

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI PASTRY SECTION

HOTEL SAHID JAYA YOGYAKARTA

Periode Oktober 2017 – Maret 2018



OLEH

NAMA : ROSA MELINDA

NIM : 115109102

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

KELAS : PERHOTELAN B

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

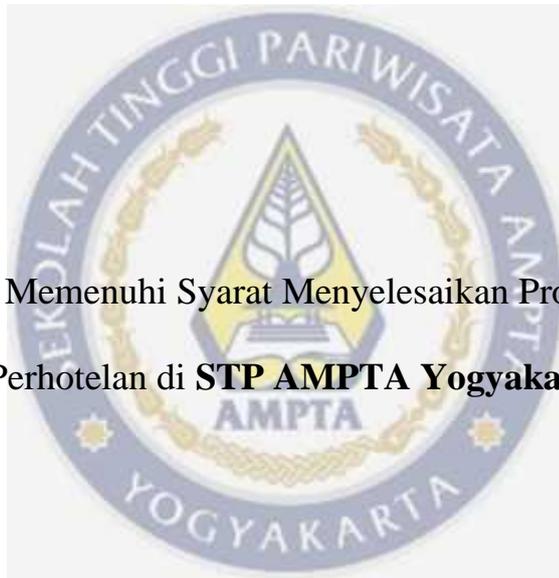
2018

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI PASTRY SECTION

HOTEL SAHID JAYA YOGYAKARTA

Periode Oktober 2017 – Maret 2018



Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma

III Perhotelan di **STP AMPTA Yogyakarta**

OLEH

NAMA : ROSA MELINDA

NIM : 115109102

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI PASTRY SECTION

Periode Oktober 2017 – Maret 2018

OLEH

NAMA : ROSA MELINDA

NIM : 115109102

PRODI : D III PERHOTELAN

JURUSAN : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing

Ketua Jurusan

(Drs. Santosa, M.M)

(Hermawan Prasetyanto, SST., M.M)

NIDN.0519045901)

NIDN.0516057102

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY SECTION
HOTEL SAHID JAYA YOGYAKARTA
Periode Oktober 2017 – Maret 2018



OLEH
NAMA : ROSA MELINDA
NIM : 115109102
PRODI : D III PERHOTELAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Telah di pertahankan di depan penguji Dan dinyatakan.....

Pada tanggal.....

Penguji

(Drs. Santosa, M.M)

NIDN.0519045901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM.)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan banyak kesempatan, sehingga penulis dapat menyusun Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) terhitung sejak Oktober 2017 – Maret 2018 di Sahid Jaya Yogyakarta dengan baik.

Laporan ini disusun guna melengkapi salah satu syarat kelulusan menempuh program D III PERHOTELAN di STP AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari sepenuhnya bahwa selesainya laporan PKL ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil, oleh karenanya, penulis ingin menyampaikan terimakasih antara lain kepada:

1. Bapak Drs. Santosa, M.M. selaku dosen pembimbing Tugas Akhir yang memberikan bimbingan serta waktunya selama penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan.
2. Chef Evi Hermawati selaku chef *pastry section* di Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta yang telah membimbing dan memberikan banyak ilmu kepada penulis selama masa *training*.
3. Chef Dena Lesmana selaku Executive Chef di Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta yang telah banyak membantu dan membimbing penulis selama masa *training*.

4. Chef Heri dan Chef Muji selaku Chef de Partie di *Main Kitchen section* Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta yang telah banyak memberikan ilmu dan masukan kepada penulis selama masa *training*.
5. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M. selaku ketua jurusan program studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam mengurus berkas laporan PKL.
6. Bapak Drs. Prihatno, MM. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam mengurus data pengajuan PKL.
7. Seluruh *staff Kitchen* dan *Pastry* Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta yang telah banyak mengajarkan berbagai hal selama masa *training*.
8. Ibu Angela Ariani, SH., M.M. selaku dosen pembimbing akademik dan koordinator program praktek kerja lapangan (PKL) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
9. Kedua orang tua serta keluarga penulis yang telah memberikan motivasi, dukungan serta mendoakan penulis sampai saat ini.
10. Seluruh sahabat dan teman-teman penulis yang selalu memberikan dukungan kepada penulis.
11. *Staff* dosen STP AMPTA Yogyakarta yang telah membekali penulis dengan berbagi ilmu selama mengikuti perkuliahan sampai akhir penulisan laporan praktek kerja lapangan.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan kelemahan yang penulis miliki baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan laporan ini. Semoga laporan yang telah disusun penulis ini bermanfaat guna menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembacanya.

Yogyakarta, 20 Maret 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Gambaran Umum Hotel	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Klasifikasi Hotel.....	6
B. Gambaran Umum Food and Beverage.....	8
1. Pengertian Food and Beverage.....	8
2. Ruang Lingkup Food and Beverage.....	8
a. Food and Beverage Service.....	8

b. Food and Beverage Product	9
3. Pastry	10
a. Sejarah <i>Pastry</i>	10
b. Pengertian <i>Pastry Bakery</i>	11
c. Ruang Lingkup <i>Pastry</i>	11
d. Struktur Organisasi <i>Pastry</i>	14
e. Peralatan <i>Pastry</i>	16
f. Jenis Produk <i>Pastry</i>	23
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	25
A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	25
1. Sejarah Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta	25
2. Lokasi Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta	29
3. Fasilitas Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta	30
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	32
C. Job Description Obyek PKL	35
D. Jadwal Kerja	36
E. Pelaksanaan Kerja Harian	36
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	38
BAB IV PENUTUP	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran	40

DAFTAR PUSTAKA	xii
----------------------	-----

LAMPIRAN

1. Surat Pengantar PKL
2. Sertifikat PKL
3. Sertifikat Uji Kompetensi dari LPM

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.: <i>Pudding</i>	12
Gambar 2.2. : <i>Cookies</i>	12
Gambar 2.3. : <i>Italian Breads</i>	12
Gambar 2.4. : <i>French Breads</i>	13
Gambar 2.5. : <i>American Breads</i>	13
Gambar 2.6. : <i>Croissants</i>	14
Gambar 2.7. : Struktur Organisasi <i>Pastry</i> di Hotel besar	14
Gambar 2.8. : <i>Kitchen Scale</i>	16
Gambar 2.9. : <i>Liquid Volume Measure</i>	17
Gambar 2.10. : <i>Bowl</i>	17
Gambar 2.11. : <i>Bench Scraper</i>	17
Gambar 2.12. : <i>Sheet Pan</i>	18
Gambar 2.13. : <i>Dough Mixer</i>	18
Gambar 2.14. : <i>Oven</i>	19
Gambar 2.15. : <i>Pastry Brush</i>	19
Gambar 2.16. : <i>Pallate Knife</i>	19
Gambar 2.17. : <i>Papping bag & spuit</i>	20
Gambar 2.18. : <i>Ballon Whisk</i>	20
Gambar 2.19. : <i>Knife</i>	21
Gambar 2.20. : <i>Pastry Wheel</i>	21
Gambar 2.21. : <i>Dough Sheeter</i>	21

Gambar 2.22. : <i>American Bread Mould</i>	22
Gambar 2.23. : <i>Bread Slicer</i>	22
Gambar 2.24. : <i>Can Opener</i>	22
Gambar 2.25. : <i>Roll Cake</i>	24
Gambar 2.26. : <i>Choux</i>	24
Gambar 2.27. : <i>Pudding Caramel</i>	24
Gambar 2.28. : <i>Wholemeal Bread</i>	24
Gambar 2.29. : <i>Fruit Bread</i>	24
Gambar 3.1. : <i>Indraprasta Ballroom</i>	29
Gambar 3.2. : <i>Meeting Room</i>	29

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi berupa penginapan yang disediakan untuk para wisatawan untuk dapat menginap. Selain untuk menginap hotel juga menyediakan berbagai fasilitas penunjang lain yang dapat digunakan untuk para tamu. Makan dan minum adalah kegiatan yang sangat penting bagi manusia, manusia membutuhkan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tubuhnya demi kelangsungan hidupnya. Pada masa sekarang sangatlah mudah untuk memperoleh makanan dan minuman itu, karena banyak jasa boga yang menyediakan berbagai macam makanan dan minuman termasuk diantaranya hotel.

Di dalam hotel, terdiri dari berbagai departemen dan *section* yang saling berhubungan dan mempunyai tugas serta kewajibannya masing-masing. Diantaranya yaitu *pastry section* yang masuk dalam *Food and Beverage Product Department*, tugasnya berkaitan langsung dalam pengelolaan makanan terutama makanan penutup (*dessert*). *Section* ini adalah penghasil keuntungan terbesar kedua dalam hotel setelah pemasukan dari kamar. Maka dari itu, hotel perlu meningkatkan kualitas *Food and Beverage Product* untuk memenangkan persaingan yang akan berpengaruh pada meningkatnya pendapatan.

Pastry section yang ada di Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta juga memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu melayani penyediaan makanan penutup (*dessert*), *snack*, *cake*, *bread*s bagi tamu hotel dan juga berfungsi sebagai penambah pendapatan hotel selain pendapatan penjualan kamar.

Untuk menunjang kelancaran operasional di *Pastry section*, Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta menyediakan peralatan *modern* dan lengkap sesuai kegunaannya. Selain peralatan, Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta juga mempunyai *staff* yang bertugas sesuai dengan tugas serta tanggung jawab masing-masing dan saat melakukan tugasnya harus sesuai dengan *Standard Operational Procedure* (SOP) yang ada di Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta.

Dan dari uraian penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan kajian yang lebih mendalam yang berkaitan dengan *Pastry Section* yang ada di Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan uraian yang telah di kemukakan diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apa saja *job description pastry section* di Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta?

2. Bagaimana *Standar Operational Procedure (SOP) pastry section* yang ada di Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta?

B. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari praktek kerja lapangan adalah untuk:

1. Mengetahui *job description pastry section* di Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta.
2. Mengetahui *Standard Operasional Procedure (SOP) pastry section* yang ada di Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta.

C. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang dihadapi saat bekerja, khususnya di *Pastry section*.
 - b. Tambahan wawasan untuk penulis sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Mampu merelevasikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.
 - b. Mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan.

3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dapat melihat kemampuan potensial dari mahasiswa peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL) sehingga akan lebih mudah dalam perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
- b. Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.