

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 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. Terjalannya 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.

BAB II

KEPUSTAKAAN

A. Gambaran Umum Perusahaan/Hotel

1. Pengertian Hotel

Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.

Beberapa pengertian hotel sebagai berikut :

- a. “Hotel adalah suatu tempat dimana disediakan penginapan, makanan, dan minuman, serta pelayanan lainnya, untuk disewakan bagi para tamu atau orang-orang yang tinggal untuk sementara waktu.”
(AHMA (*American Hotel and Motel Associations*) dalam Budi 2010)
- b. Hotel menurut peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.65 tahun 2001 tanggal 31 September 2001 pasal 1 (dalam Wiyasha, 2010:5) yaitu bangunan yang khusus disediakan bagi orang untuk dapat menginap atau istirahat, memperoleh pelayanan atau fasilitas lainnya yang menyatu dikelola dan dimiliki oleh pihak yang sama kecuali untuk pertokoan dan perkantoran. Hotel merupakan usaha yang mencari laba secara hasil akhir aktivitas bisnisnya.

c. Hotel memiliki produk-produk yang diharapkan bisa memenuhi kebutuhan pelanggan. Menurut Menparpostel, fasilitas yang disediakan oleh suatu badan akomodasi yang direkomendasikan adalah (Sulastiyono,2008:11) :

1. Kamar tidur
2. Fasilitas olah raga

Pelayanan-pelayanan penunjang lainnya, seperti: Tempat-tempat rekreasi ,Fasilitas olahraga, Laundry.

2. Karakteristik Hotel

Hotel memiliki karakteristik yang membuatnya berbeda dengan berbagai jenis usaha lainnya. beberapa karakteristik tersebut yaitu (Sulastiyono,2011:6):

- a. Industri hotel tergolong industri yang padat karya yang artinya dalam pengelolaannya memerlukan modal usaha yang besar dengan tenaga pekerja yang banyak pula.
- b. Dipengaruhi oleh keadaan dan perubahan yang terjadi pada sector ekonomi, politik, sosial, budaya, dan keamanan dimana hotel tersebut berada.
- c. Menghasilkan dan memasarkan produknya bersamaan dengan tempat dimana jasa dihasilkan.

- d. Beroperasi selama 24 jam sehari, tanpa adanya hari libur dalam pelayanan jasa terhadap pelanggan hotel dan masyarakat pada umumnya.
- e. Memperlakukan pelanggan seperti raja selain juga memperlakukan pelanggan sebagai partner dalam usaha karena jasa pelayanan hotel sangat tergantung pada banyaknya pelanggan yang menggunakan fasilitas hotel tersebut.

3. Jenis-Jenis Hotel

Ada berbagai macam jenis hotel antara lain sebagai berikut (Marlina Endy,2008:52):

- a. Hotel Bintang 1 adalah hotel yang memiliki fasilitas kecil yang biasanya dikelola oleh *owner* secara langsung. Hotel jenis ini biasanya terletak dekat dengan keramaian dengan harga yang sangat murah. Berikut ciri-ciri hotel bintang satu:
 - 1. Jumlah kamar minimal 15.
 - 2. Luas kamar minimal 20 m².
- b. Hotel Bintang 2 adalah hotel dengan fasilitas yang terawat dan rapi yang biasanya terletak di lokasi yang mudah diakses namun bebas dari polusi udara. Adapun ciri-cirinya yaitu:

1. Kamar minimum 20.
 2. Kamar suite 1.
 3. Memiliki telepon dan televisi.
 4. Luas kamar standar minimal 22 m².
 5. Luas kamar suite minimal 44 m².
 6. Memiliki keamanan yang lebih.
 7. Terdapat tempat olah raga.
 8. Memiliki *restaurant* dan *bar*.
- c. Hotel Bintang 3 adalah hotel yang menawarkan pelayanan yang lebih baik dari pada hotel bintang 2 dengan kamar yang lebih luas, fasilitas lebih lengkap, dan lobi yang memiliki dekorasi yang lebih diperhatikan serta dengan staf yang lebih *professional*. Berikut ciri-cirinya:
1. Memiliki jumlah kamar minimal 30.
 2. Minimal terdapat 2 kamar suite.
 3. Luas minimal kamar standar yaitu 24 m².
 4. Luas minimal kamar suite yaitu 48 m².
 5. Memiliki tempat rekreasi sekaligus olah raga.

6. Memiliki *air conditioner*.
 7. Terdapat *Restaurant*.
 8. Memiliki *Concierge Staf*.
- d. Hotel Bintang 4 adalah hotel yang memiliki staf yang lebih *professional* dengan fasilitas yang lebih lengkap dan luas. Biasanya terdapat tempat belanja dan dengan *swimming pool*.

Berikut ciri-cirinya:

1. Memiliki jumlah minimal kamar standar yaitu 50 kamar.
 2. Memiliki jumlah minimal kamar suite yaitu 3 kamar.
 3. Luas minimal kamar standar yaitu 24 m².
 4. Luas minimal kamar suite yaitu 48 m².
 5. Memiliki *restaurant*
 6. Memiliki tempat rekreasi atau olah raga.
 7. Memiliki *hot and cold running water*.
- e. Hotel Bintang 5 adalah hotel yang memiliki kelas termewah dengan staf yang multiprofesional. Memiliki pelayanan yang lebih seperti disediakan *welcome drink* dan beberapa fasilitas seperti:
1. Memiliki jumlah minimal kamar standar yaitu 100 kamar.
 2. Memiliki Jumlah minimal kamar suite yaitu 5 kamar.
 3. Luas minimal kamar standar yaitu 26 m².
 4. Luas minimal kamar suite yaitu 52 m².
 5. Memiliki *room service* selama 24 jam.

6. Memiliki *restaurant, bar, swimming pool, recreation, concierge staf*, dan masih banyak lagi.

4. Departemen di Hotel

a. Departmen yang terdapat di hotel

Departemen di hotel merupakan komponen penting dalam menjalankan usaha industry perhotelan karena dapat memperlancar usaha yang di jalankan perusahaan. Berikut bagian-bagian atau departemen yang terdapat dalam hotel secara umum:

a. Front Office Department

Front Office Department adalah departemen hotel yang tugasnya berhubungan langsung dengan tamu, menerima pemesanan kamar tamu, menerima pendaftaran tamu, maupun memberikan informasi yang diinginkan tamu.

Berikut section yang ada di front office department :
Reservation, Reception, Telephone Operator, Front Office cashier, Uniform Service/Concierge, Information Section, Guest Relation Officer.

b. Food and Beverage Department

Food and Beverage department adalah departemen hotel yang menangani hal-hal yang berkaitan dengan mengolah menyediakan makanan dan minuman serta bertugas memberikan pelayanan kepada tamu pada saat makan di restaurant.

Berikut section yang ada di F&B Departement : F&B Service dan F&B Product.

c. Housekeeping Department

Housekeeping department adalah departemen hotel yang bertanggung jawab atas seluruh kebersihan hotel baik dalam ruangan maupun public area serta membersihkan berbagai fasilitas hotel.

Berikut section yang ada di Housekeeping Departement: Guest Room, Public Area, Linen section, laundry section, Gardener section, florist section, pool section.

d. Accounting departement

Accounting departement adalah suatu departemen hotel yang bertanggung jawab atas masalah administrasi hotel baik pengeluaran maupun pendapatan keuangan di hotel.

Berikut section yang ada di Accounting Departement: Night Audit, Internal Auditor, Account Receivable, Chief Cashier, General Cashier, Cost Controller, Purchasing Supervisor, Store Room Supervisor, Account Payable, General Cashier.

e. Personalia/HRD Department

Personalia Departemen adalah suatu departemen hotel yang bertugas menerima dan menempatkan karyawan/trainee. serta menangani masalah yang dihadapi karyawan.

Berikut section yang ada di HRD Departement: General Affair, Recruitment, Trainee & Development, Compensation & Benevit,.

f. Engineering Department

Engineering Department adalah suatu departemen hotel yang bertanggung jawab untuk menangani perawatan maupun perbaikan atas semua alat-alat serta mesin yang ada di hotel apabila mengalami kerusakan.

Berikut section yang ada di Engineering Departement: Secretarial, Preventive maintenance, Clerical, Scheduling, Records, plumbing, Electricity, Refrigeration, Computer system, elevators, carpenter, painter, cabinet maker, upholsterer, groundspeaker.

g. Sales & Marketing department

Sales & Marketing departement adalah suatu bagian yang bertugas memasarkan hotel kepada masyarakat maupun pelanggan agar setiap tahunnya mengalami peningkatan atas tamu-tamu yang menginap dan menggunakan fasilitas-fasilitas hotel.

Berikut section yang ada di Sales & Marketing Departement: Senior sales manager, Sales Executif, Sales admin, Public Relation, Art Design.

h. Security Department

Security Department adalah suatu bagian yang bertugas menjaga keamanan hotel maupun tamu selama menginap (24 jam).

B. Gambaran Umum F&B Departement

1. Pengertian *Food and Beverage Department*

Food and Beverage Department pada suatu hotel adalah merupakan suatu bidang yang bertugas menangani kebutuhan makanan dan minuman. Dimana kebutuhan makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia termasuk tamu-tamu hotel atau setiap individu yang datang untuk memperoleh jasa hotel. Oleh sebab itu, bagian ini merupakan sarana mutlak yang harus disediakan oleh hotel. Istilah Food and Beverage Department berasal dari bahasa Inggris yang berarti bagian makanan dan minuman serta menjadi bagian yang bertanggung jawab atas aspek makanan dan minuman. Aspek makanan dan minuman lebih mengutamakan faktor cita rasa dan mutu pelayanannya. Ini merupakan hal yang sangat relatif dalam penilaian dan penerimaan setiap orang dengan demikian di dalam penanganannya diperlukan keahlian dan keterampilan yang bersifat khusus.

Sebagaimana telah diketahui bahwa tata hidang adalah merupakan bagian dari *Food and Beverage Department* yang pada dasarnya secara langsung menunjang serta melaksanakan segenap fungsi *Food and*

Beverage Department. Namun demikian secara fungsi utama tata hidang adalah memberikan layanan makanan dan minuman, *income* selain *rooms* dan *prestise*.

2. Peran dan fungsi *Food & Beverage Department*:

Berdasarkan ruang lingkup operasionalnya maka dapat disimpulkan bahwa *Food & Beverage Department* mempunyai peranan dan fungsi yang penting bagi hotel. *Food & Beverage Department* juga merupakan sumber pendapatan, reputasi, dan kepuasan tamu. Adapun sumber pendapatan yaitu (mertayasa, 2012:3):

a. Sumber pendapatan pada hotel melalui penjualan produk *Food & Beverage Department*.

Disebuah Hotel tentunya sangat memperhatikan keuntungan yang akan diperoleh sebuah hotel beroperasi dengan memperkirakan keuntungan. Keuntungan tersebut bisa didapat dari departemen yang mendukung operasional hotel dengan menjual produk hotel dan jasa kepada tamu dengan sebaik mungkin akan meningkatkan pendapatan hotel sehingga keuntungan yang diperoleh sebuah hotel pun menjadi lebih besar. Dengan menjual makanan dan minuman, ruangan meeting atau untuk acara tertentu serta fasilitas lainnya yang ada di hotel. Dengan demikian, sumber pendapatan dari tamu dan berdasarkan pendapatan yang di peroleh maka, hotel dapat melangsungkan operasionalnya.

b. Meningkatkan Reputasi Hotel

Banyak cara yang dapat dilakukan untuk membangun citra hotel yaitu bisa dengan membangun gedung yang luas serta kelengkapan fasilitas yang mewah, tetapi ada faktor yang dikategorikan sulit untuk membangun citra hotel yaitu pelayanan yang baik dan maksimal, jika hal tersebut berhasil dilakukan maka citra perusahaan akan mudah didapat melalui faktor tersebut, keuntungan yang lebih besar pun akan lebih mudah di raih, yang menjadi permasalahan yaitu kurangnya standart baku untuk pelayanannya. Baik buruknya pelayanan yang diberi oleh sebuah hotel sangat berpengaruh terhadap kepuasan tamu atau harapan pelanggan. Setiap pramusaji yang ada di *Food & Beverage Department* diharapkan dapat memberikan pelayanan yang baik dan berkesan bagi tamu yang ada di hotel.

3. Departement Food & Beverage dibagi menjadi 2 yaitu :

- a. Food and beverage bagian depan (front service) yaitu bagian yang langsung berhubungan dengan tamu, terdiri dari bar, restoran, banquet dan room service. Dalam suatu hotel F & B service berfungsi sebagai penjamu pelayanan makanan dan minuman pada tamu hotel. F & B service terbagi atas 4 bagian :

1. Restaurant

Restaurant merupakan bagian dari Food & Beverage departement yang berfungsi menyelenggarakan pelayanan makanan dan minuman secara komersil pada suatu hotel.

2. Bar

Bar merupakan bagian dari food and beverage department yang bertugas menyiapkan makanan dan minuman, baik ber alkoholik dan non alkoholik.

3. Baquet

Baquet merupakan bagian yang bertanggung jawab dalam event – event besar yang di selenggarakan dihotel melalui pelayanan makanan dan minuman, biasanya di selenggarakan di ball room, garden.

4. Room Service

Merupakan bagian dari food and beverage service yang bertugas melayani makanan dan minuman pada tamu yang menghendaki makan dan minum dalam kamar hotel. Room service buka selama 24 jam dengan menggunakan pelayanan trolley atau tray.

- b. Food and beverage bagian belakang (back service) yaitu bagian yang tidak langsung berhubungan dengan tamu karena harus melalui perantara pramusaji, terdiri dari kitchen, stewarding.

Kitchen memiliki beberapa section di dalamnya seperti :

1. Main Kitchen

a. Entremetier section

Bagian dapur utama hotel yang bertanggung jawab atas penyelenggaraan makanan seperti : soup panas, makanan-makanan noddle, kentang dan sebagainya.

b. Socier section

Bagian dapur utama hotel yang bertanggung jawab atas penyelenggaraan makanan panas seperti : souce panas, makanan yang di grill, di roasting dan lain-lain.

2. Cold kitchen

a. Pantry section

Bagian dapur utama hotel yang bertanggung jawab penyelenggaraan makanan untuk makanan pagi.

b. Garde manger section

Bagian dapur utama hotel yang bertanggung jawab atas penyelenggaraan makanan dingin seperti : salad, canapé, cheese, souce dingin dan sebagainya.

3. Pastry & bakery

a. Pengertian Pastry Section

Pastry adalah hal-hal yang berhubungan dengan berbagai jenis kue, termasuk di antaranya adalah roti (*bread*), *cake*,

biscuit, juga berbagai jenis kue yang terbuat dari berbagai adonan cair atau adonan lunak yang dikenal dengan *paste* sehingga akan dikenal produk seperti *choux pastry*, *maccaron*, *pudding*, *chocolate* dan sebagainya. (M.HusinSyarbini,2016:3)

Pastry section merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food& Beverages Product*. Menurut Thomas,et.all(2011:5) “*Baker or pastry chef, baking and decorating cakes and preparing dessert special desserts*”. Jadi bagian ini adalah bagian khusus yang berisi orang-orang yang mendukung dalam pembuatan, menghias kue dan makanan penutup. Adapun produk yang di hasilkan oleh pastry seperti *sweet bread*.

1.) Pengertian Sweet Bread

Sweet bread (Roti Manis) adalah roti yang dibuat dari susu, gula, ragi, tepung untuk menghasilkan roti yang bertekstur halus. Dalam pengembangan *sweet bread* ini, bahan-bahan lain juga dimasukkan untuk menambah kualitas tekstur, nilai gizi, dan rasa seperti telur, garam, lemak nabati maupun lemak hewani.

Pada umumnya *sweet bread* menjadi favorit karena memiliki tekstur yang lembut dan lebih empuk dibanding jenis roti lainnya. Bentuk roti ini bias dibuat berbagai macam variasi dan bisa diisi

dengan pisang, selai, krim ataupun bahan manis lainnya, namun ada juga yang tanpa isi. Pembuatan *Sweet Bread* ini biasanya dioven dengan lemak hewani sampai berwarna kekuningan.

Sejarah mencatat bahwa asal mula roti manis atau sweet bread ini dari Portugis. Roti manis Portugis umum di daerah dengan populasi besar orang Amerika Portugis dan Kanada Portugis. Pada suatu waktu, Hawaii menampilkan banyak furnos untuk memanggang roti Portugis yang di bangun oleh imigran Portugis. Perusahaan yang berbasis di California King's Hawaiian dan sejumlah toko roti regional memproduksi roti manis Portugis.

2.) Alat dan Bahan pembuatan Sweet Bread

Berikut alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sweet bread :

a. Alat

1) Meja Persiapan/*Preparation table*

Meja ini merupakan bagian yang sangat penting, meja ini berfungsi untuk menaruh, menimbang, dan menjadi tempat pengolahan adonan pada saat dibentuk. Umumnya meja ini beralaskan marmer, stainless, maupun kayu.



Gambar 1.1 Meja Persiapan/Preparation Table

2) Wadah/Bowls

Wadah ini berfungsi untuk menempatkan bahan kering pada saat ditimbang. Wadah sendiri memiliki ukuran yang berbeda-beda tergantung manfaatnya semakin besar wadah maka semakin banyak pula adonan yang akan di timbang.



Gambar 1.2 Wadah/Bowls

3) Timbangan/Kitchen Scale

Tanpa adanya timbangan bahan yang akan di buat menjadi adonan tidak akan memiliki berat yang diinginkan atau sesuai resep, jadi peran timbangan juga sangat penting dalam pembuatan sweet bread ini.

Timbangan ini memiliki dua jenis yaitu timbangan besar dan kecil. Timbangan besar digunakan untuk menimbang bahan yang memiliki volume lebih berat seperti tepung, gula dan butter, sedangkan timbangan kecil hanya untuk menimbang bahan yang memiliki volume lebih ringan seperti ragi, garam dan bread improver.



Gambar 1.3 Timbangan Besar



Gambar 1.4 Timbangan Kecil

4) Gelas Ukur/Liquid Volumasure

Gelas ukur memiliki fungsi mengukur bahan cair yang akan di campurkan ke dalam adonan sehingga bahan cair tersebut memiliki takaran yang pas.



Gambar 1.5 Gelas ukur/Liquid volume

5) Rak Pendingin/Cooling wire rack

Rak ini biasa digunakan pada saat roti telah di panggang dan di dinginkan di rak ini. Namum dalam beberapa perusahaan/hotel penggunaan rak ini juga sebagai tempat proofing/ mengembangkan adonan pada suhu ruang sehingga tidak memakan tempat.



Gambar 1.6 Rak pendingin/Cooling rack

6) Pengaduk dan pencampur adonan/Food mixer and dough arm

Mixer ini berfungsi untuk mencampur semua adonan dari bahan kering dan cair menjadi adonan yang bisa di bentuk. Mixer memiliki kecepatan dan pengaduk yang berbeda sesuai kegunaannya. Dalam pembuatan sweet bread ini menggunakan alat pengaduk model panah maupun spiral dengan kecepatan sedang hingga tinggi.



Gambar 1.7 Pencampur adonan/Mixer



Gambar 1.8 Pengaduk adonan/Whisk Bread

7) Loyang/Sheet pan

Loyang ini berguna sebagai tempat menempatkan adonan yang sudah di bentuk dan siap di panggang.



Gambar 1.9 Loyang/Sheet Pan

8) Pemanggang/Oven

Berfungsi mengembangkan adonan yang sudah dibentuk hingga menjadi roti yang matang sempurna, dengan suhu dan waktu yang telah diatur.



Gambar 1.10 Pemanggang/Oven

9) Pemotong adonan roti/Bread cutter

Alat ini berfungsi untuk memotong adonan yang akan di timbang sehingga mempermudah proses pembentukan.



Gambar 1.11 Pemotong adonan/Bread cutter

10) Penggilas/Rolling pin

Rolling pin ini berguna untuk memipihkan adonan setelah melalui proses penimbangan dan pengembangan pertama. Adonan yang akan diberikan isian akan dipipihkan menggunakan alat ini sehingga mempermudah dalam pengisian adonan dan lebih rapi hasilnya.



Gambar 1.12 Penggilas/Rolling pin

11) Wajan penggorengan/Frying pan

Wajan ini tidak digunakan untuk sweet bread yang akan melalui proses pemanggangan melalui oven. Namun ada beberapa sweet bread yang akan melalui proses penggorengan seperti donat dan Berliner/ bomboloni.



Gambar 1.13 Wajan/Frying Pan

12) Cetakan Donat/Donut mold

Cetakan ini digunakan untuk mencetak adonan sweet bread yang akan dibuat menjadi roti jenis donat, sehingga memiliki bentuk yang rapid dan bagus.



Gambar 1.14 Cetakan Donut/Donat Mould

13) Kompor/Stove

Kompor ini digunakan untuk memanaskan wajan yang akan digunakan untuk menggoreng donat.



Gambar 1.14 Kompor/Stove

14) Sumpit/Chopsticks

Alat ini hanya di perlukan untuk adonan donat saja, dalam proses penggorengan alat ini digunakan untuk mengangkat donat yang telah matang sehingga hasilnya tidak akan kempes ketika ditiriskan. Alat inii juga digunakan untuk melubangi pada proses pengisian pada roti jenis Berliner/bomboloni yang akan di isi dengan selai atau lainnya.



Gambar 1.15 Sumpit/Chopsticks

3). Bahan

Berikut beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan sweet bread :

a. Tepung Terigu Protein Tinggi/Hard Flour

Hard flour (terigu protein tinggi) Tepung terigu yang mempunyai kadar gluten antara 12% - 13%. Tepung ini diperoleh dari gandum keras (*hard wheat*). Tingginya kadar protein menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling. Karakteristik ini menjadikan tepung terigu hard wheat sangat cocok untuk bahan baku roti, mie, dan pasta karena sifatnya elastis dan mudah difermentasikan.



Gambar 2.1 Tepung Terigu Protein

b. Gula

Gula diperlukan dalam pembuatan patiseri dengan fungsi utama adalah sebagai bahan pemanis. Gula juga memberikan

efek melunakkan gluten sehingga roti yang dihasilkan lebih empuk.



Gambar 2.2 Gula

c. Butter

Butter atau mentega terbuat dari lemak susu hewan, mengandung 83% lemak susu, 14% air, 3% garam. Jenis butter terbagi atas dua jenis yaitu salted butter dan unsalted butter. *Salted butter* yaitu butter yang mengandung garam, sehingga rasanya asin. *Unsalted butter* yaitu butter tanpa penambahan garam sehingga mempunyai rasa netral dan didalam Pastry produk dipergunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan adonan.



Gambar 2.3 Butter

d. Susu bubuk

Susu merupakan emulsi dari bagian-bagian lemak yang sangat kecil di dalam larutan protein, gula, dan mineral. Emulsi dapat diartikan sebagai suatu larutan stabil dari lemak, air, dan bahan-bahan lain, yang tidak akan terpisah dari himpunnya setelah didiamkan beberapa saat.



Gambar 2.4 Susu bubuk

e. Ragi/Yeast

Dry Yeast ini berbentuk kering dan berbutir-butir, terdiri dari 90% sel yeast dan 10% sel-sel kelembaban. Dalam pemakaiannya, setengah kali dari *fresh yeast*. *Instant Yeast* ini terdiri dari 90% sel yeast yang aktif, dan dapat langsung

dipergunakan tanpa harus direndam terlebih dahulu. Pemakaiannya lebih hemat setengah kali dari dry yeast. Yeast jenis ini yang paling banyak dipakai di industry perhotelan karena pemaikannya tidak memakan waktu.



Gambar 2.5 Ragi/yeast

f. S-500/Bread improver

S-500 adalah improver murni yang mengandung asam askorbit yang dapat menghemat pemakaian karena berdaya kerja kuat. Hasil roti yang dihasilkan akan lebih halus dan padat. S-500 cocok untuk roti tawar.



Gambar 2.6 Bread Improver

g. Garam

Garam digunakan untuk membangkitkan rasa lezat pada bahan-bahan lain yang digunakan untuk membuat cake dan produk-produk lainnya.



Gambar 2.7 Garam

h. Telur

Telur adalah bahan yang penting dalam pembuatan produk bakery. Pada produksi roti, telur merupakan bahan tambahan yang fungsinya membuat roti lebih empuk, rasanya lebih enak, memberi warna dan menambah nilai gizi. Secara kimia, telur juga berperan sebagai emulsifier yang dapat mempertahankan kelembaban adonan.



Gambar 2.8 Telur

i. Kuning Telur

Terdiri dari lemak dan protein, kuning telur berperan sebagai pengemulsi pada makanan, yaitu menggabungkan cairan dan lemak menjadi satu adonan yang baik. Kuning telur juga memberikan rasa dan warna keemasan yang menarik saat dipanggang. Kuning telur berperan mengentalkan campuran, menciptakan tekstur gel kenyal.



Gambar 2.9 Kuning Telur

j. Susu cair

Pada produksi bakery, susu berperan sebagai cairan untuk melarutkan bahan-bahan lain pada adonan roti dan kue selain memberikan kelembaban dan membantu pertumbuhan ragi. Susu juga berfungsi memperkuat ikatan antar gluten dalam adonan, meningkatkan daya serap air, memberikan warna yang lebih baik, meningkatkan rasa dan nilai gizi.



Gambar 2.10 Susu cair

4. Metode Pembuatan Sweet Bread

Metode pembuatan sweet bread yang digunakan di The Phoenix Hotel Yogyakarta ini menggunakan metode *straight dough*. Metode *straight dough* adalah metode *single-mix process* atau metode pengadukan 1 kali dalam membuat roti. Dalam 1 kali proses pengadukan tersebut, semua bahan, seperti tepung terigu, *yeast*, air, garam, dan gula pasir, lalu diaduk menjadi satu kemudian ditambahkan *shortening*/mentega putih dan diuleni hingga kalis, dan diproses hingga selesai sesuai tahapan membuat roti.

Adapun kekurangan dan kelebihan menggunakan metode *straight dough* yaitu :

a. Kekurangan

- 2) Toleransi waktu fermentasi kecil
- 3) Kesalahan tidak dapat dikoreksi bila terjadi pada pengadukan

b. Kelebihan

- i. Toleransi yg baik terhadap waktu pengadukan
- ii. Lebih sedikit peralatan dan tenaga kerja
- iii. Lebih pendek waktu produksi

Berikut langkah langkah dalam pembuatan Sweet Bread dengan metode straight dough :

1. Timbang semua bahan dengan tepat
2. Aduk semua bahan sampai kalis dan rata
3. Diamkan/fermentasi pertama kurleb 30mnt
4. Kempeskan adonan dan timbang seberat 25-40 gr
5. Bulatkan adonan hingga bulat, padat, dan halus
6. Kemudian tata adonan di loyang
7. Lalu oles dengan eggwash kemudian kembangkan lagi hingga 2x bentuk semula
8. Masukkan kedalam proffing box selama 15 mnt, apabila menggunakan suhu ruang memerlukan waktu 1 jam
9. Panggang di dalam oven kurleb selama 15 menit pada suhu 200⁰C

5. Produk-produk Sweet Bread di The Phoenix Yogyakarta

Satu resep sweet bread ini menghasilkan beberapa macam roti dengan kreasi yang berbeda beda, berikut beberapa produk yang dihasilkan menggunakan resep sweet bread :

a. Soft Roll Bun

adalah salah satu roti manis yang bertekstur lembut tanpa isian, namun dalam breakfast biasanya para tamu mengolesnya dengan butter. Roti ini memiliki bentuk yang bulat seperti bun burger namun ukuran roti ini lebih kecil. Soft roll bun ini bisa dijadikan sandwich pada saat coffee break.



Gambar 3.1 Soft roll bun

b. Doughnat/Donat

Donat (*doughnut* atau *donut* dalam bahasa Inggris) adalah panganan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula, telur, dan mentega. Donat yang paling umum adalah

donat berbentuk cincin dengan lubang di tengah dan donat berbentuk bundar dengan isian manis, seperti selai, jelly, krim, dan custard.

Donat bisa dibentuk dengan menyatukan kedua sisi adonan berbentuk persegi panjang hingga membentuk cincin atau menggunakan pemotong otomatis yang sekaligus membuat lubang di tengah adonan donat. Lubang pada donat berbentuk cincin dulunya dimaksudkan agar donat cepat matang sewaktu digoreng. Adonan donat yang tersisa sewaktu membuat donat berbentuk cincin sering dijual sebagai *doughnut hole* atau dicampurkan lagi ke dalam adonan untuk membuat donat baru.



Gambar 3.2 Doughnut/Donat

c. Donat Bomboloni/Berliner

Donat bomboloni khas Italia ini paling populer di kota Florence. Berbeda dengan donat Amerika, Bomboloni nggak

memiliki bolongan di tengahnya dan dibuat menggunakan bahan pokok ragi, jadi donat ini terasa lebih ringan dibanding donat biasanya. Bomboloni biasanya disajikan sebagai makanan penutup atau cemilan



Gambar 3.3 Bomboloni

Berliner adalah jenis donat dari Jerman yang juga dikenal dengan nama lain, yaitu Bismarck. Donat ini dibuat menggunakan adonan ragi manis yang di goreng, lalu diberikan selai jeruk dan ditaburi dengan gula bubuk.



Gambar 3.4 Berliner

d. Roti isi

Roti isi adalah roti jenis sweet bread yang memiliki isian dan paling banyak memiliki vairian rasa. Biasanya roti ini berisi selai strawberry, blueberry, keju, coklat ataupun krim manis. Namun dalam perkembangannya roti ini memiliki varian rasa yang gurih seperti isi abon daging, sosis, dan lainnya. Roti ini juga memiliki bentuk yang berbeda-beda terkadang bentuk roti membuat selera makan bertambah.

Berikut adalah produk roti isi jenis sweet bread yang dibuat oleh pastry section The Phoenix Hotel Yogyakarta :

1) Roti isi coklat

Roti ini memiliki bentuk bulat seperti soft roll bun namun memiliki isian coklat biasanya memakai meises dan diatasnya di beri sedikit taburan gula.



Gambar 3.5 Roti isi coklat

2) Roti isi keju

Roti isi ini memiliki varian rasa yang gurih karena berisi keju dan biasanya memakai keju cheddar, roti ini memiliki bentuk yang berbeda-beda tergantung pembuatnya. Biasanya memiliki topping keju di atasnya.



Gambar 3.6 Roti isi Keju

3) Roti isi pisang

Roti isi pisang ini memiliki rasa manis dan biasanya roti pisang ini menjadi favorit para tamu hotel karena rasanya yang unik perpaduan antara roti dan buah, biasanya memiliki topping keju atau sedikit gula.



Gambar 3.7 Roti isi pisang

4) Roti isi sosis

Roti isi sosis ini memiliki rasa yang gurih karena perpaduan antara roti manis dan sosis, cita rasa roti ini bertambah lezat apabila ditaburi dengan oregano dan siraman beberapa sauce seperti chilli sauce dan mayonnaise. Namun dalam breakfast di The Phoenix Hotel ini kurang di sukai tamu mancanegara karena rasanya yang tidak sesuai dengan lidah mereka atau terlalu pedas, namun untuk tamu local roti ini menjadi kegemaran mereka.



Gambar 3.8 Roti isi sosis

6. Peran Sweet Bread dalam breakfast di hotel

Breakfast atau *breaking the fast of the night*, makanan yang dikonsumsi dipagi hari mempunyai banyak perbedaan di tiap-tiap negara. Ada beberapa macam jenis *breakfast* yang kita kenal. Dibawah ini adalah komplet service yang biasa dilakukan di The Phoenix Hotel Yogyakarta:

1. Continental Breakfast

- Coffee, tea, hot chocolate atau susu
- Jus
- Yogurt
- Cereal
- Cold cut dan Cheese
- Croissant, brioche, toast/ french toast, roti
- Jam, marmalade, butter atau coklat

2. English Breakfast

- Coffee, tea, hot chocolate atau susu
- Jus
- Yogurt
- Fruit/ buah
- Cereal, oatmeal, porridge
- Smoked herring/ seperti ikan asin
- Macam- macam Telor dengan toast, sosis, ham, bacon, grill

tomat, jamur , baked bean, kentang

- Jam, marmalade, butter atau coklat

3. American Breakfast

- Coffee, tea, hot chocolate, susu

- Jus

- Yogurt

- Fruit/ buah

- Cereal

- Salmon dengan bagel dan cream cheese

- Wafel, pancake, donat

- Macam-macam telur dengan bacon, ham, kentang dll

- Muffin, croissant, brioche, toast, roti

- Jam, marmalade, butter atau coklat

4. Indonesian Breakfast

- Kopi, teh, susu

- Buah-buahan

- Nasi Goreng

- Bubur Ayam

- Soto

- Mie Goreng

- Nasi Kuning

- Nasi Putih dan lauk pauk lainnya

Sebenarnya masih banyak macam-macam breakfast tergantung tiap negara, tempat/ lokasinya.. Akan tetapi 3 tipe diatas adalah yang paling sering digunakan didunia Internasional dalam insutri perhotelan. Rata-rata negara selain Inggris dan Amerika akan mengkonsumsi Continental Breakfast. Waiters biasanya akan menyajikan urutan makanan dari dingin ke panas.

The Phoenix Hotel Yogyakarta ini memiliki 90% tamu mancanegara dan sisanya adalah tamu lokal. Roti sendiri memiliki peranan penting sebagai makanan pokok para tamu mancanegara, walaupun ada dari mereka yang tidak makan roti karena mengandung gluten sehingga The Phoenix Hotel menerapkan semua breakfast yang di gunakan di dunia Internatioal dengan tambahan breakfast ala Indonesia.

Sweet bread adalah makanan alternatif ketika tamu sedang terburu-buru ingin keluar dan tidak sempat mengambil breakfast. Sweet bread jenis soft roll bun biasanya selalu ada dalam breakfast box karena sifatnya yang mengenyangkan dan juga praktis untuk dibawa kemana-mana dan sudah menjadi standart breakfast box hotel bintang 5.

BAB III

PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Deskripsi Hotel Tempat PKL

1. Sejarah The Phoenix Hotel Yogyakarta

Hotel ini dulunya merupakan bangunan rumah tempat tinggal Kwik Djoen Eng yang dibangun pada tahun 1918. Kwik Djoen Eng adalah seorang Tionghoa yang berusaha membangun usahanya di Hindia Belanda kala itu. Ia bersama saudaranya (Kwik bersaudara) pertama kali mendirikan usahanya di Solo pada Juli 1894 dengan nama NV Kwik Hoo Tong Handel Maatschappij, yang bergerak dalam bidang ekspor impor hasil bumi (terutama teh dan gula). Usahanya ini sempat berkembang pesat hingga mengantarkan Kwik Djoen Eng menjadi saudagar kaya, dan NV Kwik Hoo Tong Handel Maatschappij menjadi firma di Hindia Belanda yang mampu mempunyai jaringan perdagangan yang luas di Asia Tenggara, Asia Timur bahkan sampai ke Eropa dan Amerika. Sekitar tahun 1920, perusahaan dagang Kwik bersaudara ini, kantor pusatnya dipindahkan ke Semarang sampai mengalami kebangkrutan pada tahun 1932 karena resesi ekonomi.

Akibat krisis ekonomi tersebut, banyak properti yang dimiliki oleh Kwik Djoen Eng yang tersebar di sejumlah daerah, harus lepas kepemilikannya. Ada yang disita oleh Javasche Bank, dan ada pula yang

dijual sendiri. Termasuk di antaranya adalah rumah tinggalnya yang berada di Yogyakarta tersebut. Rumah bergaya Indis (Indische Landhuis) tersebut dijual kepada Liem Djoen Hwat. Oleh Liem Djoen Hwat, rumah tersebut disewakan kepada orang Belanda yang bernama D.N.E. Franckle. Franckle kemudian mengubah rumah tempat tinggal menjadi sebuah hotel yang diberi nama Hotel Splendid.

Pada tahun 1942 pasukan Jepang berusaha menduduki Yogyakarta. Hotel yang semula dirintis oleh Franckle tersebut, akhirnya dikuasai oleh pasukan Jepang yang kemudian berganti nama menjadi Hotel Yamato. Penyematan nama Yamato ini hanya bertahan hingga hengkangnya Jepang pada tahun 1945, dan hotel tersebut kembali ke pemiliknya, yaitu Liem Djoen Hwat.

Pada tahun 1946 sampai dengan 1949 ketika Yogyakarta menjadi ibu kota dari pemerintahan Indonesia, bangunan bekas Hotel Splendid atau Hotel Yamato tersebut digunakan sebagai Kantor Konsulat China. Selang dua tahun kemudian, bangunan bekas Kantor Konsulat kembali digunakan sebagai hotel lagi. Hotel tersebut bernama Hotel Merdeka. Pergantian nama menjadi Hotel Merdeka ini bertahan hingga tahun 1987.

Setelah selesai difungsikan sebagai Hotel Merdeka, bangunan lawas tersebut dikembalikan kepada pemiliknya, yang pada saat itu telah berada di tangan cucunya. Lalu, bangunan tersebut direnovasi tanpa mengubah

bentuknya dan pada tahun 1993 kembali difungsikan sebagai hotel, yang diberi nama Phoenix Heritage Hotel.

Sepuluh tahun kemudian, jaringan Accor Hotel Group mengambil alih manajemen Phoenix Heritage Hotel. Perubahan manajemen ini dibarengi dengan melakukan renovasi besar-besaran pada hotel ini. Setelah selesai renovasi, pada 14 Mei 2004 nama Phoenix Heritage Hotel resmi berganti nama menjadi Grand Mercure. Perubahan nama tersebut bertahan sampai dengan 29 Maret 2009, dan pada 30 Maret 2009, nama Grand Mercure diganti menjadi The Phoenix Hotel Yogyakarta hingga sekarang.

Kini, The Phoenix Hotel Yogyakarta telah menjelma menjadi hotel bintang lima, dan berada jantung kota yang strategis letaknya. Namun demikian, hotel ini masih mempertahankan bangunan awalnya yang menjadi ciri dari keunikan bangunan tersebut sebagai fasadnya kendati di halaman belakangnya telah ada penambahan bangunan baru untuk menopang kelengkapan fasilitas hotel tersebut.

Berdasarkan Data Referensi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, bangunan The Phoenix Hotel Yogyakarta ini sudah dimasukkan dalam Daftar Entitas Kebudayaan sebagai cagar budaya dengan kode pengelolaan KB001561.

2. Fasilitas The Phoenix Hotel Yogyakarta

a. Fasilitas kamar di Hotel Phoenix Yogyakarta terdiri dari :

- 1) Kamar ber AC

- 2) Televisi
 - 3) Refrigerator
 - 4) Brangkas
 - 5) Rak Koper
 - 6) Tempat penyimpanan pakaian
 - 7) Pemanas air
 - 8) Peralatan tulis untuk tamu
 - 9) Denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri
 - 10) Lampu Tidur
 - 11) Saluran komunikasi internal dan eksternal
 - 12) Jaringan internet
 - 13) *Smoke detector*
 - 14) Cermin
 - 15) Air mandi panas dan dingin
 - 16) Perlengkapan dan handuk mandi
 - 17) Wastafel, kloset, shower dan bak mandi
 - 18) Petunjuk arah kiblat
 - 19) Tanda dilarang mengganggu atau Permintaan pembersihan kamar
- b. Fasilitas penunjang didalam The Phoenix Hotel Yogyakarta terdiri dari:
- 1) Penanda arah fasilitas hotel
 - 2) Area parkir
 - 3) Lobi

- 4) Lift
- 5) Toilet umum
- 6) Ruang penitipan barang
- 7) Ruang pertemuan
- 8) Tempat ibadah
- 9) Laundry
- 10) Kolam renang
- 11) Pelayanan antar jemput
- 12) WIFI
- 13) Restoran



Gambar 4.1 Paprika *Restaurant*

Paprika *Restaurant* .Restoran ini buka pada pukul 06.00-23.00,pada saat breakfast-dinner.Tamu dapat memilih menu *buffet* dan *ala carte*, Paprika Restoran ini menyediakan menu tradisional maupun menu internasional. Restoran ini memiliki kapasitas 168 buah tempat duduk,sebagian lainnya berada di area garden (area bebas merokok). Di Paprika Restoran ini terdapat nyaman dan

tertarik di restoran hotel ini. Pada akhir pekan Paprika Restoran mengadakan *buffet dinner special* yaitu *barbeque* dengan hiburan *live music*.

14) Bar

a) 1918's Terrace Lounge



Gambar 4.2 1918 Terrace Lounge

Menghadap ke halaman air mancur, hotel ini menawarkan suasana santai dengan beragam pilihan makanan dan minuman.

b) Vino Bar



Gambar 4.3 Vino Bar

Sangat nyaman dalam suasana kolonial yang hangat, menghadirkan berbagai pilihan anggur terbaik di seluruh dunia, yang pertama di Yogyakarta, melengkapi berbagai minuman yang dibuat oleh tangan bartender top kami.

15) Pusat kebugaran



Gambar 4.4 Pusat Kebugaran

16) Spa



Gambar 4.5 Spa The Phoenix Yogyakarta

17) Meeting Room

Di Hotel Phoenix ini memiliki meeting room yaitu:

1. Cendrawasih Room



Gambar 4.6 Cendrawasih meeting room

Surface 42m², height 3 m, theatre style 40 orang, U-shape room 20 orang, board room 24 orang, class room 24 orang, banquet 30 orang

2. Phoenix 1-3



Gambar 4.7 Phoenix Meeting Room

Surface 100 m², height 3 m, theatre style 70 orang, U-shape room 36 orang, board room 40 orang, class room 40 orang, banquet 30 orang

3. Amarelis Room



Gambar 4.8 Amarelis meeting room

Surface 150 m², height 3 m, theatre style 150 orang, U-shape room 40 orang, board room 40 orang, class room 50 orang room, banquet 50 orang

4. Pandawa Room



Gambar 4.9 Pandawa meeting room

Surface 220 m², height 3 m, theatre style 220 orang, U-shape room 80 orang, board room 80 orang, class room 130 orang ,banquet 140 orang.

5. Gabungan Phoenix 1,2,3

Surface 300 m², height 3 m, theatre style 500 orang, U-shape room 500 orang, board room 100 orang, class room 100 orang, banquet 200 orang.

B. Deskripsi Department Tempat PKL

1. Food & Beverage Produk di The Phoenix Hotel Yogyakarta

Food & Beverage produk merupakan bagian yang mengurus segala produk makanan yang ada di restoran hotel. F&B produk yang ada di The Phoenix Hotel Yogyakarta memiliki beberapa section yaitu :

a. Main Kitchen

Main Kitchen adalah bagian dari F&B Produk yang menangani makanan utama, main kitchen memiliki 2 section yang berbeda dan memiliki tugas tersendiri.

1) ASEAN

Section yang bertugas mengolah makanan berupa menu utama yang berasal dari asia, seperti makanan Cina, Hongkong, Thailand, dan Indonesia. Namun section ini paling banyak memiliki menu Indonesia, karena sejatinya hotel ini ingin memperkenalkan makanan khas Indonesia kepada tamu mancanegara.

2) WESTERN

Section ini bertugas mengolah makanan yang berasal dari luar negeri seperti makanan khas Italia, Perancis, dan makanan khas Eropa lainnya. Dengan pengolahan yang sangat baik, section ini terletak di front kitchen yang mana tamu bisa melihat para chef sedang memasak secara langsung.

b. Pastry

Adalah salah satu section yang ada di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang mengolah segala macam makanan penutup/dessert, seperti pudding, roti, cake, dan lainnya. Section ini juga terkadang menyiapkan beberapa minuman seperti wedang uwuh, wedang jahe, ice cream sebagai menu ala carte mereka. Section ini juga menyiapkan aneka macam es yang akan dihidangkan pada saat coffee break maupun lunch.

Section ini juga memiliki produk yang special yaitu bakpia phoenix yang telah lama menjadi ciri khas dari hotel ini, dengan menggunakan resep rahasia yang digunakan, bakpia phoenix telah mampu memikat lidah para tamu mancanegara maupun tamu lokal sehingga tak heran banyak tamu yang kembali dan hanya ingin mencicipi kelezatannya.

c. Cold Kitchen

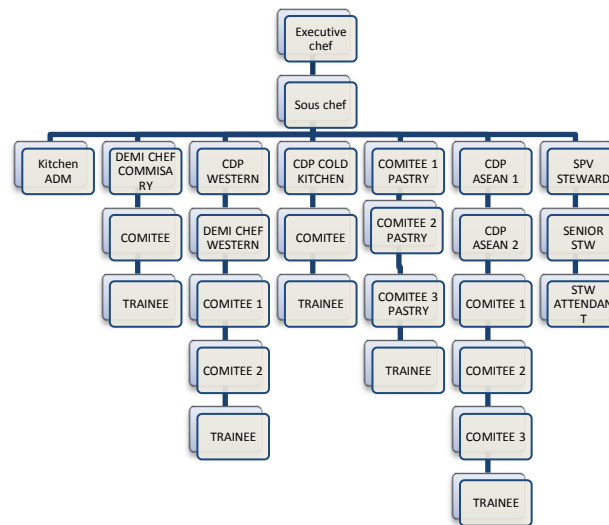
adalah section mengolah makanan pembuka, section ini memiliki banyak pilihan menu dari menu luar negeri maupun menu dalam

negeri. Section ini menyiapkan makanan pembuka dan makanan sehat seperti buah, macam-macam salad, menu sarapan seperti sereal, yogurt, susu, dan jus.

d. Commisary

merupakan section yang menyiapkan segala bahan makanan yang akan di olah seperti memotong sayuran, ikan, daging dan lainnya.

2. Struktur Organisasi F&B Produk di The Phoenix Hotel Yogyakarta



Tabel 1.1 Struktur Organisasi F&B Produk di The Phoenix Hotel Yogyakarta

3. Job Description

Job Description ini dibuat berdasarkan Standar Operational Procedure (SOP) perusahaan di The Phoenix Hotel Yogyakarta dan telah menggunakan analisa kerja (Job Analysis) dalam penyusunannya. Berikut adalah job description F&B produk di The Phoenix Hotel Yogyakarta :

a. *Executive Chef*

1. Mengorganisasikan *kitchen*.
2. Membuat dan menyusun menu baru.
3. Memesan bahan makanan.
4. Membuat rencana *layout* di *kitchen*.
5. Memberi saran dan data alat-alat yang diperlukan.
6. Menjaga kestabilan atau "*Food Assistant*".
7. Mengkoordinasikan dan mengawasi para *staff* maupun para *trainee*.

b. *Sous Chef*

1. Menggantikan tugas-tugas di *kitchen* pada saat *Executive Chef* tidak ada di tempat.
2. Mengawasi langsung operasional *kitchen*.
3. Mengawasi pengadaan dan pembelian bahan makanan.
4. Mengecek para *staff* maupun para *trainee* yang bertugas.
5. Mengawasi pengolahan bahan makanan dan menjaga kualitas makanan yang akan disajikan.

c. *Chef de Partie (CDP)*

1. Bertanggung jawab dan mengawasi kelancaran pekerjaan di *kitchen* dan *Pastry*.
2. Memesan bahan makanan pada *Executive Chef* atau *Sous Chef* untuk keperluan operasional sehari-hari.

d. *Demi Chef*

1. Menggantikan tugas-tugas di *kitchen* pada saat *Chef de Partie (CDP)* tidak ada ditempat.
2. Bertanggung jawab dan mengawasi kelancaran pekerjaan di *kitchen* dan *Pastry*.
3. Memesan bahan makanan pada *Executive Chef* atau *Sous Chef* untuk keperluan operasional sehari-hari.

e. *Cook*

1. Bertanggung jawab dalam melaksanakan tugas operasional sehari-hari dibawah arahan *Chef de Partie (CDP)* atau *Demi Chef*.
2. Bertanggung jawab atas bahan-bahan makanan yang akan diolah.
3. Membantu *Chef de Partie (CDP)* dan *Demi Chef* dalam pengawasan di *kitchen* maupun di *pastry* selama operasional berlangsung.

2. Jadwal Kerja di tempat PKL

Di The phoenix Hotel Yogyakarta menerapkan jadwal kerja antara karyawan dan training dibagi menjadi 4 shift yaitu shift pagi masuk pukul 05.00-14.00, middle masuk pukul 11.00-20.00, shift siang masuk pukul 14.00-23.00 dan night shift masuk pukul 23.00-07.00 dengan *Job description* masing-masing.

Gambar 5.1 Contoh jadwal kerja/shift section pastry di The Phoenix Hotel

Yogyakarta

C. Pelaksanaan PKL

Rutinitas yang dilakukan pada saat PKL di Pastry

1. Morning Shift (05:00-14.00).
 - a. Prepare dan Set up bread dan assorted pastry untuk breakfast (bubur manis, *assorted bread*, *assorted pastry*, *pudding*, *pancake*, *waffle*).
Pukul 06.00 sudah harus siap.
 - b. Check dan refill breakfast.
 - c. Membersihkan proofer, meja, area kerja dan chiller.
 - d. Clear up pukul 10.00 dan pukul 11.00 (jika weekend), dan membereskan sisa breakfast yang di clear up.
 - e. Membuat treatment untuk tamu VIP dan member.
 - f. Prepare lunch, coffee break dan dinner (jika ada).
 - g. Membuat produk alacarte (jika habis).
2. Middle Shift (11.00-20.00).
 - a. Membantu clear up breakfast.
 - b. Membuat treatment untuk tamu VIP dan member.
 - c. Prepare lunch, coffee break dan dinner (jika ada).
 - d. Menyiapkan ala carte.
 - e. Menimbang bahan untuk membuat produk breakfast seperti adonan pancake, muffin, sweet bread, doughnut, bubur manis, hardroll, toast bread, dan pudding.
 - f. Membantu set up dinner (jika ada).

3. Afternoon shift (14.00-23.00).
 - a. Check dan list produk untuk breakfast, lunch, coffee break dan dinner (jika ada) yang harus dibuat. Yang utama membuat produk breakfast seperti adonan pancake, muffin, sweet bread, doughnut, bubur manis, assorted pastry, hardroll, toast bread, dan pudding.
 - b. Set up dinner (jika ada) pukul 18.00, clear up pukul 22.00.
 - c. Membuat alacarte (jika ada pesanan).
 - d. Membersihkan tempat kerja mulai dari ruangan bakery hingga ruangan coklat.
4. Night shift (23.00-07.00).

Trainee tidak dapat mengikuti night shift di The Phoenix Hotel Yogyakarta karna hanya satu chef dan steward saja yang bertugas.

D. Analisa Pelaksanaan Kerja

Dalam pelaksanaan Praktek kerja lapangan, *trainee* terlebih dahulu diperkenalkan dengan tempat yang berhubungan dengan Kitchen. Trainee diberikan perhatian khusus didalam melaksanakan setiap tugas dari senior trainee dituntut untuk aktif selama melaksanakan praktek kerja lapangan, dimana senior tidak akan memberitahukan apabila trainee tidak mau bertanya, karena mereka akan menganggap bahwa *trainee* bersikap pasif.

Penulis akan mengutarakan beberapa hal mengenai apa yang penulis dapatkan pada saat praktek kerja lapangan. Di section ini penulis mendapatkan beberapa kendala yang ada di pastry section yaitu :

1. Upaya pastry section menjaga kualitas produk

Di dalam suatu hotel, strategi dalam bekerja sangat diperlukan untuk menghasilkan kualitas produk pastry yang akan berpengaruh terhadap operasional kerja karyawan pastry. Strategi yang digunakan untuk menghasilkan produk terbaik bagi pastry di Phoenix Yogyakarta yaitu dengan cara :

- a. Mengidentifikasi bahan-bahan dengan kualitas terbaik untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standart recipe.
- b. Menggunakan peralatan yang bagus guna menghasilkan produk terbaik.
- c. Menyiapkan bahan yang akan digunakan jangan sampai bahan tidak tersedia pada saat proses produksi.
- d. Mengembangkan ilmu pengetahuan dalam bidang pastry.
- e. Mencari sumber referensi dari internet, majalah dan hotel lain.
- f. Mempertahankan kualitas dari produk pastry.
- g. Menjalin kerjasama yang baik antar sesama karyawan pastry.
- h. Meningkatkan mutu dari produk pastry.
- i. Menerima kritik dan saran dari tamu dan karyawan hotel guna memperbaiki kualitas produk.

- j. Mengadakan penelitian terhadap produk yang telah dihasilkan.
- k. Melakukan inovasi baru sesuai dengan trend saat ini.

Berbagai macam strategi yang telah dilakukan karyawan pastry di Phoenix Hotel Yogyakarta guna menghasilkan produk yang berkualitas telah direspon positif oleh para tamu. Hal ini dapat dilihat dari tanggapan tamu yang merasa senang dengan produk yang telah dihasilkan hotel Phoenix Yogyakarta.

Strategi karyawan pastry dalam menjaga kualitas produksinya sangat diperlukan karena dengan cara mempertahankan kualitas dari produk yang telah dihasilkan pastry itu sendiri dapat memahami seberapa baik produk yang dibuat sehingga dapat digunakan sebagai evaluasi kerja dimasa yang akan datang dan sebagai perbandingan antara produk sendiri dengan produk hotel lain.

Strategi karyawan pastry untuk menjaga kualitas produknya dilakukan dengan cara:

- a. Mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk yang telah dihasilkan.
- b. Mengembangkan ilmu pengetahuan tentang pastry baik dari media online maupun sharing dengan chef lain sesama accor grup.
- c. Menerima kritik dan saran dari para tamu dan karyawan demi tercapainya kualitas produk yang baik.

- d. Mengetahui cara pengolahan dan penyimpanan produk pastry.
- e. Melihat atau membuat langsung produk itu agar terjamin kualitasny

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan dalam bab-bab sebelumnya, maka kesimpulan yang dapat diambil dari hasil praktek kerja lapangan ini pelaksanaan tugas dan tanggung jawab sebagai *trainee* di *Pastry section* The Phoenix Hotel Yogyakarta sudah dilaksanakan dengan baik.

Pastry section merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverages Product*. Menurut Thomas, et.al(2011:5) "*Baker or pastry chef, baking and decorating cakes and preparing dessert special desserts*". *Pastry and Bakery section* adalah salah satu section dari F&B Departemen yang ada di The Phoenix Hotel Yogyakarta yang mengolah segala macam makanan penutup/dessert, seperti pudding, roti, cake, dan lainnya.

Salah satu produk yang di hasilkan di *Pastry & Bakery section* ini adalah *Sweet Bread*. *Sweet bread* (Roti Manis) adalah roti yang dibuat dari susu, gula, ragi, tepung untuk menghasilkan roti yang bertekstur halus. Dalam pengembangan *sweet bread* ini, bahan-bahan lain juga dimasukkan untuk menambah kualitas tekstur, nilai gizi, dan rasa seperti telur, garam, lemak nabati maupun lemak hewani. Peralatan yang digunakan meliputi *mixer, oven, kitchen schale, bowls* dan alat pendukung lainnya. Adapun produk-produk

yang dihasilkan dalam satu resep sweet bread di The Phoenix Hotel Yogyakarta yaitu soft roll bun, donuts, bomboloni/Berliner, dan beberapa jenis roti isi.

The Phoenix Hotel Yogyakarta ini memiliki 90% tamu mancanegara dan sisanya adalah tamu lokal. Roti sendiri memiliki peranan penting sebagai makanan pokok para tamu mancanegara, walaupun ada dari mereka yang tidak makan roti karena mengandung gluten sehingga The Phoenix Hotel menerapkan semua breakfast yang di gunakan di dunia Internatioal dengan tambahan breakfast ala Indonesia.

Sweet bread ini adalah makanan alternatif ketika tamu sedang terburu-buru ingin keluar dan tidak sempat mengambil breakfast ata. Sweet bread jenis soft roll bun biasanya selalu ada dalam breakfast box karena sifatnya yang mengenyangkan dan juga praktis untuk dibawa kemana-mana.

B. Saran

1. Seorang *Pattisier* harus mempunyai ide-ide baru yang kreatif dan teliti dalam membuat produk agar lebih menarik dan bervariasi agar bentuk dari makanan tersebut tidak membosankan.
2. Sebaiknya produk-produk yang di hasilkan menggunakan resep sweet bread ini hanya beberapa saja, karena jika dilihat dari bahannya berbeda dengan resep aslinya seperti untuk soft roll bun tidak menggunakan susu cair dalam pembuatannya.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kekunaan . “THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA” dalam
<https://kekunaan.blogspot.com/2017/05/the-phoenix-hotel-yogyakarta.html>. diakses pada 20 Desember 2019
2. Accor Hotels . “ *The Phoenix Hotel Yogyakarta* ” dalam
<https://meetings.accorhotels.com/gb/hotel-5451-the-phoenix-hotel-yogyakarta-mgallery-by-sofitel/index.shtml#section-rooms-events> di akses 20 Desember 2019
3. Khasanan Ilmu. ” *Jurnal Pariwisata dan Budaya* ” dalam
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/1275>
di akses pada 20 Desember 2019
4. Visiting Jogja.com “ *The Phoenix Hotel Yogyakarta* ” dalam
<https://visitingjogja.com/8964/the-phoenix-hotel-yogyakarta/> Di akses pada 20 Desember 2019
5. How to write a job description dalam
https://www.indeed.com/hire/how-to-write-a-job-tchtype=b&network=g&device=c&devicemodel=&creative=376164460467&keyword=%2Bjob%20%2Bdescriptions&placement=¶m1=¶m2=&random=15890434785361815893&aceid=&adposition=1t1&utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_term=job+descriptions&utm_campaign=job+description+pages+general+0+%28bmm%29&utm_medium=cpc&u

[tm_source=google_search&utm_campaign=644592648&utm_term=kwd-17476351936&gclid=CjwKCAjw7uPqBRBIEiwAYDsrlwdG4H7BzGL8hA5UaV25_tJU1LBksGZ8gCJkbSfzjqTzUHVf5jnuuRoC84kQAvD](https://www.google.com/search?tm_source=google_search&utm_campaign=644592648&utm_term=kwd-17476351936&gclid=CjwKCAjw7uPqBRBIEiwAYDsrlwdG4H7BzGL8hA5UaV25_tJU1LBksGZ8gCJkbSfzjqTzUHVf5jnuuRoC84kQAvD)

[BwE](#) di akses pada 21 Desember 2019

6. Syabrini, M.H. 2016. *PENGENALAN ROTI DAN KLASIFIKASINYA- USAHA BAKERY*. Dalam <http://usahabakery.com/klasifikasi-roti-dunia/> diakses pada 12 juli 2020
7. Pakaroti. 2014. *METODE PEMBUATAN SWEET BREAD*. Dalam <https://pakaroti.com/post/bakery-products/sweet-bread/metode-pembuatan-sweet-bread> diakses pada 12 juli 2020
8. Bareca media. 2019 .*FAKTA SEPUTAR METODE STRAIGHT DOUGH DAN BREAD IMPROVER MENURUT CHEF HERU LAKSANA*. Dalam <https://barecamedia.com/fakta-seputar-metode-straight-dough-dan-bread-improver-menurut-chef-heru-laksana/> diakses pada 13 juli 2020
9. Wikipedia. *DONAT*. Dalam <https://id.wikipedia.org/wiki/Donat> diakses pada 13 juli 2020
10. Sweet Bakery. *ASAL USUL ROTI DAN KLASIFIKASINYA*. Dalam . <http://sweetbakery123.blogspot.com/2017/04/iii-pastry-pastry-merupakan-jenis.html> diakses pada 13 juli 2020

11. Pakaroti. 2019. *Material Encyclopedia:TELUR*. Dalam <https://www.pakaroti.com/material/telur#:~:text=Telur%20adalah%20bahan%20yang%20penting,yang%20dapat%20mempertahankan%20kelembaban%20adonan>. Diakses pada 13 juli 2020
12. Kirana, A.F. *TERNYATA INI FUNGSI TELUR DALAM MEMBUAT KUE*. FIMELA.COM. JAKARTA dalam <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3722419/ternyata-ini-fungsi-telur-dalam-membuat-kue#:~:text=Terdiri%20dari%20lemak%20dan%20protein,keemasan%20yang%20menarik%20saat%20dipanggang>. Diakses pada 13 juli 2020
13. Melek bengi. 2011. *MACAM-MACAM BREAKFAST*. <http://diemexalbum.blogspot.com/2011/07/breakfast.html> diakses pada 13 juli 2020
14. Pakaroti. 2019. *Material Encyclopedia:SUSU*. Dalam <https://pakaroti.com/material/susucair#:~:text=Fungsi%20utama%20susu%20dalam%20pembuatan,tinggi%2C%20memperkuat%20gluten%20adonan%20roti>. Diakses pada 13 juli 2020
15. MLD SPOT. 2015. *DONUT, ALL AROUND THE WORLD*. Dalam <https://www.mldspot.com/food/2015/08/12/donutsallaroundworld#:~:text=Bomboloni%20biasanya%20disajikan%20sebagai%20makanan%20penutup%20atau%20cemilan.&text=Berliner%20adalah%20jenis%20do>

[nat%20dari,dan%20ditaburi%20dengan%20gula%20bubuk.](#)

diakses

pada 13 juli 2020.

LAMPIRAN

LAMPIRAN

1. Kitchen Team The Phoenix Hotel Yogyakarta



2. Rekan-rekan Training







3. Pelaksanaan GM Round Table





4. Produk Pastry Section di beberapa event













