

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PASTRY SECTION**

**DI HOTEL GRAND DAFAM ROHAN JOGJA**

**Periode : 17 September 2018 s/d 19 Maret 2019**



**OLEH**

**NAMA : RIASA HUSNIYA R**

**NIM : 116109252**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN ( D-III )**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2019**

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PASTRY SECTION**

**DI HOTEL GRAND DAFAM ROHAN JOGJA**

**Periode : 17 September 2018 s/d 19 Maret 2019**

**Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III**

**Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta**



**OLEH**

**NAMA : RIASA HUSNIYA R**

**NIM : 116109252**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**PRODI : PERHOTELAN ( D-III )**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2019**

# HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR  
PASTRY SECTION  
DI HOTEL GRAND DAFAM ROHAN JOGJA  
Periode : 17 September 2018 s/d 19 Maret 2019**

**OLEH**

**NAMA : RIASA HUSNIYA R  
NIM : 116109252  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN ( D-III)**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

**(Yudi Setiaji, SH.,MM)**

**NIDN .0516057102**

**NIDN . 0508066401**

**BERITA ACARA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR  
PASTRY SECTION  
DI HOTEL GRAND DAFAM ROHAN JOGJA  
Periode : 16 September 2018 s/d 19 Maret 2019**



**OLEH**

**NAMA : RIASA HUSNIYA R  
NIM : 116109252  
JURUSAN : PERHOTELAN  
PRODI : PERHOTELAN ( D-III )**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal 26 April 2019**

**Penguji**

**(Yudi Setiaji, SH.,MM )**

**NIDN. 0508066401**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**( Drs. Prihatno,MM. )**

**NIDN.0526125901**

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia , sehingga laporan PKL (Praktek Kerja Lapangan) ini dapat tersusun hingga selesai.

Laporan Praktik Kerja Lapangan selama 6 bulan yang saya mulai pada tanggal 17 September 2018 – 19 Maret 2019 di *Food and Beverage Product ( Pastry Section )* Hotel Grand Dafam Rohan Jogja. Penyusunan laporan ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program Diploma ( D III ) Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Praktek kerja ini merupakan salah satu upaya dalam menjalin kerjasama yang baik dalam bidang pariwisata khususnya dalam bidang perhotelan. Dan kami harap praktek kerja ini akan memberi banyak manfaat bagi kami para mahasiswa maupun bagi pembaca.

Tidak lupa kami juga mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak-pihak yang terkait, yang telah memberi dukungan moral dan juga bimbingannya pada kami. Ucapan terimakasih ini kami tujukan kepada :

1. Bapak Yudi Setiaji, SH.,MM selaku Dosen Pembimbing dan Penulisan Laporan ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M selaku ketua jurusan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta
3. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta
4. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M selaku Koordinator Training dan Humas

5. Bapak Raden Akbar Septianto selaku *Executive Chef* Grand Dafam Rohan Jogja
6. Bapak Taufiqurrahman Selaku *Sauce Chef* Grand Dafam Rohan Jogja
7. Bapak Asep Tria Trisna Selaku *Senior Chef De Partie* Grand Dafam Rohan Jogja

Penulis menyadari atas ketidak sempurnaan penyusunan laporan kegiatan PKL ini. Namun penulis tetap berharap laporan ini akan memberikan manfaat bagi para pembaca. Demi kemajuan penulis, penulis juga mengharapkan adanya masukan berupa kritik atau saran yang berguna.

Yogyakarta, 17 Maret 2019

( Riasa Husniya Rismawati)

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER</b>	
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah .....</b>	<b>3</b>
<b>C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....</b>	<b>4</b>
<b>D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II. KEPUSTAKAAN</b>	
<b>A. Gambaran Umum Hotel.....</b>	<b>5</b>
<b>1. Pengertian Industri Perhotelan .....</b>	<b>5</b>
<b>2. Karakteristik Hotel .....</b>	<b>6</b>
<b>3. Jenis Hotel.....</b>	<b>7</b>
<b>B. Gambaran Umum Departement di Hotel .....</b>	<b>13</b>
<b>1. Pengertian <i>Pastry</i> .....</b>	<b>13</b>
<b>2. Pengertian <i>Bakery</i> .....</b>	<b>14</b>
<b>C. Bahan Baku <i>Pastry</i> .....</b>	<b>16</b>
<b>D. Klasifikasi Peralatan <i>Pastry</i> .....</b>	<b>23</b>

E. Hubungan Kerja antara Pastry dengan Dep. Lain.....	27
<b>BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA .....</b>	<b>21</b>
A. Gambaran Umum Hotel Grand Dafam Rohan Jogja .....	31
1. Profil dan Sejarah Hotel Grand Dafam Rohan Jogja .....	31
2. Fasilitas Hotel Grand Dafam Rohan Jogja .....	34
B. Gambaran <i>Food &amp; Beverage Department</i> .....	38
1. <i>Bagian Food And Beverage</i> .....	38
2. <i>Deskripsi Pastry section</i> .....	41
3. <i>Equipment Pastry section</i> .....	42
4. <i>utensil Pastry section</i> .....	42
5. <i>Job Description Pastry section</i> .....	43
6. <i>Struktur Organisasi Pastry section</i> .....	46
C. <i>Job Deskripsi di Pastry section</i> .....	47
D. <i>Jadwal Kerja di Pastry section</i> .....	48
E. <i>Pelaksanaan Kerja Harian</i> .....	48
F. <i>Analisa Pelaksaaan Kerja</i> .....	52
<b>BAB IV. PENUTUP .....</b>	<b>58</b>
A. <i>Kesimpulan</i> .....	58
B. <i>Saran</i> .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Hotel merupakan badan usaha akomodasi atau perusahaan yang menyediakan pelayanan bagi masyarakat umum dengan fasilitas jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman, jasa layanan kamar, serta jasa pencucian pakaian. Fasilitas ini diperuntukan bagi mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Hotel berfungsi sebagai suatu sarana untuk kebutuhan tamu sebagai tempat tinggal sementara. Hotel bukan hanya untuk menginap, beristirahat, makan dan minum bagi masyarakat, tetapi juga sebagai tempat untuk melangsungkan upacara, konferensi dan lain-lain sehingga penyediaan fasilitasnya pun sesuai dengan perkembangan dan kebutuhan para tamu.

*Food and Beverage Product* adalah salah satu departemen yang sangat penting dalam sebuah hotel, karena *Food and Beverage Product* bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di hotel.

*Food and Beverage Product* selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu

hotel, *Food and Beverage Product* masih dibagi menjadi beberapa section yang masing masing mempunyai tugas dan tanggung jawab sendiri sesuai dengan jenis bidang pekerjaannya. Salah satunya adalah *pastry section* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup (dessert), makanan pengiring (snack), kue (cake), dan roti (bread).

Dalam suatu hotel *pastry* termasuk bagian dari food product dapur yang ada di dalam lingkup Food and Beverage Department yang mempunyai tugas dalam pembuatan dessert/ makanan penutup, snack/makanan pengiring minum, cake/kue dan bread/roti. Dalam suatu hotel yang besar *pastry* dibagi menjadi dua bagian yaitu:

1. *Pastry* yang khusus membuat berbagai jenis dessert, snack, dan cake.
2. *Bakery* khusus menangani pembuatan berbagai jenis *bread/roti*.

Dapur *pastry* merupakan salah satu section dari Food and Beverage (F&B), dan *pastry* juga mempunyai peranan penting dalam kelancaran operasional hotel. Bagian *pastry* ini mempunyai tanggung jawab dalam pembuatan berbagai jenis kue dan roti.

Sama halnya seperti Grand Dafam Rohan Jogja. Grand Dafam Rohan Jogja merupakan hotel bintang empat yang terletak di depan JEC menjadi salah satu hotel yang dipilih oleh mahasiswa perhotelan untuk melaksanakan PKL (Praktik Kerja Lapangan) dikarenakan hotel tersebut

termasuk hotel syari'ah. *F&B Product* menjadi salah satu dari banyak department di hotel yang diminati oleh mahasiswa untuk melaksanakan PKL.

Adapun permasalahan yang terjadi yaitu, pemilihan kualitas bahan makanan itu juga mempengaruhi pada hasil masakan yang akan dihasilkan nantinya. Tetapi kualitas bahan makanan yang sering dibeli itu kualitasnya kurang baik. Jadi pemilihan bahan makanan itu harus selalu diperhatikan agar tidak menimbulkan *complaint*. Selain itu juga dalam pembuatan *Sweet Bread* harus diperhatikan bentuk dan teksturnya agar tetap stabil sesuai standar, demi mencapai kepuasan tamu.

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 uraian latar belakang masalah di atas, rumusan masalah yang akan diuraikan yaitu:

1. Bagaimana cara pemilihan kualitas bahan yang bagus?
2. Bagaimana cara membuat *Sweet Bread* agar bentuk dan tekstur stabil?

## **C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan**

1. Untuk dapat memilih kualitas bahan yang bagus agar dapat menghasilkan suatu *product* yang berkualitas.
2. Agar dapat mengetahui cara penyimpanan makanan / roti di Hotel Grand Dafam Rohan secara baik dan benar.

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a. Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan atau tamat kuliah.
  - b. Sebagai pengalaman kerja awal untuk mahasiswa sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata.
2. Manfaat bagi Akademik
  - a. Menciptakan kerjasama antara hotel dengan Ampta.
  - b. Mampu mengembangkan program kemitraan.
3. Manfaat bagi Perusahaan
  - a. Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
  - b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).