

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI PASTRY & BAKERY SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA

YOGYAKARTA

Periode 16 APRIL 2019- 19 OKTOBER 2019



OLEH

NAMA : FANNISA FRISTY TIARA

NIM : 117109326

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI PASTRY & BAKERY SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA
Periode 16 April 2019 s/d 16 Oktober 2019

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



OLEH

NAMA : Fannisa Fristy Tiara
NIM : 117109326
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI PASTRY & BAKERY SECTION

HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA

Periode 16 April 2019 s/d 16 Oktober 2019

OLEH

NAMA : Fannisa Fristy Tiara

NIM : 117109326

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Dra. Nuharani EK., M.Pd)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0530046603

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN
DI MAIN PASTRY & BAKERY SECTION
HOTEL SHERATON MUSTIKA RESORT & SPA YOGYAKARTA
Periode 16 April 2019 s/d 19 oktober 2019**



OLEH

**NAMA : Fannisa Fristy Tiara
NIM : 117109326
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan.....

Pada tanggal

.....

Penguji

(Dra. Nuharani EK., M.Pd)

NIDN. 0530046603

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, MM)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT yang telah senantiasa memberkati dengan segala rahmat dan restu-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di hotel Sheraton Mustika Resort & Spa dengan baik tanpa ada halangan yang berarti. Adapun tujuan dari penyusunan laporan ini adalah guna memenuhi sebagian persyaratan untuk menyelesaikan program diploma III di sekolahTinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan Laporan ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah turut serta membantu, baik langsung maupun tidak langsung. Penulis juga ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, pelayanan, dan bantuan yang telah di berikan dengan tulus kepada penulis. Untuk itu dengan rasa hormat yang setulus-tulusnya penulis menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih kepada:

1. Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi ijin PKL.
2. Dra. Nuharani EK., M.Pd selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan selama Laporan Tugas Akhir berlangsung.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.st selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA yang telah member ijin PKL serta menyetujui pembuatan Tugas Akhir.

4. Bapak Afnurrobie B. Jauhari selaku General Manager Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada untuk melaksanakan praktek kerja lapangan.
5. Bapak Areza Teguh Santosa selaku Executive Chef Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang memberikan kesempatan dan bimbingan kepada penulis hal kedisiplinan serta kegigihan dalam bekerja.
6. Ibu Rini Susanti sebagai Demi Pastry Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta yang telah membimbing penulis dalam hal kebersihan dan tanggung jawab ketika penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan.
7. Keluarga besar yang telah mendukung saya secara moral maupun material dalam menyelesaikan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
8. Sahabat baik dari kelas perhotelan B yang senantiasa selalu mendukung serta memberikan semangat kepada penulis.

Meskipun penulis telah bersungguh-sungguh dalam mengerjakan penulisan laporan, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan laporan ini, karena memang masih sangat terbatas kemampuan, pengetahuan, dan keterampilan penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat di harapkan sebagai bahan masukan untuk perbaikan pada penulisan dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca yang budiman. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya dibidang food and Beverage Product.

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN BERITA ACARA	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	2
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	3

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel	6
3. Jenis Hotel	7
4. Klasifikasi Hotel	10
B. Pengertian <i>Pastry & Bakery Section</i>	13
C. Ruang Lingkup Kegiatan <i>Pastry</i>	17

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL	21
1. Sejarah Singkat Hotel Sheraton Mustika	21

2. Fasilitas di Hotel Sheraton Mustika	23
3. Struktur Organisasi Sheraton Mustika	32
4. Departemen di Sheraton Mustika.....	33
B. Deskripsi Departemen Tempat PKL.....	36
1. Gambaran Umum <i>F & B Product Department</i>	36
2. Seksi – Seksi pada <i>F & B</i>	37
3. Struktur Organisasi <i>Pastry & Bakery</i>	38
4. <i>Pastry Section</i> Sheraton Mustika	41
C. Jadwal Kerja	42
D. Pelaksanaan Kerja Harian.....	43
E. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	44
1. Standard Operational Procedure Pembuatan Sweet Bread	48
2. Produk yang Dihasilkan dari Sweet Bread	50
3. Kesalahan dalam Pembuatan Sweet Bread	51
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan	54
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran akhir-akhir ini berkembang sangat pesat seiring perkembangan zaman yang semakin modern. Pada saat ini hotel selain sebagai sarana menginap, juga menyediakan fasilitas *food and beverage* untuk memenuhi kebutuhan hidup tamu serta dapat menunjang operasional hotel.

Hotel terdiri dari beberapa bagian (*department*) salah satunya adalah *Food & Beverage Product*. *Food and Beverage Product Department* adalah tempat dimana makanan dan minuman di produksi mulai dari bahan mentah menjadi siap saji, dibuat sesuai dengan standard recipe dengan cita rasa dan sentuhan seni tinggi. *Food and Beverage Product Department* terbagi menjadi beberapa outlet atau section salah satunya adalah Section Pastry & Bakery.

Peran *Section Pastry & Bakery* di hotel sangat penting karena merupakan section yang mempersiapkan kue dan hidangan penutup (*dessert*). Maka dari itu *Section Pastry & Bakery*, mempunyai tanggung jawab dalam penyediaan dan pembuatan produk diantaranya cake, pastries, bakries, pudding, cookies, praline, dan aneka dessert lainnya. Produk *Pastry & Bakery* dapat menjadi produk yang digemari oleh tamu hotel. Salah satu produk favoritnya adalah *sweet bread*.

Sweet bread menjadi favorit karena memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang lezat. Namun demikian produk ini juga pernah mendapat komplain dari tamu. Hal ini dikarenakan pengolahan *Sweet Bread* kadang tidak sesuai dengan *Standard Operational Procedure* (SOP) sehingga menghasilkan tekstur yang keras dan warna yang gosong, serta bentuk yang kurang menarik. Dengan adanya masalah yang terjadi dalam proses pengolahan produk *Sweet Bread* di *Section Pastry & Bakery* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa, maka produk ini dapat memiliki tampilan yang berbeda. Hal inilah yang nampaknya menjadi sumber komplain dari para tamu yang menikmati produk tersebut.

Dari penjelasan tersebut di atas, penulis tertarik untuk menganalisis lebih lanjut hal tersebut dan membuat penelitian dengan judul "Analisis Tentang Pengolahan Produk *Sweet Bread* di *Section Pastry & Bakery* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa".

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana SOP yang benar dalam pengolahan produk *sweet bread* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa?
2. Bread apa saja yang dapat dihasilkan dari *sweet bread*?
3. Apa saja kesalahan dalam pembuatan *sweet bread*?

C. Tujuan

1. Untuk mengetahui SOP pembuatan *sweet bread* menurut *standard recipe*.

2. Supaya mengetahui macam-macam *bread* yang dapat dihasilkan dari *sweet bread*.
3. Supaya mengetahui kesalahan dalam pembuatan *sweet bread*.

D. Manfaat

1. Manfaat untuk Mahasiswa

- a. Menyiapkan diri menjadi tenaga kerja yang memiliki keahlian dengan pengetahuan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan dunia perhotelan.
- b. Mendapatkan ilmu dan pengalaman dalam dunia perhotelan guna penyesuaian diri di dunia kerja dan masyarakat.
- c. Untuk meningkatkan rasa percaya diri dalam memecahkan masalah.
- d. Memperluas wawasan terhadap jenis-jenis pekerjaan yang ada di *Pastry*.
- e. Mengetahui pengelolaan di bagian *Pastry*.
- f. Sebagai pertanggungjawaban atas apa yang dilaksanakan di dunia perhotelan.

2. Manfaat untuk Lembaga (Kampus)

- a. Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak hotel, sehingga lebih mudah untuk menyalurkan tenaga kerja apabila pihak hotel membutuhkan.
- b. Lembaga dapat memperoleh pengetahuan dan skill baru dalam perkembangan dunia perhotelan untuk diterapkan kepada mahasiswa.

3. Manfaat untuk Hotel

- a. Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional untuk menunjang kelancaran dan lebih efisien.
- b. Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak kampus, sehingga dapat lebih mudah untuk mendapat tenaga bantuan saat membutuhkan.