

LAPORAN TUGAS AKHIR

UPAYA BAKERY SECTION MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK BAKERY DI GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL



OLEH

**NAMA : TARLIN TASHYA MEISEFFI
ANARKI PUTRI INSAN**

NIM : 119109641

PRODI : PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UPAYA BAKERY SECTION MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK
BAKERY DI GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL**

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



OLEH

NAMA : TARLIN TASHYA MEISEFFI

ANARKI PUTRI INSAN

NIM : 119109641

PRODI : PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
UPAYA BAKERY SECTION MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK
BAKERY DI GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL



OLEH:

NAMA : TARLIN TASHYA MEISEFFI
ANARKI PUTRI INSAN
NIM : 119109641
PRODI : PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi

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

Dosen Pembimbing

(Dra. Nuharani EK, M.Pd)
NIDN . 0530046603

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
UPAYA BAKERY SECTION MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK
BAKERY DI GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL**



OLEH

**NAMA : TARLIN TASHYA MEISEFFI
ANARKI PUTRI INSAN
NIM : 119109641
PRODI : PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN**

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan.....*LULUS*.....

Pada tanggal.....*24 mei* 2022

Penguji,

**(Dra. Nuharani E.K, M.Pd)
NIDN. 0530046603**

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



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

HALAMAN PERSEMBAHAN

Penulis Mempersembahkan Tugas Akhir Ini Untuk :

1. Kedua Orang tua dan Adik yang selalu senantiasa mendoakan, memberikan kasih sayang serta memberikan dukungan motivasi pembangkit semangat untuk tetap melakukan yang terbaik dalam setiap hal
2. Seluruh Teman – teman trainee, teman terdekat di Yogyakarta maupun teman di Bengkulu yang selalu ada untuk berbagi cerita keluh kesah, memberi dukungan dan motivasi kepada penulis
3. SEVENTEEN selaku idola yang selalu menemani, menghibur penulis sejak 2017 dengan lagu – lagu terbaik dan konten vidionya
4. Yu Gengyin selaku idola yang selalu menginspirasi, memotivasi, menghibur penulis dalam keadaan suka maupun duka
5. Bruno hewan peliharaan yang selalu menemani, menghibur, memberikan kebahagiaan kepada penulis

HALAMAN MOTTO

“Tidak peduli apa yang orang lain katakan, tokoh utama dalam hidupmu adalah kamu. Jadi, percaya pada diri sendiri dan lakukanlah!”

- Lee Seokmin

“This moment, this unwavering first step, will work the beginning of something great”

- Kim Mingyu

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir guna memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir Program Diploma III jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan. Tidak ada yang sempurna di dunia ini, demikian juga penulis yang membuat laporan ini tidak luput dari kesalahan. Berdasarkan pemikiran tersebut, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan fasilitas, membantu serta membimbing saya. Untuk itu saya ucapkan terimakasih khususnya kepada:

1. Ibu Dra. Nuharani EK, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan pembimbing Akademik.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Bapak Iwan Ridwan M Selaku General Manager dan Ibu Hana Annisa selaku HR Coordinator Gallery Prawirotaman Hotel

5. Bapak Ali Sabani selaku Executive Chef , Mas Aga selaku Pastry Cook serta Seluruh staff Food And Beverage Department Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta

Akhir kata penulis mengharapkan semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua, khususnya bagi penulis dan para pembaca.

Yogyakarta, Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulisan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel	5
B. Food & Beverage Department	8
C. Kualitas Produk.....	10
D. Kualitas Roti.....	11
BAB III GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN	
A. Sejarah Gallery Prawirotaman Hotel	14
B. Struktur Organisasi Hotel.....	15

C. Departemen Yang Diteliti	19
-----------------------------------	----

BAB IV ANALISIS DATA

A. Kriteria Bahan Untuk Produk Bakery Berkualitas	24
B. Upaya Menghasilkan Produk Bakery Berkualitas	32
C. Kendala Yang Ditemui.....	33
D. Penyelesaian Permasalahan.....	34

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	35
B. Saran.....	35

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Gallery Prawirotaman Hotel

DAFTAR LAMPIRAN

Surat Pengantar PKL

Surat Balasan Dari Tempat PKL

Sertifikat PKL

Gambar Kegiatan PKL

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gallery Prawirotaman Hotel merupakan salah satu hotel bintang 4 di Yogyakarta yang menggabungkan fasilitas luxurios dan modern arsitektur kolonial belanda dalam mengeksplorasi Yogyakarta. Gallery Prawirotaman Hotel memiliki restaurant bernama “Vine Restaurant” yang memiliki suasana kolonial dan elegan yang membuat tamu merasa nyaman saat berkunjung. Restaurant dilengkapi berbagai menu istimewa baik menu nusantara, western, maupun china.

Namun, manajemen hotel ini terutama di *food and beverage department* belum menjalankan *bakery section* dengan maksimal sehingga belum dapat bersaing dengan *hot kitchen*. Padahal, banyak peran dari departemen ini yang tidak bisa diganggu atau digantikan, salah satunya yaitu sebagai penyedia hidangan penutup / pencuci mulut. Pihak hotel belum bisa memfasilitasi tenaga kerja bakery dengan tempat yang layak seperti *bakery section* pada umumnya di hotel berbintang 4. Hal ini bisa terjadi karena pada saat pembangunan hotel pemilik kurang melakukan diskusi dengan pihak konsultan hotel sehingga tata letak ruangan setiap department kurang tepat, terkhusus *bakery section*.

Selain itu, hasil variasi dari produk bakery belum bisa diandalkan karena dalam hal membuat sajian roti, kue, pudding,dll masih monoton, variannya selalu sama untuk disajikan kepada tamu. Padahal produk roti

dan kue merupakan produk yang harus selalu di *update* sesuai trend di pasaran, misalnya jika tamu menginap di hotel selama 3 hari dan sajian roti dan kue nya di setiap breakfast selalu sama, pasti tamu tersebut akan merasa bosan . maka, perubahan dan keanekaragaman sajian kue dan roti setiap harinya harus di pikirkan dan di rancang dengan matang agar sajian bakery menjadi bervariasi dan menarik. Dengan demikian tamu merasa senang menginap di hotel, maka akan memungkinkan tamu tersebut akan menjadi pelanggan setia hotel.

Pihak manajemen hotel juga belum bisa memenuhi semua kebutuhan *bakery section* terutama kelengkapan peralatan dan berbagai jenis bahan baku. Hal ini tentu menghambat *Pastry Chef* dan anggotanya untuk melakukan proses produksi produk bakery yang bervariasi dan melakukan upaya peningkatan kualitas produk.

Berdasarkan alasan yang telah disampaikan, penulis tertarik untuk membuat tugas akhir dengan topik *food & beverage product* dengan judul “Upaya Bakery Section Meningkatkan Kualitas Produk Bakery Di Gallery Prawirotaman Hotel”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana Kriteria bahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk bakery yang berkualitas?
2. Bagaimana upaya yang dilakukan *bakery section* untuk menghasilkan produk bakery berkualitas di Gallery Prawirotaman Hotel?

C. Tujuan Penulisan

1. Untuk mengetahui kriteria bahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk bakery berkualitas
2. Untuk mengetahui upaya yang dilakukan *bakery section* untuk menghasilkan produk bakery yang berkualitas

D. Manfaat Penulisan

1. Manfaat Bagi Mahasiswa
 - a. Melatih mahasiswa agar mampu beradaptasi dengan dunia kerja
 - b. Memberikan pengalaman tentang sistem kerja di industri perhotelan
 - c. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan seputar dunia industri perhotelan
 - d. Melatih efisiensi waktu dan tenaga agar menjadi pribadi yang disiplin
 - e. Membentuk pola pikir mahasiswa agar terkonstruktif secara baik
 - f. Mempersiapkan diri agar menjadi sumber daya manusia yang berkualitas, memiliki keahlian profesional
2. Manfaat Bagi Sekolah Tinggi
 - a. Meningkatkan hubungan sekolah dengan pihak industri
 - b. Meningkatkan citra sekolah di lingkungan masyarakat
 - c. Memberikan kontribusi dan tenaga kerja bagi industri
3. Manfaat Bagi Perusahaan

Sebagai referensi untuk meningkatkan kualitas serta variasi produk pastry dan bakery yang ada di perusahaan. Perusahaan menjadi

terbantu dengan adanya mahasiswa yang menajalani training,
Meningkatkan hubungan perusahaan dengan sekolah tinggi.