

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**PASTRY SECTION**  
**DI BIDADARA GRAND SAVOY HOMANN BANDUNG**  
**Periode 15 November 2018 – 14 April 2019**



**OLEH**

**NAMA : YUNITA NUR AZIZAH SAPUTRI**

**NIM : 116109223**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2019**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**PASTRY SECTION**  
**DI BIDADARA GRAND SAVOY HOMANN BANDUNG**  
**Periode 15 November 2018 – 14 April 2019**

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



**OLEH**

**NAMA : YUNITA NUR AZIZAH SAPUTRI**

**NIM : 116109223**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2019**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

**PASTRY SECTION**

**DI BIDADARA GRAND SAVOY HOMANN BANDUNG**

**Periode 15 November 2018 – 14 April 2019**

**OLEH**

**NAMA : YUNITA NUR AZIZAH SAPUTRI**

**NIM : 116109223**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

**Dosen Pembimbing**

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

**(Santosa,DRS,.M.M)**

**NIDN. 0516057102**

**NIDN. 0519045901**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**PASTRY SECTION**  
**DI BIDADAKARA GRAND SAVOY HOMANN BANDUNG**  
**Periode 15 November 2018 – 14 April 2019**



**OLEH**

**NAMA : YUNITA NUR AZIZAH SAPUTRI**

**NIM : 116109223**

**JURUSAN : PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada tanggal, Mei 2019**

**Penguji**

**Santosa,DRS,.M.M**

**Mengetahui**

**Ketua STP AMPTA**

**Drs. Prihatno, MM**  
**NIDN. 052 612 5901**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmatnya, serta dengan sepenuh hati, penulis dapat menyelesaikan laporan akhir. Penulisan laporan ini dilakukan sebagai syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya pada program study Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Selama proses penulisan laporan akhir ini, penulis sempat mengalami beberapa hambatan maupun kesulitan yang terkadang membuat penulis berada di titik terlemah pada dirinya. Namun dengan adanya doa, restu dan dorongan dari orangtua yang tak pernah putus menjadikan penulis bersemangat untuk melanjutkan penulisan laporan akhir ini. Untuk itu dengan segala bakti penulis memberikan penghargaan setinggi-tinggi dan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak dan Ibu tercinta. Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Santosa,DRS,.M.M. Selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktunya mendampingi dan membimbing selama proses penyusunan Tugas Akhir
2. Bapak Drs.Prihatno,MM. Selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kemudahan dalam melaksanakan praktek kerja lapangan di Hotel Savoy Homann Bandung
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST., M.M. Selaku ketua Jurusan Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kemudahan dalam melaksanakan praktek kerja lapangan

4. Seluruh dosen dan staff STP AMPTA yang telah membantu lancarnya proses praktek kerja lapangan
5. Bapak Yanto Anton Rianto selaku CDP Pastry yang telah memberikan pengarahan serta membimbing saya dalam melaksanakan praktek kerja lapangan saya di Hotel Savoy Homann Bandung
6. Seluruh pihak staff serta kitchen crew Hotel Savoy Homann yang telah membantu penulis melancarkan praktek kerja lapangan di Hotel Savoy Homann Bandung
7. Dan seluruh pihak yang telah membantu yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis berharap semoga berhasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, Mei 2019

Yunita Nur Azizah S

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

HALAMAN JUDUL ..... i

HALAMAN PENGESAHAN ..... ii

BERITA ACARA UJIAN..... iii

KATA PENGANTAR ..... iv

DAFTAR ISI ..... vi

### BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah ..... 1

B. Rumusan Masalah ..... 5

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan ..... 5

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan ..... 5

### BAB II. KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Hotel ..... 8

1. Pengertian Hotel ..... 9

2. Karakteristik Hotel ..... 12

3. Jenis-Jenis Hotel ..... 13

4. Fasilitas Usaha Hotel ..... 15

5. Department-Department Hotel ..... 16

B. Gambaran Umum Food And Beverage Department.....18

1. Pengertian Food And Beverage Department ..... 18

2. Tugas-Tugas Pokok Food And Beverage ..... 21

3. Pengertian Pastry .....	25
4. Pengertian Bakery .....	26
5. Bahan Baku Pastry Bakery .....	27
6. Peralatan Pastry Bakery .....	30
7. Perawatan Peralatan Dapur.....	34
 <b>BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN</b>	
A. Deskripsi Hotel Bidakara Grand Savoy Homann .....	40
B. Deskripsi Departemen Tempat Praktek Kerja Lapangan.....	52
C. Job Description Obyek PKL .....	54
D. Jadwal Kerja .....	58
E. Pelaksanaan Kerja Harian .....	59
F. Analisis Pelaksanaan Kerja.....	62
 <b>BAB IV. PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	68
B. Saran.....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>71</b>

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya, akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman dari berbagai aspek untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelangganya. Pengertian pariwisata, menurut UU. No 10 tahun 2009 pasal 1 ayat 1 mengenai pariwisata adalah “Kegiatan Perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang yang mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara”.

Salah satu unsur yang penting dalam kegiatan Pariwisata yang mempunyai peranan penting adalah fasilitas Akomodasi dalam bentuk bangunan atau hotel. Hal ini merupakan komponen yang memegang peranan yang sangat penting dalam menunjang pariwisata khususnya di Negara Indonesia, disamping Industri yang berkembang di bidang kepariwisataan yang lainnya.

Perkembangan hotel-hotel di Indonesia pun makin meningkat, khususnya di Kota Bandung. Itu terbukti dengan makin meningkatnya jumlah hotel, baik yang sudah beroperasi maupun hotel-hotel yang baru

berdiri. Kota Bandung merupakan salah satu kota yang mempunyai tempat-tempat pariwisata yang menarik dibanding dengan kota-kota lainnya di Indonesia.

Fungsi hotel sebelum Era Globalisasi seperti sekarang ini biasanya sering digunakan sebagai sarana tempat tinggal sementara dan sarana berbisnis yang dilakukan oleh pelaku bisnis. Namun saat ini hotel bukan saja suatu bentuk bangunan yang didalamnya hanya melayani jasa makanan dan minuman saja tetapi hotel juga sekarang ini dapat memberikan pelayanan lainnya seperti acara-acara seminar, resepsi pernikahan, dan lain-lain.

Secara umum produk yang dijual oleh pihak manajemen hotel terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*Tangible Product*) seperti kamar hotel, restoran, spa, dan fasilitas hotel lainnya dan produk tidak nyata (*Intangible Product*) seperti kenyamanan, layanan, suasana dan lain sebagainya (Soekadijo, 1996:3). Hotel Bidakara Grand Savoy Homann Bandung dalam menunjang kelancaran usaha jasa, juga menawarkan kedua produk tersebut kepada calon pelanggan dalam pelaksanaannya, hotel Bidakara Grand Savoy Homann Bandung memiliki standar tersendiri. Yang ditekankan kepada setiap karyawan dalam memberikan layanan kepada pelanggan khususnya aspek *intangible product* sebagai salah satu jasa yang siap dinikmati, utamanya pada bagian dapur (*kitchen*) restoran hotel perihal kesehatan dan kebersihan dalam pengelolaan makanan.

Dalam mengolah makanan untuk mencapai kecepatan dan ketepatan operasional dapur, akan didukung dengan adanya peralatan dapur. Pengertian dari peralatan dapur menurut Safari dalam buku yang berjudul Peralatan Dapur dan Perawatannya (1996:9) di bagi menjadi 2 kelompok, yaitu:

1. *Kitchen utensil* yaitu peralatan dapur yang kecil dan mudah untuk dipindah-pindahkan. *Kitchen utensil* dibagi menjadi:
  - a) *Cooking utensil* seperti *Sautoir, Roasting Pan, Frying Pan, Pan, Spatula, and Baking Tray*.
  - b) *Cutting utensil* yaitu *Knife, Bone Chopper, Fish Scisso, Vegetable Cutter, Butcher Saw*.
  - c) *Auxiliary/Additional utensil* seperti *Colander, Milk Jug, Strainer, Container and Tray*.
2. *Kitchen equipment*, yaitu peralatan dapur yang besar dan berat, sulit untuk dipindah-pindahkan dan memerlukan instalasi khusus. *Kitchen equipment* dikelompokan menjadi:
  - a) *Large Kitchen Equipment* seperti *Sink, Fish Fryer, Oven, Stoves, Boiler and Stemer*
  - b) *Mechanical Equipment*, misalnya *Meat Slicer, Potato Peeler, Chopper, Scale, Griller*
  - c) *Chilling/Freezing Equipment* seperti *Chiller/Refrigrator, Reach-in Refrigerator, Walk-in Refrigerator*

Untuk itu, dapur harus dilengkapi dengan sejumlah peralatan yang memadai baik jenis maupun jumlahnya disesuaikan dengan makanan yang akan disajikan. Selanjutnya, dijelaskan oleh Safari (1996:4) dalam bukunya yang berjudul Peralatan Dapur dan Perawatannya bahwa pengadaan peralatan dapur memiliki tujuan untuk mencapai:

1. Kecepatan Kerja (*Work Speed*)
2. Keselamatan Kerja (*Work Safety*)
3. Kebersihan dan Kesehatan Makanan (*Food Hygiene*)
4. Penghematan Biaya Produksi (*Production Cost-Saving*)
5. Kualitas produk yang baik (*Production Quality*)

Dalam perawatan peralatan dapur diperlukan perhatian yang khusus, hal ini diungkapkan oleh Atmodjo dan Fauziah dalam bukunya Manajemen Stewarding (2007:19) bahwa “Menangani peralatan diperlukan perhatian khusus, sikap hati-hati dan teliti. Tidak boleh menyalahkan peralatan, tetapi harus digunakan sesuai fungsinya. Sehabis dipakai harus langsung dicuci, dirawat, disimpan dengan rapih dan aman.” Dari kutipan tersebut, sebuah peralatan membutuhkan pemeliharaan yang baik untuk menjaga kondisi peralatan dapur agar tidak mudah rusak.

Berdasarkan hasil dari adanya kegiatan Program Pengalaman Lapangan ini, penulis bisa melakukan observasi langsung di Hotel Bidakara Grand Savoy Homann Bandung dan menemukan beberapa masalah diantaranya ada beberapa peralatan dapur besar (*Kitchen Equipment*) seperti: *Chiller Reach-in* (lemari Pendingin) yang tidak layak

pakai karena suhu tidak stabil, berbau, dan sering tidak menyala. Lalu ada *stove* (kompor) yang hanya mengeluarkan api setengah lingkaran karena banyaknya kotoran hasil pembakaran yang menumpuk dan tidak dibersihkan. Kemudian ada *oven* yang kadang pada saat akan digunakan suhu tidak bisa naik, tombol untuk mengatur waktunya pun sudah tidak bisa dipakai sehingga membutuhkan alat lain untuk dapat mengatur waktu ketika oven sedang digunakan.

Berdasarkan pada uraian diatas, penulis mengangkat masalah mengenai pemeliharaan peralatan dapur melalui tugas Laporan Program Pengalaman Lapangan ini yang berjudul: “Standar Perawatan Peralatan Dapur Besar (*Kitchen Equipment*) pada *Pastry dan Bakery Departement* di Hotel Bidakara Grand Savoy Homann Bandung”.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Peralatan *pastry and bakery* apa sajakah yang digunakan di Hotel Bidakara Grand Savoy Homann Bandung?
2. Bagaimana perawatan peralatan *pastry and bakery* di Hotel Bidakara Grand Savoy Homann Bandung?

## **C. Tujuan**

1. Untuk mengetahui peralatan *pastry and bakery* yang digunakan di Hotel Bidakara Grand Savoy Homann Bandung.
2. Untuk mengetahui perawatan peralatan di Hotel Bidakara Grand Savoy Homann Bandung.

#### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)**

1. Manfaat bagi mahasiswa
  - a. Lebih memberikan gambaran yang jelas pengaruh komputerisasi dalam dunia kerja
  - b. Sebagai perbandingan antara teori yang telah didapat selama perkuliahan dengan kenyataan yang ada di dunia kerja.
  - c. Dapat memperoleh kemudahan untuk memahami dan menekuni pekerjaan yang diberikan perusahaan.
  - d. Untuk menambah wawasan dan pengalaman bagi mahasiswa tentang kesehatan dan keselamatan kerja.
2. Manfaat bagi akademik
  - a. Mampu mengembangkan ilmu yang didapat dalam perkuliahan dengan kebutuhan dunia kerja.
  - b. Mampu mengembangkan program kemitraan lainnya.
  - c. Untuk menambah pengetahuan dan bahan bacaan perpustakaan akademik, sehingga menjadi bahan pembelajaran mahasiswa lain.
3. Manfaat bagi perusahaan
  - a. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk membuat perencanaan dan kebijaksanaan yang tepat dimasa yang akan datang dalam membantu meringankan tugas yang ada diperusahaan.
  - b. Diharapkan dengan adanya praktek kerja lapangan ini, STP AMPTA dapat membina hubungan baik dan kerja sama dengan perusahaan lain dimana para mahasiswa/i melaksanakan praktek kerja lapangan.