

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)*
LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA
Periode 2 September 2019 - 2 Maret 2020



Oleh :

NAMA : MUHAMMAD FAAIZ SURYAPUTRA

NIM : 117109284

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)*
LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA
Periode 2 September 2019 - 2 Maret 2020

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA



NAMA : MUHAMMAD FAAIZ SURYAPUTRA
NIM : 117109284
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)*
LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA

Periode 2 September 2019 - 2 Maret 2020

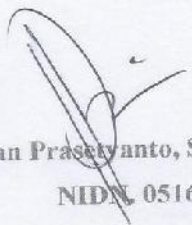
Oleh :

Nama : MUHAMMAD FAAIZ SURYAPUTRA
NIM : 117109284
PRODI : DIPLOMA III
Jurusan : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing


(Hermawan Prasetyanto, S.sos, S.ST., M.M)

NIDN. 0516057102


(Hermawan Prasetyanto, S.sos, S.ST., M.M)

NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
LAFAYETTE BOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA
DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)
Periode 2 September 2019 - 2 Maret 2020



Nama : MUHAMMAD FAAIZ SURYAPUTRA
NIM : 117109284
PRODI : DIPLOMA III
Jurusan : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada Tanggal...1 Agustus 2020

Penguji,

(Hermawan Prasetyanto, S.sos, S.ST., M.M)
NIDN. 0516057102

Mengetahui,
Ketua STP AMPTA



(Hermawan Prasetyanto, M.M)
NIDN. 0526125901

HALAMAN PERSEMBAHAN

Teruntuk keluarga penulis Ibu Sumarwati, Bapak Suryadi dan Mart Thias Suryawati. Terima kasih atas segala doa tulus dan dukungan secara material maupun spiritual selama 22 tahun penulis hidup di dunia ini

Teruntuk teman dan sahabat penulis yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu. Terima kasih sudah membantu, dan sudah mau berbagi keluh kesah terhadap penulis sehingga dapat terselesainya Laporan Tugas Akhir ini.

Teruntuk seluruh anggota dan pengurus UKM Pastry and Bakery. Terimakasih sudah membantu dan ikut berjuang bersama penulis, selama penulis mengikuti dan memimpin UKM tersebut. Terima kasih atas ilmu mengenai *Pastry* maupun ilmu mengenai berorganisasi, semua itu sangat berarti bagi penulis untuk saat ini.

Dan teruntuk semua orang yang bertanya: “kapan sidang?”, “kapan wisuda?”, dan “kapan nikah?”. kalian adalah salah satu alasan bagi penulis untuk segera menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur di panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkah, rahmat, dan karunia-Nya, sehingga dapat diselesaikan Laporan Tugas Akhir *Food and Beverage Product (Pastry)* di Lafayette Boutique Hotel Yogyakarta.

Laporan tugas akhir ini dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada proses penyelesaian laporan ini tidak terlepas dari dukungan, dorongan, dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M, selaku Ketua Jurusan Perhotelan dan pembimbing Tugas Akhir penulis. Yang telah memberikan bimbingan, saran dan masukan sehingga selesainya Tugas Akhir ini.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Gugun Kurniawan selaku *Executive chef* di Lafayette Boutique Hotel Yogyakarta, yang telah memberikan bimbingan selama penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
4. Seluruh karyawan Lafayette Boutique Hotel Yogyakarta yang telah

memberikan arahan dan bimbingan yang bermanfaat selama penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis dengan segala kerendahan hati mengharapkan petunjuk serta saran-saran yang berguna bagi penyempurnaan laporan ini.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan dari semua pihak yang telah membantu atas terselesainya laporan ini. Penulis berharap penyusunan laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan bagi kita semua.

Yogyakarta, 20 Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN PENGESAHAN.....Error! Bookmark not defined.

BERITA ACARA UJIAN..... ii

HALAMAN PERSEMBAHAN iii

KATA PENGANTAR..... v

DAFTAR ISI..... vii

DAFTAR GAMBAR..... ix

DAFTAR TABEL x

DAFTAR LAMPIRAN xi

BAB I PENDAHULUAN..... 1

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan (PKL)..... 1

B. Rumusan Praktek Kerja Lapangan (PKL) 2

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)..... 2

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)..... 3

BAB II KEPUSTAKAAN..... 5

A. Gambaran umum hotel 5

B. Food and beverage departement. 10

BAB III	PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	14
	A. Definisi Lafayette Boutique hotel Yogyakarta.....	14
	B. Gambaran umum F&B Departemen Lafayette Boutique Hotel Yogyakarta.....	23
	C. Jadwal kerja / <i>shift</i>	28
	D. Pelaksanaan kerja <i>trainee</i>	28
	E. Kendala selama kegiatan PKL.....	30
	F. Analisis pelaksanaan PKL	32
BAB IV	PENUTUP	52
	A. Kesimpulan.....	52
	B. Saran	53
	DAFTAR PUSTAKA	54
	LAMPIRAN.....	55

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 3.1 kamar penthouse
- Gambar 3.2 kamar Premier Merapi View
- Gambar 3.3 kamar VIP Club
- Gambar 3.4 kamar *Premier king*
- Gambar 3.5 *Le Petit Restaurant*
- Gambar 3.6 *Martini Sky Longuage Restaurant*
- Gambar 3.7 *Merapi Sky Piscine*
- Gambar 3.8 *fitness centre*
- Gambar 3.9 *struktur organisasi kitchen*
- Gambar 3.10 dough cutter
- Gambar 3.11 *rubber spatula*
- Gambar 3.12 *stainless bowl*
- Gambar 3.13 *kitchen scale*
- Gambar 3.14 gelas ukur
- Gambar 3.15 *pastry brush*
- Gambar 3.16 *baking tray*
- Gambar 3.17 *cooling wire*
- Gambar 3.18 *rolling pin*
- Gambar 3.19 *mixer*
- Gambar 3.20 *working table*
- Gambar 3.21 oven*
- Gambar 3.22 *frezzer*

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 *meeting room*

Tabel 3.2 *sweet bread recipe*

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar *set up helloween*

Gambar *set up barbeque dinner*

Gambar *door knock menu*

Gambar *pastry crew*

Gambar *kitchen scedule*

Gambar surat pengantar

Gambar surat balasan dari perusahaan

Gambar sertifikat PKL

Gambar formulir penilaian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelangganya. Berbicara mengenai dunia Perhotelan, Selain sebagai sarana menginap tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Makanan dan minuman mempunyai fungsi sangat penting dalam sebuah hotel, dengan adanya makanan dan minuman di hotel akan memudahkan tamu untuk memenuhi kebutuhannya.

Dalam memenuhi kebutuhan tamu tersebut hotel memiliki salah satu departemen yang khusus menyiapkan produk makanan dan minuman.. *Food and beverage departement* adalah departemen yang bertanggung jawab atas segala persiapan, pengolahan dan penyajian makanan atau minuman untuk tamu. Dalam hal ini *food and beverage departement* dibedakan menjadi dua yaitu *food and beverage service departement* dan *food and beverage product departement*.

food and beverage product departement memiliki beberapa section di dalamnya salah satunya adalah *pastry section*. *pastry section* disini bertugas untuk membuat berbagai jenis *pastry* dan *bakery product* untuk keperluan *breakfatst, lunch, dinner, coffee break* ataupun acara lain yang diselenggarakan di hotel tersebut.

Maka dari itu penulis melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Lafayette boutique hotel untuk mengetahui penerapan *Standart Operational Procedure* dalam pengolahan *bakery product* yang salah satunya yaitu *sweet bread*.

B. Rumusan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Bagaimana penerapan *standard Operational Procedur (SOP)* dalam persiapan hingga pengolahan *sweet bread* di Lafayette Boutique Hotel Yogyakarta.
2. Apa saja faktor yang dapat mempengaruhi kegagalan dalam proses pengolahan *sweet bread* di Lafayette Boutique Hotel Yogyakarta.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Untuk mengetahui penerapan *standard Operational Procedur (SOP)* dalam persiapan hingga pengolahan *sweet bread* di Lafayette Boutique Hotel Yogyakarta.

2. Untuk mengetahui faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kegagalan dalam proses pengolahan *sweet bread* di Lafayette Boutique Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Dengan adanya kegiatan praktek kerja lapangan ini penulis dapat menerapkan skill yang sudah di pelajari selama kegiatan perkuliahan untuk diterapkan ke dunia kerja.
- b. Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan kuliah.
- c. Dalam pelaksanaan PKL penulis dapat meningkatkan *hard skill* ataupun *soft skill* yang dibutuhkan industri pada saat ini.

2. Manfaat bagi Lembaga.

- a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, lembaga mampu meningkatkan hubungan kemitrian dengan perusahaan.
- b. Membuktikan kepada perusahaan bahwa mahasiswa STP AMPTA mempunyai kemampuan yang bagus.
- c. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya, seperti pertukaran pakar.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan (PKL), diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan Lembaga.
- b. Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja yang profesional.