

Laporan Tugas Akhir  
Di Hotel Tentrem  
Department Food and Beverage Product (Pastry)  
Periode 1 September 2015 – 29 Februari 2016



Oleh :

Nama : Kinan Pangestu Fabianti  
NIM : 113108883  
Jurusan : Perhotelan

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA  
Yogyakarta  
2017

Laporan Tugas Akhir  
Di Hotel Tentrem  
Department Food and Beverage Product (Pastry)  
Periode 1 September 2015 – 29 Februari 2016

Diajukan guna memenuhi sebagian persyaratan untuk menyelesaikan Program  
Diploma III di STP AMPTA, Yogyakarta



Oleh :

Nama : Kinan Pangestu Fabianti  
NIM : 113108883  
Jurusan : Perhotelan

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA  
Yogyakarta  
2016

## HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Lapangan

Di Hotel Tentrem Yogyakarta

Department Food and Beverage Product (Pastry)

Periode



Oleh

Nama : Kinan Pangestu Fabianti

NIM : 113108883

Jurusan : Perhotelan

Telah di setujui oleh

Ketua Jurusan Perhotelan

( Hermawan Prasetyanto, S.Sos, M.Mpar)

Dosen Pembimbing

( Mona Erythrea Nur Islami, S.IP, MA)

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya sampaikan atas kehadiran ALLAH SWT, karena berkat rahmat dan ridho-Nyalah, saya dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir yang membahas tentang “PELAKSANAAN KINERJA DI HOTEL TENTREM” dapat diselesaikan dan dikerjakan dengan baik. Tugas Akhir ini disusun sebagai persyaratan kelulusan pada Program Studi Perhotelan Diploma III STP AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat saran, dorongan, bimbingan serta keterangan-keterangan dari berbagai pihak yang merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur secara materi, namun dapat membukakan mata penulis bahwa sesungguhnya pengalaman dan pengetahuan tersebut adalah guru yang terbaik bagi penulis. Oleh karena itu dengan segala hormat dan kerendahan hati perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Mona Erythrea Nur Islami, SIP, MA selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana memberikan bimbingan serta waktunya selama proses penulisan Tugas Akhir.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, M.Mpar selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Tugas Akhir ini berjalan lancar.
3. Bapak Drs Santosa, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Tugas Akhir yang saya kerjakan.
4. Staf dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagai ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan Tugas Akhir.
5. Kepada staf Pastry Hotel Tentrem yang telah mengajarkan berbagai hal selama *on the Job Training*.

6. Saudara-saudari tercinta yang telah banyak memberikan dorongan, semangat, kasih sayang dan bantuan baik secara moril maupun materil demi lancarnya penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Mama dan Papa atas jasa-jasanya, kesabaran, do'a dan tidak pernah lelah mendidik dan memberi cinta yang tulus dan ikhlas kepada penulis semenjak kecil.
8. Teman-teman Asrama Putri Batam Puan Marwah Kemilau atas kebersamaannya dan bantuannya yang berarti bagi penulis.
9. Wisnu Sadewo yang telah menyemangati penulis untuk terus semangat mengerjakan Tugas akhir hingga selesai.
10. Semua anak-anak Asrama Putra Batam yang sangat membantu untuk Wifi-nya disaat penulis sedang mencari bahan.
11. Kepada Gino Rivaldo, Niken Ferandita, selaku teman-teman baik saya yang selalu menyemangati saya dan membantu saya untuk terus menyelesaikan Tugas akhir ini.
12. Semua pihak yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Semoga Allah SWT memberikan balsan yang berlipat ganda kepada semuanya. Demi perbaikan selanjutnya, saran dan kritik yang membangun akan penulis terima dengan senang hati. Akhirnya, hanya kepada Allah SWT penulis serahkan segalanya mudah-mudahan dapat bermanfaat khususnya bagi penulis umumnya kita semua.

Yogyakarta, 23 Februari 2017

Kinan Pangestu Fabianti

## Daftar Isi

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
BERITA ACARA .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat .....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	4
A. Gambaran Umum Hotel .....	4
1. Hotel Secara Umum .....	4
2. Klasifikasi Hotel.....	6
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Department</i> .....	11
1. Pengertian <i>Food and Beverage</i> .....	11
2. Bagian <i>Food and Beverage</i> .....	12
C. Gambaran Umum <i>Pastry Section</i> .....	17
1. Pengertian <i>Pastry</i> .....	17
2. Bagian <i>Pastry</i> .....	18
3. Organisasi <i>Pastry</i> .....	20
4. Hubungan <i>Pastry</i> dengan Departemen lain .....	22
5. <i>Raw Material</i> .....	24
6. <i>Basic Preparation</i> .....	25
7. <i>Bakery Technology</i> .....	28
8. <i>Pastry Equipment and Tool</i> .....	29

BAB III	PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	32
A.	Hotel Tentrem Yogyakarta	32
1.	Sejarah Hotel	32
2.	Lokasi Hotel	40
3.	Departemen di Hotel Tentrem	40
B.	<i>Food and Beverage Product</i> Hotel Tentrem Yogyakarta	41
1.	Bagian dari <i>Food and Beverage Department</i>	41
2.	<i>Pastry Section</i> Hotel Tentrem Yogyakarta	42
C.	Jadwal kerja	44
1.	Pelaksanaan Kerja Harian	44
2.	Analisis Pelaksanaan Kerja	45
BAB IV	PENUTUP	48
A.	Kesimpulan	49
B.	Saran	50
DAFTAR PUSTAKA		51
LAMPIRAN		52

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan sektor pariwisata masa kini makin meningkat. Hal ini dapat dilihat dari meningkatnya jumlah wisatawan yang datang ke suatu daerah atau destinasi wisata. Peningkatan jumlah wisatawan ini juga berdampak positif pada sektor akomodasi penginapan seperti halnya Hotel. Hal ini terbukti dengan semakin maraknya pembangunan hotel dan juga semakin bertambahnya jumlah pengadaan kamar hotel.

Dapat dilihat pada masa sekarang ini hotel tidak dipergunakan sebagai tempat menginap, melainkan dapat dipergunakan sebagai tempat pertemuan, baik secara individu ataupun kelompok dan juga dipergunakan sebagai tempat liburan keluarga. Hotel juga dipergunakan untuk acara-acara seperti pernikahan, pameran, seminar juga kegiatan *Konvensional* lainnya yang bisa mencapai ratusan hingga ribuan peserta.

Besar ataupun kecilnya pendapatan dari setiap hotel tentunya dipengaruhi oleh berbagai faktor yang dijual dari hotel itu sendiri. Salah satu penghasilan terbesar yang didapat dari hotel berasal dari penjualan makanan dan minuman. Makanan dan minuman yang disajikan di hotel tentu memberikan pendapatan yang lebih karena diperhitungkan secara detail baik perhitungan biaya bahan, produksi serta biaya pajak.

Bagian yang memiliki tugas untuk melakukan pengolahan makanan dan juga minuman hotel, biasanya disebut dengan *Departement food and beverage product* atau biasa disebut dengan *F&B Product*.

*Departement Food and Beverage Product*, secara umum dibagi menjadi beberapa bagian yaitu *Hot Kitchen*, *Main Kitchen*, *Pastry and Bakery*, dan *Cold Kitchen*. *Hot Kitchen* atau *Main Kitchen Product* adalah bagian dari *Departement Food and Beverage Product* yang biasanya mengolah serta

menyajikan berbagai makanan atau hidangan utama yang ada pada hotel. *Pastry and Bakery* adalah bagian dari *Departemen Food and Beverage* yang mengolah serta menyajikan berbagai jenis kue, *cake* dan juga roti. Sedangkan *Cold Kitchen* adalah bagian yang mengolah serta menyajikan buah-buahan segar, salad dan minuman.

Namun dari ketiga bagian dari *Food and Beverage Product* ini bagian *Pastry and Bakery* biasanya bagian yang sering mengalami banyak kendala dalam hasil produksinya. Salah satunya adalah makanan yang dibuat tidak dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama karena apabila disimpan terlalu lama makanan tersebut dapat mempengaruhi kualitas dari produk itu dan bisa juga *spoiler* atau basi. Sedangkan *cost* yang digunakan dalam pembuatan suatu produk terbilang tinggi atau banyak dan biaya pembelian dari bahan produksi bisa dibilang tidaklah murah. Sehingga terjadi ketidakseimbangan antara jumlah produksi dengan jumlah konsumsi, dalam hal ini konsumsi diartikan sebagai masa pakai dari produk dan jumlah kebutuhan atas produk.

Oleh karena itu dibutuhkan tenaga kerja ahli serta profesional dalam melakukan pekerjaannya. Salah satu cara agar mendapatkan tenaga ahli yaitu menempuh pendidikan tentang perhotelan secara formal dan juga dengan cara pelaksanaan praktek kerja lapangan. Hal ini sangat penting dalam menyiapkan tenaga-tenaga ahli dan profesional yang siap terjun ke industri pariwisata khususnya bidang perhotelan. Maka dari itu penulis melakukan praktek kerja lapangan di Hotel Tentrem Yogyakarta yang merupakan salah satu hotel bintang lima yang ada di Kota Yogyakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana Pelaksanaan Kerja di Pastry Section di hotel Tentrem Yogyakarta ?
2. Apa saja kendala yang dihadapi selama proses *tranning* di Hotel Tentrem ?

**C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Untuk mengetahui pekerjaan yang dilakukan di *Pastry Section*.
2. Menjelaskan berbagai macam bahan-bahan dan *equipment* yang digunakan dalam pembuatan suatu produk

**D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

1. Menambah pengetahuan tentang dunia perhotelan secara nyata
2. Menambah pengalaman kerja
3. Diharapkan penulis menjadi tenaga kerja yang handal dan profesional di dunia perhotelan.