

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA RESORT & SPA
Periode 19 September 2017 s.d 19 Maret 2018



OLEH

NAMA : INOV KUSHERTA PRATAMA
NIM : 115109052
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2018

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA
YOGYAKARTA RESORT AND SPA
Periode 19September 2017 s.d 19 Maret 2018

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



OLEH

NAMA : INOV KUSHERTA PRATAMA

NIM : 115109052

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2018

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
DI
PASTRY SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT AND SPA
Periode 19 September 2017 s.d 19 Maret 2018

OLEH

NAMA : INOV KUSHERTA PRATAMA
NIM : 115109052
PRODI : PERHOTELAN
JURUSAN : D III

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Dra Sri Larasati, MM)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0511095401

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT AND SPA
Periode 19 September 2017 s.d 19 Maret 2018**



OLEH

**NAMA : INOV KUSHERTA PRATAMA
NIM : 115109052
PRODI : PERHOTELAN
JURUSAN : D III**

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

Pada tanggal

17 juli 2018

Penguji

(Dra Sri Larasati, MM)

NIDN.0511095401

Mengetahui,

KETUA STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN.0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik dan lancar. Laporan ini disusun setelah penulis melaksanakan praktek kerja lapangan di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta selama 6 bulan, mulai 19 September 2017 – 19 Maret 2018. Laporan ini juga dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program studi diploma III di STP AMPTA Yogyakarta.

Pelaksanaan praktek kerja lapangan dan penulisan laporan tugas akhir ini dapat berjalan dengan lancar berkat bantuan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kepada ibu Dra Sri Larasati, MM, selaku pembimbing penulisan tugas akhir yang telah banyak meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing selama penulisan tugas akhir.
2. Kepada bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku ketua jurusan perhotelan yang telah mendidik selama masa perkuliahan.
3. Kepada bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan perkuliahan.
4. Semua staff dan karyawan di STP AMPTA Yogyakarta yang selalu membantu dan membekali dengan ilmu yang berguna.
5. Kepada seluruh pihak manajemen Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and spa .

Serta semua pihak yang ikut membantu penulisan Tugas Akhir yang tidak bisa disebut satu persatu. Penelitian Tugas Akhir ini dibuat dengan

sebaik-baiknya, tetapi dengan penuh kesadaran bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu dibutuhkan kritik dan saran agar dapat menghasilkan karya yang lebih baik lagi. Semoga dengan adanya penelitian Tugas Akhir ini dapat memberikan ilmu yang baru dan berguna bagi semua pihak yang memerlukan.

Yogyakarta , 1 agustus 2018

Inov Kusherta Pratama

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	ix

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja.....	3
1. Manfaat Bagi Mahasiswa	4
2. Manfaat Bagi Akademik.....	4
3. Manfaat Bagi Hotel	4

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Struktur organisasi hotel	8
3. Departemen – Departemen Hotel	11
B. Pengertian Departemen <i>Food And Beverage Product</i>	14
1. Pengertian <i>Food and Beverage Product Departement</i>	15
2. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Product</i>	17
C. Gambaran umum <i>pastry and bakery</i>	18

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta	29
1. Sejarah Singkat Sheraton Mustika Yogyakarta	29
2. Fasilitas Sheraton Mustika Yogyakarta	30
3. Struktur Organisasi Sheraton Mustika Yogyakarta	35
B. Gambaran Umum <i>Section Food and Beverage Product Departement</i> ...	38
1. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Departement</i>	38
2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage pastry section</i>	40
3. Jadwal Kerja <i>Section Food and Beverage Product Pastry</i>	42
4. Pelaksanaan Kerja Harian	42

C. Analisis Pelaksanaan Kerja dalam <i>Pastry Kitchen</i>	45
D. Analisis pekerjaan di hotel sheraton.....	46
E. Upaya pelaksanaan kerja.....	46
F. Kualitas bahan yang digunakan.....	47
G. Resep roti manis.....	54
H. Peralatan yang digunakan.....	55

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	62
B. Saran.....	63

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia pariwisata kini telah menjadi dunia industri dengan prospek besar yang sangat menguntungkan. Maka tidak salah lagi jika pariwisata menjadi salah satu faktor penunjang perekonomian negara. Hal itupun yang terjadi di Indonesia khususnya Yogyakarta. Selain terkenal dengan kota pelajar, Yogyakarta juga terkenal dengan tempat pariwisatanya. Banyaknya tempat pariwisata itulah yang mendasari pesatnya perkembangan hotel di Yogyakarta.

Hotel merupakan salah satu penunjang dalam dunia pariwisata, maka dari itu banyak hotel yang menawarkan berbagai macam fasilitas, diantaranya makanan dan minuman. Perkembangan hotel di Yogyakarta semakin pesat setiap tahunnya, hal ini bisa dibuktikan dengan jumlah hotel yang semakin banyak mulai dari hotel kelas melati sampai hotel berbintang lima. Semakin menjamurnya hotel di Yogyakarta membuat hotel-hotel tersebut berlomba-lomba untuk menarik minat pelanggan dan menciptakan inovasi-inovasi baru untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggannya . Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen terdiri dari produk nyata seperti kamar hotel, restoran, spa serta berbagai

fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata seperti kenyamanan, layanan, suasana dan lain sebagainya. Selain menjual kamar dan keramahan, makanan dan minuman yang ditawarkan juga turut berperan dalam menarik minat pelanggan. Peran *Departement Food and Beverage Product* sangat penting, karena departemen ini yang bertugas menciptakan menu-menu yang akan disajikan untuk menarik minat para pelanggan. Di dalam *Food & Beverage Product* terdapat *Pastry section*. *Pastry & bakery section* yang tugasnya untuk membuat *dessert* seperti *cake* dan *bread*.

Bread merupakan salah satu makanan pokok orang *Eropa*. *Bread* identik dengan rasanya yang manis dan gurih. Banyak jenis dan macam *bread* seperti *hard roll*, *soft roll*, *whole bread*, *French bread*, dan *twist bread*. *Twist Bread*, *Stokbrood*, atau *Campfire Bread* adalah jenis roti di mana adonan telah digulung menjadi bentuk sosis panjang, dipilin di ujung tongkat, dan dipanggang di atas api terbuka. Adonan adalah adonan roti biasa, biasanya dengan ragi sebagai agen ragi, tetapi *baking powder* juga dapat digunakan.

Untuk membuat varian roti, berhubungan dengan pengertian di atas penulis ingin membuat berbagai macam variasi menu *twist bread* supaya tamu tidak merasa bosan dengan tampilan *twist bread* yang monoton hanya satu bentuk dan satu rasa saja, penulis ingin membuat berbagai macam bentuk dan rasa *twist bread* supaya tamu tertarik untuk membeli *twist bread* yang akan di jual *cake shop* di Hotel Seraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulisan akan mengangkat suatu masalah dari latar belakang masalah yang ada. Adapun permasalahan tersebut adalah :

Bagaimanakah Upaya *Cook Pastry* Dalam Membuat Variasi Menu Twist Bread Untuk Menarik Tamu *Cake Shop* di Hotel Seraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

C. Tujuan

Dalam pelaksanaannya agar tidak terjadi penyimpangan antara teori dan dan praktek, maka penulis mengharapkan agar dapat melaksanakan penelitian dengan baik. Adapun tujuan penelitian adalah :

Untuk mengetahui upaya *cook pastry* dalam membuat berbagai macam variasi menu *twist bread* cake shop di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa Manfaat bagi penulis :
 - a. Sebagai syarat untuk memenuhi persyaratan penyusunan Tugas Akhir guna memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par.)

jurusan perhotelan diploma III di Akademi Pariwisata “AMPTA”
Yogyakarta.

- b. Hasil penelitian yang dilakukan dapat menambah wawasan serta pengalaman dan bekal keterampilan untuk pengembangan dimasa depan.
- c. Bisa mengetahui upaya apa saja yang dibutuhkan *cook pastry* dalam membuat berbagai macam menu *twist bread*
- d. Bisa mengetahui cara untuk menarik banyak tamu cake shop di Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.

2. Manfaat bagi Akademik

- a. Laporan ini sebagai tanda bukti bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta “STP AMPTA” yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus serta sebagai koleksi perpustakaan atau bahan bacaan bagi mahasiswa.
- b. Laporan ini dapat merelevansi kurikulum mata kuliah dari kebutuhan kerja di Hotel.
- c. Laporan ini dapat menjalin kepercayaan mitra kerja antara pihak Akademi dan Hotel.

3. Manfaat bagi Hotel

- a. Laporan ini digunakan sebagai bahan masukan/saran untuk departement *Food & Beverages Product* khususnya *Main Kitchen* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa.
- b. Pelaksanaan ini meningkatkan operasional kinerja dalam perusahaan .

- c. Membantu meringankan beban karyawan hotel dan *costing* hotel dengan adanya *training*.