

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**UPAYA COOK PASTRY DAN BAKERY DALAM MENJAGA KUALITAS**  
**PRODUK DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA**



**DISUSUN OLEH**

**NAMA : DANISHA MELIAN RUSDIANA**

**NIM : 120109721**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**UPAYA COOK PASTRY DAN BAKERY DALAM MENJAGA KUALITAS**  
**PRODUK DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA**

**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan Program Diploma**

**III**

**Perhotelan di STP AMPTA YOGYAKARTA**

**DISUSUN OLEH**

**NAMA : DANISHA MELIAN RUSDIANA**

**NIM : 120109721**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2023**

## HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR UPAYA COOK PASTRY DAN BAKERY  
DALAM MENJAGA KUALITAS PRODUK DI HOTEL EASTPARC

YOGYAKARTA

OLEH :

NAMA : DANISHA MELIAN RUSDIANA

NIM : 120109721

JURUSAN : PERHOTELAN

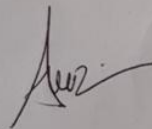
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah Disetujui

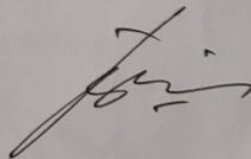
Oleh :

Ketua Program Studi Perhotelan

Dosen Pembimbing



Dra. Heni Susilawati, M.M  
NIDN. 0505026202



Setyo Prasiyono, N.S, ST, M.Sc  
NIDN. 0523098001

## BERITA ACARA UJIAN

### BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR UPAYA COOK PASTRY DAN BAKERY  
DALAM MENJAGA KUALITAS PRODUK DI HOTEL EASTPARC  
YOGYAKARTA

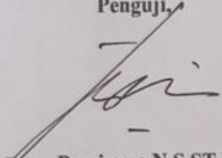


OLEH :

NAMA : DANISHA MELIAN RUSDIANA  
NIM : 120109721  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN DIPLOMA III

Telah dipertahankan di drpan penguji dan  
dinyatakan lulus  
Pada tanggal 10 Juni 2023

Penguji,

  
Setyo Prasiyono, N, S, ST, M.Sc  
NIDN. 0523098001

Mengetshui,

Ketua STP AMPTA



## **KATA PENGANTAR**

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah Subhanahu wa Ta'ala yang telah memberikan rahmat, petunjuk dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir di Eastparc Hotel Yogyakarta ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Laporan ini disusun guna melengkapi salah satu persyaratan dalam kelulusan program Pendidikan Diploma III pada program studi perhotelan. Penulis berharap Laporan Tugas Akhir ini dapat menjadi bahan pembelajaran kepada para pihak yang kelak ingin mencari landasan teori dibidang perhotelan dan dapat bermanfaat digunakan sebagaimana mestinya.

Penulis menyadari bahwa penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan serta doa dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih atas segala petunjuk, bimbingan, dan bantuannya kepada :

1. Setyo Prasiyono, N,S,ST,M.Sc Selaku Dosen Pembimbing penulis yang telah membantu kelancaran dan membebi banyak informasi dalam penulisan laporan tugas akhir ini.
2. Drs Prihatno, M.M. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Dra. Heni Susilawati, M.M. Selaku Ketua Program Studi Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

4. Seluruh Dosen Pengampu selama penulis mengikuti perkuliahan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
5. Ibu Siti Adinda Milana selaku HRD Hotel Eastparc Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan di Hotel Eastparc Yogyakarta.
6. Ibu Tirana Anggun Anugrah selaku HRD Hotel Eastparc Yogyakarta yang selalu menjadi tempat penulis bercerita tentang keadaan penulis selama menjalankan praktik kerja lapangan di Hotel Eastparc Yogyakarta.
7. Chef Fauzan selaku Sous Chef di Hotel Eastparc Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu serta saran dan kritikan terhadap penulis selama Praktik Kerja Lapangan berlangsung.
8. Terutama penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada Ibu, Ayah, Om Ferdi, Dwiki, Fashadita, Alzahra, Lulu, Jeli, Asri, Dea, Putri dan Alif yang selalu setia memberikan kasih sayang, doa dan dukungan kepada penulis.

Penulis menyadari dalam penelitian laporan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kesalahan dan kekurangan yang harus diperbaiki. Segala kritik dan saran yang dapat membangun sangat penulis harapkan dan akan diterima dengan senang hati, akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 04 Juni 2023

Danisha Melian Rusdiana

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulisan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI .....	5
A. Gambaran Umum Hotel .....	5
B. Struktur Organisasi Food and Beverage Department.....	7
C. Gambaran Umum Food and Beverage Department.....	7
D. Tugas dan Tanggung Jawab Food and Beverage Department.....	8
E. Hubungan Food and Beverage Product dengan Department Lain.....	8

BAB III PELAKSAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN.....	12
A. Sejarah Hotel Eastparc Yogyakarta .....	12
B. Struktur Organisasi Hotel Eastparc Yogyakarta .....	15
C. Fasilitas Hotel Eastparc Yogyakarta .....	15
D. Pembahasan.....	27
BAB IV PENUTUP .....	32
A. Kesimpulan .....	32
B. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA .....	33
LAMPIRAN.....	34



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi Food and Beverage Department.....	7
Gambar 3. 1 Logo Hotel Eastparc Yogyakarta .....	12
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Hotel Eastparc Yogyakarta .....	15
Gambar 3. 3 Deluxe Twin Room .....	15
Gambar 3. 4 Premier King Room .....	16
Gambar 3. 5 Premier Twin Room.....	16
Gambar 3. 6 Junior Suite.....	17
Gambar 3. 7 Executive Suite.....	18
Gambar 3. 8 Presidential Suite.....	19
Gambar 3. 9 Verandah Restoran .....	19
Gambar 3. 10 Verandah Alfresco.....	20
Gambar 3. 11 Jendela.....	20
Gambar 3. 12 Batik Gallery .....	21
Gambar 3. 13 Bakpia Jogja Istimewa .....	21
Gambar 3. 14 Art Galley .....	21
Gambar 3. 15 Pertemuan.....	22
Gambar 3. 16 Pernikahan.....	22
Gambar 3. 17 ATV Ride .....	23
Gambar 3. 18 Kuda Lari.....	23
Gambar 3. 19 Fragile Garden.....	23
Gambar 3. 20 Kolam Renang.....	24
Gambar 3. 21 Eastparc Trail .....	24

Gambar 3. 22 Aquaparc .....	24
Gambar 3. 23 Children Playground .....	24
Gambar 3. 24 Workout Station .....	25
Gambar 3. 25 Outbond Station.....	25
Gambar 3. 26 Wave Pool .....	25
Gambar 3. 27 Adventura .....	26

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3. 1 Jejak Langkah Eastparc Hotel Yogyakarta .....	13
Tabel 3. 2 Fact Sheet Ruang Pertemuan .....	22

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Menurut Desmafianti & Fauzzia (2021 : 44) “Hotel merupakan bisnis jasa akomodasi yang didalamnya terdapat penginapan, pelayanan makanan, minuman serta fasilitas lainnya yang dibutuhkan bagi mereka yang dalam perjalanan, melakukan bisnis atau sekedar menginap untuk kepentingan keluarga maupun liburan. Bagi tamu yang menginap pastinya membutuhkan makanan, maka dari itu hotel memiliki restoran yang juga menjual makanan kepada tamu bahkan bagi tamu yang tidak sedang menginap di hotel. Dalam menyediakan dan membuat makanan merupakan tugas dari *Food and Beverage Department* khususnya pada bagian *Food and Beverage Product* yaitu sebagai penyedia dan pengolah makanan yang akan dikonsumsi tamu. Pada *Food and Beverage Product* terdapat department yang terbagi lagi menjadi beberapa bagian diantaranya yaitu, *main kitchen, cold kitchen, butcher, pastry* dan *bakery* dengan tugas dan tanggung jawab sesuai masing – masing bagian”.

*Pastry* dan *bakery section* merupakan divisi yang sangat penting di dunia perhotelan, karena sebagai tambahan penghasilan selain dari penjualan kamar. *Pastry* dan *Bakery* memiliki tugas dan tanggung jawab untuk menyediakan dan mengolah berbagai jenis kue, roti, *snack*, dan

makanan penutup untuk *breakfast, lunch, dinner, wedding, birthday party, coffee break, dan meeting.*

*Pastry dan Bakery section* di Hotel Eastparc Yogyakarta mengelola produk sendiri agar kualitas dari produksi makanannya lebih terjamin dan terjaga. Untuk menghasilkan kualitas produk yang baik bagi para tamu hotel, maka sangat diperlukan adanya peranan *pastry dan bakery section* dalam menjaga kualitas suatu produk baik dari pemilihan bahan, pengolahan, dan penyajian,

Selama melakukan *on the job training*, penulis menemukan beberapa kendala yaitu, staff serta trainee masih kurang dalam menjaga kualitas produk, kurangnya komunikasi antara staff dan trainee, serta kekurangan bahan disaat sedang dibutuhkan dan itu menjadi menghambat berlangsungnya operasional pengolahan produk.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Apa upaya *cook pastry & bakery* dalam menjaga kualitas produk ?
2. Apa saja produk yang dihasilkan *pastry & bakery di* hotel Eastparc ?
3. Apa saja kendala yang dihadapi dalam kegiatan operasional di *pastry & bakery section* ?

### **C. Tujuan Penulisan**

Dari rumusan yang telah dipaparkan di atas, tujuan dari penulisan ini adalah :

1. Untuk mengetahui upaya *cook pastry & bakery* dalam menjaga kualitas produk
2. Untuk mengetahui hasil product dari *pastry & bakery* di Hotel Eastparc Yogyakarta
3. Untuk mengetahui upaya yang harus *cook pastry & bakery* lakukan dalam menunjang kelancaran operasional di *pastry & bakery*

### **D. Manfaat Penulisan**

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penulisan ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah kajian keilmuan mengenai upaya *cook pastry & bakery* dalam menjaga kualitas suatu produk.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis diharapkan penulisan ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

- a. Manfaat bagi penulis

Menyiapkan diri menjadi tenaga kerja yang memiliki keahlian dengan pengetahuan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan dunia perhotelan.

b. Manfaat bagi Lembaga

Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri.

c. Manfaat bagi Dunia Industri

Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kompeten dalam bidangnya sesuai kebutuhannya.