

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

**DI**

***DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)***

**GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA HOTEL**

**Periode 02 September 2019 - 02 Maret 2020**



**DISUSUN OLEH :**

**NAMA : DEVI RATNA SARI**

**NIM : 117109267**

**JURUSAN : D-III PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

**DI**

***DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)***

**GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA HOTEL**

**Periode 02 September 2019 – 02 Maret 2019**



**DISUSUN OLEH :**

**NAMA : DEVI RATNA SARI**

**NIM : 117109267**

**JURUSAN : D-III PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**



**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI**  
***DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)***  
**GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA HOTEL**  
**Periode 02 September 2019 - Maret 2020**

**Oleh :**

**NAMA : DEVI RATNA SARI**

**NIM : 117109267**

**JURUSAN : D-III PERHOTELAN**

**Telah Disetujui Oleh :**

**Ketua Jurusan**

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

**NIDN .0516057102**

**Dosen Pembimbing**

**( Drs.Prihatno,MM.)**

**NIDN .0526125901**

**BERITA ACARA UJIAN**  
**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI**  
**DEPARTEMENT FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)**  
**GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA HOTEL**  
**Periode 02 September 2019 – 02 Maret 2020**



**OLEH**

**Nama : DEVI RATNA SARI**  
**NIM : 117109267**  
**Jurusan : D-III PERHOTELAN**

**Telah dipertahankan didepan penguji**

**Dan dinyatakan LULUS**

**Pada Tanggal**

**Penguji,**

**( Drs. Prihatno,MM. )**

**NIDN. 0526125901**

**Mengetahui,**

**Ketua STP AMPTA**



**( Drs. Prihatno,MM. )**

**NIDN. 0526125901**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN**  
**DI**  
***DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (PASTRY)***  
**GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA HOTEL**  
**Periode 02 September 2019 – 02 Maret 2020**

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



**DISUSUN OLEH :**

**NAMA : DEVI RATNA SARI**  
**NIM : 117109267**  
**JURUSAN : D-III PERHOTELAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA**  
**YOGYAKARTA**  
**2020**

## 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 Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel.

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

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.

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

1. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta sekaligus pembimbing saya untuk membantu menyelesaikan tugas akhir ini
2. Bapak Drs. H. Santosa, MM selaku Puket Bidang Akademik

3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku Dosen mata kuliah Teknik Penulisan Laporan.
5. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M selaku Koordinator Training dan Humas yang selalu memberikan info mengenai tempat yang tersedia untuk training.
6. Seluruh Dosen Pengampu selama penulis mengikuti perkuliahan di STP AMPTA.

Yogyakarta, Juni 2020

Penulis

Devi Ratna Sari

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Laporan Tugas Akhir ini penulis persembahkan kepada :

1. Sriyah selaku Ibunda penulis
2. Edi Sutarno selaku Ayahanda penulis
3. Semua Keluarga penulis
4. Margareta, Apriliana, Cyntia, dan teman-teman seperjuangan.
5. Tim *F&B Product* Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel yang selalu membantu dan memberikan kebahagiaan selama melakukan Praktek Kerja Lapangan.



## DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Praktek Kerja Lapangan.....	11
B. Rumusan Masalah.....	12
C. Tujuan Penelitian.....	13
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	14
BAB II. TINJAUAN UMUM	
A. Hotel	
1. Pengertian Hotel.....	15
2. Karateristik Hotel.....	16
3. Jenis-jenis Hotel.....	17
4. Klasifikasi Hotel.....	18

B. Gambaran Umum <i>Food &amp; Beverage Departement</i>	
1. Pengertian F&B Department.....	22
2. Definisi Memasak.....	23
3. Metode Dasar Memasak.....	24

### BAB III. PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Perusahaan	
1. Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	27
2. Profil Hotel.....	29
B. Waktu Pelaksanaan PKL.....	32
C. Ruang Lingkup Pelaksanaan PKL.....	33
D. Kegiatan Yang di Lakukan Selama PKL.....	34
E. Job Description F&B Department.....	35
F. <i>Pastry Section</i>	
1. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Pastry Section</i> .....	38
2. Usaha <i>Cook</i> dalam mengolah makanan yang berkualitas di Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel.....	46

### BAB IV. PENUTUP

A. KESIMPULAN.....	49
B. SARAN.....	50
C. DAFTAR PUSTAKA.....	51

### LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

3.1 Jam Kerja Kegiatan PKL.....	31
---------------------------------	----

## DAFTAR GAMBAR

<b>3.2</b> Bagan Stuktur Organisasi.....	33
<b>3.3</b> <i>Outlet Bakery dan Pastry</i> .....	39
<b>3.4</b> <i>Outlet Macam-macam Bakery dan Pastry Breakfast</i> .....	39
<b>3.5</b> <i>Outlet Hard Rool, Croissant, Dannish, Pancake, Waffle</i> .....	40
<b>3.6</b> Jajanan Pasar.....	40
<b>3.7</b> <i>Outlet Bubur Manis</i> .....	41
<b>3.8</b> <i>Strawberry Pie</i> .....	41
<b>3.9</b> Rebusan Jagung dan Ubi.....	41
<b>3.10</b> <i>Ala Carte Pisang Goreng With Vanilla Ice Cream</i> .....	42
<b>3.11</b> <i>Ala Carte Churros With Vanilla Ice Cream</i> .....	42
<b>3.12</b> <i>Ala Carte Pancake With Vanilla Ice Cream</i> .....	43
<b>3.13</b> <i>Ala Carte Black Waffle</i> .....	43
<b>3.14</b> <i>Ala Carte Pizza</i> .....	43
<b>3.15</b> <i>Ala Carte Wedang Ronde</i> .....	44
<b>3.16</b> <i>Event Dinner Happy New Year</i> .....	44
<b>3.17</b> <i>Event Dinner Chinese New Year</i> .....	45
<b>3.18</b> <i>Outlet Cake Shop</i> .....	45
<b>3.19</b> <i>Outlet Roti Sobek dan Muffin</i> .....	46

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Yogyakarta merupakan salah satu tujuan wisata di Indonesia.

Wisatawan yang berkunjung di Yogyakarta pun banyak dan memiliki berbagai macam tujuan, tidak hanya wisatawan domestik namun juga wisatawan asing. Oleh karena itu sangat dibutuhkan sarana dan prasarana penunjang wisatawan seperti akomodasi.

Hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial untuk penginapan dan mendapatkan pelayanan. Maka dari itu sangat dibutuhkanlah fasilitas akomodasi yang memadai bagi para wisatawan. Pertumbuhan pembangunan hotel – hotel baru di pusat kota Yogyakarta sangatlah pesat dan mereka bersaing ketat untuk mendapatkan pasar wisatawan baik yang menggunakan jasa kamar hingga fasilitas bisnis yang ditawarkan oleh hotel.

Di dalam hotel terdiri dari berbagai departemen yang saling berhubungan dan mempunyai tugas serta kewajibannya masing-masing. Diantara departemen tersebut yaitu *food and beverage product* yang masuk dalam *food and beverage department*, tugasnya berkaitan langsung dalam pengolahan makanan. Departemen ini adalah penghasil keuntungan terbesar kedua dalam hotel setelah pemasukan dari kamar.

**B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana tugas dan tanggung jawab *pastry section* dalam menyiapkan serta menyajikan hidangan penutup untuk tamu di Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel?
2. Bagaimana usaha *cook* dalam mengolah makanan yang berkualitas di Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel ?

**C. Tujuan**

1. Untuk mengetahui apa tugas dan tanggung jawab *pastry section* dalam menyiapkan atau menyajikan hidangan penutup *breakfast, lunch, dinner* di Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel.
2. Untuk mengetahui usaha *cook* mengolah makanan yang berkualitas di Grand Ambarrukmo Yogyakarta.

## **D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan**

### **1. Manfaat untuk Hotel**

- a. Hotel bisa mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan lebih cepat terselesaikan.
- b. Memotivasi manajemen hotel untuk bekerja lebih baik dan giat.
- c. Hotel akan lebih dikenal lagi, karena telah ikut berperan aktif dalam menciptakan tenaga-tenaga yang handal di bidang pariwisata.
- d. Hotel mendapat bantuan tenaga tanpa harus membayar gaji yang sama dengan karyawan, sehingga hal ini akan sangat menguntungkan pihak hotel.
- e. Dapat menjalin kerja sama yang baik dengan pihak kampus, sehingga bisa dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkannya.

### **2. Manfaat untuk Sekolah**

- a. Lembaga banyak mendapat saran dan masukan yang positif demi lebih baiknya sistem pendidikan untuk kedepannya .
- b. Dapat melihat tingkat keberhasilan lembaga pendidikan dalam mendidik dan melatih para mahasiswa.
- c. Dapat menjalin hubungan yang saling menguntungkan dari kedua belah pihak antara hotel dan kampus.
- d. Dapat membuat kampus lebih dikenal di industri pariwisata.
- e. Sekolah dapat membandingkan semua pelajaran-pelajaran yang ada dengan kegiatan di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.

### **3. Manfaat untuk Siswa**

- a. Dapat menerapkan pengetahuan dan wawasan Siswa tentang dunia pariwisata secara nyata.
- b. Dapat membuka peluang bagi Siswa untuk bekerja di Hotel.
- c. Dapat membuka kesempatan bagi setiap Siswa untuk mendapatkan lebih banyak pengetahuan melalui praktek kerja langsung di lapangan.
- d. Sebagai program keterkaitan dan kesepakatan antara dunia pendidikan dan dunia industri.
- e. Dapat menjadikan Siswa lebih fleksibel dalam menghadapi pekerjaan dengan cara dan standar yang berbeda, karena setiap Hotel memiliki standarnya masing-masing dalam memberikan pelayanan terhadap tamu.