LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI
DEPARTEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
AZIZA HOTEL BY HORIZON SOLO

Periode 03 September 2016 - 03 Maret 2017

OLEH

NAMA	**:ARIF TRI WIDIASTUTI**
NIM	**: 114108992**
PRODI	**: DIII**
JURUSAN	**:PERHOTELAN**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI
DEPARTEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
AZIZA HOTEL BY HORIZON SOLO

Periode 03 September 2016 - 03 Maret 2017

DiajukangGunaMemenuhiSebagianPersyaratan

UntukMenyelesaikan Program Diploma III

Di SekolahTinggiPariwisata AMPTA

Yogyakarta

OLEH

NAMA : ARIF TRI WIDIASTUTI

NIM : 114108992

PRODI : DIII

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DEPARTEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

AZIZA HOTEL BY HORIZON SOLO

Periode 03 September 2016 - 03 Maret 2017

OLEH

NAMA	**: ARIF TRI WIDIASTUTI**
NIM	**: 114108992**
PRODI	**: D III**
JURUSAN	**: PERHOTELAN**

TelahDisetujuiOleh :

KetuaJurusan	**DosenPembimbing**
(Hermawan.P,S.ST.,M.M)	**(Angela Ariani,SH,M.M)**
NIDN . 0516057102	**NIDN .0530106001**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI AZIZA HOTEL BY HORIZON SOLO

DEPARTEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

Periode 03 September 2016 - 03 Maret 2017

OLEH

NAMA : ARIF TRI WIDIASTUTI

NIM : 114108992

JURUSAN : PERHOTELAN

Telahdipertahankandidepanpenguji

Dan dinyatakanLULUS

Padatanggal13 April 2017

Penguji

(AngelaAriani, SH,M.M)

NIDN.0530106001

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

(Drs.H. Santosa, M.M)

NIDN. 00519045901

KATA PENGANTAR

PujisyukurpenulispanjatkankepadaTuhan Yang MahaEsatelahmelimpahkanrahmatdanhidayah-Nya, sehinggapenulisdenganlancarmenyelesaikanpraktekkerjalapangandandapat menyusunlaporanpraktekkerjalapangan.

TujuanpembuatanpenulisaniniuntukmenyempurnakantugasmatakuliahpraktekKerjaLapangandanLaporanTugasAkhir di semester VI yang sedangpenulistempuh.Serta sebagibuktibahwapenulissudahmelaksanakanprakotekkerjalapangan di department Food and Baverage product.Penulismelaksanakanpraktekkerjalapanganselamaenambulanpadatanggal 03 September 2016 – 03 Maret 2017.Diharapkanlaporantugasakhirinidapatmemenuhipersyaratankelulusan bagipenulis yang sedangmelaksanakan study akhir Program Diploma III jurusanPerhotelanSekolahTinggiPariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalampembuatanlaporanakhirinipenulismendapatkanbantuandaribe rbagaipihakdalammemberikaninformasiserta saran yang mempermudahpenulismenyusunlaporantugasakhir.Olehkarenaitu, penulisinginmeyampaikan rasa terimakasihkepada:

1. Angela Ariani, SH., M.M laporantugasakhirpenulis, yang telahmembimbingdanmengarahkandalampenulisantugasakhir.
2. Hermawan P., S.ST. S.Sos, M.M selakuketuajurusanPerhotelan di STP AMPTA Yogyakarta, yang telahmenyetujuiataspenyusunanlaporantugasakhir.
3. Drs. Santosa, M.M selakuketuaSekolahTinggiPariwisata AMPTA Yogyakarta, yang telahmemberikanizindalampenyusunanlaporantugasakhir.
4. IbuAniMaryatiselaku General Manager danibuLeliTriyanaselaku General Office di Hotel yang

telahmenerimadanmemberikesempatanpenulisuntuk training di Aziza Hotel by Horison Solo.

5. Budi UtomoselakuExecutiefChef yangsangatberperanselamapenulismelaksanakan training di AZIZA Hotel by Horison Solo.
6. Suroso, Mega Roy Purwadi, Syam, danSemuakaryawan department Food and Beverage Product AZIZA Hotel by Horison Solo yang telahmembimbingselamapenulismelakukan training.
7. Bp. SugengIman Jihadi danIbu. Sundariselaku orang tuapenulis, merekaadalahalasanutamabagisayauntuk yangselalumendo'akan, memberikankasihsayangsertadukungandanmotivasi yang luarbiasakepadapenulis.
8. SofianHanafi, S.KomdanArifFitriAstuti, S.Komselakukakak yang selalumemberikando'a, semangatdandukungankepadapenulishinggalaporantugasakhirinitersele saikan.
9. Baskara Tri Laksana,S.I.Pustyang senantiasaadauntukmemberikandukungandando'asertabantuanterkaitda lampembuatantugasakhirkepadapenulishinggaselesai.

Akhir kata penulismenyadaribahwadalampenulisanlaporantugasakhirinimasihjauhdari kesempurnaan.Olehkarenaitu, penulismemohon saran dankritik yang sifatnyamembangun demi kesempurnaannyasangatpenulisharapkan.

Yogyakarta, 03 Maret 2017

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER i

HALAMAN JUDUL ii

HALAMAN PENGESAHAN iii

BERITA ACARA UJIAN iv

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan 2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan 3

BAB II LANDASAN TEORI

A. Gambaran Umum Hotel 4
B. Gambaran Umum Food and Beverage Product Department Pastry and Bakery Section 11

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Aziza Hotel by Horison Solo 29
   1. Sejarah Aziza Hotel by Horison Solo 29
   2. Lokasi Aziza Hotel by Horison Solo 31

3. Visi dan Misi Aziza Hotel by Horison Solo..... 31
B. Deskripsi Aziza Hotel by Horison Solo 32
C. Jadwal Kerja..... 39
1. Pelaksanaan Kerja Harian 39
2. Analisis Pelaksanaan Kerja Harian 40
BAB IV PENUTUP
Kesimpulan 50
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pastry dalam dunia perhotelan adalah salah satu department *Food and Beverage prodruct* yang tugasnya membuat aneka kue dan dessert untuk keperluan *pastry corner, breakfast, coffe break, lunch, and dinner. Pastry* berasal dari bahasa prancis "*pastisserie*" yang artinya kue-kue. Dengan demikian *pastry* product dapat diartikan sebagai bagian dari kitchen yang bertugas dalam pembuatan berbagai jenis product yang pengembangannya bisa menggunakan bahan kimia (*baking powder)* bisa dari teknik pengadukannya, bisa juga dari cara pelipatan atau pelapisannya.

Sedangkan *bakery product* adalah produk jenis roti yang pengembangannya menggunakan *yeast*. Pada dasarnya *pastry* dan *bakery* ini dipisah dari segi produk yang dibuat. *Bakery* ini lebih cenderung membuat semua jenis *bread* terasuk "*croissant*" dan *doughnut*", sedangkan *pastry* lebih mengarah membuat aneka kue dan *dessert*atau makanan penutup.

Pada prinsipnya roti dibuat dengan cara mencampurkan tepung dan bahan penyusun lainnya menjadi adonan kemudian difermentasikan dan dipanggang. Pembuatan roti dapat dibagi menjadi dua bagian utama yaitu proses pembuatan adonan dan proses pembakaran. Kedua proses utama ini akan menentukan mutu hasil akhir. Didalam ilmu pangan, roti dikelompokkan dalam produk *bakery*, bersama dengan cake, donat, biscuit, roll, kraker, dan pie. Didalam pengelompokan *bakery*, roti merupakan produk yang paling pertama dikenal dan paling popular di jagat raya hingga saat ini.

Dalam pembuatan *bakery product* biasanya sering dijumpai kesalahan dan kegagalan seperti volume roti berkurang, dasar kerak roti berpori keras dan kasar, warna remah roti gelap, disebabkan dalam penggunaan bahan baku yang tidak berkualitas, proses pencampuran adonan dan metode pembuatannya salah, dalam menimbang bahan tidak sesuai resep, pengembangan adonan terlalu berlebihan, ataupun lama pembakaran dan temperatur yang tidak tepat. Agar menghasilkan *bakery product* yang baik, seharusnya menggunakan bahan baku yang berkualitas, menimbang bahan yang sudah sesuai dengan resep yang ada, serta mengatur temperatur panas pembakarannya sehingga akan menghasilkan produk bakery yang berkualitas.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka akan di bahas dalam rumusan masalah sebagai berikut :

Apakah penggunaan bahan *bakery*yang sesuai dengan resep dapat menghasilkanproduk yang berkualitas?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari praktek kerja lapangan yaitu:

Untuk mengetahui penggunaan bahan *bakery*yang sesuai denganresep agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
   a. Dengan mengikuti praktek kerja lapangan, mahasiswa diharapkan dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang diperoleh di bangku perkuliahan.

b. Untuk menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industri.
c. Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian dibidang praktek.

2. Manfaat bagi Akademik
   a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, mampu menjalin kerjasama “bilateral” antara sekolah dengan perusahaan.
   b. Sekolah akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman pada pelaksanaan praktek kerja lapangan.
3. Manfaat bagi Perusahaan
   a. Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan, diharapkan adanyakerjasamadalam hubungan baik antara sekolah dengan perusahaan sehinggatersebut dikenal oleh kalangan akademis dan duniapendidikan.
   b. perusahaan akan mendapat bantuan tenaga dari mahasiwa-mahasiswa yang melakukan pelaksanaan praktek kerja lapangan.
   c. Membantu perusahaan dalam memenuhi kebutuhan tenaga kerja lepas yang berwawasan akademi.