

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY & BAKERY SECTION
HOTEL MUTIARA MALIOBORO
Periode September 2017 – Maret 2018



OLEH

NAMA : RATU IKE RACHMAWATY
NIM : 115109062
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III
KELAS : A

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY & BAKERY SECTION
HOTEL MUTIARA MALIOBORO
Periode September 2017 – Maret 2018**

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



OLEH

**NAMA : RATU IKE RACHMAWATY
NIM : 115109062
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2017**

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY & BAKERY SECTION
HOTEL MUTIARA MALIOBORO
Periode September 2017 – Maret 2018**

OLEH

**NAMA : RATU IKE RACHMAWATY
NIM : 115109062
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III**

Telah Disetujui Oleh

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan P. S.Sos,S.ST,M.MPar)

(Drs. Budi Hermawan,MM)

NIDN. 0516057102

NIDN.5023026601

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI SECTION PASRTY & BAKERY
HOTEL MUTIARA MALIOBORO
Periode September 2017 – Maret 2018



OLEH

NAMA : RATU IKE RACHMAWATY
NIM : 115109062
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII

Telah Dipertahankan Didepan Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal

7 Mei 2018

Penguji

(Drs. Budi Hwermawan,MM.)

NIDN. 50123026601

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno .MM)

NIDN.0519045901

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang melimpahkan rahmat dan hidayahnya kepada kita semua. Sehingga telah memberikan kesempatan pada penulis untuk menyelesaikan laporan PKL dengan baik.

Laporan ini disusun guna melengkapi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan PKL (Praktek Kerja Lapangan) bagi mahasiswa dan mahasiswi STP AMPTA YOGYAKARTA, program pendidikan D III Perhotelan. Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa selesainya laporan PKL ini tidak terlepas dari dukungan, semangat serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil, oleh karenanya penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih, Antara lain kepada :

1. Allah SWT yang telah memberkati dan memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Bapak Drs. Budi Hermawan MM, selaku dosen pembimbing.
3. Bapak Drs Prihatno MM, selaku Ketua STP Ampta Yogyakarta
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S Sos,S.ST,MM par,selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta.
5. Bapak Andy Pargiono Amd.Par selaku Excecutive chef, Hotel Mutiara Yogyakarta.
6. Bapak Agus Haryono, selaku Pastry Chef ,Hotel Mutiara Yogyakarta.

7. Segenap Karyawan Hotel Mutiara Yogyakarta yang telah membimbing dan berkerjasama selama Praktek Kerja Lapangan dan berkerja di Hotel Mutiara Yogyakarta.
8. Kedua orang tua saya, keluarga, teman-teman kuliah dan FREAKINGZ *crew family* atas suport dan bantuannya baik materi maupun non materi.

Penyusunan laporan praktek kerja lapangan ini disusun dengan sebaik-baiknya. Namun penulis masih menyadari terdapat banyak kekurangan di dalam penyusunan laporan PKL. Oleh karena itu saran dan keritik yang sifatnya membangun dari semua pihak sangat di harapkan. Selain itu harapan penulis semoga laporan praktek kerja lapangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 20 Maret 2018

Ratu Ike R.

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	3
1. Manfaat Bagi Penulis.....	3
2. Manfaat Bagi Akademik.....	3
3. Manfaat Bagi Perusahaan.....	3

BAB II. KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel.....	5
1. Pengertian Industri Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel.....	6
3. Jenis Hotel.....	6
B. Gambaran Umum Pastry and Bakery Departement.....	7
1. Pengertian Pastry and Bakery	7
2. Standar Alat Pengolahan Pastry and Bakery Section.....	9
3. Kitchen Utensils dan Equipment.....	10
C. Bahan Baku Pengolahan.....	13
1. Bahan Kontinental.....	14
2. Bahan Oriental.....	15
D. Jenis Produk Yang Dihasilkan Pastry and Bakery Section.....	16

BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Hotel Mutiara Yogyakarta.....	20
B. Fasilitas Dalam Hotel.....	21
C. Fasilitas Luar Hotel.....	22
D. Diskripsi Pastry Section Mutiara Hotel Yogyakarta.....	23
E. Alat Pastry Section Hotel Mutiara Yogyakarta.....	25
1. Equipment Pastry Section Hotel Mutiara Yogyakarta.....	25
2. Utensils Pastry Section Hotel Mutiara Yogyakarta.....	26
F. Pensubtitusian Bahan.....	27

G. Struktur Organisasi.....	28
H. Job Description.....	29
I. Jadwal Kerja.....	32
J. Pelaksanaan Kerja Harian.....	34
K. Job Desk.....	35
L. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	37
1. Analisis Standarisasi Peralatan.....	37
2. Analisis Pensubtitusian Bahan.....	42

BAB IV. PENUTUP

A. Kesimpulan.....	
B. Saran.....	

DAFTAR PUSTAKA.....

LAMPIRAN.....

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.3	Kue Tradisional Indonesia.....	8
Gambar 2.4	Produk pastries.....	9
Gambar 2.5	Dough Sheeter.....	13
Gambar 2.6	tube / spuit.....	13
Gambar 2.7	Bread flour.....	15
Gambar 2.8	Tepung beras.....	16
Gambar 3.1	Bagan struktur organisasi F&B Product.....	27
Gambar 3.2	Jadwal kerja pastry section.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Klasifikasi Hotel.....	6
-----------	------------------------	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat keterangan kerja

Lampiran 2 : Sertifikat uji kompetensi

Lampiran 3 : Serifikat table manner

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Menurut Mustaghfirin Amin “*Hotelier* adalah sebutan untuk seseorang yang berkerja di dunia perhotelan. Seorang *hotelier* berkerja di berbagai departemen atau *section* yang ada di hotel tersebut” (2016 : 30). Salah satunya adalah *F&B (Food and Beverage) department* yang bertugas melakukan penjualan dan pelayanan makanan dan minuman di hotel. *F&B department* dibagi menjadi dua yaitu *F&B product* dan *F&B service*. *F&B product* sendiri dibagi menjadi beberapa *section* salah satunya *pastry and bakery section*.

Pastry and bakery section tidak hanya bertugas untuk membuat roti dan kue eropa tetapi juga dessert, kue kering, menghias kue tart dan membuat jajan pasar atau kue tradisional. *Section* ini di pimpin oleh seorang *CDP (Chef de Partie) pastry* atau sering disebut juga *pastry chef*. Tugas seorang *CDP pastry* tidak hanya mengatur dan memimpin operational pengolahan product saja tetapi, diantaranya juga ikut menjaga standarisasi *utensils dan equipment* yang ada di *kitchen pastry* hotel tersebut, beserta bahan yang digunakan untuk pengolahan. Selain itu seorang *pastry chef* juga harus mampu mengkreasikan dan membuat resep sehingga dapat mensubtitusikan bahan baku pengolahan apabila bahan yang seharusnya di pergunakan tidak ada atau sulit di dapat.

Tetapi, menurut pengamatan yang penulis lakukan ketika *casual*, masih ada beberapa hotel yang melakukan proses pengolahan *pastry and bakery* tidak menggunakan alat *utensils* maupun *equipment* sesuai dengan standar yang ada. Untuk itu penulis melakukan praktek kerja lapangan (PKL) untuk mengetahui kesesuaian standar alat *utensils* dan *equipment* yang ada di Hotel Mutiara Malioboro. Selain itu penulis tertarik untuk mengetahui bagaimana cara atau bahan substitusi apa yang dipergunakan seorang *pastry chef* apabila bahan baku yang seharusnya digunakan untuk pengolahan tidak ada atau sulit di dapat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijabarkan di atas, maka penulis membuat suatu rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah *utensils & equipment* yang digunakan dalam pengolahan *pastry and bakery* yang di pergunakan di Hotel Mutiara Malioboro sudah sesuai standar yang ada?
2. Apa bahan substitusi yang di pergunakan atau cara seorang *pastry chef* apabila bahan yang asli atau yang seharusnya digunakan tidak ada ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari penulisan laporan praktek kerja lapangan ini adalah :

1. Untuk mengetahui kesesuaian standar *utensil* dan *equipment* yang dipergunakan dalam pengolahan *pastry and bakery* di Hotel Mutiara Malioboro.
2. Untuk mengetahui bahan substitusi yang di pergunakan seorang *pastry chef* apabila bahan yang asli atau bahan yang seharusnya digunakan tidak ada.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Adapun manfaat dari laporan praktek kerja lapangan ini, diantaranya :

1. Manfaat bagi mahasiswa
 - a. Memberi pengetahuan serta wawasan akan metode atau sistem yang digunakan dalam dunia kerja perhotelan sebenarnya.
 - b. Menambah pengalaman mahasiswa/mahasiswi, yang berguna saat memasuki dunia kerja.
 - c. Mengetahui alat serta bahan yang di gunakan untuk berkerja di *F&B departement* khususnya *section pastry and bakery*.
 - d. Mengetahui permasalahan yang ada di lingkungan kerja dan solusinya.

2. Manfaat bagi akademik
 - a. Mengetahui perkembangan terbaru dalam metode atau sistem yang digunakan dalam dunia kerja perhotelan saat ini.
 - b. Menjalin kerjasama dengan perusahaan perhotelan.

3. Manfaat bagi perusahaan
 - a. Dapat menarik atau merekrut trining menjadi karyawan setelah program trining berakhir.
 - b. Menjalin kerjasama dengan pihak akademik yang bersangkutan.
 - c. Perkerjaan karyawan dapat terbantu dengan adanya trining.