



TEHNIK PENGOLAHAN FRENCH CHOCOLATE  
GATEAUX  
DI PASTRY HOTEL CIPUTRA JAKARTA  
LAPORAN HASIL PRAKTIK KERJA LAPANGAN

DISUSUN OLEH

NAMA : SEPTIANI  
NPM / NIM : 073461390250004  
JURUSAN : PERHOTELAN

Diajukan Untuk Melengkapi Sebagian Dari Persyaratan Tahap Akhir Dalam  
Memperoleh Gelar Diploma Tiga (D.III ) Kepariwisataan

AKADEMI PARIWISATA NASIONAL  
JAKARTA  
2010

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini saya :

Nama : Septiani

NPM / NIRM : 073461390250004

Jurusan : Perhotelan

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa laporan Laporan Hasil Praktik Kerja Lapangan yang berjudul :

“ Tehnik Pengolahan French Chocolate Gateaux di Pastry Hotel Ciputra Jakarta”  
Adalah benar Laporan Praktik Kerja Lapangan yang saya tulis dan disusun untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Diploma Tiga ( D.III) Kepariwisataan di Akademi Pariwisata Nasional.

Apabila dikemudian hari ditemukan bukti-bukti bahwa Laporan Hasil Praktik Kerja Lapangan ini merupakan hasil plagiat atau tidak disusun berdasarkan procedure yang telah ditentukan, maka saya bersedia menerima sanksi pembatalan atas tulisan ini atau sanksi akademik yang ditetapkan oleh pimpinan akademik.

Jakarta, Juli 2010

Septiani

## LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan Disusun Oleh :

Nama : Septiani  
NPM / NIM : 073461390250004  
Tempat Praktik Kerja di : Hotel Ciputra Jakarta

Telah diperiksa dan disetujui untuk dipertahankan dihadapan Tim Penguji Laporan Hasil Praktik Kerja Lapangan Akademi Pariwisata Nasional Jakarta.

Jakarta, Juli 2010

Pembimbing II ( Teknis ) Pembimbing I ( Materi )

Parjo Edy Purwanto, SE., MM.

Drs. H. Sukowinarto, M. Si.

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Hasil Praktik Kerja Lapangan di : Pastry Hotel Ciputra Jakarta

Nama : Septiani

NPM / NIM : 073461390250004



**Direktur Akademi Pariwisata Nasional**

**Parjo Edy Purwanto, SE., MM.**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas kebesaran dan rahmat yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Hasil Praktik Kerja Lapangan dengan judul “Tehnik Pengolahan French Chocolate Gateaux di Pastry Hotel Ciputra Jakarta”. Laporan ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar profesionalisme Ahli Madya ( AMD ) Program Diploma Tiga ( D III) Akademi Pariwisata Nasional Jakarta Jurusan Perhotelan.

Penulis sadar bahwasanya laporan ini jauh dari kesempurnaan akan tetapi banyak terima kasih penulis ucapkan kepada :

1. Bapak Parjo Edy Purwanto, SE., MM. , selaku Direktur Akparnas dan sebagai Pembimbing Tehnik
2. Bapak Drs. H. Sukowinarto, M. Si, sebagai Pembimbing materi
3. Bapak Ardi Mularsari, SPd, selaku Ketua Jurusan Perhotelan
4. Ibu Dra. Nindianing Purnama Asri, selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan
5. Bapak Simon PM, SPd, sebagai Dosen Pastry
6. Seluruh Karyawan Akparnas
7. Bapak Anis Kurniawan, sebagai Executive Chef Pastry Hotel Ciputra Jakarta
8. Seluruh Karyawan Hotel Ciputra Jakarta
9. Kepada Kedua Orang Tua tercinta, yang telah banyak memberikan dukungan baik moral maupun material.
10. Kepada teman-teman yang turut serta membantu dalam praktik kerja lapangan serta pembuatan laporan ini.

Jakarta, Juli 2010

Septiani

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Penulisan .....	1
B. Maksud dan Tujuan Penulisan .....	2
C. Teknik Pengumpulan Data .....	2
D. Sistematika Penulisan .....	3
BAB II GAMBARAN UMUM HOTEL CIPUTRA .....	4
A. Sejarah Singkat dan Perkembangan Hotel Ciputra Jakarta .....	4
B. Sarana dan Fasilitas Hotel Ciputra Jakarta .....	5
C. Struktur Organisasi Hotel Ciputra Jakarta .....	7
D. Tugas dan Tanggung Jawab Masing-masing Departemen .....	10
BAB III Tehnik Pengolahan Frenc Chocolate Gateaux .....	12
A. Struktur Organisai Pastry Hotel Ciputra Jakarta .....	13

B. Tugas dan Tanggung Jawab Staff Pastry Hotel Ciputra..	13
C. Persiapan Kerja di Pastry Hotel Ciputra Jakarta	14
D. Pembagian Kerja di Pastry Hotel Ciputra Jakarta	15
E. Pastry – Tempat Pengolahan Kue.....	18
F. Hasil Temuan Kerja di Pastry Hotel Ciputra Jakarta.....	33
<b>BAB IV PENUTUP</b>	<b>34</b>
A. Kesimpulan	34
B. Saran – saran	34
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	



## DAFTAR LAMPIRAN

### LAMPIRAN

1. Cake Order Form
2. Daily Pastry Sales Item
3. Gambar
4. Internal Transfer Form
5. Store Requisition Form







# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Dunia pariwisata saat ini sudah berkembang dengan sangat pesat, pemerintah tengah ramai menggalangkan promosi ke berbagai daerah diseluruh wilayah Indonesia, Indonesia memiliki potensi pariwisata yang sangat menguntungkan baik itu yang berasal dari daratan maupun wilayah lautan. Potensi ini juga harus didukung dengan keamanan dan kenyamanan, unsur-unsur penunjang lainnya yaitu sarana akomodasi, transportasi, pusat perbelanjaan, arena rekreasi.

Hotel merupakan salah satu sarana yang dibutuhkan baik untuk berlibur maupun tempat rapat bagi perusahaan, karena hotel merupakan sarana yang dibangun untuk memberikan pelayanan baik itu kamar, restoran, ruang rapat, jamuan *buffet* serta jasa lainnya yang dikelola secara komersial. Untuk lebih menguatkan pengertian tentang hotel, penulis mencoba mengutip definisi Hotel menurut Surat Keputusan Menparpostel yaitu SK : KM 34 / HK 103 / MPPT-87, yaitu : “ Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan, dan minum, serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan dalam surat keputusan”.

Indonesia memiliki banyak hotel dengan jenis berbeda sesuai dengan daerahnya masing-masing contoh kawasan Bali lebih banyak dihiasi dengan hotel jenis *resort* maupun *cottage*, sedangkan kawasan Jakarta banyak dihiasi dengan hotel kelas bisnis.

Tidak hanya wisata daratan maupun lautan yang digemari wisatawan, wisata kulinerpun menjadi objek yang sangat penting. Kuliner khas Indonesia banyak digemari sebagai contoh rendang, gudeg, nasi ulam, ayam serundeng dan lain lain. Beragam macam hidangan penutup pun banyak digemari seperti onde-onde, serabi,

lapis beras memiliki tempat sendiri dihati penggemarnya, sayangnya sekarang ini kue-kue tradisional seperti itu sudah jarang sekali ditemukan di beberapa toko kue yang banyak menjual kue-kue luar negeri seperti *tiramisu*, *black forest*, *chocolate cake* dan lain sebagainya.

## B. Tujuan Penulisan

### 1. Tujuan umum

Yaitu ingin mengetahui gambaran mengenai Teknik Pengolahan French Chocolate Gateaux serta Procedure Kerja di Pastry Hotel Ciputra Jakarta.

### 2. Tujuan khusus

Penulis ingin mendapatkan data tentang :

- a. Bahan-bahan dalam pengolahan *French Chocolate Gateaux*
- b. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan *French Chocolate Gateaux*
- c. Metoda yang digunakan dalam pengolahan *French Chocolate Gateaux*
- d. Prosedur serta Pelaksanaan Kerja di Pastry Hotel Ciputra Jakarta

## C. Tehnik Pengumpulan Data

Dalam penyusunan laporan ini penulis mengumpulkan data dengan berbagai cara diantaranya yaitu

1. Studi Pustaka yaitu mengambil data dari perkuliahan, catatan dari mata kuliah pastry khususnya serta beberapa buku referensi baik yang berada di perpustakaan maupun dari artikel yang membahas tentang pastry.
2. Observasi yaitu dengan melakukan praktik kerja lapangan selama 6 bulan di Pastry Hotel Ciputra Jakarta
3. Wawancara yaitu berupa tanya jawab kepada seluruh staff pastry maupun staff Hotel Ciputra Jakarta mengenai Pastry khususnya.

#### **D. Sistematika Penulisan**

Penulisan laporan Hasil Praktik Kerja Lapangan ini dibagi menjadi beberapa bab yaitu

**BAB I. Pendahuluan.** Bab ini menyampaikan tentang latar belakang, tujuan penulisan, tehnik pengumpulan data serta sistematika penulisan.

**BAB II. Gambaran Umum Hotel Ciputra Jakarta.** Bab ini menjelaskan sejarah singkat, sarana dan prasarana, struktur organisasi serta fungsi dan tugas masing masing departemen yang berda di Hotel Ciputra Jakarta.

**BAB III. Tehnik pengolahan French Chocolate Gateaux.** Bab ini menjabarkan structure organisasi pastry, procedure kerja, pembagian kerja, pastry atau tempat pengolahan kue serta hasil temuan yang di dapat di Pastry Hotel Ciputra Jakarta.

**BAB IV. Penutup.** Bab ini berupa kesimpulan dari keseluruhan ini laporan serta didalamnya terdapat saran guna meningkatkan kualitas kerja di Pastry hotel Ciputra Jakarta.



## BAB II

### GAMBARAN UMUM HOTEL CIPUTRA JAKARTA

#### A. Sejarah Singkat Hotel Ciputra Jakarta

Hotel Ciputra Jakarta berdiri sejak tanggal 1 Januari 1994, dahulu hotel ini bernama Hotel Citraland Jakarta karena pada saat itu peraturan pemerintah tidak memperbolehkan menggunakan unsur bahasa asing jadi Hotel ini berubah nama dari Hotel Citraland menjadi Hotel Ciputra Jakarta.

Hotel Ciputra Jakarta adalah Hotel Internasional yang terbesar dan pertama di kawasan Jakarta Barat, Hotel Berbintang Empat ini memiliki bentuk bangunan yang menampilkan bentuk kontemporer, komplek Mall Ciputra dan Hotel Ciputra tampil dengan penampilan yang menarik, bagian paling bawah dari bangunan dihiasi dengan nama serta lambang *product* yang ditawarkan dan tersedia di Mall Ciputra, atap Mall berdiri bangunan Hotel dengan bentuk v yang paling utama ditampilkan adalah lobby dengan dekorasi batu marmer merah dan mosaik pada lantai beserta lukisan dan pahatan patung elegan.

Hotel Ciputra Jakarta merupakan salah satu yang terdekat dengan Bandar Udara Jakarta Internasional Soekarno-Hatta hanya beberapa menit dari pusat bisnis dan perdagangan, sekitar 30 menit dari Pelabuhan Tanjung Priok.

Begitu banyak kehidupan Jakarta dari hari ke hari, Hotel Ciputra Jakarta menawarkan *Restaurant, Bar, Lobby Lounge, dan Banquet* termasuk *Catering Ballroom* sampai dengan 1500 tamu. Tersedia *Deluxe, Superior Deluxe, Executive Club Room, dan Suites*. Semua kamar dilengkapi dengan telephone, jaringan internet, *refrigerator*, mesin pembuat teh dan kopi, *safety deposit box*, pengering rambut dan remote Ac. Tamu kamar Club memiliki akses untuk *Executive Lounge* dan mendapatkan *continental breakfast, coffee and tea, evening cocktail* dan special lainnya.

Hotel Ciputra Jakarta adalah milik Group Ciputra dan dikelola oleh Swiss Belhotel Internasional, didirikan di Hongkong oleh pakar hotel yaitu Peter Gautchi. Dia adalah seorang pakar dalam industri perhotelan. Sistem atau filosofi manajemen Swiss-Belhotel Internasional berbeda dari yang lain, karena pendekatan dan kerjasama yang harmonis dengan pemilik hotel lebih diutamakan sehingga tujuan bisnisnya dapat tercapai

## B. Sarana dan Fasilitas Hotel Ciputra Jakarta

Hotel ini memiliki sarana dan fasilitas diantaranya ;

### 1. Room

Kamar yang dimiliki hotel ini sebanyak 328 dengan jenis berbeda-beda diantaranya yaitu :

- a. *Deluxe room* sejumlah 223 kamar
- b. *Superior Deluxe Room* Sejumlah 23 kamar
- c. *Club Executive* sejumlah 40 kamar
- d. *Suit Executive* sejumlah 4 kamar
- e. *Suit President* sejumlah 2 kamar
- f. Menyediakan 41 kamar bagi tamu yang tidak merokok

### 2. Restaurant

Hotel ini memiliki restoran bernama Gallery dengan kapasitas 250 orang, restoran ini buka 24 jam menyediakan makanan Asia dan Eropa dengan menu *A'la Carte* maupun prasmanan, restoran ini terletak dilantai satu dan *free wifi internet*.

### 3. Bars

- a. *Chip bar* adalah bar yang terletak di lantai satu, dengan kapasitas sebanyak 35 orang, menyediakan makanan kecil dan minuman buka dari

pukul 17.00 – 24.00

- b. *Pool Bar* adalah bar yang terletak di lantai tujuh, menyediakan minuman ringan dan sehat. Terletak di ruangan terbuka disekitar kolam renang. Bar ini buka pada Hari Senin – Jumat pukul 10.00 – 20.00 dan Sabtu – Minggu dan Hari Libur pada pukul 08.00 – 20.00

4. *Lounge*

*Lobby Lounge Marble Court* menyediakan makanan dan minuman dengan menu *A'la Carte* dengan hiburan *Live Music* pada pukul 14.00 – 23.00. *Lounge* ini letaknya di area lobby, buka pada pukul 07.00 – 23.00 dengan kapasitas 100 orang.

5. *Banquet*

Hotel Ciputra Jakarta memiliki enam ruangan dengan kapasitas 10 sampai 800 orang dengan jamuan koktail dan 1500 orang untuk pernikahan, rapat dan konferensi. Ruangan ini dilengkapi dengan audio yang mutahir. Menerima jasa boga, pertemuan atau rapat dapat dilakukan di kolam renang yang berada di lantai tujuh. Ruang pertemuan dan banquet terletak dilantai satu dan *lower ground*.

6. *Bakery Hotel Ciputra*

Toko kue Hotel Ciputra berada di Mall Ciputra lantai *Upper Ground* buka pukul 09.00 – 21.30 setiap harinya. Toko kue ini menyediakan roti dengan berbagai rasa seperti pisang coklat, bolu tapai, bolu pisang, mocca, talas maupun kacang merah. *Cake* yang dijualpun beraneka ragam seperti Cheese Cake, Opera Cake, *Tiramisu*, *Black Forest* dan lain-lain.

7. *Fitness Centre*

Club Arena menyediakan peralatan kebugaran, kelas aerobik, kelas yoga, sauna, pijat tradisional, dan terapi dengan aroma yang dapat membuat badan menjadi segar kembali. Pusat kebugaran ini terletak di lantai 8 dan gratis bagi tamu hotel.

8. *Swimming Pool*

Terletak di lantai 7 dan gratis bagi tamu hotel.

9. *Bussiness Centre*

Melayani jasa pengetikan, pengiriman faksimili maupun e-mail, foto copy, terjemahan, konfirmasi tiket, pengiriman paket juga tersedia komputer beserta ruangan untuk di sewakan. Buka pada Hari Senin-Jumat pukul 07.00 – 23.00 dan Sabtu – Minggu pukul 09.00 – 17.00

10. *The Guest Facilities In Room*

Tersedia system control alat pendingin ruangan terpisah, saluran telepon dengan hubungan langsung internasional, televisi berwarna, dengan fasilitas satelite, kotak penyimpanan barang-barang pribadi, alat pemanas pembuat teh dan kopi, kulkas, pengering rambut, pembersih sepatu, surat kabar serta majalah ternama.

11. *Baby sitters*, tersedia atas permintaan, gratis bagi tamu hotel.

12. Dokter dan suster jaga, tersedia 24 jam.

13. *Transportation*, antar jemput Hotel-Bandara tersedia dengan biaya tambahan.

14. *Taxi*, tersedia *Blue Bird Group*.

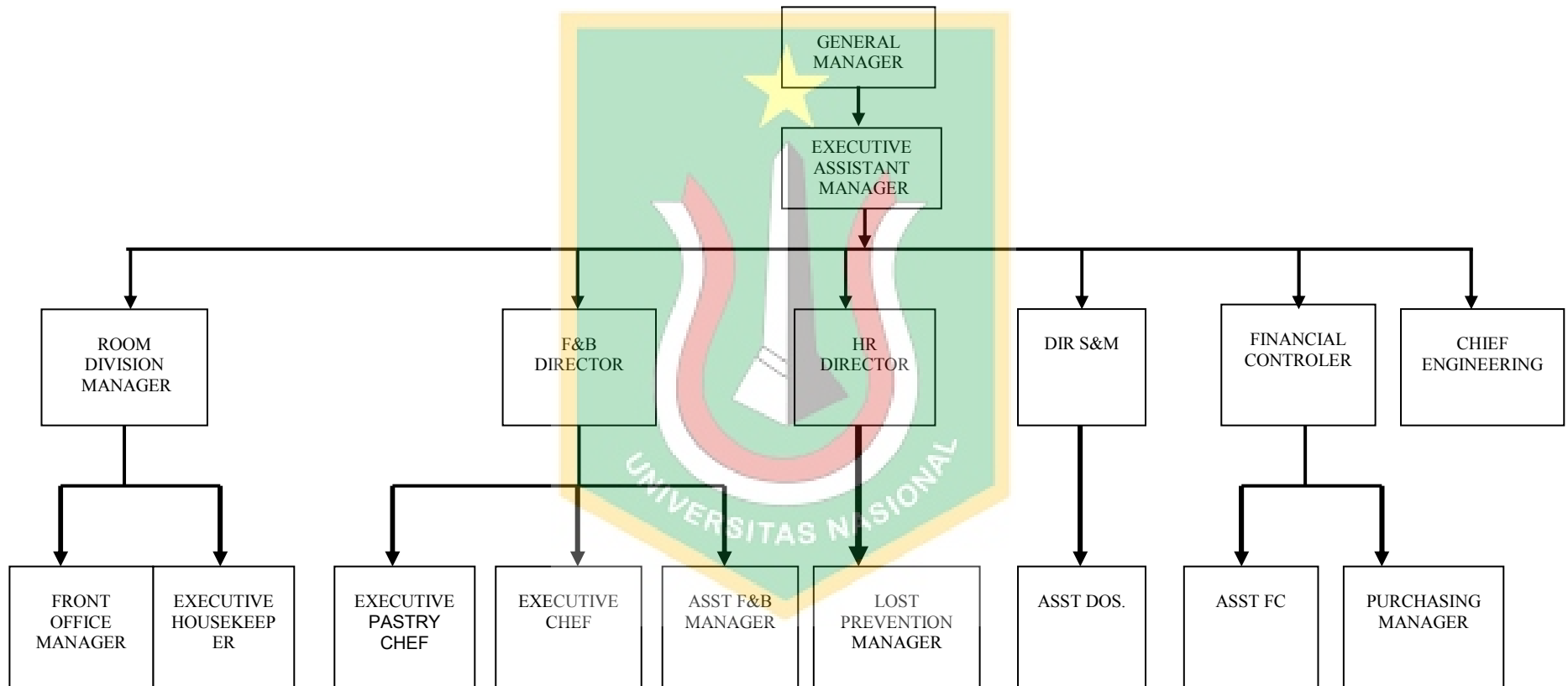
### C. Struktur Organisasi Hotel Ciputra Jakarta

Dalam suatu usaha perhotelan harus bisa memilih struktur yang sesuai, menurut Wiratm ( 2006 : 26 ) mengatakan “Struktur menunjuk pada hubungan yang dirancang untuk sumber daya dalam system manajemen. Tujuan dari struktur adalah untuk memperlancar kegunaan tiap sumber daya baik secara individual maupun kolektif ketika system manajemen ingin mencapai tujuannya. Struktur organisasi biasanya disusun dalam bentuk piramida, posisi yang menduduki puncak pyramid adalah mereka yang memiliki kekuasaan, tanggung jawab serta wewenang yang besar dibanding bawahannya”.

Bagan / Struktur Organisasi dapat disajikan dengan ilustrasi gambar yaitu “ Bagan / Struktur Organisasi”.



## STRUKTUR ORGANISASI HOTEL CIPUTRA JAKARTA



*Sumber : HRD Hotel Ciputra Jakarta*

Berikut ini adalah uraian tugas dan tanggung jawab masing-masing departemen .

Berdasarkan struktur organisasi Hotel Ciputra Jakarta.

**1. General Manager**

Bertanggung jawab atas segala kelancaran suatu hotel dan dalam menjalankan tugasnya dibantu oleh *Executive Assistant Manager*. *General manager* juga membawahi langsung 6 departemen yaitu *Room division*, *F&B Director*, *HR Director*, *Director of Sales and Marketing*, *Financial controller* dan *Chief Engineering*.

**2. Executive Assistant Manager**

Bertanggung jawab langsung kepada *General manager* atas operasional *Room division*, *F&B Director*, *HR Director*, *Director of Sales and Marketing*, *Financial Controller*, dan *Chief Engineering*. Serta menggantikan tugas *General Manager* bila berhalangan hadir.

**3. Room Division Manager**

Bertanggung jawab langsung kepada *Executive Assistant* atas operasional *Front Office Manager* dan *Executive Housekeeper*.

**4. Food and Beverage Director**

Bertanggung jawab atas kebijakan dan tehnik pengendalian, koordinasi, evaluasi, administrasi *Food and Beverage*, membawahi langsung *Executive Pastry Chef*, *Executive Chef*, dan *Assistant F&B Manager*.

**5. Human Relation Director**

Bertanggung jawab atas operasional *Lost Prevention Manager*. Serta bertanggung jawab atas segala masalah dan kesejahteraan karyawan.

#### **6. *Director of Sales and Marketing***

Bertanggung jawab atas penempatan target market pemasaran atau segmentasi pasar yang terjangkau dan membawahi langsung *Director Conference and Banquet Assistant Director of Sales and Marketing*.

#### **7. *Financial Controller***

Menyusun dan membuat analisa laporan keuangan, sebagian informasi untuk membantu manajemen dalam mengambil keputusan, khususnya bidang *Cost Expenses, Account Receivable* dan *Revenue*. Seorang *Financial Controller* dibantu oleh *Assistant Financial Controller* dan *Purchasing Manager*.

#### **8. *Chief Engineering***

Membantu tugas dari *Director of Engineering* dimana salah satunya membantu *Break Down Maintenance*.

### **D. Fungsi dan Tugas Setiap Departement yang berada di Hotel Ciputra Jakarta**

Hampir semua jenis pekerjaan yang ada di hotel adalah kerja tim atau *Team Work*. Menurut Sugiarto (2004 : 2) mengatakan, “Kerjasama yang terjalin berhubungan dengan kenyataan bahwa pada dasarnya operasional sebuah hotel berporos pada tamu. Hotel sedapat mungkin memberikan layanan maksimal agar tamu terpuaskan, untuk memberikan kepuasan yang maksimal, tugas tersebut tidak hanya dibebankan kepada satu department saja. Masing-masing department saling terkait dan saling berhubungan”.

Adapun tugas masing-masing departemen yaitu

#### **1. *Front Office Department***

*Tugas Front Office Department*

- a. Mengabarkan kepada setiap departemen tentang jumlah kamar yang terisi.
- b. Mengambarkan jumlah *Occupancy Hotel* kepada setiap departemen.

2. *Marketing Department*

- a. Mengadakan kerja sama dalam mengisi kegiatan untuk acara tertentu seperti tahun, baru, natal, idul fitri, paskah, valentine.
- b. Membuat berbagai macam promosi untuk berbagai macam acara setiap bulannya dan selalu menginformasikan kepada setiap departemen.

3. *Accounting Department*

- a. Mengadakan pembelian bahan-bahan kue
- b. Menerima pembayaran hasil penjualan kue

4. *House Keeping Department (Linen and Laundry)*

- a. Menyediakan *uniform, towel* serta *apron* bagi karyawan Pastry
- b. Melaksanakan pencucian untuk *uniform* karyawan pastry.

5. *Steward Department*

- a. Mempersiapkan dan menyediakan semua peralatan bersih yang diperlukan.
- b. Bertanggung jawab atas kebersihan seluruh area pastry
- c. Mencuci dan memelihara segala peralatan.

6. *Banquet Department*

- a. Mengadakan kerja sama dalam pelayanan kepada tamu yang mengadakan acara.
- b. Ikut bertanggung jawab dalam persiapan dan penyajian kue.

7. *Store Department*

Menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan di pastry secara baik dan benar.

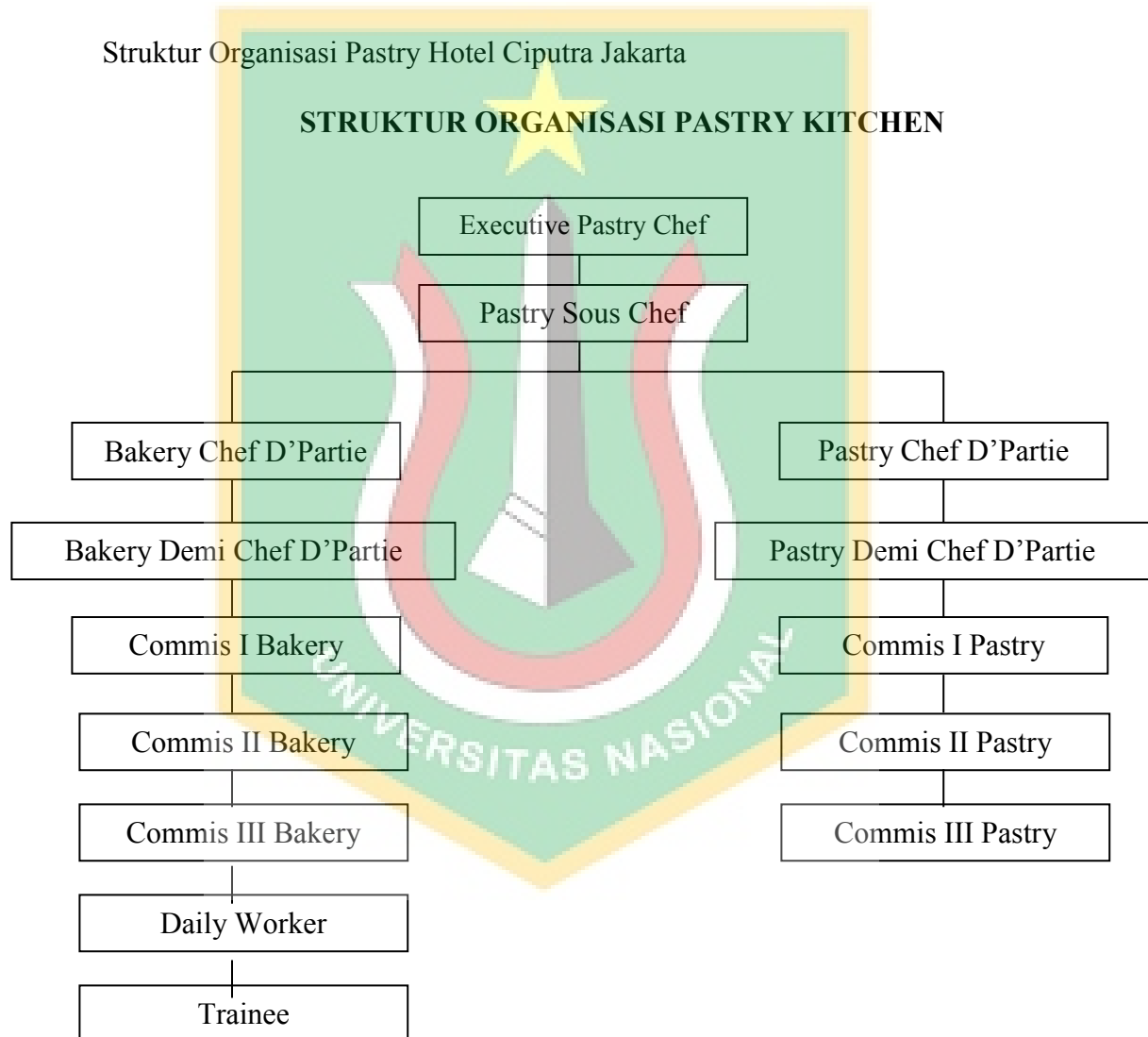
### BAB III

#### TEHNIK PENGOLAHAN FRENCH CHOCOLATE GATEAUX

##### A. Struktur Organisasi Pastry Hotel Ciputra Jakarta

Penulis akan menjelaskan Bagan / Struktur Organisasi Hotel Ciputra yaitu

Struktur Organisasi Pastry Hotel Ciputra Jakarta



*Sumber : Pastry Kitchen Hotel Ciputra Jakarta*

**B. Tugas dan Tanggung jawab masing-masing Staff Pastry Hotel Ciputra Jakarta**

1. *Executive Pastry Chef*

- a. Membuat standar resep
- b. Membuat menu-menu untuk A'la Carte, Buffet, serta promosi setiap bulannya.
- c. Mengawasi dan mengatur jadwal kerja dan kegiatan yang harus dilakukan seluruh karyawan pastry.
- d. Mengawasi tempat penyimpanan bahan-bahan makanan.
- e. Mengecek daftar pembelian bahan-bahan.
- f. Membuat daftar pembelian alat-alat pastry.

2. *Chef De Partie*

- a. Membantu tugas pastry chef bila dia berhalangan hadir dan bertanggung jawab langsung kepada Pastry Chef.
- b. Memeriksa peralatan dan perlengkapan yang siap digunakan setiap saat.
- c. Mengawasi semua kualitas produksi dengan standar yang telah dibuat oleh Pastry Chef.
- d. Memeriksa persediaan barang yang telah digunakan untuk pengolahan kue maupun roti.

3. *Demi Chef De Partie*

- a. Bertanggung jawab dan menindaklanjuti tugas dari Chef De Partie.
- b. Menjaga standar resep yang ada di pastry dan bakery.
- c. Menjadi *coordinator* untuk tim dari setiap shiftnya.
- d. Membuat produk sesuai dengan sectionnya dan shift yang dijalani.

4. *Commis I*

- a. Memeriksa rasa kue selama proses pengolahan berlangsung.
- b. Mewakili tugas Demi Chef De Partie.
- c. Ikut menjaga standar resep yang telah ditentukan oleh Pastry Chef.
- d. Membuat produk sesuai tugas.

e. Mengecek persediaan barang di store pastry.

5. *Commis II*

- a. Mempersiapkan dan menyajikan semua produk sesuai dengan standar.
- b. Mengikuti instruksi dan procedure kerja.
- c. Melaksanakan tugas.
- d. Menjaga kebersihan area pastry.

6. *Commis III*

- a. Membantu commis II dalam pembuatan produk.
- b. Bekerja sesuai instruksi yang diberikan.
- c. Mengambil bahan-bahan baku dari general store ke gudang pastry.
- d. Menjaga kebersihan area kerja.

**C. Persiapan Kerja di Pastry Hotel Ciputra Jakarta**

Ada beberapa hal sebelum seorang *cook* melakukan pengolahan kue, diantaranya yaitu melakukan persiapan. Persiapan yang harus dilakukan seorang *cook* adalah

1. Persiapan Diri

Hal yang harus dipersiapkan oleh seorang *cook* sebelum membuat produk adalah

- a. Membersihkan badan, mencukur jenggot, kumis serta kebersihan diri lainnya.
- b. Memakai seragam kerja yang rapi dan bersih.
- c. Memakai sepatu serta kaos kaki hitam.
- d. Memakai topi, *apron* serta *hand towel*.
- e. Memakai tanda pengenal diri.
- f. Masuk dan pulang kerja harus sesuai dengan jadwal kerja.

2. Persiapan tempat kerja

Untuk menjaga keamanan dan kenyamanan selama bekerja, keadaan ruangan

tempat kerja perlu mendapat perhatian, persiapan tempat kerja haruslah sesuai dengan persyaratan yang berlaku, persyaratan tersebut adalah

a. Penerangan

- 1) Hasil produksi dapat terlihat dengan jelas, apakah sesuai dengan standar yang telah ditentukan.
- 2) Apabila ada daerah yang kotor dengan penerangan yang baik akan mudah untuk dibersihkan.

b. Ventilasi

Sirkulasi udara sangat berperan penting agar menghilangkan bau masakan maupun hasil bakaran di pastry dan bakery.

c. Lantai

Harus kuat tidak mudah pecah, rata dan tidak licin sehingga tidak membahayakan, tahan air dan mudah dibersihkan.

d. Dinding

Tidak lembab, tidak mudah retak serta kedap air.

e. Air

Harus bersih, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak berwarna.

f. Saluran air

Saluran air harus lancar agar air pembuangan mudah mengalir dan tidak mampet.

g. Tempat Sampah

Kuat, mudah dipindahkan, tidak mudah terbakar.

#### D. Pembagian Kerja di Pastry Hotel Ciputra Jakarta

Pastry Hotel Ciputra memiliki jam kerja karyawan yang di bagi tiga shift yaitu

1. *Pastry Section*

a. *Morning Shift* ( 07.00 – 15.00 )

- 1) Mempersiapkan alat-alat yang akan digunakan.



- 2) Mempersiapkan kue untuk dijual di *Outlet Bakery Hotel Ciputra*.
- 3) Mempersiapkan kue untuk *coffee break meeting*
- 4) Meng-*clear up buffet break fast* di Gallery
- 5) Menyiapkan *buffet* untuk *Lunch* maupun *Dinner*.
- 6) Mengecek persediaan kue di *freezer*

b. *Afternoon Shift ( 15.00 -23.00 )*

- 1) Menyiapkan bahan yang akan digunakan untuk pengolahan produk pastry
- 2) Menyiapkan kue yang akan dijual untuk Outlet Pondok Indah serta Brawijaya.
- 3) Men-*set up buffet* untuk *dinner* di Gallery dan di *Executive Club Lounge*.
- 4) Membuat produk yang telah habis dijual dan orderan untuk besok pagi
- 5) Meng-*clear up* kue yang ada di *Bakery Hotel Ciputra di Mall Ciputra*
- 6) Meng-*clear up buffet dinner* di Gallery maupun *Executive Club Lounge*.

c. *Night Shift ( 23.00 – 07.00 )*

- 1) Menyiapkan hidangan untuk sarapan pagi dan produk yang dijual.
- 2) Menyiapkan dan mengecek *coffee break*
- 3) Men-*set up break fast* untuk di Gallery dan *Executive Club Lounge*.

## 2. Bakery Section

### a. Morning : 07.00-23.00

- 1) Membuat bread rolls, dan bread loaf untuk makan siang di Restaurant.
- 2) Mengawasi jumlah roti-roti yang disiapkan untuk breakfast di Restaurant.

### b. Middle : 11.00-19.00

- 1) Membuat adonan roti manis dan macam- macam croissant yang akan di jual esok harinya.
- 2) Membuat serta mengecek adonan roti apa saja yang telah habis sehingga dapat segera dibuat oleh shift selanjutnya.

### c. Afternoon : 15.00-23.00

- 1) Menajuti pekerjaan shift middle.
- 2) Bertanggung jawab terhadap pembakaran roti-roti manis.
- 3) Menangani pemesana coffe break.

### d. Night : 23.00-07.00

- 1) Untuk Bakery section operasional berjalan 24 jam nonstop, karena roti yang dibuat baik untuk Bakery counter atau Restaurant dalam keadaan Fresh dan Restaurant.
- 2) Bertanggung jawab penuh dalam pembakaran dan penyediaan roti-roti untuk breakfast (croissant, danish pastry, French bread, brown bread,

dan bread rolls,dan lain-lain) juga bertanggung jawab dalam pengecekan roti manis dan tea cake yang akan dikirim ke counter Bakery.

### E. Pastry – Tempat Pengolahan Kue

*Pastry* adalah salah satu departemen dalam naungan *F&B Product* yang menangani makanan penutup bagi tamu hotel. Pastry Kitchen Hotel Ciputra Jakarta terdiri dari dua bagian yaitu *Patiseri Section* dan *Bakery Section*. Product pastry yang dijual ada dua jenis yaitu product pastry langsung dan tidak langsung.

1. *Product Pastry Direct* yaitu product yang disajikan kepada tamu dan tamu tersebut akan mengeluarkan biaya.
2. *Product Pastry In Direct* yaitu product pastry yang disajikan kepada tamu tetapi tamu tidak dibebankan biaya sedikitpun atau gratis.

Ada beberapa hal yang menentukan apakah product pastry dapat dikelola dengan baik atau tidak. Pastry product diantaranya yaitu

1. Bahan-bahan pengolahan kue
2. Peralatan dan perlengkapan pengolahan kue
3. Cara pengolahan kue

Penulis akan menjelaskan bahan-bahan,peralatan serta cara pengolahan kue, menurut Chis ( 2000 : 10 ) yaitu

1. Bahan-bahan

Ada dua jenis bahan-bahan yang digunakan di dapur pastry yaitu

- a. Bahan Utama yaitu bahan yang memiliki peranan utama serta bahan tersebut digunakan dalam jumlah banyak.

1) Tepung, berasal dari gandum melalui proses *milling* yaitu proses pemecahan biji gandum menjadi tepung terigu. Tepung terigu ini di bagi lagi mejadi beberapa bagian yaitu

a) Tepung dengan kadar protein tinggi (*hard flour*), berkisar antara

11 % - 13 %, biasa digunakan untuk membuat roti, mie, pasta.

Contoh merk dagangnya Cakra Kembar.

b) Tepung dengan kadar protein sedang yaitu berkisar antara 9 %- 11

%, biasa digunakan untuk Martabak, Danish, Pancake, Waffle.

Contoh merk dagangnya adalah Segitiga Biru.

c) Tepung terigu dengan kadar protein rendah berkisar antara 7 % - 9

%, biasa digunakan untuk cookies. Contoh merk dagangnya adalah

Cap Kunci.

Fungsi tepung yaitu sebagai kerangka pada kue, sebagai bahan pengental (*roux*) serta membantu proses pengembangan pada kue ataupun roti.

Cara penyimpanan tepung yaitu disimpan dengan sistem *FIFO* dan disimpan dalam wadah tertutup rapat dan harus diberi alas guna mencegah serangga berkembang biak.

2) Gula, berasal dari tanaman tebu. Gula diantaranya yaitu

a) *Brown Sugar*, gula tebu berwarna coklat dengan tekstore kasar.

b) *Granulated Sugar*, gula tebu yang berwarna putih dengan tekstore lebih halus dari brown sugar.

c) *Icing Sugar*, gula tebu yang bertekstore seperti tepung atau bubuk

ditambah 10 % maizena fungsi maizena disini adalah agar gula tidak menggumpal.

d) *Glucose*, gula cair yang berasal dari jagung, bentuknya kental seperti jelly.

e) *Palm Sugar*, gula yang berasal dari pohon palem, dengan tekstore kristal.

f) Fungsi gula adalah sebagai bahan pemanis, sebagai bahan pengawet, sebagai bahan pewarna karena gula bersifat *caramelisasi* serta sebagai sumber energi bagi ragi untuk bereaksi mengembangkan adonan.

Cara penyimpanan gula dengan suhu ruangan  $25^{\circ}\text{C}$  dan ditutup rapat serta menggunakan sistem *FIFO*.

3) Telur, salah satu bahan yang utama yang banyak digunakan dalam proses memproduksi produk di dapur pastry. Telur yang digunakan di dapur pastry Hotel Ciputra adalah Telur Ayam Negeri. Telur memiliki beberapa fungsi yaitu :

- a) Memperbaiki warna
- b) Menambah kandungan gizi pada kue
- c) Sebagai bahan pengikat

4) Lemak

- a) Hewani yaitu lemak yang berasal dari hewan. Ada dua macam jenis lemak hewani yaitu

(1) *Butter* atau Mentega adalah lemak padat yang berasal dari lemak susu, mengandung  $\pm$  85% lemak susu. Ada dua jenis yaitu *salted* (asin) dan *unsalted* (tawar). Dipakai di dapur pastry Hotel Ciputra adalah yang jenis *unsalted* karena tidak mempengaruhi rasa serta proses pengembangan, proses penyimpanannya di suhu *chiller* agar *product* tidak cepat rusak.

(2) *Lard* adalah lemak atau gaji yang berasal dari hewan babi.

(3) *Compound* adalah lemak yang berasal dari hewan sapi.

b) Nabati yaitu lemak yang berasal dari tumbuh-tumbuhan. Ada beberapa jenis :

(1) *Margarine* adalah lemak padat yang berasal dari lemak nabati ( kelapa sawit, bunga matahari ) contoh : Blue Band, Simas, Filma.

(2) *Puff Paste Margarine* adalah lemak padat yang digunakan dalam pengolahan Croissant maupun Danish.

(3) *Oil* atau Minyak, sebagai wadah untuk menggoreng, di dapur pastry digunakan untuk Bolu Kukus, Kue Dadar. Yang banyak dipakai yaitu minyak dengan jenis Salad Oil karena jernih serta aromanya tidak terlalu dominant.

Fungsi lemak adalah sebagai bahan pelembut pada kue maupun roti, membantu proses pengembangan pada kue apabila lemak tersebut dikocok

hingga *creamy* serta memperbaiki rasa maupun aroma dan tekstur.

### 5) Susu

*Fat Milk* terdiri dari tiga jenis yaitu

a) *Full Milk 100 %*

b) *Half Milk 50%*

c) *Skimmed Milk 0%*

Susu full cream dalam penggunaannya harus dengan air hangat jangan panas karena akan menggumpal.

Proses pemanasan pada susu ada beberapa cara yaitu

a) *Pasteurized Milk* yaitu susu yang dipanaskan sampai suhu  $80^{\circ}\text{C}$  selama 30 menit. Contoh susu national. Kelebihan dari proses ini susu masih memiliki kadar protein yang tinggi karena proses pemanasannya di bawah  $100^{\circ}\text{C}$  akan tetapi susu tidak dapat disimpan lama maksimal penyimpanan 1-2 minggu saja.

b) *Sterilized Milk* yaitu susu yang dipanaskan dengan suhu  $100^{\circ}\text{C}$ - $110^{\circ}\text{C}$  selama 30 menit. Kelebihan proses ini adalah susu dapat disimpan dengan rentang waktu 1-2 bulan tetapi kadar protein yang terkandung berkurang.

c) UHT yaitu *Ultra Heat Treatment* yang artinya susu dipanaskan dengan sinar ultra violet dengan suhu  $135^{\circ}\text{C}$  selama 1 detik.

d) *Evaporated Milk* yaitu susu yang kadar airnya dikurangi mencapai 60 % atau dapat disebut susu kental tetapi tidak manis, biasa di

pakai didapur pastry untuk pudding.

e) *Condensed Milk* yaitu susu yang kadar airnya dikurangi mencapai 60 % tetapi ditambah dengan gula sehingga dapat disebut susu kental manis.

f) *Dried Milk* yaitu susu yang kadar airnya dikurangi hingga 100 % atau dapat disebut susu bubuk. Cara pengurangan airnya dengan “*Spray Methode*”

6) *Yeast* yaitu salah satu bahan utama yang penting dalam proses pembuatan roti. Digunakan dalam jumlah sedikit. Fungsi ragi yaitu untuk memperingan adonan roti dan membangkitkan aroma serta rasa.

7) *Creame* yaitu product yang terbuat dari susu. Ada beberapa jenis yaitu

a) *Single Cream* yaitu cream yang tidak menggunakan gula dan digunakan dengan cara direbus, biasa digunakan di dapur pastry untuk *Creame Caramel*, *Chocolate Ganache*.

b) *Double Cream* yaitu cream yang mengandung gula dan diolah dengan cara dikocok (*whipped cream*)

c) *Deven Cream* yaitu cream yang digunakan untuk campuran minuman.

d) *Imitation Cream* yaitu cream yang terbuat dari *milk powder* dan lemak nabati yang bertujuan untuk menekan cost cara pembuatannya di campur dengan air dingin.

## b. Bahan Tambahan



1) *Chocolate*

Coklat diantaranya yaitu :

a) *Cocoa Powder* yaitu coklat bubuk tersedia dalam dua macam yaitu *dark and milk*.

b) *Choco Compound* yaitu coklat yang sedikit mengandung lemak bentuknya batangan dari  $\frac{1}{4}$  kg s/d 5 kg. warnanya *white, milk dan dark* biasanya untuk *garnish* maupun praline.

c) *Choco Couverture* yaitu coklat yang banyak mengandung lemak. Biasa dipakai untuk *ganache filling*, warnanya *white, milk, dan dark*. Bentuknya coin dan balok.

d) *Choco Rice* yaitu coklat kecil dipakai sebagai *filling* untuk roti maupun untuk topping donat.

e) *Choco chips* yaitu coklat berbentuk butiran biasanya untuk cookies maupun *condiment ice creame*.

2) *Cheese* yaitu product yang berasal dari susu. Ada beberapa macam keju yaitu

a) *Cheddar Cheese*

b) *Edam Cheese*, untuk cookies

c) *Mozzarella Cheese*, untuk pizza

d) *Mascarpone Cheese*, untuk cake yang tidak dipanggang seperti Tiramissu.

e) *Cream Light Cheese*, untuk cake yang di panggang seperti Baked

### Strawberry Cheese Cake, Chocolate and Cheese Cake

- 3) *Fruits* ; ada dua jenis buah yang dipakai di dapur pastry yaitu
  - a) *Fresh Fruits* yaitu peace, kiwi, anggur, strawberry, apel dan jeruk mandarin.

- b) *Dried Fruits* yaitu kurma, kacang, pista chio, hazel nut, kismis.
- 4) *Development Agents* yaitu bahan-bahan pengembang
  - a) *Baking powder*
  - b) Soda kue
  - c) TBM
- 5) Rempah-rempah
  - a) Kayu manis
  - b) Jahe
  - c) *Oregano*
  - d) Cengkeh

## 2. Peralatan

Alat-alat yang digunakan di Dapur Pastry Hotel Ciputra Jakarta dibagi menjadi dua macam yaitu:

- a. *Pastry Equipment* yaitu peralatan besar yang ada di dapur pastry dan tidak mudah untuk dipindah-pindahkan. Contohnya yaitu
  - 1) *Oven* yaitu digunakan untuk memanggang berbagai macam kue maupun roti.
  - 2) *Stove* yaitu kompor gas untuk memasak pudding, mencairkan butter,

gelatine, chocolate dan lain-lain.

- 3) *Dough Mixer* yaitu alat untuk mengaduk adonan dalam jumlah banyak.
  - 4) *Dough Sheeter* yaitu alat untuk memipihkan adonan.
  - 5) *Divinding and Rounding Machine* yaitu mesin untuk membagi serta membulatkan adonan agar ukurannya sama rata.
  - 6) *Walk In Chiller* yaitu pendingin untuk menyimpan bahan makanan seperti susu, cream, dan lain-lain.
  - 7) *Walk In Freezer* yaitu pendingin untuk menyimpan macam-macam adonan baik itu kue maupun roti.
  - 8) *Slicer Machine* yaitu alat untuk memotong dan membagi adonan.
- b. *Pastry Utensil* yaitu peralatan yang terdapat di pastry dan mudah untuk dipindahkan, diantaranya yaitu
- 1) *Palette* yaitu alat untuk meratakan atau menghaluskan adonan pada saat di cetak.
  - 2) *Tray* yaitu tempat atau alas untuk membawa kue.
  - 3) *Chopping knife* yaitu alat untuk mencincang bahan makanan.
  - 4) *Cutting board* yaitu alas untuk memotong bahan makanan.
  - 5) *Papping bag* yaitu kantung segitiga untuk mempermudah dalam menghias kue.
  - 6) *Scraper* yaitu alat untuk mempermudah mengambil adonan dan membersihkan sisa adonan.

- 7) *Scale* adalah timbangan
- 8) *Ballon whisk* adalah alat untuk mengaduk adonan yang bersifat cair.
- 9) *Measuring jug* adalah gelas ukur.
- 10) *Strainer* adalah saringan.
- 11) *Plastic wrapping* adalah plastic untuk membungkus makanan agar tetap dalam kondisi baik.
- 12) *Bowl* adalah tempat atau wadah untuk menempatkan adonan.
- 13) *Ring* adalah alat untuk mencetak sponge.
- 14) *Ice cream scoope* adalah alat untuk mengambil ice creame
- 15) *Frying pan* adalah alat untuk mengoreng dengan minyak banyak.
- 16) *Bread knife* adalah alat untuk memotong sponge maupun kue.

### 3. Cara Pengolahan Kue

- a. *Boiling* adalah proses merebus adonan, contoh basis choux, kue klepon
- b. *Steaming* adalah cara memasak dengan dikukus
- c. *Au'Bain marie* adalah proses memanggang diatas air, contohnya memanggang adonan Cheese Cake.
- d. *Baking* adalah proses memanggang di dalam oven
- e. *Proffing* adalah proses pengembangan terhadap adonan.
- f. *Mixing* adalah mengocok dengan kecepatan rendah berfungsi hanya untuk mencampur adonan.
- g. *Beating* adalah mengocok dengan kecepatan tinggi dan dengan vulome

adonan yang banyak.

- h. *Frying* adalah menggoreng dengan minyak banyak contoh donat.

Setelah penulis membahas tentang product pastry yang terdiri dari bahan-bahan, peralatan serta cara pengolahan kue, penulis selanjutnya akan membahas tentang *French Chocolate Gateaux* yang terdiri dari bahan-bahan, serta bagaimana cara pengolahannya yaitu

### *French Chocolate Gateaux*

a. BAHAN DASAR KUE:

- 1) 750 Gram *Unsalted Butter*
- 2) 750 Gram *Castor Sugar*
- 3) 1080 Gram *Eggs*
- 4) 750 Gram *Meltd Dark Chocolate Coumpound*
- 5) 750 Gram *Almound Powder*
- 6) 50 Gram *Sunkist*

b. BAHAN COKELAT UNTUK ISI:

- 1) 1 Liter *Cream Anchor*
- 2) 500 Ml *Fresh Milk*
- 3) 625 Gram *Dark Chocolate Couverture*
- 4) 625 Gram *Milk Chocolate Couverture*

c. CARA PEMBUATAN BAHAN DASAR:

- 1) Kocok mentega dengan gula pasir hingga halus dan rata dengan mixer..
- 2) Masukkan perlahan telur ayam hingga tercampur rata kedalam adonan mentega.
- 3) Kemudian aduk perlahan dengan sendok kayu, kemudian masukkan coklat compound yang sudah dicairkan dengan cara A'u Bain Marie, kacang almond bubuk dan parutan kulit Sunkist.
- 4) Tuang adonan kedalam loyang persegi yang sudah dipoles mentega dan taburan tepung terigu, kemudian ratakan.
- 5) Bakar dalam oven dengan suhu 170 Celcius selama  $\pm$  45 menit.
- 6) Setelah matang dinginkan.

d. CARA PEMBUATAN COKELAT UNTUK ISI:

- 1) Cincang kedua macam coklat dengan halus.
- 2) Panaskan krim cair beserta *fresh milk* dan tuangkan kedalam coklat yang sudah di cincang, sambil diaduk rata hingga semua coklat meleleh dengan rata.

e. TAHAP AKHIR PEMBUATAN:

- 1) Potong menjadi tiga bagian sponge dari bahan dasar kue ini.
- 2) Siram setiap lapisan dengan simple syrup.

- 3) Ratakan setiap lapisan dengan cokelat isi yang sudah dingin.
- 4) Tutup semua permukaan kue dengan cokelat isi dengan rata dan simpan didalam lemari pendingin.
- 5) Setelah dingin hias kue dengan selera atau dengan buah dan beberapa cokelat hiasan.
- 6) Siap disajikan.

Pastry Hotel Ciputra Jakarta memiliki berbagai macam produk unggulan yaitu

1. Jenis-jenis Kue

- a. *French Chocolate Gateaux*
- b. *Tiramisu*
- c. *Chocolate Moist Cake*

1. Jenis jenis Roti

- a. *Pumpkin Bread*
- b. *Toast Bread*
- c. *Marbel bread*

2. Jenis Jenis Ice Cream

- a. *Coconut ice cream*
- b. *Banana ice cream*
- c. *Strawberry ice cream*

3. Jenis Jenis Pudding

- a. *Caramel pudding*
- b. *Coffe pudding*



Dapur Pastry Hotel Ciputra Jakarta memiliki berbagai macam resep yang menjadi ciri khas diantaranya yaitu :

### 1. Tiramissu Cake

#### a. Bahan dasar kue :

- 1) 1 Liter Eggs
- 2) 1200 Gram *Vitasponge* ( terigu siap saji untuk membuat sponge).

#### b. Bahan-bahan Adonan Tiramissu :

- 1) 2 ½ Liter *Creame Anchor*
- 2) 3600 Gram *Egg Yolk*
- 3) 800 Gram *Castor Sugar*
- 4) 200 Ml *Water*
- 5) 2500 Gram *Mascarpone Creame Cheese*
- 6) 40 Gram *Gelatine*

#### c. Metode Pembuatan Tiramissu :

- 1) Kocok *Creame Anchor* sampai agak kaku dengan *mixer*.
- 2) Kemudian angkat dan sisihkan di *bowl*.
- 3) Kemudian kocok kuning telur hingga putih mengembang.
- 4) Setelah itu masak gula + air hingga membentuk *crystal*, kemudian tuangkan kedalam adonan kuning telur.
- 5) Setelah kocokan kuning telur dengan *crystal* dari gula merata, kemudian masukan *Mascarpone Creame Cheese* perlahan juga hingga rata.
- 6) Kemudian masak gelatine hingga mencair dengan cara A'u Bain Marie, sebelum dimasukan kedalam adonan kuning telur, gelatin yang



telah dipanaskan dipancing dahulu dengan *cream anchor* yang sudah dikocok.

- 7) Terakhir masukkan kocokan *creame anchor* tadi ke dalam adonan kuning telur.
- 8) Setelah adonan rata, kemudian diangkat dari *bowl mixer*.

d. Metoda Pembuatan Kue :

- 1) Potong sponge menjadi tiga bagian.
- 2) Kemudian potongan sponge tadi dilapisi dengan adonan Tiramisu kedalam cetakan.
- 3) Setelah rata, kemudian taruh cake setengah jadi kedalam *Freezer* hingga membeku.
- 4) Setelah beku lalu dapat dihias dengan coklat dekorasi.

2. *Chocolate Moist Cake*

a. Bahan dasar kue :

- 1) 1000 Gram *Basic Moist Flour*
- 2) 200 Ml Air
- 3) 400 Ml Minyak
- 4) 400 Ml Telur

b. Bahan Dasar Chocolate Isi :

- 1) 1 Liter *Cream Anchor*
- 2) 500 Ml *Fresh Milk*
- 3) 625 Gram *Dark Chocolate Couverture*
- 4) 625 Gram *Milk Chocolate Couverture*

c. Cara Pembuatan Kue :

- 1) Aduk seluruh bahan kue dengan *bowl mixer* selama  $\pm 5$  menit.

- 2) Kemudian angkat dan panggang basic *Moist* dengan Suhu 185°C selama  $\pm$  45 menit.
- 3) Setelah basic *Moist* matang dan didinginkan, kemudian potong menjadi 2 bagian dan setiap lapisan dilapisi dengan coklat isi.
- 4) Setelah dicetak rata dengan loyang cetakan ukuran 18x 18 cm, kemudian masukan kue kedalam *Freezer*.
- 5) Hiasi dengan coklat dekorasi dan beberapa strawberry.

#### **F. Hasil Temuan Kerja di Pastry Hotel Ciputra Jakarta.**

Selama menjalani praktik kerja lapangan  $\pm$  6 bulan, penulis menemukan beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu

1. Masih ada peralatan rusak, sehingga akan mengakibatkan proses produksi berjalan lambat contohnya : oven yang pengatur waktunya rusak sehingga kue yang dibakar harus ditunggu dan dilihat selama proses pembakaran.
2. Buah-buah yang dikirim supplier kadang-kadang ada yang kurang bagus kondisinya karena kurang teliti dalam pengecekannya, sehingga akan mengakibatkan banyak buah yang tidak terpakai karena busuk.
3. Terdapat beberapa serangga seperti kecoa, lalat, semut di area kerja terutama di gudang, hal ini mengakibatkan suasana kerja yang tidak nyaman karena terganggu oleh serangga.

## BAB IV

### PENUTUP

#### A. KESIMPULAN

Pastry adalah salah satu department dalam naungan F&B Product yang menangani makanan penutup bagi tamu hotel. Pastry memiliki beberapa product yang dijual diantaranya produk langsung yang dibayar oleh tamu maupun product yang diberikan kepada tamu maupun karyawan secara gratis.

Untuk menunjang kelancaran dalam bekerja, sarana dan prasarana yang ada di dapur pasrty haruslah lengkap seperti bahan-bahan, peralatan, perlengkapan yang dibutuhkan dalam menunjang kelancaran dalam bekerja.

Hal ini sangat penting mengingat dapur Pastry Hotel Ciputra Jakarta tidak hanya memproduksi *cake* dan roti didalam hotel saja melainkan juga memproduksi *cake* dan untuk *outlet* yang berada diluar Hotel Ciputra Jakarta, seperti Mall Ciputra, Mall Pondok Indah.

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan sebelum bekerja di dapur pastry yaitu melakukan berbagai persiapan yang terdiri dari Persiapan Diri serta Persiapan Tempat Kerja guna menjaga keamanan baik untuk diri sendiri maupun karyawan yang lain.

#### B. SARAN

1. Sebaiknya peralatan yang rusak segera diperbaiki oleh bagian *Engineering*.
2. Pemeriksaan terhadap buah-buahan yang datang dari *supplier* harus lebih diteliti.
3. Diadakan penyemprotan serangga minimal seminggu sekali agar tidak ada serangga.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Ascho, Chis. *Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta 2000.
2. Sugiarto, Endar. Ir. *Operational Kantor Depan Hotel* PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta 1997.
3. Tim Penyusun. *Pedoman Penulisan Karya Tulis Akparnas*. Jakarta :1998.
4. U.S. Wheat, Associates. *Pengolahan Kue*. Djambatan 1981.
5. Wiratm, Masykur. Drs. *Pengantar Kewirausahaan*. Yogyakarta 2006.



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### A. Data Pribadi

Nama : Septiani

Jenis kelamin : Perempuan

Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 30 Agustus 1989

Agama : Islam

Kewarganegaraan : Indonesia

Alamat : Jalan K.H.Ridi Rt.03/02 No.34 Depok.

### B. Pendidikan

1. SDN Pondok Terong 1 Depok Lulus Berijazah Tahun 2001
2. SMP Pelita Satu Depok Lulus Berijazah Tahun 2004
3. SMA Yaspem Tugu Ibu Depok Lulus Berijazah Tahun 2007
4. Akademi Pariwisata Nasional Jakarta Lulus Berijazah Tahun 2010.

### C. Kegiatan Lain

1. Table Manner di Enhai Bandung, Tahun 2008.
2. Study Banding dan Talbe Manner di Inna Putri Bali, Tahun 2010.
3. On The Job Traning di Pastry Hotel Ciputra Jakarta Tahun 2010.

Gambar  
Proses Penyiraman Dan Penghiasan French Chocolate Gateaux



