

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI BAKERY PRODUCT

Le Méridien Bali Jimbaran

Periode : 10 September 2018 s/d 10 Maret 2019



OLEH

NAMA : CLARISA MULJONO
NIM : 116109234
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D-III)
KELAS : PERHOTELAN B

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI BAKERY PRODUCT SECTION
Le Méridien Bali Jimbaran
Periode : 10 September 2018 s/d 10 Maret 2019

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



OLEH

NAMA : CLARISA MULJONO
NIM : 116109234
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D-III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI BAKERY PRODUCT SECTION

Le Méridien Bali Jimbaran

Periode September 10 2018 s/d 10 Maret 2019

OLEH

NAMA : CLARISA MULJONO
NIM : 116109234
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D-III)

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos SST., M.M.) (Yudi Setiaji, SH., MM)

NIDN . 0516057102

NIDN . 0508066401

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR DI BAKERY PRODUCT SECTION

Le Méridien Bali Jimbaran

Periode 10 September 2018 s/d 10 Maret 2019



OLEH

**NAMA : CLARISA MULJONO
NIM : 116109234
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D-III)**

Telah dipertahankan di depan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

26 April 2019

Penguji

(Yudi Setiaji, SH., MM.)

NIDN . 0508066401

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN . 052612590

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya , sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan baik. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program D-III Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.

Selama penulisan tugas akhir ini, penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih, khususnya kepada:

1. Bapak Yudi Setiaji, SH, MM, selaku dosen pembimbing dalam penulisan tugas akhir ini.
2. Ibu Angela Bentasulung selaku HR Manager Le Méridien Bali Jimbaran yang sudah menerima dan menjadi orang tua kedua di tempat kerja
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.St., M.M. selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M yang merupakan ketua STP AMPTA Yogyakarta
5. Para senior dan rekan kerja di *Pastry & Bakery* Le Méridien Bali Jimbaran sebagai tempat penulis melaksanakan kegiatan praktek kerja lapangan

Tak lupa penulis juga mengucapkan terima kasih kepada keluarga dan saudara penulis yang selalu mendoakan, sahabat *Patatas Family, Yellowkies Jogja* dan rekan-rekan baik di Semarang, Salatiga dan Yogyakarta yang selalu menyemangati, Super Junior dan Sechskies yang karyanya selalu menemani saat penulisan laporan ini, dan juga Le Méridien Bali Jimbaran sebagai tempat penulis melaksanakan kegiatan praktek kerja lapangan, dan pihak-pihak lain yang terkait atas bimbingan dan dukungan, serta telah berkontribusi dengan memberikan sumbangan baik materi maupun pikirannya.

Dan harapan penulis semoga laporan praktek lapangan kerja ini dapat menambah pengetahuan dan bermanfaat serta dapat menjadi salah satu sumber inspirasi bagi siapapun yang membacanya.

Yogyakarta, April 2019

Clarisa Muljono

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)	3
1. Manfaat bagi Mahasiswa	3
2. Manfaat bagi Akademik	3
3. Manfaat bagi Hotel.....	3
BAB II. LANDASAN TEORI	4
A. Gambaran Umum Perusahaan / Hotel.....	4
1. Pengertian Industri Perhotelan	4
2. Karakteristik Hotel	4
3. Jenis Hotel.....	6
B. Gambaran Umum Departemen di Hotel.....	9
1. Pengertian <i>Food & Beverage Department</i>	9
2. Pengertian <i>Pastry Section</i>	10
3. Teknik Pengolahan	11

4. Peralatan yang Digunakan dalam Pengolahan Pastry	13
5. Bahan Baku dalam Pembuatan Produk Pastry	16
6. Struktur Organisasi Secara Umum & Tugasnya.....	24
7. Hubungan dengan Departemen Lain	26
BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA	29
A. Deskripsi Le Méridien Bali Jimbaran	29
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL	41
C. Jadwal Kerja	44
D. Job Description Obyek PKL.....	45
E. Pelaksanaan Kerja Harian	46
F. Analisis Pelaksanaan Kerja	50
BAB IV. PENUTUP	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 – <i>Bench Scraper</i>	14
Gambar 2.2 – Struktur Organisasi <i>Pastry & Bakery</i> Secara Umum	24
Gambar 3.1 – Le Méridien Bali Jimbaran	31
Gambar 3.2 – Lokasi Le Méridien Bali Jimbaran	31
Gambar 3.3 – <i>Bamboo Chic Restaurant</i>	35
Gambar 3.4 – <i>Smoqee Sport Bar</i>	35
Gambar 3.5 – <i>Smoqee Sky Bar</i>	36
Gambar 3.6 – Wala	36
Gambar 3.7 – Denah, Foto & Kapasitas <i>Meeting Room</i>	38
Gambar 3.8 – <i>Celebration Pavillion & Kapasitasnya</i>	39
Gambar 3.9 – Struktur Organisasi Le Méridien Bali Jimbaran	40
Gambar 3.10 – Struktur Organisasi <i>Culinary Departement</i>	43
Gambar 3.11 – <i>Burger Bun</i>	46
Gambar 3.12 – <i>Lavosh & Grissini</i>	48
Gambar 3.13 – Contoh <i>bread & pastry set-up</i> untuk <i>breakfast</i>	48
Gambar 3.14 – <i>Frozen croissant dough</i> yang digunakan	52
Gambar 3.15 – <i>Frozen croissant dough</i> yang <i>over proofing</i>	52
Gambar 3.16 – Hasil jadi <i>croissant</i> yang <i>overproof</i>	53

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Pengantar PKL
2. E-mail Balasan dari Hotel
3. *Agreement Letter* / Surat Kesepakatan Magang
4. Lembar Penilaian dari Hotel
5. Sertifikat PKL
6. Sertifikat Kompetensi / Surat Keterangan Uji Kompetensi dari LPM
7. Jadwal Kerja periode 10 September 2018 – 10 Maret 2019
8. Lembar Bimbingan
9. Foto-foto produk dan kegiatan selama PKL

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sejarah perkembangan hotel modern di dunia sudah dimulai sejak abad ke-18 di kota-kota besar di Eropa dan Amerika, seperti London, Paris, Boston, San Fransisco, New York, dan lainnya. Hotel-hotel ini tidak hanya menawarkan paket pelayanan kamar saja namun juga mulai menyediakan tempat pertemuan serta fasilitas lainnya. Di Indonesia, perkembangan hotel secara modern ditandai dengan dibukanya Hotel Indonesia di Jakarta pada tahun 1962. Sejak saat itu, banyak sekali hotel modern yang beroperasi di Indonesia, yang tersebar di seluruh penjuru Indonesia. Beragam pembaruan dilakukan untuk menarik pengunjung, mulai dari pembaruan bangunan, sistem pelayanan dan lain-lain.

Jumlah wisatawan adalah salah satu faktor yang mempengaruhi perkembangan hotel di Indonesia. Sejak pemerintah Indonesia gencar melakukan promosi pariwisata Indonesia di seluruh wilayah, terutama ke luar Indonesia, banyak orang yang mulai melakukan perjalanan wisata di wilayah Indonesia, baik orang mancanegara maupun dari dalam Indonesia sendiri. Mengantisipasi tingginya jumlah tamu yang terkadang tak seimbang dengan jumlah tenaga kerjaa di hotel, hotel menggunakan produk beku, baik buatan sendiri yang dibekukan maupun produk beku siap pakai. Ada berbagai produk beku yang digunakan di hotel. Dalam *bakery*, kebanyakan produk bukanlah produk yang benar-benar baru dibuat, karena produk-produk *bakery*

umumnya memerlukan waktu fermentasi yang cukup lama. Contohnya, adonan roti *pizza* atau *pizza dough*, dapat dibuat dalam jumlah yang cukup banyak sebelum akhirnya dibekukan sampai saatnya digunakan. Penggunaan *frozen croissant dough* juga sudah umum dilakukan. Salah satu alasan penggunaan *frozent dough* adalah untuk menghemat waktu, karena dalam pembuatan produk-produk tersebut memerlukan waktu yang lama dalam melipat dan mengistirahatkannya. Oleh karena itu, penggunaan produk beku, baik buatan sendiri maupun buatan pabrik, sangat membantu menghemat waktu dan tenaga. Namun, meskipun begitu, sering kali ditemui ukuran hasil akhir produk, baik *pizza* maupun *croissant*, tidak sama satu sama lain. Hal ini tentu dapat menimbulkan komplain tamu. Maka dari itu, penulis ingin mengetahui alasan dibalik ketidakkonsistenan *croissant & pizza* tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, dapat ditemukan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apa penyebab ketidakkonsistenan produk *croissant*?
2. Apa penyebab ketidakkonsistenan *pizza dough*?
3. Apa yang harus dilakukan agar produk *frozen croissant dough & pizza dough* tetap konsisten baik dalam segi bentuk maupun rasa?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari praktek kerja lapangan ini adalah:

1. Ingin mengetahui apa saja penyebab ketidakkonsistenan *frozen croissant & pizza dough*.

2. Ingin mengetahui apa saja yang harus dilakukan agar *frozen croissant* tetap konsisten dalam bentuk dan rasa, agar tidak menimbulkan komplain tamu.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mengetahui bagaimana cara menyimpan dan mengolah produk *frozen* dengan baik dan benar.
 - b. Menambah wawasan dalam penggunaan bahan, alat dan teknologi yang mungkin berbeda dari apa yang diajarkan dari kampus.
 - c. Menyiapkan mental siap kerja untuk menghadapi dunia kerja setelah lulus nanti.
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Mendapatkan informasi terbaru seputar perhotelan dan kuliner yang lebih beragam.
 - b. Menjalin kerjasama dengan pihak hotel.
3. Manfaat bagi Hotel
 - a. Mendapatkan informasi seputar perhotelan dan kuliner yang lebih beragam.
 - b. Menjalin kerjasama dengan pihak kampus.