PERAN KERJA PASTRY CHEF & PASTRY COOK DALAM MENINGKATKAN DAYA TARIK KONSUMEN DI PUNIKA DELI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

DISUSUN OLEH :

NAMA : YESSI CHRISTIANI

NIM : 120109714

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

PERAN KERJA PASTRY CHEF & PASTRY COOK DALAM MENINGKATKAN DAYA TARIK KONSUMEN DI PUNIKA DELI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

DISUSUN OLEH :

NAMA : YESSI CHRISTIANI

NIM : 120109714

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2023

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

HALAMAN PENGESAHAN

PERAN KERJA PASTRY CHEF & PASTRY COOK DALAM MENINGKATKAN DAYA TARIK KONSUMEN DI PUNIKA DELI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

OLEH:

NAMA : YESSI CHRISTIANI

NIM : 120109714

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Disetujui Oleh:

Kaprodi	Dosen Pembimbing
(Dra. Heni Susilowati, M.M.)	(Fian Damasdino, SIP,.M.Sc)
NIDN. 0505026202	NIDN. 0525098901

Dipindai dengan CamScanner
Dipindai dengan CamScanner

BERITA ACARA UJIAN

PERAN KERJA PASTRY CHEF & PASTRY COOK DALAM MENINGKATKAN DAYA TARIK KONSUMEN DI PUNIKA DELI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Periode : 02 Agustus 2022 s/d 02 Februari 2023

OLEH :

NAMA : YESSI CHRISTIANI

NIM : 120109714

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan dan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal, 10 Mei 2023

Penguji

(Fian Damasdino, SIP,.M.Sc)

NIDN. 0525098901

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN. 0526125901`

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

Kata Pengantar

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini tepat waktu. Adapun maksud dan tujuan penulisan Laporan Tugas Akhir Industri ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program study Diploma III Perhotelan di STP AMPTA YOGYAKARTA.

Adapun tujuan penulisan laporan ini adalah untuk memenuhi tugas dan Salah Satu Syarat lulus dari progam study Diploma III Perhotelan. Selain itu laporan ini bertujuan untuk menambah wawasan bagi penulis dan pembaca. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua yang telah terlibat membagi sebagian pengetahuan dan wawasan untuk penyusunan laporan penulis. Dalam persiapan dan pelaksanaan praktek sampai penyelesaian penulisan ini, tidak akan terwujud tanpa ada bantuan, bimbingan, dorongan maupun fasilitas yang penulis terima dari berbagai pihak. Penulis menngucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Fian Damasdino, SIP,.M.Sc selaku Dosen Pembimbing dan penguji Tugas Akhir yang selalu bijaksana memberikan bimbingan serta waktunya selama proses penulisan Laporan Tugas Akhir.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati , M.M. selaku kaprodi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dipindai dengan CamScanner
Dipindai dengan CamScanner

Halaman Persembahan

Dengan rasa syukur yang mendalam, dengan telah diselesaikannya Tugas Akhir ini Penulis mempersembahkannya kepada :

1. Bapak dan Ibu dosen beserta staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogykarta yang sudah bersedia menyiapkan segala fasilitas dan bimbingannya.
2. Kedua orang tua, Bapak Kristono dan Ibu Marheni, Kakak Yessa Christian yang telah memberikan support dan doanya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini tanpa ada halangan.
3. Bapak Herman Courbois, selaku General Manager Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
4. Ibu Ardita Vincent, selaku HRD Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
5. Chef Eko Pujiono, selaku Executive Sous Chef Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
6. Kepada Chef Eko Heriyanto selaku Pastry Chef di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta dan Seluruh Staff bagian Pastry dan juga bagian Steweard,FB Service serta para Departement lainnya yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama 6 bulan di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta.
7. Seluruh teman-teman Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogykarta, khususnya kelas PH A yang selalu mendukung dan membantu saya dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Dipindai dengan CamScanner
Dipindai dengan CamScanner

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan serta masih banyak kekurangannya, karena keterbatasan pengetahuan penulis untuk itu segala saran dan kritik yang membangun dari dosen, penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan PKL ini bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 8 April 2023

Yessi Christiani

Dipindai dengan CamScanner
Dipindai dengan CamScanner

Daftar Isi

HALAMAN SAMPUL ..... **i**

LEMBAR PENGESAHAN ..... **ii**

HALAMAN BERITA ACARA ..... **iii**

KATA PENGANTAR ..... **iv**

HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **v**

DAFTAR ISI ..... **vii**

DAFTAR TABEL ..... **x**

DAFTAR GAMBAR ..... **xi**

DAFTAR LAMPIRAN ..... **xii**

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 3

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan 3

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan 3

1. Bagi Mahasiswa 3
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta 4
3. Bagi Royal Ambarrukmo 4

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

BAB II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel 5

1. Pengertian Hotel 5
2. Karakteristik Hotel 7
3. Jenis-Jenis Hotel 8
4. Klasifikasi Hotel 12
5. Departemen yang Ada di Hotel 20

B. *Food and Beverage Department* 22

1. Pengertian Umum *Food and Beverage* 22
2. Pengertian *Pastry Section* 25
3. Pengertian *Pastry Bakery* 29

BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN

A. Sejarah Obyek 31

1. Sejarah Royal Ambarrukmo 31
2. Lokasi Royal Ambarrukmo 32
3. Punika Deli 35

B. Struktur Organisasi 41

1. Struktur Organisasi Royal Ambarrukmo 41
2. Tugas dan Tanggung Jawab 42

C. *Department* Yang Diteliti 47

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

D. Jadwal Kerja 49

BAB IV ANALISIS DATA

A. Prosedur set-up produk Punika Deli 52

B. Upaya pastry chef & pastry cook meningkatkan daya tarik konsumen 53

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 62

B. Saran 63

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Menu Punika Deli 36

Dipindai dengan CamScanner
Dipindai dengan CamScanner

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi *Food and Beverage Product Departmen* 23

Gambar 3.1 Royal Ambarrukmo Yogyakarta 33

Gambar 3.2 Punika Deli 35

Gambar 3.3 Struktur Organisasi Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta 41

Gambar 3.4 Struktur Organisasi Food and Beverage Product Royal Ambarrukmo Yogyakarta 47

Gambar 3.5 Jadwal Kerja Royal Ambarrukmo Yogyakarta 49

Gambar 4.1 *Pistachio Paste* 54

Gambar 4.2 Mesin *Gelato* 55

Gambar 4.3 Produk *Pastry* 56

Gambar 4.4 Produk *Pastry Seasonal* 57

Gambar 4.5 *Cake Valentine* 58

Gambar 4.6 *Hampers* Natal 58

Gambar 4.7 *Hampers* Lebaran 59

Gambar 4.8 *Cake* Natal 60

Gambar 4.9 *Garnish Slice Cake* 61

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

DAFTAR LAMPIRAN

1. Form Nilai Praktek Kerja Lapangan
2. Lembar Pengesahan Pembimbing Laporan PKL
3. Sertifikat Praktek Kerja Lapangan
4. Dokumentasi

Dipindai dengan CamScanner
Dipindai dengan CamScanner

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel adalah tempat tinggal, menyediakan akomodasi dan layanan, makanan dan minuman, serta layanan lainnya untuk penduduk sementara, dan dikelola secara komersial. Industri perhotelan termasuk dalam Hospitallity Industri, karena industri ini memberikan pelayanan yang memberikan pelayanan dan hiburan kepada para tamu yang datang ke hotel tersebut. Industri perhotelan membuka peluang bisnis dan memberikan keuntungan bagi setiap tamu yang menggunakan layanan untuk pemiliknya. Pihak hotel akan memberikan pelayanan prima kepada setiap tamu yang berkunjung dan menginap disana.

Hotel ini memiliki berbagai area kerja yang ditugaskan dan sporadis. departemen yang ada hotel ini mencakup *front office, food and beverage product, food and beverage service* dan *housekeeping*. Salah satu industri yang paling menguntungkan adalah *food and beverage department*. *Food and beverage department* bertanggung jawab untuk menyediakan makanan dan minuman serta menyajikannya untuk memenuhi keinginan tamu. Food and Beverage Product merupakan salah satu bagian hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari appetizer, soup, main course dan dessert bagi para tamu hotel. Adapun didalam food beverage product memiliki beberapa section yang

Dipindai dengan CamScanner
Dipindai dengan CamScanner

berbeda diantaranya yaitu: Main kitchen, Gardemanger, Pastry, Butcher, dan Banquet kitchen.

Food and beverage department dibagi menjadi dua, yaitu *food and beverage product* dan *food and beverage service*. *Food and beverage product* adalah bagian di hotel yang berkaitan langsung dengan pengolahan makanan. Dalam operasionalnya didukung oleh beberapa *secion* diantaranya adalah *pastry section*. *Pastry section* merupakan salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel. Bagian yang bertanggung jawab dalam menyediakan hidangan untuk *breakfast, lunch, dinner, coffee break, dessert, snack, cake* yang dijual di *cake* shop.

Pastry chef membuat segala persiapan pembuatan kue kering dan roti, mencari bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat suatu produk dan bertanggung jawab untuk membuat berbagai macam *pastry and bakery product*, sehingga bahan yang disajikan beragam, bentuk dan rasa yang berbeda. Untuk meningkatkan *pastry and bakery product* diperlukan pemilihan bahan dasar yang tepat, peralatan yang memadai, dan proses pembuatan yang sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti dan menyusun tugas akhir denagan judul "**Peran Kerja *Pastry Chef* & *Pastry Cook* Dalam Meningkatkan Daya Tarik Konsumen di Punika Deli Royal Ambarrukmo Yogyakarta".**

Dipindai dengan CamScanner
Dipindai dengan CamScanner

B. Rumusan Masalah

Dalam melakukan praktek kerja lapangan, penulis menyimpulkan bahwa rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur *set-up* produk Punika Deli?
2. Apa saja upaya yang dilakukan oleh *Pastry Chef* dan *Pastry Cook* untuk meningkatkan daya tarik pelanggan di Punika Deli Royal Ambarrukmo?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Dalam melakukan praktek kerja lapangan, penulis memiliki beberapa tujuan, antara lain:

1. Untuk mengetahui prosedur *set-up* produk di Punika Deli.
2. Untuk mengetahui upaya apa saja yang dilakukan oleh *pastry chef & pastry cook* dalam meningkatkan daya tarik pelanggan di Punika Deli Royal Ambarrukmo Yogyakarta .

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan mempunyai beberapa manfaat, antara lain :

1. Manfaat bagi Mahasiswa

a. Dapat menambah banyak wawasan terkait produk yang ada di *pastry.*
b. Dapat meningkatkan kemampuan *soft skill* dan *hard skill* pada bidang *pastry.*
c. Mendapatkan pengalaman kerja sebelum masuk ke dalam dunia pekerjaan yang nyata.

Dipindai dengan CamScanner
Dipindai dengan CamScanner

2. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta

a. Dapat meningkatkan hubungan antara pihak kampus dengan perusahaan tersebut.

b. Menciptakan tenaga kerja yang profesional sesuai dengan kebutuhan industri jasa perhotelan

3. Manfaat bagi Royal Ambarrukmo

a. Dapat melihat kemampuan potensial yang dimiliki peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).

b. Sebagai salah satu sarana kontribusi bagi instansi terhadap dunia pendidikan.

c. Menjalin hubungan baik yang dapat saling menguntungkan antara instansi dengan universitas.

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner