

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI PASTRY SECTION

HOTEL BW SUITE BELITUNG

Periode 09 September 2019 s/d 09 Maret 2020



OLEH

NAMA : DINDA LESTARI

NIM : 122200131

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI PASTRY SECTION

HOTEL BW SUITE BELITUNG

Periode 09 September 2019 s/d 09 Maret 2020



NAMA : Dinda Lestari

NIM : 122200131

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : D-III Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY SECTION
HOTEL BW SUITE BELITUNG
Periode 09 September 2019 s/d 09 Maret 2020**

OLEH

**NAMA : Dinda Lestari
NIM : 122200131
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : D-III Perhotelan**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

NIDN. 0505026202

Dosen Pembimbing

(Yudi Setiaji, SH., M.M)

NIDN. 0508066401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY SECTION
HOTEL BW SUITE BELITUNG
Periode 09 September 2019 s/d 09 Maret 2020**



OLEH

NAMA : Dinda Lestari
NIM : 122200131
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : D-III Perhotelan

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan *Lulus*

Pada tanggal *19 September 2022*

Penguji

**(Yudi Setiaji, SH., MM.)
NIDN. 0508066401**

**Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**(Drs. Prihatno, M.M)
NIDN.0526125901**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT yang telah nantiasa memberkati dengan segala rahmat dan restu-Nya, sehinggs peulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di Bw Suite Hotel dengan baik tanpa ada halangan yang berarti Adapun tujuan dari penyusunan laporan ini adalah guna memenuhi sebagian persyaratan untuk menyelesaikan progam DIII perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Delam penyusunan Laporan ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah turut serta membantu, baik langsung maupun tidak langsung

Penulis juga ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar besarnya atas bimbingan, pelayanan, dan bantuan yang telah di berikan dengan tulus kepada penulis. Untuk itu dengan rasa hormat yang setulus-tulusnya penulis menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Yudi Setiaji, SH., MM. Selaku dosen pembimbing laporan tugas akhir praktek kerja lapangan yang telah membimbing dan membantu hingga menyelesaikan laporan ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM. Selaku Ketua Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
3. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Denny Christian Walangitan. selaku *General Manager* BW Suite Belitung yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan di BW Suite Hotel Belitung.

5. *Chef Dedy Supriatna* selaku *Executif chef* BW Suite Belitung yang telah memberikan ilmu nya serta memberikan kesempatan untuk belajar di Bw Suite Belitung.
6. Bapak Eric Maulana dan Bapak Adi Pradana selaku *CDP hot kitchen* serta staff yang lain nya yang telah mau mengajarkan penulis beserta memberikan saran dan kritik kepada penulis.

Dalam penulisan laporan penelitian tugas akhir ini masih banyak hal yang harus di sempurnakan oleh sebab itu kritik dan saran yang membangun sangat bermanfaat untuk kedepannya. Semoga penulisan laporan penelitian tugas akhir ini dapat bermanfaat kepada semua pihak yang berperan di sampaikam terima kasih.

Yogyakarta, 28 september 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan PKL.....	2
D. Manfaat PKL	2
BAB II KEPUSTAKAAN	
A. Gambaran Hotel Secara Umum	4
1. Pengertian Hotel.....	4
2. Klasifikasi dan Jenis-jenis Hotel.....	4
3. Fasilitas-Fasilitas Hotel.....	6
4. Departemen-Departemen Hotel	7
B. Gambaran Umum Pastry and Bakery Section	8
1. Pengertian Pastry and Bakery	8
2. Struktur Organisasi Pastry and Bakery Section.....	9

3. Tugas dan Tanggung Jawab Pastry and bakery Section	9
4. Bahan Dasar Pembuatan Produk Pastry and Bakery	12
5. Jenis Produk Pastry yang Populer	14
6. Jenis-Jenis <i>Bakery Product</i>	15
7. Macam-macam Roti/ <i>Bread</i>	16
8. Langkah-Langkah Pembuatan Roti.....	19
9. Metode Pembuatan Kue	20
10. Kesalahan Dalam Pembuatan Roti.....	21
11. Pengolahan Produk Pastry Yang Baik	22
12. Alur Kerja Persiapan Pengolahan	23
C. Hygiene dan Sanitasi Pastry Section.....	24
1. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi.....	24
2. Personal Hygiene	24
3. Higiene Tempat Kerja.....	25
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Gambaran Umum Hotel Bw Suite Belitung	26
1. Sejarah Hotel Bw Suite Belitung	26
2. Informasi Hotel	28
3. Fasilitas Hotel	28
4. Visi, Misi dan 10 Passions Hotel	29
5. Fasilitas Restoran di Hotel Bw Suite Belitung	31
B. Deskripsi Food and Beverage Product Department di Hotel Bw Suite	34
1. Food and Beverage Product Department di Hotel Bw Suite	34

2. Fasilitas yang dimiliki <i>Pastry Section</i>	37
3. Struktur organisai <i>pastry section</i> di hotel Bw Suite Belitung.....	38
C. Jadwal Kerja.....	38
D. Pelaksanaan Kerja Harian.....	39
1. <i>Morning Shift</i>	39
2. <i>Middle Shift</i>	40
E. Analisis Pelaksanaan Kerja	41
1. Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Pastry Hotel BW Suite Belitung	41
2. Prosedur Pengolahan Produk Pastry di Hotel BW Suite Belitung.	42

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	44
B. Saran	45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Hotel Bintang 4	7
Gambar 2.2 struktur organisasi pastry and bakery section	9
Gambar: 2.3 Bagan Alur Kerja	23
Gambar 2.4 Contoh uniform kitchen	25
Gambar 3.1 Bangunan Hotel Bw Suite Belitung	26
Gambar 3.2 Lengkas Restoran	32
Gambar 3.3 El Patio	33
Gambar 3.4 Sunset Bar	34
Gambar 3.5 Hot Kitchen	35
Gambar 3.6 Garde manger atau cold kitchen.....	36
Gambar 3.7 Pastry.....	37
Gambar 3.8 Butcher	37
Gambar 3.9 Struktur organisasi pastry	38

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1.....	39
----------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar *On The Job Training*
- Lampiran 2 Surat Keterangan *On The Job Training*
- Lampiran 3 *Job Training Evaluation*
- Lampiran 4 Sertifikat

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan persaingan bisnis di Indonesia adalah suatu fenomena yang sangat menarik untuk kita ketahui, terlebih dengan adanya globalisasi dalam bidang ekonomi yang semakin membuka peluang pengusaha asing harus berkompetisi dalam menjangkau konsumen lokal. Dampak globalisasi dapat menyebabkan industri jasa yang terdiri dari berbagai macam industri seperti telekomunikasi, transportasi, perbankan, dan perhotelan berkembang dengan cepat.

Industri perhotelan adalah industri jasa yang memadukan antara produk dan layanan. Desain bangunan interior dan eksterior kamar hotel, restoran dan fasilitas ataupun produk lainnya yang ada di hotel. Dalam suatu hotel memiliki beberapa Departemen seperti Departemen *Front Office*, Departemen *Housekeeping*, Departemen *Food And Beverage*, Departemen *Accounting*, Departemen *Marketing*, *HRD* Departemen, *Engineering* Departemen, *Purchasing* Departemen, *Security* Departemen. Semua departemen di hotel tidak bisa berdiri sendiri oleh karena itu departemen di hotel harus saling bekerja sama dalam beroperasi. *Food and Beverage department* merupakan salah satu departemen yang memberikan sebagian besar Revenue ke hotel. Dalam kegiatan operasional *Food and Beverage Department* dibagi menjadi 2 bagian yaitu *Food and Beverage*

product dan food and beverage service. Kedua bagian tersebut saling bergantung satu sama lain dan saling bekerja sama.

Food and beverage product department terbagi menjadi beberapa section, salah satunya *pastry and bakery section*. Section tersebut bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai macam makanan penutup (*dessert*), makanan pengiring (*snack*), kue (*cake*), dan roti (*bread*). Penulis memilih *food and beverage product* yang lebih mengarah ke *pastry dan bakery section* mulai dari bahan, peralatan , perlengkapan, dan pengolahan kue/roti.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara memilih bahan berkualitas dibagian *pastry section* di Bw Suite Hotel Belitung?
2. Apasaja kendala dalam memilih bahan yang berkualitas di *pastry section* di Bw Suite Hotel Belitung?

C. Tujuan PKL

1. untuk mengetahui bagaimana cara memilih bahan yang berkualitas di *pastry section* di Bw suite Hotel Belitung
2. Untuk mengetahui kendala dalam memilih bahan yang berkualitas di *pastry section* di Bw Suite Hotel Bali

D. Manfaat PKL

1. Manfaat bagi mahasiswa

- a. Dengan mengikuti praktek kerja lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan skill dan knowledge

- b. Mampu melihat antara dunia kerja dan dunia pendidikan
- c. Mampu menggunakan kemampuan kerjanya untuk mendapatkan lapangan kerja setelah menyelesaikan pendidikannya.

2. Manfaat bagi lembaga

- a. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.
- b. Dapat menumbuhkan kerjasama antar hotel.

3. Manfaat bagi hotel

- a. dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan sekolah.
- b. Sebagai wadah penyerapan karyawan dan tenaga kerja.