

LAPORAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PELAKSANAAN *DAILY BREAKFAST* di *PASTRY*

SECTION GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL

YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : ASRI ANGGRAINI GUSMINARTI

NIM : 119109649

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSEDUR PELAKSANAAN *DAILY BREAKFAST* di *PASTRY*
SECTION GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL
YOGYAKARTA

Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan
Mata Kuliah Tugas Akhir



OLEH:

NAMA : ASRI ANGGRAINI GUSMINARTI

NIM : 119109649

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSEDUR PELAKSANAAN *DAILY BREAKFAST* di *PASTRY SECTION*
GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA

OLEH:

NAMA : ASRI ANGGRAINI GUSMINARTI
NIM : 119109649
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Perhotelan

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

NIDN. 0505026202

NIDN. 0505026202

HALAMAN BERITA ACARA UJIAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PELAKSANAAN *DAILY BREAKFAST* di *PASTRY SECTION*
GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL YOGYAKARTA**

Oleh :

NAMA : ASRI ANGGRAINI GUSMINARTI
NIM : 119109649
PRODI : DIPLOMA III
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan di depan penguji dan dinyatakan Lulus

Pada tanggal 25 Mei 2022

Penguji

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

NIDN.0505026202

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA



(Drs. Prihanto, M.M.)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat, taufik, dan hidayah-Nyalah, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir. Penulisan Laporan Tugas Akhir ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk kelulusan pada program studi Diploma III jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak, sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M., selaku dosen pembimbing Tugas Akhir dan ketua Program Studi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan serta waktunya selama berlangsungnya penyusunan Laporan Tugas Akhir.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M., selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Iwan Ridwan M. selaku General Manager dan Ibu Hana Annisa selaku HR Coordinator Hotel Gallery Prawirotaman yang telah memberikan izin penulis melaksanakan PKL di Hotel Gallery Prawirotaman.
4. Bapak Ali Sabani selaku Executive Chef, Mas Aga selaku Cook Pastry, Mas Gunawan, Pak Des, Mas Muchlis, Mas Wahyu, Mas Aan selaku Cook Kitchen, Mas Satya selaku Steward, serta seluruh staff di Hotel Gallery Prawirotaman yang telah memberikan bimbingan serta memberikan arahan saat penulis menjalankan PKL.

5. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, M.Sc., selaku dosen pembimbing akademik.
6. Bapak dan Ibu selaku kedua orang tua, Mbak Risti, Mas Suryo, Mas Ardhi, serta keluarga besar yang telah memberikan saya dukungan dan doa.
7. Kepada teman – teman dekat penulis, seperti *Insyallah Berkah, Mami Joo Fams, Sirine* yang telah memberikan dukungan selama susah maupun senang dan selama penulis melakukan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, tentu masih terdapat beberapa kesalahan dan masih jauh dari yang diharapkan. Maka dari itu, penulis membutuhkan kritik dan saran yang bersifat membangun, agar kedepannya dapat mencapai kesempurnaan.

Yogyakarta, Maret 2022

Asri Anggraini Gusminarti

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulisan.....	3
1. Bagi Penulis.....	3
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta.....	4
3. Bagi Perusahaan	4
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel	6
B. Gambaran Umum Pastry	8
1. Pengertian <i>Pastry</i>	8
2. Jenis-Jenis Pastry.....	9
C. Pengertian <i>Buffet</i>	12
D. Pengertian <i>Breakfast</i>	12
E. Pengertian Prosedur	14
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	16
A. Sejarah Gallery Prawirotaman Hotel	16
B. Struktur Organisasi Gallery Prawirotaman Hotel	17
C. <i>Pastry Kitchen</i> Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta.....	26
1. Jadwal Kerja	27
2. Pelaksanaan Kerja	27
BAB IV ANALISIS DATA.....	29

A. Menu <i>Pastry</i> yang Disajikan Saat <i>Daily Breakfast</i> di <i>Vine Restaurant</i> Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta.....	29
B. Prosedur Pelaksanaan <i>Daily Breakfast</i> Oleh Pastry Department Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta.....	33
C. Kendala Selama Pelaksanaan <i>Daily Breakfast</i> Oleh <i>Pastry Section</i> Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta.....	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Permohonan Praktek Kerja Lapangan
Lampiran 2	Surat Keterangan Diterima
Lampiran 3	Sertifikat Praktek Kerja Lapangan
Lampiran 4	Nilai Praktek Kerja Lapangan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam dunia pariwisata, industri perhotelan menjadi salah satu kebutuhan wisatawan dalam mendukung perjalanannya selama melakukan wisata. Wisatawan yang berpergian ke suatu tempat pasti membutuhkan tempat untuk beristirahat, seperti tidur, minum, makan, dan jasa hotel yang ditawarkan lainnya.

Kota Yogyakarta telah menjadi salah satu destinasi wisata yang digemari di Indonesia. Setiap harinya banyak wisatawan domestik maupun mancanegara datang mengunjungi kota Yogyakarta untuk berwisata ke tempat-tempat wisata yang ada di Yogyakarta atau hanya sekadar menginap di hotel untuk melepas penat karena lelah dalam bekerja.

Gallery Prawirotaman Hotel merupakan hotel berbintang empat yang berlokasi di daerah Prawirotaman, Yogyakarta. Gallery Prawirotaman Hotel memiliki satu *restaurant*, yaitu *Vine Restaurant* yang terletak di bangunan sebelah timur dengan pemandangan kolam renang dan pepohonan yang sejuk dan rindang. Tidak hanya pemandangannya yang indah, pelayanan yang terbaik dan penyajian makanan berkualitas bagi para tamu-tamu juga dapat menambah kepuasan dan kenyamanan.

Setiap harinya *Vine Restaurant* menyelenggarakan kebutuhan *breakfast* dengan menu *buffet* yang dilaksanakan sejak pukul 06.00 WIB

hingga pukul 10.00 WIB. Selain itu *Vine Restaurant* juga menyediakan menu *ala carte* dan *family style*.

Dalam proses pelaksanaan *daily breakfast*, *Pastry Section* berperan dalam menyiapkan berbagai macam produk hidangan penutup seperti kue, roti, *pudding*, hingga bermacam-macam jajanan tradisional pasar. Selain menyiapkan produk, *Pastry Section* juga turut berperan untuk melayani tamu saat *breakfast* berlangsung, dengan menyediakan *live cooking* seperti *pancake*, *waffle*, kue lumpur, dan pukis, serta melakukan *refill* produk yang habis.

Prosedur pelaksanaan *daily breakfast* menjadi hal yang penting bagi seluruh staff dan *trainee Pastry Section*, agar pelaksanaan *daily breakfast* di *Vine Restaurant Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta* dapat berjalan dengan lancar. Namun saat penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di *Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta* penulis melihat dan mengamati bahwa kenyataannya tidak semua staff dan *trainee* menjalankan prosedur pelaksanaan *daily breakfast* sesuai standar yang telah ditetapkan oleh manajemen hotel.

Berdasarkan uraian diatas penulis merasa tertarik untuk mengangkatnya menjadi judul pada Laporan Tugas Akhir dengan judul **”Prosedur Pelaksanaan *Daily Breakfast* di Bagian *Pastry Section* *Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta*”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang di atas dapat dirumuskan beberapa masalah penting sebagai berikut:

1. Apa saja menu *Pastry* yang disajikan saat *daily breakfast* di *Vine Restaurant Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta*?
2. Bagaimana prosedur pelaksanaan *daily breakfast* oleh *Pastry Section Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta*?
3. Apa saja kendala selama pelaksanaan *daily breakfast* oleh *Pastry Section Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta*?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan untuk mengetahui apa yang ada dalam pembahasan:

1. Untuk mengetahui apa saja menu *Pastry* yang disajikan saat *daily breakfast* di *Vine Restaurant Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta*.
2. Untuk mengetahui prosedur pelaksanaan *daily breakfast* oleh *Pastry Section Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta*.
3. Untuk mengetahui kendala selama pelaksanaan *daily breakfast* oleh *Pastry Section Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta*

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat penulisan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

- a. Mampu menerapkan ilmu yang telah diperoleh di STP AMPTA Yogyakarta.

- b. Untuk memenuhi syarat dalam mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par) di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- c. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menganalisa tentang ragam menu, prosedur pelaksanaan, serta kendala *daily breakfast* di *pastry section* Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta.

2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta

- a. Sebagai bahan referensi di D-III Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- b. Memberikan informasi kepada STP AMPTA Yogyakarta mengenai ragam menu, prosedur pelaksanaan, serta kendala *daily breakfast* di *pastry section* Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta.

3. Bagi Perusahaan

- a. Sebagai bahan masukan untuk meningkatkan operasional Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta.
- b. Meningkatkan hubungan kerja sama antara pihak kampus dengan perusahaan.