



TUGAS AKHIR

**STANDAR PENGOLAHAN PRODUK *PUFF PASTRY* PADA
WRAP AND GO DI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON
SURABAYA**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par)**

Oleh :

**Regita Haryanti
2000531001**

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

2023



FINAL REPORT

**PUFF PASTRY PRODUCT PROCESSING STANDARDS IN
WRAP AND GO AT HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON
SURABAYA**

**Submitted as One of the Requirements
to Obtain the Associate of Tourism (A.md. Par)**

By :

Regita Haryanti

2000531001

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

2023

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul:

STANDAR PENGOLAHAN PRODUK *PUFF PASTRY* PADA WRAP AND GO DI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON SURABAYA

Yang disusun oleh Regita Haryanti, NIM 2000531001 telah disetujui dan
dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 18 Juli 2023

Pembimbing



Bagus Indra Tjavadhi, SST.Par., M.Si
NPK. 1983052611007547

Mengetahui

Ketua Prodi DIII Perhotelan



Syah Riza Octavy Sandy. SE. S.Kom., M.Si
NPK :1981181010510416

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

**STANDAR PENGOLAHAN PRODUK *PUFF PASTRY* PADA
WRAP AND GO DI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON
SURABAYA**

Yang disusun oleh Regita Haryanti 2000531001 telah disetujui dan dipertahankan
didepan Dewan Penguji pada tanggal 18 Juli 2023

Ketua Penguji



Drs. Juhanda.M.Par

NPK : 1964061510505556

Sekretaris Penguji



Bagus Indra T.J.SST.Par.M.Si

NPK : 1983052611007547

Anggota Penguji



Faozen.SE.M.Si

NPK : 1984071111303744

Mengetahui

Ketua Program Studi D III Perhotelan



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

NPK : 1981181010510416

Dekan FISIP



Dr.Juriyah.M.Si

NIP : 196708061993032002

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Regita Haryanti

NIM : 2000531001

Program Studi : DIII Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Standar Pengolahan Produk *Puff pastry* Pasa Wrap And Go
Di Hotel Four Points By Sheraton Surabaya

Dosen Pembimbing : Bagus Indra Tjayadhi, 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, 18 Juli - 2023

Dosen Pembimbing



Bagus Indra Tjayadhi, SST. Par., M.Si
NPK : 1983052611007547

Mahasiswa



Regita Haryanti
NIM : 200531001

MOTTO

“Jangan pergi mengikuti kemana jalan akan berujung. Buat jalanmu sendiri
dan tinggalkan jejak”

-Ralph Waldo Emerson



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Standar Pengolahan Produk *Puff pastry* Pada Wrap And Go Di Hotel Four Pooints By Sheraton Surabaya” sebagaimana mestinya. Adapun maksud dan tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md.Par) di Program Studi DIII Perhotelan, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember. Dalam penyusunan ini penulis mendapat banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak yang menjadi semangat dan dorongan untuk menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada berbagai pihak terseut, di antaranya :

1. Ibu Dr. Juariyah., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S.E.S.Kom.M.Si., selaku Ketua Program Studi D III Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Bagus Indra Tjahyadi, SST.Par.M.Si., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Bapak Masri, selaku General Manager di Hotel Fourpoints by Sheraton Surabaya
5. Bapak Seliq Sebastian Chandra, selaku leader’s F&B produk dan Ibu Fillia Jessyca S, selaku supervisor’s F&B Produk Pastry bakery

6. Kedua orang tua yang senantiasa memberi dukungan berupa doa, waktu, materi dan hal lain yang tak ternilai harganya.
7. Seluruh Staff Di hotel Fourpoints by Sheraton Surabaya yang telah memberi saya kesempatan belajar serta nasihat yang diberi dan doa-doa untuk penulis
8. Seluruh Dosen di Prodi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember yang telah mengajarkan ilmu serta teori maupun praktik.
9. Seluruh teman-teman DIII Perhotelan yang memberikan dukungan kepada penulis.
10. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu.

Tidak dapat dipungkiri bahwa penulis menyadari masia ada kekurangan dan tidak sempurna dalam menulis tugas Akhir yang telah dibuat. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun bagi penulis. Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis sendiri, intitusi pendidikan dan semua pihak.

Jember, 18 Juli 2023



Penulis

Regita Haryanti

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
MOTTO	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti.....	5
1.4.2 Manfaat Bagi Perusahaan	5
1.4.3 Manfaat Bagi Akademisi	5
1.5 Lokasi Penelitian	5
1.6 Jenis dan Sumber Data.....	6
1.6.1 Jenis Data.....	6
1.6.2 Sumber Data	6
1.7 Teknik Pengumpulan data	7
1.8 Teknik Analisis Data.....	8
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Pengertian Pariwisata.....	10
2.2 Pengertian Wisatawan.....	11
2.3 Pengertian Hotel	12

2.3.1	Klasifikasi Hotel	13
2.4	Departemen Di Hotel	17
2.5	Food And Beverages Department	20
2.6	Food And Beverage Product	20
2.7	Pengertian Pastry	22
2.7.1	Jenis Pastry	22
2.8	Pengertian Roti.....	23
2.9	Pengertian <i>Puff pastry</i>	23
2.10	Standar Pengolahan Produk Pastry	24
BAB III	PEMBAHASAN	29
3.1	Gambaran Umum Hotel Four Points by Sheraton Surabaya	29
3.1.1	Sejarah Singkat Hotel Four Points by Sheraton Surabaya.....	29
3.1.2	Fasilitas – Fasilitas Hotel Four Points By Sheraton Surabaya	30
3.1.3	Struktur Organisasi Hotel Four Poin by Sheraton Surabaya.....	32
3.1.4	Departemen Di Hotel Four Points by Sheraton Surabaya.....	32
3.2	Gambaran Umum <i>Food And Beverage Product Department</i> Hotel Four Points by Sheraton Surabaya.....	35
3.2.1	Struktur Organisasi Food And Beverage Produk Department.....	35
3.2.3	Seksi – Seksi Di Food And Beverage Department.....	35
3.3.	Gambaran Khusus Pastry Section	38
3.3.1	Struktur Organisasi Pastry Section.....	38
3.3.2	Tugas Dan Tanggung Jawab Pastry Section	38
3.3.3	Tugas Dan Tanggung Jawab Staf Pastry Section	39
3.3.4	Alat Dan Perlengkapan Di Pastry Section.....	39
3.4	Analisa Deskriptif Tentang Standar Pengolahan Product <i>Puff Pastry</i> pada Wrap And Go di Hotel Four Points by Sheraton Surabaya.....	42
3.4.1	Hasil Penelitian Tentang Standar Pengolahan Product Puff Pastry pada Wrap And Go di Hotel Four Points by Sheraton Surabaya.....	42
3.4.2	Kendala Dan Solusi Standar Pengolahan Product Puff Pastry pada Wrap And Go di Hotel Four Points by Sheraton Surabaya	44
3.5	Kegiatan Selama <i>On The Job Training</i>	44

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
4.1 Kesimpulan	46
4.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	50

