

**TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**  
**HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

**Periode 18 September 2017 s/d 18 Maret 2018**



**OLEH:**

**NAMA : SINGGIH FATURRAHMAN**

**NIM : 115200107**

**JURUSAN : DIII PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2018**

**TUGAS AKHIR**  
**DI FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**  
**HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

**Periode 18 September 2017 s/d 18 Maret 2018**



**Diajukan Guna Memenuhi Persyaratan**  
**Untuk Menyelesaikan Program Diploma III**  
**Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**  
**Yogyakarta**

**OLEH:**

**NAMA : SINGGIH FATURRAHMAN**

**NIM : 115200107**

**JURUSAN : DIII PERHOTELAN**

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

**2018**

# HALAMAN PENGESAHAN



## TUGAS AKHIR

**DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

**FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)**

**Periode 18 September 2017 s/d 18 Maret 2018**

### OLEH

**NAMA : SINGGIH FATURRAHMAN**

**NIM : 115200107**

**JURUSAN : DIII PERHOTELAN**

**Telah disetujui oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

**Hermawan P,S.Sos,S.ST,M.M**

**NIDN :0516057102**

**Saptine Dwi Setyo ,H.Spd,Mpd**

**NIDN :0516057102**

**BERITA ACARA UJIAN**

**TUGAS AKHIR**

**DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

**FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)**



**Oleh :**

**NAMA : SINGGIH FATURRAHMAN**

**NIM : 115200107**

**JURUSAN : DIII PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**Dan Dinyatakan LULUS**

**Pada Tanggal 2 JULI 2018**

**Penguji**

**( Saptin Dwi Setyo Hastuti, S.Pd., M.Pd)**

**NIDN :0527048702**

**Mengetahui**

**(Drs.Prihatno. M.M.)**

**NIDN :0526125901**

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan tugas akhir ini dengan baik. Laporan ini dibuat sebagai salah satu syarat kelulusan untuk dapat menyelesaikan proses pembelajaran dalam jenjang Diploma III Program Studi Perhotelan.

Dengan telah adanya berbagai kendala yang penulis alami saat penyusunan laporan ini, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini meskipun jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Saptin Dwi Setyo, H.Spd, Mpd selaku Dosen Pembimbing Penulisan Tugas Akhir.
2. Bapak Drs Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi LaporanPraktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto S.Sos, S.S.T, M.M.Par selaku ketua jurusan perhotelan dan dosen pembimbing yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan ini.
4. Ibu Heni Soesilowati, S.E, M.M.Par selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing penulis semasa belajar di STP AMPTA Yogyakarta.

5. Bapak Tjia Edi Susanto , selaku pemilik Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
6. Bapak Ian Cameron, selaku *General Manager* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
7. Bapak Jhon F Tarigan, selaku Executive Chef yang telah memberi banyak dukungan dan motivasi kepada penulis, serta ilmu yang bermanfaat.
8. Seluruh staff *Food and Beverage Department* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta yang telah dengan sabar membimbing dan mengajarkan ilmu baru kepada penulis.
9. Kepada kedua orang tua dan keluarga yang telah mendukung dan memotivasi penulis.
10. Seluruh pihak yang telah membantu hingga terselesaikanlah laporan ini.

Demikian,harapan saya semoga hasil pengkajian ini dapat bermanfaat bagi kita semua dan menambah refrensi yang baru sekaligus pengetahuan yang baru pula, Amin.

Yogyakarta, 16 April 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penulisan.....	2
D. Manfaat Penulisan.....	3
<b>BAB II : LANDASAN TEORI.....</b>	
A. Pengertian Industri Perhotelan .....	4
1. Pengertian Hotel.....	4
2. Ruang Lingkup Usaha Hotel.....	5
3. Fasilitas Usaha Hotel .....	8
B. Karakteristik Perhotelan.....	9
C. Jenis – jenis Hotel .....	10
D. Pengertian Pelayanan .....	18
E. Pengertian Variasi Makanan .....	21

### **BAB III : GAMBARAN UMUM TENTANG HOTEL**

#### **A. Deskripsi Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta**

1. Sejarah Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta ..... 26
2. Lokasi Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta ..... 29
3. Fasilitas Hotel Royal Yogyakarta ..... 30

#### **B. Deskripsi Food & Beverage Departement**

1. Pengertian Food & Beverage Departement ..... 32
2. Tujuan Food & Beverage Departement ..... 32
3. Bagian Dalam Food & Beverage Product ..... 33
4. Tugas dan Tanggung Jawab ..... 35
5. Jadwal Kerja..... 40

### **BAB IV : PENUTUP**

1. Kesimpulan ..... 49
2. Saran..... 49

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Perkembangan pariwisata di dunia telah mengalami perubahan baik dari segi bentuk dan sifat kegiatan pariwisata serta menjadikan sebagai salah satu industri yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dan mengaktifkan sector lain di negara penerima wisatawan. Sebagai industry yang bergerak di bidang jasa, pariwisata juga berperan cukup penting dalam hal kesempatan kerja dengan melihat perkembangan dunia pariwisata ini maka harus di dukung dengan sarana dan prasarana yang memadai demi menunjang kelancaran sektor pariwisata tersebut.

Dalam kategori ini jasa perhotelan ikut pula mengalami pertumbuhan dari tahun ke tahun semakin meningkat dan menjadi perhatian masyarakat, pertumbuhan jasa perhotelan. Dan tentunya kepuasan pelanggan merupakan hal yang sangat penting sebab kualitas pelayanan yang paling diutamakan. Pelayanan menekankan pada aspek kepuasan pelanggan sehingga dapat menciptakan kesetiaan atau loyalitas pelanggan kepada perusahaan yang memberikan kualitas yang memuaskan (Fandy Tjipto, 2000 : 54).

Di Daerah Istimewa Yogyakarta cukup banyak yang membuka usaha perhotelan, salah satunya Hotel Royal Ambarrukmo merupakan hotel bersejarah yang ada di kota ini, dengan masih menjaga nilai nilai tradisi, budaya serta kuliner khas kota Yogyakarta. Dan memberikan kepuasan kepada pelanggan dan menjaga citra hotel dengan baik dan menciptakan hubungan yang baik antara karyawan dan pelanggannya, selain itu kota Yogyakarta merupakan daerah wisata yang cukup terkenal dikalangan masyarakat Indonesia. Dari latar belakang masalah tersebut, maka saya tertarik untuk melakukan penelitian mengenai : “Pentingnya Sajian Menu yang bervariasi dan berkualitas.

## **B. Rumusan Masalah**

Tujuan utama dalam setiap management yaitu menjual pelayanan dalam bidang jasa dan lebih mementingkan “kepuasan bagi tamu”. Maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana upaya dan cara membuat variasi menu makanan di Hotel Royal Ambarrukmo?
2. Seberapa penting sajian menu yang bervariasi bagi hotel?

## **C. Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan kerja lapangan ini yaitu :

1. Mengetahui upaya dan cara membuat variasi menu.
2. Mengetahui pentingnya variasi menu makanan yang diberikan kepada tamu.

#### **D. Manfaat Penulisan**

Manfaat yang dapat diperoleh dari penulisan kerja lapangan ini :

1. Manfaat bagi penulis :

Melatih kedisiplinan dan tanggung jawab dalam bekerja.

Mengetahui secara real permasalahan yang sering timbul dan penyelesaian di di bidang kerja Food and Beverage Product.

Mengetahui tentang bagaimana beradaptasi dilingkungan tempat kerja nantinya sehingga sudah memiliki gambaran.

2. Manfaat bagi Hotel

Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini dapat meningkatkan hubungan kerjasama dengan perguruan tinggi.

Mampu melihat potensi yang dimiliki mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan, sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan Sumber Daya Manusia (SDM).

3. Manfaat bagi Lembaga Pendidikan

Mempererat hubungan kerjasama yang saling menguntungkan

Memberikan pembelajaran praktek kerja bagi mahasiswa di dalam dunia kerja.