

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY & BAKERY SECTION
GOLDEN PALACE HOTEL LOMBOK
Periode September 2019 s/d Maret 2020



OLEH

NAMA : BAIQ FIRLI AMANDA SARI
NIM : 117109367
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY & BAKERY SECTION
GOLDEN PALACE HOTEL LOMBOK
Periode September 2019 s/d Maret 2020

Untuk Memenuhi Syarat Guna Menyelesaikan
Mata Kuliah Praktek Kerja Lapangan



NAMA : BAIQ FIRLI AMANDA SARI
NIM : 117109367
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

HALAMAN PENGESAHAN



**LAPORAN TUGAS AKHIR
DI SECTION PASTRY & BAKERY
GOLDEN PALACE HOTEL LOMBOK
Periode September 2019 S/d Maret 2020**

OLEH

**NAMA : BAIQ FIRLI AMANDA SARI
NIM : 117109367
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN**

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

(Hermawan Prastyanto, S.Sos.S, ST., M.M)

NIDN.051605710

Dosen Pembimbing

(Dra.Heni Susilowati, M.M)

NIDN. 0505026202

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI SECTION PASTRY & BAKERY

GOLDEN PALACE HOTEL LOMBOK

Periode September 2019 S/d Maret 2020



OLEH

NAMA : BAIQ FIRLI AMANDA SARI

NIM : 117109367

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : D III PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 28 Juli 2020

Penguji

(Dra. Heni Susilowati, M.M)

NIDN. 0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs.Prihatno.,M.M)

NIDN. 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Allah SWT yang telah memberikan limpahan rahmat dan hidayahnya berupa kesehatan dan kesempatan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja lapangan ini.

Kerja praktek lapangan ini merupakan kewajiban yang harus ditempuh selama satu semester oleh seluruh mahasiswa STP AMPTA YOGYAKARTA. Laporan Praktek Kerja lapangan ini disusun sebagai pelengkap praktek kerja lapangan yang telah dilaksanakan selama enam bulan di Hotel Golden Palace Lombok.

Dalam proses penyusunan laporan ini, penulis telah banyak menerima bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis semasa belajar di STP AMPTA YOGYAKARTA.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku pimpinan STP AMPTA YOGYAKARTA.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M. selaku ketua jurusan perhotelan
4. Bapak Ernanda selaku *General Manager* Golden Palace Hotel Lombok.
5. Chef Muchliss Efandi selaku *Executive Chef* Golden Palace Hotel Lombok.
6. Kedua orang tua yang telah memberikan dukungan moral maupun materil sehingga penulis dapat selalu memberikan yang terbaik selama proses pelaksanaan Praktek Kerja lapangan.

7. Seluruh keluarga besar Hotel Golden Palace yang telah memberi pelajaran dan bimbingan selama penulis melakukan praktek kerja lapangan.
8. Teman dan sahabat penulis yang selalu memberikan dukungan dan masukan positif dalam Praktek Kerja lapangan ini.

Penulis menyadari bahwa terdapat banyak kekurangan dalam penyusunan laporan ini. Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Terima Kasih, Wassalamualaikum wr wb.

Yogyakarta, juli 2020



Baiq Firli Amanda Sari

DAFTAR ISI

COVER	I
HALAMAN JUDUL.....	II
HALAMAN PENGESAHAN.....	III
BERITA ACARA UJIAN.....	IV
KATA PENGANTAR	V
DAFTAR ISI.....	VII
DAFTAR TABEL.....	VIII
DAFTAR GAMBAR	X
DAFTAR LAMPIRAN	XI
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel.....	5
B. Gambaran Umum <i>Food & Beverage Departement</i>	9
C. Pastry Section.....	12

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

A. Gambaran Umum Golden Palace Hotel Lombok	25
B. Gambaran Umum F&B Produk Golden Palace Hotel Lombok	35
C. Jadwal Kerja/ <i>Shift</i>	42

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	50
B. Saran.....	51

DAFTAR PUSTAKA	53
----------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 standar recipe <i>sweet bread</i>	47
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Product</i>	10
Gambar 2.2 American Bread	16
Gambar 2.3 Kue Bikang.....	16
Gambar 2.4 Roti Gulung Sosis.....	17
Gambar 2.5 Strawberry Cake.....	17
Gambar 2.6 Chococips Cookies.....	18
Gambar 2.7 Croissant.....	18
Gambar 3.1 Gedung Golden Palace Hotel Lombok	26
Gambar 3.2 Lokasi Golden Palace Hotel Lombok	27
Gambar 3.3 Cendrawasih Restaurant.....	39
Gambar 3.4 Merak Restaurant.....	30
Gambar 3.5 Roof Top Garden	31
Gambar 3.6 Karoke Golden Palace.....	31
Gambar 3.7 Fitness Center	34
Gambar 3.8 Swiming Pool Golden Palace	35
Gambar 3.9 Struktur Organisasi F&B Produk	37
Gambar 3.10 <i>Schedjule</i>	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Surat Pengantar Permohonan PKL

Lampiran 2 : Sertifikat Dan Penilaian Dari Golden Palace Hotel Lombok

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang berfungsi menyediakan kamar, makanan minuman serta menyediakan berbagai fasilitas pendukung guna mendapat keuntungan bagi hotel. Hotel terdiri dari beberapa departemen yang setiap deartemen memiliki tugas dan tanggung jawab masing masing.

Food And Beverage Department adalah salah satu *Departemen* yang ada di hotel yang bertanggung jawab dalam menyediakan dan melayani kebutuhan makanan & minuman bagi tamu yang menginap di hotel atau tamu yang hanya datang untuk menikmati makanan atau menyelenggarakan acara di hotel.

Food And Beverage Department di bagi menjadi dua seksi yaitu *Food And Beverage Service* yang tugasnya melayani dan menyediakan makanan dan minuman yang diinginkan tamu dan Seksi *Food Product* yang bertugas memproduksi berbagai macam makanan dan minuman dan memenuhi kebutuhan tamu dalam hal makanan dan minuman. *Food And Beverage Product* di bagi menjadi beberapa seksi yang masing masing memiliki tugas dan tanggung jawab masing masing yaitu antara lain *Main Kitchen, Gardemanger, Butcher, Steward,* dan

Pastry section merupakan salah satu bagian *food product* yang bertugas menyiapkan beberapa jenis kue dan roti untuk *Coffe Break* dan menyediakan *dessert* untuk berbagai macam event yang ada di hotel seperti *meeting*, *wedding party*, *birthday party* dan sebagainya.

Dalam menyediakan produk produk pastry haruslah sesuai dengan standar resep yang telah ditetapkan oleh *Excektive Chef* kemudian di olah oleh *Pastry Cook* sehingga akan menghasilkan produk yang baik sehingga di harapkan tamu yang datang untuk menikmati pelayanan makan dan minum khususnya pada produk pastry di hotel merasa senang dan puas dengan produk yang di hasilkan.

Kenyataannya terkadang seorang *cook* tidak mengikuti *Standar Recipe* yang telah di tetapkan hotel karena terburu oleh waktu, oleh karenanya produk yang dihasilkan pun kurang baik atau tidak sesuai dengan kualitas produk seperti biasanya, sehingga seorang cook harus membuat ulang produk tersebut dan tentunya akan menghabiskan waktu yang lebih banyak lagi untuk membuat produk tersebut.

Oleh karena itu saya memilih Praktik Kerja Lapangan di *pastry section* Golden Palace Hotel Lombok adalah agar lebih mempelajari permasalahan yang terjadi di dalam *pastry section*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah di jabarkan di atas, maka penulis membuat suatu rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh *standar recipe* pada produk pastry di Golden palace hotel lombok ?
2. Bagaimana penerapan *standar recipe* dalam pembuatan *sweet bread* di pastry & bakery section golden palace hotel lombok ?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari penulisan laporan praktek kerja lapangan ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh *standar recipe* untuk pastry product di Golden Palace Hotel Lombok.
2. Untuk mengetahui *standar recipe* dalam pembuatan *sweet bread* di *pastry & bakery section* Golden Palace Hotel Lombok

D. Manfaat Penelitian

Dalam pelaksanaan penelitian mempunyai beberapa manfaat, antara lain :

1. Manfaat Bagi Penulis
 - a. Dengan mengikuti praktik kerja lapangan (PKL) penulis dapat meningkatkan kemampuan hard skill dan soft skill.

- b. Dapat menambah ilmu dan wawasan terkait pengolahan produk pastry guna meningkatkan kualitas produk.
 - c. Sebagai pengalaman kerja awal penulis sebelum terjun langsung ke dunia kerja yang nyata.
2. Manfaat Bagi Akademik
- a. Menjalin kejasama dengan perusahaan perhotelan
 - b. Mampu merelevasikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia nyata.
 - c. Dapat menciptakan tenaga kerja yang professional sesuai dengan kebutuhan industri jasa perhotelan.
3. Manfaat Bagi Perusahaan
- a. Dapat menarik atau merekrut training menjadi karyawan setelah program PKL berakhir.
 - b. Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak STP Ampta sehingga hotel dapat dengan mudah mendapat tenaga kerja bantuan ketika hotel sedang membutuhkan