarta?
3. Apa yang dilakukan untuk mengatasi kendala dalam prosedur pengolahan menu vegetarian food di The Phoenix Hotel Yogyakarta?

## **C. Maksud Dan Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah yang telah dijelaskan di atas, maka maksud dan tujuan dari penelitian ini adalah:

### **1. Maksud Penelitian**

Adapun maksud penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Memahami dan mengetahui variasi menu vegetarian *food* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
- b. Memahami prosedur pengolahan menu vegetarian *food* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
- c. Memahami tentang pemilihan bahan makanan yang berkualitas dalam mengolah menu vegetarian *food* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
- d. Memahami tentang penyimpanan bahan makanan untuk menjaga kualitas vegetarian *food* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.

## **2. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui menu vegetarian *food* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
- b. Mengetahui kendala-kendala yang terjadi dalam pengolahan menu vegetarian *food* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
- c. Mengetahui usaha yang dilakukan *Food and Beverage Product Department* dalam mengatasi kendala-kendala pada saat pengolahan menu vegetarian *food* di The Phoenix Hotel Yogyakarta.

## **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

### **1. Manfaat Praktis**

Manfaat praktis dari penelitian ini adalah:

- a. Sebagai sarana dalam pemecahan masalah yang sedang dihadapi pada saat bekerja.

- b. Sebagai masukan dan saran untuk departemen *Food and Beverage* The Phoenix Hotel Yogyakarta.
- c. Penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan bahan pembelajaran bagi mahasiswa atau mahasiswi Program Diploma Tiga (D.III) di STP AMPTA Yogyakarta.
- d. Menambah wawasan serta mengetahui menu vegetarian *food* yang menjadi alternatif makanan sehat.

## **2. Manfaat Teoritis**

Manfaat penelitian secara teoritis adalah sebagai berikut:

- a. Menambah wawasan dan ilmu dalam dunia perhotelan khususnya di *Food and Beverage Product Department*.
- b. Memberi gambaran tentang pengolahan vegetarian *food* sebagai alternatif makanan sehat di *Food and Beverage Product Department*.
- c. Menjadi bahan literature bagi mahasiswa Program Diploma Tiga (D.III) Program Studi Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta dalam menyusun Tugas Akhir.