

INTISARI

Saat ini investor industri perhotelan tidak hanya memfokuskan pada penyedia akomodasi saja, namun juga lebih mengoptimalkan penjualan produk hotel lainnya. Salah satu dari produk hotel yaitu produk makanan dan minuman yang dihasilkan oleh *Food and Beverage Department*. Produk dari *Food and Beverage Department* menghasilkan *revenue* yang tinggi bagi hotel. Oleh karena itu setiap hotel akan menawarkan berbagai produk andalan yang berbeda dari hotel lain untuk menarik tamu. Agar produk lebih menarik tentunya setiap hotel akan membuat inovasi pada produknya untuk menambah daya tarik.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui produk yang ditawarkan dalam event Fun Food Barbeque di Hotel Neo+ Awana Yogyakarta. Dan inovasi yang dilakukan oleh Food and Beverage Department dalam mempersiapkan event Fun Food Barbeque di Hotel Neo+ Awana Yogyakarta.

Metode penelitian yang digunakan untuk melakukan penyusunan laporan ini adalah metode kualitatif yaitu dengan cara melakukan observasi langsung ke lapangan dengan pengumpulan data untuk bahan pertimbangan sebagai salah satu usaha dalam penyusunan laporan ini. Metode tersebut sesuai dengan judul penulis yang melakukan penelitian pada *Food and Beverage Department* di Hotel Neo+ Awana Yogyakarta.

Berdasarkan pembahasan dalam analisis hasil penelitian tersebut, maka kesimpulan yang dapat diambil yaitu produk yang ditawarkan dalam *event Fun Food Barbeque* lengkap, antara lain *grilled menu, appetizer, soup, main course, dessert* dan *beverage*. Inovasi yang dilakukan oleh *Food and Beverage Department* dalam mempersiapkan *event Fun Food Barbeque* yaitu dengan mengubah konsep menu *western food* menjadi *fusion food* yaitu perpaduan antara *Indonesian food* dan *western food* sehingga membuat *event Fun Food Barbeque* menjadi lebih menarik.

Kata kunci: Inovasi, *Fun Food Barbeque, Food and Beverage Department*

ABSTRACT

Currently investors in hospitality industry is not only focus on the accommodation providers, but also further optimize sale the other products of hotel. One of the hotel product is food and beverage products produced by the Food and Beverage Department. Products of Food and Beverage Department produce high revenue for the hotel. Therefore, each hotel will offer a variety of best product that different from other hotel to attract guests. To make the product more attractive certainly every hotel will make innovations in its products to increase the guest appeal.

The purpose of this research is to investigate the products which offered in the event Fun Food Barbeque Hotel Neo+ Awana Yogyakarta. And innovation carried out by the Food and Beverage Department for preparing the event Fun Food Barbeque Hotel Neo+ Awana Yogyakarta.

The research method which used in this report is a qualitative method that is by direct observation to the field with data collection for consideration as one of the efforts in the preparation of this report. The method suitable for the title of writer which doing this research on the Food and Beverage Department at Hotel Neo+ Awana Yogyakarta.

Based on the discussion in the analysis of the results, then the conclusion can be drawn that the products offered in the event Fun Food Barbeque complete, among other grilled menu, appetizer, soup, main course, dessert and beverage. Innovations made by the Food and Beverage department in preparing Fun Food Barbeque event is change the concept of western food menu into fusion food is a blend of Indonesian food and western food which made Fun Food Barbeque event becomes more attractive.

Keywords: Innovation, Fun Food Barbeque, Food and Beverage Department