

LAPORAN TUGAS AKHIR
DIEASTPARC HOTEL YOGYAKARTA
PASTRY AND BAKERY DEPARTMENT

Periode 1 September 2016 – 1 Maret 2017



OLEH

NAMA : YUDHI PURATMAJI
NIM : 114109026
PRODI : D-III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2017

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA
PASTRY AND BAKERY DEPARTMENT

Periode 1 September 2016 – 1 Maret 2017

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



OLEH

NAMA : YUDHI PURATMAJI
NIM : 114109026
PRODI : D-III
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA
PASTRY AND BAKERY DEPARTMENT
Periode 1 September 2016 – 1 Maret 2017**

OLEH

**NAMA : YUDHI PURATMAJI
NIM : 114109026
PRODI : D-III
JURUSAN : PERHOTELAN**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Nuharani EK, Dra, MPd)

NIDN . 0516057102

NIDN . 0530046603

**BERITA ACARA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR
DI EASTPARC HOTEL YOGYAKARTA**

PASTRY AND BAKERY DEPARTMENT

Periode 1 September 2016 – 1 Maret 2017



OLEH

**NAMA : YUDHI PURATMAJI
NIM : 114109026
PRODI : D-III
JURUSAN : PERHOTELAN**

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan

Padatanggal

Penguji

(Nuharani EK, Dra, MPd)

NIDN.0530046603

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. H. Santosa, MM)

NIDN.0519045901

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim, Assalamu'alaikum wr. Wb.

Alhamdulillah segala puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir .LaporanTugas Akhir ini disusun sebagai persyaratan kelulusan pada Program Studi Perhotelan Diploma III STP AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat saran, dorongan, bimbingan serta keterangan-keterangan dari berbagai pihak yang merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur secara materi, namun dapat membukakan mata penulis bahwa sesungguhnya pengalaman dan pengetahuan tersebut adalah guru yang terbaik bagi penulis.

Oleh karena itu dengan segala hormat dan kerendahan hati perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih yang sebanyak-banyaknya kepada :

1. Ibu Nuharani EK, Dra, MPdselaku Dosen Pembimbing
2. Bapak Drs. H. Santosa, MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.MParselaku Kepala Jurusan D III Perhotelan
4. Ibu Angela Ariani, S.H.,M.Mpar selaku Kepala Bagian Training.

5. Seluruh Staff Eastparc Hotel Yogyakarta yang telah membantu dan memberikan ilmu pada penulis
6. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan dan doanya
7. Kakak dan Adik serta Keponakan penulis yang telah memberikan dukungan mental dalam penulisan tugas akhir ini
8. Seluruh teman-teman Jurusan Perhotelan yang telah memberikan motivasi.
9. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu yang telah terlibat banyak membantu sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan yang dibuat baik sengaja maupun tidak sengaja, dikarenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan tersebut tidak menutup diri terhadap segala saran dan kritik serta masukan yang bersifat konstruktif bagi diri penulis. Akhir kata semoga dapat bermanfaat bagi penulis sendiri, institusi pendidikan dan masyarakat luas. Amin.

Wassalamu 'alaikum Wr. Wb

Penulis

Yudhi Puratmaji

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDULi

HALAMAN PENGESAHANii

BERITAACARAUIJIANiii

KATA PENGANTARiv

DAFTAR ISIvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah..... 3

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....3

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....3

BAB II LANDASAN TEORI

A. Hotel 5

B. F&B Department..... 11

C. Food & Beverage Product 12

D. Pastry and Bakery 13

BAB III PEMBAHASAN

A. Eastparc Hotel Yogyakarta 21

B. Pastry and Bakery Department..... 27

C. Job Description Pastry and Bakery Department 27

D. Jadwal Kerja 30

E. Pelaksanaan Kerja Harian 30

F. Analisis Pelaksanaan Kerja 35

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan 41

B. Saran42

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia adalah negara kepulauan, yang berarti negara ini terdiri dari beberapa pulau-pulau atau disebut *archipelago*. Di setiap pulau di Indonesia, memiliki ciri khas yang berbeda dari masing-masing pulau. Ciri khas tersebut seperti, keindahan alam, kebudayaannya, makanan dan minumannya. Kekhasan tersebut membuat banyaknya turis, baik domestik maupun mancanegara yang berkunjung ke pulau tersebut. Maka, banyaklah di bangun jasa-jasa akomodasi untuk memfasilitasi para turis, seperti losmen, motel, hotel, dll.

Menurut Menurut Sulastiyono (2011:5), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Hotel mempunyai klasifikasi yang berbeda-beda tergantung dengan bintangnya untuk memanjakan para tamu. Di dalam hotel sendiri banyak departemen-departemen yang mendukung demi kelancaran operasional setiap harinya, yakni dari *front office department*, *housekeeping department*, *food and beverage department*, dan departemen lainnya. *Food and beverage department* khususnya dibagian produksi terdapat banyak departemen, salah satunya *pastry and bakery department*,

departemen ini bertugas untuk menyajikan jenis-jenis roti, kue dan aneka sajian pencuci mulut.

Namun, kebanyakan hotel tidak terlalu memikirkan tentang departemen ini karena didalam dapur sendiri, *hot kitchen*/ dapur panas lebih penting, karena memiliki fungsi yang lebih besar. Fungsi tersebut mengenai penyedia makanan-makanan utama untuk berbagai acara di hotel, baik dari *breakfast, lunch, dinner*, dll. Padahal peran dan fungsi dari departemen lain seperti *pastry and bakery department* tidak boleh dikesampingkan, banyak peran-peran dari departemen ini yang tidak bisa diganggu atau digantikan, salah satunya yakni sebagai penyedia hidangan pencuci mulut. Dari salah satu peran tersebut pihak manajemen hotel terutama di *food and beverage department* harus mengoptimalkan kualitas *pastry and bakery department* agar dapat bersaing dengan *hot kitchen* sendiri..

Selain itu, Ketidakhahaman *pastry chef* beserta anggotanya mengenai perasaan tamu dalam hal membuat sajian-sajian roti, kue, puding yang setiap harinya selalu sama untuk disajikan kepada tamu, dalam hal ini, padahal produk kue dan roti adalah produk yang harus selalu di *update* sesuai keadaan trend di pasaran, jika dimisalkan tamu menginap di hotel selama 3 hari, dengan sajian kue dan roti di setiap *breakfast* selalu seperti itu, pasti tamu akan bosan. Maka, perubahan dan keanekaragaman sajian kue dan roti setiap harinya harus benar-benar dipikirkan dan dirancanng. agar, sajian kue dan roti menjadi menarik, meriah dan tidak membuat tamu bosan. Dengan menjadikan tamu merasa senang menginap di hotel, maka ada kemungkinan bahwa tamu tersebut akan menjadi pelanggan hotel dan tidak mau berpindah ke hotel lain.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara meningkatkan kualitas *pastry and bakery department* didalam hotel ?
2. Bagaimana membuat variasi sajian kue dan roti agar tidak membosankan dan menarik saat disajikan pada *breakfast* di restoran setiap harinya ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Mengetahuicara meningkatkan kualitas *pastry and bakery department* didalam hotel..
2. Mengetahuicaramembuatvariasisajiankuedan roti agar tidakmembosankandanmenariksaatdisajikanpadabreakfast di restoran setiap harinya

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Lembaga

Sebagai tambahan bacaan bagi perpustakaan akademik serta menambah ilmu peserta didik, sehingga membantu akademik dalam meluluskan mahasiswa mahasiswinya yang profesional serta siap menghadapi dunia kerja.

2. Manfaat bagi Perusahaan

Sebagai pedoman untuk meningkatkan kualitas *pastry and bakery department* dalam melaksanakan operasional setiap harinya. Dan membuat tamu tidak bosan dan tertarik dengan sajian kue dan roti yang disajikan di restoran.

3. Manfaat bagi Penulis

Sebagai referensi bagi penulis dan pengalaman yang memberikan pembelajaran. Pembelajaran mengenai cara agar meningkatkan kemampuan dan kualitas didalam *pastry and bakery department* agar penulis semakin ahli dalam operasional, serta membuat variasi sajian kue dan roti setiap harinya

