

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI *PASTRY SECTION*

GRAND ASTON YOGYAKARTA

Periode September 2019 - Maret 2020



Disusun Oleh :

NAMA : ELSTEVAN BERLIN

NIM : 117109369

PRODI : DIPLOMA III (DIII)

JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

DI *PASTRY SECTION*

GRAND ASTON YOGYAKARTA

Periode September 2019 - Maret 2020

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



Disusun Oleh :

NAMA : ELSTEVAN BERLIN
NIM : 117109369
PRODI : DIPLOMA III (DIII)
JURUSAN : PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



DI PASTRY SECTION

GRAND ASTON YOGYAKARTA

Periode September 2019 - Maret 2020

OLEH

NAMA : ELSTEVAN BERLIN

NIM : 117109369

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Santosa, Drs., M.M)

NIDN. 0516057102

NIDN. 0519045901

BERITA ACARA UJIAN
DI *PASTRY SECTION*
GRAND ASTON YOGYAKARTA
Periode September 2019 - Maret 2020



OLEH

NAMA : ELSTEVAN BERLIN
NIM : 117109369
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan

Pada tanggal

....

Penguji

(Santosa, Drs., M.M)

NIDN. 0519045901

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M)

NIDN. 026125901

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis haturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi DIII Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Laporan ini ditulis atas semua yang telah penulis dapatkan selama mengikuti Praktek Kerja Lapangan di hotel Grand Aston Yogyakarta selama 6 bulan. Dalam menyelesaikan laporan ini, tentunya penulis mendapat inspirasi serta bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Santosa, Drs., M.M selaku Dosen Pembimbing Penulisan Laporan Tugas Akhir sekaligus Dosen pembimbing akademik yang telah membimbing penulis semasa belajar di STP AMPTA Yogyakarta.
2. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan ini.
3. Bapa Hermawan Prasetyanto, S.ST, M.M selaku Ketua Jurusan Perhotelan yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan ini.
4. Bapak Fredi Setyawan selaku pemilik Hotel Grand Aston Yogyakarta yang telah menerima penulis dalam melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Lapangan.

5. Bapak Mario Nicko selaku *General Manager* Hotel Grand Aston Yogyakarta yang telah mendampingi dan membantu dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan.
6. Bapak Herman Jojo selaku *Executive Chef* yang telah memberi banyak dukungan dan motivasi kepada penulis.
7. Bapak Charis Perdhana Margario selaku *Pastry chef* yang telah membimbing dan memberikan dukungan kepada penulis.
8. Seluruh *Staff Food and Beverage Departement* Hotel Grand Aston Yogyakarta. Terutama kepada bapak Lambang Prasetyo, saudara Ali Akbar Rafsanjani, kakak Bibin selaku *staff Pastry Section* yang telah memberikan dan mengajarkan banyak ilmu kepada penulis.
9. Kepada kedua orang tua saya, Papi Irving Rua Berlin dan Mami Christine Partini yang telah membantu hingga terselesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan ini.
10. Seluruh pihak yang telah membantu hingga terselesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan Ini.

Demikian harapan penulis semoga karya tulis ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan menambah refrensi yang baru sekaligus pengetahuan yang baru, Amin.

Yogyakarta, Juni 2020
Penulis

Elstevan Berlin

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I : PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan	3
D. Manfaat Penulisan	3
BAB II : KEPUSTAKAAN	
A. Gambaran Umum Hotel	
1. Pengertian Hotel	5
2. Karakteristik Hotel	6
3. Jenis-jenis Hotel	7
4. Departemen Yang Ada di Hotel.....	14
B. Gambaran Umum F&B Departemen	
1. Pengertian F&B Departemen	16

2. Struktur Organisasi F&B Departemen	17
3. Bagan Stuktur Organisasi F&B Poduk	18
4. Gambaran Umum Pastry Section	20
5. Sarana dan Prasarana	22

BAB III : PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA

A. Gambaran Umum Hotel Grand Aston Yogyakarta

1. Sejarah Hotel Grand Aston Yogyakarta.....	31
2. Lokasi Hotel Grand Aston Yogyakarta	32
3. Fasilitas Hotel Grand Aston Yogyakarta.....	33
4. Struktur Organisasi Hotel Grand Aston Yogyakarta.....	40

B. Gambaran Umum F&B Departemen Hotel Grand Aston Yogyakarta

1. Pengertian Food and Beverage Departemen	40
2. Tugas dan Tanggung Jawab F&B Departemen	42
3. Struktur Organisasi F&B Departemen	43

C. Jadwal Kerja

D. Pelaksanaan Kerja Harian

E. Analisis Pelaksanaan Kerja

BAB IV : PENUTUP

A. Kesimpulan

B. Saran

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar. 2.1 Bagan Struktur Organisasi F&B	19
Gambar. 2.2 Ingredient Rack.....	24
Gambar. 2.3 Marble Table.....	25
Gambar. 2.4 Working table.....	25
Gambar. 2.5 Dough mixer.....	26
Gambar. 2.6 Dough mixer.....	26
Gambar. 2.7 Dough sheeter.....	27
Gambar. 2.8 Proofing cabinet.....	27
Gambar. 2.9 Dishwasher machine.....	28
Gambar. 2.10 Oven.....	28
Gambar. 2.11 Cooling rack.....	29
Gambar. 2.12 Bread slicer.....	29
Gambar. 2.13 Deep fat fryer.....	30
Gambar. 2.14 Salamander.....	30
Gambar. 2.15 Walk in refrigerator.....	31
Gambar. 2.16 Stove.....	31
Gambar. 2.17 Struktur organisasi Hotel Grand Aston Yogyakarta.....	41
Gambar. 2.18 Struktur Organisasi Food and Beverage Departement.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel. 3.1 Meeting rooms.....	39
Table. 3.2 jadwal Praktek Kerja Lapangan.....	45

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel memiliki peranan yang penting dalam industry pariwisata di Indonesia karena menyediakan fasilitas pelayanan penginapan, makanan, minuman, dan pelayanan jasa lainnya. Perkembangan Usaha Hotel semakin berinovasi sejalan dengan perkembangan jaman, usaha perhotelan tidak hanya menyediakan fasilitas penginapa saja, tetapi sudah berkembang pada kebutuhan lainnya seperti hiburan, rekreasi, terapi, dan olahraga. Perkembangan hotel ini dipengaruhi juga dengan pesatnya perkembangan pariwisata di suatu daerah. Yogyakarta merupakan Provinsi yang memiliki banyak sekali tempat wisata yang beragam. Di dalam suatu hotel terdapat bagian-bagian yang terkait satu sama lain, misalnya *Front Office, Accounting, HouseKeeping, Engineering, Food and Beverage*. *Food and Beverage* dibagi menjadi dua yakni *Food Beverage Product (FBP)* dan *Food Beverage Service (FBS)*.

Food and Beverage Departement merupakan bagian yang menyumbang pendapatan terbesar kedua di suatu Hotel setelah Penjualan Kamar. *Food and Beverage Product* merupakan bagian yang bertugas dalam menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman bagi tamu yang menginap di hotel ataupun yang tidak menginap di hotel tersebut,

Food and beverage juga melayani kegiatan seperti *Event Meeting, Wedding,* dan *Coffe Break. Food and Beverage Product* di bagi menjadi empat *Section* diantaranya *Hot Kitchen, Cold Kitchen, Butcher,* dan *Pastry.* Setiap bagian bertugas untuk menyediakan makanan dan minuman yang akan disajikan kepada tamu.

Pastry Section adalah bagian yang bertugas menyediakan aneka kue dan roti di suatu hotel, yang mengelola bahan mentah menjadi barang jadi untuk dihidangkan kepada tamu. Adapun yang bertanggung jawab dalam pengolahan kue dan roti yaitu *cook pastry,* yang bertugas membuat kue dan roti untuk disajikan kepada tamu dalam acara *breakfast, lunch, dinner* atau pun *event* lainnya. Dalam bertugas *cook pastry* membutuhkan kreatifitas dan inovasi dalam membuat dan menciptakan produk kue dan roti sulit dan rumit tidak jarang juga terjadi kesalahan dan kegagalan dalam membuat kue. Bagian *pastry* sering kali menghadapi banyak persoalan antara lain yaitu cara pengolahan *pasrty* yang benar sesuai standart hotel, dan mengurangi tingkat kegagalan pada hasil akhir produk

Dengan demikian penulis tertarik untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan di bagian *Pasrty section* untuk mengetahui bagaimana cara mengolah bahan menjadi produk agar tidak mengalami banyak kegagalan pada hasil akhir produk, serta penulis akan melampirkan menu kue dan roti yang menjadi *ikonik* dan paling diminati di hotel Grand Aston Yogyakarta

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka masalah tersebut dapat di rumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimanakah prosedur dari *cook pastry* dalam mengolah *pastry* dan *bakery* hotel Grand Aston Yogyakarta?
2. Apa saja penyebab kegagalan pada produk *pastry bakery* hotel Grand Aston Yogyakarta?
3. Bagaimana cara mengatasi kemungkinan terjadinya kegagalan dalam membuat produk *pastry* dan *bakery*?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Adapun tujuan dari Praktek Kerja Lapangan yang dilakukan oleh penulis yaitu sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui prosedur pengolahan produk *pastry* yang benar di hotel Grand Aston Yogyakarta.
2. Ingin mengetahui penyebab kegagalan dalam pengolahan pada sebuah produk.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Adapun manfaat yang diperoleh selama 6 bulan melaksanakan tugas Praktek Kerja Lapangan adalah :

1. Bagi Hotel
 - a. Perusahaan mendapatkan tambahan sumber daya tenaga sehingga akan sangat menguntungkan perusahaan.

- b. Dapat menjalin kerjasama baik dengan pihak sekolah, sehingga dengan mudah mendapatkan bantuan tenaga disaat dibutuhkan.
- c. Perusahaan dapat melihat potensi kerja dari mahasiswa Praktek Kerja Lapangan untuk meningkatkan SDM perusahaan.

2. Bagi STP AMPTA

- a. Dapat menjalin hubungan kemitraan yang baik dengan perusahaan yang berkaitan.
- b. Dapat melihat tingkat keberhasilan sekolah dalam mendidik dan melatih para mahasiswa.
- c. Memperkenalkan STP AMPTA kepada masyarakat luas sebagai Sekolah Tinggi Pariwisata yang Unggulan di Yogyakarta.

3. Bagi Mahasiswa

- a. Membuka kesempatan bagi para mahasiswa untuk mempraktekan teori yang sudah dipelajari semasa perkuliahan
- b. Mempersiapkan bekal dalam menjalani jenjang karir yang sesungguhnya dan menambah wawasan mengenai dunia kerja
- c. Dapat mempelajari secara detail tentang standar kerja yang *professional* di bidang *Food and Beverage Pasrty*