



TUGAS AKHIR

**PERANAN *PASTRY And BAKERY CORNER* SAAT *BREAKFAST*
PADA PAVILION RESTORAN JW MARRIOT HOTEL SURABAYA**

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

Oleh : Rahmaningtyas Fitriana Ashari

2000531020

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

2023



FINAL REPORT

**ROLE OF PASTRY AND BAKERY CORNER DURING BREAKFAST AT
PAVILION RESTAURANT JW MARRIOT HOTEL SURABAYA**

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

By :

Rahmaningtyas Fitriana Ashari

2000531020

**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 Tugas Akhir yang berjudul :

**PERANAN *PASTRY And BAKERY CORNER* SAAT *BREAKFAST*
PADA PAVILION RESTORAN JW MARRIOT HOTEL SURABAYA**

Yang disusun Rahmaningtyas Fitriana Ashari, NIM 2000531020 telah disetujui
dan dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 12 Juli 2023

Pembimbing



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

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 tesis berjudul :

PERANAN *PASTRY And BAKERY CORNER* SAAT *BREAKFAST* PADA PAVILION RESTORAN JW MARRIOT HOTEL SURABAYA

Yang disusun Rahmaningtyas Fitriana Ashari, NIM 2000531020 telah disetujui
dan dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 12 Juli 2023

Ketua Penguji



Faozen, S.E., M.Si
NPK : 198407111303744

Sekretaris Penguji

Anggota Penguji



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



Syah Riza Octavy S, S.E., S.Kom., M.Si
NPK : 198881181010510416

Ketua Program Studi



Syah Riza Octavy S, S.E., S.Kom., M.Si
NPK : 198881181010510416

Dekan FISIP



Dr. Juariyah, M.Si
NPK : 196708061993032002

PERNYATAAN ORISINILITAS TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Rahmaningtyas Fitriana Ashari

NIM : 2000531020

Program Studi : DIII Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Peranan Pastry And Bakery Corner Pada Saat Pelayanan Breakfast Di Pavilion Restoran JW Marriot Hotel Surabaya

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, 12 Juli 2013

Dosen Pembimbing

Mahasiwa



Hadi Jatmiko, S.STPar., M.Si
NPK : 1978110210401377



Rahmaningtyas Fitriana Ashari
NIM. 2000531020

MOTTO :

Tujuan pendidikan itu untuk mempertajam kecerdasan, memperkukuh kemauan,
serta memperhalus perasaan

(Tan Malaka.)



KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Waahmatullahi 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 “Peranan *Pastry And Bakery Corner* Saat *Breakfast* Pada Pavilion Restoran JW Marriot Hotel Surabaya” dengan baik dan tepat waktu. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai syarat untuk menyelesaikan studi Diploma III Perhotelan di Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat bimbingan serta bantuan dukungan dari banyak pihak, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini, diantaranya :

1. Terima kasih kepada Dr. Juariyah., M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Terima kasih kepada Bapak Syah Riza Octavy Sandy, SE., S.Kom., M.si, selaku Ketua Prodi DIII Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Terima kasih kepada Bapak Hadi Jatmiko, S.STPar., M.Si, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Terima kasih kepada seluruh dosen pengampu mata kuliah yang telah memberikan teori selama perkuliahan.
5. Terima kasih kepada bapak Gaurav, selaku General JW Marriot Hotel

Surabaya

6. Terimakasih Kepada Chef Andri Aryono, selaku Executive Chef JW Marriot Hotel Surabaya
7. Terima kasih kepada seluruh staf dan casual Pastry And Bakery Section JW Marriot Hotel Surabaya.
8. Terima kasih kepada, Ayah Karim, Mama Retna, Bapak Abdul Hannan dan ibu umi kulsum selaku keluarga penulis, dan juga saudara saudari penulis yang memberikan support terbaik dalam perjalanan perkuliahan hingga tahap ini.
9. Terima kasih kepada Mas Achmad Sayuti, selaku Calon Suami Saya yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam pengerjaan tugas akhir ini.
10. Terima kasih kepada, Ainil Lafifa, Regita Haryanti, Maulidha Dwi Wahyuni, Mbak Olik, Dewi Sulistyaningsih, selaku teman penulis yang sudah memberikan dukungan dan juga semangat dalam pengerjaan tugas akhir ini

Jember, 12 Juli 2023

Penyusun



Rahmaningtyas Fitriana Ashari

Surabaya

6. Terimakasih Kepada Chef Andri Aryono, selaku Executive Chef JW Marriot Hotel Surabaya
7. Terima kasih kepada seluruh staf dan casual Pastry And Bakery Section JW Marriot Hotel Surabaya.
8. Terima kasih kepada, Ayah Karim, Mama Retna, Bapak Abdul Hannan dan ibu umi kulsum selaku keluarga penulis, dan juga saudara saudari penulis yang memberikan support terbaik dalam perjalanan perkuliahan hingga tahap ini.
9. Terima kasih kepada Mas Achmad Sayuti, selaku Calon Suami Saya yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam pengerjaan tugas akhir ini.
10. Terima kasih kepada, Ainil Lafifa, Regita Haryanti, Maulidha Dwi Wahyuni, Mbak Olik, Dewi Sulistyaningsih, selaku teman penulis yang sudah memberikan dukungan dan juga semangat dalam pengerjaan tugas akhir ini

Jember, 12 Juli 2023

Penyusun

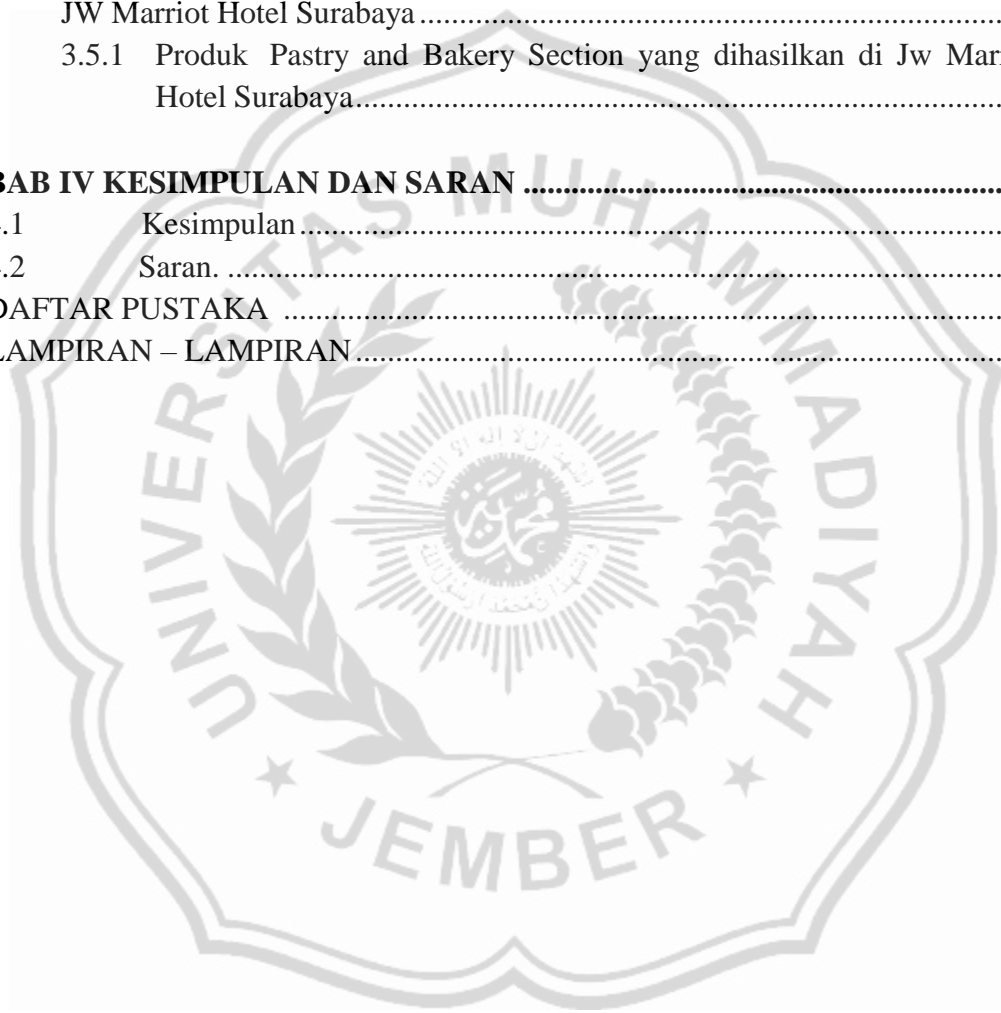
Rahmaningtyas Fitriana Ashari

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
PERNYATAAN ORISINILITAS TUGAS AKHIR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
MOTTO	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penulisan Tugas Akhir	4
1.4.1 Manfaat Bagi Penulis.....	4
1.4.2 Manfaat Bagi Perusahaan	4
1.4.3 Manfaat Bagi Akademik.....	4
1.5 Lokasi penelitian.....	4
1.6 Jenis dan Sumber Data	5
1.6.1 Jenis Data.....	5
1.6.2 Sumber Data.....	5
1.7 Teknik Pengumpulan Data	6
1.7.1 Pengamatan Langsung (Observasi)	6
1.7.2 Dokumentasi (Dokumentation).....	6
1.8 Teknik Analisis Data	6
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Pengertian Pariwisata.....	8
2.2 Pengertian Wisatawan	8
2.3 Pengertian Hotel	10
2.3.1 Klasifikasi Hotel	11
2.4 Pengertian Departemen di Hotel.....	16
2.4.1 <i>Front Office</i> Departemen.....	16
2.4.2 Food and Beverage Departemen.....	17
2.4.3 FB Produksi (<i>Food and Beverage Production</i>)	17

2.4.4	FB Service (<i>Food and Beverage Service</i>).....	17
2.4.5	<i>Housekeeping Departement</i>	17
2.4.6	<i>Accounting Departement</i>	18
2.4.7	<i>HRD Departement</i>	18
2.4.8	<i>Engineering Departement</i>	19
2.4.9	<i>Marketing Departement</i>	19
2.4.10	<i>Purchasing Departement</i>	19
2.4.11	<i>Security Departemen</i>	20
2.5	Pengertian Food and Beverage Departement	20
2.6	Pengertian Food and Beverage Product.....	21
2.7	Pengertian Restoran.....	24
2.7.1	Jenis-Jenis Restoran.....	24
2.7.2	Sistem Pelayanan Restoran.....	27
2.8	Pengertian Breakfast.....	29
2.8.1	Jenis Jenis Breakfast.....	30
2.9	Pengertian Pastry And Bakery.....	32
2.9.1	Pengertian <i>Pastry</i>	32
2.9.2	Pengertian <i>Bakery</i>	33
2.10	Pengertian Peranan	34
2.11	Pengertian Sumber Daya Manusia.....	34
BAB III	HASIL DAN PEMBAHASAN	36
3.1	Gambaran Umum Hotel JW Marriot Surabaya	36
3.1.1	Sejarah Marriot Internasional	36
3.1.2	Sejarah JW. Marriott Hotel Surabaya	37
3.1.3	Informasi Hotel JW Marriott Hotel Surabaya.....	39
3.1.4	Fasilitas Hotel JW Marriott Surabaya.....	40
3.1.5	Struktur Organisasi Hotel JW. Marriott Surabaya.....	44
3.1.6	Departemen yang ada di JW. Marriott Hotel Surabaya	44
3.2	Gambaran Umum Food and Bavarage di JW Marriott Hotel Surabaya.....	47
3.2.1	Struktur Organisasi Food and Beverage Product Operation di JW Marriot Surabaya	48
3.2.2	Tugas Pokok dan Fungsi.....	48
3.2.3	Seksi-seksi di Food and Beverage Product Operation di JW Marriot Surabaya.....	50
3.3	Gambaran khusus Pastry and Bakery Section di JW Marriot Surabaya.....	52
3.3.1	Ruang Lingkup Pelayanan Pastry and Bakery Section JW Marriott Hotel Surabaya.....	52
3.4	Proses Pengolahan Produk Pastry and Bakery di Jw Marriott Hotel Surabaya.....	54
3.4.1	Hal-hal Yang Harus Diperhatikan Sebelum Melaksanakan Proses Pengolahan Produk <i>Pastry and Bakery</i>	54

3.4.2	Bahan Baku yang Digunakan Pastry and Bakery Section di Jw MarriotHotel Surabaya	58
3.4.3	Prosedur Pengolahan Produk <i>Pastry</i> and Bakery di Jw Marriot Hotel Surabaya.....	59
3.4.4	Produk Pastry and Bakery Section yang dihasilkan di Jw Marriot Hotel Surabaya.....	61
3.5	Peranan Pastry and Bakery Corner Saat Breakfast Pada Pavilion Restoran Di JW Marriot Hotel Surabaya	64
3.5.1	Produk Pastry and Bakery Section yang dihasilkan di Jw Marriot Hotel Surabaya.....	68
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		70
4.1	Kesimpulan	70
4.2	Saran.	71
DAFTAR PUSTAKA		72
LAMPIRAN – LAMPIRAN.....		74



DAFTAR TABEL

Table 3.4.1 Takaran Bahan.....	55
Tabel 3.4.1 Suhu Oven	56
Tabel 3.4.1 Penyimpanan Bahan.....	56



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.2 JW Marriot Hotel Surabaya.....	38
Gambar 3.1.3 Marriot Griffins.....	39
Gambar 3.1.5 Struktur Organisasi di JW Marriot Hotel Surabaya	44
Gambar 3.2.1 Struktur Organisasi di JW Marriot Hotel Surabaya.....	48



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Training Bersama HRD JW Marriot Hotel Surabaya.....	74
Lampiran 2 JW Marriot Hotel Surabaya.....	74
Lampiran 3 Tatanan Breakfast Di Pavilion Restoran.....	75
Lampiran 4 Menu Favorit Tamu Pada Saat Breakfast Di Pavilion Restoran.	75
Lampiran 5 Kreasi Pancake Tulis	76
Lampiran 6 Coklat Dekor Event Natal.	76
Lampiran 7 Tatanan Lunch Di Pavilion Restoran.....	76
Lampiran 8 Reguler dan Spesial Amenities.....	77
Lampiran 9 Pastry and Bakery Corner Bagian Ice Crem dan One Bite Cake Saat Lunch.....	77

