

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PUNIKA DELI *PASTRY AND BAKERY DEPARTMENT*
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



Oleh

Nama : Linda Iyan Mufida

Nim : 119109631

Prodi : Diploma III

Jurusan : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

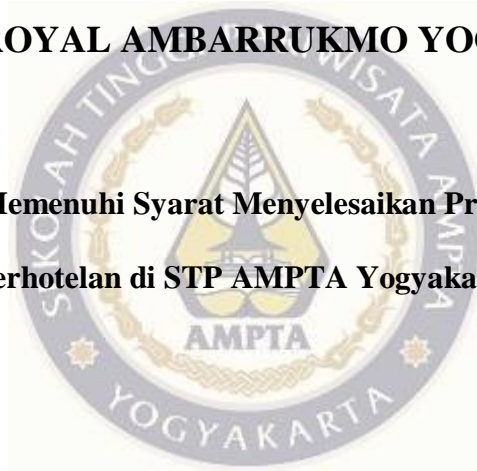
LAPORAN TUGAS AKHIR

DI PUNIKA DELI *PASTRY AND BAKERY DEPARTMENT*

HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III

Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta



Oleh

Nama : Linda Iyan Mufida

Nim : 119109631

Prodi : Diploma III

Jurusan : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI PUNIKA DELI *PASTRY AND BAKERY DEPARTMENT*

HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Oleh

Nama : Linda Iyan Mufida

Nim : 119109631

Prodi : Diploma III

Jurusan : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

**(Dra. Heni Susilawati, M.M)
NIDN . 0505026202**

Dosen Pembimbing

**(Dr. Hj. Saryani, M.Si)
NIDN . 0517066001**

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PUNIKA DELI PASTRY AND BAKERY DEPARTMENT
HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA**



Oleh

**Nama : Linda Iyan Mufida
Nim : 119109631
Prodi : Diploma III
Jurusan : Perhotelan**

**Telah dipertahankan di depan penguji
dan dinyatakan LULUS
Pada tanggal..... 29 Mei 2022**

Penguji,

**(Dr. Hj. Saryani, M.Si)
NIDN. 0517066001**

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



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, yang mana telah memberikan rahmat, kesehatan dan karunia-Nya kepada penulis untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini. Tidak lupa penulis mengucapkan sholawat dan salam kepada junjungan Nabi Agung Muhammad SAW.

Penyelesaian tulisan ini tidak terlepas bantuan dari berbagi pihak yang terkait secara langsung, terutama dan teristimewa dipersembahkan kepada kedua orang tua, adik, dan teman-teman terdekat.

Laporan ini disusun oleh penulis guna memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan program studi diploma III perhotelan bagi para mahasiswa STP AMPTA YOGYAKARTA.

Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan laporan ini melibatkan banyak pihak. Oleh sebab itu dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Hj. Dra. Saryani, M.Si. selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah memberikan bimbingan, dukungan dan arahan selama proses berlangsungnya bimbingan dan penyusunan Laporan Tugas Akhir.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku ketua program studi perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah membimbing dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
3. Bapak Eko Purjiyono selaku *Executive Sous Chef*, Bapak Eko Heriyanto selaku *Pastry Chef*, Mbak Intan dan Mbak Diah selaku *commis 3*, Mas Khohar

selaku *Demi Chef*, Pak Ardy selaku *Cook Bakery*, dan *staff* yang lainnya yang telah membimbing dan memberi arahan selama berjalannya kegiatan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

Dalam pembuatan laporan ini telah dilakukan dengan segala usaha semaksimal mungkin. Namun tentunya masih banyak kekurangan dan keterbatasan dalam laporan ini. Oleh karenanya diharapkan segala saran dan kritik untuk membangun kesempurnaan tulisan ini. Semoga bermanfaat.

Yogyakarta, 19 Mei 2022

Linda Iyan Mufida

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| HALAMAN 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..... | 2 |
| D. Manfaat Penulisan..... | 3 |
| BAB II: LANDASAN TEORI | |
| A. Gambaran Umum Hotel | 4 |
| B. Gambaran Umum Food And Beverage Department..... | 11 |
| BAB III: GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN | |
| A. Sejarah Objek..... | 17 |
| B. Organisasi..... | 24 |
| C. Department Yang Diteliti..... | 27 |
| BAB IV: ANALISIS DATA | |
| A. Punika Deli | 33 |
| B. Produk Pastry Yang Dijual Di Punika Deli..... | 34 |

| | |
|---|----|
| C. Produk Pastry Yang Banyak Diminati | 38 |
|---|----|

BAB V: PENUTUP

| | |
|---------------------|----|
| A. Kesimpulan | 39 |
|---------------------|----|

| | |
|----------------|----|
| B. Saran | 39 |
|----------------|----|

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi

Gambar 3.1 Tabel Bagan Organisasi

Gambar 4.1 *Slice Cake*

Gambar 4.2 *Whole Cake*

Gambar 4.3 *Truffle*

DAFTAR LAMPIRAN

Sertifikat *On The Job Training*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan kamar, penyedia jasa makanan dan minuman, serta jasa lainnya untuk masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Pada dasarnya sebuah hotel pasti memiliki departemen yang memiliki fungsinya masing-masing, salah satunya adalah *food and beverage department*. *Food and beverage department* merupakan departemen yang sangat mutlak di perlukan di hotel dalam menangani makanan dan minuman di suatu hotel baik untuk restoran, *banquet* maupun untuk *room service*. Salah satu jasa yang menunjang berlangsungnya operasional di hotel adalah departemenn *food and beverage*, dimana salah satu bagiannya adalah *pastry and bakery*.

Pastry and bakery merupakan salah satu bagian dari departemen *food and beverage* yang bertugas untuk menyediakan berbagai macam kue, *cake*, *cookies*, *pastries*, *chocolate*, *pudding*, *gelato* dan aneka *dessert* lainnya. Istilah *pastry* sendiri berasal dari bahasa Perancis yaitu “*patisserie*” yang berarti kue, sedangkan *bakery* merupakan bagian dari *pastry* yang digunakan pada proses pembuatan *danish*, roti, *croissant*, dan lain-lain. *Bakery* berasal dari kata “*bake*” dalam bahasa Inggris yang

artinya dibakar atau dipanggang. Sehingga dalam prosesnya, *bakery* harus melalui proses pemanggangan.

Pastry section di Hotel Royal Ambarrukmo merupakan salah satu bagian dari *Food and beverage product* yang tugasnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue dan roti serta pembuatan bermacam-macam produk yang di inginkan oleh konsumen dan pihak hotel. Contohnya mempersiapkan produk *bread*, kue tradisional untuk *breakfast*, *luch*, *dinner* dan untuk berbagai macam *event* yang ada di hotel seperti *event meeting*, *wedding party*, *birthday party* dan lain sebagainya. Dalam menyediakan produk-produk *pastry* haruslah sesuai dengan standar resep yang telah di terapkan oleh seorang *executive chef* yang akan diolah oleh seorang *cook* sehingga tamu-tamu yang datang untuk menikmati pelayanan makanan dan minuman khususnya pada produk *pastry* di Hotel Royal Ambarrukmo merasa senang dan puas dengan produk yang di hasilkan.

B. Rumusan Masalah

1. Apa saja produk *pastry* yang dijual di Punika Deli Hotel Royal Ambarrukmo?
2. Produk *pastry* apa yang banyak diminati pengunjung Punika Deli?

C. Tujuan Penulisan

1. Mengetahui berbagai produk *pastry* yang dijual di Punika Deli Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
2. Mengetahui jenis produk *pastry* yang banyak diminati pengunjung Punika Deli.

D. Manfaat Penulisan

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat mengetahui mengenai wawasan kondisi kerja secara nyata
- b. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan, keahlian pengetahuan tentang dunia usaha serta industri yang professional
- c. Membentuk pola pikir mahasiswa agar terkonstruksi secara baik

2. Manfaat Bagi Lembaga

- a. Menciptakan kerja sama yang baik antara universitas dengan perusahaan terkait
- b. Meningkatkan efisiensi waktu dan tenaga dalam mendidik serta melatih tenaga kerja yang berkualitas

3. Manfaat Bagi Perusahaan

- a. Meningkatkan berjalannya operasional hotel dengan bertambahnya tenaga kerja baru
- b. Menghasilkan sumber daya manusia yang memiliki keahlian professional dengan keterampilan pengetahuan serta etos kerja yang sesuai
- c. Menciptakan hubungan baik dengan lembaga pendidikan terkait