

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 & 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

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

BAB II

TINJAUAN UMUM

A. Hotel

1. Pengertian Hotel

Menurut Sulastiyono (2011:5), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola 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.

Pengertian hotel menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 dalam Sulastiyono (2011:6), adalah "Suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

2. Karakteristik Hotel

Hotel memiliki karakteristik yang membuatnya berbeda dengan berbagai jenis usaha lainnya. Beberapa karakteristik tersebut yaitu :

- a. Hotel merupakan usaha padat modal sekaligus padat karya

Bisnis ataupun usaha hotel merupakan usaha yang membutuhkan modal yang tidak sedikit. Selain itu, usaha ini juga membutuhkan tenaga kerja yang tidak sedikit pula.

b. Fokus ada pada pelayanan pelanggan

Dalam usaha perhotelan, pelanggan ataupun pengunjung merupakan raja yang harus dilayani. Hal ini dikarenakan, keberlangsungan usaha hotel sangat bergantung kepada kunjungan dari pelanggan ataupun konsumen.

c. Hotel beroperasi 24 jam, 7 hari dalam seminggu

Berbeda dari kebanyakan usaha lainnya yang hanya beroperasi selama 8 hingga 12 jam setiap harinya, hotel beroperasi selama 24 jam setiap harinya. Kegunaan hotel sebagai tempat penginapan membuatnya harus terus beroperasi demi memberikan pelayanan terbaik untuk setiap pengunjung ataupun konsumennya.

d. Sangat bergantung terhadap perubahan lingkungan sekitarnya

Usaha/bisnis perhotelan sangat bergantung terhadap perubahan yang terjadi. Gejolak ataupun ketidakstabilan di bidang ekonomi, politik, sosial, keamanan, ataupun budaya di lingkungan sekitar hotel sangat berpengaruh terhadap keberlangsungan usaha ini. Sulastiyono (2001:6)

3. Jenis-jenis hotel

Menurut Sri Larasati (2016;8) jenis hotel berdasarkan dari lokasinya, diantaranya seperti berikut ini:

a. *City Hotel*

Hotel kota yaitu hotel yang lokasinya berada di perkotaan, biasanya hotel ini ditujukan untuk masyarakat yang bertujuan untuk tinggal sementara atau tinggal dalam jangka waktu yang relatif pendek, city hotel sering disebut dengan transit hotel sebab sering dihuni oleh pelaku bisnis.

b. *Residential Hotel*

Hotel yang lokasinya berada di daerah pinggiran perkotaan yang jauh dari keramaian, akan tetapi cukup mudah untuk dapat mencapai berbagai tempat kegiatan usaha. Residential hotel ini biasanya berlokasi di daerah yang tenang sebab ditujukan untuk masyarakat yang ingin menginap dalam jangka waktu yang relative lama.

c. *Resort Hotel*

Hotel yang lokasinya berada di daerah pegunungan atau di tepi-tepi pantai dan lain-lain. Resort hotel ini ditujukan untuk masyarakat yang ingin menginap atau beristirahat pada hari libur dan bagi yang ingin berwisata.

d. *Beach Hotel*

Hotel yang lokasinya berada di dekat pantai. Hotel berdasarkan sistem penetapan tarif kamar atau room rate, diantaranya sebagai berikut ini:

- 1) *Full American Plan* (FAP), merupakan jenis hotel yang memakai sistem yang dimana harga kamar sudah termasuk 3 kali makan.
- 2) *Modified American Plan* (MAP), merupakan hotel yang memakai sistem yang dimana harga kamar sudah termasuk 2 kali makan.
- 3) *European Plan* (EP), merupakan hotel yang memakai sistem dimana harga kamar tidak termasuk makan.
- 4) *Continental Plan* (CP), merupakan hotel yang memakai sistem harga kamar sudah termasuk makan pagi, sistem ini masih sering digunakan karena menguntungkan.

4. Klasifikasi Hotel

“Hotel dapat di klasifikasikan menurut bintang yang di tentukan oleh Dinas Pariwisata Daerah (Dipenda) sesuai persyaratan fasilitas yang terdapat dalam hotel setiap tiga tahun sekali dalam bentuk sertifikat.” (Kusumo 2012 ; 138)

Berdasarkan keputusan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata KM

3/KW 001/ MKP 02 , hotel di kelompokkan dalam 5 golongan kelas (bintang) berdasarkan kelengkapan fasilitas dan kondisi bangunan, perlengkapan dan pengelolaan, serta menu pelayanan kategori tersebut dibagi menjadi :

a. Hotel bintang 1

- 1) Jumlah kamar standar minimal 15 kamar dan semua kamar di lengkapi kamar mandi dalam
- 2) Ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi 20 m² untuk kamar double dan 18m² untuk kamar single
- 3) Ruang publik luas 3m² x jumlah kamar tidur, minimal terdiri dari lobby, ruang makan (>30m²) dan bar.
- 4) Pelayanan akomodasi yaitu berupa penitipan barang berharga.

b. Hotel bintang 2

- 1) Jumlah kamar standar minimal 20 kamar (termasuk minimal suite room, 44m²).
- 2) Ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi dalam 20m² untuk kamar double dan 18m² untuk kamar single.
- 3) Ruang publik luas 3m² x jumlah kamar tidur, minimal terdiri dari lobby , ruang makan (>75m²) dan bar.
- 4) Pelayanan akomodasi yaitu berupa penitipan barang berharga, penukaran uang asing, postal service, dan antar jemput.

c. Hotel bintang 3

- 1) Jumlah kamar minimal 30 kamar (termasuk minimal 2 suite room 44 m²).

2) Ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi 20m² untuk kamar double dan 18m² untuk kamar single.

3) Ruang publik luas 3m² x jumlah kamar tidur , minimal terdiri dari lobby, ruang makan (>75m²) dan bar.

4) Pelayanan akomodasi yaitu berupa penitipan barang berharga, penukaran uang asing, postal service dan antar jemput.

d. Hotel bintang 4

1) Jumlah kamar minimal 50 kamar (termasuk minimal suite room, 48m²).

2) Ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi 24m² untuk kamar single dan 28m² untuk kamar double.

3) Ruang publik luas 3m² x jumlah kamar tidur, minimal terdiri dari kamar mandi, ruang makan (>100m²) dan bar (>45m²)

4) Pelayanan akomodasi yaitu berupa penitipan barang berharga, penukaran uang asing, postal service dan antar jemput.

5) Fasilitas penunjang berupa ruang linen (>0,5m² x jumlah kamar), ruang laundry (>40m²), dry cleaning (>20m²), dapur (>60% dari seluruh luas lantai ruang makan).

6) Fasilitas tambahan : pertokoan, kantor biro perjalanan, maskapai perjalanan, drugstore, salon, function room, banquet hall, serta fasilitas olahraga dan sauna.

e. Hotel bintang 5

1) Jumlah kamar minimal 100 kamar (termasuk mminimal 4 suite room, 58m²)

- 2) Ukuran kamar minimum termasuk kamar mandi 26 m² untuk kamar single dan 52m² untuk kamar double.
- 3) Ruang public luas 3m² x jumlah kamar tidur, minimal terdiri dari lobby, ruang makan (>135m²) dan bar (>75m²).
- 4) Pelayanan akomodasi yaitu berupa penitipan barang berharga, penukaran uang asing, postal service dan antar jemput.
- 5) Fasilitas penunjang berupa ruang linen (>0,5m² x jumlah kamar), ruang laundry (>40m²), dry cleaning (>30m²), dapur (>60% dari seluruh luas lantai ruang makan).
- 6) Fasilitas tambahan : pertokoan, kantor biro perjalanan, maskapai perjalanan, drugstore, salon, function room, banquet hall, serta fasilitas olahraga dan sauna.
- 7) Dengan adanya klasifikasi hotel tersebut dapat melindungi konsumen dalam memperoleh fasilitas yang sesuai dengan keinginan. Memberikan bimbingan pada pengusaha hotel serta tercapainya mutu pelayanan yang baik.

B. Gambaran Umum *Food & Beverage Department*

1. Pengertian *Food & Beverage Department*

Food & Beverage Departement merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan termasuk departemen yang sangat penting, sebab dapat menghasilkan atau mendatangkan keuntungan. Tamu yang tinggal di hotel tidak saja memerlukan kamar tetapi juga memerlukan makanan dan minuman yang akan dilayani oleh bagian tata hidangan atau *F&B service*.

Menurut mertayasa (2012:2) yang dimaksud dengan tata hidangan adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu baik di hotel maupun di luar hotel. Jadi, dapat disimpulkan bahwa *F&B Departement* adalah departemen yang bertanggung jawab mengelola makanan dan minuman yang disertakan dengan pelayanan.

2. Definisi Memasak

Memasak adalah kegiatan menyiapkan makanan untuk dimakan dengan cara memanaskan pada bahan makanan agar bahan makanan tersebut bisa dikonsumsi. Memasak terdiri dari berbagai macam metode, teknik, peralatan, dan kombinasi bumbu dapur untuk mengatur rasa memudahkan makanan untuk dicerna dan mengubah makanan dari segi warna, rupa, rasa,

tekstur, penampilan dan nilai nutrisi. Memasak secara umum adalah persiapan dan proses memilih, mengatur kuantitas, dan mencampur bahan makanan dengan urutan tertentu dengan tujuan untuk mendapatkan hasil yang diinginkan. Memanaskan bahan makanan umumnya, walaupun tidak selalu, perubahan bahan makanan tersebut secara kimiawi, mengakibatkan adanya perubahan rasa, tekstur, penampilan, dan nilai nutrisi.

Metode memasak yang umum

Untuk mengetahui pengertian memasak secara utuh, metode atau teknik yang digunakan dalam memasak.

- a. Menggoreng, yaitu mengolah makanan dengan cara memasukkan bahan makanan ke dalam minyak panas.
- b. Merebus, yaitu mengolah bahan makanan dengan merendam bahan atau masakan ke dalam air yang panas.
- c. Mengukus, yaitu memasak dengan menggunakan uap air dan menggunakan alat seperti kukusan, dandang, panci, dan lain-lain.
- d. Menumis, yaitu memasak dengan menggunakan sedikit minyak olahan dan ditambah sedikit cairan sehingga sedikit berkuah/basah.

Membakar, yaitu memasak secara langsung di atas bara api, biasanya teknik ini disebut memanggang.

- e. Memanggang dengan oven (bake), yaitu memasak makanan dengan memasukkan ke dalam alat pembakaran seperti oven dan Oven mikrogelombang dan alat lainnya.

- f. Menyangrai, yaitu memasak di wajan tanpa air maupun minyak goreng, tetapi langsung tersentuh dengan wajan, ada juga yang menggunakan media pasir untuk menyangrai.

3. Metode Dasar Memasak

Memasak ada banyak secara mengolah makanan, mulai dari menggunakan media minyak, air, dan uap. Teknik memasaknya pun sangat banyak yaitu :

a. Teknik *Boiling*

Teknik ini dapat disebut dengan teknik merebus, yaitu teknik memasak dengan media air penuh hingga dapat merendam makanan yang dididihkan hingga 100°C. Di aplikasikan untuk air rebus, kaldu, susu, santan dll.

b. Teknik *Poaching*

Teknik ini hampir sama dengan teknik boiling namun yang berbeda media air dengan jumlah yang sebatas menutupi makanan yang menggunakan api kecil sehingga suhu air kisaran 92°C hingga 96°C. Di aplikasikan untuk poaching telur

c. Teknik *Simmering*

Pada teknik ini masih menggunakan air, dimana makanan akan direbus terlebih di dalam air yang dididihkan hingga 100°C kemudian api dikecilkan dibawah titik didih dan biarkan hingga

dipermukaan makanan keluar gelembung-gelembung. Di aplikasikan pada kaldu, soto, rawon, kare, dll

d. Teknik *Stewing*

Teknik ini lebih dikenal dengan penyetupan, dimana makanan yang sudah dipotong kecil-kecil terlebih dahulu akan dimasak menggunakan cairan yang sedikit. Diaplikasikan pada opor, rendang, dll

e. Teknik *Braising*

Teknik ini hampir sama dengan teknik stewing hanya saja pada teknik ini makanan akan direndam terlebih dahulu didalam bumbu baru dimasak. Di aplikasikan pada iga sapi

f. Teknik *Steaming*

Teknik steaming atau pengukusan dimana makanan akan dimasak menggunakan uap air yang mendidih. Diaplikasikan pada roti, puding, ikan, dll.

g. Teknik *Bain Marie*

Teknik Pengetiman ini menggunakan 2 panci dengan ukuran yang berbeda, pada panci pertama yang lebih besar di isi dengan air dan di biarkan mendidih. Sedangkan panci kedua yang lebih kecil di isi dengan bahan makanan yang di aka diolah kemudian di

masukkan kedalam panci besar. Dapat diaplikasikan pada coklat, mentega, dll

h. *Deep Frying*

Teknik memasak menggunakan minyak yang banyak, sehingga semua bahan makanan yang akan diolah akan terendam di semua di dalam minyak. Alat atau wajan penggorengannya disebut dengan *Deep Fryer*. Di aplikasikan untuk kentang goreng, ayam goreng, nugget, dll.

i. Teknik *Shallow Frying*

Teknik ini menggunakan media minyak yang dilumuri diatas wajan yang datar. Diaplikasikan pada roti bakar, telur goreng, dll

j. Teknik *Baking*

Makanan akan dipanaskan atau dimasak didalam oven tanpa media air ataupun minyak. Diaplikasikan pada pizza, cake, dll.

k. Teknik *Roasting*

Roasting adalah teknik memasak menggunakan minyak atau lemak di dalam oven teknik ini disebut dengan pemanggangan yang menghasilkan makanan kering dan matang.

Diaplikasikan untuk kalkun, ayam, dll.

l. Teknik *Grilling*

Teknik ini akan memasak makanan yang sudah dipotong kecil-kecil langsung diatas bara api atau disebut dengan gril. Diaplikasikan untuk barberque dan steak

m. Teknik *Saute*

Teknik ini disebut dengan mengumis, dimana makanan akan dimasak menggunakan minyak yang sedikit dengan wajan yang datar. Diaplikasikan pada makanan tumis.

BAB III

PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Perusahaan

1. Lokasi Praktek Kerja Lapangan

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dilakukan di Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel Lokasi beralamat di Jln. Laksda Adisucipto No.82, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta, 55281. No. Telepon: (0274) 2800088. Lokasi hotel sangat strategis hanya berjarak 200 meter dari Plaza Ambarukmo dan berjarak 540 m dengan Museum Affandi. Sedangkan Saphir Square berjarak 1,05 km dan Rumah Sakit Happy Land 1.5 km dari hotel.

Stasiun terdekat yakni Stasiun Kereta Lempuyangan berjarak 2.9 km dan Stasiun Kereta Tugu berjarak 4.0 km. Bagi anda yang datang dengan naik pesawat, dari Bandara Internasional Adisucipto dapat tempuh kurang lebih 10 menit berkendara. Menginap di Hotel Grand Ambarrukmo Yogyakarta dengan mudah mengunjungi sejumlah objek wisata populer di kota Jogja seperti Jalan Malioboro, Museum Benteng Vredenburg dan Keraton Yogyakarta hanya 10 menitan berkendara.

2. Profil Hotel Tempat Praktek Kerja Lapangan

Grand Ambarrukmo Yogyakarta adalah merek perhotelan bintang empat, anak perusahaan dari hotel bintang lima Royal Ambarrukmo Yogyakarta. Sebagai merek yang baru diluncurkan, Grand Ambarrukmo Yogyakarta mewarisi warisan Jawa dan menanamkan tradisi ke dalam gaya dan trendi dengan layanan terbaik. Grand Ambarrukmo Yogyakarta adalah klasik-halus yang membawa semua kenangan manis dan sentimental dari sejarah panjang Jawa dalam kesederhanaan dengan sentuhan modernitas.

Grand Ambarrukmo juga mengedepankan nilai-nilai budaya yang mencerminkan warisan budaya yang halus, seperti pelayanan prima dan pengalaman hidup yang mewah. Ada keramahtamahan asli yang mewakili kehangatan dan layanan luar biasa dari manajemen, staf, dan orang-orang lokal di sekitar Grand Ambarrukmo Yogyakarta.

Grand Ambarrukmo Yogyakarta menawarkan 142 kamar yang terdiri dari 88 Kamar Deluxe, 42 Kamar Grand Deluxe, 4 Grand Deluxe Premium, dan 8 Kamar Suites. Juga menggabungkan tiga (3) ruang pertemuan untuk 290 tamu. Fasilitas hotel lainnya termasuk Pusat Bisnis, Layanan Kamar 24 jam, The Samara Restaurant dengan kapasitas 150 pax, Arcadaz Sky Lounge, Kolam Renang, Pusat Kebugaran, Ruang Parkir Luas, Binatu dan Dry Cleaning.

3. Fasilitas Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel

Hotel Bintang 4, Grand Ambarrukmo Yogyakarta menawarkan pelayanan yang istimewa dan sejumlah fasilitas terbaik yang akan membuat pengalaman menginap Anda di kota Jogja tidak terlupakan. Misalnya saja kolam renang luar ruangan yang dilengkapi kursi dipinggir kolam untuk bersantai. Dan buat anda yang tidak ingin ketinggalan aktivitas olahraga terdapat pusat kebugaran diarea hotel.

a. Fasilitas dan Layanan:

Resepsionis 24 jam, WiFi gratis di tempat umum dan semua kamar, Kolam renang luar ruangan, Pusat kebugaran, Taman, Layanan kamar 24 jam, Bar, restoran, Kotak penyimpanan barang berharga, Area merokok, Layanan kebersihan harian, Laundry, Ruang keluarga dan Keamanan 24 jam.

b. Fasilitas Transportasi:

Layanan shuttle, Shuttle bandara, Tempat parkir mobil gratis, Layanan taksi, Penyewaan mobil dan Tempat parkir mobil dengan biaya tambahan.

Menginap di hotel bintang 4 ini anda tidak akan kesulitan mencari tempat bersantap karena diarea hotel terdapat restoran yakni The Samara Restaurant menyajikan pilihan hidangan lokal dan internasional. Bahkan Anda juga dapat menikmati makanan ringan dan minuman di Arcadaz Lounge.

c. Info Kamar dan Harga Kamar

Hotel Grand Ambarrukmo Yogyakarta memiliki 142 unit kamar yang tersebar di sembilan lantai hotel. Kamar bersih dan luas sehingga nyaman untuk menginap. Hotel bintang 4 ini menyediakan beberapa jenis tipe pilihan kamar yakni Deluxe, Grand Deluxe dan Suite. Berikut info lengkapnya :

1) Kamar Deluxe King/Twin

Ukuran kamar 31 m² dilengkapi tempat tidur 1 kasur king size/2 kasur single. kamarnya nyaman bebas asap rokok dan dari jendela kamar anda dapat melihat pemandangan kota Jogja. Tarif kamar Deluxe King/Twin kisaran harga Rp.807.273,- per malam.

2) Kamar Grand Deluxe Twin/King

Ukuran kamar 32 m² dilengkapi tempat tidur 2 kasur single/1 kasur king size. kamarnya nyaman bebas asap rokok dan dari jendela kamar anda dapat melihat pemandangan kota Jogja. Tarif kamar Grand Deluxe Twin/King kisaran harga Rp.1.080.000,- per malam.

3) Kamar Suite

Kamarnya sangat luas 64 m² dilengkapi tempat tidur 2 kasur single/1 kasur king size. Tarif kamar Suite kisaran harga Rp.2.716.364,- per malam.

Setiap kamar dilengkapi fasilitas penunjang untuk kenyamanan tamu seperti AC, wifi gratis, meja, telepon, lemari pakaian, rak pakaian, TV satelit/kabel, brankas, Mesin pembuat teh/kopi, kopi instan, brankas, bar mini, Fasilitas setrika, Air mineral kemasan, Pengering rambut, linen, handuk, sandal, jubah mandi dan perlengkapan mandi.

B. Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dan Jadwal Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapangan yang dimulai dari Tanggal 02 September 2020 sampai dengan Tanggal 02 Maret 2020 di Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel pada bagian *Food and Beverage Product Department* di *Pastry Section*. Pada Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel, waktu kerja untuk seorang trainee dibagi menjadi 2 shift seperti pada **Tabel 3.1**

Tabel 3.1 Jam kerja kegiatan Praktek Kerja Lapangan

<i>Shift</i>	Jam Kerja	Istirahat
<i>Morning Shift</i>	06.00 – 16.00	14.30 – 15.30
<i>Evening Shift</i>	14.30 – 23.00	18.30 – 19.30

Jadwal yang telah ditentukan dapat berubah setiap saat bila diperlukan. Dalam satu minggu, trainee mendapatkan libur satu hari dengan sistem 5 1 yaitu 5 hari kerja dan 1 hari libur.

C. Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan

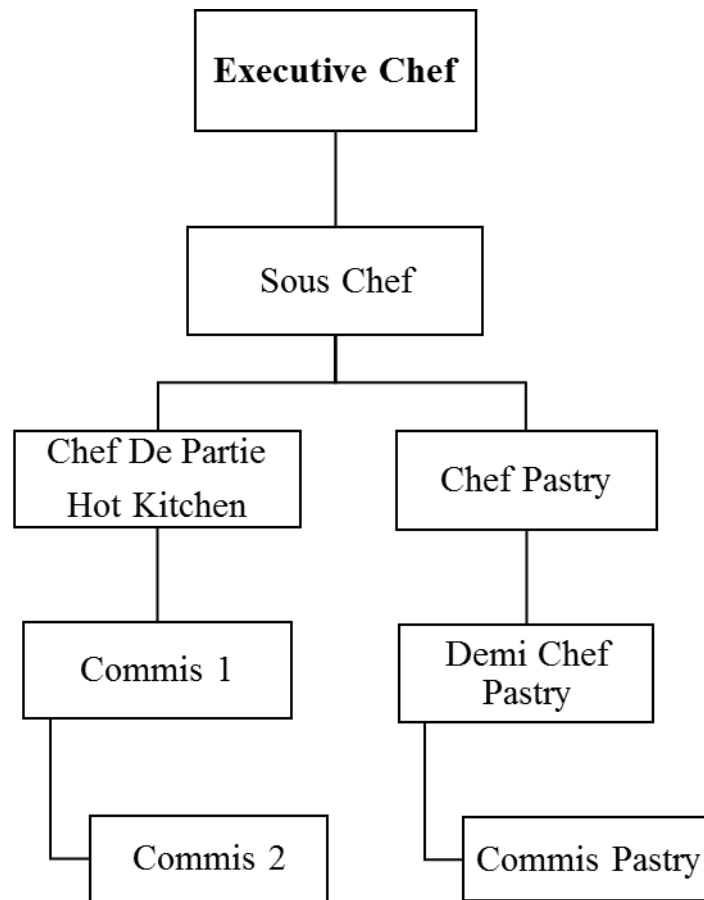
Ruang Lingkup Kegiatan Pada pelaksanaan Praktek Kerja Nyata akan dibuat Laporan Tugas Akhir oleh penulis dengan judul “Tugas dan Tanggung Jawab *Pastry Section* dalam Menyiapkan serta Menyajikan Hidangan Penutup untuk Tamu di Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel”. Sehingga pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan penulis ditempatkan pada bagian *Food and Beverage Product Department* tepatnya di *Pastry Section*.

D. Kegiatan yang dilakukan selama Praktek Kerja Lapangan

Kegiatan yang dilakukan selama Praktek Kerja Lapangan di Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel yaitu mengetahui cara bekerja di *Pastry Section*, mengetahui cara membuat macam-macam kue dan bakery yang ada di departemen *pastry grand ambarrukmo yogyakarta*

mengetahui cara membuat berbagai macam hidangan penutup,
mengetahui bagaimana cara kerja sebagai karyawan,
mengetahui bagaimana cara menjaga outlet yang ada didepan Samara
Restaurant seperti, outlet Pastry ,Rebusan (jagung-kacang-pisang-ubi),
outlet roti sobek, pudding,individual cake,softroll,sweet
roll,donat,pillow bread, muffin, bread and butter pudding, outlet jajanan
pasar(gatot,srawut,tiwul,klepon,cenil,grontol,lupis,martabak manis, kue
lumpur), outlet waffle pancake, outlet white and brown toast, outlet
bubur manis (bubur mutiara,bubur grendul) dan outlet cake shop,
mengetahui cara menyiapkan serta menyajikan hidangan di outlet, dan
mengetahui cara melayani tamu yang datang ke outlet.

**E. *Job Description F&B Department Product Di Grand Ambarrukmo
Hotel***



Gambar 3.2 bagan struktur organisasi *f&b product*

1. Tugas dan Tanggung Jawab

Dari struktur organisasi *Food and Beverage Product Departement* diatas, dapat dilihat bahwa setiap karyawan atau staff memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda. Ada

pun deskripsi jabatan untuk *Food and Beverage Product Departement* sebagai berikut :

1) *Executive Chef*

Executive chef merupakan pimpinan dalam urusan dapur. *Executive Chef* memiliki sejumlah tugas dan tanggung jawab besar di dalam dapur. Hal yang paling penting adalah memastikan kualitas hidangan yang disajikan sesuai menu dan dapat mengatasi masalah yang timbul. Dengan demikian, *Executive Chef* bertanggung jawab untuk menyetujui semua item makanan yang akan disajikan kepada tamu dan membuat daftar menu setiap periode tertentu serta diharapkan dapat membuat hidangan baru untuk hotel. Selain itu, *Executive chef* juga melakukan banyak tugas-tugas administratif, termasuk memesan persediaan dan melaporkan kepada bagian purchasing.

2) *Sous Chef*

Assistant dari *Executive chef* tapi untuk Hotel-Hotel besar biasanya sebelum *Sous Chef* ada yang namanya *Executive Sous Chef* sesudah itu *Sous Chef*. Biasanya *Sous Chef* bertanggungjawab untuk *Scheduling* dan apabila *Executive Chef* berhalangan, Dia yang mengisinya.

3) *Chef de Partie (CDP)*

Sebagai *Chef Outlet*, tugasnya mengawasi semua kegiatan di seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisasi dan membagi pekerjaan kepada bawahannya. Membuat permintaan barang (*food requisition*). Mengawasi pembuatan produksi yang sesuai dengan standar perusahaan yang sudah ditetapkan.

Ada bermacam-macam *title* di dalam *chef de partie* yang ditentukan berdasarkan jenis tugasnya, antara lain :

- a) *Saute' Cook (Saucier)* adalah orang yang bertugas untuk semua makanan yang disautee (*Sauteed Items*) dan membuat Sauce. Biasanya posisinya lebih tinggi dari semua section di outlet.
- b) *Fish Chef (Poissonier)* adalah orang yang menyediakan makanan dari Ikan dan semua *Fish* dari *Butcher* diolah oleh Dia dengan memberikan Saucenya dan biasanya Dia bekerjasama dengan Saucier.
- c) *Roast Chef (Rotisseur)* adalah orang yang menyediakan Makanan yang diopen (roasted) dan daging rebus (*Braised Meat*)
- d) *Grill Chef (Grillardin)* adalah orang yang menyediakan semua yang digrilled (panggang) biasanya kerja bareng dengan Rotisseur.
- e) *Fry Chef (Friturier)* adalah orang yang menyediakan segala makanan yang di goreng dan boleh di satukan dengan Rotisseur

- f) *Vegetable Chef (Entremetier)* adalah orang yang menyediakan *Hot Appetizer* (makanan pembuka yang Panas) dan sering menyediakan *Soups, Vegetables, Pasta*. Semuanya *staff* yang beroperasi sebagai *Potager* yang membuat *Soup* dan seorang *Legumier* orang yang menyediakan sayuran.
 - g) *Roundman (Tournant)* orang yang biasanya yang mengisi apabila diantara yang diatas ada yang tidak masuk
 - h) *Pantry Chef (Garde Manger)* adalah yang bertugas untuk menyediakan salad dan makanan pembuka yang dingin.
 - i) *Butcher (Boucher)* adalah orang bertanggungjawab menyediakan Daging Ayam (*poultry*), daging sapi dan ikan
 - j) *Pastry Chef (Patisseur)* adalah orang yang bertanggungjawab untuk segala makanan penutup (*Dessert*) membuat kue *french pastry* dll.
- 4) *Commis Chef*

Para asisten cook posisi dibawah *Demi Chef de partie* dan biasanya ada *Commis I, Commis II, Commis III*. dan bertanggungjawab atas semua opration di Kitchen dibawah pengawasan *Chef de Partie*. biasanya para pemula atau para *trainee*, tidak mungkin kan seorang chef bertugas memotong bawang sendiri.

Maka para *commi* inilah yang melaksanakan tugas mempersiapkan dan mengolah bahan baku dasar. Biasanya

mahasiswa yang belajar kuliner akan ditempatkan sebagai *commi* terlebih dahulu untuk memulai praktek langsung di dunia kerja. *Commi* pada umumnya terdiri dari 3 tingkatan, *commi 3* adalah tingkat paling awal, biasanya para *trainee*, kemudian *commi 2* atau *helper* yang sudah lumayan berpengalaman dan mengenal medan, dan *commi 1* setingkat dibawah *CDP*.

F. Pastry Section

1. Tugas dan Tanggung Jawab *Pastry Section*.

Bagian pastry mempunyai peranan penting dalam menyiapkan serta menyajikan hidangan penutup untuk tamu di Grand Ambarukmo Yogyakarta Hotel dan bertanggung jawab untuk menyiapkan berbagai jenis hidangan penutup *dessert*, untuk penyediaan *breakfast*, karena mayoritas tamu beberapa diantaranya belum tentu ingin mengkonsumsi makanan asia nasi, untuk mempersiapkan *event* di *banquet coffee break*, kemudian untuk menyiapkan complimentary misalnya birthday cake dan juga *room amenities*. Produk yang baik tidak hanya merupakan hasil produksi departemen tertentu saja melainkan juga merupakan hasil usaha departemen pemasaran, khususnya untuk proses penggunaan dan pemasaran produk baik saat penjualan maupun setelah penjualan. Sesuai dengan pengertian yang telah diterapkan bahwa selain menyediakan fasilitas kamar, hotel juga menyediakan fasilitas

makanan dan minuman untuk memenuhi persyaratan tersebut maka hotel menyisakan sebagian lahan hotel untuk penjualan makanan dan minuman para tamu-tamu hotel, umumnya ruangan tersebut adalah restoran dan cafe hotel. Begitupun *pastry*, sebagai salah satu divisi yang memproduksi makanan ringan yang dipasarkan secara komersial tentu bukan hanya untuk memenuhi persyaratan sebuah hotel, tetapi lebih dari itu *pastry* di hotel bisa menjadi pendapatan tambahan yang menjanjikan apabila dikelola dengan baik dan maksimal. Tentu dengan produk-produk yang baik

serta cara pemasaran yang benar akan menghasilkan pendapatan yang maksimal. Karena *pastry* sebagai penghasil makanan-makanan ringan tentu sesuatu yang pasti dibutuhkan oleh setiap tamu yang datang ke hotel, terlebih lagi apabila produk yang diproduksi memiliki rasa yang khas dan disenangi banyak orang, tentu akan menambah nilai jual produk tersebut selain itu juga dapat mempromosikan hotel.

- a. Menyiapkan hidangan penutup (*dessert*), *bakery*, *pastry* yang di butuhkan Grand Ambarrukmo Hotel untuk disajikan kepada tamu hotel.



Gambar 3.3 *Outlet Bakery dan Pastry.*



Gambar 3.4 *Outlet Macam – macam Bakery dan Pastry di Hidangan penutup Breakfast Samara Restaurant Grand Ambarrukmo Hotel.*

- b. Membuat semua jenis kue-kue (manis) dan hidangan penutup untuk *breakfast* di Grand Ambarrukmo Hotel seperti rebusan (jagung-kacang-pisang-ubi), roti sobek aneka rasa, pudding aneka rasa, individual cake aneka rasa , softroll, sweet roll, donat, pillow bread,

muffin aneka rasa (vanilla,coklat,greentea,redvelvet), bread and butter pudding, jajanan pasar (gatot, sawut, tiwul, klepon, cenil, grontol, lupis, martabak manis, kue gandos, kue lumpur), waffle pancake, white and brown toast. bubur manis (bubur mutiara bubur grendul).



Gambar 3.5 *Outlet Hard Rool, Croissant, Dannish, Pancake, Waffle*



Gambar 3.6 *Jajanan Pasar Lupis, Cenil, Gatot, Tiwul, Klepon, Grontol jagung, Sarawut singkong.*



Gambar 3.7 Outlet Bubur Manis



Gamabar 3.8 *Strawberry Pie*



Gambar 3.9 Rebusan Jagung dan Ubi

- c. Membuat .menu ala carte yang ada di Grand Ambarrukmo Hotel seperti Pisang goreng with vanilla ice cream, Churros with Vanilla Ice cream, Aneka rasa individual cake, Pancake with vanilla ice cream, Black Waffle with vanilla ice cream, Pizza, Ronde dan sebagainya.



Gambar 3.10 *Ala Carte Pisang Goreng With Vanilla Ice Cream*



Gambar 3.11 *Ala Carte Churros With Vanilla Ice Cream*



Gambar 3.12 *Ala Carte Pancake With Vanilla Ice Cream*



Gambar 3.13 *Ala Carte Black Waffle With Vanilla Ice Cream*



Gambar 3.14 *Ala Carte Mozza Pizza*



Gambar 3.15 *Ala Carte* Wedang Ronde

- d. Membuat hidangan penutup untuk event di hotel seperti lunch, dinner, wedding, birthday party, meeting, dan sebagainya. Seperti aneka kue manis, bakery manis, aneka pudding, aneka es campur, aneka jajanan pasar dan sebagainya.



Gambar 3.16 *Event Dinner Happy New Year* di Samara Restaurant

Grand Ambarrukmo Hotel.



Gambar 3.17 *Event Dinner Chinese New Year* di Ballrom Grand
Ambarrukmo Hotel.

- e. Dan membuat Aneka kue dan bakery untuk di jual di cakeshop Grand Ambarrukmo Hotel, Seperti Aneka rasa wholecake, Aneka rasa pudding, Aneka rasa pie, Aneka rasa muffin bar, Aneka rasa roti sobek berbagai ukuran dan sebagainya.



Gambar 3.18 *Outlet Chake Shop* di Grand Ambarrukmo Yogyakarta
Hotel.



Gambar 3.19 *Outlet Chake Shop Roti sobek dan Individual Muffin.*

2. Usaha *Cook* dalam mengolah makanan yang berkualitas

Dalam mengolah makanan guna menghasilkan produk yang berkualitas, cook banquet kitchen tidak dapat melakukan secara perorangan, tapi diperlukan crew kitchen yang kompak, dimana masing-masing bagian melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya dengan baik. Tindakan-tindakan yang dilakukan dalam meningkatkan kualitas pengolahan makanan sehingga produk makanan yang dihasilkan berkualitas diantaranya adalah :

- a. Dengan menggunakan bahan yang berkualitas. Dalam mengolah makanan

kita harus menggunakan bahan-bahan yang masih segar dan bagus, masih fresh, agar memperoleh hasil produk makanan yang bagus dan berkualitas sesuai dengan standar recipe yang telah ditentukan.

- b. Dengan Menjaga Kebersihannya / *Hygiene* dan Sanitasi. Usaha sanitasi dengan usaha *food and beverage* mempunyai hubungan yang erat dan bekerja sama dalam bidang meningkatkan kualitas

pengolahan makanan. Kegiatan hygiene dan sanitasi makanan di Grand Ambarrukmo Yogyakarta Hotel mencakup wilayah-wilayah dimana makanan itu diolah, dipersiapkan, disimpan dan di hidangkan.

c..Dengan Menggunakan *Cooking Method* yang Baik. Di Hotel Grand Ambarrukmo Yogyakarta dalam mengolah makanan menggunakan beberapa *cooking method*, di antaranya :

1). *Cooking by Dry Heat* yaitu memasak dengan menggunakan panas yang kering.

a) *Baking* adalah memasak menggunakan panas kering dalam oven.

b) *Roasting* adalah Memanggang

c) *Grilling* yaitu pemasakan di atas rak. Sumber api bisa berasal dari bawah maupun atas.

2). *Cooking by Moist Heat*

yaitu memasak menggunakan panas basah.

a) *Simmering* yaitu merebus dengan perlahan / api kecil dengan liquid atau tidak dengan memakai tutup.

b) *Braising* / untuk ikan dan sayuran itu merebus dengan tutup dalam oven.

c) *Boiling* yaitu memasak dengan air panas sampai mendidih, dengan jumlah air yang sangat besar dengan bahan yang direbus.

d) *Blanching* yaitu merubus dengan air sampai titik didih yang disebut *Blanching* dengan air dingin ataupun air panas.

- e) *Poaching* yaitu memasak dengan menggunakan air panas.
-
- 3) *Cooking With Fat / Oil* yaitu memasak menggunakan minyak panas.
 - a) *Sauteing* yaitu memasak dengan menggunakan sedikit minyak.
 - b) *Deep fat frying* yaitu memasak dengan menggunakan minyak yang banyak. Bahan yang akan dimasak harus temperature ruang dan kering.

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan Praktek Kerja Lapangan pada Grand Ambarrukmo Hotel tentang Tugas dan Tanggung Jawab *Pastry Section* dalam menyiapkan serta menyajikan hidangan breakfast untuk tamu di Grand Ambarrukmo Hotel dapat ditarik kesimpulan yaitu hotel merupakan usaha komersial yang menyediakan akomodasi atau penginapan, pelayanan makan dan minum dan juga terdapat departemen-departemen penting didalamnya yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing. Setiap departemen melakukan tugas dan tanggung jawabnya sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada setiap departemen. Salah satu departemen yang memiliki peranan penting dalam menghidangkan hidangan penutup yaitu *Pastry Section*. *Pastry Section* merupakan bagian dari *food and beverage department* yang bertugas untuk menyediakan berbagai macam cake, bakery, dessert, snack, ice cream, cookies, sherbet dan beberapa produk lainnya. Grand Ambarrukmo Hotel lebih mengutamakan menu buffet, jadi kebanyakan tugas dan tanggung jawab pastry section yaitu menyediakan hidangan penutup untuk menu buffet mulai dari breakfast, lunch and dinner. Dengan adanya menu yang bervariasi dengan kualitas produk yang terbaik tentu akan meningkatkan kepuasan tamu.

Dengan produk *pastry section* yang juga berkualitas serta karyawan yang bekerja secara efisien. Dan Tindakan-tindakan yang dilakukan dalam meningkatkan kualitas pengolahan makanan sehingga produk makanan yang dihasilkan berkualitas diantaranya adalah :

- a. Dengan menggunakan bahan yang berkualitas. Dalam mengolah makanan di kitchen.
- b. Dengan Menjaga Kebersihannya / *Hygiene* dan Sanitasi. Usaha sanitasi dengan usaha *food and beverage* mempunyai hubungan yang erat dan bekerja sama dalam bidang meningkatkan kualitas pengolahan makanan.
- c. Dengan Menggunakan *Cooking Method* yang Baik.

B. Saran

Berdasarkan hasil kegiatan Praktek Kerja Lapangan pada Grand Ambarrukmo Hotel, maka saran yang sekiranya bermanfaat untuk Grand Ambarrukmo Hotel antara lain: Peralatan-peralatan yang rusak menjadi kendala dalam proses pembuatan hidangan penutup yang harus segera diperbaiki. Serta peralatan memasak untuk *pastry* ditambah lagi, untuk mempercepat dalam hal pekerjaan supaya selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono.(2011).Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Bartono PH & Ruffino. 2016, Tanpa tahun terbit. Food Product Management di Hotel dan Restoran, Andi : Yogyakarta
- Mangkuwerdoyo, S. 1999. Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Nazir. 1998. Metode Penelitian. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rachman, Abdul Arief, 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Jakarta: Graha Mulya
- Sailendra, Annie. 2015. Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP. Yogyakarta: Cetakan Pertama. Trans Idea Publishing.
- Sihite, Richard. 2000. Food Product (Dasar-dasar Tata Boga). Surabaya: SIC.

LAMPIRAN


GRAND
AMBARRUKMO
YOGYAKARTA

Yogyakarta, 26 Agustus 2019

No : 06/HRD.OJT/VIII/2019

Perihal : Penerimaan siswa *on the job training*

Kepada:
Koordinator Training Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta

Dengan hormat,

Bersama surat ini saya selaku HR & Training Supervisor Grand Ambarrukmo Yogyakarta menyampaikan bahwa mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, yaitu:

No.	Nama Siswa	NIM	Program Keahlian
1	Apriliana	117109264	Pastry
2	Seto Kuncoro	117109300	FB Product
3	Cynthia Dewayanti Putri	117109266	Pastry
4	Margareta Adhi Setyani	117109280	FB Product
5	Devi Ratna Sari	117109267	FB Product

kami terima untuk melaksanakan *on the job training* di Grand Ambarrukmo Yogyakarta pada periode 2 September 2019 – 2 Maret 2020 (6 bulan) di Departemen Food & Beverage Product.

Demikian surat ini saya sampaikan agar dapat dipergunakan sebagai dokumen kelengkapan administrasi di kampus. Atas perhatiannya saya mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,


AMBARRUKMO

Widhi Nugrahaningtyas
HR & Training Supervisor

GRAND AMBARRUKMO YOGYAKARTA
Jl. Laksda Adi Sucipto Yogyakarta 55281 - Indonesia
Phone (62) 274-2800088 Fax. (62) 274-2800080
E-mail: reservation@grand-ambarrukmo.com
www.grand-ambarrukmo.com



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 : 0228/Q.AMPTA/VIII/2019
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 10 Agustus 2019

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Grand Ambarrukmo Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Grand Ambarrukmo Hotel selama 2September 2019-2Maret 2020 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	117109264	Apriliana	Pastry
2.	117109300	Seto Kuncoro	F&B Product
3.	117109266	Cynthia Dewayanti Putri	Pastry
4.	117109280	Margareta Adhi Setyani	F&B Product
5.	117109267	Devi Ratna Sari	F&B Product

Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku,Fotocopy Surat keterangan dokter,Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir,Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training,akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan,pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini,kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,

Drs. Prihatno, MM

Cc.File

HOTEL: GRAND AMBARUKMO HOTEL KOSYAKARTA

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : DEVI RATNA SAPI
 Sex : FEMALE
 Place & date of birth : SLEMAN, APRIL 05, 1999
 Name of institution : STP AMPTA KOSYAKARTA

Period

Starting from : SEPTEMBER 07, 2019
 Until : MARCH 07, 2020
 In Department/Outlet : F4B PRODUCT (PASTRY & BAKERY SECTION)

With the following evaluation

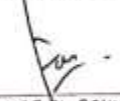
E = Excellent G = Good F = Fair P = Poor

	E	G	F	P		E	G	F	P
Appearance	✓				Efficiency		✓		
Ambition		✓			General Attitude		✓		
Communication		✓			Guest Relations		✓		
Completion of Task		✓			Initiative		✓		
Courtesy		✓			Intelligence		✓		
Flexibility/Cooperation		✓			Receptiveness to Criticism		✓		
Enthusiasm		✓							

Overall Comments:

Improve your skill more in Pastry & Bakery more. Have a good communication with your colleague and your senior. Try to know more about traditional dessert.

Evaluated by:



(DPP) VEBRI PGUNG PANGUDI
 Date: 13-03-2020

Acknowledged by:

 Date:



GRAND

AMBARUKMO

YOGYAKARTA

CERTIFICATE OF COMPLETION

Grand Ambarrukmo Yogyakarta
presents this certificate to

Devi Ratna Sari

Upon successful completion of
six months training programme from
2 September 2019 - 2 March 2020
on Food and Beverage Product Department

Given on: Monday, 2 March 2020

Sarlono

Executive Chef

Aris Retnowali

General Manager

Widhi Nugrahaningtyas

HR & Training Supervisor

www.grand-ambarrukmo.com