



**DAYA TARIK MENU PASTRY AND BAKERY YANG  
DISAJIKAN PADA SAAT BREAKFAST DI ASTON JEMBER  
HOTEL & CONFERENCE CENTER**

**LAPORAN AKHIR**

**OLEH :**

**RETY WULANDARI**

**1900531004**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**

**2022**



**THE APPEAL OF THE PASTRY AND BAKERY MENU  
SERVED DURING BREAKFAST AT ASTON JEMBER HOTEL  
& CONFERENCE CENTER**

**FINAL REPORT**

**BY :**

**RETY WULANDARI**

**1900531004**

**STUDY PROGRAM OF DIPLOMA III HOSPITALITY  
FACULTY OF SOCIAL AND POLITICAL SCIENCES  
UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER**

**2022**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Telah Disetujui dan Diajukan

Pada Sidang Ujian Akhir Diploma III Perhotelan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

Nama : Rety Wulandari

NIM : 1900531004

Judul : Daya Tarik Menu *Pastry and Bakery* Yang Disajikan Pada Saat *Breakfast*  
di Aston Jember Hotel & Conference Center

Menyetujui

Dosen Pembimbing

Faozen, SE., M.Si

NPK : 198407111303744

Mengetahui,

Ketua Prodi DIII Perhotelan



Syah Riza Octavy Sandy, SE, S.Kom, M.Si

NPK : 1981181010510416


## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji dan Disahkan Pada :

Hari : Selasa  
Tanggal : 12 Juli 2022  
Tempat : Program Studi DIII Perhotelan  
Judul : Daya Tarik Menu *Pastry and Bakery* Yang Disajikan Pada Saat *Breakfast* di Aston Jember Hotel & Conference Center


Tim Penguji

Ketua,

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

Anggota

Penguji II

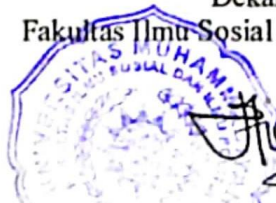
  
Syah Riza Octavy Sandy, SE, S.Kom, M.Si  
NPK : 198118101051041

  
Faozen, SE., M.Si  
NPK : 198407111303744

Mengesahkan,

Dekan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Juariyah, M.Si  
NIP : 196708061993032002

## PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rety Wulandari

NIM : 1900531004

Program Studi : DIII Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Daya Tarik Menu *Pastery and Bakery* Yang Disajikan Pada Saat *Breakfast* di Aston Jember Hotel & Conference Center

Dosen Pembimbing : Faozen, SE, 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 di kemudian hari.

Jember, 1 Juli 2022

Dosen Pembimbing

Mahasiswa,

Faozen, SE, M.Si  
NPK : 198407111303744

Rety Wulandari  
NIM : 1900531004

## MOTTO

“Kesempatan kamu untuk sukses di setiap kondisi selalu dapat diukur oleh seberapa besar kepercayaan kamu pada diri sendiri”.

(Robert Collier)



## KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Alhamdulillahirabbilalamin. Dengan menyebut nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, penulis mengucapkan segala puji syukur atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Daya Tarik Menu *Pastry and Bakery* Yang Disajikan Pada Saat *Breakfast* di Aston Jember Hotel & Conference Center” dengan baik dan tepat waktu. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan di Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat bimbingan serta bantuan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya terhadap semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini, di antaranya :

1. Ibu Dr. Juariyah, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember
2. Bapak Syah Riza Oktavy Sandy, SE., S.Kom., M.Si., selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember
3. Bapak Faozen, SE., M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir
4. Bapak Sriyono selaku *General Manager* di Aston Jember Hotel & Conference Center
5. Bapak Dolimin Barmawie selaku *Executif Chef* di Aston Jember Hotel & Conference Center

6. Bapak Afka selaku *Pastry Cook* di Aston Jember Hotel & Conference Center
7. Seluruh *staff* dan juga *trainee kitchen* di Aston Jember Hotel & Conference Center
8. Seluruh keluarga terutama ibu tercinta dan tersayang Ibu Poniyah, ayah tercinta Budiono, kakak tercinta Riky Budiono, Tante Sulastri serta Khusnul Khotijah yang selalu memberi doa dan dukungan yang tidak terhingga selama masa perkuliahan hingga saat ini.
9. Saudara Kamim Nursandy yang juga memberikan doa, dukungan, serta kebahagiaan yang tak terhingga.
10. Seluruh teman-teman perhotelan yang telah memberikan motivasi.
11. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu yang telah terlibat dan banyak membantu sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan di karenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan yang ada. Kritik dan saran dari semua pihak akan penulis terima dengan senang hati demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Jember, 1 Juli 2022

Penulis

Rety Wulandari



## DAFTAR ISI

<b>Judul</b> .....	<b>i</b>
<b>Title</b> .....	<b>ii</b>
<b>Lembar Persetujuan</b> .....	<b>iii</b>
<b>Lembar Pengesahan</b> .....	<b>iv</b>
<b>Lembar Pernyataan Orisinalitas Laporan Tugas Akhir</b> .....	<b>v</b>
<b>Abstrak</b> .....	<b>vi</b>
<b>Abstract</b> .....	<b>vii</b>
<b>Motto</b> .....	<b>viii</b>
<b>Kata Pengantar</b> .....	<b>ix</b>
<b>Daftar Isi</b> .....	<b>xi</b>
<b>Daftar Tabel</b> .....	<b>xv</b>
<b>Daftar Gambar</b> .....	<b>xvi</b>
<b>Daftar Lampiran</b> .....	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.5 Lokasi Penelitian .....	6
1.6 Jenis dan Sumber Data .....	6
1.6.1 Jenis Data .....	6
1.6.2 Sumber Data .....	7
1.7 Teknik Pengumpulan Data .....	8
1.8 Teknik Analisis Data .....	9
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif .....	9

1.8.2 Teknik Analisis SWOT .....	9
----------------------------------	---

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Pengertian Pariwisata .....	11
2.2 Pengertian Wisatawan .....	12
2.3 Pengertian dan Klasifikasi Hotel .....	13
2.3.1 Pengertian Hotel .....	13
2.3.2 Klasifikasi Hotel .....	14
2.4 Departemen Yang Ada di Hotel .....	17
2.5 Pengertian Food and Beverage Product .....	20
2.6 Seksi-seksi di Food and Beverage Product .....	21
2.7 Pengertian Pastry and Bakery .....	21
2.7.1 Pengertian Breakfast .....	24
2.7.2 Pengertian Menu .....	26
2.7.3 Pengertian Daya Tarik .....	27
2.7.4 Pengertian Standar Recipe .....	28
2.7.5 Peralatan Dapur/kitchen Equipment .....	29

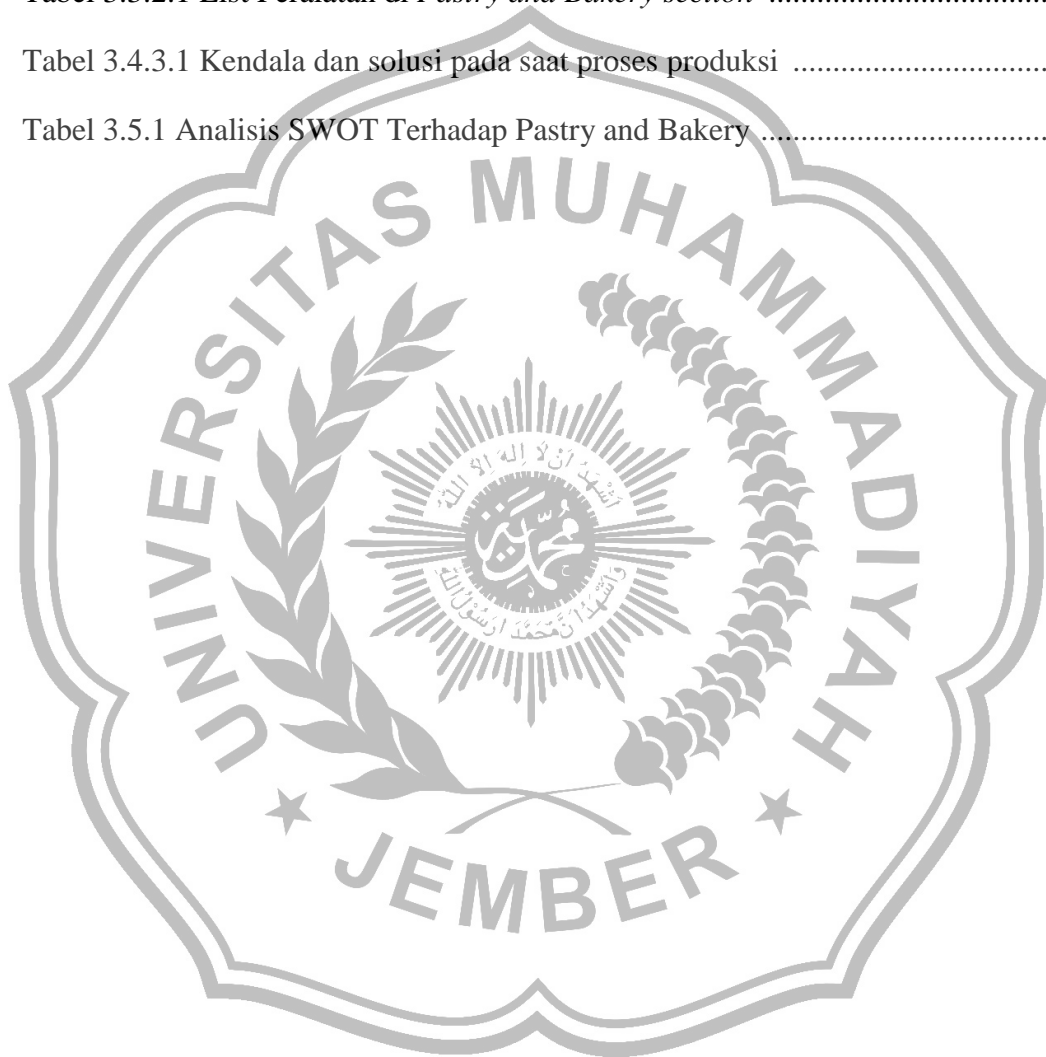
## **BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN**

3.1 Gambaran Umum Aston Jember Hotel & Conference Center .....	30
3.1.1 Sejarah Singkat Aston Jember Hotel & Conference Center .....	30
3.1.2 Sekilas Tentang Archipelago International .....	31
3.1.3 Fasilitas-Fasilitas Yang Ada di Aston Jember Hotel & Conference Center .....	32
3.1.4 Struktur Organisasi Aston Jember Hotel & Conference Center .....	37
3.1.5 Departemen-Departemen Yang Ada di Aston Jember Hotel & Conference Center .....	38
3.2 Gambaran Umum Food And Beverage Product Department di Aston Jember Hotel & Conference Center .....	40
3.2.1 Struktur Organisasi Food And Beverage Product Department di Aston Jember Hotel & Conference Center .....	41

3.2.2	Seksi-Seksi pada Food And Beverage Product Department di Aston Jember Hotel & Conference Center .....	44
3.3	Gambaran Khusus Pastry And Bakery Section di Aston Jember Hotel & Conference Center .....	45
3.3.1	Struktur Organisasi Pastry and Bakery Section di Aston Jember Hotel & Conference Center .....	46
3.3.2	Alat dan Perlengkapan Pastry And Bakery Section di Aston Jember Hotel & Conference Center .....	47
3.3.3	Menu Pastry and Bakery Yang Tersedia Saat Breakfast di Lekker Restaurant Aston Jember Hotel & Conference Center .....	47
3.4	Analisis Deskriptif Tentang Daya Tarik Menu Pastry And Bakery Yang Disajikan Pada Saat Breakfast di Aston Jember Hotel & Conference Center .	51
3.4.1	Kendala dan Solusi Yang Sering Terjadi pada saat Proses Produksi Pastry And Bakey .....	55
3.5	Analisis SWOT Terhadap Daya Tarik Menu Pastry And Bakery Yang Disajikan Pada Saat Breakfast di Aston Jember Hotel & Conference Center	56
3.6	Kegiatan Selama On The Job Training .....	58
3.6.1	Morning Shift .....	58
3.6.2	Afternoon Shift .....	59
<b>BAB IV</b>		
4.1	Kesimpulan .....	60
4.2	Saran .....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>62</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>		<b>66</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.8.2 Analisis SWOT .....	10
Tabel 3.1.2 Tipe Kamar Aston Jember Hotel .....	32
Tabel 3.1.2.1 Tipe-tipe Ballroom dan Meeting Room .....	36
Tabel 3.3.2.1 List Peralatan di <i>Pastry and Bakery section</i> .....	47
Tabel 3.4.3.1 Kendala dan solusi pada saat proses produksi .....	55
Tabel 3.5.1 Analisis SWOT Terhadap <i>Pastry and Bakery</i> .....	56



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.5.1 Struktur Organisasi Aston Jember Hotel & Conference Center .....	37
Gambar 3.2.1.1 Struktur Organisasi F & B Department .....	41
Gambar 3.3.3.1 Struktur Organisasi <i>pastry and bakery section</i> .....	46



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sertifikat <i>On the Job Training</i> .....	66
Lampiran 2 ASTON Jember Hotel & Conference Center .....	66
Lampiran 3 Lekker Restaurant .....	67
Lampiran 4 Variasi Menu <i>Breakfast Pastry and Bakery</i> .....	67
Lampiran 5 Menu <i>Waffle dan Pancake</i> saat <i>Breakfast</i> .....	68
Lampiran 6 Pelayanan <i>Egg Dishes</i> saat <i>Breakfast</i> .....	69
Lampiran 7 Proses Produksi <i>Pastry and Bakery</i> .....	70
Lampiran 8 <i>Event Wedding</i> .....	70
Lampiran 9 Tim <i>Kitchen dan Trainee</i> ASTON Jember Hotel .....	71
Lampiran 10 Kegiatan <i>Training</i> Oleh <i>Chef</i> .....	71
Lampiran 11 Kegiatan <i>Training</i> Oleh HRD .....	72

