

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DIPASTRY SECTION  
ASTON BRAGA HOTEL AND RESIDENCE BANDUNG  
PERIODE 11 SEPTEMBER 2017 – 11 MARET 2018**



OLEH:

NAMA : BENITA BELAONG KUMANIRENG  
NIM : 115109077  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : D-3 PERHOTELAN  
KELAS : PERHOTELAN B

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2018**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI PASTRY SECTION**  
**ASTON BRAGA HOTEL AND RESIDENCE BANDUNG**  
**Periode 11 September 2017 – 11 Maret 2018**

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



**OLEH:**

**NAMA : BENITA BELAONG KUMANIRENG**

**NIM : 115109077**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : D-3 PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**

**2018**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

**DI PASTRY SECTION**

**ASTON BRAGA HOTEL AND RESIDENCE BANDUNG**

**Periode 11 September 2017 – 11 Maret 2018**

OLEH:

NAMA : BENITA BELAONG KUMANIRENG

NIM : 115109077

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S. ST, M. M)  
NIDN. 0516057102

(I Putu Hardani HD., S.St., M.MPar)  
NIDN. 0506108201

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI PASTRY SECTION**

**ASTON BRAGA HOTEL AND RESIDENCE BANDUNG**

**Periode 11 September 2017 – 11 Maret 2018**



OLEH:

NAMA : BENITA BELAONG KUMANIRENG

NIM : 115109077

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan.Lulus

Pada tanggal..25 April 2018

Penguji

(I Putu Hardani HD., S.St., M.MPar)  
NIDN.0506108201

Mengetahui

Ketua STP AMPTA Yogyakarta



(Drs. Prihatno, M. M)  
NIDN. 0526125901

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Kemudian pada kesempatan ini perkenankanlah penulis untuk menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat:

1. Ibu I Putu Hardani HD., S.St., M.MPar. Selaku dosen pembimbing yang mengarahkan cara penyusun dan penulisan laporan ini dengan baik.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S. ST. M. M. Selaku ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Prihatno, M. M. Selaku ketua lembaga STP AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Angela Ariani, SH. M.M. Selaku *training coordinator* STP AMPTA Yogyakarta.
5. Ibu Dra. Larasati, M.M. Selaku pengajar teknik penulisan laporan STP AMPTA Yogyakarta.
6. Bapak Benny Ahmad. Selaku Executive Chef dan Ibu Merry Risniawati S., ST.Par. selaku HRD Aston Braga Hotel and Residence Bandung.
7. Seluruh staff pastry di Aston Braga Hotel and Residence Bandung yang telah mengajari dan membagi ilmunya kepada penulis.
8. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan dan doa.

9. Semua keluarga dan sahabat-sahabat saya yang tidak pernah berhenti memberikan dukungan dan bantuan dalam bentuk apapun.
10. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya penulisan laporan ini.

Penulis merasa tidak mampu membalas jasa yang begitu besar. Hanya doa yang saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, semoga Tuhan membalas kebaikan Bapak/Ibu dan teman-teman sekalian. Dalam menyusun laporan ini penulis menyadari bahwa laporan praktek kerja lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan.

Yogyakarta, 19 Maret 2018

Penulis

Benita Belaong Kumanireng

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....	3
<b>BAB II KEPUSTAKAAN.....</b>	<b>5</b>
A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel .....	5
1. Pengertian Industri Perhotelan.....	5
2. Karekteristik Hotel .....	8
3. Jenis Hotel .....	10

B.	Gambaran Umum Departemen di Hotel .....	11
1.	Struktur Organisasi/Organization Chart Pastry .....	11
2.	Tugas dan Tanggung Jawab/Job Description .....	13
3.	Gambaran Umum Section Pastry di Hotel .....	16
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA .....</b>		<b>20</b>
A.	Deskripsi Hotel Lokasi PKL.....	20
1.	Sejarah Aston Braga Hotel and Residence Bandung.....	20
2.	Visi dan Misi Aston Braga Hotel and Residence Bandung.....	23
3.	Produk dan Jasa yang Ditawarkan.....	25
B.	Deskripsi Departemen Tempat PKL.....	29
1.	Food and Beverage Department Aston Braga Hotel .....	29
2.	Food Product Aston Braga Hotel and Residence Bandung.....	31
C.	Job Description Trainee.....	33
D.	Jadwal Kerja .....	35
E.	Analisa Pelaksanaan Kerja .....	35
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>		<b>38</b>
A.	Kesimpulan .....	38
B.	Saran .....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>40</b>
<b>LAMPIRAN</b>		



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Hotel terdiri dari beberapa bagian (*department*) yang masing-masing saling menunjang. Salah satu departemen yang ada di hotel adalah *Food and Beverage* yang mempunyai tugas menyiapkan, menyediakan dan melayani makanan dan minuman bagi tamu hotel baik yang menginap maupun yang hanya sekedar berkunjung saja serta membutuhkan makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua bagian yaitu:

1. *Food and Beverage Service* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh tamu.
2. *Food Product/Kitchen/Dapur* yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap tersediannya makanan dan minuman non alkohol yang diperlukan untuk tamu yaitu dengan memasak bahan mentah menjadi makanan atau minuman yang siap disajikan kepada tamu.

Makanan dan minuman yang dihasilkan *food product* banyak jenis dan macam ragamnya, untuk itu *food product* masih dibagi lagi menjadi beberapa seksi (*section*) yang masing-masing mempunyai tugas dan tanggung jawab sendiri sesuai dengan jenis bidang pekerjaannya. Salah

satu *section* yang ada adalah *pastry* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup (*dessert*), makanan pengiring (*snack*), kue (*cake*), dan roti (*bread*).

Dalam suatu hotel *pastry* termasuk bagian dari *food product/kitchen/dapur* yang ada di dalam lingkup *Food and Beverage Department* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert*/makanan penutup, *snack*/makanan pengiring minum, *cake*/kue dan *bread*/roti. Dalam suatu hotel yang besar *pastry* dibagi menjadi dua bagian yaitu:

- a. *Pastry* yang khusus membuat berbagai jenis *dessert*, *snack* dan *cake*.
- b. *Bakery* khusus menangani pembuatan berbagai jenis *bread*/roti.

Dapur *pastry* merupakan salah satu *section* dari *Food and Beverage* (F&B), dan *pastry* juga mempunyai peranan penting dalam kelancaran operasional hotel. Bagian *pastry* ini mempunyai tanggung jawab dalam pembuatan berbagai jenis kue dan roti yang dibutuhkan pihak hotel maupun tamu hotel. Produknya bisa diutamakan untuk *breakfast*.

Ketersediaan bahan baku menjadi bagian yang paling penting didalam proses produksi dan harus ada pada saat dibutuhkan, selain itu faktor yang paling penting adalah ketersediaan mesin-mesin yang siap dioperasikan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi yang siap dijual. Semua itu memerlukan pengawasan dan pengendalian dalam penggunaan dan pengoperasiannya agar perusahaan dapat memproduksi.

Salah satu hal untuk meningkatkan pendapatan hotel adalah dengan memasarkan produk-produk hotel tersebut. Departemen yang banyak memberikan keuntungan bagi hotel salah satunya adalah *food and beverage*.

Oleh karena itu penulis mengambil tempat untuk PKL di *pastry section* karena penulis ingin memperdalam pengetahuan di bidang *pastry* dalam pembuatan roti, kue dan berbagai macam *dessert*.

#### **B. Rumusan Masalah**

1. Apakah adanya *pastry section* dapat membantu kelancaran hotel dalam meningkatkan pendapatannya?
2. Produk-produk seperti apa saja yang dibuat oleh *pastry section*?

#### **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Untuk mengetahui kelancaran hotel dalam meningkatkan pendapatan di hotel dengan adanya *pastry section*.
2. Untuk mengetahui berbagai jenis produk yang dibuat oleh *pastry section*.

#### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)**

1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a. Sebagai sarana mahasiswa untuk dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang diperoleh di bangku perkuliahan
  - b. Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian dibidang praktek.
  - c. Menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industri.

2. Manfaat bagi Akademik
  - a. Dapat meningkatkan kerjasama antara akademik dengan instansi/perusahaan.
  - b. Mampu merelevansikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.
3. Manfaat bagi Perusahaan
  - a. Agar dapat mencetak sumber daya manusia yang bekerja di dalamnya menjadi professional dalam hal menarik konsumen agar dapat menggunakan jasa.
  - b. Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan praktek.
  - c. Adanya kerjasama antara dunia pendidikan dengan dunia industri/perusahaan sehingga perusahaan tersebut dikenal oleh kalangan akademis.
  - d. Sebagai bahan analisa untuk mengembangkan produk di *pastry section*.