## LAPORAN TUGAS AKHIR DI PASTRY SECTION HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA

Periode: 02 September 2019 s/d 10 Maret 2020



#### **OLEH**

NAMA : FIRDAUS IGREY T.

NIM : 117109329

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

#### SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2020

## LAPORAN TUGAS AKHIR DI PASTRY SECTION HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA

Periode: 02 September 2019 s/d 10 Maret 2020

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

#### **OLEH**

NAMA : FIRDAUS IGREY T.

NIM : 117109329

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

2020

#### HALAMAN PENGESAHAN



#### **LAPORAN TUGAS AKHIR**

### DI PASTRY SECTION HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA

Periode: 02 September 2019 s/d 10 Maret 2020

#### **OLEH**

NAMA : FIRDAUS IGREY T.

NIM : 117109329

**JURUSAN: PERHOTELAN** 

PRODI : PERHOTELAN (DIII)

Telah Disetujui Oleh:

Ketua Jurusan

**Dosen Pembimbing** 

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

(Dra. Heni Susilawati,MM)

NIDN.0516057102

NIDN.0505026202

# BERITA ACARA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR DI PASTRY SECTION HOTEL GRAND KEISHA YOGYAKARTA

Periode: 02 September 2019 s/d 10 Maret 2020



#### **OLEH**

NAMA : FIRDAUS IGREY T.

NIM : 117109329

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI: PERHOTELAN (DIII)

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 28 April 2020

Penguji

(Dra. Heni Susilawati, MM)

NIDN. 0505026202

Des: Peibaroo, M.M

AS. Prinatno, M.M. NIDN: 0526125901

NIDN.0526125901

#### **KATA PENGANTAR**

Puji dan Syukur saya haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan berkatnya, saya dapatmenyeselaikan Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini. Dan juga kepada seluruh pihak-pihak yang telah membantu terciptanya laporan ini.

Saya berharap Laporan Tugas Akhir Praktek Kerja Lapangan ini dapat menjadi bahan materi pembelajaran kepada para pihak yang ingin mencari landasan teori mengenai dunia perhotelan. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan dapat digunakan sebaik-baiknya.

Saya memohon maaf sebesar-besarnya apabila terdapat kesalahan dalam penulisan kata, kesalahan ejaan dan tata bahasa, serta hal yang mungkin menyinggung pihak tertentu. Saya sangat menginginkan, jika memang ada saran, masukan, dan komentar yang dapat berguna bagi saya agar kedepannya saya bisa menjadi lebih baik lagi.

Ucapan terima kasih juga saya haturkan kepada semua pihak yang tertera dibawah ini :

- Ibu Dra. Heni Susilawati, MM selaku Dosen Pembimbing Tugas
   Akhir saya yang selalu memberikan saran dan masukan sehingga terciptanya Tugas Akhir yang layak ini.
- 2. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua STP AMPTA Yogyakarta

- yang telah mengesahkan secara resmi Laporan Praktek Kerja Lapangan.
- 4. Ibu Nuharani EK, Dra,M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik, yang dari awal semester saya hingga sekarang telah membantu saya dalam proses perkuliahan maupun hal-hal umum lain yang tidak berhenti memberi saran kepada saya.
- 5. Bapak/Ibu Dosen, serta Karyawan STP AMPTA yang telah berusaha sekeras mungkin untuk menciptakan sistem pembelajaran yang baik dan penempatan ruangan, juga pelayanan yang sungguh baik kepada mahasiswa
- Orang Tua saya serta Kaka saya, yang selalu mendukung dan mendoakan sehingga saya diberikan kesehatan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
- Chef Slamet selaku executive chef kitchen di Horel Gand Keisha Yogyakarta,yang sudah memberikan kesempatan untuk mencari ilmu di Hotel Grand Keisha Yogyakarta.
- 8. Chef Novita, Chef Dewi, selaku Chef Pastry di Hotel Grand Keisha Yogyakarta ,yang sudah memberikan kesempatan belajar di pastry.

9. Ande yang sudah memberikan dukungan dan doa agar terciptanya Tugas Akhir .

Yogyakarta, 28 Maret 2020

Firdaus Igrey T

#### **DAFTAR ISI**

HALAMAN COVER			
HALAMAN JUDULi			
HALAMAN PENGESEHANii			
BERITA ACARA UJIANiii			
KATA PENGANTARiv			
DAFTAR ISIvi			
BAB I PENDAHULUAN			
A. Latar Belakang Masalah1			
B. Rumusan Masalah3			
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan4			
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan4			
BAB II KEPUSTAKAAN			
A. Gambaran Umum Industri Perhotelan6			
1. Pengertian Hotel6			
2. Ruang Lingkup Usaha Perhotelan			

3. Karakteristik Hotel......11

	4. Jenis Hotel	.12		
В.	Gambaran Umum Departemen Hotel	.15		
	1. Pengertian Umum Food & Beverage Product Department	.15		
	2. Pengertian Pastry Section	.16		
	3. Pengertian Pastry Bakery	.17		
	4. Struktur Organisasi <i>Pastry Section</i>	.17		
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN				
<b>A.</b>	Gambaran Umum Hotel Grand Keisha Yogyakarta	.20		
	1. Sejarah Hotel Grand Keisha Yogyakarta	.20		
	2. Lokasi Hotel Grand Keisha Yogyakarta	.23		
	3. Fasilitas di Hotel Grand Keisha Yogyakarta	.24		
В.	Deskripsi Departemen Tempat PKL	.27		
C.	Struktur Organisasi dan Tugas Tanggung Jawab Tempat PKL	.29		
D.	Jadwal Kerja	.36		
E.	Pelaksanaan Kerja Harian	.37		
F.	Analisis Data Pelaksanaan Kerja	.39		
	1. Cara menyajikan <i>Product Pastry</i> yang menarik	.39		
	2. Penyebab gagalnya suatu <i>Product Pastry</i>	.43		

#### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan	48
B. Saran	48

#### DAFTAR PUSTAKA

#### LAMPIRAN

#### BAB I

#### **PENDAHULUAN**

#### A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia pariwisata saat ini semakin berkembang pesat seiring dengan laju perekonomian dunia. Indonesia kaya akan wisata alam dan budaya, jika ini dikembangkan dan dimanfaatkan secara benar akan menjadi andalan atau sumber penerimaan devisa, bahwa pemerintah sudah menyadari pentingnya pariwisata sebagai sektor yang dapat memperbaiki taraf hidup masyarakat Indonesia secara umum dan taraf hidup masyarakat di lingkungan atau tempat tujuan wisata khususnya. Dari segi ekonomi pariwisata cukup signifikan sebagai basis sumber devisa negara dan pendapatan daerah karena akan mendorong timbulnya kegiatan baru di sekitar wilayah pariwisata dan mempengaruhi perkembangan ekonomi masyarakat lokal. Peranan hotel dalam perkembangan dunia kepariwisataan di Indonesia sangat penting.

Dengan adanya obyek wisata, wisatawan akan berkunjung ke obyek wisata dan membutuhkan penginapan atau hotel untuk beristirahat. Sebagai suatu industri akomodasi, hotel menyediakan fasilitas penginapan yang dilengkapi dengan pelayanan makan, minum dan fasilitas lainnya. Hotel terdiri dari berbagai macam departemen yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap bidang pekerjaan tertentu. Salah satu departemen yang memberikan keuntungan besar adalah *Food and Beverage Department*, yaitu

departemen di hotel yang bertugas menyediakan, menyajikan makanan dan minuman untuk memenuhi keinginan tamu. Food and Beverage Department dibagi dua, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Food and Beverage adalah bagian di hotel yang berkaitan langsung dengan pengolahan makanan. Dalam operasionalnya didukung oleh beberapa secion diantaranya adalah pastry section.

Pastry section merupakan salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel. Bagian yang bertanggung jawab dalam menyediakan hidangan untuk breakfast, lunch, dinner, coffee break, dessert, snack, cake yang dijual di Cake Shop.

Dalam menyediakan product pastry khususnya cake tidak disajikan begitu saja kepada tamu, melainkan perlu adanya penampilan yang menarik. Suatu cara untuk mempertahankan dan menambah jumlah tamu hotel yaitu dengan menjaga kualitas product yang telah ada, diantaranya dengan cara meningkatkan mutu produk pastry. Apabila di dalam penyajian suatu produk tidak ada sesuatu hal yang baru, maka tamu akan merasa bosan, sebaliknya apabila di dalam penyajian suatu produk terdapat sesuatu yang berbeda maka tamu tidak akan merasa bosan. Peningkatan mutu product pastry dilakukan dengan peningkatan cita pemberian garnish, cara mutu; rasa, keanekaragaman bentuk, dan teknik penyajian.

Masalah yang sering ditemui pada *pastry section* adalah gagalnya suatu produk *cake* disebabkan banyak hal. Yang menyebabkan harga cost di hotel

juga ikut meningkat, dengan bahan-bahan yang tidak murah dapat menyebabkan resiko yang tidak diingikan di hotel tersebut. Salah satunya adalah *cake* yang mencairkan mentega atau margarin sampai mendidih sehingga daya emulsi mentega hilang dan kandungan airnya habis. *Cake* menjadi berminyak tapi tidak *moist* (lembab). Cairkan mentega atau margarin 'asal cair' saja, angkat dari api sebelum semua bagian mentega meleleh. Bagian yang belum cair akan mencair sendiri karena suhu hangat. Produk *cake* harus memenuhi SOP (Standar Operasional Perusahaan) di hotel tersebut. produk *cake* yang gagal dapat membuang-buang waktu dan dapat membuat tamu tidak mendapatkan cita rasa dari *cake* tersebut. Agar tidak terjadi kesalahan yang sama di bagian *pastry section*, *pastry section* setiap bekerja mengolah *cake* harus dengan cermat menimbang bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat *cake* tersebut. Agar *cake* yang dikelola dengan benar dapat menciptakan cita rasa yang enak.

Saya praktek kerja lapangan di Hotel Grand Keisha Yogyakarta terletak di jalan sosrowijayan no.9,Gejayan Yogyakarta. Saya tertarik mengambil *Pastry Section* karena saya ingin mendalami ilmu *pastry* dan mendapat pengalaman di bidang *pastry*. Saya berharap bisa membuka *Cake Shop*.

#### B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang penulis kemukakan diatas, maka penulis akan mengangkat suatu pokok permasalahan dan dapat dirumuskan sebagai berikut:

- 1. Bagaimana menyajikan cake yang menarik untuk tamu di hotel?
- 2. Bagaimana cara meminimalkan resiko kegagalan membuat cake?
- 3. Baaimana kendala-kendala dalam meng-garnish cake?

#### C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Tujuan praktek kerja lapangan sebagai berikut :

- 1. Untuk mengetahui cara menyajikan *cake* yang menarik agar tamu di hotel bisa menikmatinya dan tidak merasa bosan.
- 2. Untuk mengetahui bagaimana cara meminimalkan resiko kegagalan dalam pembuatan *cake*.

#### D. Manfaat Kerja Lapangan

Manfaat kerja lapangan sebagai berikut :

- 1. Manfaat bagi Mahasiswa
  - a. Mempermudah dalam mencari pekerjaan di perusahaan lain.
  - b. Meningkatkan kualitas diri untuk memasuki dunia kerja.
  - c. Mampu menggunakan pengalaman kerja untuk mendapatkan kesempatan kerja yang diinginkan setelah menyelesaikan atau tamat kuliah.
- 2. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta
  - a. Meningkatkan kualitas kampus.

- b. Dengan pelaksaan praktek kerja lapangan, fakultas mampu meningkatkat hubungan kerja sama yang baik dengan perusahaan.
- c. Mampu merelevansi kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan kerja.

#### 3. Manfaat bagi Perusahaan

- a. Dengan pelaksaan praktek kerja lapangan, diharapkan perusahaan dapat mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi.
- b. Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa peserta praktek kerja lapangan, sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang sumber daya manusia.
- c. Sebagai wadah penyerapan tenaga kerja.