

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION
HOTEL CAVINTON YOGYAKARTA

Periode 11 September 2017 – 15 Maret 2018



OLEH :

NAMA : ISMI FITRI NURRAHMAH

NIM : 115109088

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2018

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION
CAVINTON HOTEL YOGYAKARTA
Periode 11 September 2017 – 15 Maret 2018

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



OLEH:

NAMA : ISMI FITRI NURRAHMAH

NIM : 115109088

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI PASTRY SECTION

CAVINTON HOTEL YOGYAKARTA

Periode 11 September 2017 – 15 Maret 2018

OLEH:

NAMA : ISMI FITRI NURRAHMAH

NIM : 115109088

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S. ST, S. Sos, M.MPar) (Mona Erythrea Nur Islami, SIP, MA)

NIDN.0516057102

NIDN. 0516097101

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION
CAVINTON HOTEL YOGYAKARTA**

Periode 11 September 2017 – 15 Maret 2018



OLEH:

NAMA : ISMI FITRI NURRAHMAH

NIM : 115109088

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D-3 PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan **LULUS**

Pada tanggal

30 April 2018

Penguji

(Mona Erythrea Nur Islami, SIP, MA)

NIDN. 0516097101

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M. M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah mencurahkan, serta melimpahkan rahmat-Nya dan hidayat-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas lapoaran ini, mengenai Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Hotel Cavinton Yogyakarta pada bagian *Pastry & Bakery Section*.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par) Akademi Pariwisata “STP AMPTA” Yogyakarta. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini dapat diselesaikan berkat dorongan, bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberkati dan memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Ibu Mona Erythrea Nur Islami, selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan yang telah membimbing dan membantu hingga terselesaikannya laporan ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.
4. Bapak Prihatno selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

1. Ibu Fitri selaku *General manager* di Cavinton Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan praktek Kerja Lapangan (PKL) di Hotel Cavinton Yogyakarta.
2. Bapak Ardian *Training Manager* Hotel Cavinton Yogyakarta.
3. Bapak Suhadak selaku *Executive Chef* di Hotel Cavinton Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk belajar.
4. Ibu Linda selaku *Pastry Cook* Hotel Cavinton Yogyakarta.
5. Keluarga saya yang telah memberikan motivasi, nasehat dan kasih sayangnya.
6. Teman-teman di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan peserta Praktek Kerja Lapangan(PKL) lain yang telah memberikan dukungan dan nasehat

Dalam penulisan penelitian tugas akhir ini masih banyak hal yang harus disempurnakan. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun sangat bermanfaat untuk masa yang akan datang. Semoga penulisan laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat dan kepada semua pihak yang berperan disampaikan terima kasih.

Yogyakarta, 13 April 2018

Penyusun

Ismi Fitri Nurrahmah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan(PKL)	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan(PKL)	3
BAB II KEPUSTAKAAN.....	4
A. Gambaran Hotel SecaraUmum	4
B. GambaranUmum <i>Food & Beverage Department</i>	8
C. Pengertian <i>Pastry</i>	8
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	21
A. Deskripsi Lokasi Hotel Cavinton Yogyakarta	21
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	34
C. Job Description	39
D. Jadwal Kerja.....	40
E. Pelaksanaan Kerja Harian	40

A. Analisis Pelaksanaan Kerja	42
BAB IV KESIMPULAN	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran.....	45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

1. Surat Pengantar PKL (Wajib)
2. Sertifikat PKL / Surat Keterangan telah mengikuti PKL dari Hotel
3. Sertifikat Kopetensi / Surat Keterangan Uji Kompetensi dari LPM

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. <i>Puff Pastry</i>	17
Gambar 2.2. <i>Danish Pastry</i>	17
Gambar 2.3. <i>Croissant</i>	17
Gambar 2.4. <i>Shortpaste</i>	17
Gambar 2.5. <i>Bavaroa</i>	18
Gambar 2.6. <i>Cokelat Coumpond</i>	18
Gambar 2.7. <i>Sweet Bread</i>	18
Gambar 2.8. <i>Rainbow Cake</i>	18
Gambar 2.9. <i>Bakpia</i>	19
Gambar 2.10. <i>Choux</i>	19
Gambar 2.11. <i>Cup Cake</i>	19
Gambar 2.12. <i>Pudding</i>	19
Gambar 2.13. <i>Bain Marie</i>	20
Gambar 2.14. <i>oven</i>	20
Gambar 2.15. <i>Frezzer</i>	20
Gambar 2.16. <i>Dough Mixer</i>	20
Gambar 3.1. <i>Denah Lokasi Cavinton</i>	22
Gambar 3.2. <i>Kamar Cavinton</i>	23
Gambar 3.3. <i>Swimming Pool</i>	24
Gambar 3.4. <i>Meeting Room</i>	25
Gambar 3.5. <i>Malioboro sky lounge</i>	25
Gambar 3.6. <i>Shambala All Dining Restaurant</i>	26
Gambar 3.7. <i>Amarta lounge</i>	26

Gambar 3.8. <i>Prambanan Ballroom</i>	27
Gambar 3.9 <i>Fitness Center</i>	27

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan sektor pariwisata masa kini makin meningkat. Hal ini dapat dilihat dari meningkatnya jumlah wisatawan yang datang kesuatu daerah atau destinasi wisata. Peningkatan jumlah wisatawan ini juga berdampak positif pada sektor akomodasi penginapan seperti halnya hotel. Hal ini terbukti dengan semakin maraknya pembangunan hotel dan juga semakin bertambahnya jumlah pengadaan kamar hotel.

Dapat dilihat pada masa sekarang ini hotel tidak dipergunakan sebagai tempat menginap, melainkan dapat dipergunakan sebagai tempat pertemuan, baik secara individu ataupun kelompok dan juga dipergunakan sebagai tempat liburan keluarga. Hotel juga dipergunakan untuk acara – acara seperti pernikahan, pameran, seminar juga kegiatan *Convention* lainnya yang bisa mencapai ratusan hingga ribuan peserta.

Besar ataupun kecilnya pendapatan dari setiap hotel tentunya dipengaruhi oleh berbagai faktor yang dijual dari hotel itu sendiri. Salah satu penghasilan terbesar yang didapat dari hotel berasal dari penjualan makanan dan minuman. Makanan dan minuman yang disajikan di hotel tentu memberikan pendapatan yang lebih karena diperhitungkan secara detail baik perhitungan biaya bahan, produksi serta biaya pajak.

Bagian yang memiliki tugas untuk melakukan pengolahan makanan dan juga minuman hotel, biasanya disebut dengan *Departement*

Food and beverage product atau biasa disebut dengan *F&B Product*.

Departement Food and Beverage Product, secara umum dibagi menjadi beberapa bagian yaitu *Hot Kichen, Main Kitchen, pastry and Bakery, dan Cold Kitchen*, *Hot Kitchen* atau *Main Kitchen Product* adalah bagian dari *Departement Food and Beverage Product* yang mengolah serta menyajikan berbagai makanan atau hidangan utama yang ada pada hotel. *Pastry and Bakery* adalah bagian dari *Departement Food and Beverage* yang mengolah serta menyajikan berbagai jenis kue, *cake*, dan juga roti. Sedangkan *Cold Kitchen* adalah bagian yang mengolah serta menyajikan buah – buahan segar, *salad* dan minuman.

Namun dari ketiga bagian dari *Food and Beverage Product* ini bagian *Pastry and Bakery* biasanya bagian yang sering mengalami banyak kendala dalam hasil produksinya. Salah satunya adalah makanan yang dibuat tidak dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama karena apabila disimpan terlalu lama makanan tersebut dapat mempengaruhi kualitas dari produk itu dan bisa juga *spoiler* atau basi. Sedangkan *cost* yang digunakan dalam pembuatan suatu produk terbilang tinggi atau banyak dan biaya pembelian dari bahan produksi bisa dibilang tidaklah murah. Sehingga terjadi ketidakseimbangan antara jumlah produksi dengan jumlah konsumsi, dalam hal ini konsumsi diartikan sebagai masa pakai dari produk dan jumlah kebutuhan atas produk.

Oleh karena itu dibutuhkan tenaga kerja ahli serta profesional dalam melakukan pekerjaannya. Salah satu cara agar mendapatkan tenaga

ahli yaitu menempuh pendidikan tentang perhotelan secara formal dan juga dengan cara pelaksanaan praktek kerja lapangan. Hal ini sangat penting dalam menyiapkan tenaga – tenaga ahli dan profesional yang siap terjun ke industri pariwisata.

A. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pelaksanaan kerja di *Pastry Section* di Hotel Cavinton ?
2. Apa saja kendala yang dihadapi selama proses training di *Pastry Section*?

B. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Untuk mengetahui pekerjaan yang dilakukan di *Pastry Section*.
2. Menjelaskan berbagai macam kendala yang dihadapi selama proses training di *Pastry Section*.

C. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Menambah keahlian mengenai *pastry*.
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Meningkatkan hubungan akademik dengan pihak hotel.
3. Manfaat bagi Perusahaan
 - a. Membantu kerja staff karena terbantu oleh Mahasiswa yang melakukan PKL.