

LAPORAN TUGAS AKHIR
METODE PENYIMPANAN PRODUK PASTRY DI HOTEL ROYAL
AMBARRUKMO YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : LUSIANA DAMAYANTI

NIM : 119109664

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D3 PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR METODE PENYIMPANAN PRODUK PASTRY DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

OLEH :

NAMA : Lusiana Damayanti

NIM : 119109664

PRODI : Perhotelan

JURUSAN : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Program Studi

Drs. Heni Susilowati, M.M
(NIDN .0505026202)

Dosen Pembimbing

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

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
PENANGANAN KOMPLAIN TAMU OLEH DEPARTMENT
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PASTRY HOTEL ROYAL
AMBARRUKMO YOGYAKARTA**



Di susun oleh

NAMA : Lusiana Damayanti
NIM : 119109664
PRODI : Perhotelan
JURUSAN : Perhotelan

Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan
pada tanggal

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 saya panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat serta karunia - Nya sehingga saya diberikan kesehatan sehingga dapat melaksanakan kegiatan praktek kerja lapangan) di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta dengan baik dan juga mendapat data - data maupun informasi - informasi untuk menyusun laporan sesuai dengan pedoman yang diberikan sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Laporan yang dibuat saya ini menjelaskan tentang informasi yang telah didapatkan oleh saya setelah melakukan praktek kerja di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta selama kurun waktu enam bulan.

Laporan ini juga bertujuan untuk menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dan dapat membantu para pembaca untuk mengetahui kegiatan - kegiatan yang dilakukan oleh saya selama menjalankan praktek kerja lapangan.

Penulis senantiasa ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak - pihak yang telah membantu dalam mewujudkan laporan yang telah diperintahkan, pihak - pihak yang bersangkutan

1. Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Ketua Jurusan Program Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
2. Serta Orang tua yang telah memberikan dukungan baik materi serta doa agar laporan ini dapat terselesaikan

Saya menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna, masih banyak terdapat kekurangan maupun kesalahan dalam penyusunan, maka dari itu saya mengharapkan saran beserta kritik.

Demikian yang dapat saya sampaikan dalam kata pengantar ini. Akhir kata saya mengucapkan terimakasih semoga laporan ini bermanfaat bagi saya dan khususnya untuk jurusan perhotelan di STP AMPTA YOGYAKARTA

Yogyakarta, Maret 2022

Penyusun

(Lusiana Damayanti)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penulisan.....	2
D. Manfaat Penulisan	2
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Hotel	4
B. Food And Beverage Product Department (Pastry)	13
BAB III GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN	
A. Sejarah dan Profile Objek	17
B. Organisasi	24
C. Departemen yang diteliti	24
BAB IV ANALISIS DATA	
A. Bagaimana Metode penyimpanan produk pastry di Hotel Royal Ambarrukmo	30
B. Apa kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan produk pastry di Hotel Royal Ambarrukmo	31

BAB V PENUTUP

A.Kesimpulan	32
B.Saran	32

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel adalah sebuah bangunan yang dimanfaatkan untuk melayani jasa penginapan dengan berbagai macam pilihan kamar untuk para wisatawan. Didalam sebuah hotel ada banyak departemen yang dapat menunjang operasional hotel, salah satunya bagian makanan dan minuman (food and beverage department). Food & beverage department dibagi menjadi dua yakni food beverage service dan food beverage product yang sangat berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatan hotel.

Di dalam food and beverage product terdapat beberapa section, yaitu kitchen, pastry, cold kitchen , banquet kitchen dan steward. Pembagian section ini untuk mempermudah operasional kerja di hotel terutama untuk jenis pengolahan makanan yang berbeda beda. Kitchen bertugas untuk menangani jenis makanan main course atau menu utama dan soup, sedangkan cold kitchen bertugas untuk menangani jenis appetizer atau makanan pembuka. Pastry bertugas untuk menangani jenis makanan dessert atau makanan penutup yang biasanya mempunyai cita rasa asin dan manis, seperti jajanan pasar, cake dan bakery. Keberadaan pastry didalam hotel juga berpengaruh terhadap perkembangan dunia kuliner sehingga banyak kreativitas yang terbentuk dari permintaan tamu.

Penyimpanan terhadap produk pastry yang telah dibuat juga harus diperhatikan agar tidak mudah berjamur dan merusak kualitas produk pastry yang ada dihotel Royal Ambarrukmo .

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana metode penyimpanan produk pastry di Hotel Royal Ambarrukmo?
2. Apa kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan produk pastry di hotel Royal Ambarrukmo ?

C. Tujuan Penulisan

1. Mengetahui metode penyimpanan produk pastry di hotel Royal Ambarrukmo
2. Mengetahui kendala yang dihadapi dalam metode penyimpanan produk pastry dihotel Royal Ambarrukmo

D. Manfaat Penulisan

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Memporeleh ilmu atau pengalaman yang tidak didapatkan di perkuliahan.
 - b. Bisa mengerti perbedaan tentang dunia kerja dan mengetahui sistem kerja dihotel.
 - c. Dapat mempraktekkan secara langsung ilmu yang didapatkan dari perkuliahan
2. Bagi Lembaga / kampus
 - a. Lembaga bisa berkerjasama dengan perusahaan

- b. Dapat menghasilkan SDM yang berkualitas dan siap dalam berkerja
3. Bagi Perusahaan / Hotel
- a. Dapat menerima bantuan tenaga kerja tanpa harus mengeluarkan biaya
 - b. Dapat menemukan SDM yang berkualitas sesuai dengan kriteria Perusahaan atau Hotel.