

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION
HOTEL COURTYARD SEMINYAK BALI
Periode September 2019 – Maret 2020



NAMA : **KHALIFATUN NISA RACHMAN**
NIM : **117109381**
JURUSAN : **PERHOTELAN**
PRODI : **D III PERHOTELAN**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2020

LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTION HOTEL COURTYARD
SEMINYAK BALI

Periode September 2019 – Maret 2020



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

NAMA : KHALIFATUN NISARACHMAN
NIM : 117109381
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2020

HALAMAN PENGESAHAN



LAPORAN TUGAS AKHIR
DI PASTRY SECTIONHOTEL COURTYARD SEMINYAK
Periode September 2019 – Maret 2020

NAMA : KHALIFATUN NISA RACHMAN
NIM : 117109381
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN

Telah Disetujui Oleh :

Ketua Jurusan

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

NIDN . 0516057102

Dosen Pembimbing

(Angela Ariani, S.H., M.M.)

NIDN .0530106001

BERITA ACARA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

DI PASTRY SECTION HOTEL COURTYARD SEMINYAK BALI

Periode September 2019 – Maret 2020



NAMA : KHALIFATUN NISA RACHMAN
NIM : 117109381
JURUSAN : PERHOTELAN
PRODI : D III PERHOTELAN

Telah dipertahankan didepan penguji

Dan dinyatakan *LULUS*

Pada tanggal *06-08-2020*

Penguji

(Angela Ariani, S.H., M.M.)

NIDN.0530106001

Mengetahui

Ketua STP AMPTA

(Drs. Prihatno, M.M.)

NIDN.0526125901

HAL PERSEMBAHAN

Puja dan puji saya panjatkan kepada Allah S.W.T karena berkat rahmat dan karunianya lah saya dapat menyelesaikan Laporan tugas akhir ini. Saya persembahkan Laporan Tugas Akhir ini kepada :

1. Mama dan Abah saya yang telah memberikan dukungan baik moral maupun material, yang tidak pernah lelah menyemangati saat saya butuh dukungan, terimakasih saya yang paling besar tidak akan cukup untuk membalas semua yang telah kalian berikan kepada saya.
2. Kepada seluruh Trainee Hotel Courtyard by Marriott Seminyak Bali yang telah membantu, mengajari, dan menyemangati saya selama training khususnya trainee Food and Beverage Product yang membantu saya melewati masa training yang lumayan berat menjadi menyenangkan berkat kalian.
3. Kepada teman teman Perhotelan C 2017 yang sudah menemani saya dari awal masa perkuliahan berlangsung sampai sekarang masa kuliah telah berakhir.
4. Seluruh teman Pastry and Bakery Club yang membantu, mengajari saya tentang pastry dari yang tidak tau apa apa sampai saya mengerti lumayan banyak, terimakasih juga untuk menemani saya selama ini.
5. Kepada sahabat saya yang selalu menyemangati saya dalam keadaan apapun.
6. Terakhir kepada diri saya sendiri yang telah berjuang dengan keras dari awal saya training sampai saya menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat yang diberikan sehingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini. Laporan ini di buat untuk memenuhi syarat guna menyelesaikan Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta. Dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini, tentu tak lepas dari pengarahan, bimbingan dan fasilitas dari berbagai pihak. Maka saya ucapkan rasa hormat dan terimakasih sebesar besarnya kepada semua pihak yang telah membantu. Pihak-pihak yang terkait itu diantaranya sebagai berikut:

1. Ibu Angela Ariani, S.H., M.M. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang selalu bijaksana dalam memberikan bimbingan dan waktunya selama proses penulisan Laporan Tugas Akhir.
2. Para Dosen pengajar di STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu dan waktu kepada saya selama saya belajar di STP AMPTA Yogyakarta
3. Chef Donald Hutauruk selaku *Executive Chef* Hotel Courtyard by Marriott Seminyak Bali yang telah membimbing saya selama masa training.
4. Chef Kadek Dodik selaku CDP Pastry di Hotel Courtyard by Marriot Seminyak Bali yang telah banyak membantu dan membimbing saya selama saya training di Pastry Section.
5. Ibu Caroline Consita selaku Human Resources di Hotel Courtyard by Marriott Bali yang telah membantu saya selama masa training.
6. Para associate di Hotel Courtyard By Marriott Seminyak Bali yang telah banyak membantu dan membimbing saya selama masa Training berlangsung.

Saya menyadari isi dari laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu saya mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Dan semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembacanya.

Yogyakarta, 06 Agustus 2020

Khalifatun Nisa Rachman

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
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
1. Definisi Hotel.....	5
2. Jenis Hotel Berdasarkan Bintang.....	8
3. Departemen Hotel.....	10
B. Gambaran Umum <i>Food and Beverages Department</i>	14
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Deskripsi Hotel Courtyard By Marriott Seminyak Bali.....	41

1. Sejarah Hotel Courtyard by Marriott Seminyak Bali.....	41
2. Lokasi Hotel Courtyard By Marriott Seminyak Bali.....	43
3. Fasilitas Hotel Courtyard By Marriott Seminyak Bali	43
4. Struktur Organisasi di Hotel Courtyard By Marriot seminyak Bali	54
B. Gambaran umum Food & Beverage DepartmentHotel Courtyard By Marriot Seminyak Bali	58
C. Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Department</i> Section	58
D. Deskripsi<i>Food And Beverage Product Department</i>	66
E. Gambaran Umum Pastry & Bakery Kitchen Section Hotel Courtyard By Marriot Seminyak Bali	68
1. Pastry & Bakery Section.....	68
2. Tugas dan Tanggung Jawab Pastry & Bakery Section	69
F. Jadwal Kerja Di Hotel Courtyard By Marriot Seminyak Bali.....	69
G. Pelaksanaan Kerja Harian.....	71
H. Analisis Pelaksanaan Kerja	72
BAB IV. PENUTUP	
KESIMPULAN	72

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi berupa penginapan yang disediakan untuk para wisatawan untuk menginap. Selain untuk menginap hotel juga menyediakan berbagai fasilitas penunjang lain yang dapat digunakan untuk para tamu, salah satunya adalah makanan dan minuman. Di dalam hotel terdiri dari berbagai section yang saling berhubungan dan mempunyai tugas serta kewajibannya masing-masing.

Food and Beverage Departmen adalah *Departmen* di hotel yang menyediakan dan melayani kebutuhan makanan dan minuman bagi tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang datang hanya untuk menikmati makanan atau menyelenggarakan acara di hotel. *Food and Beverage Departmen* di bagi menjadi 2 yaitu *Food and Beverage service* dan *Food and Beverage Product*.

Food and beverage service bertanggung jawab dalam melayani kebutuhan makanan dan minuman tamu sedangkan *food and beverage product* bertanggung jawab dalam menyediakan semua kebutuhan makanan dan minuman baik untuk tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang hanya menyelenggarakan acara di hotel. Section ini merupakan penghasil terbesar kedua dalam hotel setelah pemasukan dari kamar.

F&B *product* sendiri di bagi menjadi beberapa *section* antara lain Main kitchen, Gardemangse, Banquet, Butcher, Steward, dan *pastry and bakery section*.

Pastry and bakery section merupakan salah satu seksi department food and beverage product yang bertanggung jawab membuat dan menyediakan berbagai produk pastry, bakery, coffe break dan macam – macam dessert lainnya. Di seksi ini berbagai macam olahan di produksi atau di olah dengan cara di bakar, dikukus, dan digoreng. Berbagai olahan assorted French pastry seperti, cake, cookies, toast, baquette, chocolate, pudding, dan aneka jajanan pasar yang di olah staf di pastry yaitu pastry cook.

Pastry cook bertanggung jawab dalam pengadaan bahan makanan yang dibutuhkan dalam membuat suatu produk serta bertanggung jawab dalam dalam menciptakan variasi menu pastry.

Dalam menyediakan produk-produk *pastry* haruslah sesuai dengan standar resep yang telah ditetapkan oleh seorang *executive chef* yang akan diolah oleh seorang *cook* sehingga tamu-tamu yang datang untuk menikmati pelayanan makan dan minum khususnya pada produk *Pastry* di hotel tersebut merasa senang dan puas dengan produk yang dihasilkan.

Kenyataannya, seorang *cook* terkadang tidak mengikuti standar resep yang telah ditetapkan dikarenakan seorang *cook* harus mengejar waktu agar pekerjaan yang lainnya dapat diselesaikan. Tetapi karena tidak mengikuti resep, maka hasil produk akhir bisa jadi rusak atau tidak layak untuk dijual

sehingga akan menambah pekerjaan lagi untuk dibuat kembali. Maka dari itu, alasan penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di Courtyard Bali Seminyak Resort ingin mengetahui Bagaimana pengolahan produk *pastry* yang baik untuk meningkatkan mutu kualitas produk dan Apa saja jenis produk yang dihasilkan oleh *pastry section* di Hotel Courtyard Bali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah di jabarkan di atas, maka penulis membuat suatu rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengolahan produk *pastry* yang baik untuk meningkatkan mutu kualitas produk di Hotel Courtyard Seminyak Bali?
2. Apa saja jenis produk yang dihasilkan oleh *pastry section* di Hotel Courtyard Bali?

C. Tujuan

1. Untuk mengetahui pengolahan produk *pastry* yang baik untuk meningkatkan mutu kualitas produk di Hotel Courtyard Seminyak Bali
2. Untuk mengetahui jenis produk yang dihasilkan oleh *pastry section* di Hotel Courtyard Bali

D. Manfaat

1. Manfaat bagi mahasiswa
 - a. Sebagai bahan pertimbangan dalam pemecahan masalah yang di hadapi saat bekerja, khususnya di Pastry section.
 - b. Tambahan wawasan untuk penulis sebagai kegiatan penelitian selanjutnya dan juga sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III Perhotelan di STPAMPTA Yogyakarta.
2. Manfaat bagi akademik
 - a. Mampu merelevasikan kurikulum mata kuliah dengan kebutuhan dunia kerja.
 - b. Mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perusahaan
3. Manfaat bagi perusahaan
 - a. Dapat melihat kemampuan potensial dari mahasiswa peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL) sehingga akan lebih mudah dalam perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM).
 - b. Sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.