

## LAPORAN AKHIR

### STANDARISASI PROSES PENGOLAHAN *FISH AND CHIP* PADA *HOT KITCHEN* DI HOTEL YATS COLONY YOGYAKARTA

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh  
Gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par)



Oleh:  
Devita Nurul Anwar  
1800711025

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER

2021

**FINAL REPORT**

**STANDARDIZATION OF FISH AND CHIP PROCESSING IN  
THE HOT KITCHEN AT THE YATS COLONY HOTEL  
YOGYAKARTA**

**Submitted as one the Requirements  
to Obtain the Diploma Degree of Tourism (A.Md. Par)**



**by:  
Devita Nurul Anwar  
1800711025**

**STUDY PROGRAM OF DIPLOMA III HOSPITALITY  
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND POLITICAL SCIENCE  
UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER  
2021**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui Untuk Diajukan Pada Sidang Ujian Tugas Akhir

Program Studi Diploma III Perhotelan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

Hari : Kamis

Tanggal : 29 Juli 2021

Nama : Devita Nurul Anwar

NIM : 1800711025

Judul : Standarisasi Proses Pengolahan *Fish And Chip* Pada *Hot Kitchen* di Hotel Yats Colony Yogyakarta

Menyetujui :

Dosen Pembimbing



Drs. Juhanda, M.Par. NPK

: 1964061510505556

Mengetahui :

Ketua Program Studi



Syah Riza Octavi Sandi, SE. S.Kom, M.Si

NPK. 1981181010510416

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan akhir ini telah Diuji dan Disahkan pada :

Hari : Kamis

Tanggal : 29 Juli 2021 Bagus Indra TJ., SST.Par, M. Si

Nama : Devita Nurul Anwar

NIM : 1800711025

Judul : Standarisasi Proses Pengolahan *Fish And Chip* Pada *Hot Kitchen* di Hotel Yats Colony Yogyakarta

Tim Penguji :

Ketua

Drs. Juhanda, M.Par. NPK  
: 1964061510505556

Sekretaris

Bagus Indra TJ., SST.Par, M. Si  
NPK. 1981181010510416

Anggota

Faozen, SE, M.Si  
NPK.1978110210401377

Mengesahkan:

Dekan

Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik

Dr. Juariyah, M.Si  
NPK. 196708061993032002



## PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Devita Nurul Anwar

NIM 1800711025

Program Studi : DIII Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Standarisasi Proses Pengolahan *Fish And Chip*  
Pada *Hot Kitchen* di Hotel Yats Colony  
Yogyakarta

Dosen Pembimbing : Syah Riza Octavi Sandi, SE. S.Kom, M.Si

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran dikemudian hari.

Jember, 21 Juli 2021

Dosen Pembimbing

Mahasiswa



Drs. Juhanda, M.Par.  
1981181010510416

Devita Nurul Anwar.  
NIM. 1800711025



## MOTTO

*“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan; karena sesungguhnya setan itu adalah musuh yang nyata bagimu.”*

*(Surah al-Baqarah 168)*





## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, Karena rahmat dan petunjuk-Nya lah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul: “*Fish and Chip Pada Hot Kitchen* di Hotel Yats Colony Yogyakarta” Sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (Amd. Par) Akademi Pariwisata Muhammadiyah Jember. Penulis ini juga mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Emy Kholifah R., M.Si, Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
2. Bapak Syah Riza O.S., SE., S.Kom., M.Si. Ketua Program Studi Pariwisata Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Drs. Juhanda, M.Par., Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Bapak Ari Respati Selaku *Onwner* Yats Colony Hotel Yogyakarta
5. Ibu Yulaikah Bramayasari Selaku Manager HRD di Yats Colony Hotel Yogyakarta
6. Muhammad Kholidin F&B Manager di Yats Colony Hotel Yogyakarta
7. Adi Santoso Selaku *Cook Leader* di Yats Colony Hotel Yogyakarta
8. Rusmanto *Cook* di Yats Colony Hotel Yogyakarta
9. Favian Braint Erick Aldo Tobias *Cook* di Yats Colony Hotel Yogyakarta
10. Rahmad Arif Sanjaya *Cook Daily Worker* di Yats Colony Hotel Yogyakarta
11. Aji Firmansyah *Cook Helper Daily Worker* di Yats Colony Hotel Yogyakarta
12. Novika Ayu Nafasari *Cook Daily Worker* di Yats Colony Hotel Yogyakarta
13. Fadilla Yunia Saputri *Trainer* di Yats Colony Hotel Yogyakarta
14. Bapak Rudy Susanto dan Ibu Ummi Safarini selaku Kedua Orang Tua Saya
15. Ahmad Faizal selaku yang selalu memberi support system

Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, penulis mengucapkan banyak terimakasih. Semoga Allah SWT memberikan balasan yang setimpal atas jasa baik yang telah penulis terima. Penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca, demi mengingatkan karya tulis pada masa yang akan datang. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Aamiin.

Yogyakarta, 9 Juli 2021

Penyusun,

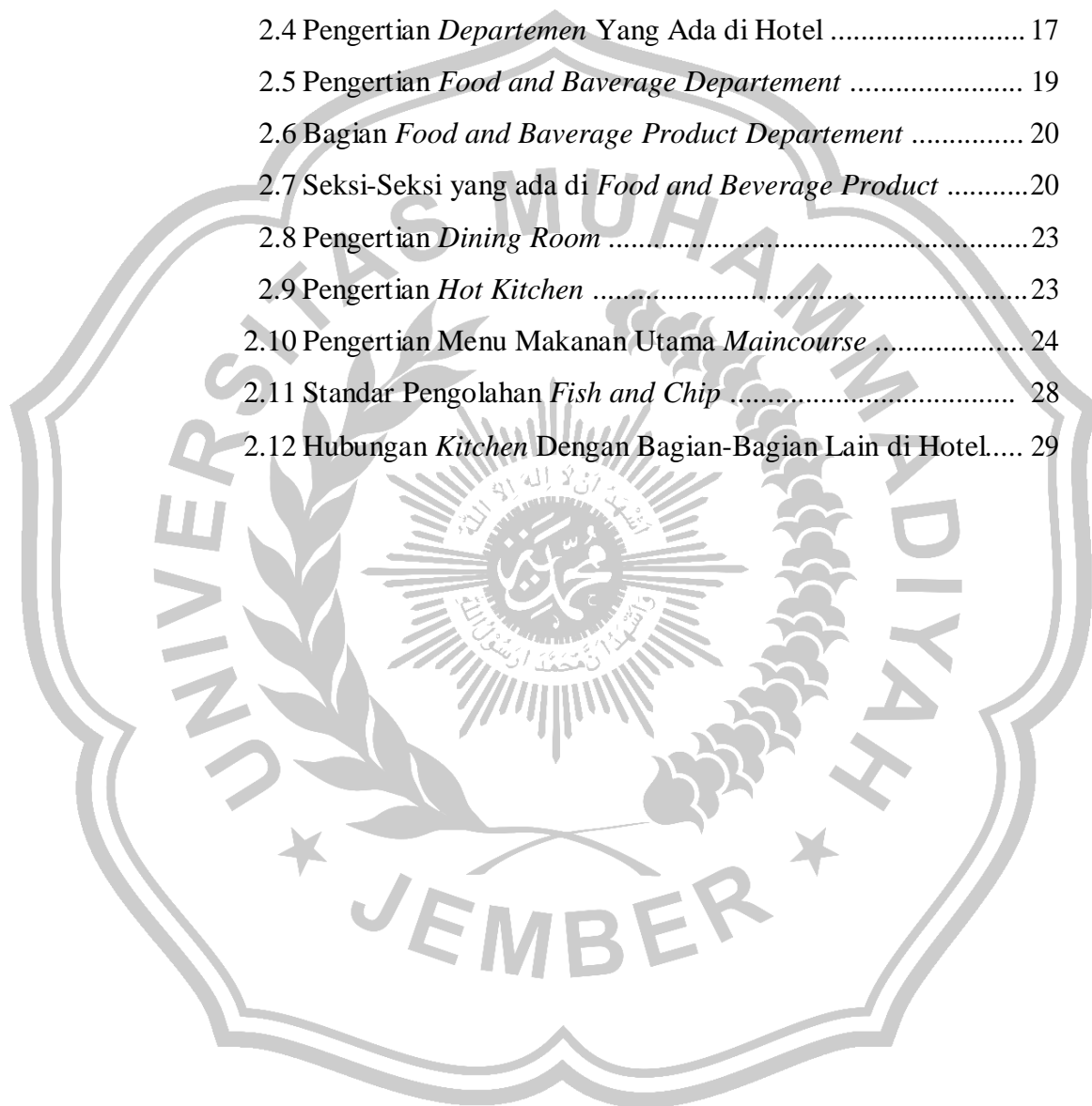
Devita Nurul Anwar  
1800711025



## DAFTAR ISI

Judul.....	i
<i>Title</i> .....	ii
Lembar Persetujuan.....	iii
Lembar Pengesahan.....	iv
Pernyataan Orisilitas Tugas Akhir.....	v
Abstrak.....	vi
<i>Abstract</i> .....	vii
Motto.....	viii
Kata Pengantar.....	ix
Daftar Isi.....	xi
Daftar Tabel.....	xiv
Daftar gambar.....	xv
Daftar lampiran.....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Lokasi Penelitian.....	4
1.6 Metode Pengambilan Data.....	5
1.6.1 Teknik Wawancara.....	5
1.6.2 Teknik Pengamatan / <i>Observasi</i> .....	5
1.6.3 Teknik Dokumentasi.....	5
1.6.4 Triangulasi.....	6
1.7 Jenis Data dan Sumber Data.....	7
1.7.1 Jenis Data.....	7
1.7.2 Sumber Data.....	7
1.8 Teknik Analisis Data.....	8
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif.....	8
1.8.2 Teknik Analisis Matriks SWOT.....	8
1.8.3 Strategi ST ( <i>Strengths-Threats</i> ).....	9

<b>BAB II</b>	<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	10
	2.1 Pengertian Pariwisata .....	10
	2.2 Pengertian Wisatawan X.....	11
	2.3 Pengertian dan Jenis Hotel .....	12
	2.3.1 Pengertian Hotel .....	12
	2.3.2 Jenis Hotel .....	13
	2.4 Pengertian <i>Departemen</i> Yang Ada di Hotel .....	17
	2.5 Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i> .....	19
	2.6 Bagian <i>Food and Beverage Product Departement</i> .....	20
	2.7 Seksi-Seksi yang ada di <i>Food and Beverage Product</i> .....	20
	2.8 Pengertian <i>Dining Room</i> .....	23
	2.9 Pengertian <i>Hot Kitchen</i> .....	23
	2.10 Pengertian Menu Makanan Utama <i>Maincourse</i> .....	24
	2.11 Standar Pengolahan <i>Fish and Chip</i> .....	28
	2.12 Hubungan <i>Kitchen</i> Dengan Bagian-Bagian Lain di Hotel....	29



<b>BAB III</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
	Gambaran Umum Yats Colony Hotel Yogyakarta	32
	3.1.....	
	3.1.1 Sejarah Yats Colony Hotel Yogyakarta	32
	.....	
	3.1.2 Lokasi dan fasilitas-fasilitas di Hotel Yats Colony Yogyakarta.....	34
	3.1.3 Struktur Organisasi .....	40
	3.2 Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i> di <i>Yats Colony</i> Yogyakarta .....	42
	3.2.1 Strukur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> di <i>Yats Colony</i> Yogyakarta.....	44
	3.2.2 Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Product</i> <i>Yats Colony</i> Yogyakarta.....	45
	3.3 Alat dan Peralatan Yang Di Gunakan Pada <i>Hot Kitchen</i> di <i>Yats Colony</i> Yogyakarta .....	48
	3.4 Kendala dan Solusi Yang Berkaitan dengan Pengolahan Makanan pada <i>Hot Kitchen</i> di <i>Yats Colony</i> Yogyakarta.....	62
	3.5 Analisis SWOT Terhadap Pengolahan Makanan di <i>Hot Kitchen</i> <i>Yats Colony</i> Yogyakarta.....	65
<b>BAB IV</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>68</b>
	4.1 Kesimpulan.....	68
	4.2 Saran .....	68
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>70</b>
	<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Table 1.1 Model analisis SWOT.....9

Table 1.2 Analisis SWOT *Hot Kitchen Yats Colony* Yogyakarta..... 66



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi Yats Colony Yogyakarta.....	41
Gambar 1.2 Struktur Organisasi <i>food and beverage product</i> di Yats Colony Yogyakarta.....	42



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Hotel *YATS.COLONY* Yogyakarta

Lampiran 2: Menu *A 'la carte*

Lampiran 3: Sekejul Magang/ *On The Job Training* (OJT)





