

LAPORAN TUGAS AKHIR
TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB SERTA STANDAR
OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) DI PASTRY
SECTION THE ALANA YOGYAKARTA
HOTEL & CONVENTION CENTER



OLEH

NAMA : MARISA ISMAWA

NIM : 119109569

JURUSAN: PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR
TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB SERTA STANDAR
OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) DI PASTRY
SECTION THE ALANA YOGYAKARTA
HOTEL & CONVENTION CENTER

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



OLEH

NAMA : MARISA ISMAWA

NIM : 119109569

JURUSAN: PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB SERTA STANDAR OPERASIONAL

PROSEDUR (SOP) DI PASTRY SECTION DI THE ALANA

YOGYAKARTA HOTEL & CONVENTION CENTER

OLEH

NAMA : MARISA ISMAWA

NIM : 119109569

JURUSAN: PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

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 TUGAS AKHIR
TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB SERTA STANDAR OPERASIONAL
PROSEDUR (SOP) DI PASTRY SECTION DI THE ALANA
YOGYAKARTA HOTEL & CONVENTION CENTER**



OLEH

NAMA : MARISA ISMAWA

NIM : 119109569

JURUSAN: PERHOTELAN

PRODI : DIPLOMA III

Telah Dipertahankan di Depan Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal.....

Penguji

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

**Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**(Drs. Prihatno, M.M)
NIDN.A0526125901**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang telah dilaksanakan di The Alana Yogyakarta Hotel and Convention Center.

Laporan ini di susun untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan PKL (Praktek Kerja Lapangan). Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan sendiri guna melatih kemampuan dan meningkatkan keterampilan serta menambah wawasan khususnya di dunia perhotelan secara nyata yang sangat bermanfaat untuk para mahasiswa.

Tidak lupa penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak-pihak terkait yang telah memberikan bantuan, dukungan dan bimbingannya kepada kami. Ucapan terimakasih ini kami tunjukan kepada:

1. Bapak Yudi Setiaji, SH.,MM selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan hingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Ibu Dra. Heni Susilawati, M.M. selaku kajar perhotelan,yang telah memberkan izin serta membantu kelancara dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan izin dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.

4. Seluruh staff dan jajaran the Alana Yogyakarta Hotel and convention Center yang membimbing serta memberikan ilmu tambahan yang bermanfaat di dunia perhotelan khususnya bagian *Food and Beverage Product*.

Penulis berharap semoga dengan terselesaikannya laporan ini dapat menjadi titik tolak penulis untuk menjadi lebih maju dan bersungguh-sungguh. Penulis juga berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Penulis mohon maaf apabila masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini. Oleh sebab itu kritik dan saran yang bersifat membangun dari setiap pembaca sangat penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini.

Yogyakarta, 15 Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
BAB II TINJAUAN UMUM TENTANG LOKASI PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Sejarah.....	6
3. Fungsi Hotel.....	7
4. Klasifikasi Hotel.....	8
5. Jenis-jenis Hotel	10
B. <i>Food and Beverage Department</i>	11

C. Dapur (Kitchen)	12
1. Pengertian dan fungsi kitchen	12
2. Jenis-jenis kitchen	13
D. Memasak	14
1. Pengertian Memasak	14
2. Tujuan Memasak	14
3. Metode Memasak	15
E. Pastry Section.....	18
1. Pengertian Pastry	18
2. Tugas dan tanggung jawab pastry	19
F. Standar Operasional Prosedur (SOP).....	20
1. Pengertian Standar Operasional Prosedure (SOP)	20
2. Tujuan dan Fungsi SOP.....	21
3. Manfaat SOP	22

BAB III PEMBAHASAN PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

LAPANGAN

A. Gambaran Umum The Alana Hotel Convention Center	24
1. Sejarah Hotel.....	24
2. Lokasi Hotel	26
3. Fasilitas Hotel.....	27
B. Gambaran Umum Food dan Baverage Product Hotel Alana	32
C. Tugas dan Tanggung jawab Food dan Baverage Product Hotel Alana	33

D. Standar Operasional Prosedur (SOP) di Food and Beverage Product	
Hotel Alana	36
E. Struktur Organisasi Food and Beverage Product Hotel Alana.....	38
F. Jadwal Kerja.....	38

BAB IV ANALISA PELAKSANAAN KERJA

A. Analisa Pelaksanaan Kerja.....	41
-----------------------------------	----

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	43
B. Saran.....	43

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 3.1 The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center</i>	25
<i>Gambar 3.2 Presidential Suit</i>	28
<i>Gambar 3.3 Executive Suite</i>	28
<i>Gambar 3.4 Clube rooms</i>	29
<i>Gambar 3.5 Deluxe rooms</i>	29
<i>Gambar 3.6 Tirta Nirmala Pool.....</i>	29
<i>Gambar 3.7 Andrawina Resto.....</i>	30
<i>Gambar 3.8 Numero Uno.....</i>	31
<i>Gambar 3.9 Executive Lounge.....</i>	31
<i>Gambar 3.10 Axura Spa.....</i>	32
<i>Gambar 3.11 Axura Gym</i>	33
<i>Gambar 3.12 Struktur Organisasi.....</i>	39
<i>Gambar 3.13 Jadwal kerja.....</i>	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Permohonan PKL

Lampiran 2 Surat Jawaban Pemberian Izin Dari Tempat PKL

Lampiran 3 Sertifikat PKL

Lampiran 4 Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang masalah

Pariwisata merupakan industri jasa. Mereka menangani jasa mulai dari transportasi, jasa keramahan, tempat tinggal, makanan, minuman dan jasa bersangkutan lainnya seperti bank, asuransi, keamanan dll. Dan juga menawarkan tempat istirahat, budaya, pelarian, petualangan, pengalaman baru dan berbeda lainnya.

Banyak negara bergantung pada industri pariwisata ini sebagai sumber pajak dan pendapatan untuk perusahaan menjual jasa kepada wisatawan. Oleh karena itu perkembangan industri pariwisata begitu pesat, tak heran apabila industri pariwisata merupakan usaha industri terbesar di dunia. Salah satu sektor industri yang ikut mengalami perkembangan yang pesat dan memiliki arti penting bagi kegiatan pariwisata adalah sektor perhotelan.

Hotel adalah suatu tempat atau bangunan yang di kelola untuk menjual jasa, pelayanan, fasilitas, makanan dan minuman. Hotel dibagi dalam 4 bagian meliputi Front Office, Housekeping dan Food and Baverage Service dan Food and Baverage Product. Dibagian departemen hotel terdapat bebrapa tanggungjawab yang dilakukan oleh setiap bagian departemen.

Food and baverage product memiliki peran yang sangat penting di dalam hotel mengapa demikian karena dibagian food and baverage product adalah tempat untuk menyediakan makanan dari mulai appetizer hingga

dissert. Di bagian food and beverage product pun memiliki 3 bagian yaitu bagian garde mance (cold kitchen), hot kitchen (main kitchen) dan pastry. Ketiganya memiliki peran penting yang sangat berhubungan. Agar pekerjaan berjalan dengan efisien, maka perlu diterapkan tugas dan tanggung jawab yang benar dan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ada.

Pastry section merupakan salah satu bagian Food and beverage product department yang bertugas mengolah dan menyediakan berbagai macam hidangan terutama dessert. Tugas dan tanggung jawab pastry section di The Alana Hotel Convention Center Yogyakarta juga menerapkan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ada, menjadikan pekerjaan dapat selesai tepat waktu (tidak overtime). Pastry di The Alana Hotel Convention Center Yogyakarta selalu mementingkan mengenai kualitas produk harus selalu baik, menyajikan makanan mulai dari breakfast samai dinner dan event.

B. Rumusan masalah

1. Bagaimana tugas dan tanggung jawab Food and Beverage Product dalam menyajikan makanan untuk tamu di The Alana Hotel Convention Center Yogyakarta khususnya pastry section.
2. Bagaimana Standar Operasional Prosedur (SOP) di pastry The Alana Hotel Convention Center Yogyakarta

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan untuk mengetahui apa yang ada dalam permasalahan :

1. Untuk mengetahui tugas dan tanggung jawab Food and Beverage Product khususnya pastry section di The Alana Hotel Convetion Center Yogyakarta
2. Untuk mengetahui bagaimana Standar operasional prosedur (SOP) di pastry The Alana Yogyakarta Hotel and Convention Center

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mampu mengetahui dunia kerja secara langsung.
 - b. Menambah wawasan dan informasi (ilmu tambahan).
 - c. Mampu mengasah kemampuan diri.
 - d. Sebagai bekal pengalaman untuk persiapan diri di lingkungan kerja.
 - e. Merubah sifat diri menjadi lebih baik (disiplin, bertanggung jawab, mandiri, sabar, dsb)
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Mampu menjalin kerja sama yang baik dimana kedua pihak saling menguntungkan.
 - b. Meningkatkan hubungan yang baik antara pihak kampus dengan perusahaan tersebut.
 - c. Mendapatkan informasi sebagai bahan evaluasi.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dapat menjalin hubungan yang baik atau kerjasama yang baik dengan STP AMPTA Yogyakarta
- b. Mendapat tambahan tenaga kerja baru (terbantu dalam meringankan pekerjaan).
- c. Mampu memberikan pengajaran lebih kepada mahasiswa yang PKL.
- d. Melihat potensi-potensi baru yang dimiliki mahasiswa