LAPORAN TUGAS AKHIR

DI PASTRY SECTION

EASTPARC HOTELYOGYAKARTA

Periode 1 September 2016 s/d 1 Maret 2017

Oleh :

NAMA : PUTRI WAHYU N.

NIM : 114108938

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI PASTRY SECTION

EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 1 September 2016 s/d 1 Maret 2017

Diajukan Guna Memenuhi Sebagian Persyaratan

Untuk Menyelesaikan Program Diploma III

Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

YOGYAKARTA

Oleh :

NAMA : PUTRI WAHYU N.

NIM : 114108938

JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI PASTRY SECTION

EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 1 September 2016 s/d 1 Maret 2017

Oleh :

NAMA	**: PUTRI WAHYU N.**
NIM	**: 114108938**
JURUSAN	**: PERHOTELAN (DIII)**

Telah disetujui oleh :

Ketua Jurusan	Dosen Pembimbing
(Hermawan Prasetyanto)	**(Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si)**
NIDN : 0516057102	**NIDN : 0518117401**

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI PASTRY SECTION

EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA

Periode 1 September 2016 s/d 1 Maret 2017

Oleh :

NAMA	: PUTRI WAHYU N.
NIM	: 114108938
JURUSAN	: PERHOTELAN (DIII)

Telah Dipertahakankan di Depan Penguji

Dan Dinyatakan .....

Pada Tanggal

Penguji

Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si

Mengetahui,

Ketua STP AMPTA

Dra. SANTOSA. 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 1 September 2016 sampai dengan1 Maret 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:

1. Bapak Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si. selaku dosen pembimbing penyusun Tugas Akhir yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto,S.ST,M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Drs H. Santosa,M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
4. Seluruh *staff* di *Pastry Section Eastparc Hotel* Yogyakarta yang telah mendukung dan memberi banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Orang tua tercinta yang telah mendukung menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu.

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, 13 Maret 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 3
C. Tujuan 3
D. Maanfaat 4
1. Manfaat Bagi Mahasiswa 4
2. Manfaat Bagi Akademis 4
3. Manfaat Bagi Perusahaaan 5

BAB II KEPUSTAKAAN **6**

A. Gambaran Umum Hotel 6
1. Pengertian Hotel 6
2. Jenis – jenis Hotel 7
3. Departement – departement yang ada di hotel 9
B. Gambaran Umum *Food and Beverage Departement* 13
1. Pengertian *Food and Beverage Departement* 13
2. Pengertian *Food and Beverage Product Departement* 15
3. *Pastry & Bakery Section* 16

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA **23**

A. Deskripsi Eastparc Hotel 23
B. Gambaran Umum *Food and Beverage Departement* Eastparc Hotel 33
C. Gambaran Umum Pastry Section Eastparc Hotel 38
D. Jadwal Kerja 43
E. Pelaksanaan Kerja Harian 43
F. Analisis Pelaksaan Praktek Kerja Lapangan Eastparc Hotel 48

BAB IV PENUTUP 53

A. Kesimpulan 53
B. Saran..... 54

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

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 *dessert*lainnya. 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 adanyavariasikan daya tarik di Cake Smith sehinggamenu 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 Kerja Lapangan

Dalam melaksanakan praktek kerja lapangan, penulis memiliki beberapa tujuan, antara lain sebagai berikut :

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

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan 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
   a. 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.