LAPORAN TUGAS AKHIR PASTRY SECTION EASTPARC HOTELYOGYAKARTA

Periode 16februari 2017 s/d 16agustus 2017



Oleh:

NAMA : NURUL HANAFI

NIM : 113108846

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2017

LAPORAN TUGAS AKHIR DI PASTRY SECTION EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 16februari 2017 s/d 16agustus 2017

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

Oleh:

NAMA : NURUL HANAFI

NIM : 113108846

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR DI PASTRY SECTION

EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 16Februari 2017 s/d 16Agustus 2017

Oleh:

NAMA : NURUL HANAFI

NIM : 113108846

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah disetujui oleh:

Ketua Jurusan Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto) (Hermawan Prasetyanto)

NIDN: 0516057102 NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR DI PASTRY SECTION

Periode 16Februari 2017 s/d 16Agustus 2017

EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA



Oleh:

NAMA : NURUL HANAFI

NIM : 113108846

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

Telah Dipertahakankan di Depan Penguji

Dan Dinyatakan

Pada Tanggal

Penguji

Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

Drs. Prihatno. M.M,

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang selalu memberikan anugerah dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Kerja Praktek Lapangan di *Pastry Section Eastparc Hotel* Yogyakarta.

Laporan Kerja Ptaktek Lapangan ini penulis susun setelah melakukan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan dimulai dari tanggal 16Februari 2017 sampai dengan16Agustus 2017 di Pastry Section Eastparct Hotel Yogyakarta. Penyusunan laporan ini di maksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Diploma (DIII) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Untuk itu penulis sampaikan rasa terima kasih kepada:

- Bapak Hermawan Prasetyanto,S.ST,M.M selaku dosen pembimbing penyusun Tugas Akhir yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir dan juga selaku Ketua Jurusan Perhote di STP AMPTA Yogyakarta.
- 2. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
- 3. Seluruh *staff* di *Pastry Section Eastparc Hotel* Yogyakarta yang telah mendukung dan memberi banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
- Orang tua dan keluarga tercinta yang telah mendukung menyelesaikan
 Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.

6

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Laporan Praktek Lapangan ini

jauh dari kata kesempurnaan, oleh kareana itu penulis mengharapkan kritik dan

saran yang bersifat membangun untuk kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap

laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis khususnya.

Yogyakarta, 16 agustus 2017

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
BAB. I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan	1
B. Rumusan Masalah	
C. Tujuan	3
D. Maanfaat	4
1. Manfaat Bagi Mahasiswa	4
2. Manfaat Bagi Akademis	4
3. Manfaat Bagi Perusahaaan	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Gambaran Umum Hotel	6
1. Pengertian Hotel	
2. Jenis – jenis Hotel	
3. Departement – departement yang ada di hotel	
B. Gambaran Umum Food and Beverage Departement	
1. Pengertian Food and Beverage Departement	
2. Pengertian Food and Beverage Product Departement	
3. Pastry & Bakery Section	
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	23
A. Deskripsi Eastparc Hotel	23
B. Gambaran Umum Food and Beverage Departement Eastparc Hotel	
C. Gambaran Umum Pastry Section Eastparc Hotel	38
D. Jadwal Kerja	43
E. Pelaksanaan Kerja Harian	
F Analisis Pelaksaan Praktek Keria Lanangan Eastnarc Hotel	48

BAB IV PENUTUP	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

BABI

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan salah satu jenis akomondasi yang berfungsi menyediakan kamar, makanan & minuman seta menyediakan berbagai fasilitas pendukung guna mendapatkan keuntungan bagi hotel. Hotel terdiri dari beberapa departemen yang setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawab masing masing.

Food & beverage departement adalah salah satu departemen yang ada di hotel yang bertanggung jawab dalam menyediakan dan melayani kebutuhan makanan & minuman bagi tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang datang hanya untuk menikmati makanan atau menyelenggarakan acara di hotel. Food & beverage departement dibagi menjadi 2 yaitu food & beverage service dan food and beverage product. Food & beverage service bertanggung jawab dalam melayani kebutuhan makanan dan minuman bagi tamu sedangkan food & beverage product bertanggung jawab dalam menyediakan semua kebutuhan makanan dan minuman baik tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang hanya menyelenggarakan acara di hotel. Food & beverage product dibagi menjadi beberapa seksi antara lain Main Kitchen, Gardemangse, Western, Banquet, Bucher, Steward dan Pastry.

Pastry merupakan salah satu seksi departemen food & beverage product yang bertanggung jawab membuat dan menyediakan berbagai produk pastry, bakery, coffee break dan macam – macam dessertlainnya. Di seksi ini berbagai macam olahan diproduksi atau diolah dengan cara dibakar ,dikukus dan digoreng. Berbagai olahan assorted french pastry seperti cake, cookies, toast, baqquete, chocolate, pudding dan aneka jajanan pasar yang diolah staf di pastry yaitu pastry cook.

Pastry Cook bertanggung jawab terhadap semua persiapan dalam pembuatan pastry & bakery product, bertanggung jawab dalam penggadaan bahan makanan yang dibutuhkan dalam membuat suatu produk serta bertanggung jawab dalam menciptakan variasimenu pastry. Dengan adanyavariasi di Cake Smith sehingga menu yang disediakan akan beraneka ragam dari jenis, bentuk, dan rasanya .Namun untuk meningkatkan produk pastry & bakery tersebut diperlukan adanya

pemilihan bahan dasar yang tepat, peralatan yang memadai, proses pembuatan yang sesuai dengan Standard Operasional Kerja (SOP).

Cake Smith adalah sebuah tempat untuk menjual berbagai produk pastry guna menambah keuntungan bagi *pastry section*. Berbagai macam produk pastry di jual di cake shop seperti aneka *cake, bread, cookies* dan berbagai olahan *desssert* lainnya. Untuk itu diharapkan seorang *Cook Pastry* dalam menambah variasi menu akan meningkatkan daya tarik tamu khususnya di Cake Smith Eastparc Hotel. Untuk itulah dari latar belakang tersebut penulis membuat judul "Upaya pastry chef dalam menambah variasi menu untuk meningkatkan daya tarik konsumen di Cake Smith Eastparct hotel Yogyakarta.".

B. Rumusan Masalah

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan, penulis menyimpulkan hal yang menjadi rumusan masalah sebagai berikut :

Bagaimana upaya *pastry cook* dalam menambah variasi menu untuk meningkatkan daya tarik konsumen di Cake Smith Eastparct hotel Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian, penulis memiliki beberapa tujuan, antara lain sebagai berikut :

Untuk mengetahui upaya *pastry cook* dalam menambah variasi menu untuk meningkatkan daya tarik konsumen di Cake Smith Eastparct Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Penelitian

Dalam pelaksanaan penellitian mempunyai beberapa manfaat, antara lain :

- 1. Manfaat bagi Eastparc Hotel
 - a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) diharapkan Eastparc Hotel mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan pihak STP Ampta.
 - b. Dapat memulai kerja sama yang baik dengan pihak STP Ampta, sehingga hotel dapat dengan mudah mendapatkan tenaga kerja bantuan ketika hotel sedang membutuhkan.

2. Manfaat bagi STP Ampta Yogyakarta

- Dapat menciptakan tenaga kerja yang profesional sesuai dengan kebutuhan industri jasa perhotelan.
- b. Dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), sekolah mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.
- c. Mampu merelevasikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia nyata.
- d. Sebagai bahan pertimbangan untuk membuat kebijakan bagi calon tenaga kerja yang profesional dengan memperhatikan aspek sasaran pendidikan.

3. Manfaat bagi penulis

- a. Dengan mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL) penulis dapat meningkatkan kemampuan *hard skill* dan *soft skill*.
- b. Sebagai pengalaman kerja awal penulis sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata dan wadah untuk menjalin kerja sama antara lembaga pendidikan dengan pihak instansi yang terkait.
- c. Dapat menambah ilmu dan wawasan dalam menciptakan sebuah produk.
- d. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja dengan dunia pendidikan.
- e. Mampu mengetahui seorang chef dalam menambah variasi menu untuk meningkatkan daya tarik konsumen di Cake Smith Eastparc Hotel.