

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TIRAMISU CAKE UNTUK KEPERLUAN
BREAKFAST DI GANDHIVA RESTAURANT
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA



OLEH :

NAMA : SAUMA DESTIYANNI

NIM : 120109748

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TIRAMISU CAKE UNTUK KEPERLUAN
BREAKFAST DI GANDHIVA RESTAURANT
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III

Perhotelan

Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



OLEH:

NAMA : SAUMA DESTIYANNI
NIM : 120109748
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TIRAMISU CAKE UNTUK KEPERLUAN
BREAKFAST DI GANDHIVA RESTAURANT
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA



OLEH :

NAMA : SAUMA DESTIYANNI
NIM : 120109748
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D-3 PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

(Heni Susilowati, DRA.,MM)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN. 0526125901

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TIRAMISU CAKE UNTUK KEPERLUAN
BREAKFAST DI GANDHIVA RESTAURANT
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA**



OLEH:

NAMA : SAUMA DESTIYANNI
NIM : 120109748
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D-3 PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan....

Pada Tanggal

.....

Penguji

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN. 0526125901



HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, segala puji syukur bagi Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya dan atas dukungan doa dari orang tercinta. Laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu, Dengan rasa bangga dan bahagia penulis ucapkan rasa syukur dan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan lancar dan tepat waktu.
2. Cinta pertama dan panutanku kedua orang tua tercinta Ayahku Zuchriyan (Alm) dan Ibuku Rinawati yang selalu memberikan dukungan, semangat serta doa yang tiada henti untuk kesuksesan penulis, terima kasih sudah menjadi penguat dan pengingat paling hebat, karena tiada doa yang paling khusuk selain doa yang tercapai dari orang tua.
3. Kakak dan Adikku tersayang yang selalu memberi doa dan semangat untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Teman-temanku Angkatan 2020 DIII Perhotelan yang berjuang bersama dan saling memberikan semangat untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Dan yang terakhir, terima kasih kepada diri penulis. Hebat bisa tetap berdiri tegap menghadapi segala liku hidup walau kadang jenuh, jangan puas hanya sampai disini, jangan menyerah terus semangat dan kejar mimpi-mimpi itu.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan Praktek Kerja Lapangan di Indoluxe Hotel Jogjakarta dengan baik. Laporan ini disusun guna melengkapi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan bagi mahasiswa dan mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta, program pendidikan D III perhotelan.

Dalam kesempatan ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak lepas dari dukungan, semangat serta bimbingan dari berbagai pihak, oleh karenanya penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih, Antara lain kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, MM. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta sekaligus Dosen Pembimbing yang mengarahkan cara penyusunan dan penulisan laporan ini dengan baik hingga selesai dengan lancar dan tepat waktu.
2. Ibu Heni Susilowati, DRA.,MM selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Siti Aimanul Husna selaku Human Resources Coordinator, Indoluxe Hotel Jogjakarta yang telah membantu penulis untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
4. Bapak Sugiyarto selaku Head Chef, Indoluxe Hotel Jogjakarta, yang telah membimbing dan memberikan banyak ilmu selama Praktek Kerja Lapangan.

5. Segenap karyawan Indoluxe Hotel Jogjakarta, yang telah membimbing dan memberi banyak ilmu selama Praktek Kerja Lapangan.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan kelemahan yang penulis miliki baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan laporan ini. Semoga laporan yang telah disusun penulis ini bermanfaat guna menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembacanya.

Yogyakarta, 27 Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Penggolongan Hotel	6
3. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Gambaran Umum Departemen <i>Food and Beverage Product</i>	9

1. Pengertian <i>Food and Beverage Product</i>	9
2. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Product</i>	10
3. Fungsi <i>Food and Beverage Product</i>	11
4. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	12
5. Hubungan <i>F&B Product</i> Dengan Departemen Lain di Hotel	13
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	16
A. Deskripsi Hotel Tempat Praktek Kerja Lapangan	16
1. Sejarah Indoluxe Hotel Jogjakarta	16
2. Lokasi Indoluxe Hotel Jogjakarta	17
3. Fasilitas di Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	17
B. Deskripsi Departemen Tempat Praktek Kerja Lapangan.....	26
1. Pastry di Indoluxe Hotel Jogjakarta	26
2. Perbedaan <i>Pastry</i> dengan <i>Bakery</i>	27
C. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Pastry</i> di Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	28
D. Jadwal Kerja <i>Pastry</i> di Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	29
BAB IV ANALISIS DATA.....	32
A. Analisis Pelaksanaan Kerja	32
BAB V PENUTUP.....	42
A. Kesimpulan	42
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	12
Gambar 3.1 Deluxe Room Indoluxe Hotel Jogjakarta	18
Gambar 3.2 Bathroom Deluxe Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	19
Gambar 3.3 Ayodya Balroom Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	20
Gambar 3.4 Bedjana Meeting Room Indoluxe Hotel Jogjakarta	21
Gambar 3.5 Arya Wangsa Meeting Room Indoluxe Hotel Jogjakarta	21
Gambar 3.6 Gandhiva Restaurant Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	22
Gambar 3.7 Amerta Lounge Indoluxe Hotel Jogjakarta	23
Gambar 3.8 Nirvana Lounge Indoluxe Hotel Jogjakarta	23
Gambar 3.9 Nirvana Pool Indoluxe Hotel Jogjakarta	24
Gambar 3.10 Gym and Fitness Indoluxe Hotel Jogjakarta	25
Gambar 3.11 Struktur Organisasi Pastry di Indoluxe Hotel Jogjakarta.....	28
Gambar 4.1 Cake untuk Breakfast	33
Gambar 4.2 Proses Finishing Tiramisu Cake.....	36
Gambar 4.3 Tiramisu Cake	37
Gambar 4.4 Potongan Cake untuk Breakfast	38
Gambar 4.5 Potongan Cake untuk Coffee Break	38
Gambar 4.6 Potongan Cake untuk Welcome Cake	39
Gambar 4.7 Potongan Cake untuk Birthday Cake	39
Gambar 4.8 Penyimpanan Cake di Chiller.....	41

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap. (Widanaputra 2009:16)

Dalam Kegiatan Operasionalnya, hotel dibagi menjadi beberapa departemen yaitu : *Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Human Resources Department, Engineering Department dan Security*. Salah satu Departemen yang sangat berperan dalam memberikan pelayanan kepada tamu adalah departemen *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage departement* dibagi menjadi dua yaitu *F&B product* dan *F&B service*. *F&B product* sendiri dibagi menjadi beberapa *section* salah satunya *pastry section*.

Pastry bertugas untuk membuat roti, kue, *dessert*, kue kering, menghias kue tart dan membuat jajan pasar atau kue tradisional. *Section* ini di pimpin oleh seorang CDP (*Chef de Partie*) *pastry* atau sering disebut juga *pastry chef*. Di dalam sebuah hotel *Pastry* sangat berperan penting dalam menyiapkan roti,

kue, *dessert* maupun kue tradisional untuk keperluan *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Selain itu *Pastry* juga membantu dalam membuat *welcome cake* untuk tamu VIP, *honeymoon cake*, *birthday cake* dan dapat membuat beberapa aneka *snack coffe break* untuk *event*.

Oleh karena itu, penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di Indoluxe Hotel Jogjakarta karena ingin mengetahui bagaimana cara membuat aneka *cake* untuk keperluan *breakfast*, *lunch*, *dinner* dan *coffee break*, bagaimana perbedaan potongan *cake* dan bagaimana penyimpanan produk *cake* yang baik.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijabarkan di atas, maka penulis membuat suatu rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara membuat Tiramisu *Cake* untuk keperluan *breakfast* di Indoluxe Hotel Jogjakarta dan apa saja alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatannya ?
2. Bagaimana perbedaan potongan *cake* untuk *breakfast*, *welcome cake*, *birthday cake* dan *coffee break* ?
3. Bagaimana cara penyimpanan produk *cake* yang baik dan benar ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari praktek kerja lapangan adalah untuk:

1. Mengetahui cara membuat *cake* untuk keperluan *breakfast* di Indoluxe Hotel Jogjakarta.
2. Mengetahui perbedaan potongan-potongan *cake*
3. Mengetahui cara penyimpanan produk *cake* yang baik dan benar

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Penulis

- a) Penulis mendapatkan pengalaman kerja yang sesungguhnya sesuai dengan departemen yang diinginkan penulis.
- b) Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja, khususnya di Pastry section.
- c) Tambahan wawasan untuk penulis sebagai kegiatan penelitian
- d) Sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

2. Manfaat bagi Akademik

- a) Mampu merelevasikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.
- b) Mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.
- c) Dapat menciptakan tenaga kerja yang berkualitas dan profesional.
- d) Untuk melihat tingkat keberhasilan Lembaga pendidikan dalam mendidik dan melatih mahasiswanya.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a) Dapat melihat kemampuan potensial dari mahasiswa peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL) sehingga akan lebih mudah dalam perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
- b) Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.
- c) Mampu meningkatkan hubungan baik antara perusahaan dengan akademik.
- d) hotel mendapat bantuan tenaga kerja tanpa harus membayar gaji yang sama dengan karyawan.