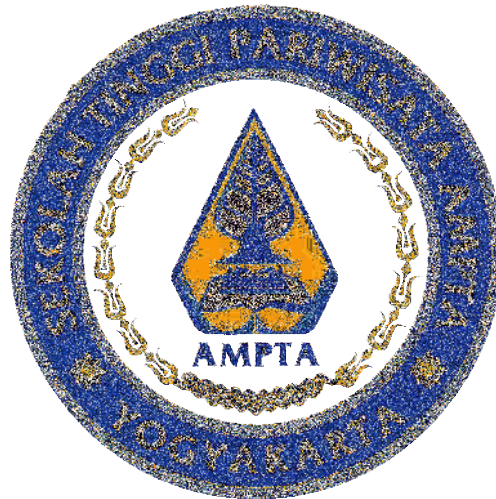


**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA RESORT & SPA
Periode 16 Desember 2017 s.d 16 Juni 2018**



OLEH

NAMA : TOGAR MARULI P.

NIM : 115109066

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018**

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA RESORT AND SPA
Periode 16 Desember 2017 s.d 16 Juni 2018**

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



OLEH

NAMA : TOGAR MARULI PURBA

NIM : 115109066

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR PRAKTEK KERJA LAPANGAN DI PASTRY SECTION

**HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT AND SPA**

Periode 16 Desember 2017 s.d 16 Juni 2018

OLEH

**NAMA : TOGAR MARULI PURBA
NIM : 115109066
PRODI : PERHOTELAN
JURUSAN : D III**

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

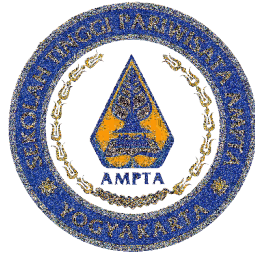
(Hermawan Prestyanto S.Sos, S.ST, MM)

**(Hermawan Prestyanto S.Sos,
S.ST, MM)**

NIDN. 0516057102

NIDN. 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT AND SPA
Periode Desember 2017 s.d Juni 2018**



OLEH

**NAMA : TOGAR MARULI PURBA
NIM : 115109066
PRODI : PERHOTELAN
JURUSAN : D III**

**Telah dipertahankan di depan penguji
dan dinyatakan LULUS**

Pada tanggal

16 juli 2018

Penguji

(Hermawan Prestyanto S.Sos, S.ST, MM)

NIDN. 0516057102

Mengetahui,

KETUA STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Tuhan Yang Maha Kuasa yang selalu memberikan anugrah dan berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan di *Food and Beverage Product (Pastry section)* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta.

Laporan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan yang dimulai pada tanggal 16 Desember 2017 – 16 Juni 2018 di *Food and Beverage* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta. Penyusunan laporan ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program Diploma (DIII) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Untuk itu penulis sampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Hermawan Prestyanto S.Sos, S.ST, MM selaku dosen STP AMPTA Yogyakarta selaku dosen pembimbing dan selaku ketua Jurusan yang telah membantu kelancaran penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah membantu kelancaran penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
3. Retno Dwi Astuti selaku Orang tua yang senantiasa mendoakan sehingga Tugas Akhir ini selesai dengan tepat waktu
4. Bapak Afnurrobie Bintang Jauhari selaku *General Manager* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan kegiatan PKL di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta
5. Ibu Dianita Nindya Ratnasari selaku *training and culture manager* di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah membantu penulis dalam kelancaran pelaksanaan PKL di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta

6. Seluruh staff *Food and Beverage product* dan teman-teman training di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta yang telah memberikan banyak ilmu dalam penyusunan Tugas Akhir
7. Yulia Kuswandani yang telah senantiasa mendukung untuk selesainya Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini jauh dari kata kesempurnaan, karena itu penulis mengharapkan kritik yang bersifat membangun untuk kesempurnaan Tugas Akhir ini. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis khususnya.

Yogyakarta, 20 Juni 2018

(Togar Maruli Purba)

DAFTAR ISI

| | |
|------------------------------------------------------------|------------|
| HALAMAN COVER | |
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| BERITA ACARA UJIAN..... | iii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| DAFTAR ISI | vii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 3 |
| C. Tujuan | 3 |
| D. Manfaat | 3 |
| | |
| BAB II KEPUSTAKAAN..... | 5 |
| A. Gambaran Umum Hotel..... | 5 |
| B. Gambaran Umum F&B Departemen Hotel | 11 |
| | |
| BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA | 31 |
| A. Deskripsi Hotel Sheraton mustika Yogyakarta..... | 31 |
| 1. Sejarah..... | 32 |
| 2. Lokasi | 32 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3. Fasilitas | 33 |
| B. Deskripsi Departemen di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta | 50 |
| 1. Departemen yang ada di Sheraton Yogyakarta..... | 50 |
| 2. Bagan organisasi Hotel Sheraton Yogyakarta..... | 52 |
| 3. Gambaran umum <i>food and beverage</i> product Sheraton Yogyakarta..... | 58 |
| 4. Tugas & tanggung jawab di <i>food and beverage</i> product section..... | 59 |
| C. Job Description di Pastry kitchen section..... | 39 |
| D. Jadwal Harian | 63 |
| E. Pelaksanaan Kerja Harian | 65 |
| F. Analisis Pelaksanaan Kerja..... | 67 |
| BAB IV PENUTUP | 72 |
| A. Kesimpulan | 72 |
| B. Saran | 72 |
| DAFTAR PUSTAKA | 73 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 2.1 Struktur Organisasi | 13 |
| Gambar 2.2 Struktur Organisasi Food & Beverage Product..... | 21 |
| Gambar 3.1 Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta..... | 22 |
| Gambar 3.2 Androwino Bistro..... | 24 |
| Gambar 3.3 Mustika Room..... | 25 |
| Gambar 3.4 Convention Hall | 26 |
| Gambar 3.5 Seno Adipati Room..... | 26 |
| Gambar 3.6 Patih Room..... | 27 |
| Gambar 3.7 Drug Store & Dowa | 27 |
| Gambar 3.8 Suko Wine Lounge..... | 28 |
| Gambar 3.9 Link @ Sheraton | 28 |
| Gambar 3.10 Cake Shop | 29 |
| Gambar 3.11 Room..... | 29 |
| Gambar 3.12 Tamansari Pool | 30 |
| Gambar 3.13 SPA | 31 |
| Gambar 3.14 Fitness Center | 31 |
| Gambar 3.15 Struktur Organisasi Sheraton Mustika | 37 |
| Gambar 3.16 Struktur Organisasi F&B Sheraton Mustika Yogyakarta | 42 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 3.1 Tabel Kerja Sheraton Mustika Yogyakarta..... | 52 |
|---------------------------------------------------------------|----|

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelangganya. Berbicara mengenai dunia Perhotelan, Selain sebagai sarana menginap tamu juga memerlukan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Makanan dan minuman mempunyai fungsi sangat penting dalam sebuah hotel, dengan adanya makanan dan minuman di hotel akan memudahkan tamu untuk memenuhi kebutuhannya. Dalam memenuhi kebutuhan tersebut pihak hotel akan menyajikan hidangan makanan dan minuman dengan baik serta penuh kreasi dimana tamu akan merasa puas dalam menikmati makanan dan minuman di hotel dan *Food and Beverage Department* yang harus memberikan pelayanan itu. Yang mana tugas utama *Food and Beverage Department* sendiri adalah mengurus dan bertanggungjawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman untuk tamu.

Dalam menjalankan tugasnya, *Food and Beverage* dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*, dan didalam *Food and Beverage Product* sendiri memiliki beberapa *section*,

salah satunya adalah *Pastry And Bakery*. Tugas *Pastry And Bakery* adalah bagian dari *Food & beverages Product* yang khusus menangani/membuat kue , *cake, cookies, patries, chocolate, pudding* dan aneka *dessert* lainnya. Di dalamnya terdapat sub seksi yaitu *Bakery* yang khusus membuat berbagai macam roti (*bread*). *Pastry And Bakery* sendiri memiliki peran penting karena berhubungan dengan kepuasan tamu terhadap makanan di hotel.

Dalam menyajikan suatu hidangan kepada tamu tentunya harus teliti dalam memilih kualitas bahan yang akan digunakan untuk membuat suatu hidangan. Selain itu, *Pastry And Bakery* dituntut untuk dapat bekerja cepat dan teliti karena banyaknya proses dan metode dalam pembuatan suatu produk. Tanpa mempengaruhi rasa dan kualitas hidangan yang dibuat agar tidak mengecewakan tamu.

Maka dari itu, alasan penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di hotel yaitu ingin mengetahui bagaimana cara mengolah bahan premix agar dapat bekerja secara cepat di *Pastry and Bakery* dan tetap menjaga kualitas makanan supaya tamu tidak *complaint*.

B. Rumusan Masalah

1. Apa yang dimaksud dengan bahan premix ?
2. Bagaimana pengaruh bahan premix dalam efesiensi pekerjaan ?
3. Bagaimana kualitas antara bahan premix dan non-premix di dalam *Pastry and Bakery*?

C. Tujuan Praktek Lapangan

1. Untuk mengetahui apa yang di maksud dengan bahan premix dan nonpremix
2. Untuk dapat mengetahui pengaruh bahan premix dalam efisiensi pekerjaan.
3. Untuk dapat mengetahui kualitas antara bahan premix dan non-premix di dalam *Pastry and Bakery*

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Bagi Mahasiswa:

- a.) Memberikan gambaran yang jelas tentang dunia kerja yang sesungguhnya.
- b.) Sebagai perbandingan antara teori yang di dapat selama perkuliahan dengan kenyataan yang ada di dunia kerja.
- c.) Untuk mengetahui proses – proses kerja yang terdapat di perusahaan. Proses kerja yang di maksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan dan keselamatan kerja.
- d.) Dapat memperoleh kemudahan dalam mencari kerja kelak saat sudah lulus kuliah.
- e.) Menambah wawasan mahasiswa tentang dunia kerja.
- f.) Menambah dan meningkatkan ketrampilan serta keahlian di bidang praktek.

2. Bagi Perusahaan :

- a.) Dapat di jadikan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat perencanaan dan kebijaksanaan yang tepat dimana yang akan datang dalam membantu meringankan tugas yang ada di perusahaan.
- b.) Diharapkan dengan adanya praktek kerja lapangan ini, kampus dapat membina hubungan baik dan kerjasama dengan perusahaan atau hotel dimana para mahasiswa melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
- c.) Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga kerja dari mahasiswa – mahasiswa yang melakukan praktek.

3. Bagi STP AMPTA :

- a.) Terjalannya kerjasama antara Universitas dengan perusahaan
- b.) Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja lapangan.
- c.) Dapat di kenal di dunia industry apabila mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan terampil, berkualitas dan baik.