

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *SECTION PASTRY*
HOTEL MELIÄ PUROSANI YOGYAKARTA

Periode 02 September 2019 – 02 Maret 2020



OLEH

NAMA : JULIANA ARDIRA
NIM : 117109379
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII-PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI SECTION PASTRY
HOTEL MELIÄ PUROSANI YOGYAKARTA
Periode 02 September 2019 - 02 Maret 2020

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



OLEH

NAMA : JULIANA ARDIRA
NIM : 117109379
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : DIII-PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR

DI *SECTION PASTRY*

HOTEL MELIÀ PUROSANI YOGYAKARTA

Periode 02 September 2019 – 02 Maret 2020

OLEH

NAMA : JULIANA ARDIRA

NIM : 117109379

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII-PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

Dosen Pembimbing

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

(Dra. Heni Susilowati, MM)

NIDN . 0516057102

NIDN . 0505026202

BERITA ACARA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR
DI *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*
HOTEL MELIÃ PUROSANI YOGYAKARTA
Periode 02 September 2019 - 02 Maret 2020



OLEH

NAMA : JULIANA ARDIRA

NIM : 117109379

JURUSAN : PERHOTELAN

PRODI : DIII-PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan LULUS

Pada tanggal 25 Juli 2020

Penguji

(Dra. Heni Susilowati, MM)

NIDN . 0505026202

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno. M.M)

NIDN . 0526125901

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan PerlindunganNya penulis bisa melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Melia Purosani Yogyakarta dan menyusun Tugas Akhir. Laporan ini disusun berdasarkan pengalaman selama 6 bulan terhitung mulai dari 02 September 2019 sampai 02 Maret 2020. Laporan ini disusun penulis sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Diploma III yaitu Amd.Par.

Dalam Penyusunannya, penulis memperoleh banyak bantuan dari berbagai pihak, karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing penulisan tugas akhir ini dari awal hingga akhir.
2. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang sudah memberikan motivasi kepada penulis.
3. Bapak Drs. Hermawan, S.Sos, ST.Par, M,Par selaku Ketua Jurusan Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta yang sudah memberikan pengetahuan kepada penulis.
4. Chef Deddie Jangkar selaku Executive Chef Melia Purosani Yogyakarta yang sudah memberikan bimbingan selama penulis *On The Job Training*.
5. Chef Panji selaku Demi Chef Pastry Melia Purosani Yogyakarta
6. Mama, Papa dan seluruh anggota keluarga besar yang selalu memberi dukungan dan doa selama ini.

7. Seluruh staff dan teman-teman trainee yang terlibat dalam *On The Job Training* yang sudah banyak membantu dan memberikan pengetahuan banyak.

Penulis menyadari penyusunan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari semua pihak yang membaca demi perkembangan positif bagi penulis.

Demikian laporan ini saya tulis dengan sebaik mungkin dan penulis meminta maaf apabila terjadi kekurangan dan kesalahan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini, semoga dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis sendiri. Akhir kata saya ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	3
D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Gambaran Umum Hotel	5
B. Gambaran Umum Food and Beverage Product Department.....	9
C. Struktur Organisasi Food and Beverage Product Department	10
D. Tugas dan Tanggung Jawab Jabatan	10
E. Pembagian Section Food and Beverage Product Department.....	12
F. Pastry and Bakery Section.....	13
G. Penyimpanan Bahan Makanan	20
H. Metode Pembuatan Roti	24
I. Metode Pembuatan Cake.....	26
J. Jenis Produk Pastry and Bakery	27

BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA NYATA

A. Gambaran Umum Hotel Melia Purosani Yogyakarta	29
1. Sejarah Singkat Melia Purosani	29
2. Jenis-Jenis Kamar	30
3. Fasilitas Lain Melia Purosani	34
4. Restaurant Melia Purosani	38
5. Struktur Organisasi Hotel	42
6. Tugas dan Tanggung Jawab Jabatan	43
B. Gambaran Umum Food and Beverage Department	48
1. Struktur Organisasi Food and Beverage Product	48
2. Section Food and Beverage Product	49
3. Tugas dan Tanggung Jawab Jabatan	50
C. Jadwal Kerja	53
1. Pelaksanaan Kerja Harian	53
2. Analisis Pelaksanaan Kerja	58

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan	64
B. Saran	65

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang penting dalam dunia pariwisata khususnya para wisatawan mancanegara maupun domestik. Akomodasi sebagai salah satu sarana pokok industri pariwisata, dimana hidup dan kehidupan usaha akomodasi tergantung pada banyak sedikitnya wisatawan/tamu yang berkunjung terutama bagi mereka yang melakukan perjalanan sehari-hari. Dalam melakukan perjalanan, baik rombongan maupun individu yang bertujuan untuk berwisata, seminar, konferensi, meeting dll.

Menurut Sri Larasati (2016:14), Akomodasi merupakan salah satu kebutuhan bagi wisatawan apapun bentuk akomodasinya dan ini tidak bisa diabaikan dan akomodasi saling berkaitan erat dengan sarana pokok pariwisata lain-nya (Biro Perjalanan Wisata, Transportasi, Daya Tarik Wisata dan Shopping).

Hotel terdiri dari berbagai macam department yang mempunyai tugas dan tanggung jawabnya pada suatu bidang pekerjaan tertentu. Salah satu department yang memberikan penghasilan terbesar kedua setelah penjualan kamar adalah *Food and Beverage Department* . *Food and Beverage Department* adalah department yang bertugas dan bertanggung

jawab menjual kebutuhan pelayanan/service, makanan dan minuman serta kebutuhan lainnya yang dibutuhkan oleh tamu selama menginap dihotel maupun yang tidak menginap dihotel yang dikelola secara komersial dan secara professional.

Salah satu department nya adalah *Food and Beverage Product* yaitu yang bertugas dan bertanggung jawab tersediannya makanan dan minuman non alcohol dan alcohol yang diperlukan untuk tamu yaitu dengan memasak bahan mentah menjadi makanan dan minuman yang siap disajikan kepada tamu.

Makanan dan minuman yang dihasilkan *Food and Beverage Product* banyak jenis dan macam ragamnya, untuk itu *Food and Beverage Product* masih dibagi lagi menjadi beberapa *section* yang masing-masing mempunyai tugas dan tanggung jawab sendiri sesuai dengan jenis bidang pekerjaannya. Salah satu nya adalah *pastry* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai macam makanan penutup(*dessert*), makanan pengiring(*snack*), dan roti(*bread*). Dalam suatu hotel yang besar , untuk menjaga efisiensi kerja *pastry section* masih dibagi lagi menjadi dua bagian yaitu , *Pastry* yang bertanggung jawab tersediannya *Dessert, snack, dan cake*. Kemudian ada *Bakery* yang bertanggung jawab tersediannya pembuatan berbagai jenis *bread /roti*.

Pastry section sering kali menghadapi banyak permasalahan dalam beroperasi diantaranya adalah kegagalan dalam membuat produk yang

disebabkan oleh beberapa hal dan metode penyimpanan yang mempengaruhi berhasil atau tidaknya suatu produk yang dihasilkan oleh *pastry section*.

Maka dari itu, tujuan penulis melakukan *on the job training* di Melia Purosani Yogyakarta yaitu ingin mengetahui bagaimana cara pengolahan produk yang baik dan benar agar tidak mengalami kegagalan dalam membuat produk dan mengetahui metode penyimpanan makanan yang benar di Melia Purosani Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis mengeringkas pokok masalah sebagai berikut:

1. Apa saja penyebab kegagalan saat membuat produk *pastry*?
2. Bagaimana metode penyimpanan bahan makanan di Hotel Melia Purosani Yogyakarta?

C. Tujuan Praktek Kerja Lapangan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penulis memiliki tujuan penulisan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui penyebab kegagalan apa saja saat membuat produk *pastry*.
2. Untuk mengetahui metode penyimpanan produk *pastry* yang baik dan benar agar tidak mudah rusak dan busuk.

D. Manfaat Praktek Kerja Lapangan

Manfaat praktek kerja lapangan ini adalah :

1. Bagi Hotel
 - a. Mendapatkan evaluasi dalam menjalankan operasional hotel.
 - b. Sebagai salah satu media promosi hotel.
 - c. Mendapatkan ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa/i yang melaksanakan praktek kerja lapangan.
2. Bagi STP AMPTA Yogyakarta
 - a. Terlaksananya program magang sesuai dengan kurikulum yang berlaku.
 - b. Sebagai tolak ukur seberapa besar mahasiswa dapat mengaplikasikan teori dan praktek yang telah diberikan oleh pihak lembaga.
 - c. Kesempatan bagi pihak lembaga untuk menunjukkan kualitas lembaga pada Dunia Pariwisata melalui mahasiswa/i yang melakukan Praktek Kerja Lapangan.
3. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan tugas akhir di STP AMPTA Yogyakarta.
 - b. Menambah pengalaman dan pengetahuan mahasiswa/i untuk mempersiapkan diri masuk dalam dunia kerja.
 - c. Mengaplikasikan secara langsung praktek dan teori yang telah diberikan oleh lembaga.