

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY
SWISS-BELBOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 17 Agustus 2018 s/d 17 Februari 2019



OLEH

NAMA : NURUL AINI
NIM : 116109249
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)
KELAS : B

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY
SWISS-BELBOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 17 Agustus 2018 s/d 18 Februari 2019

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



OLEH

NAMA : NURUL AINI
NIM : 116109249
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2019

HALAMAN PENGESAHAN



DI PASTRY

SWISS-BELBOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA

Periode : Agustus 2018 s/d Februari 2019

OLEH

NAMA : NURUL AINI

NIM : 116109249

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

(Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M)

(Drs. Santosa, M.M)

NIDN .0516057102

NIDN .051904590

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY
SWISS-BELBOUTIQUE HOTEL YOGYAKARTA
Periode : 17 Agustus 2018 s/d 17 Februari 2019



OLEH

NAMA : NURUL AINI
NIM : 116109249
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : PERHOTELAN (D III)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 10 April 2019

Penguji

(Drs. Santosa,.M.M)

NIDN. 051904590

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

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. Bapak Drs. Santosa,.M.M Selaku dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan yang telah 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 STP AMPTA Yogyakarta.
4. Ibu Angela Ariani, SH. M.M. Selaku *training coordinator* STP AMPTA Yogyakarta.
5. Ibu Erny Kusmastuti selaku *Genaral Manager* Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan.
6. Bapak Ahmad Hadi Ashri selaku *Executive Chef* Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan dan bimbingan kepada penulis dalam hal kedisiplinan dan kerapihan dalam bekerja.

7. Bapak Eko Widiyanto selaku *Chef Pastry* Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam hal bertanggungjawab kepada seluruh pekerjaan yang penulis laksanakan.
8. Seluruh staff *pastry* di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta yang telah mengajari dan membagi ilmu kepada penulis.
9. Semua keluarga dan sahabat-sahabat saya yang tidak pernah berhenti memberikan dukungan dan bantuan dalam bentuk apapun.
10. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya penulisan laporan ini.

Penulis merasa tidak mampu membalas jasa yang begitu besar. Hanya doa yang penulis 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, 08 April 2019

Nurul aini

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----------|
| HALAMAN COVER | i |
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| BERITA ACARA UJIAN..... | iv |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR..... | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. LATAR BELAKANG MASALAH | 1 |
| B. RUMUSAN MASALAH..... | 2 |
| C. TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN | 3 |
| D. MANFAAT PRAKTEK KERJA LAPANGAN | 4 |
| BAB II KEPUSTAKAAN | |
| A. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN/HOTEL | |
| 1. Pengertian Industri Perhotelan | 5 |
| 2. Karakteristik Hotel | 6 |
| 3. Jenis Hotel..... | 7 |
| B. GAMBARAN UMUM DEPARTMENT DI HOTEL | |
| 1. <i>FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT</i> | 10 |
| 2. <i>PASTRY SECTION</i> | 16 |
| C. TEORI UMUM FIFO | 23 |
| BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN | |
| A. Deskripsi Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta..... | 24 |

| | |
|--|-----------|
| B. Deskripsi Pastry Section di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta | 28 |
| C. Struktur Organisasi/<i>Organization Chart Pastry</i> | 30 |
| D. Job Description di Pastry Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta | 31 |
| E. Jadwal Kerja di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta | 31 |
| F. Pelaksanaan Kerja Harian | 35 |
| G. Analisa Pelaksanaan | 37 |

BAB IV PENUTUP

| | |
|----------------------------|-----------|
| A. Kesimpulan | 45 |
| B. Saran | 46 |

H. DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 : contoh roti *croissant*.....

DAFTAR LAMPIRAN

- LAMPIRAN 1 : Lembar Bimbingan
- LAMPIRAN 2 : Surat Pengantar Dari Kampus
- LAMPIRAN 3 : Surat Balasan Dari Hotel
- LAMPIRAN 4 : Sertifikat On The Job Training
- LAMPIRAN 5 : Lembar Penilaian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan

Indonesia merupakan suatu negara yang majemuk, di katakan seperti itu karena memiliki keaneka ragaman baik itu dalam hal budaya, maupun adat istiadat. Keaneka ragaman ini merupakan potensi wisata yang sangat besar dan didukung oleh faktor alam yang masih alami atau natural. Salah satu tujuan wisatawan untuk berlibur ke Yogyakarta adalah, karena Yogyakarta mempunyai keunikan budaya, adat istiadat, serta kenyamanan kepada wisatawan, dan keramah-tamahan penduduk. Selain menawarkan kenyamanan berwisata, juga menawarkan pelayanan yang bisa membuat wisatawan merasa puas dan nyaman berada di hotel tersebut dan didukung pula dengan nuansa alam yang indah. Untuk memulai langkah baru dalam membangun pariwisata di Yogyakarta, pemerintah mendirikan sekolah pariwisata guna menciptakan tenaga-tenaga kerja baru yang professional.

Dalam program pembelajaran pariwisata disisipkan Praktek Kerja Lapangan, sebagai tahap awal dalam meningkatkan mutu sumber daya manusia. Karena tenaga kerja yang terampil dan siap pakai tidak hanya mengandalkan teori yang di ajarkan di kampus, namun akan lebih menunjang bila diikuti dengan penerjuran langsung pada Praktek kerja Lapangan tersebut, sehingga dapat mengetahui secara langsung bagaimana cara melayani dan berinteraksi terhadap para wisatawan atau tamu.

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan merupakan hal yang sangat penting bagi sekolah-sekolah perhotelan khususnya mahasiswa/mahasiswi Sekolah Perhotelan jogja untuk membuka wawasan dan memperluas pengalaman dalam industri pariwisata. Mengingat perkembangan pariwisata yang terjadi saat ini, sumber daya manusia yang sangat terampil dan profesioanal sangat dibutuhkan untuk memenuhi permintaan pangan pasar akan tenaga kerja yang terampil dan professional dalam bidang pariwisata khususnya perhotelan.

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 yang dibutuhkan pihak hotel maupun tamu hotel. Produknya bisa diutamakan untuk *breakfast*.

Ketersediaan bahan baku menjadi bagian yang paling penting didalam proses produksi dan harus ada pada saat dibutuhkan, selain itu faktor yang paling penting adalah ketersediaan mesin-mesin yang siap dioperasikan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi yang siap dijual. Semua itu memerlukan pengawasan dan pengendalian dalam penggunaan dan pengoperasiannya agar perusahaan dapat berproduksi.

Salah satu hal untuk meningkatkan pendapatan hotel adalah dengan memasarkan produk-produk hotel tersebut. Departemen yang banyak memberikan keuntungan bagi hotel salah satunya adalah *food and beverage*.

Dalam menyajikan suatu hidangan kepada tamu, staff *pastry* tentunya harus teliti dalam pemilihan bahan-bahan yang akan digunakan untuk mengolah bahan makan menjadi hidangan makanan, tetapi terkadang staff kitchen kurang memperhatikan kualitas bahan makanan dan juga kurang memperhatikan penyimpanan bahan makanan.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana penerapan *system* FIFO (*First In First Out*) dalam penyimpanan produk *cake and bread* di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta?
2. Apa saja hambatan dalam Penerapan *system* FIFO (*First In First Out*) dalam penyimpanan produk *cake and bread* di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

1. Untuk mengetahui *system* FIFO (*First In First Out*) dalam penyimpanan produk *cake and bread* di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui hambatan dalam penerapan *system* FIFO (*First In First Out*) dalam penyimpanan produk *cake and bread* di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Mengetahui kondisi nyata suatu perusahaan baik dari segi manajemen yang diterapkan, kinerja para karyawan serta proses produksi di industri.
 - b. Dapat menambah wawasan dan ilmu baru terkait macam-macam produk *pastry*, bagaimana cara pengolahan beserta penyajian, selain itu menambah pengalaman kerja di dunia industri pariwisata.
2. Manfaat bagi Akademik
 - a. Mendapat umpan balik untuk meningkatkan kualitas pendidikan.
 - b. Terjalannya hubungan baik antara Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dengan Hotel terkait sehingga memungkinkan kerjasama ketenagakerjaan dan kerjasama lainnya.
3. Manfaat bagi Perusahaan
 - a. Dapat menjalin hubungan baik dengan lembaga pendidikan khususnya Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, sehingga semakin dikenal oleh lembaga pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja.
 - b. Memperoleh tenaga-tenaga kerja baru dari lembaga pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan PKL.