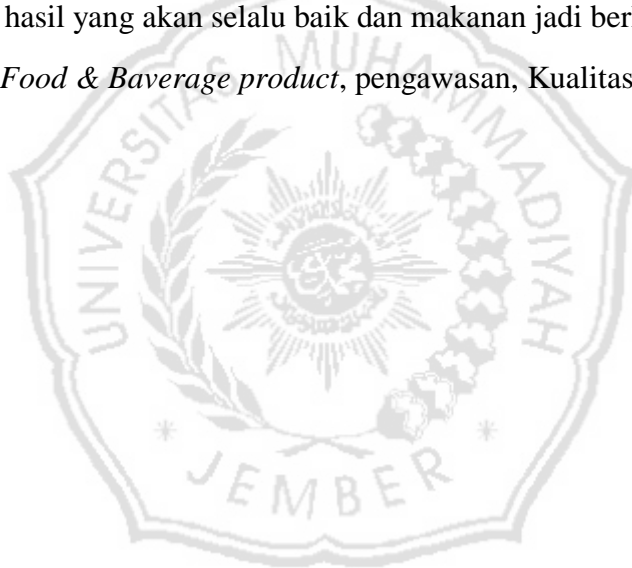


ABSTRAK

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan-minum serta jasa lainnya yang dikelola secara komersial. Sebuah department di hotel yang memiliki peranan besar adalah *Food & Beverage Product*, pengelolaan *Food & Beverage Product* secara profesional menghasilkan hidangan yang berkualitas. Metode penelitian yang digunakan penelitian deskriptif kualitatif dengan tujuan pelaksanaan dan tanggungjawab, metode untuk membuat hidangan dan skill yang dimiliki food & Beverage product dalam membuat hidangan untuk meningkatkan kepuasan tamu. Upaya peningkatan kualitas hidangan di Grand Mercure selalu mengadakan pengawasan dan menerapkan cooking method yang benar, penyimpanan peralatan dan bahan makanan dilakukan dengan pengelompokan sehingga akan terjamin dan hasil yang akan selalu baik dan makanan jadi berkualitas.

Kata kunci : *Food & Beverage product*, pengawasan, Kualitas makanan.



ABSTACT

Hotels are one type of accommodation that uses part or all of the building to provide lodging, food-drink and other services that are managed commercially. A department in a hotel that has a big role is Food & Beverage Product, managing Food & Beverage Products in a professional manner producing quality dishes. The research method used is descriptive qualitative research with the aim of implementation and responsibility, methods for making dishes and the skills possessed by food & beverage products in making dishes to increase guest satisfaction. Efforts to improve the quality of dishes at Grand Mercure always supervise and apply the right cooking method, storage of equipment and food ingredients is done by grouping so that the results will be guaranteed and the results will always be good and the food will be of good quality.

Keywords: Food & Food product, supervision, Food quality



MOTTO

Jangan lihat masa lampau dengan penyesalan; jangan pula lihat masa depan dengan ketakutan tapi lihat sekitar anda dengan penuh kesadaran (mark twain)



KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Robbil 'Alamiin, segala puji bagi Allah *Subhanahu Wata'ala* yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir dengan judul "upaya cook dalam meningkatkan kualitas food product purple restaurant hotel grand mercure Yogyakarta sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A. Md. Par) pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik program studi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember

Penyusunan laporan akhir ini dapat terselesaikan dengan baik atas izin Allah *Subhanahu Wata'ala* serta bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Emy Kholifah R., M.Si., selaku dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Pemerintahan.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S. E., S. Kom., M. Si., selaku ketua program studi DIII Perhotelan.
3. Bapak Hadi Jatmiko, SST.Par, M.Si selaku dosen pembimbing laporan akhir.
4. Ibu exy, selaku *General Manager* Hotel Grand Mercure Yogyakarta.
5. Bapak murdoko, selaku *Executive Chef* Hotel Grand Mercure Yogyakarta yang telah memberikan ilmu serta evaluasi pada masa *training*.

6. Seluruh staf *Food and Bevarge Product Hotel Grand Mercure Yogyakarta* yang selalu memberikan ilmu pengetahuan dan mengevaluasi kinerja penulis selama masa *training*.
7. Ayah dan ibu yang selalu memberikan do'a dan dukungan sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik.
8. Keluarga beserta kerabat yang selalu memberikan do'a, motivasi, dan dukungan.



Jember,30 july 2019

Penyusun

Hanifan

DAFTAR ISI

Judul	i
<i>Title</i>	<i>ii</i>
Lembar Persetujuan.....	iii
Lembar Pengesahan	iv
Lembar Pernyataan Orisinalitas	v
Abstrak	vi
<i>Abstract</i>	vii
<i>Motto</i>	viii
Kata Pengantar	ix
Daftar Isi.....	xi
Daftar Tabel	xvi
Daftar Gambar.....	xvii
Daftar Lampiran	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.5 Lokasi Penelitian	8
1.6 Metode Penelitian.....	9
1.6.1 Jenis Penelitian	9
1.6.2 Pendekatan Penelitian	9
1.6.3 Jenis dan Sumber	10
1.6.3.1 Jenis Data	10
1.6.3.2 Sumber Data.....	10
1.7 Teknik Pengumpulan Data	11
1.8 Teknik Analisis Data	12
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif	12
1.11 Teknik Analisis SWOT	13
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	14
2.1 Pengertian Pariwisata	14
2.2 Pengertian Wisatawan	16
2.3 Pengertian Hotel.....	19
2.4 Jenis Hotel	20
2.5 Klasifikasi hotel.....	22
2.6 <i>Departement</i> Yang Ada Di Hotel.....	25
2.7 Pengertian <i>Food And Beverage Department</i>	29
2.8 Seksi -Seksi Di <i>Food And Beverage Department</i>	32

2.9 Pengertian Product	35
2.10 Pengertian Kualitas Makanan	35
2.10.1 Kualitas Makanan.....	36
2.10.2 Domenisi Kualitas Makanan	30
2.11 Pengertian <i>Restaurant</i>	39
2.11.1 Jenis-jenis <i>Restaurant</i>	40
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	45
3.1 Gambar Umum Hotel <i>Grand Mercure</i> Yogyakarta	45
3.1.1 Sejarah Hotel <i>Grand Mercure</i> Yogyakarta.....	45
3.2 Fasilitas-fasilitas Di <i>Grand Mercure</i> Yogyakarta.....	47
3.3 Departemen-Departemen Di <i>Grand Mercure</i> Yogyakarta	50
3.4 Struktur Organisasi Hotel.....	53
3.5 Gambar Umum <i>Food And Beverage Department</i> Di Hotel <i>Grand</i> <i>Mercure</i>	54
3.5.1 Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Department</i>	54
3.6 Gambaran Umum <i>Food And Beverage Department Product</i>	55
3.6.1 Struktur-struktur Organisasi <i>Food And Beverage Product</i> <i>Department</i>	56
3.6.2 Seksi-Seksi <i>Food Beverage Product</i>	56
3.7 Alat Dan Perlengkapan DI <i>Puerple Grand Mercure</i> Yogyakarta	57
3.8 Analisis Deskriptif Penerapan Standard Kualitas Makanan Di Resto <i>Purple Hotel Grand Merucure</i> Yogyakarta	57

3.9 Kendala Dan Solusi Yang Berkaitan Dengan Kualitas Bahan Makanan DIhotel Grand Mercure Yogyakarta.....	62
3.10 Analisis SWOT Terhadap Kualitas Bahan Makanan DI Hotel Grand Mecure Yogyakarta.....	63
3.11 Laporan Kegiatan <i>On The Job</i> Training.....	64
BAB IV KESIMPULAN	67
4.1 Kesimpulan.....	67
4.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN-LAMPIRAN	64



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Alat Dan Perlengkapan Di Purple Grand Mercure	57
Tabel 3.2. Analisis SWOT Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Hotel Grand Mercure Yogyakarta.....	63



DAFTAR GAMBAR

1.1 Data Kunjungan Wisatawan DI Yogyakarta 2013-2017	3
3.1 Struktur Organisasi <i>Grand Mercure</i> Yogyakarta.....	33

3.5.11	Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Department</i>	33
3.2	Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Product Department</i>	35



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1:sertifikat
- Lampiran 2:hotel
- Lampiran 3:lobby hotel

Lampiran 4: Restaurant

Lampiran5:Kitchen

Lampiran6: kegiatan on the job

