

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
PERIODE 10 AGUSTUS 2016 S/D 10 FEBRUARI 2017**



Oleh :

Nama : Havishya Ardhya Aninda

Nim : 114108928

Jurusan : Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
PERIODE 10AGUSTUS 2016 S/D 10 FEBRUARI 2017**



**Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan
Untuk Menyelesaikan Program Diploma III
Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
YOGYAKARTA**

Nama : Havishya Ardhya Aninda
Nim : 114108928
Jurusan : Perhotelan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA
PERIODE 10 AGUSTUS 2016 S/D 10 FEBRUARI 2017**

Oleh :

Nama : Havishya Ardhya Aninda

Nim : 114108928

Jurusan : Perhotelan

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan P, S.Sos, S.ST,M.M.Par)

(Budi Hermawan, Drs., MM)

NIDN : 0516057102

NIDN : 0523026601

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT
DI HOTEL EASTPARC YOGYAKARTA



Disusun Oleh :

Nama : Havishya Ardhya Aninda

Nim : 114108928

Jurusan : Perhotelan

Telah Dipertahakankan di Depan Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 8 April 2017

Penguji

(Budi Hermawan, Drs., MM)

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

(Dra. SANTOSA. M.M.)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini penulis persembahkan kepada :

1. Kedua orang tua yang selalu mendoakan dan selalu memberi dukungan penulis hingga laporan ini terselesaikan.
2. *Staff Kitchen Eastparc Hotel Yogyakarta* : Tri Heru Basuki (*Executive chef*), Endar (*Executive Sous Chef*), taufiq (*Sous Chef*), Asep Tria Trisna (*Demi chef*), Muhammad Nur Huda (*Cook Helper*), Alam Firdaus (*Daily Worker*), Lendra (*Casual*) dan seluruh karyawan Food And Beverage Product Eastparc Hotel terima kasih atas bimbingannya selama ini, dan kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini saya ucapkan terima kasih banyak.
3. Untuk STP AMPTA yang telah banyak memberikan ilmu dan pelajaran sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
DAFTAR ISI.....	v
KATA PENGANTAR	vi
BAB. I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	5
D. Manfaat	5
BAB. II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel	8
B. Pastry Section.....	8
BAB. III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	
A. Hotel Eastparc Yogyakarta	21
1. Gambaran Eastparc Hotel Yogyakarta.....	22
2. Eastparc Hotel Yogyakarta Memiliki 2 Gedung.....	25
3. Visi dan Misi Eastparc Hotel Yogyakarta.....	27
B. Food Product Departement	27
C. Job Description Objek.....	30
D. Jadwal Kerja.....	31
E. Pelaksanaan Kerja Harian	33
F. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	45
BAB. IV PENUTUP	
A. Kesimpulan	39
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	41

KATA PENGANTAR

Pujisyukur penyusun panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang selalumemberikanrahmatdanhidayah-Nya, sehinggapenulisdapatmenyelesaikanpenyusunanlaporantugasakhir. Maksud dari penyusun tugas akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi akhir Program Diploma jurusan perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan tugas akhir ini jauh dari kata sempurna, Karenainipenulismengharapkan saran dankritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan laporan ini.

Padakeempatan ini, penulisingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantuhinggaterselesaikannyalaporan ini.

Ucapan terimakasih ini penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Budi Hermawan, DRS., MM selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan yang telah membantuhinggaterselesaikannyalaporan ini.
2. Bapak Drs. Santosa, MM, selaku Ketua STP AMPTA.
3. Bapak Hermawan Prasetyo, S.Sos, S.ST selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Bapak Hermawan Prasetyo, S.Sos, S.ST selaku Dosen Pembimbing Kelas.
5. Orang tuadankeluarga yang telah memberikan bekal, baiksecaramaterimaupunmoril.
6. Bapak Wahyudi Eko Sutoro selaku *General Manager* Eastparc Hotel Yogyakarta.

7. Bapak Endarselaku *Executive Sous Chef* yang berpengaruh dalam keberhasilan penyusunan menu di Eastparc Hotel Yogyakarta.
8. *Staff pastry section* yang memberikan dorongan kuat kepada penyusun dalam hal kedisiplinan dan keterampilan serta kegigihan dalam belajar.
9. Teman-teman sesama *trainee dari pastry section* yang bersahabat dan selalu membantupenulis jika mengalami kesukahan.

Yogyakarta, April 2017

penulis

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata di Indonesia merupakan *sector* ekonomi penting di Indonesia. Jumlah wisatawan dari tahun ketahun terus bertambah, kekayaan alam dan budaya merupakan komponen penting dalam pariwisata di Indonesia, tujuan pengembangan pariwisata di Indonesia adalah untuk meningkatkan pendapatan devisa pada khususnya dan pendapatan Negara dan masyarakat pada umumnya, perluasan kesempatan serta lapangan kerja, dan mendorong kegiatan-kegiatan industri penunjang dan industri-industri sampingan lainnya. Serta memperkenalkan dan mendayagunakan keindahan alam dan kebudayaan Indonesia. Selain itu juga meningkatkan persaudaraan / persahabatan nasional dan internasional. Tidak hanya kekayaan alam dan budayanya saja yang unggul tetapi hotel pun juga berperan penting didalam dunia pariwisata. Hotel menjadi magnet yang dituju oleh setiap wisatawan dari luar negeri maupun luar daerah.

Hotel adalah suatu bentuk bangunan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya semua pelayanan ditunjukkan bagi masyarakat umum baik wisatawan luar negeri ataupun wisatawan dalam negeri, baik mereka menginap di hotel tersebut atau mereka yang hanya menggunakan fasilitas

yang dimiliki hotel itu sendiri. Hotel sendiri memiliki berbagai macam departemen yang ada di hotel serta mempunyai masing-masing tugas dan tugas yang berbeda. Secara umum hotel bintang lima memiliki 9 departemen mulai dari *front office department*, *food and beverage department*, *housekeeping department*, *accounting department*, *HRD department*, *engineering department*, *marketing department*, *purchasing department* dan *security department*. Salah satu *section* yang ada di bagian *food and beverage product* yaitu *pastry section*

Pastry atau *patiseri* merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. *Patiseri* berasal dari Bahasa *perancis* yaitu "*patisserie*" yang artinya kue-kue. Dengan demikian *patiseri* dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue *continental*, *oriental* maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai cara penyajiannya.

Pastry dalam dunia perhotelan adalah salah satu departemen *food and beverage product* yang memiliki tugas membuat aneka kue dan *dessert* untuk keperluan *pastry corner*, *breakfast*, *coffee break*, *lunch* dan *dinner*. Sedangkan *bakery* dalam dunia perhotelan adalah salah satu bagian dari *pastry* yang bertugas membuat aneka roti untuk keperluan *pastry corner*, *breakfast*, *coffee break*, *lunch* dan *dinner*. Ruang lingkup *pastry* terbagi menjadi dua yaitu *oriental* dan kue *continental*. Kue Indonesia termasuk jenis kue *oriental* sedangkan yang termasuk kue *continental*

adalah *yeast product, breads, cake and icings, cookies, pastries, cream, pudding, frozen dessert, candy*. Perbedaan antara kue continental dengan kue oriental salah satunya terletak pada lemak yang digunakan. Kue continental pada umumnya menggunakan lemak padat seperti margarine, mentega, dan *shortening*. Kue oriental pada umumnya menggunakan lemak cair seperti santan dan minyak.

Pengolahan pangan dengan metode pemanggangan memiliki banyak jenis. Setiap jenis dari produk tersebut memiliki spesifikasi yang berbeda-beda. Mulai dari jenis tepung yang digunakan, pengolahan adonan, penambahan bahan lain, seperti gula, air, ragi dan lemak, serta lama waktu pemanggangan yang dilakukan. Dari perbedaan spesifikasi tersebut diperoleh produk *baking* yang berbeda-beda pula. Produk-produk tersebut dapat berupa biskuit, *cake, bread, pastry, crackers*, dan lainnya. *Pastry* merupakan hasil panggang yang dibuat dari kombinasi antara telur, mentega, dan tepung. Berbeda dengan roti, dalam pembuatannya *pastry* membutuhkan lemak dalam jumlah yang lebih banyak. *Pastry* awalnya dikenal di Inggris sebagai adonan kulit *pie* untuk membungkus daging selama dipanggang. Selanjutnya *pastry* berkembang sebagai adonan kulit bungkusan yang sering disebut dengan *puff pastry*. Variasi adonan *pastry* berkembang dengan adanya lemak, gula dan telur. Produk *pastry* memiliki jenis yang beragam. Perbedaan tersebut didasarkan dari beberapa hal. Mulai dari penggunaan ragi hingga jenis adonannya.

A'la carte adalah suatu susunan menu, dimana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri. Penulis akan membahas *a'la carte* yang menjadi favorite tamu yaitu *chocolate lava cake*, bahan dasar *chocolate lava cake* terdiri dari *dark chocolate*, *counverture*, *butter*, *icing sugar*, *egg*, dan *soft flour*. *A'la carte chocolate lava cake* sangat diperhatikan mulai dari bentuk, tekstur dan rasa yang dihasilkan *chocolate lava cake*. Bahan-bahan dalam pembuatan *chocolate lava cake* sering kali tidak tersedia lengkap yang akan menghambat dalam pembuatan produk *chocolate lava cake*. Sering terjadi kegagalan dalam pembuatan *chocolate lava cake* tentunya itu menjadi masalah yang sangat serius selain merugikan bagi tamu hal ini juga pasti akan merugikan hotel Eastparc Hotel Yogyakarta. Untuk itu penulis akan mengangkat masalah ini kedalam rumusan masalah yang akan penulis buat.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas maka penulis dapat merumuskan rumusan masalah antara lain :

- A. Apa yang harus dilakukan oleh *pastry chef* jika bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan *chocolate lavacake* tidak tersedia lenkap?
- B. Apa saja faktor penyebab terjadinya kegagalan dalam pembuatan *chocolate lava cake*?

C. Tujuan

Setelah rumusan masalah yang telah dirumuskan maka penelitian ini dibuat dengan tujuan antara lain :

1. Mengetahui apa yang harus dilakukan oleh *pastry chef* jika bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan *chocolate lava cake* tidak tersedia lengkap.
2. Mengetahui faktor penyebab terjadinya kegagalan dalam pembuatan *chocolate lava cake*.

D. Manfaat

Manfaat yang akan diperoleh dari pembahasan ini antara lain :

1. Manfaat teoritis

Sebagai bahan acuan mengajar yang efektif dan bermanfaat bagi pelajar yang menggeluti dunia perhotelan khususnya *food and beverage departement* yang didalamnya tak lepas dari aspek akomodasi.

2. Manfaat Praktis

a. *Hotelier*

Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja khususnya *food and beverage departement*

b. Penulis

Sebagai tambahan ilmu pengetahuan untuk penulis sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk dapat menempuh ujian akhir.