

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI ASTON BRAGA HOTEL & RESIDENCE BANDUNG
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY SECTION)**

Periode September 2017 – Maret 2018



OLEH

NAMA : RAHMA PRAMUDYANTI
NIM : 115109060
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI ASTON BRAGA HOTEL & RESIDENCE BANDUNG
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY SECTION)**

Periode September 2017 – Maret 2018

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



OLEH

NAMA : Rahma Pramudyanti

NIM : 115109060

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : D III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI ASTON BRAGA HOTEL & RESIDENCE BANDUNG
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY SECTION)**

Periode September 2017 – Maret 2018

NAMA : Rahma Pramudyanti
NIM : 115109060
JURUSAN : Perhotelan
PRODI : D III

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

(Hermawan Prasetyo, S.SOS, S.ST, MM)
NIDN. 0516057102

Dosen Pembimbing

(Dra. Heni Susilowati, MM)
NIDN. 0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI ASTON BRAGA HOTEL & RESIDENCE BANDUNG
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY SECTION)

Periode September 2017 – Maret 2018



OLEH

NAMA : Rahma pramudyanti

NIM : 115109060

JURUSAN : Perhotelan

PRODI : D III

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan **LULUS**

Pada tanggal

25 April 2018

Penguji

(Dra.Hemi Susilowati,MM)

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno,MM)

NIDN. 052612590

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT, Serta sholawat dan salam kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, karena rahmat dan petunjukNya kami diberikan kelancaran dalam penyusunan laporan tugas akhir. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par) D III Perhotelan Akademi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dra.Heni Susilowati,MM selaku dosen pembimbing penyusunan Tugas Akhir yang telah membantu membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir
2. Drs.Prihatno,MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta
3. Bapak Hermawan Prasetyo.,S. ST.S.Sos,M.Mpar selaku ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta
4. Bapak Beni Ahmad selaku Executif Chef Aston Braga Hotel & Residence Bandung
5. Bapak Arif Triadi selaku Chef De Partie pastry / bakery Aston Braga Hotel & Residence Bandung
6. Bapak Deskana selaku General Manager Aston Braga Hotel & Residence Bandung
7. Seluruh staff, casual serta teman – teman training di Aston Braga Hotel & Residence Bandung yang telah mendukung, membantu dan memberikan ilmu kepada penulis

8. Keluargaku tercinta terima kasih atas motivasi, nasehat dan kasih sayangnya.
9. Teman – teman Akademi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dan peserta *trainee* Aston Braga Hotel and Residence Bandung, terima kasih atas dukungan dan hari-hari indah yang telah kalian yang berikan.

Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, disampaikan terimakasih. Semoga Tuhan Yang Maha Kuasa memberikan balasan yang setimpal atas jasa baik yang telah penulis terima dari mereka semua. Dalam penulisan laporan tugas akhir ini masih banyak hal yang harus disempurnakan oleh sebab itu kritik dan saran yang membangun sangat bermanfaat untuk ke depannya. Semoga penulisan laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat dan kepada semua pihak yang berperan disampaikan terima kasih.

Yogyakarta, April 2018

Rahma Pramudyanti

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABLE	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	4
BAB II KEPUSTAKAAN	6
A. Gambaran Umum Hotel	6
1. Pengertian Industri Perhotelan	6
2. Karakteristik Hotel	7
3. Jenis Hotel	8
B. Gambaran Umum Departemen di Hotel	12
1. Pengertian Food and Beverage Product	12
2. Hubungan Dengan Departemen Lain	13

3. Klasifikasi Bahan Baku Pastry	16
4. Patry Bakery Section	17
5. Ruang Lingkup Pastry Bakery	20
6. Hygiene dan Sanitasi	22
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK LAPANGAN KERJA	24
A. Gambaran Umum Lokasi Praktek Lapangan Kerja	24
1. Sejarah Aston Braga Hotel and Residence Bandung	24
2. Visi dan Misi	26
3. Fasilitas	27
B. Gambaran Umum F & B Product Sheraton Mustika Yogyakarta	30
1. Pengertian Food and Beverage Product	20
2. Menu	31
3. Tehnik Penyimpanan Produk Pastry Bakery	35
4. Metode Penyimpanan Barang	38
C. Job Description Obyek PKL	39
D. Schedule Pastry Bakery	41
E. Pelaksanaan Kerja Harian	42
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	44
BAB IV PENUTUP	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	: Logo Aston Braga Hotel and Residence Bandung	26
Gambar 3.2	: Honeymoon Cake	44

DAFTAR TABLE

Table 3.1	: Kapasitas ruang <i>meeting</i>	28
Table 3.2	: Room type	29

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Keterangan On The Job Training
2. Sertifikat Hotel

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang penting bagi dunia pariwisata khususnya bagi wisatawan. Hotel juga merupakan salah satu industri jasa yang mengutamakan kepuasan tamu serta menjadi tujuan dari industri perhotelan.

Hotel menyediakan fasilitas penginapan yang dilengkapi dengan pelayanan makan dan minum serta fasilitas-fasilitas lainnya. Fasilitas-fasilitas diantaranya sarana hiburan, misalnya *swimming pool*, *tennis court*, *cafe*, *restaurant* dan sebagainya. Untuk meningkatkan pelayanan terhadap tamu, hotel juga menyediakan *souvenir shop*, *beauty center*, *fitness center* dan yang lainnya.

Hotel terdiri dari berbagai macam departemen yang mempunyai tugas dan tanggungjawab terhadap suatu bidang pekerjaan tertentu. Keseluruhan departemen tersebut saling bekerja sama dan saling mendukung untuk mencapai target manajemen yaitu mendapat keuntungan.

Salah satu departemen yang memberikan keuntungan adalah *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* adalah bagian dari hotel yang bertugas dan bertanggungjawab terhadap kebutuhan pelayanan makan dan minum serta kebutuhan lain yang terkait dari para tamu yang

tinggal maupun tidak tinggal dihotel tersebut yang dikelola secara komersial serta profesional. Hotel tidak hanya berfungsi sebagai penginapan, namun juga sebagai tempat pertemuan (*meeting*), dan juga tempat berlibur keluarga. Hotel juga digunakan untuk keperluan beberapa *event* antara lain : *wedding, meeting, party*, pameran ataupun seminar. *Event* tersebut mampu meningkatkan pendapatan dalam suatu hotel.

Besar kecilnya pendapatan hotel disebabkan beberapa faktor, pendapatan besar hotel tidak hanya didapat dari penjualan kamar, namun juga didapat dari penjualan makanan minuman. *Food and beverage product* di Aston Braga Hotel & Residence Bandung memiliki 3 *section* yang mampu menghasilkan pendapatan, yaitu : *hot kitchen, cold kitchen* dan *pastry bakery section*. *Pastry bakery* bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup (*Dessert*), makanan pengiring (*snack, cake, bread*). *Pastry bakery* juga menyediakan menu *A la carte* untuk tamu yang menginap atau tidak menginap dihotel tersebut.

Dalam pembuatan dan pengolahannya sering ditemui kendala, mulai dari kualitas bahan-bahan yang kurang bagus, dan juga tehnik penyimpanan yang kurang diperhatikan. Tempat penyimpanan di Aston Braga Hotel masih di gabung dengan penyimpanan *hot kitchen* dan *cold kitchen*. Hal ini dapat menyebabkan turunya kualitas *product pastry* yang disimpan di *walk in chiller* dan *walk in freezer* tersebut. Serta banyaknya hasil produksi *pastry bakery* yang di simpan di *walk in freezer* dan *walk in chiller* yang dikeluarkan secara FIFO, sehingga adanya penumpukan barang, serta barang yang telah lama

sudah tidak layak digunakan namun tetap tersimpan. Teknik pengolahan dan penyimpanan yang baik akan mempengaruhi ketahanan kualitas produk.

Namun, berdasarkan hasil pengamatan di dalam Aston Braga Hotel & Residence Bandung masih kurangnya dalam menjaga kualitas dan penyimpanan *product pastry* dan *bakery* dalam menjaga kualitas makanan tanpa mengurangi mutu makanan sehingga terjadi kesalahan yang menimbulkan *complaint* dari tamu dan hal tersebut dapat menimbulkan kerugian bagi hotel. Untuk itulah penulis melakukan penelitian di Aston Braga Hotel and Residence Bandung untuk mengetahui tentang menu produk *A la Carte* di Aston Braga Hotel and Residence dan juga untuk mengetahui upaya dalam menjaga kualitas *pastry bakery* dari segi penyimpanan.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang penulis kemukakan diatas, maka penulis akan mengangkat suatu pokok permasalahan dan dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Produk *A la carte* apa saja yang di sediakan oleh Aston Braga Hotel & Residence Bandung?
2. Bagaimana upaya dalam menjaga dan meningkatkan kualitas *pastry bakery* dari segi penyimpanan?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, Praktek Kerja Lapangan ini memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui produk *A la carte* apa saja yang di sediakan oleh Aston Braga Hotel & Residence Bandung.
2. Untuk mengetahui upaya apa saja yang dilakukan oleh pihak pastry dalam meningkatkan kualitas product dari segi penyimpanan.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Dari penelitian ini penulis mengharapkan banyak pihak yang akan mendapatkan manfaatnya. Adapun manfaat dari penulisan laporan ini antara lain:

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Dapat menegaskan pengetahuan dan wawasan mahasiswa tentang dunia pariwisata secara nyata.
 - b. Mampu melihat hubungan antara dunia kerja nyata dan dunia pendidikan.
 - c. Dengan mengikuti Praktik Kerja Lapangan, mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan kemampuan Hard Skill dan Soft Skill yang dimiliki oleh para mahasiswa.
 - d. Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan pendidikannya.

2. Manfaat bagi Akademik

- a. Akademik dapat mengukur tingkat kemampuan mahasiswa dalam menerima, menerapkan dan mengembangkan teori – teori yang didapatkan pada lembaga pendidikan.
- b. Menjadi tolak ukur tingkat keberhasilan lembaga pendidikan dalam mendidik dan melatih para mahasiswa.
- c. Lembaga mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan serta mampu mengembangkannya.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dengan pelaksanaan Praktek Lapangan Kerja, di harapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan dengan institut yang terkait.
- b. Mampu melihat potensi yang dimiliki oleh mahasiswa / mahasiswi Praktek Lapangan Kerja. Sehingga kebutuhan sumber daya manusia dapat di tingkatkan.