TUGAS AKHIR

DI PASTRY SECTION HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA

Periode : 03 September, 2018 s/d 02 Maret, 2019

OLEH

NAMA : SKOLASTIKA SEKAR

NIM : 116109177

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN(D.III)

KELAS : A

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2019

TUGAS AKHIR

DI PASTRY SECTION HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA

Periode : 03 September, 2018 s/d 02 Maret, 2019

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

OLEH

NAMA : SKOLASTIKA SEKAR

NIM : 116109177

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D.III)

KELAS : A

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2019

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA

FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)

Periode : 03 September, 2018 s/d 02 Maret, 2019

OLEH

NAMA : SKOLASTIKA SEKAR

NIM : 116109177

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN(D.III)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan	**Dosen Pembimbing**
(Hrmawan Prastyanto,S.Sos.S.ST.,M.M.)	**(Dra. Heni Susilowati M.M.)**
NIDN . 0516057102	**NIDN.0505026202**

BERITA ACARA UJIAN

TUGAS AKHIR

DI PASTRY SECTION HOTEL NOVOTEL

YOGYAKARTA

Periode : 03 September, 2018 s/d 02 Maret, 2019

OLEH

NAMA : SKOLASTIKA SEKAR

NIM : 116109177

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN(D.III)

Telah dipertahankan didepan penguji dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal

20 Mei 2019

Penguji

(Dra. Heni Susilowati M.M.)

NIDN.0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno.MM)

NIDN.0516057102

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur saya panjatkan atas kehadiran Tuhan yang mahaesa karena berkat rahmat, karunia,dan hidayah-Nya. TUGAS AKHIR DI PASTRY SECTION HOTEL NOVOTEL YOGYAKARTA dapat diselesaikan. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini merupakan syarat dalam melaksanakan Program Diploma III di STP AMPTA Yogyakarta.

Dalam proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini tidak sedikit halangan yang penulis temui. Untuk itu dengan penuh rasa tulus penulis mengucapkan terimakasih yang sebanyak-banyakanya kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilowati,MM. selaku dosen pembimbing yang selalu bijaksana dalam membimbing kami dan bersedia memberikan waktu selama penulisan Laporan Praktek Kerja Lapangan.
2. Bapak Drs. Prihatno, M. M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M. M. selaku ketua jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan sehingga Laporan Praktek Kerja Lapangan ini berjalan dengan lancar.

Yogyakarta,20 MEI 2019

(SkolastikaSekar Arum Nugraha)

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN ii

BERITA ACARA UJIAN iii

KATA PENGANTAR iv

DAFTAR ISI..... v

DAFTAR GAMBAR vii

DAFTAR TABEL viii

BAB I PENDAHULUAN..... 1

A. Latar Belakang Masalah..... 1

B. Rumusan Masalah 3

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan..... 3

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL) 4

BAB II KEPUSTAKAAN..... 5

A. GambaranUmum Perusahaan/Hotel..... 5

1. Pengertian Industry Perhotelan 5

2. Karakteristik Hotel..... 7

3. Jenis Hotel..... 8

4. Departemen Yang Ada Di Hotel..... 14

B. GambaranUmum F&B Departemen 22

1. Definisi F&B Departemen 22

2. Tujuan Kegiatan Food & Beverage Department 22

C. Definisi Pastry 24

1. Peranan pastry 24

2. Job Descriptionnya Pastry 25

3. Equipment Patry 27

4. Cooking Methode 30

5. Bahan Baku Pastry 31

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA 39

A. Deskripsi Hotel Lokasi PKL 39

B. DeskripsiDepartemenTempatLokasi 49

C. Job Description Objek PKL 50

D. Jadwal Kerja 52

E. Pelaksanaan Kerja Harian 53

F. Analisis Pelaksanaan Kerja 54

BAB IV PENUTUP 59

A. Kesimpulan 59

B. Saran 59

DAFTAR PUSTAKA 60

LAMPIRAN 61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi Pastry Kitchen Department 25

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Hotel Novotel Yogyakarta 45

Gambar 3.2 Struktur Organisasi kitchen Hotel Novotel Yogyakarta 50

DAFTAR TABEL

Table 3.1 Schedule PKL di Pastry Section Hotel Novotel Yogyakarta 53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang PKL

Indusri perhotelan terus berkembang seiring dengan perkembangan dunia usaha, ditandai dengan terus bertambahnya jumlah hotel yang ada di Indonesia dengan berbagai klasifikasi baik regional maupun internasional. Hotel merupakan satu industry atau usaha jasa yang dikelola secara komersial. Artinya dalam menyediakan jasa yang biasa juga disebu sebagai "product" kepada calon konsumen dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan yang sebesar-besarnya. Dalam industry perhotelan saat ini sedang dihadapkan pada pesaingan yang ketat, maka sebuah hotel harus mampu memiliki *service of excellen* atau harus mampu merebut hati konsumen karena hanya hotel yang memilki *service of excellent* yang akan mampu memenangkan persaingan.

Hotel sebagai suatu usaha jasa merupakan sarana pendukung kegiatan pariwisata, dimana pengelolaannya dilakukan secara professional dan didukung oleh tenaga-tenaga yang memiliki kompetensi/keterampilan baik dalam bidang perhotelan. Dengan keterlibatan hotel sebagai sarana pendukung pariwisata ini diharapkan dapat membuka dan memperluas lapangan kerja. Maka hotel membuka praktek kerja lapangan bagi mahasiswa yang ingin belajar dan menambah pengalaman di hotel.

Dan tempat yang akan saya pilih untuk melaksanakan praktek kerja lapangan yaitu di Hotel Novotel, hotel ini berbintang 4 dan beralamat di jl.Jend.Sudirman No.89,Terban,Gondokusuman,Kota Yogyakarta. Saya memilih hotel ini karena dekat dengan rumah dan juga direkomendasikan oleh teman karena kebanyakan yang training ditempat ini lulus dengan hasil yang memuaskan.

Hotel juga memiliki banyak department yang terkait, salah satu department tersibuk di restoran hotel adalah departemen *Food and Beverage* produk khususnya pastry. Departemen ini bertugas untuk membuat semua produk roti,produk kue,*biscuit* dan *dessert* lainnya. *Pastry and bakery section* merupakan *section* atau divisi di bawah naungan main kithcen yang bertanggung jawab menangani berbagai *event-event* hotel seperti *wedding party, birthday party coffe break, breakfast, lunch, dinner*, dan lain-lain. Masalah yang sering ditemui yaitu kurangnya kesadaran untuk hygiene sanitasi penanganan bahan makanan seperti kurangnya menjalankan FIFO,tidak memperhatikan suhu chiller/freezer akibatnya adonan yang sudah jadi cepat mengembang . Di section ini juga banyak di temui kegagalan pada pembuatan produk pastry karena banyak faktor yang memperngaruhi.

Dan saya memilih section ini, Alasan saya memilih PKL dipastry karena saya ingin mempelajari lebih dalam ilmu tentang pastry di hotel seperti job descriptionnya, selain itu saya ingin melatih lagi dibidang ini agar dapat mengurangi kegagalan saat pembuatan produk pastry dan juga

menambah pengalaman saya untuk bekerja dihotel, agar kelak saya siap dan dapat mempraktekannya pada waktu bekerja disuatu tempat dan apabila saya membuka usaha dibidang ini.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah ,penulis merumuskan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini. Adapun rumusan masalah laporan ini adalah:

1. Bagaimana standart hygiene dan sanitasi pada penanganan bahan makanan?
2. Apa faktor – faktor yang mempengaruhi kegagalan pada saat pembuatan produk pastry?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Tujuan dari laporan ini adalah :

1. Ingin mengetahui bagaimana standart hygiene dan sanitasi pada penanganan bahan makanan
2. Ingin mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kegagalan saat pembuatan produk pastry

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Manfaat bagi Mahasiswa

a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang diperoleh di bangku perkuliahan.

b. Menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industri.
c. Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian dibidang praktek.

2. Manfaat bagi Akademik

a. Terjalinnya kerjasama "bilateral" antara Universitas dengan perusahaan.
b. Universitas akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja Magang.
c. Universitas yang akan dikenal di dunia industri.

3. Manfaat bagi Perusahaan

a. Adanya kerjasama antara dunia pendidikan dengan dunia industri/ perusahaan sehingga perusahaan tersebut dikenal oleh kalangan akademis.
b. Adanya kritikan-kritikan yang membangun dari mahasiswa-mahasiswa yang melakukan Praktek Magang.
c. Perusahaan akan mendapat bantuan tenaga dari mahasiswa-mahasiswa yan melakukan praktek.
d. Adanya orang yang mengaudit perusahaan tanpa mengeluarkan biaya dengan adanya laporan-laporan magang yang diberikan kepada perusahaan.