

**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:

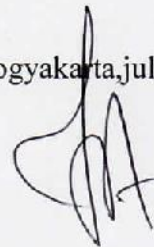
1. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis semasa belajar di STP AMPTA YOGYAKARTA.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku pimpinan STP AMPTA YOGYAKARTA.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., M.M. selaku ketua jurusan perhotelan
4. Bapak Ernanda selaku *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 &amp; 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

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Gambaran Umum Hotel**

##### 1. Pengertian Industri Hotel

###### a. Menurut Sulastiyono (2011:15 ) pengertian hotel

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

###### b. Menurut Peraturan Menparekraf RI NOMOR PM.53/HM.001/MPEK/20

pengertian hotel

Hotel adalah usaha penyediaan akomodasi berupa kamar kamar didalam suatu bangunan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan atau fasilitas lainnya secara harian dengan tujuan memperoleh keuntungan”.

###### c. Sri Larasati (2016:5) mengatakan bahwa hotel merupakan bagian intergral

dan usaha pariwisata dan merupakan usaha akomodasi yang di

kornersilkan dengan menyediakan fasilitas fasilitas sebagai berikut:

- 1) Kamar tidur
- 2) Makanan dan Minuman
- 3) Pelayanan yang meliputi :



- a) Tempat rekreasi
- b) Fasilitas olahraga
- c) Fasilitas dobi
- d) Fasilitas lain yang dibutuhkan tamu.

## 2. Jenis Hotel

Dalam buku *Excellent Hotel Operational*, Sri Larasati (2016:8-9) hotel dapat di kelompokkan berdasarkan kebutuhan yaitu :

### a. Menurut lokasi

- 1) *City hotel*, adalah hotel yang berlokasi di perkotaan.
- 2) *Residential hotel*, adalah hotel yang berlokasi dipinggiran dekat kota besar.
- 3) *Resort hotel*, adalah hotel yang berlokasi di daerah wisata
- 4) *Higwar hotel*, adalah hotel yang berlokasi di jalur jalan dua kota besar.
- 5) *Airport hotel*  
Adalah hotel yang berlokasi di sekitar bandara.

### b. Menurut *Star System*

- 1) Hotel bintang satu (\*), jumlah kamar minimal 15 kamar dan tersedia restoran dan bar.
- 2) Hotel bintang dua (\*\*), jumlah kamar minimal 20 kamar, memiliki satu *suite room*, dan tersedia restoran dan bar.

- 3) Hotel bintang tiga (\*\*\*) , jumlah kamar minimal 30 kamar memiliki dua *suite rooms* dan tersedia restoran dan bar
- 4) Hotel bintang empat (\*\*\*\*) , jumlah kamar minimal 50 kamar, memiliki tiga *suite rooms* dan tersedia restoran dan bar setiap 50 kamar.
- 5) Hotel bintang lima (\*\*\*\*\*), jumlah kamar minimal 100 kamar, memiliki minimal 4 *suite rooms*, terdapat restoran dan bar setiap kamar diantaranya spesial restoran, memiliki tingkatan *Palm , Bronz, Dan Diamond.*

### 3. *Department* Dalam Hotel

Selvi Yuliani (2012:7-9) menyatakan bahwa secara umum hotel berbintang 5 biasanya memiliki 9 *department* , antara lain sebagai berikut :

#### a. *Front Office Department*

*Front Office Departement* adalah departemen hotel yang tugasnya berhubungan langsung dengan tamu, menerima pesanan kamar tamu, menerima pendaftaran tamu, maupun memberikan informasi yang diinginkan tamu

#### b. *Food And Beverage Department*

*Food And Beverage Department* adalah *department* hotel yang menangani hal-hal yang berkaitan dengan mengolah dan meyediakan makanan dan minuman serta bertugas memberikan pelayanan kepada

tamu pada saat makan di restoran *food and beverage department* di bagi 2 section antara lain :

1) *Food And Beverage Product*

*Food and beverage product* adalah suatu bagian yang bertugas mengolah bahan makanan untuk disediakan kepada para tamunya.

2) *Food & Beverage Service*

*Food and beverage service* adalah suatu bentuk pelayanan berupa pengantaran order tamu.

c. *Houskeeping Department*

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

d. *Accounting Department*

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

e. *Personalia/HRD Department*

*Personalia Department* adalah suatu departemen hotel yang bertugas menerima dan menempatkan karyawan/*trainee*, serta menangani masalah yang di hadapi karyawan.

f. *Engineering Department*

*Engineering departemen* 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.

*g. Marketing Department*

*Marketing department* adalah suatu bagian yang bertugas memasarkan hotel kepada masyarakat agar setiap tahunnya mengalami peningkatan atas tamu tamu yang menginap dan menggunakan fasilitas fasilitas hotel.

*h. Purchasing Department*

*Purchasing department* adalah suatu bagian yang bertanggung jawab atas keseluruhan pembelian pengadaan serta semua kebutuhan hotel.

## **B. Gambaran Umum *Food & Beverage Department***

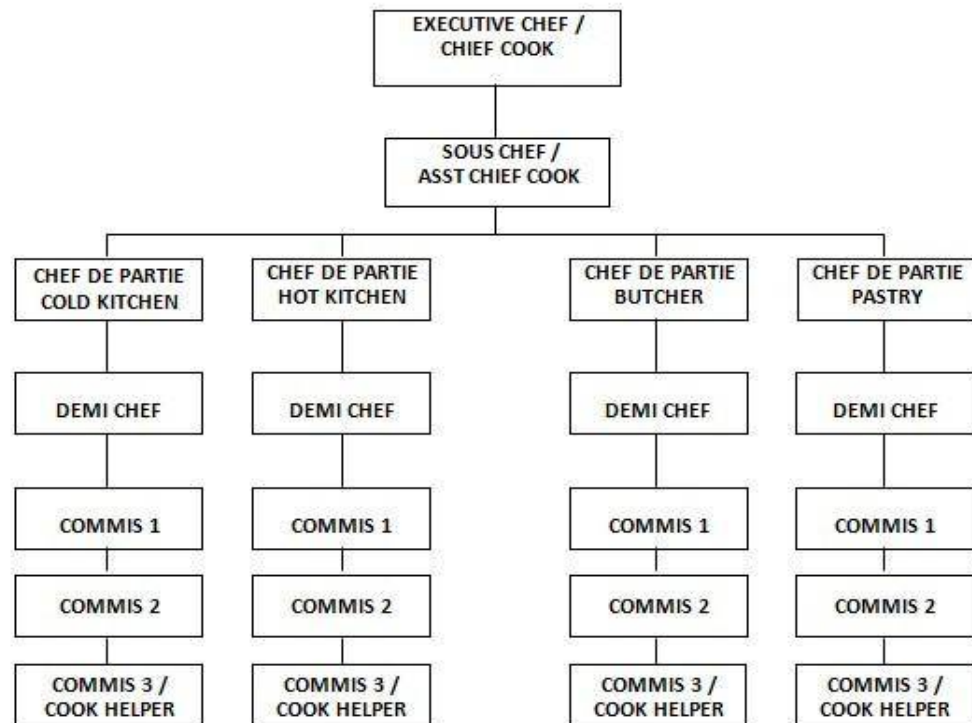
### **1. Pengertian *Food & Beverage Department***

Menurut Sri Larasati (2016:71) “*Food And Beverage* pada suatu hotel adalah suatu bidang yang memiliki tugas menangani dan menyediakan kebutuhan makan dan minum ”.*Food & Beverage Department* adalah departemen yang sangat penting dalam hotel dan merupakan departemen yang memberikan pendapatan terbesar kedua setelah kamar di hotel. Dalam *F&B Department* juga terdapat beberapa *outlet* yang juga menambah pendapatan hotel.

Menurut Rachman Arief, ( 2005:113) menyebutkan bahwa *Food And Beverage Department* merupakan *Department* yang bertugas untuk mengolah, memproduksi , dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu di hotel baik di kamar , restoran,*banquet* , dan sebagainya.

Dapat dikatakan bahwa *Food & Beverage Departement* adalah bagian hotel yang bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makan dan minum dengan peralatan dan perlengkapan untuk umum dan di kelola secara komersial.

## 2. Struktur Orgnsisasi Food And Beverage Product



**Gambar 2.1** struktur organisasi *Food And Beverage Product*  
Sumber :<http://tatagrahasmk.blogspot.com>

### 3. Seksi Seksi Yang Terdapat Pada *Food & Beverage Product*

#### a. *Main Kitchen*

Dapur utama yang mengurus dan bertanggung jawab atas terselenggaranya produksi makanan dan minuman .

#### b. *Garde Manger*

Bagian dapur hotel yang bertanggung jawab atas penyelenggaraan makanan pembuka seperti *salad* , *canape* , *sauce dingin* , dsb

#### c. *Butcher*

Bagian dapur hotel yang bertanggung jawab atas pengadaan bermacam macam potongan daging sesuai dengan porsi yang di butuhkan untuk produksi makanan.

#### d. *Pastry*

Bagian dapur hotel yang bertanggung jawab atas pengadaan produksi *bakery dan pastry*. Pastry dibagi menjadi dua, yaitu :

##### 1) *Bakery Section*

Bagian dapur pastry yang bertanggung jawab atas pengadaan roti yang di perlukan dalam operasional hotel.

##### 2) *Pastry Section*

Bagian dapur yang bertanggung jawab atas penyelenggaraan berbagai macam *dessert, cake, dan ice cream*

### **C. Pastry Section**

## 1. Pengertian pastry

a. Menurut Adjab Subagjo (2017:4) pastry merupakan bagian dari *Food And Beverage Product* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai macam makanan penutup, makanan pengiring, kue, dan roti. Dalam suatu hotel yang besar pastry section masih di bagi menjadi 2 bagian yaitu :

1) *Pastry* yang bertanggung jawab tersedianya *dessert* (puding, *ice cream*, *sorbet*, *ice buah*), *snack* (kue kering atau *cookies*), dan *cake* (*opera cake* , *butter cake*, *chiffon*).

2) *Bakery* yang bertanggung jawab dalam pembuatan berbagai jenis roti.

b. Menurut Bartono (2005:164) pastry merupakan suatu bagian *Food And Beverage Product* yang khusus memproduksi berbagai jenis roti, *cake*, dan juga *dessert* yang di gunakan untuk keperluan *pastry corner* , *breakfast*, *coffe break* , *lunch* maupun *dinner*

## 2. Bahan Dasar Pembuatan Pastry Produk

Menurut Nies Kartohadiprodojo (2009:16-18) dalam pembuatan produk pastry tentunya membutuhkan bahan agar menghasilkan suatu produk . setiap produk pastinya memiliki bahan yang berbeda, adapun bahan dasar yang di gunakan untuk pengolahan produk pastry , yaitu :

a. Tepung terigu ada beberapa tepung yang di gunakan dalam pembuatan produk pastry yaitu *soft flour* , *high flour*, dan *medium flour*.

- b. Mentega atau margarin akan menambahkan cita rasa pada cake serta memberikan aroma.
- c. Telur berfungsi sebagai pengembang kue dan memberi rasa lembab ketika di gigit , menambah rasa dan warna cantik .
- d. Gula berfungsi memberi rasa manis dan gula membantu mentega menangkap dan mengikat udara sehingga adonan naik/mengembang.
- e. *Baking powder* berfungsi untuk membantu telur menembangkan adonan. Penggunaan baking powder yang berlebihan akan menyebabkan tekstur cake kasar.
- f. *Liquid* merupakan cairan yang di gunakan dalam proses pembuatan pastry seperti fresh milk dan air. Liquid dapat membantu melembabkan adonan .
- g. *Yeast* yaitu mikroorganisme yang hidup di ragi tumbuh mengeluarkan karbondioksida yang menyebabkan adonan mengembang.
- h. *Colouring* yaitu bahan pewarna untuk meningkatkan penampilan produk pastry agar semakin menarik.

### 3. Peralatan Pastry Section

Dalam melakukan pekerjaan , tentunya pastry membutuhkan peralatan untuk efisiensi kerja , peralatan yang di gunakan *pastry* sehari hari antara lain :

#### a. *Equipment*

*Equipment* yaitu peralatan berat yang di gunakan dalam prroses produksi yang tidak dapat di pindah , antara lain :



- 1) *Ingredients rack* : rak untuk menyimpan bahan
- 2) *Marble table* : meja marmer untuk mengolah coklat
- 3) *Working table* : meja kerja terbuat dari stainless steel agar tidak mudah berkarat
- 4) *Dough mixer* : alat untuk mengaduk adonan
- 5) *Dough divider* : alat pembagi roti
- 6) *Dough sheeter* : alat penipis adonan yang biasanya di gunakan untuk memipihkan puff pastry
- 7) *Proofing cabinet* : alat yang menghasilkan uap panas untuk membantu pengembangan adonan.
- 8) *Oven* : alat untuk memanggang
- 9) *Colling rack* : rak untuk mendinginkan produk baru matang, agar uapnya tidak tertahan dalam makanan.
- 10) *Bread slicer* : alat untuk mengiris american bread
- 11) *Deep fat fryer* : alat penggorengan dengan banyak minyak
- 12) *Salamander* : alat untuk membakar pizza yang telah diberi topping.
- 13) *Stove* : kompor untuk sumber api dalam memasak
- 14) *Sink* : tempat untuk mencuci peralatan pan , baking tray, dll

*b. Utensil*

*Utensil* yaitu alat alat ringan yang di gunakan dalam proses produksi yang dapat di pindah pindah , antara lain :

- 1) *Rolling pin* : alat yang digunakan untuk memihkan adonan secara manual.
- 2) *Pipping tube* : alat yang digunakan untuk menghias tart yang terbuat dari stainless atau biasanya di kenal dengan *sprit*
- 3) *Pipping bag* : plastik atau kain beberntukk segitiga
- 4) *Mould* : cetakan roti/kue
- 5) *Spatula* : alat untuk meratakan atau menghaluskan adonan
- 6) *Scrupper*: alat untuk mengeruk adonan yang lengket.
- 7) *Ballon whisk* : pengocok telur manual yang terbuat dari stainless stell.
- 8) *Bread knife* : pisau berbentuk gerigi untuk mengiris roti.
- 9) *Lemon squeezer* : alat yang di gunakan untuk memeras lemon.
- 10) *Grater* : alat yang digunakan untuk memarut *cheese* atau *chocolate*.
- 11) *Scale* : alat yang di gunakan untuk menimbang bahan atau adonan.
- 12) *Glass scale/measurement* : gelas yang digunakan untuk mengukur bahan cair

#### 4. Jenis Jenis Produk Pastry

Menurut Parta Ibeng dalam situsnya [www.pendidikan.co.id](http://www.pendidikan.co.id) mengatakan bahwa ada beberapa jenis produk yang di hasilkan oleh *pastry section* , antara lain sebagai berikut :

##### a. *Bakery*

*Bakery* termasuk bagian pastry yang terdiri dari *roti* , *cake* , *pastry*, dan *cookies* . produk-produk bakery dibuat dengan berbagai bahan dasar seperti terigu , lemak , gula , telur , garam dan cairan.



**Gambar 2.2** american bread  
Sumber :[www.tljus.com](http://www.tljus.com)

b. *Yeast Product*

Yeast produk adalah produk pastry yang menggunakan ragi sebagai pengembang .bahan pengembang yang umum digunakan ada dua jenis yaitu ragi ( *yeast*) dan bahan kimia ( *chemical agent* ) seperti *Baking Powder* dan *Baking Soda* .Contoh produk *yeast* produk adalah apem , surabi , kue mangkok, bika ambon



**Gambar 2.3** Kue Bikang  
Sumber :[www.sajiansedap.grid.id](http://www.sajiansedap.grid.id)

c. *Breads*

Breads adalah istilah untuk berbagai jenis roti , seperti *rolls, french bread , german bread, cinamon roll* , dan lain lain . bahan- bahan utama untuk pembuatan roti yaitu terigu , air , garam dan ragi



**Gambar 2.4** roti gulung sosis  
Sumber :[www.masakapaya.com](http://www.masakapaya.com)

d. *cake*

jenis formula pada pada cake dan *low fat cake* . sedangkan metode pembuatannya ada lima yaitu *creaming method , two stage method ( high fat cake), sponge cake , angel food method dan chiffon method ( low fat cake)*.



**Gambar 2.5** Strawberry Cake  
Sumber [www.tljus.com](http://www.tljus.com)

e. *Cookies*

*Cookies* adalah kue manis berukuran kecil kecil terbuat dari adonan solid dan *liquid* dan mempunyai sifat yang tahan lama . teknis persiapan dan penanganan adonan terbagi kedalam enam bagian yaitu *drop, bar, rolled, molded, pressed, wafer*



**Gambar 2.6** chococips cookies  
Sumber: [www.bettycrocker.com](http://www.bettycrocker.com)

f. *pastry*

jenis adonan lain dari pastry yang dikenal dengan istilah pastry yang terbuat dari campuran tepung terigu ,cairan dan lemak .  
contohnya: *puff pastry , danish , croissant , strudle , short paste*



**Gambar 2.7** croissant  
Sumber : [www.tljus.com](http://www.tljus.com)

## 5. Pengolahan pastry

Dalam pengolahan produk pastry kita harus memperhatikan setiap langkah pengolahannya , karena salah satu langkah akan membuat produk yang dihasilkan tidak maksimal , oleh karena itu langkah membuat roti menurut Adjab Subagyo ( 2004:54-56) sebagai berikut :

### *a. Preperation*

Adalah kegiatan yang dilakukan sebelum proses produksi dimulai dengan mempersiapkan diri , bahan , serta peralatan.

### *b. Clearing*

Adalah memasukan semua bahan kedalam mixer , dalam proses ini harus di pastikan semua bahan sudah dimasukan , karena satu bahan sangat mempengaruhi kualitas produk dari segi rasa , tekstur serta aroma

### *c. Dough Making*

Adalah proses pencampuran atau pengadukan bahan

### *d. Bulk Fermentation*

Adalah proses pengembangan pertama dimana adonan akan di diamkan selama 30 – 60 menit untuk membantu supaya adonan lebih besar.

### *e. Knocking Back*

Adalah proses pengeluaran udara pada adonan yang dilakukan dengan cara memukul adonan agar mengembalikan temperatur pada adonan.

### *f. Scalling & Deviding*

Pemotongan dan penimbangan sesuai berat yang diinginkan

*g. Rounding*

Adalah proses pembulatan adonan agar adonan padat dan berbentuk sama.

*h. Intermediate Proof*

Proses pengembangan kedua adonan

*i. Shaping And Moulding*

Adalah proses pembentukan adonan sesuai dengan yang dihendaki

*j. Final Proof*

Adalah proses pengembangan terakhir adonan dengan tujuan untuk meningkatkan volume adonan dengan cara didiamkan dalam suhu 25 derajat c sampai 29 derajat c selama 30 menit sampai 60 menit.

*k. Baking*

Adonan dimasukan kedalam oven agar matang selama 30 sampai 60 menit dengan suhu 220 derajat celcius sampai 250 derajat celcius.

*l. Cooling*

Membiarkan adonan dingin setelah selesai pengovenan , agar roti tidak mudah rusak.

*m. Serving*

Penyajian hasil olahahan bread harus memperhatikan kelembababan agar tidak terjadi pengerasan kulit.

Berbeda dengan pembuatan *bread* , maka *cake* memiliki teknik yang berbeda dengan pembuatan bread. Dalam pembuatan Cake ada beberapa metode .langkah langkah dalam pembuatan kue atau cake (adjab subagyo 2004 : 57) adalah sebagai berikut :

*a. Creaming Method/Suggar Butter Method*

Pembuatan cake dalam metode ini adalah dengan mengaduk lebih dahulu mentega dan gula sampai mengembang kemudian di tambahkan telur secara bertahap dan di lanjutkan dengan bahan lainnya.

*b. Foaming Method/Sponge Method*

Proses pembuatan cake dengan mencampur telur , gula , dan emulsifier hingga mengembang putih kaku kemudian di tambahkan bahan kering dan di aduk dengan spatula , kemudian di tambahkan margarin cair.

*c. Blending Method/One Stage Method*

Proses pembuatan cake dengan mencampur langsung semua bahan kemudian di kocok hingga mengembang.

## 6. Pengolahan Produk Pastry Yang Baik

Menurut Adjab Subagjo (2007,182) dalam pembuatan produk *pastry* seorang karyawan harus mengikuti ketentuan yang sudah diwajibkan dengan maksud agar produk pastry memiliki kualitas yang bagus



Produk *pastry* yang baik adalah produk yang memiliki keseragaman kualitas dan kuantitas . oleh karenanya di perlukan sebuah *Standar Recipe* agar produk tersebut memiliki rasa,warna,aroma,serta tekstur yang konsisten .

*Standar Recipe* menjadi faktor yang sangat penting untuk menjamin kualitas produk makanan , format bentuk resep pun harus memiliki informasi yang terperinci juga mendetail mengenai aturan atau langkah langkah dalam pengolahan kue , waktu , suhu serta bahan dalam pengolahan.

Ada beberapa hal yang harus di perhatikan dalam proses pengolahan produk *pastry* agar menghasilkan produk yang maksimal.

Pemilihan bahan yang berkualitas dan sesuai dengan fungsi setiap produk misalnya *Bread* , *Cake* , Dan *Cookie* smenggunakan tepung yang sesuai dengan fungsinya .adapun ketentuan ketentuan dalam pembuatan *pastry* produk antara lain :

- a. Pengukuran bahan yang tepat dengan cara di timbang , dihitung dengan tepat . kesalahan pengukuran akan berakibat kualitas produk tidak sesuai yang di harapkan.
- b. Persiapan peralatan harus disesuaikan dengan jenis produk , jumlah dan metode yang di gunakan .

- c. Penggunaan metode yang benar seperti metode pengadukan pada cake atau bread .kesalahan penggunaan metode akan berakibat kualitas produk turun .
- d. Penggunaan temperatur oven yang tepat sesuai dengan jenis, jumlah dan besar kecilnya adonan.
- e. Penyimpanan hasil produk sesuai aturan harus disesuaikan jika tidak akan mengakibatkan turunnya kua

#### **D. *Standar Recipe***

##### 1. Pengertian *Standar Recipe*

Menurut Christy Brown dalam bukunya yang berjudul *understanding food principals and preparation* (2014:133) bahwa :

*“standardized recipe are one of the most important tools for assuring high quality food production . A standardized recipe is one that has been tested developed to meet the needs of the specific establishment and it also need the skils of the food service personnel to produce it well.*

Dari pernyataan di atas dapat diketahui bahwa standar resep menjadi salah satu faktor penting untuk menjamin kualitas produksi makanan, format bentuk resep pun harus memiliki informasi yang terperinci . diperlukan kemampuan dari seorang juru masak untuk mengikuti prosedur yang telah di persiapkan sehingga proses persiapan dan produktifitas terlaksana dengan baik.

Oleh sebab itu *Standar Recipe* sangat berpengaruh dalam memproduksi makanan yang berkualitas dan dapat dijadikan acuan dalam proses

produksi, maka kelengkapan informasi standar resep harus ditetapkan dan harus berisi tentang :

- a. Nama resep
- b. Daftar bahan bahan makanan
- c. Berat dan kuantitas makanan
- d. Peralatan yang dibutuhkan
- e. Petunjuk persiapan
- f. Petunjuk penyajian
- g. Jumlah porsi
- h. Ukuran porsi
- i. Harga bahan
- j. Harga jual

Penggunaan *Standar Recipe* ini juga memiliki beberapa keuntungan dan manfaat. Menurut sulastiyono dalam bukunya yang berjudul manajemen penyelenggaraan hotel (2006:220) keuntungan penggunaan standar recipe dalam pengolahan makanan yaitu :

- a. Penetapan biaya pada setiap jenis makanan dan minuman dapat di hitung secara akurat bahkan biaya per porsinya.
- b. Pembelian bahan makanan dapat di lakukan dengan mudah dan tepat bahkan dapat memenuhi permintaan permintaan internal.
- c. Mempersiapkan bahan makanan akan dilakukan secara efisien sebab sudah tertera prosedur persiapan



## **BAB III**

### **PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

#### **A. Gambaran Umum Golden Palace Hotel Lombok**

##### 1. Sejarah Golden Palace Hotel Lombok

Golden Palace Hotel Lombok adalah sebuah usaha di bidang perhotelan yang didirikan pada tahun 2013. Hotel Golden Palace adalah hotel pertama, tertinggi dan terbesar yang di bangun di Mataram, Nusa Tenggara Barat. Golden Palace sebagai hotel bisnis kota yang terletak di posisi yang strategis. Hotel Golden Palace Lombok terkenal dengan konstruksi bangunannya, dengan 12 lantai yang beralamat di Jalan Sriwijaya No. 38 Cakra Negara Mataram, Lombok. Golden Palace Hotel Lombok merupakan hotel pertama dari Azana Hotel Management yang didirikan di kota Mataram Provinsi Nusa Tenggara Barat. Namun ketika kontrak dengan Azana Hotel *Management* telah usai, dan *managemen Golden Palace* merasa telah mampu memanagemenkan hotel, akhirnya mengambil alih manajemen sendiri. Untuk *pre-opening* dan operasional pertama dilaksanakan pada tanggal 27 November 2014. Dan untuk Grand opening Golden Palace Hotel sendiri dilaksanakan pada tanggal 27 April 2015.

Hotel Golden Palace semakin menjadi Industri perhotelan yang berkembang sangat pesat, Hotel Golden Palace memperkerjakan 112

Orang yang tersebar di beberapa bagian diantaranya *General Manager, Manager Front Office, Sales, FB Service, FB Product*. Hotel ini mengakomodasi tamu dengan fasilitas kamar yang luas serta *ballroom* yang besar, serta memberikan layanan terbaik dengan senyuman yang menjadi kelebihan dari hotel. Hotel Golden Palace sangat dianjurkan sebagai tempat untuk singgah dan bermalam untuk para wisatawan baik pasangan, keluarga tamu, atau pengusaha baik bisnis maupun pemerintahan. Tujuan dibangunnya hotel ini tidak lain dan tidak bukan untuk menjadi satu-satunya hotel kota modern dengan konsep konvensi bisnis di Pulau Lombok.



**Gambar 3.1** Gedung Golden Palace Hotel Lombok  
Sumber : HRD

## 2. Lokasi Perusahaan

Golden Palace Hotel Lombok berlokasi di jantung Kota Mataram di Pulau Lombok, NTB. Ini adalah hotel tertinggi pertama dan terbesar di Mataram. Golden Palace Hotel Lombok sebagai hotel kota bisnis yang

berlokasi di posisi strategis. Dekat dari pemerintah kabupaten, perbelanjaan dan pusat bisnis, dan sebagai pilihan yang cocok untuk wisatawan baik lokal maupun domestik untuk menghabiskan waktu mereka. Beralamat di Jl. Sriwijaya No.38 Cakra Negara Mataram, Lombok.



**Gambar 3.2** Lokasi Golden Palace Hotel Lombok

Sumber : Google maps

### 3. Jenis Kamar

Berikut ini adalah jenis jenis kamar yang di tawarkan golden palace hotel lombok :

#### a. *Deluxe room*

*Deluxe room* adalah jenis kamar yang dimiliki oleh golden palace hotel lombok . *Deluxe room* memiliki luas 32 m<sup>2</sup> , dengan pilihan *twin bed* atau *doubel bed* . *Deluxe room* memiliki total 172 kamar, di lengkapi dengan

*bath tub , personalized reading lamp, yang tereletak di samping kasur, personal deposit box, hair dryer, serta mini bar.*

b. *Junior Suite Room*

*Juiner suite room* adalah kamar di golden palace hotel lombok yang memiliki luas 50 m<sup>2</sup> , dengan total 12 kamar dan dengan pilihan *twin* atau *single bed*. Kamar ini memiliki fasilitas *hairdryer, international cabel tv channel, hot and cold bath tub, shower, in room safe deposit box.*

c. *Suite Room*

*Suite room* adalah kamar yang dimiliki golden palace hotel lombok dengan luas kamar 58 m<sup>2</sup>, dengan total 8 kamar dan pilihan *twin bed* atau *double bed*. Memiliki fasilitas *hair dryer, international cabel tv chanel, hot and cold bath tub, shower, in room safe deposite box, dan 24 hour room service.*

d. *Executive Suite Room*

*Executive suite room* adalah kamar yang dimiliki golden palace hotel lombok dengan luas kamar 68 m<sup>2</sup> dengan total 4 kamar dan memiliki *Bed King* dengan fasilitas *Modern functional and Stylish with double and twin bed, Hairdryer, International cable TV channel, Hot and cold bathtub/shower, in-room safe deposit box, 24 hour room service, Wake up call, Free wifi internet access, IDD telephone service, Bed side lamp, LCD Television, Mini bar ,Coffee and tea maker.*



e. *President Suite*

*President suite room* adalah kamar yang dimiliki golden palace hotel lombok dengan luas kamar 84 m<sup>2</sup> dengan total 2 kamar memiliki fasilitas *king bed, IDD telephone service, Bed side lamp, LCD Television, Mini bar, Coffee and tea maker, International cable TV channel, Hot and cold bathtub/shower, in-room safe deposit box, 24 hour room service.*

4. Fasilitas Hotel

a. Cendrawasih *Resturant*

Lokasi : *Lobby*

Kapasitas : 200 *pax*

Jam Buka : *Breakfast* (06.00 -10.00 am dan *Week day* 06.00 am-10.30 am,) *Lunch* (11.00 pm – 15.00 pm), *Dinner* (18.00 pm-23.00 pm)



**Gambar 3.3** cendrawasih *resturant*

Sumber : HRD

b. Merak *Restaurant*

Lokasi : Lantai 2  
 Jam Buka : 11.00 pagi – 01:00 malam  
 Hidangan : *Contemporary International Indonesian*  
 Kapasitas : 70 pax



**Gambar 3.4** merak restaurant  
 Sumber : HRD

c. *Roof Top Garden*

Lokasi : Lantai 12  
 Kapasitas : 24 pax  
 Jam Buka : 10:00 Pagi -`Tengah malam  
*Specialty : All day service of premium Coffee & Loose Teas, alcohol and non alcoholic beverages Afternoon High Tea, Light dinner snack*



**Gambar 3.5** Roof Top Garden

Sumber : HRD

d. *Pool bar*

Lokasi : Lantai 1/*Lobby Level*

Kapasitas : 24 pax

Jam Buka : 06:00 pagi – 23:00 malam

*Specialty* : *Snack, Juice, Softdrink, beers*

e. Karoke

Lokasi : Lantai 11

Kapasitas : *4 Private Rooms ( 24 Sqm and 36 Sqm )*

Jam Buka : 10:00 pagi - 23.00



**Gambar 3.6** Karoke Golden Palace Hotel Lombok

Sumber : HRD

f. *Sky Lounge*

Lokasi	: Lantai 11
Kapasitas	: 100 pax
Jam Buka	: 10:00 pagi - 23.00 malam
<i>Specialty</i>	: <i>Food, Coffe specialities, cocktail, Mocktail dan beers</i>

g. *Meeting Rooms*

## 1) Rajawali

<i>Location</i>	: Lantai 2
<i>Theatre</i>	: 100 pax
<i>Classroom</i>	: 90 pax
<i>Coctail</i>	: 200 pax
<i>U Shape</i>	: 50 pax
<i>Round Table</i>	: 90 pax
<i>Area</i>	: 150 m
<i>Dimension</i>	: 18,7 x 24 m
<i>Height</i>	: 3.5 m

## 2) Nuri ( Nuri 1 Dan Nuri 2)

<i>Location</i>	: Lantai 2
<i>Theatre</i>	: 100 Pax
<i>Classroom</i>	: 90 Pax
<i>Cocktail</i>	: 200 Pax

## 3) Camar ( Camar 1 Dan Camar 2)

<i>Location</i>	: Lantai 2
<i>Theatre</i>	: 100 <i>pax</i>
<i>Classroom</i>	: 90 <i>pax</i>
<i>Coctail</i>	: 200 <i>pax</i>
<i>U shape</i>	: 50 <i>pax</i>
<i>Round table</i>	: 90 <i>pax</i>
<i>Area</i>	: 150 m <sup>2</sup>
<i>Dimension</i>	: 18.7 x 24 m
<i>Height</i>	: 3.5 m

## 4) Gelatik

<i>Location</i>	: lantai 2
<i>Theatre</i>	: 25 <i>pax</i>
<i>Classroom</i>	: 20 <i>pax</i>
<i>Coctail</i>	: 40 <i>pax</i>

## h. Spa

<i>Opening Hour</i>	: 06.00 am – 11.00 pm
<i>Location</i>	: Lantai 2

*Facilities* : *Spa Reception With Retail Area, Relaxion Area, Male And Female Changing Room With Lockers, Foot Massage, Steam and Sauna.*

*Treatment room* : *4*

i. *Fitness Center*

*Opening Hour* : *06.00 Am -08.00 Pm*

*Location* : *Lantai 2*

*Facilities* : *The most sophisticeted tehno gym squipment with kensis machine and yoga room*



**Gambar 3.7** *Fitness Center Golden Palace*

Sumber : HRD

j. *Swiming Pool*

*Type* : *2 separate pools, infinity pool, kids pool*

*Opening Hour* : *06.00 am – 08.00 pm*

*Location* : *Fisrt Floor / Loby Level*

*Depth Of Infinity Pool:* : 135 cm

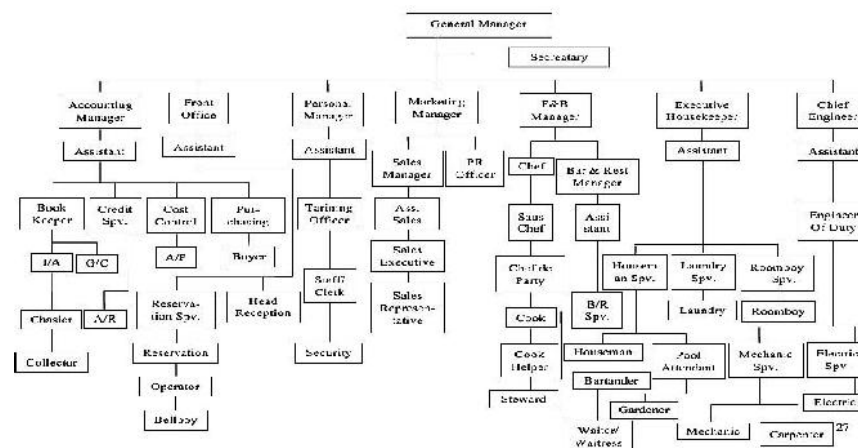
*Length Of Infinity Pool* : 152 m<sup>2</sup>



**Gambar 3.8** Swiming Pool Golden Palace

Sumber : HRD

## 5. Struktur Organisasi Golden Palace Hotel Lombok.



**Gambar 3.8** Struktur Organisasi Golden Palace

Sumber : HRD

## B. Gambaran Umum F&B Produk Golden Palace Hotel Lombok

### 1. Deskripsi *Food And Beverage Produk Department* Golden Palace Hotel

Lombok

*Food and beverage* produk adalah salah satu departemen di Golden Palace Hotel Lombok yang bertugas untuk menyediakan makanan

yang dijual hotel, *food and beverage product department* di bagi menjadi beberapa seksi, yaitu :

a. *Hot kitchen*

Bertugas untuk menyiapkan dan menyediakan segala macam *soup* dan *maicourse*

b. *Cold kitchen section*

Bertugas menyiapkan segala hidangan *appatizer, salad, canape & sandwich*.

c. *Butcher*

Bertugas menyiapkan *meat, poultry, fish, dan seafood* untuk keperluan bagian *hot kitchen* dan *cold kitchen* .

d. *Pastry & Bakery*

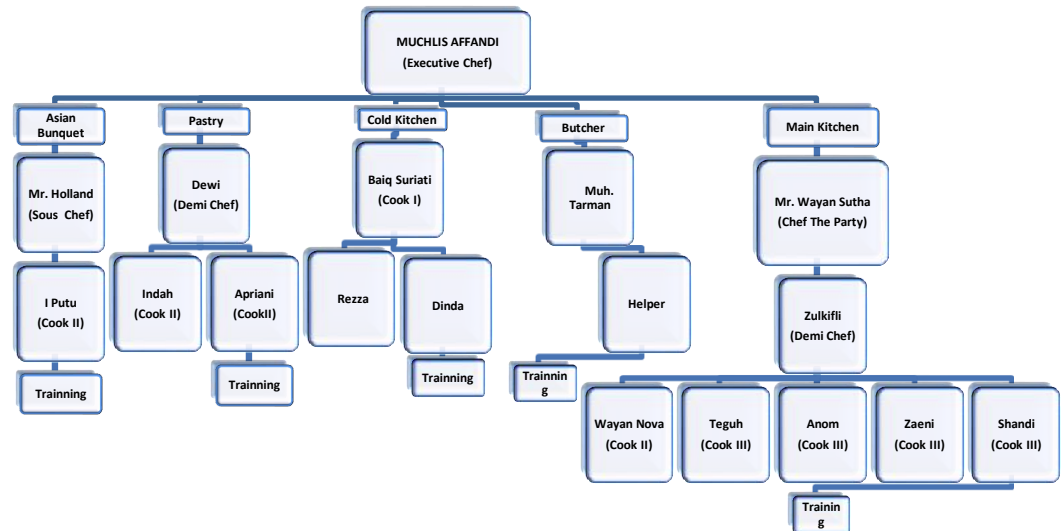
Bertugas menyiapkan dan menyediakan bermacam macam produk *pastry & bakery*, untuk keperluan *breakfast, coffe break, dan event*.

2. Struktur Organisasi

*F&B Product* Golden Palace Hotel Lombok di pimpin oleh Muchlis Affandi sebagai *Executive Chef*, di bantu oleh Ester Mira Desiana sebagai *F&B admin*. Dibawah kepemimpinan *Executive Chef* ada 3 seksi yaitu *kitchen section* yang dipimpin oleh Paolan sebagai *Sous Chef*, *steward section* di pimpin oleh Fajrin, dan *pastry & bakery section* di pimpin oleh Dewi Handayani. *Pastry & Bakery section* memiliki 2 *staff*



Apriliani sebagai *cook I* dan Indah Dwita Sari sebagai *cook II* dan di bantu para *trainee*.



**Gambar 3.9** Struktur Organisasi F&B Produk  
Sumber : HRD

3. *Job Description F&B Produk Department Golden Palace Hotel Lombok*

a. *Executive Chef*

- 1) Bertanggung jawab dalam kegiatan operasional *F&B product department*.
- 2) Membuat anggaran biaya untuk *F&B product department*.
- 3) Mengawasi serta membimbing bawahannya selama kegiatan operasional.

*b. Sous Chef*

- 1) Membantu *Executive Chef* dalam merencanakan, mengatur dan mengawasi pekerjaan selama kegiatan berlangsung.
- 2) Membantu *Executive Chef* dalam pengendalian dalam pengendalian terhadap bahan makanan dan biaya bahan makanan (*cost control*)
- 3) Bertanggung jawab pada semua persiapan dan pembuatan produk

*c. Chef De Partie*

- 1) Bertanggung jawab dalam pelaksanaan kegiatan operasional
- 2) Bertanggung jawab dalam pembuatan produk
- 3) Bertanggung jawab kepada *Executive Chef*

*d. Demi Chef*

- 1) Bertanggung jawab dalam pembuatan produk
- 2) Mengawasi akan penggunaan mesin-mesin secara efisien dan fasilitas pastry lainnya.
- 3) Bertanggung jawab pada semua persiapan dan pembuatan produk.

*e. Cook*

- 1) Bertanggung jawab dalam pembuatan produk
- 2) Merencanakan, mengatur dan mengawasi pekerjaan didalam pastry.
- 3) Bertanggung jawab terhadap bahan makanan dan biaya bahan makanan *cost control*.

*f. Trainee*

- 1) Membantu pekerjaan harian, mulai dari persiapan hingga penyelesaian.
- 2) Mempersiapkan bahan makanan yang akan di olah.
- 3) Membantu setiap bagian apabila di butuhkan.

4. Deskripsi *Pastry & Bakery Section* Golden Palace Hotel Lombok

*Pastry & bakery section* adalah salah satu bagian / *section* dari *F&B product* Golden Palace Hotel Lombok. *Pastry & bakery section* bertugas menyediakan bermacam macam produk bakery seperti *white toast & brown toast, sweet bread, grisini, pizza dough, burger bun, soff roll* dan sebagainya. Serta produk pastry seperti aneka cake, *puding, eclair, pie* serta aneka jajan pasar untuk keperluan *coffe break, event,* maupun dessert *ala carte*.

5. *Job Description Pastry & Bakery Section*

- a. Mempersiapkan produk *pastry & bakery* yang akan digunakan untuk *breakfast*.
- b. Membuat *Bread* yang akan dipergunakan setiap hari, seperti : Roti Tawar, Roti Gandum, *Burger Bun, Pizza Dough,* Roti Manis, donat, *grisini, ree bread, french baguette,* dan lain-lain.
- c. Menyiapkan keperluan *A'la Carte* yang habis atau sudah rusak
- d. Menyiapkan keperluan *coffe break, lunch* maupun *dinner*

- e. Menyiapkan *tea time* untuk sore hari
  - f. Membuat *cake decorating* sesuai keperluan, untuk *welcome cake* maupun *staff birthday*
  - g. Menyiapkan dan mengganti produk pastry di *cakeshop*.
  - h. Menyiapkan jajanan pasar untuk *didisplay* pada *breakfast* keesokan harinya.
6. Hubungan kerja *Department F & B Product* dengan *Department* Lainnya

Departemen *Food and Beverage Product* selalu bekerja sama dengan departemen lain demi terwujudnya tujuan perusahaan. Bagian atau departemen lain yang bekerja sama dengan *F & B Product*, adalah:

a. *Food & Beverage Service*

*F&B Service* adalah bagian yang sangat erat bekerja sama dengan departemen *F&B Product*, *F&B service* bertugas menghidangkan makanan dan minuman. Dan mereka juga bertugas untuk mempersiapkan segala alat saji, *table set up* dan memberikan layanan makanan & minuman untuk tamu yang berkunjung.

b. *Front Office*

*F&B Product* juga menjalin hubungan kerja sama dengan bagian *front office*, mereka bertugas untuk memberikan suatu bingkisan salah satu contohnya seperti *fruit basket*, *cake tart*, *welcome cake*, *welcome drink*. Mereka juga sering menyampaikan sesuai *request* tamu tertentu dalam memesan suatu makanan.

c. *Sales & Marketing*

*Sales & marketing* juga mempunyai peran penting dalam mempromosikan setiap *event* yang di adakan, sehingga dari bagian *product* dapat saling bekerja sama dalam menciptakan atau menjual suatu paket menu makanan yang cocok sesuai *budget* dan *event* yang di adakan oleh hotel tersebut. Mereka juga mengatur berapa setiap pengeluaran dan pemasukan setiap harga jual paket promosi yang di tawarkan.

d. *Purchasing & Receiving*

Di sini tempat kami memperoleh setiap kebutuhan dasar yang kami perlukan untuk di dapur. Departemen ini bertugas untuk menerima dan membeli setiap kebutuhan yang di perlukan oleh beberapa departemen lainnya, salah satunya kebutuhan untuk di dapur. Dari hal bahan makanan, alat, material dan lainnya. Jadi departemen ini sangat penting untuk lancarnya kegiatan pekerjaan di dapur.

e. HRD (*Human Resource Departement*)

HRD juga bertugas untuk menyeleksi dan memilih seorang *staff* yang cocok dan tepat untuk menjadi pekerja yang baik dalam hotel tersebut. Untuk seorang *training* juga perlu melewati tahap wawancara agar mendapatkan informasi yang jelas. Sehingga mendapatkan *staff* atau

training yang sesuai dengan bidang atau kemampuan mereka masing-masing.

f. *House Keeping*

Disebuah perusahaan juga perlu dan sangat penting untuk menjaga kebersihan lingkungan dan sekitar kita, untuk itu *House Keeping* sangat berperan penting dalam menjaga kebersihan setiap bagian-bagian hotel. Sehingga tamu yang berkunjung merasa nyaman saat berada di sana.

g. *Engineering*

Engineering juga berperan penting dalam operasional dapur, karena segala alat dan mesin yg di gunakan di dapur, juga sering di tinjau langsung oleh bagian *engineering*. Mereka sering memastikan setiap alat dan mesin di dapur masih berjalan baik dan tidak bermasalah.

**C. Jadwal Kerja/ Shift**

*Pastry & Bakery Section* memiliki 2 *shift* kerja, yaitu *morning shift* dan *afternoon shift*. *Morning shift* dimulai pada pukul 07.00 WITA sampai 15.00 WITA, sedangkan *afternoon shift* dimulai pukul 15.00 WITA sampai 23.00 WITA. Dalam kondisi tertentu dibuatlah juga *shift* kerja *midle* mulai pukul 10.00 wita sampai 19.00 wita. *Pastry & bakery section* memiliki jadwal kerja selama 8 jam dengan waktu istirahat selama 1 jam.

**Gambar 3.10** *Schedule*

Sumber : Chef Office Golden Palace Hotel Lombok

### 1. Pelaksanaan Kerja Harian

Pekerjaan terbagi menjadi 2 shift, yaitu *morning shift* mulai pukul 07.00 WITA sampai 15.00 WITA, dan *afternoon shift* dimulai pukul 15.00 WITA sampai 23.00 WITA, rincian pekerjaan *trainee* adalah sebagai berikut

#### a. Morning Shift

- 1) Membuat bubur sumsum untuk *breakfast*, serta *condimentnya*.
- 2) Menyiapkan rebusan untuk *breakfast* seperti jagung, kacang, ubi, dan pisang.
- 3) Menyiapkan dan menata jajan pasar untuk *breakfast* yang sudah di buat *shift* sore.
- 4) Mengecek kembali produk produk *breakfast* pastry agar tidak ada yang kurang.

- 5) Menambahkan produk yang sudah berkurang serta memastikan tidak ada produk yang habis.
  - 6) Membuat adonan roti manis kemudian membentuknya menjadi 6 kemudian di kembangkan dan di oven .
  - 7) Membuat *basic cake* 5 macam ( *white, strawberry, pandan, orange, coklat, dan red velvet*) untuk *asorted cake breakfast dan cake shop* yang kemudian akan *difinishing* oleh senior.
  - 8) *clear up breakfast* pada pukul 10.00, kemudian produk yang masih layak disimpan untuk breakfast esok hari, dan apabila kurang layak untuk digunakan keesokan harinya diberikan ke EDR.
  - 9) Menata *sweet bread* 6 macam di *wood display* untuk breakfast
  - 10) Membuat puding untuk *breakfast* maupun untuk *dessert lunch/dinner*.
  - 11) Membuat produk untuk *coffe break* sesuai menu *BO*
  - 12) Membuat produk *tea time* yaitu *pudding glass, asorted cake*, serta jajanan pasar.
- b. *Afternoon shift*
- a) Membuat roti tawar dan roti gandum untuk *breakfast*.
  - b) Membuat grisini untuk *breakfast*.
  - c) Membuat *pizza dough* dan *burger bun* untuk *alacarte*.
  - d) Membuat *french baguette* dan *ree bread*.
  - e) Menyiapkan *croissant* dan *danish* untuk *breakfast*.



- f) Menyiapkan jajanan pasar 2 macam .
- g) Membuat atau menerima orderan .

## 2. Analisis Pelaksanaan Kerja

- a. Pengaruh *Standar Recipe pada Pastry section* Golden Palace Hotel Lombok.

*Standar recipe* merupakan acuan petunjuk dalam pelaksanaan proses dan pembinaan dalam memasak , adapun pengaruh *standar recipe* pada *pastry section* Golden Palace Hotel Lombok adalah :

### 1) Efisiensi kerja

Untuk menghasilkan produk yang baik dan memuaskan tamu , maka proses pengolahan makanan harus mengikuti prosedur yang telah ditetapkan.karena dengan mengikuti prosedur akan sangat berpengaruh terhadap efisiensi kerja karyawan, mengurangi resiko pekerjaan , dan produk produk yang dihasilkan akan sesuai dengan yang diinginkan. selain itu membantu meningkatkan produktivitas pengelolaan yang sangat membantu para manajer untuk lebih berkonsentrasi pada kepuasan konsumen. Hal lainnya adalah membantu dalam pengadaan bahan dasar .

### 2) Menjaga kualitas produk

*Standar Recipe* merupakan alat untuk mengatur persiapan makanan , karena pada *Standar Recipe* sudah tercantum bahan bahan , prosedur , dan semua informasi yang di butuhkan untuk persiapan itu

sendiri. *Standar Recipe* memiliki tujuan untuk menjamin dan menjaga kualitas dan kuantitas dari produksi makanan tersebut. Dengan terjaganya kualitas makanan yang tersaji pada tamu maka hal tersebut akan memenuhi kepuasan dan harapan tamu

Standar resep dibuat untuk membantu juru masak dalam menentukan jumlah dan sebagai acuan penyajian makanan. Dengan adanya penggunaan standar resep pada proses produksi makanan maka akan membantu terciptanya kualitas dan konsistensi dari makanan yang diproduksi.

standar resep didalam proses produksi makanan akan mengatur kualitas dari makanan karena makanan yang disajikan akan selalu sama setiap waktunya, tidak bergantung kepada siapa yang membuatnya. Selain itu juga penggunaan standar resep akan mampu mengatur kontrol dari kuantitas karena ukuran dan porsi yang digunakan terukur dalam penyajiannya.

Hasil analisa Penulis mengenai pengaruh *standar recipe* di *Pastry Section* Golden Palace Hotel Lombok yaitu adanya ketidak konsistenan pada produk yang dihasilkan pastry section golden palace . Beberapa Produk yang di hasilkan *Pastry & Bakery* terkadang tidak sesuai standar karena tidak menggunakan *Standar Recipe* yang telah di tetapkan hotel, masing masing *staff* menggunakan resep sendiri yang

mengakibatkan beberapa hasil akhir produk pastry tidak konsisten dari porsi penyajian dan rasa. Oleh karena itu perlunya *standar recipe* untuk menyamakan dan menjadi standar untuk produk *Pastry & Bakery* Golden Palace Hotel Lombok.

b. Penerapan *Standar Recipe* Dalam Pembuatan *Sweet Bread* Di Pastry Section Golden Palace Hotel Lombok.

1) *Standar Recipe Sweet Bread* Golden Palace Hotel Lombok

NO	INGREDIENTS NAME	SPESIFICATION	QTY	UNIT
1	<i>Flour</i>	Protein rendah	1 000	gr
2	<i>Egg</i>	<i>Yolk</i>	4	pcs
3	<i>Yeast</i>	<i>Powder</i>	25	gr
4	<i>Bread improover</i>	<i>Powder</i>	20	gr
5	Susu bubuk	<i>Powder</i>	50	gr
6	Gula	<i>Crystal</i>	150	gr
7	Garam		15	gr
8	<i>Butter</i>	<i>Unsalted</i>	150	gr
9	<i>Ice water</i>		600	ml
<p>Method</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Timbang semua bahan dengan tepat , jangan sampai ada yang tertinggal</li> <li>2. Aduk semua bahan hingga kalis</li> <li>3. Biarkan adonan mengembang selama 30 menit</li> <li>4. Kempeskan adonan dan timbang seberat 40 gr</li> <li>5. Rounding sampai padat dan halus</li> <li>6. Biarkan adonan mengembang selama 30 menit</li> <li>7. Isi dan bentuk adonan sesuai kebutuhan</li> <li>8. Letakan adonan pada baking pan dan poles dengan minyak.</li> <li>9. Masukkan kedalam proofing box selama 15 menit hingga mengembang</li> <li>10. Oven 20 menit dengan suhu 160 derajat celcius</li> </ol>				

Penerapan standar resep pada proses produksi di dapur sangat membantu juru masak untuk menentukan langkah apa saja yang harus dilakukan dalam membuat suatu produk.

Selama penulis melakukan praktik kerja lapangan di golden palace hotel lombok penulis mengamati bahwa produk *Sweet Bread* di Golden Palace Hotel Lombok sering berubah ubah dari segi bentuk, rasa, tekstur dan kualitas . hal itu dikarenakan pembuatan produk *Sweet Bread* terkadang tidak berpedoman pada *Standar Recipe* yang menjadi acuan untuk membuat *Sweet Bread*.

*Sweet Bread* merupakan salah satu produk yang sering di complain di Golden Palace Hotel Lombok, adapun penyebab *Sweet Bread* mendapat *complain* menurut Analisis penulis antara lain :

a. Berjamur

Hal ini di sebabkan karena penyimpanan yang kurang baik serta kurangnya pengawasan *staff* saat *sweet bread* di sajikan . *sweet bread* yang masih hangat/panas tidak boleh di lapiasi *wrap* , karena uap yang dari panas tersebut memicu *sweet bread* cepat berjamur. *Sweet bread* dapat bertahan selama 3 hari apabila disimpan dengan baik.

b. Tekstur keras

Disebabkan karena beberapa metode yang tidak di lakukan saat proses produksi, seperti tidak dilakukan *bulk fermentation* sebelum

adonan di *shaping*. Tekstur keras juga Bisa terjadi karena terburu buru kemudian proses mixer tidak sampai kalis.

c. Permukaan keriput

Disebabkan karena fermentasi yang terlalu lama atau *over proofing*

d. Kempes.

Disebkan oleh penyimpanan yang kurang baik seperti di tumpuk , *sweet bread* memiliki tekstur yang empuk apabila di tumpuk pastinya akan membuat *sweet bread* menjadi kempes. Proses fermentasi yang terlalu lama juga menyebabkan hasil akhir *sweet bread* menjadi kempes.

Hasil analisa penulis mengenai penerapan *standar recipe* dalam pembuatan *sweet bread* di *Pastry Section* Golden Palace Hotel Lombok kurang baik. format standar resep yang dimiliki golden palace lombok tidak memuat informasi- informasi lengkap dan akurat untuk mengolah makanan dengan konsistensi kualitas dan kuantitas yang baik. Penyebab lain kegagalan pada *sweet bread* adalah karena para *staff* tidak mengikuti *standar recipe* serta *methode* yang telah di tetapkan hotel.

## BAB IV

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Setelah melakukan Praktik Kerja Lapangan di Golden Palace Hotel Lombok dapat diambil kesimpulan bahwa

1. Produk yang dihasilkan *Pastry & Bakery* tidak konsisten dikarenakan para *staff* tidak menggunakan *standar recipe* sebagai pedoman kerja .
2. penerapan *standar recipe* dalam pembuatan *sweet bread* di *Pastry Section* Golden Palace Hotel Lombok kurang baik. format standar resep yang dimiliki golden palace lombok tidak memuat informasi- informasi lengkap dan akurat untuk mengolah makanan dengan konsistensi kualitas dan kuantitas yang baik.

#### B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis selama menjalankan praktek kerja lapangan di Golden Palace Hotel Lombok , penulis memberikan saran saran sebagai berikut :

1. Sebaiknya dilakukan *briefing* setiap awal *shift* dengan tujuan agar masing masing karyawan dapat mengerti secara sadar pentingnya pemahaman standar resep.Serta di adakan *Training* untuk para *staff* agar semakin handal sehingga tetap menjaga dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan harapan tamu

2. Sebaiknya susunan standar resep yang baku di perbaiki, dimana dicantumkan seluruh informasi seperti prosedur persiapan, prosedur pengolahan, waktu pengolahan, jumlah porsi, dan jumlah alat agar *staff* dapat mengacu pada standar resep.

## **LAMPIRAN**





YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 0232/Q.AMPTA/VIII/2019  
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth  
Human Resources Manager  
Golden Palace Hotel  
Lombok

Yogyakarta, 12 Agustus 2019

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Golden Palace selama 2 September 2019-2 Maret 2020 bagi mahasiswa kami :

Nama : Baiq Firli Amanda Sari  
Nim : 117109367  
Semester : V(Lima)  
Jurusan : Perhotelan  
Tempat/Tgl.Lahir : Gerung, 27 Agustus 1999  
Alamat : Rt/Rw 002 Desa jembatan Gantong Kec.lambar  
No.Telp : 081907919079  
Nama orang Tua : Lalu Mardaman

Daftar riwayat hidup, pas foto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Foto copy Surat Keterangan Dokter, Foto copy Asuransi Kesehatan, Foto copy Kartu Hasil Studi terakhir, Foto copy Kartu Tanda Penduduk/Kartu Mahasiswa, dan Format Evaluasi Job Training, dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Apabila diterima sebagai trainee, mohon berkenan untuk memberikan penilaian setelah masa training berakhir.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih.

Respectfully,  
Hormat Kami  
Ketua  
  
Drs. Prihatno, MM

Cc.File



To whom it may concern

# BAIQ FIRLI AMANDA SARI

has successfully completed on the job training at

Golden Palace Hotel Lombok


**Golden Palace**

For the period : September 9th, 2019 - March 3rd 2020

Department : F & B PRODUCT

Performance : GOOD

Mataram, March 4th, 2020

  
Tulu Bayu Sukmawati  
Human Resources Manager

HOTEL: GOLDEN PALACE HOTEL LOMBOK

**PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION**

**Trainee**

Name : BAIQ FIRLI AMANDA SARI  
Sex : Female  
Place & date of birth : Gerung, 27 Agustus 1999  
Name of institution : STP AMPITA YOGYAKARTA

**Period**

Starting from : 3 September 2019  
Until : 3 Maret 2020  
In Department/Outlet : FRB product (pastry)

With the following evaluation

E = Excellent      G = Good      F = Fair      P = Poor

	E	G	F	P
Appearance	✓			
Ambition		✓		
Communication	✓			
Completion of Task	✓			
Courtesy		✓		
Flexibility/Cooperation	✓			
Enthusiasm	✓			

	E	G	F	P
Efficiency		✓		
General Attitude	✓			
Guest Relations	✓			
Initiative	✓			
Intelligence		✓		
Receptiveness to Criticism		✓		

Overall Comments:

The best.

Evaluated by:

Dewi Handayani

Date: 5 Maret 2020

Acknowledged by:

Muhammad A.  
Golden Palace Hotel

Date: 7 Maret 2020