



DAYA TARIK MENU PASTRY & BAKERY DI RESTORAN
PURPLE GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADI
SUCIPTO

LAPORAN AKHIR

OLEH:

FIKA FITRI PRATIWI

1800711004

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER

2021



THE APPEAL OF THE PASTRY & BAKERY MENU AT
PURPLE RESTAURANT GRAND MERCURE HOTEL
YOGYAKARTA ADI SUCIPTO

FINAL REPORT

BY:

FIKA FITRI PRATIWI

1800711004

STUDY PROGRAM OF DIPLOMA III HOSPITALITY
FACULTY OF SOCIAL AND POLITICAL SCIENCES

UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER

2021

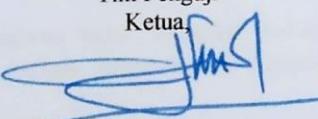
LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji dan Disahkan pada :

Hari : Minngu
Tanggal : 4 Juli 221
Tempat : Program Studi DIII Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan ilmu Politik Universitas Muhammadiyah jember
Judul : Daya Tarik Menu *Pastry & Bakery* di Restoran *Purple Grand*
Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto

Tim Penguji

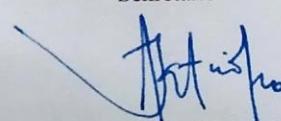
Ketua,



Faozen, SE., M.Si

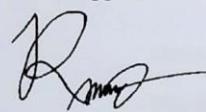
NPK :198407111303744

Sekretaris



Hadi Jatmiko, ST Par., M.Si
NPK : 1978110210401377

Anggota



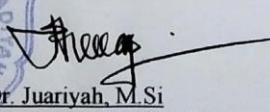
Cristian Rizqi Anggraini, ST.Par., MM
NPK : 1992072012009953

Mengesahkan,

Dekan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik




Dr. Juariyah, M.Si
NIP :19670806 1993032002

PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Fika Fitri Pratiwi

NIM : 1800711004

Program Studi : DIII Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Daya Tarik Menu *Pastry & Bakery* Di Restoran *Purple*

Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto

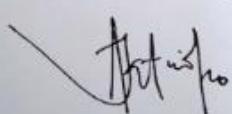
Dosen Pembimbing : Hadi Jatmiko, SST.Par., M.Si

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran dikemudian hari.

Jember, 21 Juli 2021

Dosen Pembimbing



Hadi Jatmiko, SST, Par., M.Si
NPK. 1978110210401377

Mahasiswa



Fika Fitri Pratiwi
NIM. 1800711004

Dipindai dengan CamScanner

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum.wr.wb

Alhamdulillahi Robbil'Allamin, Dengan menyebut nama *Allah Subhanahu wata'ala* yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, penulis panjatkan segala puja dan puji syukur bagi *Allah Subhanahu wata'ala* yang telah melimpahkan segala rahmat serta hidayah-Nya. *Shalawat* serta *salam* selalu tercurahkan kepada junjungan kami Nabi besar *Muhammad Sallallahu 'Alaihi Wasallam* sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan Judul “Daya Tarik Menu *Pastry & Bakery* di Restoran *Purple Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto*” dengan baik dan tepat waktu. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk kelulusan di Prodi DIII Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Muhammadiyah Jember.

Penyusunan laporan ini dapat terselesaikan dengan baik atas izin dari *Allah Subhanahu Wata'ala* serta bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tidak terhingga kepada pihak-pihak sebagai berikut :

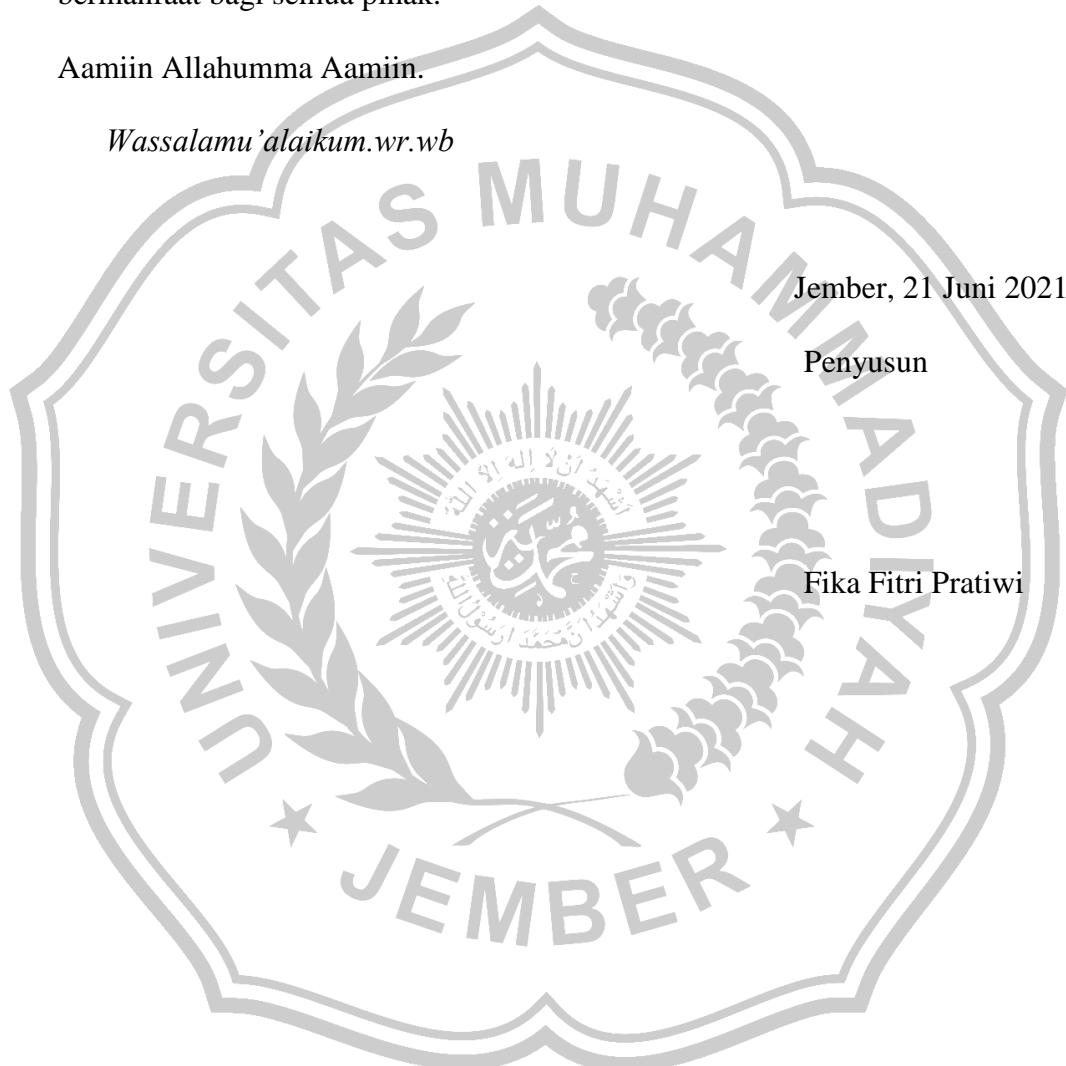
1. Ibu Dra. Juariyah, M.si selaku dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Muhammadiyah Jember
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, SE., S.Kom., M.Si selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan
3. Bapak Hadi Jatmiko, ST.Par., M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir

4. Bapak Benjamin Castel selaku *General Manager* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto
5. Bapak Bambang Satriawan selaku *Executive Sous Chef* di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto
6. Bapak Bayu Hari Aji selaku *Demi Chef* di *Pastry and Bakery Section* Grand Mercure Hotel Yogyakarta.
7. Seluruh *staff* dan juga *trainee* di *Pastry* dan *Main Kitchen* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto
8. Seluruh keluarga besarku terutama Ayah tercinta nan tersayang Abdul Muni, Umma tercinta nan tersayang Siti Nur Halimah, serta Abang tercinta nan tersayang Muhammad Fiki Hidayatullah, yang selalu memberikan do'a, dukungan, kebahagiaan yang tak terhingga selama masa perkuliahan hingga saat ini.
9. Sahabat-sahabatku Bagus Ilhamullah Akbar, Sherly Rahmadani Izza, Tita Sapta Dewi Tampi Arti Latifatun Munawaroh, Vira Dwi Ratna Sari, Lusi Handayani, Rizki Virmansyah, Wisnu Hari Syahputra dan teman-teman seperjuangan dari DIII Perhotelan yang selalu menemani perjalanan kuliah hingga saat ini, baik dalam keadaan suka maupun duka, serta juga teman-teman lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
10. Lavender Bianca Whisky La Boyen, Mike, Miko, Muezza, Meley, dan Moon kucing-kucingku tersayang yang selalu setia menemani di masa-masa kuliahku hingga pengeroaan laporan akhir ini. Love you so much La Boyen Family.

Terimakasih yang tidak terhingga atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis, semoga *Allah Subhanahu wata'ala* membalas kebaikan yang kalian berikan berlipat-lipat banyaknya. Kritik dan saran dari semua pihak yang diharapkan untuk memperbaiki tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Aamiin Allahumma Aamiin.

Wassalamu'alaikum.wr.wb



Jember, 21 Juni 2021

Penyusun

Fika Fitri Pratiwi

DAFTAR ISI

Judul	i
Title	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN ORSINALITAS LAPORAN AKHIR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
MOTTO :	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Lokasi penelitian	5
1.6 Jenis Data dan Sumber Penelitian	6
1.7 Metode Pengumpulan Data	7
1.8 Teknik Analisis Data	9
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif	9
1.8.2 Teknik Analisis SWOT	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Pengertian Pariwisata	12
2.2 Pengertian Wisatawan	13
2.3 Pengertian dan Jenis Hotel	13
2.3.1 Pengertian Hotel	13
2.3.2 Jenis Hotel	14
2.4 Departemen Yang Ada di Hotel	15

2.5	Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i>	19
2.6	Pengertian Daya Tarik dan <i>Menu</i> pada <i>Pastry and Bakery</i>	21
2.7	Pengertian <i>Food and Beverage Product</i>	22
2.8	<i>Pastry and Bakery Section</i>	23
2.8.1	Pengertian <i>Pastry and Bakery</i>	23
2.8.2	Produk <i>Pastry and Bakery</i>	24
2.9	Bahan-bahan Baku Utama Pembuatan Produk <i>Pastry and Bakery</i>	26
	BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	30
3.1	Gambaran Umum <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	30
3.1.1	Sejarah Singkat <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	30
3.1.2	Fasilitas – fasilitas yang ada di <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	35
3.1.3	Struktur Organisasi di <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	41
3.1.4	Departemen – Departemen yang ada di <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	42
3.2	Gambaran Umum <i>Kitchen Departement</i> di <i>Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto</i>	44
3.2.1	Struktur Organisasi <i>Kitchen Departement</i> di <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	45
3.2.2	Seksi – Seksi yang ada di <i>Kitchen Departement Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	46
3.2.3	Tugas dan Tanggung Jawab Masing – masing Bagian di <i>Kitchen Departement Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	47
3.2.4	<i>Pastry and Bakery Section</i> di <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	49
3.2.5	Pembagian Shift di <i>Pastry and Bakery Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	51
3.3	Gambaran Khusus <i>Pastry and Bakery Section Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto.</i>	53
3.3.1	Struktur Organisasi <i>Pastry and Bakery Section</i> di <i>Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto</i>	54
3.3.2	Alat dan Perlengkapan di <i>Pastry and Bakery Section Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto</i>	55
3.4	Menu <i>Pastry and Bakery</i> yang terdapat di <i>Purple Restaurant Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto</i>	56

3.4.1	Menu <i>pastry and bakery</i> yang Banyak diminati oleh konsumen <i>Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto</i>	56
3.4.2	Hal-Hal yang perlu di Perhatikan dalam Proses Pengolahan produk <i>Pastry and Bakery</i> pada <i>Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto</i>	59
3.4.3	Bahan Baku yang Digunakan <i>Pastry and Bakery</i> di <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	60
3.4.4	Kendala dan Solusi yang sering Terjadi pada saat Proses Produksi <i>Pastry and Bakery</i>	62
3.5	Analisis Deskriptif Daya Tarik Menu <i>Pastry and Bakery</i> di <i>Purple Restoran Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto</i>	64
3.6	Analisis SWOT terhadap Daya Tarik Menu <i>Pastry and Bakery Section</i> di Restoran <i>Purple Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto</i>	79
BAB IV PENUTUP	83	
4.1	Kesimpulan.....	83
4.2	Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	85	
LAMPIRAN	87	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Fasilitas-fasilitas di <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	87
Lampiran 2 : Kegiatan selama On The Job Training II di <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	91
Lampiran 3 : Menu Produk Olahan Pastry and Bakery di <i>Purple Restoran Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	93
Lampiran 4 : Menu-menu Ala Carte, Special Amenities, Cake Order dan MoonPia ...	100
Lampiran 5 : Peralatan di Pastry and Bakery Section.....	106
Lampiran 6 : Trainee Grathering gabungan <i>Grang Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto, Ibis Yogyakarta, dan The Phoenix Hotel Yogyakarta.</i>	113
Lampiran 7 : Surat Keterangan On The Job Training II di <i>Grand Mercure Hotel Yogyakrtा Adi Sucipto</i>	117
Lampiran 8 : Brosur Pemasaran di <i>Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto</i>	118