

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION
NOVOTEL JAKARTA GAJAH MADA
Periode : 03 September 2018 s/d 03 Maret 2019



OLEH

NAMA : ROSNA TRIA DEWI

NIM : 116109255

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION
NOVOTEL JAKARTA GAJAH MADA
Periode : 03 September 2018 s/d 03 Maret 2019

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



OLEH

NAMA : ROSNA TRIA DEWI

NIM : 116109255

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI PASTRY SECTION

NOVOTEL JAKARTA GAJAH MADA

Periode : 03 September 2018 s/d 03 Maret 2019

OLEH

NAMA : ROSNA TRIA DEWI

NIM : 116109255

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Drs. Budi Hermawan.,M.M)

NIDN . 0516057102

NIDN . 0523026601

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION
NOVOTEL JAKARTA GAJAH MADA
Periode : 03 September 2018 s/d 03 Maret 2019**



OLEH

**NAMA : ROSNA TRIA DEWI
NIM : 116109255
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (DIII)**

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

05 April 2019

Penguji

(Drs. Budi Hermawan.,MM)

NIDN. 0523026601

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs Prihatno, MM.)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Segala Puja dan Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas berkat rahmat dan karuniaNya penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik dan tepat waktu. Sholawat serta salam penulis sampaikan kepada Nabi besar kita Muhammad SAW yang telah memberikan pedoman hidup yakni Al-Qur'an dan Sunnah untuk keselamatan umat di dunia.

Laporan Tugas Akhir ini di tulis berdasarkan Praktek Lapangan yang telah ditempuh selama 6 bulan pada 03 September 2018 sampai 03 Maret 2019 di Novotel Jakarta Gajah Mada. Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu sehingga laporan diselesaikan tepat pada waktunya. Laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi sempurnanya laporan ini.

Semoga laporan ini memberikan informasi dan bermanfaat untuk pengembangan wawasan dan penigkatan ilmu pengetahuan bagi kita semua serta mampu memberikan inspirasi dalam bekerja dimasa mendatang.

Untuk itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Drs.Santosa.,MM selaku dosen pembimbing kelas
2. Bapak Drs. Prihatno,MM selaku Ketua STP AMPTA

3. Bapak Hermawan Prasetyo,S.Sos,S.ST.,M.M. selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta.
4. Bapak Drs. Budi Hermawan.,MM selaku dosen pembimbing penyusunan Tugas Akhir yang telah membantu membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir
5. Bapak Christian F Jhones selaku *General Manager* Novotel Hotel Jakarta Gajah Mada
6. Chef Adik Wahyudi selaku *Executive Chef* Novotel Jakarta gajah Mada
7. Chef Ratih Moniqa Ramadani selaku *Pastry Chef* Novotel Jakarta Gajah Mada
8. Seluruh Staff, Daily Worker serta teman-teman training di Novotel Jakarta Gajah Mada yang telah mendukung, membantu dan memberikan ilmu kepada penulis.
9. Orang Tua dan Kakak Tercinta yang telah membantu dan mendukung penulis baik materi maupun doa sehingga mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu
10. Para Sahabatku (Rizki, Roifiko, Pajar) yang telah memberikan semangat dan dukungan serta teman Perhotelan B dan Keluarga KPM Galuh Rahayu Ciamis-Yogyakarta yang telah membantu menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Yogyakarta, 23 Maret 2019

Rosna Tria Dewi

NIM.116109255

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

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

BAB I PENDAHULUAN

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

BAB II KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Industry Perhotelan	
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel	6
3. Jenis Hotel.....	7
B. Gambaran Umum Departemen Hotel	

1. Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i>	9
2. Pengertian <i>Pastry Bakery</i>	11
3. Bagian <i>Pastry Section</i>	12
4. Struktur <i>Organisasi Pastry Bakery</i>	16
5. Alat dan Bahan <i>Pastry Bakery</i>	18
6. Jenis <i>Pastry Product</i>	28
7. Kesalahan Yang sering Terjadi dalam pembuatan Roti dan Kue	29

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Hotel Novotel Jakarta Gajah Mada.....	30
1. Sejarah Novotel Jakarta Gajah Mada	31
2. Lokasi Novotel Jakarta Gajah Mada	32
3. Fasilitas Novotel Hotel Gajah Mada	33
B. Jadwal kerja dan Deskripsi Pastry Bakery Novotel Gajah Mada .	35
C. Struktur organisasi dan Tugas Tanggung Jawab	45
D. SOP Pengolahan di Pastry Bakery	47
E. Analisis Pelaksanaan.....	48
1. Pengolahan Produk <i>Pastry Bakery</i>	49
2. Penyebab kegagalan Produk <i>Pastry Bakery</i>	50

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	55
B. Saran	56

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

- 1. Surat Pengantar PKL**
- 2. Sertifikat PKL/ Surat Keterangan telah Mangikuti PKL dari Hotel
Novotel**
- 3. Sertifikat Kompetensi**
- 4. Lain-lain yang Berkaitan**

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tipe-tipe Hotel	7
Tabel 2.2 Klasifikasi Hotel	8
Tabel 3.1 Meeting Room.....	36
Tabel 3.2 Jadwal Kerja.....	40
Tabel 3.3 Struktur Organisasi	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pudding	13
Gambar 2.2 Assorted Cake	13
Gambar 2.3 Marble Cake	14
Gambar 2.4 French Bread	15
Gambar 2.5 Toast Bread	15
Gambar 2.6 Danish Pastry.....	16
Gambar 2.7 Table Preparation	18
Gambar 2,8 Kitchen Scale.....	19
Gambar 2.9 Volume Measure	19
Gambar 2.10 Bowl	19
Gambar 2.11 Bench Scraper	20
Gambar 2.12 Baking Pan	20
Gambar 2.13 Food Mixer	21
Gambar 2.14 Oven	21
Gambar 2.15 Pastry Brush	21
Gambar 2.16 Palet knife.....	22
Gambar 2.17 Piping Bag & Sduit	22
Gambar 2.18 Ballon Wishk.....	22
Gambar 2.19 Knife.....	23
Gambar 2.20 Pastry Wheel	23

Gambar 2.21 Dough Sheet	23
Gambar 2.22 American Bread Mould	24
Gambar 2.23 Bread Slicer	24
Gambar 2.24 Can Opener	24
Gambar 3.1 Novotel Jakarta Gajah Mada	32
Gambar 3.2 Jakarta Ballroom	35
Gambar 3.3 Le Bar	36
Gambar 3.4 Square Restaurant	37
Gambar 3.5 Fitness Center	38
Gambar 3.6 Spa Room	38
Gambar 3.7 Pool	39

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Seiring berjalannya waktu kepariwisataan Indonesia berkembang pesat tumbuh menjadi sebuah industry yang dapat berdiri sendiri. Saat ini salah satu penunjang utama akomodasi adalah hotel. Hal ini cukup beralasan karena hotel adalah sebagai sarana akomodasi bagi para wisatawan, baik wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara yang sedang melakukan perjalanan. Sarana akomodasi seperti hotel ini digunakan untuk beristirahat, bersantai dan juga sebagai tempat tinggal sementara bagi wisatawan.

Perkembangan pariwisata dapat dilihat melalui pertumbuhan hotel yang signifikan. Sekarang ini banyak hotel-hotel baru yang dipersiapkan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang sedang melakukan perjalanan. Tidak hanya dilihat dari itu, juga dapat dilihat dari banyaknya kunjungan wisatawan domestik ataupun mancanegara ke suatu daerah atau Negara.

Melihat pertumbuhan hotel yang sangat pesat ini, persaingan hotel satu dengan yang lainnya menjadi sangat ketat. Mereka terus meningkatkan kualitas hotel dengan kelebihan masing-masing, dari jenis hotel, pelayanan, dan fasilitasnya. Sehingga wisatawan bisa memilih sesuai dengan apa yang mereka inginkan. Hotel tidak hanya berfungsi sebagai penginapan, namun juga sebagai tempat pertemuan, dan juga tempat berlibur keluarga. Hotel juga

digunakan untuk keperluan beberapa *event* antara lain : pernikahan, *meeting*, pameran, ataupun seminar, *event* tersebut mampu meningkatkan pendapatan suatu hotel. Besar kecilnya pendapatan hotel disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya *Room, Food Product, Ballroom, dan Meeting room*.

Di dalam hotel sendiri ada departemen yang saling bersangkutan satu dengan yang lainnya yang memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing. Diantaranya ada departemen *Food and Beverage Product* yang bertugas mengelola dan menyediakan makanan dan minuman di hotel. Departemen ini bisa memberikan penghasilan terbesar pada hotel, saat ramai menerima *event* dibandingkan penjualan kamar. Dengan begitu departemen *Food and Beverage Product* harus selalu meningkatkan kualitas dan kinerja kerjanya.

Food and Beverage Product di Novotel Hotel Gajah Mada Jakarta memiliki beberapa *section* yang mampu menghasilkan pendapatan, yaitu *hot kitchen, Chinesee kitchen, cold kitchen, Dimsum kitchen* dan juga *pastry bakery section*.

Pastry dan *Bakery* sendiri mempunyai tugas dan tanggung jawab mulai dari persiapan bahan, pembuatan dan penyajian *dessert* atau makanan penutup seperti *snack, cake, cookies* dan *bread* untuk keperluan *breakfast, lunch, dinner* dan *coffe break* serta memiliki peran dalam mempersiapkan produk untuk memenuhi semua pesanan yang datang dari tamu hotel. Bagian *pastry* sering kali menghadapi banyak persoalan antara lain yaitu cara

pengolahan produk *pastry* yang benar, dan mengurangi tingkat kegagalan pada hasil Produk

Maka dari itu, alasan penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di hotel yaitu ingin mengetahui bagaimana cara mengolah bahan menjadi Produk agar tidak mengalami banyak kegagalan hasil akhir produk.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, rumusan masalah yang akan diuraikan adalah:

1. Bagaimana prosedur pengolahan *Pastry* di Hotel Novotel Jakarta Gajah Mada?
2. Apa saja penyebab kegagalan pada Produk *Pastry Bakery* Novotel Jakarta Gajah mada?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, Praktek Kerja Lapangan ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Ingin mengetahui prosedur pengolahan produk *pastry* di Hotel Novotel Jakarta Gajah Mada
2. Ingin mengetahui penyebab kegagalan pada sebuah Produk

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mengetahui kondisi nyata proses produksi di dunia Industry Perhotelan.

- b. Mengetahui dan mampu mengikuti perkembangan produksi industry boga sesuai perkembangan industry
 - c. Menambah ilmu dan wawasan terakait perkembangan dunia *pastry* dan produksinya, pengelolaannya, serta penyajiannya. Untuk menambah pengalaman saat kerja di dunia industry pariwisata
 - d. Mampu meningkatkan *hard skill* dan *soft skill*
 - e. Mampu mengetahui hubungan antara dunia kerja dengan dunia pendidikan.
2. Manfaat Bagi STP AMPTA Yogyakarta
- a. Terjalin hubungan baik antara Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dengan Novotel Jakarta Gajah Mada sehingga mampu menciptakan kerjasama dengan baik perihal ketenagakerjaan.
 - b. Mampu menghasilkan tenaga kerja yang terampil dan tentunya banyak diserap oleh perusahaan atau hotel
 - c. Meningkatkan mutu pendidikan yang kurang sehingga dapat meningkatkan tenaga kerja yang terampil.
3. Manfaat Bagi Hotel
- a. Memiliki tenaga kerja yang ahli dan terampil sehingga mampu diserap oleh perusahaan
 - b. Sebagai wadah penyaluran tenaga kerja atau sumber daya manusia
 - c. Adanya banyak tenaga kerja sehingga *section* ini dapat meningkatkan mutu hasil kerja.