

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI ASTON BRAGA HOTEL RESIDENCE BANDUNG**  
**FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY SECTION)**

**Periode 13 september 2016 s.d13 maret 2017**



**Disusun Oleh:**

**Nama :NudiaNurmalasariDewi**

**Nim :114109016**

**Prodi :D3Perhotelan**

**JURUSAN PERHOTELAN**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

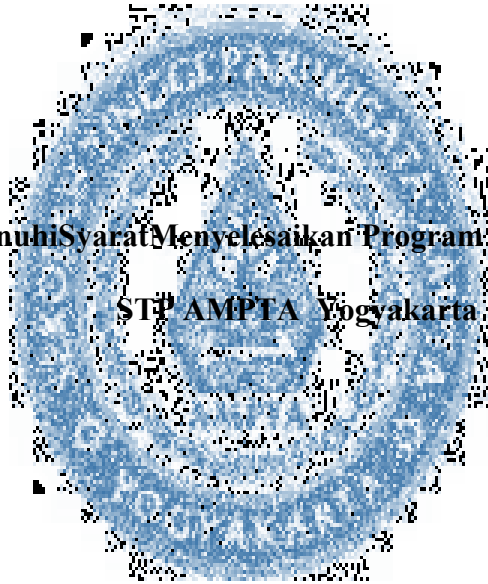
**2017**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

**DIASTON BRAGA HOTEL RESIDENCE BANDUNG  
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY SECTION)**

**Periode 13 September 2016 s.d 13 Maret 2017**

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



**Disusun Oleh:**

**Nama : Nudia Nurmalasari Dewi**

**Nim : 114109016**

**Prodi : D3 Perhotelan**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2017**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DIASTON BRAGA HOTEL RESIDENCE BANDUNG  
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY SECTION)  
Periode 13 September 2016 s.d 13 Maret 2017**

**Disusun Oleh:**

**Nama : Nudia Nurmalasari Dewi  
NIM : 114109016  
Prodi : D3 Perhotelan**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

**Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M**

**Hari Rachmadi, SE., MM**

**NIDN . 0516057102**

**NIDN .0505076501**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DIASTON BRAGA HOTEL RESIDENCE BANDUNG**  
**FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY SECTION)**

**Periode 13 September 2016 s.d 13 Maret 2017**



**Disusun Oleh:**

**Nama : Nudia Nurmalasari Dewi**

**NIM : 114109016**

**Prodi : D3 Perhotelan**

**Telah diuji di depan Penguji**  
**dandinyatakan LULUS**  
**Padatanggal 03 April 2017**  
**Penguji**

**Hari Rachmadi, SE., MM**

**NIDN: 0505076501**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**Drs. H. Santosa, MM**

**NIDN.0519045901**

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmaanirrahiim

Segala Puja dan puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas berkat dan rahmatNYA penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik dan tepat waktu.

Sholawat serta salam penulis sampaikan kepada Nabi besar kita Muhammad SAW yang telah memberikan pedoman hidup yakni al-qur'an dan sunnah untuk keselamatan umat di dunia.

Laporan On The Job Training ini ditulis berdasarkan Praktek lapangan yang telah ditempuh selama 6 bulan pada 13 september 2016 sampai 13 maret 2017 di Aston Braga Hotel Residence Bandung. Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis mengucapkan terima kasih kepada emu apihak yang telah membantusehinggalaporan ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi sempurnanya laporan ini.

Semoga laporan ini memberikan informasi dan bermanfaat untuk pengembangan wawasan dan peningkatan ilmu pengetahuan bagiku semua serta mampu memberikan inspirasi dalam bekerja di masa mendatang.

Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Beni Ahmad selaku *executive chef* Aston Braga Hotel Residence Bandung
2. Bapak Arif Triadis selaku *Chef De Partie pastry Bakery* Aston Hotel Residence Bandung
3. Bapak Deskanas selaku *General Manager* Aston Braga Hotel Residence Bandung

4. Seluruh Staff ,casual sertateman-teman training di Aston Braga Hotel Residence Bandung yang telah mendukung, membantudanmemberikanilmukepadapenulis
5. BapakHariRachmadi, SE,MMselakuDosenPembimbingpenyusunanTugasAkhir yang telahmembantumembimbingpenulisdalammenyelesaikanTugasAkhir
6. BapakHermawanPrasetyo., S. ST. S. Sos, M. MParSelakuKetuaJurusanPerhotelan STP AMPTA Yogyakarta
7. Dra. Nuharani E.K, MPdSelakuDosenPembimbingKelas
8. Orang                               Tua,kakakdanadiktercinta                               yang telahmembantudanmendukungpenulisbaikmaterimaupundoasehinggamampumenyelesakanTugasAkhirinidengantepatwaktu
9. Para                               Sahabatku(M                               Shodek,                               yuyen,                               endang,                               egi )yangtelahmemberikansemangatdandukungansertatemantemanperhotelan   C   yang telahmembantumenyelesaikanTugasAkhirini.

Yogyakarta, 23 Maret 2017

Penyusun

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
BERITA ACARA UJIAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii

### BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan <i>On The Job Training</i> .....	4
D. Manfaat <i>On The Job Training</i> .....	4

### BAB II KAJIAN PUSTAKA

#### A. Gambaran Umum Industri Perhotelan

1. Pengertian Hotel .....	6
2. Tipe Tipe Hotel.....	7
3. Klasifikasi Hotel.....	8
4. Karakteristik Hotel.....	9

#### B. Gambaran Umum Pastry Bakery

1. Sejarah <i>Pastry Bakery</i> .....	11
2. Pengertian <i>Pastry dan Bakery</i> .....	12

3. Struktur Organisasi <i>Pastry Bakery</i> .....	16
4. Tugas dan Tanggungjawab.....	17
5. Ruang Lingkup <i>Pastry</i> .....	20
6. Langkah-Langkah pembuatan Roti.....	23
7. Metode Pengolahan Roti.....	26
8. Pengemasan Roti dan kue.....	27
9. Kesalahan dalam pembuatan roti.....	29
10. Faktor-Faktor yang mempengaruhi Kualitas.....	30
11. Teknik Penyimpanan Produk <i>Pastry Bakery</i> .....	32
 <b>BAB III PELAKSANAAN ON THE JOB TRAINING</b>	
A. Sejarah Aston Hotel.....	39
B. Profil Aston Hotel Residence.....	41
C. <i>Schedule Pastry Bakery</i> .....	45
D. <i>Jobdesk Trainee</i> .....	45
E. SOP Pengolahan Produk di <i>Pastry Bakery Aston</i> .....	52
F. Analisa Pelaksanaan Kerja.....	53
G. Penyimpanan di <i>Pastry Bakery Section</i> .....	55
H. <i>Hygiene Sanitasi</i> .....	56
 <b>BAB IV PENUTUP</b>	
A. Saran.....	60
B. Kesimpulan.....	61
 <b>DAFTAR PUSTAKA</b>	



## **LAMPIRAN**

- 1. Surat Pengantar PKL**
- 2. Sertifikat PKL**
- 3. Lain-lain**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Perkembangan sektor pariwisata saat ini kian meningkat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pembangunan hotel. Terutama di daerah yang memiliki banyak potensi wisata. Perkembangan tersebut tidak hanya dilihat dari jumlah hotel namun juga dapat dilihat dari meningkatnya jumlah wisatawan yang datang ke suatu daerah yang memiliki destinasi wisata. Peningkatan jumlah wisatawan berdampak positif bagi perkembangan industri hotel saat ini.

Menurut Undang-Undang pariwisata Republik Indonesia No 10 tahun 2009 pasal 14 ayat 1 menyebutkan bahwa ada 13 jenis usaha pariwisata, yaitu daya Tarik wisata, jasa makan dan minuman, penyediaan komodasi, penyelenggaraan kegiatan hiburan dan rekreasi, penyelenggaraan pertemuan, perjalanan intensif, konferensi dan pameran, jasa informasi pariwisata, jasa konsultan pariwisata, jasa pramuwisata, wisata tirta, dan spa. Usaha-usaha pariwisata tersebut saling terintegrasi dan terhubung satu sama lain.

Salah satu jenis usaha yang mengandung unsur seperti di atas yaitu Hotel. Menurut pengertian umum Hotel sendiri merupakan sebuah bangunan

yang menyediakan jasa penginapan dan pelayanan yang dikelola secara komersial.

### Hotel

tidak hanya berfungsi sebagai penginapan, namun juga sebagai tempat pertemuan, dan juga tempat berlibur keluarga. Hotel juga digunakan untuk keperluan beberapa *event* antara lain : pernikahan, *meeting*, pameran, ataupun seminar. *event* tersebut mampu meningkatkan pendapatan suatu hotel.

Besar kecilnya pendapatan hotel disebabkan oleh beberapa faktor. Pendapatan besar hotel tidak hanya didapat dari penjualan kamar, namun juga didapat dari penjualan makanan dan minuman.

*food and beverage product* di Aston Braga Hotel Residence Bandung memiliki 3 *Section* yang yang mampu menghasilkan pendapatan, yaitu *hot kitchen*, *cold kitchen* dan juga *pastry bakery section*. *Pastry bakery* bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup (*Dessert*), makanan pengiring (*snack*), *Cake*, *Bread*.

Dalam pekerjaannya sering ditemui kendala.

Mula dari kualitas bahan-bahan yang kurang bagus, peralatan yang kurang memadai, teknik penyimpanan yang kurang diperhatikan dan juga tidak adanya penyimpanan *pastry bakery* yang terpisah. Tempat penyimpanan di Aston Braga Hotel di gabungkan dengan *hot kitchen* dan *cold kitchen*. Hal ini menyebabkan turunnya kualitas produk *pastry* yang disimpan di *walk chiller* dan *walk in*

*freezer*. Karena di dalam *walk in freezer* sendiri merupakan penyimpanan daging beku yang seharusnya tidak bisa digabung dengan hasil olahan *pastry* seperti *cake, choux, roti*, dan lain sebagainya. Selain kurang sehat, juga menyebabkan *cake* memiliki aroma yang kurang enak. Serta banyaknya hasil produksi *pastry bakery* yang di simpan di *walk in freezer* dan *walk in chiller* yang tidak dikeluarkan secara *FIFO*, sehingga ada yang penumpukan barang, serta barang yang telah lama sudah tidak layak digunakan namun tetap tersimpan.

Teknik pengolahan dan penyimpanan yang baik akan mempengaruhi ketahanan dan kualitas produk itu sendiri. Beberapa hal yang kurang diperhatikan dalam hal penyimpanan di *Aston Braga hotel* antara lain; tidak memisahkan bahan-bahan yang cepat membusuk, kurang memperhatikan barang dan bahan apa saja yang baik nyadi simpan di *chiller* ataupun di *freezer*, kurang memastikan produk yang akan disimpan masih layak untuk dikonsumsi atau tidak, kurang memperhatikan penggunaan suhu pada setiap jenis produk, Tidak membedakan penyimpanan pada suatu produk sesuai dengan jenisnya, kurangnya penataan di dalam *walk-in freezer*. Berdasarkan beberapa permasalahan yang ada di *Aston Braga Hotel Residence Bandung*, maka penulis mengambil judul tentang “Teknik Penyimpanan bahan dan hasil olahan produksi pastry Bakery

dalam upaya mempertahankan kualitas standart di Aston Braga Hotel Residence”

### **B. Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalahnya adalah

1. Bagaimana upaya *staff pastry* dalam mempertahankan kualitas *pastry product* dari segi penyimpanan?
2. Apasaja yang mempengaruhi turunya kualitas *pastry product* di aston hotel?

### **C. Tujuan On the Job Training**

Berdasarkan rumusan masalah diatas On The Job Training ini memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui upaya apa saja yang dilakukan oleh *staff pastry* dalam meningkatkan kualitas *product* dari segi penyimpanan
2. Untuk melakukan pencegahan terhadap turunya kualitas produk di aston hotel

### **D. Manfaat On the Job Training**

Sesuai dengan sasaran yang dituju, maka manfaat dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini adalah :

1. Bagi Mahasiswa

- a. Mengetahui kondisi nyata suatu perusahaan baik dari segi manajemen, kinerja karyawan maupun proses produksi
  - b. Mengetahui dan mampu mengikuti perkembangan industri bogas sesuai perkembangan industri
  - c. Memperoleh pengalaman yang relevan dengan jurusan yang ditekuni
  - d. Mampu meningkatkan kemampuan hard skill dan soft skill
  - e. Mampu mengetahui hubungan antara dunia kerja dengan dunia pendidikan
  - f. Sebagai wadah untuk menjalin kerjasama yang baik antar pribadi, lembaga pendidikan maupun dengan pihak perusahaan (tempat dimana melakukan Praktek Kerja Lapangan)
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta
- a. Terjalin hubungan baik antara STP AMPTA dengan Aston Braga Hotel Bandung sehingga mampu menciptakan kerja sama dengan baik perihal ketenagakerjaan
  - b. Mampu merelevansikan kurikulum perkuliahan dengan kebutuhan dunia kerja
3. Bagi Aston Braga Hotel Residence Bandung
- a. Mampu melihat potensi dari peserta Praktek kerja Lapangan
  - b. Sebagai wadah penyaluran tenaga kerja atau sumber daya manusia.

