

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)
THE PHOENIX HOTEL
Periode 26 September 2019 – 26 Februari 2020



DISUSUN OLEH :

NAMA : AGNESTY GHORSA NAFIS

NIM : 117109310

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)
THE PHOENIX HOTEL
Periode 26 September 2019 – 26 Februari 2020



DISUSUN OLEH :

NAMA : AGNESTY GHORSA NAFIS

NIM : 117109310

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE (PASTRY)
THE PHOENIX HOTEL
Periode September 2019 – Februari 2020

Diajukan untuk memenuhi syarat menyelesaikan program diploma III



Perhotelan di STP AMPTA

OLEH

NAMA : AGNESTY GHORSA NAFIS

NIM : 117109310

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)

THE PHOENIX HOTEL

Periode September 2019 - Februari 2020

Oleh :

Nama : AGNESTY GHORSA NAFIS

NIM : 117109310

Jurusan : PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan,

**(Hermawan Prasetyanto, SST, M.MPar)
NIDN. 0516057102**

Dosen Pembimbing,

**(Agus Wibowo SBS, S.ST., M.M)
NIDN. 0502076701**

**BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (KITCHEN)
THE PHOENIX HOTEL
Periode September 2019 – Februari 2020**



OLEH

Nama : AGNESTY GHORSA NAFIS

NIM : 117109310

Jurusan : Perhotelan

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 12 Agustus 2020

Penguji,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Agus Wibowo", is written over a blue circular stamp.

(Agus Wibowo SBS, S.ST., M.M)

NIDN. 0502076701

**Mengetahui,
Ketua STP AMPTA**



(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur di panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas berkah, rahmat, dan karuniaNya, sehingga dapat diselesaikan Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan Food and Beverage Product (Pastry) di The Phoenix Hotel.

Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Pada proses penyelesaian laporan ini tidak terlepas dari dukungan, dorongan, dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini diucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak., Agus Wibowo SBS, S.ST., M.M selaku Dosen Pembimbing Materi yang telah membantu dan memberikan bimbingan kepada penulis.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta..
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M Parselaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Seluruh Dosen Pengampu selama penulis mengikuti perkuliahan di STP AMPTA.
5. Seluruh Karyawan dan rekan-rekan pkl di The Phoenix Hotel Yogyakarta.

6. Kedua orang tua penulis yang telah membantu materi dan doa untuk menyelesaikan laporan ini.
7. Teman-teman yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan ini.

Penulis juga menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan, walaupun penulis berusaha semaksimal mungkin. Oleh karena itu penulis dengan segala kerendahan hati mengharapkan petunjuk serta saran-saran yang berguna bagi penyempurnaan laporan ini.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan dari semua pihak yang telah membantu atas terselesainya laporan ini. Penulis berharap penyusunan laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan bagi kita semua.

Yogyakarta, 20 Maret 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang PKL.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan PKL.....	3
D. Manfaat PKL	3
BAB II. KEPUSTAKAAN.....	5
A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel.....	5
2. Karakteristik Hotel	6
3. Jenis-Jenis Hotel.....	7
4. Departement yang ada di Hotel.....	10
B. Gambaran Umum Departement di Hotel	14
1. Pengertian F&B Departement	14
2. Peran dan fungsi F&B Departement	15
3. Pengertian F&B Product	16

4. Pengertian Sweet Bread	17
5. Alat dan Bahan Pembuatan Sweet Bread	17
6. Metode Pembuatan Sweet Bread.....	32
7. Produk-Produk Sweet Bread	33
8. Peran Sweet Bread dalam breakfast di Hotel	39
BAB III. PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	43
A. Deskripsi Hotel Tempat PKL.....	43
1. Sejarah The Phoenix Hotel Yogyakarta	43
2. Fasilitas The Phoenix Hotel Yogyakarta	45
B. Deskripsi Departement Tempat PKL	52
1. F&B Departement di The Phoenix Hotel Yogyakarta	52
2. Struktur Organisasi F&B Departement	55
3. Job Description	55
C. Pelaksanaan Kerja	57
D. Jadwal Kerja.....	58
E. Analisa Pelaksanaan Kerja	58
BAB IV. PENUTUP	64
A. Kesimpulan.....	64
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR LAMPIRAN

Kitchen Team The Phoenix Hotel Yogyakarta	70
Rekan-rekan PKL.....	70
Pelaksanaan GM Round Table.....	72
Produk-produk Pastry di beberapa event	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Meja Persiapan/Preparation Table	18
Gambar 1.2 Wadah/Bowls	19
Gambar 1.3 Timbangan Besar.....	19
Gambar 1.4 Timbangan Kecil	20
Gambar 1.5 Gelas Ukur/Liquid Volume.....	20
Gambar 1.6 Rak Pendingin/Cooling Rack	21
Gambar 1.7 Pencampur Adonan/Mixer	21
Gambar 1.8 Pengaduk Adonan/Whisk Bread	22
Gambar 1.9 Loyang/Sheet Pan.....	22
Gambar 1.10 Pemanggang/Oven	22
Gambar 1.11 Pemotong Adonan/Bread Cutter	23
Gambar 1.12 Penggilas/Rolling Pin.....	23
Gambar 1.13 Wajan/Frying Pan.....	24
Gambar 1.14 Cetakan Donat/Donuts Mould.....	24
Gambar 1.15 Kompor/Stove	25
Gambar 1.16 Sumpit/Chopsticks	25
Gambar 2.1 Tepung Terigu	26
Gambar 2.2 Gula	27
Gambar 2.3 Butter.....	28
Gambar 2.4 Susu Bubuk	28

Gambar 2.5 Ragi/Yeast.....	29
Gambar 2.6 Bread Improver	29
Gambar 2.7 Garam.....	30
Gambar 2.8 Telur	30
Gambar 2.9 Kuning Telur	31
Gambar 2.10 Susu Cair	32
Gambar 3.1 Soft Roll Bun.....	34
Gambar 3.2 Doughnut/Donat	35
Gambar 3.3 Bomboloni.....	36
Gambar 3.4 Berliner.....	36
Gambar 3.5 Roti isi coklat	37
Gambar 3.6 Roti isi Keju	38
Gambar 3.7 Roti isi Pisang.....	38
Gambar 3.8 Roti isi Sosis.....	39
Gambar 4.1 Paprika Restaurant.....	47
Gambar 4.2 1918 Terrace Lounge	48
Gambar 4.3 Vino Bar	49
Gambar 4.4 Pusat Kebugaran/Fitness Centre.....	49
Gambar 4.5 Spa.....	49
Gambar 4.6 Cendrawasih Meeting Room.....	50
Gambar 4.7 Phoenix Meeting Room.....	51
Gambar 4.8 Amarillis Meeting Room.....	51

Gambar 4.9 Pandawa Meeting Room 51

Gambar 5.1 Contoh jadwal kerja/shift section pastry 57

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Struktur Organisasi Kitchen.....	56
--	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Industri 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 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 penulis pilih untuk melaksanakan praktek kerja lapangan yaitu di Hotel Phoenix bertempat Jl Jenderal Sudirman no.9, 55233 Yogyakarta. Penulis memilih hotel ini karena direkomendasikan oleh teman penulis, karena mayoritas anak *training* kemampuannya dapat berkembang dengan maksimal.

Hotel juga memiliki banyak departemen yang terkait, salah satu departemen di 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 kitchen* yang bertanggungjawab menangani berbagai *event-event* hotel seperti *wedding party*, *birthday party*, *coffee break*, *breakfast*, *lunch*, *dinner*, dan lain-lain. Di *section* ini juga banyak ditemui kegagalan pada pembuatan produk *pastry* karena banyak faktor yang mempengaruhi.

Dan saya memilih *section* ini, alasan saya memilih PKL di *pastry* karena saya ingin mempelajari lebih dalam ilmu tentang *pastry* di hotel seperti *job description*nya, selain itu saya ingin melatih lagi di bidang ini agar dapat mengurangi kegagalan saat pembuatan produk *pastry* dan juga menambah pengalaman saya untuk bekerja di hotel, agar kelak saya siap dan dapat mempraktekannya pada waktu bekerja di suatu tempat dan apabila saya membuka usaha di bidang 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. Apa pengertian Sweet Bread?
2. Apa saja produk-produk yang di hasilkan menggunakan resep Sweet Bread di The Phoenix Hotel Yogyakarta?

3. Mengapa Sweet Bread ada dalam breakfast di The Phoenix Hotel Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Tujuan dari praktek kerja lapangan adalah :

1. Ingin mengetahui pengertian sweet bread.
2. Ingin mengetahui produk-produk apa saja yang di hasilkan menggunakan resep sweet bread di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
3. Ingin mengetahui peranan sweet bread dalam breakfast di The Phoenix Hotel Yogyakarta.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Praktek kerja lapangan memiliki beberapa manfaat, yaitu :

1. Manfaat bagi mahasiswa

Manfaat praktek kerja lapangan bagi mahasiswa, yaitu :

- 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

Manfaat praktek kerja lapangan bagi akademik, yaitu :

- a. Terjalinnnya kerjasama “bilateral” antara Kampus dengan perusahaan.

- b. Kampus akan dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman kerja Magang.
- c. Kampus yang akan lebih dikenal di dunia industri dan mendapatkan nama baik dari perusahaan.

3. Manfaat bagi Perusahaan

Manfaat praktek kerja lapangan bagi perusahaan, yaitu :

- 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.