

LAPORAN TUGAS AKHIR
HAMBATAN – HAMBATAN DI PASTRY AND BAKERY
SECTION DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



OLEH :

NAMA : Devina Amadea Pradipta

NIM : 118109411

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
HAMBATAN – HAMBATAN DI PASTRY AND BAKERY
SECTION DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program

Diploma III Perhotelan

STP AMPTA Yogyakarta



OLEH :

NAMA :Devina Amadea Pradipta

NIM : 118109411

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : Perhotelan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2021

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

HAMBATAN – HAMBATAN SELAMA MAGANG KERJA
INDUSTRI DI ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

OLEH :

NAMA : Devina Amadea Pradipta
NIM : 118109411
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

NIDN . 0505026202

Dosen Pembimbing

(Dra. Nuharani EK, M.Pd)

NIDN .0530046603

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
HAMBATAN – HAMBATAN SELAMA MAGANG KERJA INDUSTRI DI
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA



OLEH

NAMA : Devina Amadea Pradipta
NIM : 118109411
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : Perhotelan

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan...lulus...

Pada tanggal 24 November 2021

Penguji

(Dra. Nuharani EK, M.Pd)

NIDN. 0530046603

Mengetahui
Ketua STP AMPTA

(Drs. Primatno, M.M.,)

NIDN .0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia, sehingga laporan TA (Tugas Akhir) ini dapat tersusun hingga selesai.

Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan TA (Tugas Akhir) bagi para mahasiswa STP AMPTA YOGYAKARTA.

Laporan ini merupakan salah satu upaya dalam menjalin kerjasama yang baik dalam bidang pariwisata khususnya dalam bidang perhotelan. Dan kami harap laporan ini akan memberi banyak manfaat bagi kami para mahasiswa maupun bagi pembaca.

Tidak lupa kami juga mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak-pihak yang terkait, yang telah memberi dukungan moral dan juga bimbingannya pada kami. Ucapan terimakasih ini kami tujukan kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku ketua jurusan perhotelan yang telah membantu memberikan dosen pembimbing untuk Laporan Tugas Akhir.
2. Ibu Dra. Nuharani EK, M. Pd selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir.
3. Bapak Eko Heriyanto selaku *Pastry Chef* di Royal Ambarrukmo Yogyakarta pembimbing utama selama penulis memberi arahan dan pelajaran yang sangat membantu penulis selama melaksanakan PKL di *Pastry and Bakery Kitchen*.

4. Orang tua dan teman-teman yang telah membantu selama pelaksanaan PKL.

Penulis menyadari atas ketidak sempurnaan penyusunan laporan kegiatan PKL ini. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat bagi para pembaca. Demi keajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya masukan berupa kritik atau saran yang berguna.

Yogyakarta, November 2021

Devina Amadea Pradipta

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	i
BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
1. Manfaat bagi Mahasiswa	3
2. Manfaat bagi Akademik	4
3. Manfaat bagi Perusahaan	4

BAB II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Industri Hotel	5
2. Karakteristik Hotel	5
3. Jenis Hotel	6
B. Gambaran <i>Kitchen Departement</i>	9
1. Struktur Organisasi	9
C. Hubungan Kerja Antar <i>Departement</i>	12

BAB III PELAKSANAAN

A. <i>Profile</i> Royal Ambarrukmo Yogyakarta	16
1. Sejarah Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta	16
2. Fasilitas Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.....	18
B. Gambaran <i>Food and Beverage Department</i>	27
1. Struktur Organisasi Hotel.....	30
2. Tugas dan Tanggung Jawab Masing – Masing Jabatan.....	31
3. Tugas dan Tanggung Jawab <i>F&B Product</i>	34
4. Jadwal Kerja di <i>Pastry and Bakery Kitchen</i>	36
5. Tugas <i>Trainee</i> di <i>Pastry and Bakery Kitchen</i>	37
C. Analisis Pelaksanaan Kerja	39

BAB IV PENUTUPAN

A. KESIMPULAN	44
B. SARAN	45

DAFTAR PUSTAKA	46
-----------------------------	----

LAMPIRAN	47
-----------------------	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Pada dasarnya keberadaan fungsi hotel adalah sarana penunjang kegiatan berpergian yang berjarak jauh dari tempat tinggal sehingga dibutuhkan sarana akomodasi untuk tempat beristirahat berupa kamar tidur.

Food and Beverage Department adalah salah satu departemen yang terdapat di sebuah hotel yang bertanggung jawab atas kebutuhan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu, mulai dari penyediaan bahan, pengelolaan bahan, penyajian makanan hingga penjualan makanan.

Food and Beverage Department dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* adalah bagian dari *Food and Beverage Department* yang bertanggung jawab atas penyajian dan penjualan makanan kepada tamu yang berada di hotel. Sedangkan *Food and Beverage Product* adalah

bagian yang bertanggung jawab atas produksi makanan mulai dari penyediaan bahan, pengelolaan, hingga penyajiannya.

Food and Beverage Product terbagi menjadi 4 *section* antara lain: *Hot Kitchen, Cold Kitchen, Banquet Kitchen, dan Pastry and Bakery Kitchen*. *Pastry and Bakery Kitchen* adalah salah satu *section* dari *Food and Beverage Product* yang khusus menangani atau membuat kue, *cake, cookies, pastries, chocolate, pudding* dan aneka *dessert* lainnya.

Royal Ambarrukmo Yogyakarta merupakan Hotel bintang 5 di Yogyakarta, dan saat ini Royal Ambarrukmo Yogyakarta memiliki 2 *restaurant* yaitu *Samazana Restaurant* yang setiap hari digunakan untuk *breakfast* tamu di Royal Ambarrukmo Yogyakarta, dan *Punika Deli* yang merupakan *Coffee Shop* yang menyediakan berbagai jenis kopi kualitas terbaik dari Jawa dan Sumatra. Juga memiliki 2 *lounge* yaitu *Merapi Executive Lounge Bar*, dan *Side Pool Bar* yang menyediakan berbagai macam *cocktail, mocktail* dan aneka *snack*.

Adanya kesempatan bahwa penulis melaksanakan program Praktek Kerja Lapangan di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta yang berlokasi di Jl. Laksda Adisucipto No. 81, Caturtunggal, Kec. Depok, Kab. Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di *Food and Beverage Department Product*, yang tepatnya berada di *Pastry and Bakery Kitchen* selama 6 bulan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah dalam laporan ini adalah :

1. Apa saja hambatan – hambatan di *Pastry and Bakery Section* di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta?
2. Bagaimana tugas dan tanggung jawab karyawan *Food And Beverage Departement* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta selama masa pandemi ?

C. Tujuan

Adapun tujuan dari laporan ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui hambatan – hambatan di *Pastry and Bakery Section* di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui tugas dan tanggung jawab karyawan *Food and Beverage Department* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta selama masa pandemi.

D. Manfaat

Adanya Praktek Kerja Lapangan diharapkan dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak, diantaranya :

1. Manfaat untuk mahasiswa :
 - a. Dengan mengikuti PKL mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan *hard skill* dan *soft skill* yang terkini di industri.
 - b. Mempunyai kemampuan yang berimbang antara sistem pendidikan akademisi dan industri.

- c. Mempunyai kemampuan terkini yang dibutuhkan industri
2. Manfaat bagi Sekolah Tinggi :
 - a. Dengan pelaksanaan PKL, perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri
 - b. Perguruan tinggi mempunyai kemitraan dengan industri dalam merumuskan kurikulum yang terkini dan diinginkan oleh industri
 - c. Pendidikan yang terarah menuju SDM yang relevan bagi industri secara *hard skill* dan *soft skill*
 3. Manfaat bagi Dunia Industri :
 - a. Dengan adanya PKL diharapkan dunia industri secara nyata, relevan dan *sustainable* melakukan kemitraan dengan perguruan tinggi
 - b. Diharapkan dengan PKL dunia industri mempunyai kesempatan untuk memenuhi kebutuhan SDM yang potensial dan kompeten dalam bidangnya sesuai kebutuhannya
 - c. Dunia industri mendapatkan kemanfaatan dari mahasiswa selama PKL berlangsung