

# **LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

## **DI PASTRY**

### **Le Méridien Bali Jimbaran**

**Periode: 10 September, 2018 s/d 10 Maret, 2019**



**OLEH**

**NAMA :MELISA RIA DEVIANA BR.S.**

**NIM :116109244**

**JURUSAN :PERHOTELAN**

**PRODI :PERHOTELAN ( DIII )**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2019**

# **LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

## **DI PASTRY**

### **Le Méridien Bali Jimbaran**

**Periode: 10 September, 2018 s/d 10 Maret, 2019**



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

#### **OLEH**

**NAMA :MELISA RIA DEVIANA BR.S.**

**NIM :116109244**

**JURUSAN :PERHOTELAN**

**PRODI :PERHOTELAN (DIII)**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

**2019**

## HALAMAN PENGESAHAN



### LAPORAN TUGAS AKHIR

### DI PASTRY SECTION

### Le Méridien Bali Jimbaran

Periode: 10 September 2018 s/d 10 Maret 2019

OLEH

NAMA : MELISA RIA DEVIANA BR.S.

NIM : 116109244

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

**Ketua Jurusan**

(Hermawan P, S.Sos, S.ST., M.M.)  
NIDN . 0516057102

**Dosen Pembimbing**

(Dra Sri Larasati, MM)  
NIDN . 0511095401

# **LAPORAN TUGAS AKHIR**

## **DI PASTRY SECTION**

### **Le Méridien Bali Jimbaran**

**Periode: 10 September 2018 s/d 10 Maret 2019**



**OLEH**

**NAMA : MELISA RIA DEVIANA BR.S.**

**NIM : 116109244**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

**Telah dipertahankan di depan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal**

**20 April 2019**

**Penguji**

**(Dra Sri Larasati, MM)**

**NIDN . 0511095401**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**(Drs. Prihatno, M.M.)**

**NIDN .0519045901**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan ini dengan baik.

Kemudian pada kesempatan ini perkenankanlah penulis untuk menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat:

1. Ibu Dra Sri Larasati, MM. Selaku dosen pembimbing yang mengarahkan cara penyusun dan penulisan laporan ini dengan baik.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST, M.M Selaku ketua jurusan perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
3. Bapak Drs. Prihatno, MM. Selaku ketua yayasan STP AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Angela Ariani, SH. M.M. Selaku *training coordinator* STP AMPTA Yogyakarta
5. Ibu Angela Tasin Bentsulung selaku Human Resources Manager Le Meridien Bali Jimbaran
6. Bapak Hendri Febriadi selaku *Executive chef* Le Meridien Bali Jimbaran
7. Bapak Gede Partamadana selaku *pastry chef* yang telah memberikan banyak pengetahuan pastry kepada penulis.
8. Seluruh pimpinan dan staff Hotel Le Meridien Bali Jimbaran, yang telah banyak memberikan perhatian dan pengetahuan selama praktik kerja lapangan.

Penulis merasa tidak mampu membalas jasa yang begitu besar. Hanya doa yang saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, semoga Tuhan membalas kebaikan Bapak/Ibu dan teman-teman sekalian. Dalam menyusun laporan ini penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan.

Akhir kata penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pembaca. Semoga Laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak serta dapat dipergunakan sebagai pengetahuan yang menambah wawasan, khususnya di bidang *Food and Beverage Product*.

Yogyakarta, 12 Maret 2019

Melisa Ria Deviana Br.Sinaga

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER</b>	
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I.PENDAHULUAN</b>	
<b>A. Latar Belakang Program Praktek Kerja Lapangan.....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Praktek Kerja Lapangan.....</b>	<b>3</b>
<b>C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan .....</b>	<b>3</b>
<b>D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL) .....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II. TINJAUAN UMUM LOKASI PKL</b>	
<b>A. Latar Belakang Tempat PKL .....</b>	<b>5</b>
<b>B. Deskripsi Departemen Tempat PKL .....</b>	<b>23</b>
<b>BAB III.PEMBAHASAN PELAKSANAAN PKL</b>	
<b>A. Jadwal kerja atau <i>Shift</i> .....</b>	<b>32</b>
<b>B. Pelaksanaan Kerja <i>Trainee</i>.....</b>	<b>33</b>
<b>C. Permasalahan yang dihadapi dan penyelesaian .....</b>	<b>35</b>
<b>D. Analisis Pelaksanaan Kerja <i>Trainee</i> .....</b>	<b>36</b>
<b>BAB IV.PENUTUP</b>	
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>42</b>

<b>B. Saran .....</b>	<b>42</b>
-----------------------	-----------

**LAMPIRAN.**

- 1. Surat Pengantar Praktek Kerja Lapangan**
- 2. Surat Balasan tentang Pemberian Ijin dari Tempat PKL**
- 3. Sertifikat dan Penilaian dari Tempat PKL**
- 4. Lain – lain yang berkaitan**



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1</b> .....	<b>6</b>
<b>Gambar 2.2</b> .....	<b>7</b>
<b>Gambar 2.3</b> .....	<b>8</b>
<b>Gambar 2.4</b> .....	<b>11</b>
<b>Gambar 2.5</b> .....	<b>12</b>
<b>Gambar 2.6</b> .....	<b>13</b>
<b>Gambar 2.7</b> .....	<b>13</b>
<b>Gambar 2.8</b> .....	<b>14</b>
<b>Gambar 2.9</b> .....	<b>14</b>
<b>Gambar 2.10</b> .....	<b>15</b>
<b>Gambar 2.11</b> .....	<b>15</b>
<b>Gambar 2.12</b> .....	<b>16</b>
<b>Gambar 2.13</b> .....	<b>16</b>
<b>Gambar 2.14</b> .....	<b>17</b>
<b>Gambar 2.15</b> .....	<b>18</b>
<b>Gambar 2.16</b> .....	<b>18</b>
<b>Gambar 2.17</b> .....	<b>19</b>
<b>Gambar 2.18</b> .....	<b>19</b>

<b>Gambar 2.19</b> .....	<b>20</b>
<b>Gambar 2.20</b> .....	<b>20</b>
<b>Gambar 2.21</b> .....	<b>21</b>
<b>Gambar 2.22</b> .....	<b>21</b>
<b>Gambar 2.23</b> .....	<b>22</b>
<b>Gambar 2.24</b> .....	<b>22</b>
<b>Gambar 2.25</b> .....	<b>23</b>
<b>Gambar 2.26</b> .....	<b>31</b>

## **DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran 1: Surat Pengantar Praktek Kerja Lapangan**

**Lampiran 2: Surat Balasan tentang Pemberian Ijin dari Tempat PKL**

**Lampiran 3: Sertifikat dan Penilaian dari Tempat PKL**

**Lampiran 4: Lain – lain yang berkaitan**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Praktik Kerja Lapangan

*On the Job Training* atau Praktek Kerja Lapangan merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program Studi Perhotelan yang dilaksanakan pada suatu departemen dalam sebuah hotel. *On the Job Training* adalah suatu proses yang terorganisasi untuk melatih dan meningkatkan ketrampilan, pengetahuan, pengalaman kerja dan sikap seseorang dalam dunia kerja.

*On the Job Training* dilaksanakan untuk menerapkan ilmu yang telah diberikan secara teoritis kepada mahasiswa agar dipraktekan dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Mahasiswa dapat membandingkan antara teori dan kenyataan yang terjadi di lapangan. Adanya *on the job training* dapat menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang dunia kerja tempat dimana lulusan-lulusan mahasiswa tersebut akan bekerja. Mahasiswa akan lebih mengerti dan memahami apa yang harus dikerjakan dalam dunia kerja dengan melihat dan mempraktekkan secara langsung sistem kerja di hotel/tempat mahasiswa ketika melakukan *on the job training*.

Program *On the Job Training* merupakan modal bagi lulusan mahasiswa untuk mengembangkan pengetahuan dan pengalaman dibidang

yang diinginkan ketika akan bekerja kelak. Hal ini juga sebagai nilai tambah mahasiswa saat akan mencari pekerjaan, dimana pengetahuan dan pengalaman adalah kriteria yang diutamakan oleh perusahaan saat diadakan perekrutan karyawan oleh perusahaan.

Adanya kesempatan bahwa penulis ditugaskan untuk melaksanakan program *On the Job Training* di Le Méridien Bali Jimbaran yang berlokasi di Jl. Bukit Permai, Jimbaran, Kuta Selatan, Badung, Bali. Penulis melaksanakan *on the job training* di *Culinary department* pada *Pastry section*.

*Culinary department* merupakan departemen pendukung dan juga sebagai departemen yang mempunyai pendapatan terbesar kedua dalam hotel, dan memberikan pelayanan makanan bagi tamu hotel yang menginap di hotel maupun yang tidak. *Culinary department* dalam operasionalnya didukung oleh beberapa *section* diantaranya adalah *pastry section*. *Pastry section* merupakan bagian yang bertanggung jawab dalam menyediakan hidangan untuk *breakfast, lunch, dinner, coffee break, dessert, snack*, dan menyediakan *cake* yang dijual di *Cake Shop*.

Section ini juga dipimpin oleh seorang *pastry chef*, tugas seorang *pastry chef* tidak hanya mengatur dan memimpin *operational* pengolahan produk saja tetapi, diantaranya juga ikut menjaga standarisasi *utensil* dan *equipment* yang ada di *pastry*, beserta bahan yang digunakan untuk pengolahan. Selain itu juga seorang *pastry chef* harus mampu membuat *standart recipe* sehingga dapat mensubstitusikan bahan baku pengolahan

apabila bahan yang seharusnya dipergunakan tidak tersedia atau sulit didapatkan.

Dari permasalahan diatas Praktek Kerja Lapangan dibutuhkan agar mahasiswa dapat mengetahui secara langsung cara mengatasi permasalahan-permasalahan yang terjadi seperti diatas.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, rumusan masalah dalam laporan ini adalah:

1. Bagaimana cara seorang pastry chef dalam pensubtitusian bahan?
2. Apakah penggunaan *utensil* dan *equipment* di *pastry section* sudah sesuai *standart* ?

## **C. TUJUAN PENULISAN**

Setiap kegiatan terlebih praktek kerja lapangan pasti mempunyai tujuan yang ingin dicapai, adapun tujuan yang ingin dicapai didalam praktek kerja lapangan ini adalah:

1. Untuk mengetahui cara seorang pastry chef dalam pensubtitusian bahan
2. Untuk mengetahui kesesuaian standar *utensil* dan *equipment* yang dipergunakan dalam pengolahan pastry.

## **D. MANFAAT ON THE JOB TRAINING**

Manfaat *On the Job Training* ini adalah :

### **1. Bagi Hotel**

- a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
- b. Sebagai salah satu media promosi hotel.
- c. Dapat berbagi ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa yang melaksanakan *On the Job Training*.

### **2. Bagi Lembaga**

- a. Terlaksananya program lembaga sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
- b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori maupun praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
- c. Kesempatan bagi pihak lembaga untuk menunjukkan kualitas lembaga pada dunia pariwisata melalui mahasiswa yang melakukan program *On the Job Training*.

### **3. Bagi Mahasiswa**

- a. Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan Tugas Akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
- b. Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
- c. Mengaplikasikan secara langsung praktek dan teori yang diberikan oleh lembaga.