

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN  
DI PASTRY AND BAKERY SECTION  
THE RICH HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode Periode 27 Agustus 2017 – 27 Februari 2018**



**OLEH**

**NAMA : MAGDALENA NENDEN A**

**NIM : 115109129**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : DIPLOMA III**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2018**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI PASTRY AND BAKERY SECTION**  
**THE RICH HOTEL YOGYAKARTA**

**Periode 27 Agustus 2017 – 27 Februari 2018**

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



**OLEH**

**NAMA : MAGDALENA NENDEN A**

**NIM : 115109129**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

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

**2018**

## HALAMAN PENGESAHAN



## LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI PASTRY AND BAKERY SECTION THE RICH HOTEL YOGYAKARTA

PERIODE 27 Agustus 2017 – 27 Februari 2018

OLEH

NAMA : MAGDALENA NENDEN A

NIM : 115109129

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto,S.Sos.,SST.,M.M)  
NIDN. 0516057102

(Enny Mulyantari,M.M)  
NIDN 0026046101

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN PRATEK KERJA LAPANGAN**  
**DI PASTRY AND BAKERY SECTION**  
**THE RICH HOTEL YOGYAKARTA**  
**Periode 27 Agustus 2017 – 27 Februari 2018**



**OLEH**

**NAMA : MAGDALENA NENDEN A**

**NIM : 115109129**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan lulus**

**Pada tanggal**

**24 Mei 2018**

**Penguji**

**( Enny Mulyantari, M.M )**  
**NIDN 0026046101**

**Mengetahui**  
**Ketua STP AMPTA**

**(Dr. Prihatno, MM )**  
**NIDN. 0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan Hidayah-Nya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan laporan ini dengan tepat waktu. Laporan ini diberi judul “Laporan Praktek Kerja Lapangan di Departemen *Food and Beverage Product*”

Tujuan dari penyusunan laporan ini adalah memenuhi salah satu syarat untuk menempuh ujian akhir Diploma III yang diadakan di STP AMPTA Yogyakarta. Oleh karena itu penulis menuliskan rasa terima kasih ini kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, M.M sebagai Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan penulis menjadi mahasiswa AMPTA
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos S.ST, MM sebagai Ketua Jurusan yang telah memberikan izin dan waktu dalam pelaksanaan praktek kerja industry
3. Bu Enny Mulyantari sebagai dosen pembimbing yang telah memberi arahan
4. Bapak Sukeno sebagai General Manager yang telah memberikan izin kepada penulis untuk praktek kerja industri
5. Bapak Sulastyo sebagai Souce Chef Kitchen di The Rich Hotel Yogyakarta yang telah memberikan arahan dan semangat dalam praktek kerja industri
6. Bapak Sudirman sebagai Chef De Partie yang telah membimbing selama training di The Rich Hotel Yogyakarta

7. Bapak Ardy sebagai Cook Pastry yang telah memberikan ilmu dan motivasi dalam praktek kerja industri

Yogyakarta, 05 Maret 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....	2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan .....	3
1. Manfaat Bagi Mahasiswa .....	3
2. Manfaat Bagi Akademik .....	3
3. Manfaat Bagi Perusahaan .....	3
<b>BAB II KEPUSTAKAAN .....</b>	<b>4</b>
A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel.....	4
1. Pengertian Industri Perhotelan .....	4
2. Karakteristik Hotel .....	6
3. Kriteria Klarifikasi Hotel .....	6

4. Jenis Hotel .....	12
B. Gambaran Umum Departement di Hotel .....	13
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i> bagian <i>pastry</i> .....	13
2. Upaya <i>pastry section</i> dalam meningkatkan kualitas produk .....	13
3. Kendala yang dihadapi <i>pastry</i> .....	17
4. Kesehatan dan keselamatan (K3) .....	18
<b>BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA .....</b>	<b>21</b>
A. Deskripsi Hotel PKL .....	21
1. Sejarah Hotel .....	21
2. Lokasi .....	22
3. Fasilitas .....	23
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL .....	24
1. <i>Front Office Departemen</i> .....	24
2. <i>Accounting Departemen</i> .....	24
3. <i>Personalia/HRD Departemen</i> .....	24
4. <i>Engineering Departemen</i> .....	24
5. <i>Marketing Departemen</i> .....	25
6. <i>Purchasing Departemen</i> .....	25
7. <i>Security Departemen</i> .....	25
8. <i>Food and Beverage Departemen</i> .....	25
9. <i>Houskeeping Departemen</i> .....	25



C. Job Description Obyek PKL .....	27
D. Jadwal Kerja .....	27
E. Pelaksanaan Kerja Harian .....	28

**BAB IV PENUTUP .....** **30**

A. Kesimpulan.....	30
--------------------	----

B. Saran.....	31
---------------	----

**DAFTAR PUSTAKA .....** **33**

**LAMPIRAN**

- 1. Surat Pengantar PKL**
- 2. Sertifikat PKL/Surat Keterangan Telah Mengikuti PKL dari Hotel**
- 3. Sertifikat Kopentesi/Surat Keterangan Uji Kompetensi dari LPM**
- 4. Lain – lain yang berkaitan**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan bisnis dalam dunia pariwisata saat ini semakin tumbuh subur dan berkembang di Indonesia. Hal ini dapat dilihat semakin meningkatnya pembangunan hotel, baik dari kelas non internasional sampai bertaraf internasional. Hotel menawarkan jasa kamar, makanan, minuman, serta berbagai jasa lainnya untuk memenuhi kebutuhan tamu.

Salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan hotel adalah dengan memasarkan produk–produk hotel tersebut. Departemen yang banyak memberikan keuntungan, bagi hotel salah satunya adalah *Food and Beverage*. *Food and Beverage section* yang akan di sampaikan penulis adalah di bagian *pastry*.

Kegiatan yang ada di *pastry section* adalah bertanggung jawab dalam pembuatan bermacam–macam cake, yang dibutuhkan oleh konsumen dan pihak hotel. Contohnya *pastry section* selalu mempersiapkan cake, bread, tradisional cake, untuk breakfast, lunch, dan dinner dengan tampilan yang indah. Seperti yang diminati banyak orang sekarang didunia *pastry* adalah *rainbow cake*, *red velvet cake*, *chessse cake*, dan *macarooni*.

Dalam menyediakan produk–produk haruslah *fresh from the oven*. Berkaitan dengan departemen yang telah di jelaskan di atas maka penulis

Mengangkat judul tentang “Upaya–upaya *pastry section* dalam meningkatkan kualitas produk”.

Persoalan yang ada di pasrty yaitu cake yang dibuat bantat atau kurang memasukan bahan roti, dekorasi kurang menarik, rasa kurang pas.

The Rich Hotel Jogja saya jadikan tempat training karena saya melihat potensiThe Rich Hotel Jogja sangat bagus, banyak di kunjungi oleh wisatawan karena tempat nya strategis dan saya tertarik dibidang *pastry* maka saya ingin mengetahui seberapa populer cake

## **B. Rumusan Masalah**

- 1) Bagaimanan upaya–upaya *pastry section* dalam meningkatkan kualitas produk?
- 2) Apa kendala yang dihadapi *pastry section* dalam meningaktkan kualitas produk?

## **C. Tujuan**

- 1) Ingin mengetahui upaya–upaya *pastry section* dalam meningkatkan kualitas produk.
- 2) Ingin mengetahui kendala yang dihadapi *pastry section* dalam meningkatkan kualitas produk.

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

##### 1) Manfaat bagi Mahasiswa

Untuk menjadi salah satu syarat kelulusan program Diploma III STP  
AMPTA Yogyakarta

##### 2) Manfaat bagi Akademik

Untuk meningkatkan pengajaran kepada mahasiswa agar lebih  
meningkatkan profesionalisme dalam pelayanan.

##### 3) Manfaat bagi Perusahaan

Perusahaan menjadi terbantu selain mendapatkan SDM dengan  
mudah dan tidak perlu memberikan gaji bulanan dan kerjaan menjadi  
lebih cepat terselesaikan karena adanya tambahan SDM dari  
mahasiswa/mahasiswi yang *On Job Training*.