

TUGAS AKHIR
DEPARTEMEN *FnB PASTRY PRODUCT*
DI HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA



DISUSUN OLEH:

NAMA : VERNALDI A.D.S

NIM 118109439

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2021

TUGAS AKHIR

DEPARTEMEN *FOOD AND BEVERAGE PASTRY PRODUCT*

HYATT REGENCY YOGYAKARTA

2 APRIL 2021 -7 OKTOBER 2021

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan

Mata Kuliah Praktek Kerja Lapangan



DISUSUN OLEH :

NAMA : VERNALDI A.D.S

NIM 118109439

JURUSAN : PERHOTELAN D3

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



TUGAS AKHIR

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PASTRY DEPARTMENT

DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Periode : 2 April 2021 s/d 7 Oktober 2021

OLEH

NAMA : Vernaldi A.D.S

NIM : 118109439

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Progam Studi

(Dra. Heni Susilowati, M.M.)

NIDN . 0505026202

Dosen Pembimbing

(Angela Ariani, S.H, M.M.)

NIDN . 0530106001

BERITA ACARA UJIAN
TUGAS AKHIR
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT PASTRY DEPARTMENT
DI HYATT REGENCY YOGYAKARTA
Periode: 2 April 2021 s/d 5 Oktober 2021



OLEH

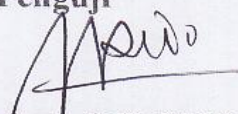
NAMA : Vernaldi A.D.S
NIM : 118109439
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan **LULUS**.

Pada tanggal 16 Desember 2021

Penguji


(Angela Armani, S.H, M.M.)

NIDN. 0530106001

Mengetahui

Ketua STP AMPTA



(Des. Prihatno, M.M.,)
NIDN 0526125901

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan segala puji syukur ke hadirat Tuhan yang maha esa yang telah melimpahkan berkat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan memberikan motivasi kepada penulis dalam menyusun tugas akhir ini. Penulis berharap agar tugas akhir ini dapat berguna dan menambah wawasan serta pengetahuan khususnya bagi penulis, dan umumnya bagi para pembaca. Untuk itu, perkenankanlah penulis menyampaikan rasa hormat dan terimakasih kepada :

1. Ibu Angela Ariani, S.H .,M.M, Selaku dosen pembimbing yang telah membimbing hingga tugas akhir ini dapat selesai tepat waktu.
2. Nyoman Nurcahyadi selaku *General Manager* Hyatt Regency Yogyakarta yang telah mengizinkan untuk melakukan pembelajaran di hotel Hyatt Regency Yogyakarta.
3. Agatha Piscesia Paskalin, S.Pd., M.Hum selaku *learnig and development* Manager Hyatt Regency Yogyakarta. Yang telah membantu dalam pengawasan terhadap mahasiswa yang melakukan praktek kerja lapangan di hotel hyatt regency yogyakarta.
4. *Chef* I Wayan Durma sebagai *Executive chef*, yang telah memperkenankan untuk dapat ikut bergabung dalam *pastry team*.
5. *Chef* Aniek Widiastuty sebagai *Chef de Cuisine pastry kitchen* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta, yang telah membimbing dan mengajar pengetahuan yang lebih mendalam tentang dunia *pastry*.

Akhir kata penulis meminta maaf apabila terjadi kekurangan dan kesalahan dalam penulisan, penyusunan, ataupun materi karena keterbatasan kemampuan maupun pengetahuan. Walaupun demikian, penulis berusaha semaksimal mungkin untuk menyajikan tugas akhir dengan sebaik baiknya

Yogyakarta, September 2021

Vernaldi A.D.S

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Praktek kerja lapangan.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek kerja lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek kerja lapangan.....	4
BAB II GAMBARAN UMUM	
A. Sejarah Singkat Hyatt Regency Yogyakarta	6
B. Lokasi, dan Fasilitas.....	9
C. Struktur Organisasi.....	17
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Waktu dan Tempat Praktek kerja lapangan	27
B. Jadwal Pelaksanaan Praktek kerja lapangan	28
C. Obyek Pelaksanaan Praktek kerja lapangan.....	28
D. Hubungan Kerja <i>Food and Beverage Product</i> Departemen dengan Departemen lain	31
E. Kendala	33
F. Upaya Penyelesaian kendala	34

BAB IV PENUTUP

Kesimpulan.....

Saran.....

DAFTAR LAMPIRAN

Salinan Sertifikat dan Penilaian dari Tempat PKL
Lembar penilaian hotel
Lembar kesan dan rekomendasi hotel
Foto-foto penunjang (dokumentasi pribadi)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seperti yang kita ketahui dunia pariwisata di Indonesia semakin maju dan banyak pembangunan hotel-hotel yang memiliki kualitas tinggi, sehingga memerlukan Sumber Daya Manusia yang kompeten di bidang perhotelan.

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA melahirkan Sumber Daya Manusia yang memiliki kualitas tinggi dan kompeten, Salah satu program yang mendukung lahirnya Sumber Daya Manusia yang kompeten adalah diadakannya praktek kerja di industri. Praktek ini merupakan sarana untuk menjembatani pemahaman teoritis di Sekolah dengan kondisi dunia nyata di industri yang akan meningkatkan mutu lulusan serta dapat memenuhi kebutuhan didunia pariwisata khususnya dunia perhotelan.

Praktek kerja merupakan suatu kegiatan kerja mahasiswa yang ditempatkan pada suatu tempat yang berkaitan dengan bidang ilmu yang ditempuhnya dalam waktu tertentu. Selain itu, Praktek Kerja Industri yang dilakukan dapat membantu siswa agar lebih memahami bidang studi yang di tekuninya. Mahasiswa akan belajar mengatasi kesenjangan antara teori yang didapatkan di kampus dengan permasalahan di dunia industri sebenarnya, yang memerlukan teknologi informasi untuk mendapatkan jalan keluarnya.

Sekolah Tinggi AMPTA memberikan keleluasaan kepada siswa untuk memilih tempat untuk Praktek Kerja Industri sesuai dengan keinginan masing-

masing, Penulis memilih hotel Hyatt Regency Yogyakarta sebagai tempat Praktek Kerja Industri karena Hyatt Regency Yogyakarta merupakan hotel bintang 5 dan memiliki beberapa keunggulan diantaranya, jarak yang tidak jauh dari pusat kota Yogyakarta, jumlah occupensinya yang tinggi, dan memiliki fasilitas yang lengkap yang tidak dimiliki oleh kebanyakan hotel di Yogyakarta yaitu lapangan golf.

Hotel merupakan suatu akomodasi berupa penginapan yang disediakan untuk para wisatawan untuk dapat menginap. Selain untuk menginap hotel juga menyediakan berbagai fasilitas penunjang lain yang dapat digunakan untuk para tamu. Makan dan minum adalah kegiatan yang tidak ada henti-hentinya, manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya demi kelangsungan hidupnya. Pada masa sekarang sangat mudah sekali untuk memperoleh makanan dan minuman itu karena, banyak jasa boga menyediakan berbagai macam makanan dan minuman termasuk diantaranya hotel. Food and beverage adalah bagian yang sangat penting terutama di dalam hotel, dimana selain tamu menginap, tamu juga memerlukan makanan dan minuman. Selain itu Food and Beverage juga dapat meningkatkan pendapatan hotel, dimana Food and Beverage juga merupakan sarana yang mutlak harus disediakan hotel untuk dapat dikategorikan ke dalam hotel berbintang. Bagian tata hidangan makanan dan minuman mempunyai fungsi yang sangat penting dalam sebuah hotel. Maka dari itu dalam menjalani praktek kerja lapangan ini saya mengambil di bidang *food pastry product*, saya mengambil bidang tersebut karna sejak di usia kanak kanak saya sangat suka terhadap kegiatan masak dan saya juga ingin lebih mendalami pengetahuan saya tentang *food pastry product*.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana deskripsi Pekerjaan(job description) dari masing masing jabatan pada staff dapur pastry?
2. Bagaimana standar keamanan pangan yang diterapkan di hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Menenal dunia kerja nyata beserta deskripsi pekerjaannya
2. Mengetahui standar keamanan pangan dari hotel Hyatt Regency Yogyakarta

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi mahasiswa :
 - a. Praktek Kerja Lapangan (PKL) dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk meningkatkan *hard skill* dan juga *soft skill* yang terkini dalam dunia industri.
 - b. Melatih mahasiswa agar mampu beradaptasi dengan dunia kerja.
 - c. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa tentang sistem kerja di dunia perhotelan.
2. Manfaat bagi sekolah tinggi :
 - a. Dengan adanya praktek kerja lapangan (PKL) dapat meningkatkan hubungan kemitraan dengan industri
 - b. Meningkatkan kualitas SDM STP AMPTA Yogyakarta khususnya pada jurusan perhotelan maupun pengelolaan perhotelan
 - c. Dapat merelevansikan kurikulum jurusan perhotelan dengan kebutuhan dunia kerja

3. Manfaat bagi dunia industri :
 - a. Sebagai wadah untuk melakukan perekrutan tenaga kerja yang sudah diketahui kualitasnya oleh pihak hotel
 - b. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan *sustainable* melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi.
 - c. Dengan adanya kegiatan PKL mahasiswa dari STP AMPTA Yogyakarta dapat Membantu sekaligus memperlancar kegiatan operasional di hotel Hyatt Regency Yogyakarta