

**STRATEGI PENINGKATAN KUALITAS *FOOD
PRESENTATION* DI *KUNYIT RESTAURANT HOTEL*
*THE ANVAYA BEACH RESORT BALI***

TUGAS AKHIR

**Diajukan Kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Dalam Menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan
Jurusan Manajemen**

Oleh

Anita Swandewi

NIM. 1707031008

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN DIPLOMA III
JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2020**

TUGAS AKHIR

DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN MEMENUHI SYARAT- SYARAT UNTUK MENCAPAI GELAR AHLI MADYA

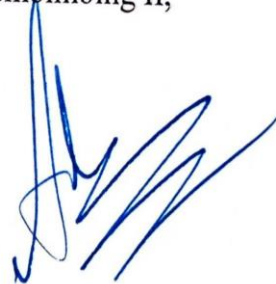
Menyetujui,

Pembimbing I,



Putu Indah Rahmawati, M.Bus., Ph.D.
NIP.198002172002122001

Pembimbing II,



Nyoman Dini Andiani, S.St.Par., M.Par.
NIP. 198304052008122001

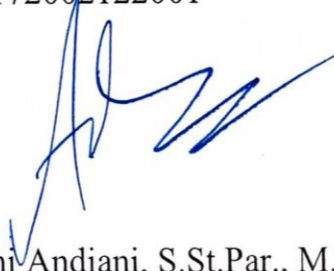
Tugas Akhir oleh Anita Swandewi ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 9 Juli 2020

Dewan Penguji,



Putu Indah Rahmawati, M.Bus., Ph.D.
NIP.198002172002122001

(Ketua)



Nyoman Dini Andiani, S.St.Par., M.Par.
NIP. 198304052008122001

(Anggota)



Dr. Ni Made Ary Widiastini, S.ST.Par.,M.Par.
NIP. 198104162005012002

(Anggota)

LEMBAR PENGESAHAN

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi

Universitas Pendidikan Ganesha

guna memenuhi syarat – syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya

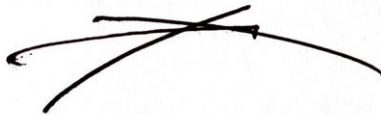
Pada :

Hari : Kamis

Tanggal : 9 Juli 2020

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Gede Adi Yuniarta, SE.Ak., M.Si.
NIP. 197906162002121003

Sekretaris Ujian,



Trianasari, Ph.D.,CHE
NIP. 197006062002122002

Mengesahkan

Dekan Fakultas Ekonomi,



Dr. Gede Adi Yuniarta, SE.Ak., M.Si.
NIP.197906162002121003

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**STRATEGI PENINGKATAN KUALITAS *FOOD PRESENTATION* DI *KUNYIT RESTAURANT HOTEL THE ANVAYA BEACH RESORT BALI*” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.**

Singaraja, 23 Juni 2020

Yang membuat pernyataan,



Anita Swandewi
NIM. 1707031008

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR BAGAN	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Konsep Dasar <i>Food Presentation</i>	6
2.2 Konsep Dasar Kualitas Produk.....	6
2.3 Konsep Dasar Strategi dalam Peningkatan Kualitas Presentasi Makanan.....	7
2.4 Penelitian Terdahulu	9
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 Rancangan Penelitian.....	13
3.2 Lokasi Penelitian	15
3.3 Subjek dan Objek Penelitian	15
3.4 Jenis dan Sumber Data.....	16
3.5 Teknik Pengumpulan Data	16
3.6 Teknik Analisis Data	18

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1 Gambaran Umum Hotel.....	19
4.2 Hasil Penelitian.....	24
4.3 Pembahasan.....	41
 BAB V PENUTUP	 43
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran	44
 DAFTAR RUJUKAN.....	 46
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	48



DAFTAR TABEL

HALAMAN

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu terkait Strategi Peningkatan Kualitas <i>Food Presentation</i>	9
Tabel 4. 1 Menu <i>Breakfast Rotation</i> di <i>Kunyit Restaurant</i>	25
Tabel 4. 3 Menu <i>Breakfast Rotation</i> di <i>Kunyit Restaurant</i>	25
Tabel 4. 4 Menu <i>A'la Carte Lunch & Dinner</i> di <i>Kunyit Restaurant</i>	26



DAFTAR GAMBAR

	HALAMAN
Gambar 3. 1 Peta Bali letak Hotel <i>The Anvaya Beach Resort Bali</i>	15
Gambar 4. 1 <i>Sand's Restaurant</i>	20
Gambar 4. 2 <i>Kunyit Restaurant</i>	21
Gambar 4. 3 Tuna Sambal Matah	28
Gambar 4. 4 Gado-gado	29
Gambar 4. 5 Lawar Gedang	29
Gambar 4. 6 Jukut Urap	30
Gambar 4. 7 Ayam Pelalah	30
Gambar 4. 8 Rujak Buah	31
Gambar 4. 9 Megibung Bali Aga.....	32
Gambar 4. 10 Megibung Bali Tenganan.....	32
Gambar 4. 11 <i>Dessert Megibung</i>	32
Gambar 4. 12 Aneka Jajanan Pasar	33
Gambar 4. 13 <i>Fruit Slices</i>	33
Gambar 4. 14 Pisang Bakar	34
Gambar 4. 15 Es Kacang Merah.....	35
Gambar 4. 16 Bubur Sumsum	35
Gambar 4. 17 Lupis	36
Gambar 4. 18 Pisang Goreng Menu A'la Carte	36
Gambar 4. 19 Pisang Goreng Menu <i>In Room Dining (IRD)</i>	37
Gambar 4. 20 Batun Bedil.....	37
Gambar 4. 21 Peralatan Penunjang <i>Food Presentation</i>	39

DAFTAR BAGAN

	HALAMAN
Bagan 3. 1 Kerangka Berpikir	14
Bagan 4. 1 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> di <i>Kunyit Restaurant</i>	22



DAFTAR LAMPIRAN

	HALAMAN
Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara	48
Lampiran 2 Foto Lokasi Penelitian.....	49

