

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI HOTELNOVOTEL YOGYAKARTA

PASTRY SECTION

Periode 14 September 2016 – 13 Maret 2017



OLEH

NAMA : M. RIDARTA VIVA RATNASARI

NIM : 114108971

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA**

PASTRY SECTION

Periode 14 September 2016 – 13 Maret 2017



OLEH

NAMA : M. RIDARTA VIVA RATNASARI

NIM : 114108971

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2017

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA
PASTRY SECTION**

Periode 14 September 2016 – 13 Maret 2017

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program
Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



OLEH

NAMA : M. RIDARTA VIVA RATNASARI

NIM : 114108971

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017**

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA PASTRY SECTION

Periode 14 September 2016 – 13 Maret 2017

OLEH

NAMA : M. RIDARTA VIVA RATNASARI

NIM : 114108971

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(HermawanP.,S.ST, S.Sos, M.MPar)

(Heni Susilowati, DRA., MM.)

NIDN .0516057102

NIDN .0505026202

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA
PASTRY SECTION**

Periode 14 September 2016 – 13 Maret 2017



OLEH

NAMA : M. RIDARTA VIVA RATNASARI

NIM : 114108971

PRODI : DIPLOMA III

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 10 April 2017

Penguji

(Dra. Heni Susilowati., MM.)

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. H. Santosa, MM.)

NIDN. 0519045901

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Tuhan YME atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan laporan ini dengan baik. Laporan Praktek Kerja Lapangan ini ditulis atas dasar semua yang telah penulis dapatkan selama mengikuti Praktek Kerja Lapangan di Novotel Hotel Yogyakarta selama 6 bulan periode 14 September 2016 – 13 Maret 2017.

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.

Pada kesempatan ini, dengan kesungguhan hati penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang ikut memberikan bantuan dan dukungannya baik secara moral maupun materil dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilawati, MM. selaku wali kelas dan dosen pembimbing yang telah memberikan masukan, dorongan, dan bimbingan kepada penulis.
2. Bapak Drs. H. Santosa, MM. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.Mpar. selaku Ketua Jurusan Diploma III Perhotelan yang telah memberikan dorongan dan masukan kepada penulis.

4. Bapak Gregor Hoehn selaku General Manager, Bapak Yoga Andrian selaku Executive Chef, Bapak Januar Sigit Ashari selaku CDP Pastry yang sudah memperkenankan penulis melakukan penelitian serta mendampingi penulis selama melakukan on job training di Hotel Novotel Yogyakarta.
5. Papa, mama, keluarga, serta teman-teman yang sudah memberikan dukungan, dorongan, doa dan bantuan kepada penulis.

Penulis juga berharap kiranya Tugas Akhir ini dapat berguna bagi para pembaca, khususnya Mahasiswa dan Mahasiswi STP AMPTA Yogyakarta.

Yogyakarta, 20 Maret 2017

M. Ridarta Viva Ratnasari

NIM. 114108971

PRAKTEK KERJA LAPANGAN (PKL)

PROGRAM STUDY PERHOTELAN

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN COVER II	ii
HALAMAN JUDUL	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
BERITA ACARA UJIAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I : PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	4
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
BAB II : KEPUSTAKAAN	
A. Landasan Teori	6
1. Pengertian Industri Hotel	6
2. Karakteristik Hotel	7
3. Jenis Hotel	8

4. Pengertian Food and Beverage Department	16
B. Gambaran Umum Departemen di Hotel	17
1. Departemen-departemen yang ada di Hotel	17
2. Gambaran Umum Mengenai Pasrty Product	18

BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Novotel Hotel Yogyakarta	22
1. Sejarah Hotel	22
2. Fasilitas Hotel	23
B. Diskripsi Departemen Tempat Praktek Kerja Lapangan	32
1. Departemen-departemen yang ada di Hotel	32
2. Bagan Organisasi	36
3. Tugas dan Tanggung Jawab pada setiap Jabatan	37
4. Bagan Organisasi Pastry Section	41
5. Tugas dan Tanggungjawab setiap Jabatan	41
C. Job Description di Pastry Product	43
D. Jadwal Kerja	44
E. Pelaksanaan Kerja Harian	46
F. Analisis Pelaksanaan	47

BAB IV : PENUTUP

A. Kesimpulan	59
B. Saran	59

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

1. Surat Pengantar Praktek Kerja Lapangan
2. Sertifikat Praktek Kerja Lapangan
3. Sertifikat Uji Kompetensi
4. Lain-lain yang berkaitan dengan Praktek Kerja Lapangan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan

Yogyakarta merupakan salah satu tujuan wisata di Indonesia. Wisatawan yang berkunjung di Yogyakarta pun banyak dan memiliki berbagai macam tujuan, tidak hanya wisatawan domestik namun juga wisatawan asing. Oleh karena itu sangat dibutuhkan sarana dan prasarana penunjang wisatawan seperti akomodasi.

Hotel adalah salah satu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja akan tetapi jasa makan, minum dan pelayanan. Maka dari itu setiap hotel memiliki berbagai fasilitas untuk menunjang kebutuhan dan keinginan tamu sesuai dengan jenis hotel.

Dalam suatu hotel terdapat bagian-bagian yang saling terkait antara yang satu dengan yang lain misalkan : *Front Office, Housekeeping, Accounting, Engineering, Food & Beverage, dll.* Ada banyak departemen didalam hotel yang bertugas secara komersial dalam operasional. Salah satu departemen yang dikelola secara komersial di dalam hotel yaitu *Food & Beverage Department. Food & Beverage Department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan

makan dan minum serta kebutuhan lain yang terkait dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut yang dikelola secara komersial serta profesional.

Food & Beverage didalam industri perhotelan merupakan salah satu departemen yang berperan penting dalam kelangsungan operasional karena produk yang ditawarkan atau dijual kepada tamu adalah produk yang menyangkut kebutuhan tamu sehari-harinya, yaitu produk makanan dan minuman.

Food & Beverage Department menangani semua makanan dan minuman disuatu hotel mulai dari pemilihan bahan, penyimpanan bahan, persiapan, pengolahan bahan makanan, hingga penyajian makanan kepada tamu sesuai standar dari masing-masing hotel.

Di dalam *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food Beverage Product*. Section yang ada dalam *Food and Beverage Product* adalah *kitchen, garden manger, pastry, bar, bucher*. Pada laporan ini akan lebih membahas mengenai *pastry section*. *Pastry* adalah salah satu seksi yang ada di hotel yang berperan penting dalam penyediakandessert, cake dan *bakery* untuk operasional hotel dengan standar dan kualitas yang sudah dipakai oleh hotel. Selain itu, *pastry section* juga mempersiapkan dan membuat untuk *coffee break, complimentary, afternoon tea*, dll.

Pastry dibedakan menjadi dua section yaitu *bakery section* dan *pastrysection*, yang mana setiap seksi memiliki tugas dan tanggungjawab

yang berbeda. *Bakery section* bertugas untuk membuat berbagai macam *bread* yang dibutuhkan untuk *breakfast, lunch, dinner* maupun yang diperlukan oleh *main kitchen* dan *garden manger*. Sedangkan *pastry section* bertugas untuk membuat berbagai macam dessert seperti aneka cake, kue, puding, dan berbagai macam pelengkap garnish pendukung yang digunakan sebagai penunjang keindahan suatu produk. Berbagai macam garnish pendukung yang dimaksud diantaranya yaitu macaron, brandy snap, maringue, *chocolate decoration*, dll. *Pastry section* juga mempersiapkan dan mengolah berbagai macam *cake* yang dimulai dari membuat *cake base* sampai tahap penyelesaiannya. Ada berbagai macam metode yang digunakan dalam pembuatan *cake base* dan setiap metode akan menghasilkan *cake base* yang berbeda-beda.

Maka, pada laporan ini akan lebih membahas mengenai seluk beluk macaron mulai dari persiapan hingga hasil serta membahas mengenai metode yang tepat dalam pembuatan *cake base* dengan menggunakan bahan pengembang yang berbeda sehingga menghasilkan *cake base* yang memiliki tekstur yang baik.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis meneliti secara khusus tentang permasalahan yang timbul sehingga dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Perbedaan tekstur apa yang terjadi dengan penggunaan ovalet atau baking powder pada proses pembuatan cake base ?
2. Bagaimana cara pembuatan macaron yang baik dan benar sehingga produk yang dihasilkan sempurna ?

C. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan laporan ini yaitu :

1. Untuk mengetahui perbedaan dari penggunaan ovalet atau baking powder baik dalam segi tekstur dan rasa pada cake base.
2. Untuk mengetahui cara pembuatan yang baik dan benar sehingga menghasilkan macarons dengan tekstur dan bentuk yang baik.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Dengan mengikuti Praktek Kerja Lapangan, mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan *Hard Skill* dan *Soft Skill*
 - b. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dan dunia pekerjaan
 - c. Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan kuliahnya
 - d. Sebagai pengalaman kerja awal bagi mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja nyata

- e. Sebagai tempat pembelajaran dan mengaplikasikan teori yang sudah didapatkan serta dipelajari kedalam dunia kerja
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Dengan melaksanakan Praktek Kerja Lapangan, lembaga mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan
 - b. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya, seperti pertukaran pakar
 3. Manfaat bagi Perusahaan
 - a. Dengan melaksanakan Praktek Kerja Lapangan, diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan sekolah
 - b. Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja