

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANAN PASTRY DEPARTMENT
DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK
DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA**



OLEH

NAMA : AZ-ZAHRA DIVA

NIM : 119109586

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANAN PASTRY DEPARTMENT
DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK
DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA**

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III
Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



OLEH

NAMA : AZ ZAHRA DIVA

NIM : 119109586

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANAN PASTRY DEPARTMENT
DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK
DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA**

OLEH

**NAMA : AZ-ZAHRA DIVA
NIM : 119109586
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

Dosen Pembimbing

Dra Heni Susilawati, M.M

NIDN .0505026202

Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M

NIDN .0516057102

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PERANAN PASTRY DEPARTMENT
DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK
DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : AZ-ZAHRA DIVA

NIM : 119109586

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 21 Mei 2022

Penguji

Hermawan Prasetyanto, S.ST., S.Sos., M.M
NIDN .0516057102

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir dengan baik. Laporan ini disusun guna melengkapi salah satu persyaratan dalam kelulusan program pendidikan Diploma III pada program studi perhotelan.

Dalam penyusunan laporan ini, kami menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih atas segala petunjuk, bimbingan, dan bantuannya kepada:

1. Hermawan Prasetyanto, S. Sos.,S.ST., MM Par. Selaku Dosen Pembimbing penulis yang telah membantu kelancaran dan memberi banyak informasi dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini.
2. Drs. Prihatno, M.M. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.
3. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Ketua Program Studi Jurusan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta yang telah memberikan izin untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
4. Seluruh Dosen Pengampu selama penulis mengikuti perkuliahan di STP AMPTA.

5. Ibu Agatha selaku *HRD* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan di Hotel Hyatt Raagency Yogyakarta.
6. Wayan Durma selaku *Executive Chef* di Hyatt Regency Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu serta saran dan kritikan terhadap penulis selama Praktik Kerja Lapangan berlangsung.
7. Serta para *staff* dan rekan kerja di tempat PKL Hyatt Regency Yogyakarta yang telah memberikan banyak pengalaman baru serta pertemanan yang baik selama Praktek Kerja Lapangan.
8. Orang tua penulis yang telah memberikan dukungan baik finansial maupun moral sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih banyak hal yang perlu disempurnakan oleh sebab itu penulis memerlukan kritik dan saran yang membangun dan bermanfaat bagi penulis pada penulisan laporan tugas akhir ini. Demikian laporan Tugas Akhir ini penulis susun, semoga bermanfaat bagi para pembaca laporan ini dan bagi penulis sendiri. Terima kasih.

Yogyakarta, 14 Mei 2022

Az-zahra Diva

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penulisan Tugas Akhir.....	2
D. Manfaat Penulisan Tugas Akhir	2
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	3
1. Pengertian Hotel.....	3
2. Jenis – Jenis Hotel.....	4
3. Pengelompokan Hotel.....	7
4. Struktur Organisasi Hotel	9
B. Gambara Umum Food And Beverage Department.....	11
1. Pengertian Food and Beverage Department	11
2. Jenis-jenis Kitchen.....	12

BAB III PELAKSANAAN KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Hyatt Regency Yogyakarta	17
1. Sejarah Hyatt Regency Yogyakarta	17
2. Hotel Hyatt Regency Yogyakarta	21
3. Fasilitas Hyatt Regency Yogyakarta.....	23
B. Struktur Organisasi di Hyatt Regency Yogyakarta.....	28
C. Lokasi Hyatt Regency Yogyakarta Hyatt Regency Yogyakarta.....	28
D. Deskripsi Food and Beverage Department Hyatt Regency Yogyakarta	29
E. Hubungan Kerja Dengan Departemen Lain	32
F. Sistematisa Kerja Di Departemen Pastry Dan Bakery Hyatt Regency Yogyakarta.....	36
1. Jadwal Kerja Atau Shift	36
G. Analisis Pelaksanaan Kerja	37

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	40
B. Saran	41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasai Hotel Bintang 4	9
Gambar 3.1 Golf Course	21
Gambar 3.2 swimming pool	21
Gambar 3.3 Area Outdoor	22
Gambar 3.4 Hotel Architectural	22
Gambar 3.5 Lokasi Hyatt Regency Yogyakarta	28

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Jadwal Kerja
- Lampiran 2 Dokumentasi
- Lampiran 3 Surat Pengantar Interview
- Lampiran 4 Surat Keterangan PKL

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makan dan minum, serta pelayanan lainnya. Selain itu hotel dapat diartikan sebagai bangunan yang menyediakan kamar untuk tempat menginap tamu, makanan, minuman dan fasilitas-fasilitas lain yang diperlukan untuk mendapatkan keuntungan.

Hotel terdiri dari beberapa bagian (*departement*) yang masing – masing saling menunjang. Salah satu komoditas andalan di dunia perhotelan adalah kamar (*room*). Dalam menangani manajemen operasional penjualan kamar di hotel ada beberapa departemen yang terkait salah satunya yaitu *Pastry and Bakery Departement*.

Pastry and Bakery Departement mempunyai peranan penting dan bertanggung jawab untuk menyiapkan berbagai jenis hidangan penutup dessert, untuk penyediaan breakfast, karena mayoritas tamu beberapa diantaranya belum tentu ingin mengkonsumsi makanan asia nasi, untuk mempersiapkan event di banquet coffee break, kemudian untuk menyiapkan complimentary misalnya birthday cake dan juga room amenities. Sesuai dengan pengertian yang telah diterapkan bahwa selain menyediakan fasilitas kamar, hotel juga menyediakan fasilitas makanan

dan minuman untuk memenuhi persyaratan tersebut maka hotel menyisakan sebagian lahan hotel untuk penjualan makanan dan minuman para tamu-tamu hotel, umumnya ruangan tersebut adalah restoran dan cafe hotel. Begitupun pastry, sebagai salah satu divisi yang memproduksi makanan ringan yang dipasarkan secara komersial tentu bukan hanya untuk memenuhi persyaratan sebuah hotel, tetapi lebih dari itu pastry di hotel bisa menjadi pendapatan tambahan yang menjanjikan apabila dikelola dengan baik dan maksimal.

B. Rumusan Masalah

1. Apa saja Standart Operational Prosedur dalam Pastry Department ?
2. Bagaimana peranan setiap department dalam operasional hotel ?

C. Tujuan Penulisan Tugas Akhir

Tujuan Penulisan Tugas Akhir adalah untuk menambah ilmu karena banyak ilmu baru yang kita dapatkan di luar perguruan tinggi. Kita diajarkan tepat waktu, konsistensi, cekatan, mengatur waktu dengan baik. Dan mendapatkan relasi yang baru.

D. Manfaat Penulisan Tugas Akhir

Manfaat Bagi Penulis Sebagai salah satu syarat kelulusan Program Diploma Tiga (D.III) program studi Perhotelan.