

**LAPORAN STUDI KASUS  
DI PANGERAN BEACH HOTEL PADANG**

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan Mata Kuliah  
Pengalaman Lapangan Industri (PLI)



Oleh:

**Vauziah Mulyani / 24135203**

**Dosen Pembimbing : Dr. Kasmita, S.Pd,M.Si**  
**Supervisor : Alfino (Chef Pastry)**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2026**

**HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS**

**Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan  
Penyelesaian Mata Kuliah Pengalaman Lapangan Industri  
Semester Januari – Juni 2026**

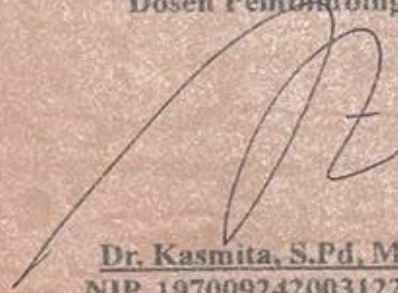
**Oleh:**

**Vauziah Mulyani  
NIM: 24135203**

**Program Studi D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen Pariwisata**

**Diperiksa dan Disahkan oleh:**

**Dosen Pembimbing**



**Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si  
NIP. 197009242003122001**

**a.n Dekan FPP – UNP  
Kepala Unit Hubungan Industri**



**Visella Mansyera Pratama, M.Pd.  
NIP. 199502132022032020**

## HALAMAN PENGESAHAN DARI INDUSTRI

Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan  
Penyelesaian Mata Kuliah Pengalaman Lapangan Industri  
Semester Januari – Juni 2026

Oleh:

Vauziah Mulyani  
NIM: 24135203

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen Pariwisata

Diperiksa dan Disahkan oleh:

Pembimbing dari Industri Hotel Pangeran Beach Padang



Alfino  
Chef Pastry

Human Resources Manager Hotel Pangeran Beach Padang



hotel pangeran beach  
JL. H. M. YANDI No. 79  
PADANG BARU, WEST SUMATERA

Rinaldi Sjukbar  
Human Resources Manager

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan YME, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan dan dapat menyelesaikan penyusunan laporan Pengalaman Lapangan Industri yang berjudul ***“Analisis Proses Pembuatan dan Penyajian pada Bread Pudding Dessert Breakfast di Pangeran Beach Hotel”***. Laporan ini diselesaikan untuk memenuhi sebagai persyaratan pelaksanaan PLI Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang semester Januari - Juni 2026. Selama proses pelaksanaan PLI berlangsung dan selesainya penyusun pada penulisan laporan ini, penulis mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra Asmar Yulastri, M.Pd,Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Vischa Mansyera Pratama, M.Pd. selaku Kepala Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Pasaribu, SST.Par, M.SI.Par, CHE selaku Kepala Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Fadilah, M.Pd. selaku Koordinator PLI Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing Magang Berdampak I.
6. Bapak Soedjoko selaku General Manager Pangeran Beach Hotel Padang.
7. Bapak Rinaldi Sjukbar selaku Human Resource Manager Pangeran Beach Hotel Padang.
8. Seluruh Jajaran Manajemen dan Staf di Pangeran Beach Hotel Padang yang telah banyak membantu penulis khususnya di Food and Beverage Product Departement.

Demikian Laporan ini Penulis susun, semoga dapat bermanfaat bagi semua pembaca dan bagi penulis sendiri. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih.

Padang, 06 Juni 2026

Vauziah Mulyani

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN FAKULTAS .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN DARI INDUSTRI .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Identifikasi Masalah .....</b>	<b>2</b>
<b>1.3 Rumusan Masalah .....</b>	<b>2</b>
<b>1.4 Tujuan Studi Kasus.....</b>	<b>3</b>
<b>1.5 Manfaat Studi Kasus .....</b>	<b>3</b>
<b>BAB II.....</b>	<b>4</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
<b>2.1 Landasan Teori.....</b>	<b>4</b>
<b>2.1.1 Pengertian Hotel.....</b>	<b>4</b>
<b>2.1.2 Pengertian Food and Beverage Product.....</b>	<b>4</b>
<b>2.1.3 Pengertian Pastry .....</b>	<b>5</b>
<b>2.1.4 Pengertian Bread Pudding .....</b>	<b>6</b>
<b>2.1.5 Higiene dan Sanitasi Makanan .....</b>	<b>7</b>
<b>2.2 Penelitian Terdahulu.....</b>	<b>8</b>
<b>2.3 Kerangka Pemikiran .....</b>	<b>10</b>
<b>BAB III.....</b>	<b>11</b>
<b>METODE STUDI KASUS .....</b>	<b>11</b>
<b>3.1 Jenis Penelitian.....</b>	<b>11</b>
<b>3.2 Lokasi dan Waktu PLI .....</b>	<b>11</b>
<b>3.3 Profil Organisasi/Perusahaan .....</b>	<b>12</b>
<b>3.3.1 Sejarah Singkat Pangeran Beach Hotel.....</b>	<b>12</b>
<b>3.3.2 Lokasi Pangeran Beach Hotel.....</b>	<b>13</b>
<b>3.3.3 Fasilitas Hotel .....</b>	<b>14</b>

3.3.4 Struktur Organisasi .....	15
3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus .....	16
3.5 Teknik Pengumpulan Data .....	16
3.5.1 Observasi .....	16
3.5.2 Wawancara .....	17
3.5.3 Dokumentasi .....	17
3.6 Teknik Analisis Data .....	17
<b>BAB IV .....</b>	<b>18</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>18</b>
4.1 Gambaran Umum Kasus .....	18
4.2 Temuan Studi Kasus .....	19
4.2.1 Persiapan Bahan Baku .....	19
4.2.2 Proses Pengolahan .....	19
4.2.3 Proses Penyajian .....	19
4.3 Analisis Permasalahan .....	20
4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu .....	21
4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan .....	21
4.5.1 Meningkatkan Konsistensi Proses Produksi .....	21
4.5.2 Melakukan Pengawasan Kualitas Bahan Baku .....	22
4.5.3 Meningkatkan Sistem Penyajian Buffet .....	22
4.5.4 Melakukan Perencanaan Produksi .....	22
4.5.5 Meningkatkan Evaluasi dan Kerja Sama Antar Departemen .....	22
<b>BAB V .....</b>	<b>23</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>23</b>
5.1 Kesimpulan .....	23
5.2 Saran .....	24

## DAFTAR TABEL

<b>Table 1.1 Perencanaan Kegiatan PLI.....</b>	<b>12</b>
<b>Table 2.1 Fasilitas Hotel.....</b>	<b>14</b>
<b>Table 3.1 Fasilitas Kamar .....</b>	<b>15</b>
<b>Table 4.1 Analisis Permasalahan.....</b>	<b>20</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran .....</b>	<b>10</b>
<b>Gambar 2.1 Struktur Organisasi.....</b>	<b>16</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

<i>Lampiran 1 Pedoman Wawancara .....</i>	<i>26</i>
<i>Lampiran 2 Hasil Observasi .....</i>	<i>27</i>
<i>Lampiran 3 Dokumentasi PLI.....</i>	<i>27</i>
<i>Lampiran 4 Surat Keterangan/Sertifikat PLI.....</i>	<i>28</i>
<i>Lampiran 5 Surat Pengantar PLI .....</i>	<i>29</i>
<i>Lampiran 6 Logbook.....</i>	<i>30</i>
<i>Lampiran 7 Lembaran Konsultasi Supervisor Industri .....</i>	<i>49</i>
<i>Lampiran 8 Lembaran Konsultasi Dengan Dosen Pembimbing .....</i>	<i>50</i>

## ABSTRAK

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor jasa yang memiliki peran penting dalam menyediakan pelayanan akomodasi serta makanan dan minuman bagi tamu. Salah satu faktor yang memengaruhi kepuasan tamu hotel adalah kualitas produk makanan yang disajikan, khususnya pada pelayanan breakfast. Pangeran Beach Hotel Padang sebagai salah satu hotel berbintang memiliki berbagai menu breakfast, salah satunya yaitu Bread Pudding yang diproduksi oleh bagian Pastry/Food and Beverage Product Department. Bread Pudding merupakan produk dessert yang memiliki karakteristik rasa manis, tekstur lembut, serta membutuhkan proses pengolahan yang tepat agar menghasilkan kualitas produk sesuai standar hotel.

Studi kasus ini bertujuan untuk menganalisis proses pembuatan dan penyajian Bread Pudding Dessert Breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang, mengetahui kendala yang terjadi selama proses produksi dan penyajian, serta memberikan rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan kualitas produk.

Metode yang digunakan dalam studi kasus ini adalah metode **deskriptif kualitatif** dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) pada bagian Pastry/Food and Beverage Product Pangeran Beach Hotel Padang.

Hasil studi kasus menunjukkan bahwa proses pembuatan Bread Pudding meliputi tahap persiapan bahan, pencampuran bahan, proses perendaman roti, pemanggangan, hingga penyajian pada breakfast buffet. Kualitas produk dipengaruhi oleh pemilihan bahan baku, ketepatan standar resep, teknik pengolahan, suhu pemanggangan, serta proses penyajian. Permasalahan yang ditemukan yaitu tekstur produk yang kurang konsisten, perubahan kualitas akibat terlalu lama berada di buffet, serta keterlambatan refill saat tingkat kunjungan tamu meningkat.

**Kata Kunci:** Bread Pudding, Dessert Breakfast, Pastry, Kualitas Produk, Hotel.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang (FPP- UNP) sebagai salah satu lembaga pendidikan yang bertugas menghasilkan tenaga kerja yang professional dalam bidang supervisi, berupaya melaksanakan program-program pendidikan yang bertujuan menghasilkan lulusan yang tidak hanya memahami ilmu pengetahuan dan teknologi secara konseptual dan teoritis di perkuliahan, tetapi juga mampu mengaplikasikan dan mengembangkan ilmu tersebut di dunia industri secara praktis.

Salah satu upaya pencapaian tujuan tersebut, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang (FPP-UNP) mengirimkan mahasiswa yang telah memenuhi persyaratan akademis untuk melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) . PLI ini merupakan satu perwujudan Pendidikan Sistem Ganda. Yang dimaksud Pendidikan Sistem Ganda adalah Pendidikan yang dilaksanakan pada dua lingkungan, yaitu di lingkungan akademis dan diaplikasikan di lingkungan industri, dunia usaha atau dunia kerja dengan tujuan agar ilmu yang didapat selama perkuliahan dapat diaplikasikan dan dikembangkan di dunia industri, sebagai persiapan mahasiswa menghadapi dunia kerja/industry setelah menyelesaikan studi. Lama waktu pelaksanaan Magang Berdampak dilaksanakan sesuai dengan beban Satuan Kredit Semester (SKS) yang diambil dan jumlah jam kerja perminggu dari industry tempat pelaksanaan PLI.

Perkembangan industri pariwisata yang semakin meningkat memberikan dampak terhadap pertumbuhan industri perhotelan di Indonesia. Hotel sebagai salah satu bentuk akomodasi memiliki peran dalam menyediakan pelayanan kepada tamu, tidak hanya berupa fasilitas penginapan tetapi juga pelayanan makanan dan minuman (Food and Beverage). Kualitas pelayanan makanan dan minuman menjadi salah satu aspek penting yang dapat memengaruhi pengalaman serta tingkat kepuasan tamu selama menginap di hotel.

Salah satu pelayanan yang menjadi perhatian dalam operasional hotel adalah pelayanan breakfast atau sarapan pagi. Breakfast merupakan fasilitas yang umumnya diberikan oleh hotel kepada tamu sebagai bagian dari pelayanan

menginap. Dalam penyajiannya, hotel harus memperhatikan kualitas makanan mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, kebersihan, tampilan, rasa, tekstur, hingga teknik penyajian agar produk yang diberikan sesuai dengan standar operasional hotel.

Pangeran Beach Hotel Padang merupakan salah satu hotel berbintang yang memiliki berbagai fasilitas pelayanan makanan dan minuman. Dalam kegiatan operasionalnya, hotel memiliki Departemen Food and Beverage Product yang bertanggung jawab dalam proses pengolahan makanan, termasuk bagian Pastry yang menghasilkan berbagai produk dessert dan bakery untuk kebutuhan breakfast maupun pelayanan lainnya.

Salah satu produk pastry yang disajikan pada menu breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang adalah **Bread Pudding**. Bread Pudding merupakan salah satu jenis dessert yang dibuat dari bahan dasar roti yang dikombinasikan dengan campuran susu, telur, gula, dan bahan pendukung lainnya melalui proses pemanggangan. Produk ini memiliki karakteristik rasa manis, aroma khas hasil pemanggangan, serta tekstur lembut yang menjadi daya tarik bagi tamu.

Dalam proses pembuatannya, kualitas Bread Pudding dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti kualitas bahan baku, ketepatan standar resep, teknik pencampuran bahan, proses perendaman roti, suhu pemanggangan, serta metode penyajian. Kesalahan dalam proses produksi dapat menyebabkan perubahan kualitas produk, seperti tekstur yang terlalu lembek atau terlalu kering, sehingga dapat memengaruhi kepuasan tamu.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

1. Tekstur Bread Pudding terkadang terlalu lembek atau terlalu kering.
2. Produk kehilangan kualitas saat terlalu lama berada di buffet.
3. Terjadi keterlambatan refill saat jumlah tamu meningkat.

## **1.3 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses pembuatan Bread Pudding di Pangeran Beach Hotel?
2. Bagaimana proses penyajian Bread Pudding pada breakfast buffet?
3. Apa saja kendala yang ditemukan dalam proses produksi dan penyajian?

4. Bagaimana solusi yang diterapkan untuk mengatasi kendala tersebut?

#### **1.4 Tujuan Studi Kasus**

1. Menganalisis proses pembuatan Bread Pudding.
2. Menganalisis proses penyajian Bread Pudding.
3. Mengidentifikasi kendala yang terjadi.
4. Memberikan rekomendasi perbaikan terhadap proses produksi dan penyajian.

#### **1.5 Manfaat Studi Kasus**

1. Bagi penulis, menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman praktis mengenai proses pembuatan dan penyajian Bread Pudding Dessert Breakfast serta penerapan standar operasional kerja pada bagian Pastry/Food and Beverage Product di industri perhotelan.
2. Bagi Pihak Hotel, sebagai bahan evaluasi dan masukan dalam meningkatkan kualitas proses produksi, penyajian, serta pengendalian mutu produk Bread Pudding agar sesuai dengan standar operasional hotel dan meningkatkan kepuasan tamu.
3. Bagi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sebagai tambahan referensi dan bahan pengembangan materi pembelajaran yang berkaitan dengan pengolahan produk pastry, operasional Food and Beverage Product, serta penerapan teori di industri perhotelan.
4. Bagi calon Magang Berikutnya, sebagai bahan rujukan dalam penyusunan laporan studi kasus dengan topik sejenis, khususnya yang berkaitan dengan proses produksi makanan, pastry, dan pelayanan breakfast di industri perhotelan

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **2.1 Landasan Teori**

#### **2.1.1 Pengertian Hotel**

Hotel merupakan salah satu jenis usaha akomodasi yang bergerak dalam bidang jasa dengan menyediakan fasilitas penginapan, makanan dan minuman, serta pelayanan lainnya yang diperuntukkan bagi masyarakat umum, khususnya wisatawan maupun pelaku perjalanan. Hotel dikelola secara komersial dengan tujuan memberikan kenyamanan, keamanan, dan kepuasan kepada tamu selama menggunakan fasilitas yang tersedia.

Menurut Sulastiyono (2011), hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar sesuai dengan pelayanan yang diberikan tanpa adanya perjanjian khusus.

Dalam industri pariwisata, hotel memiliki peran penting sebagai penyedia sarana akomodasi yang mendukung kegiatan perjalanan wisata maupun bisnis. Selain menyediakan tempat menginap, hotel juga memiliki berbagai departemen pendukung seperti Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Human Resource Department, dan departemen lainnya yang bekerja sama untuk menciptakan pelayanan yang berkualitas.

Salah satu bagian penting dalam operasional hotel adalah Food and Beverage Department yang bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan dan minuman bagi tamu. Departemen ini berperan dalam menghasilkan produk makanan yang berkualitas melalui proses pengolahan, penyajian, serta pelayanan yang sesuai dengan standar operasional hotel.

#### **2.1.2 Pengertian Food and Beverage Product**

Food and Beverage Product merupakan salah satu bagian dalam operasional hotel yang bertanggung jawab terhadap proses pengolahan makanan dan minuman mulai dari tahap persiapan bahan baku, proses produksi, hingga menghasilkan produk yang siap disajikan kepada tamu. Departemen ini memiliki peran penting

dalam menjaga kualitas makanan dan minuman yang menjadi salah satu fasilitas utama dalam pelayanan hotel.

Menurut Soekresno dan Pendit (2017), Food and Beverage Product merupakan bagian yang bertugas mengolah bahan makanan dan minuman menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual serta memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Proses pengolahan tersebut meliputi pemilihan bahan, penyimpanan bahan, persiapan produksi, teknik pengolahan, hingga penyajian produk.

Dalam industri perhotelan, Food and Beverage Product memiliki hubungan erat dengan Food and Beverage Service. Food and Beverage Product berfokus pada kegiatan produksi atau pengolahan makanan, sedangkan Food and Beverage Service bertanggung jawab dalam memberikan pelayanan dan menyajikan produk tersebut kepada tamu.

Pada pelaksanaannya, Food and Beverage Product terdiri dari beberapa bagian kerja seperti main kitchen, banquet kitchen, pastry, bakery, dan steward. Salah satu bagian yang memiliki peran dalam menghasilkan produk dessert dan bakery adalah **Pastry Section**. Bagian ini bertanggung jawab dalam membuat berbagai produk seperti cake, pudding, roti, dan hidangan penutup lainnya yang digunakan untuk kebutuhan breakfast, event, maupun pelayanan makanan hotel.

Dengan demikian, Food and Beverage Product menjadi salah satu departemen penting dalam hotel karena kualitas produk yang dihasilkan dapat memengaruhi pengalaman dan tingkat kepuasan tamu terhadap pelayanan makanan dan minuman yang diberikan.

### **2.1.3 Pengertian Pastry**

Pastry merupakan salah satu bidang dalam pengolahan makanan yang menghasilkan berbagai jenis produk bakery dan dessert dengan bahan dasar seperti tepung terigu, gula, telur, susu, mentega, dan bahan pendukung lainnya. Produk pastry memiliki karakteristik berupa cita rasa yang beragam, tekstur yang khas, aroma yang menarik, serta tampilan yang memperhatikan unsur estetika dalam penyajiannya.

Menurut U.S. Wheat Associates (2018), pastry merupakan produk makanan yang dibuat melalui proses pencampuran bahan, pembentukan adonan, serta pengolahan dengan teknik tertentu seperti pemanggangan untuk menghasilkan produk dengan karakteristik rasa dan tekstur yang khas. Produk pastry dapat berupa cake, cookies, pie, pudding, bread, dan berbagai jenis makanan penutup lainnya.

Dalam industri perhotelan, pastry merupakan salah satu bagian dari **Food and Beverage Product Department** yang bertanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis makanan manis (sweet product) dan produk bakery untuk memenuhi kebutuhan tamu. Produk pastry biasanya digunakan dalam pelayanan breakfast, dessert, coffee break, banquet event, maupun pelayanan khusus lainnya.

Pastry Section memiliki peranan penting dalam menjaga kualitas produk melalui pemilihan bahan baku yang baik, penerapan standar resep, penggunaan teknik pengolahan yang tepat, serta memperhatikan aspek higiene dan sanitasi selama proses produksi. Kualitas produk pastry dapat dilihat dari beberapa aspek seperti rasa, aroma, tekstur, warna, bentuk, dan tampilan penyajian.

Berdasarkan pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa pastry merupakan bagian dari pengolahan makanan yang berfokus pada pembuatan produk bakery dan dessert dengan memperhatikan kualitas bahan, teknik produksi, serta estetika penyajian agar menghasilkan produk yang sesuai dengan standar industri perhotelan.

#### **2.1.4 Pengertian Bread Pudding**

Bread Pudding merupakan salah satu jenis hidangan penutup (dessert) yang berbahan dasar roti dan diolah kembali dengan menggunakan campuran bahan seperti susu, telur, gula, mentega, serta bahan tambahan lainnya. Proses pembuatan Bread Pudding dilakukan dengan cara merendam potongan roti ke dalam campuran custard kemudian dipanggang hingga matang sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan aroma khas dari proses pemanggangan.

Menurut Gisslen (2017), Bread Pudding merupakan produk pastry yang termasuk dalam kategori baked dessert, yaitu makanan penutup yang dibuat melalui proses pemanggangan dengan memanfaatkan bahan dasar roti yang

dikombinasikan dengan campuran cairan seperti susu dan telur untuk menghasilkan tekstur yang lembut dan rasa yang kaya.

Bread Pudding pada awalnya dikenal sebagai salah satu produk olahan yang memanfaatkan sisa roti (leftover bread) agar tidak terbuang dan tetap memiliki nilai ekonomis. Dalam perkembangannya, Bread Pudding banyak digunakan sebagai salah satu menu dessert pada industri perhotelan karena memiliki cita rasa yang disukai oleh berbagai kalangan serta dapat dikembangkan dengan berbagai variasi bahan tambahan seperti kismis, kayu manis, vanilla, cokelat, maupun saus pendamping.

Dalam penyajian hotel, khususnya pada pelayanan breakfast buffet, Bread Pudding harus memperhatikan beberapa aspek kualitas produk seperti rasa, aroma, tekstur, tampilan, suhu penyajian, serta tingkat kematangan. Tekstur ideal Bread Pudding yaitu bagian luar memiliki sedikit lapisan yang lebih kering akibat proses pemanggangan, sedangkan bagian dalam tetap lembut dan lembap (moist).

Berdasarkan pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa Bread Pudding merupakan produk dessert berbahan dasar roti yang diolah melalui proses perendaman dan pemanggangan dengan memperhatikan komposisi bahan serta teknik pengolahan agar menghasilkan produk yang memiliki kualitas rasa, tekstur, dan tampilan sesuai dengan standar penyajian makanan di industri perhotelan.

### **2.1.5 Higiene dan Sanitasi Makanan**

Higiene dan sanitasi makanan merupakan aspek penting dalam industri makanan dan minuman karena berkaitan dengan keamanan serta kualitas produk yang dihasilkan. Penerapan higiene dan sanitasi bertujuan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan, baik yang berasal dari bahan baku, peralatan, lingkungan kerja, maupun tenaga pengolah makanan.

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, higiene makanan merupakan upaya untuk menjaga kebersihan dan kesehatan individu yang berhubungan langsung dengan proses pengolahan makanan, sedangkan sanitasi makanan merupakan usaha untuk mengendalikan faktor lingkungan yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan melalui makanan.

Dalam industri perhotelan, penerapan higiene dan sanitasi menjadi standar yang harus diperhatikan khususnya pada bagian **Food and Beverage Product**. Hal ini mencakup kebersihan diri karyawan, penggunaan pakaian kerja yang sesuai, mencuci tangan sebelum melakukan pengolahan makanan, menjaga kebersihan peralatan, serta memastikan area produksi selalu dalam kondisi bersih.

Pada proses pembuatan produk pastry seperti Bread Pudding, penerapan higiene dan sanitasi meliputi pemilihan bahan baku yang berkualitas, penyimpanan bahan sesuai standar, penggunaan peralatan yang bersih, pengendalian suhu selama proses pengolahan, serta menjaga kebersihan area pastry. Hal tersebut dilakukan untuk menghasilkan produk yang aman dikonsumsi dan memiliki kualitas yang sesuai dengan standar hotel.

Selain itu, penerapan sanitasi juga berhubungan dengan cara penyimpanan dan penyajian makanan. Produk yang telah selesai diproduksi harus disimpan dan disajikan dengan memperhatikan suhu serta waktu penyimpanan agar kualitas rasa, tekstur, dan keamanan makanan tetap terjaga.

Berdasarkan penjelasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa higiene dan sanitasi makanan merupakan faktor penting dalam proses produksi makanan karena berperan dalam menjaga keamanan pangan, mempertahankan kualitas produk, serta meningkatkan kepercayaan dan kepuasan tamu terhadap pelayanan makanan di industri perhotelan.

## **2.2 Penelitian Terdahulu**

Penelitian terdahulu digunakan sebagai acuan dan bahan pendukung dalam melakukan studi kasus mengenai proses pembuatan dan penyajian Bread Pudding Dessert Breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang. Beberapa penelitian yang berkaitan dengan kualitas produk makanan, pastry, dan pelayanan makanan di industri perhotelan menunjukkan bahwa faktor proses produksi dan penyajian memiliki pengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

Penelitian yang dilakukan oleh **Fiani dan Japariato (2012)** mengenai faktor-faktor yang memengaruhi kualitas makanan menjelaskan bahwa kualitas produk makanan dapat dilihat dari beberapa aspek, yaitu warna, penampilan, porsi, aroma, rasa, tekstur, temperatur, dan tingkat kematangan. Aspek-aspek tersebut

menjadi indikator penting dalam menilai kualitas suatu produk makanan yang disajikan kepada konsumen. Penelitian ini memiliki keterkaitan dengan studi kasus Bread Pudding karena kualitas dessert juga dipengaruhi oleh karakteristik produk seperti tekstur, rasa, aroma, dan tampilan penyajian.

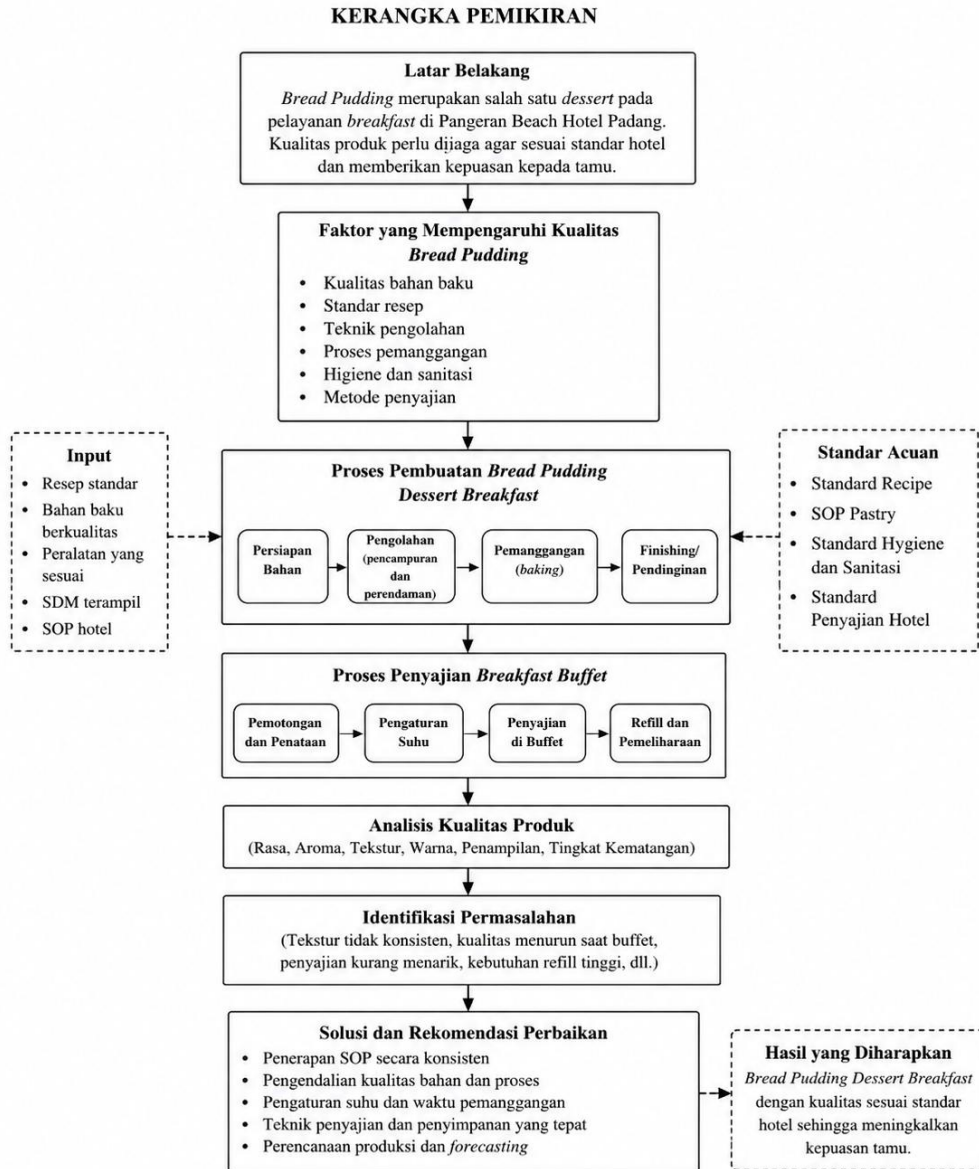
Penelitian yang dilakukan oleh **Syaifuddin (2015)** menjelaskan bahwa kualitas bahan baku memiliki pengaruh terhadap mutu produk makanan yang dihasilkan. Penggunaan bahan dengan kualitas baik serta pengolahan yang tepat akan menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih optimal. Hal ini berkaitan dengan proses pembuatan Bread Pudding yang membutuhkan bahan seperti roti, susu, telur, gula, dan bahan pendukung lainnya dengan kualitas yang sesuai agar menghasilkan tekstur dan cita rasa yang baik.

Penelitian mengenai penerapan higiene dan sanitasi pada industri makanan menunjukkan bahwa kebersihan bahan, peralatan, lingkungan kerja, serta tenaga pengolah makanan merupakan faktor penting dalam menghasilkan makanan yang aman dan berkualitas. Penerapan higiene dan sanitasi yang baik pada bagian Food and Beverage Product dapat mengurangi risiko kontaminasi serta menjaga standar keamanan pangan dalam proses produksi makanan.

Selain itu, penelitian mengenai operasional Food and Beverage Department di hotel menjelaskan bahwa keberhasilan pelayanan makanan tidak hanya dipengaruhi oleh proses pengolahan, tetapi juga oleh teknik penyajian, pengendalian kualitas, serta konsistensi produk yang diberikan kepada tamu. Hal tersebut menunjukkan bahwa proses produksi hingga penyajian memiliki hubungan yang erat dalam menciptakan kepuasan tamu.

Berdasarkan penelitian terdahulu tersebut, dapat disimpulkan bahwa kualitas produk pastry, termasuk Bread Pudding, dipengaruhi oleh beberapa faktor utama yaitu kualitas bahan baku, teknik pengolahan, penerapan standar operasional prosedur (SOP), higiene sanitasi, serta metode penyajian.

## 2.3 Kerangka Pemikiran



Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran

Sumber : SOP Pangeran Beach Hotel

## **BAB III METODE STUDI KASUS**

### **3.1 Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam studi kasus ini adalah penelitian **deskriptif kualitatif**. Penelitian deskriptif kualitatif merupakan metode penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan, menjelaskan, dan menganalisis suatu fenomena berdasarkan kondisi nyata yang terjadi di lapangan tanpa melakukan perlakuan atau manipulasi terhadap objek penelitian.

Pada penelitian ini, penulis melakukan analisis terhadap **proses pembuatan dan penyajian Bread Pudding sebagai dessert breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang**. Penelitian dilakukan dengan cara mengamati secara langsung proses kerja pada bagian **Pastry/Food and Beverage Product**, mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, teknik pemanggangan, hingga penyajian produk kepada tamu.

Pendekatan kualitatif digunakan karena penelitian ini berfokus pada pemahaman terhadap proses, kendala, serta penerapan standar operasional yang dilakukan oleh pihak hotel dalam menghasilkan produk Bread Pudding yang berkualitas. Data penelitian diperoleh melalui kegiatan observasi, wawancara dengan pihak terkait, serta dokumentasi selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI).

### **3.2 Lokasi dan Waktu PLI**

Studi kasus ini disusun berdasarkan kegiatan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) yang dilaksanakan di Pangeran Beach Hotel Padang, yang beralamat di Jalan Ir. H. Juanda No. 79, Padang, Sumatera Barat. Penulis ditempatkan pada Department Sales & Marketing sebagai Admin Sales & Marketing. Pelaksanaan PLI disesuaikan dengan kalender akademik Universitas Negeri Padang dalam jangka waktu satu semester dan juga sesuai dengan keinginan pihak industri untuk penerimaan penempatan mahasiswa magang di industrinya, PLI dilaksanakan selama 5 (lima) bulan, yaitu mulai tanggal 12 Januari 2026 sampai dengan 12 Juni 2026. Lama pelaksanaan PLI ini merupakan hasil kesepakatan pihak kampus dan pihak industri sebagai mahasiswa PLI.

*Table 1.1 Perencanaan Kegiatan PLI*

<b>No</b>	<b>Tanggal</b>	<b>Kegiatan</b>	<b>Catatan</b>
1.	12 Januari 2026	Kedatangan di Perusahaan dan Orientasi Lapangan	Tanggal dan Lama Kegiatan ini dapat berubah sesuai dengan kebijakan dari Perusahaan.
2.	12 Januari – 12 Juni 2026	Penetapan di Departemen Pastry/F&B Product	
3.	12 Januari – 12 Juni 2026	Pelaksana PLI dan Penyusunan laporan	
4.	12 Juni 2026	Kembali ke Kampus	

### **3.3 Profil Organisasi/Perusahaan**

#### **3.3.1 Sejarah Singkat Pangeran Beach Hotel**

Pangeran Beach Hotel merupakan hotel kedua yang dibangun oleh Bapak Sy. Dt. Pangeran setelah Hotel Pangeran City yang beralamat di jalan Dobi No. 3-5 Padang. Untuk lebih mengembangkan usaha yang telah ada maka didirikanlah sebuah hotel baru yang diberi nama Pangeran Beach Hotel dengan klasifikasi Hotel bintang tiga. Pangeran Beach Hotel oleh PT. Istano Pangeran adalah perluasan dari Hotel Pangeran City yang didirikan pada tanggal 17 April 1979. Perusahaan ini merupakan usaha swasta nasional pribumi dengan bentuk badan hukum Perseroan Terbatas (PT). Pada mulanya perseroan ini bernama Pangeran's dengan Akte Notaris No.42 Tanggal 26 Oktober 1979 yang dibuat oleh Ismail Umay, Notaris pengganti Abdul Kadir Usman di Padang. Pada tanggal 14 September 1982 dilakukan perubahan nama dengan Akte Notaris No.107 yang dibuat oleh Deetje Djanas, SH, Notaris di Padang sejak tanggal 24 Januari 1986 memakai nama PT. Istano Pangeran.

Dengan didirikannya Pangeran Beach Hotel yang baru, pada tanggal 21 Desember 1989 di jalan Ir. Juanda No. 79 Padang, diharapkan dapat teratasinya suatu masalah yaitu kekurangan jumlah kamar yang selama ini terjadi, hingga tidak

banyak lagi tamu kelompok (Group) /ditolak. Penolakan ini adalah untuk menghindari kondisi Full House, karena diperlukan “Reserved Rooms” untuk para pelanggan tetap.

Pangeran Beach Hotel mulai beroperasi dengan kondisi kamar 65 kamar siap huni. Pada tanggal 7 Juli 1991 jumlah kamar tersedia 105 kamar, sedangkan untuk Full Operation nya jumlah kamar akan mencapai 139 Kamar. Seiring dengan perkembangan dunia pariwisata dan kebutuhan akan kamar hotel, maka pada tahun 2006 diadakanlah penambahan kamar sehingga menjadi 176 kamar yang dibuat dengan penambahan bangunan satu tingkat ke lantai VI. Dengan penambahan kamar dan fasilitas pendukung lainnya, maka lengkaplah Pangeran Beach Hotel masuk kriteria. Klasifikasi Hotel Berbintang Empat yang resmi dikeluarkan oleh PHRI pada bulan Mei 2007. Tetapi karena makin banyaknya permintaan akan kamar, maka Pangeran Beach Hotel merubah/merenovasi Type Kamar Suite menjadi Type kamar Standart sehingga total kamar pada tahun 2018 menjadi 181 kamar.

### **3.3.2 Lokasi Pangeran Beach Hotel**

Penelitian studi kasus ini dilaksanakan di **Pangeran Beach Hotel Padang** yang beralamat di **Jl. Ir. Juanda No. 79, Kota Padang, Sumatera Barat**. Pangeran Beach Hotel Padang merupakan salah satu hotel berbintang yang memiliki berbagai fasilitas pelayanan, salah satunya adalah pelayanan makanan dan minuman melalui Departemen **Food and Beverage Product**.

Dalam pelaksanaan penelitian ini, penulis ditempatkan pada bagian **Pastry/Food and Beverage Product Department** yang memiliki tanggung jawab dalam proses pengolahan berbagai produk pastry dan dessert, termasuk pembuatan **Bread Pudding Dessert Breakfast** yang menjadi objek dalam studi kasus ini.

### 3.3.3 Fasilitas Hotel

Table 2.1 Fasilitas Hotel

No	Nama Ruangan / Fasilitas	Deskripsi	Kapasitas / Keterangan	Lokasi
1	Meeting Room	Ruang pertemuan untuk meeting, seminar, acara perusahaan, wedding dan event lainnya. Dilengkapi sound system, speaker, Wi-Fi, flipchart, proyektor, snack, candy, dan ergonomic chair.	Kapasitas bervariasi sesuai kebutuhan acara	Area meeting hotel
2	Kamar (Room)	Fasilitas akomodasi hotel dengan berbagai tipe kamar untuk kenyamanan tamu.	Total 181 kamar	Area kamar hotel
3	Mentawai Restaurant	Restoran yang melayani makanan dan minuman untuk tamu hotel. Menyediakan breakfast buffet Indonesian dan International serta pelayanan lunch dan dinner.	± 100 orang	Lantai 1
4	Sikuai Lounge Bar	Tempat bersantai yang menyediakan minuman, snack, dan fasilitas Wi-Fi.	Sesuai kapasitas ruangan	Dekat Lobby
5	Business Centre	Fasilitas untuk kegiatan bisnis seperti rapat dan kebutuhan administrasi tamu.	-	Area hotel

No	Nama Ruang / Fasilitas	Deskripsi	Kapasitas / Keterangan	Lokasi
6	Area Parkir	Area parkir untuk kendaraan tamu hotel.	Area parkir luas	Depan dan belakang hotel
7	Swimming Pool	Kolam renang dengan pemandangan pantai untuk fasilitas rekreasi tamu.	-	Area dekat restaurant
8	Laundry and Dry Cleaning Service	Pelayanan pencucian pakaian tamu dan kebutuhan laundry hotel.	Sesuai kebutuhan	Area service
9	Fitness Centre	Fasilitas olahraga dengan berbagai peralatan olahraga.	Sesuai kapasitas	Lantai 1
10	Automatic Teller Machine (ATM)	Fasilitas ATM untuk memudahkan transaksi keuangan tamu.	-	Area keluar hotel

Pangeran Beach Hotel Padang memiliki fasilitas kamar sebanyak **181 kamar** dengan beberapa tipe kamar yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan tamu. Setiap kamar dilengkapi dengan fasilitas yang menunjang kenyamanan tamu selama menginap. Adapun fasilitas kamar tersebut sebagai berikut:

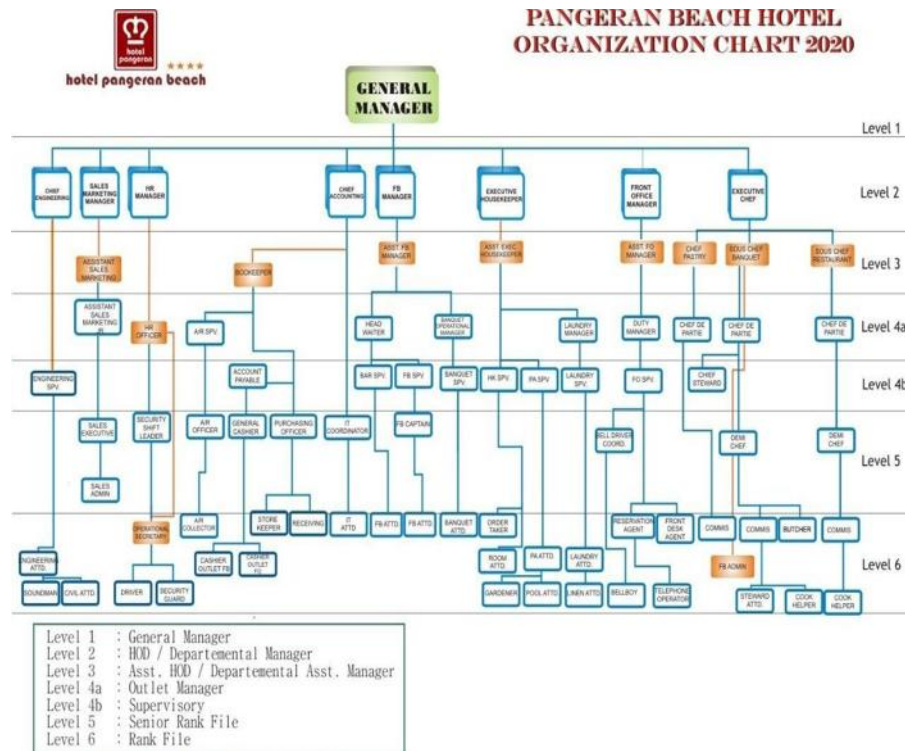
*Table 3.1 Fasilitas Kamar*

No	Tipe Kamar	Jumlah Kamar	Kapasitas
1	Superior Room	87 kamar	2 orang
2	Deluxe Room	77 kamar	2 orang
3	Junior Suite Room	10 kamar	2 orang
4	Executive Suite Room	5 kamar	2 orang
5	Pangeran Suite Room	2 kamar	2 orang

### 3.3.4 Struktur Organisasi

Untuk mendukung kelancaran operasional hotel, diperlukan dukungan suatu organisasi yang baik serta struktur organisasi yang jelas. Adapun struktur organisasi dalam sebuah hotel merupakan suatu hal yang mutlak. Seperti halnya

organisasi yang lain, Pangeran Beach Hotel juga mempunyai struktur organisasi yang memperlihatkan *job description* dari setiap *department*.



Gambar 2.1 Struktur Organisasi

Sumber : HRD Pangeran Beach Hotel

### 3.4 Subjek dan Objek Studi Kasus

Subjek dalam studi kasus ini adalah pihak-pihak yang terlibat secara langsung dalam proses pembuatan dan penyajian **Bread Pudding Dessert Breakfast** pada bagian **Pastry/Food and Beverage Product Department Pangeran Beach Hotel Padang**. Objek dalam studi kasus ini adalah **proses pembuatan dan penyajian Bread Pudding Dessert Breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang**.

### 3.5 Teknik Pengumpulan Data

#### 3.5.1 Observasi

Penulis melakukan observasi partisipasi secara langsung selama melaksanakan PLI di Departemen Pastry/F&B Product, dengan terlibat aktif dalam kegiatan mulai dari tahap persiapan bahan baku, penimbangan bahan, proses

pencampuran, perendaman roti, proses pemanggangan, hingga penyajian produk pada breakfast buffet.

### 3.5.2 Wawancara

Penulis Melakukan wawancara dengan **Chef Pastry dan staff Pastry/Food and Beverage Product Pangeran Beach Hotel Padang** untuk memperoleh informasi mengenai proses pembuatan dan penyajian **Bread Pudding Dessert Breakfast**, mulai dari persiapan bahan baku, standar resep, teknik pengolahan, penerapan higiene dan sanitasi, hingga kendala yang ditemukan selama proses produksi.

### 3.5.3 Dokumentasi

Penulis mengumpulkan dokumentasi kegiatan persiapan bahan, proses pembuatan Bread Pudding, proses penyajian pada breakfast buffet, kondisi area kerja, serta foto kegiatan selama pelaksanaan PLI sebagai bahan analisis dan lampiran laporan.

## 3.6 Teknik Analisis Data

data yang diperoleh melalui kegiatan observasi, wawancara, dan dokumentasi mengenai *analisis proses pembuatan dan penyajian Bread Pudding Dessert Breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang* kemudian dianalisis secara sistematis. Data yang dikumpulkan meliputi proses persiapan bahan baku, proses pengolahan, penerapan higiene dan sanitasi, proses penyajian, serta kendala yang ditemukan selama proses produksi.

Tahapan analisis data dilakukan dengan cara mengumpulkan seluruh informasi yang berkaitan dengan objek penelitian, kemudian mengelompokkan data berdasarkan aspek yang diteliti. Selanjutnya data tersebut dibandingkan dengan teori yang berkaitan dengan *pastry*, pengolahan makanan, kualitas produk, dan standar operasional prosedur (SOP) yang diterapkan di industri perhotelan.

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Gambaran Umum Kasus

Pelaksanaan studi kasus ini dilakukan di Pangeran *Beach* Hotel Padang, khususnya pada Departemen **Food and Beverage Product bagian Pastry** selama kegiatan Pengalaman Lapangan Industri (PLI). Studi kasus yang diangkat adalah mengenai **analisis proses pembuatan dan penyajian Bread Pudding sebagai menu Dessert Breakfast**. Pada pelaksanaan PLI, penulis ditempatkan pada bagian Pastry/F&B Product yang bertanggung jawab dalam proses produksi berbagai jenis makanan penutup, salah satunya adalah Bread Pudding yang disajikan pada breakfast buffet hotel.

Bread Pudding merupakan salah satu produk pastry yang memanfaatkan bahan dasar roti yang dikombinasikan dengan campuran susu, telur, gula, dan bahan tambahan lainnya sehingga menghasilkan makanan dengan karakteristik tekstur lembut, rasa manis, dan aroma khas hasil proses pemanggangan. Dalam operasional hotel, Bread Pudding menjadi salah satu menu dessert breakfast yang memiliki fungsi sebagai pelengkap hidangan pagi bagi tamu hotel.

Proses pembuatan Bread Pudding di Pangeran Beach Hotel dilakukan dengan memperhatikan standar operasional kerja yang berlaku pada bagian Pastry. Tahapan proses dimulai dari persiapan bahan, penimbangan bahan, proses pencampuran adonan, pemanggangan, hingga tahap penyajian pada area breakfast buffet di Mentawai Restaurant. Breakfast di Mentawai Restaurant menggunakan sistem buffet yang melayani tamu hotel setiap pagi.

Dalam proses produksi, kualitas Bread Pudding sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti kualitas bahan baku, ketepatan takaran, teknik pengolahan, suhu pemanggangan, serta cara penyajian. Oleh karena itu, diperlukan pengawasan agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang sesuai dengan standar hotel dan mampu memberikan kepuasan kepada tamu.

## **4.2 Temuan Studi Kasus**

### **4.2.1 Persiapan Bahan Baku**

Tahap awal dalam pembuatan Bread Pudding adalah mempersiapkan seluruh bahan yang diperlukan. Bahan utama yang digunakan yaitu roti, susu, telur, gula, butter, serta bahan tambahan seperti vanilla essence dan bahan pelengkap lainnya.

Pemilihan bahan menjadi faktor penting karena kualitas bahan baku akan mempengaruhi hasil akhir produk. Bahan yang digunakan harus dalam kondisi baik, segar, dan sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh hotel.

### **4.2.2 Proses Pengolahan**

Setelah bahan tersedia, dilakukan proses pengolahan dengan cara memotong roti menjadi ukuran tertentu kemudian dicampurkan dengan adonan custard yang terdiri dari campuran susu, telur, gula, dan bahan pemberi aroma.

Campuran tersebut kemudian didiamkan agar cairan dapat meresap ke dalam roti sehingga menghasilkan tekstur lembut setelah proses pemanggangan.

Tahap berikutnya adalah proses baking menggunakan oven dengan suhu dan waktu yang telah disesuaikan. Proses pemanggangan sangat menentukan tekstur dan warna Bread Pudding. Pemanggangan yang tepat menghasilkan bagian permukaan berwarna kecoklatan dengan bagian dalam yang tetap lembut.

### **4.2.3 Proses Penyajian**

Bread Pudding yang telah matang kemudian dipotong sesuai standar porsi dan ditempatkan pada area buffet breakfast. Penyajian dilakukan dengan memperhatikan kebersihan, tampilan produk, serta ketersediaan produk selama waktu breakfast berlangsung.

Penyajian yang baik tidak hanya memperhatikan rasa makanan, tetapi juga aspek visual seperti bentuk potongan, warna, garnish, dan kebersihan area penyajian.

### 4.3 Analisis Permasalahan

berdasarkan hasil observasi selama pelaksanaan PLI di Departemen Pastry Pangeran Beach Hotel Padang, terdapat beberapa permasalahan dalam proses pembuatan dan penyajian Bread Pudding Dessert Breakfast sebagai berikut:

*Table 4.1 Analisis Permasalahan*

Aspek	Kondisi Lapangan	Permasalahan	Solusi
Proses Pengolahan	Proses pembuatan Bread Pudding dilakukan mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, hingga pemanggangan sesuai standar kerja bagian Pastry.	Tekstur Bread Pudding terkadang tidak konsisten, seperti terlalu lembek atau terlalu kering akibat perbandingan bahan dan waktu pemanggangan yang kurang tepat.	Menggunakan standar resep, melakukan penimbangan bahan secara tepat, serta mengontrol suhu dan waktu pemanggangan.
Kualitas Bahan Baku	Bahan baku seperti roti, susu, telur, dan bahan lainnya dipersiapkan sebelum proses produksi.	Kualitas bahan yang kurang baik dapat mempengaruhi rasa, aroma, dan tekstur Bread Pudding.	Melakukan pengecekan bahan sebelum digunakan serta menyimpan bahan sesuai standar.
Penyajian Breakfast Buffet	Bread Pudding disajikan pada buffet breakfast di Mentawai Restaurant untuk memenuhi kebutuhan tamu hotel.	Produk yang terlalu lama berada di buffet dapat mengalami perubahan tekstur dan tampilan menjadi kurang menarik.	Melakukan refill secara berkala, menyajikan produk secara bertahap, dan menjaga tampilan makanan.

#### 4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Menurut teori kualitas makanan, terdapat beberapa faktor yang menentukan kualitas produk makanan yaitu warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur, dan tingkat kematangan. Faktor tersebut menjadi indikator penting dalam menghasilkan makanan yang berkualitas.

Pada produk Bread Pudding, warna menjadi salah satu aspek penting karena menunjukkan keberhasilan proses pemanggangan. Warna kecoklatan yang muncul pada permukaan produk terjadi akibat reaksi Maillard dan proses karamelisasi selama pemanasan. Hal ini menunjukkan bahwa suhu dan waktu pemanggangan harus dikontrol dengan baik.

Dari aspek tekstur, Bread Pudding yang berkualitas memiliki karakteristik bagian luar yang sedikit renyah dan bagian dalam yang lembut serta lembap. Tekstur tersebut dipengaruhi oleh proses perendaman roti dengan campuran custard dan teknik pemanggangan.

Selain itu, kualitas bahan baku juga berpengaruh terhadap hasil akhir produk. Penggunaan bahan dengan kualitas baik akan menghasilkan produk pastry dengan rasa, aroma, dan tekstur yang lebih optimal.

Dalam operasional pastry hotel, menjaga kualitas produk dilakukan melalui beberapa cara yaitu pemilihan bahan berkualitas, penyimpanan bahan yang sesuai, penggunaan peralatan secara tepat, serta penerapan standar resep.

#### 4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan

Berdasarkan hasil analisis permasalahan pada proses pembuatan dan penyajian **Bread Pudding Dessert Breakfast** di Pangeran Beach Hotel Padang, terdapat beberapa solusi dan rekomendasi perbaikan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk, yaitu:

##### 4.5.1 Meningkatkan Konsistensi Proses Produksi

Pada proses pembuatan Bread Pudding, perlu dilakukan penerapan **standar resep** (*standard recipe*) secara konsisten agar jumlah bahan, rasa, dan tekstur

produk tetap sama setiap produksi. Selain itu, proses penimbangan bahan dan pengaturan suhu serta waktu pemanggangan perlu diperhatikan untuk menghasilkan kualitas produk yang stabil.

#### **4.5.2 Melakukan Pengawasan Kualitas Bahan Baku**

Sebelum proses produksi dilakukan, bahan baku seperti roti, susu, telur, dan bahan pendukung lainnya perlu diperiksa kualitasnya. Penyimpanan bahan juga harus sesuai standar agar bahan tetap segar dan tidak mempengaruhi hasil akhir produk.

#### **4.5.3 Meningkatkan Sistem Penyajian Buffet**

Untuk menjaga kualitas Bread Pudding saat breakfast berlangsung, sebaiknya dilakukan sistem penyajian secara bertahap (*batch serving*) dan pengecekan produk secara berkala. Hal ini bertujuan agar makanan tetap memiliki tekstur, rasa, dan tampilan yang baik saat disajikan kepada tamu.

#### **4.5.4 Melakukan Perencanaan Produksi**

Jumlah produksi Bread Pudding perlu disesuaikan dengan perkiraan jumlah tamu yang melakukan breakfast. Dengan melakukan perkiraan kebutuhan (*forecasting*), pihak Pastry dapat menyiapkan jumlah produk yang cukup sehingga tidak terjadi kekurangan saat pelayanan berlangsung.

#### **4.5.5 Meningkatkan Evaluasi dan Kerja Sama Antar Departemen**

Evaluasi secara rutin antara bagian Pastry dan Food and Beverage Service perlu dilakukan untuk mengetahui kendala selama proses produksi maupun penyajian. Kerja sama yang baik dapat membantu menjaga kelancaran operasional dan meningkatkan kepuasan tamu hotel.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil studi kasus mengenai analisis proses pembuatan dan penyajian *Bread Pudding Dessert Breakfast* di Pangeran *Beach* Hotel Padang, dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan *Bread Pudding* pada bagian *Pastry/Food and Beverage Product* telah dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan bahan, proses pengolahan, pemanggangan, hingga penyajian pada breakfast buffet. Setiap tahapan memiliki pengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

Kualitas *Bread Pudding* dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti pemilihan bahan baku, ketepatan takaran bahan, teknik pengolahan, suhu pemanggangan, serta cara penyajian. Berdasarkan hasil pengamatan, permasalahan yang ditemukan yaitu ketidakkonsistenan tekstur produk, perubahan kualitas makanan saat berada di *buffet* terlalu lama, serta kemungkinan kekurangan produk ketika jumlah tamu meningkat.

Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk yaitu menerapkan standar resep secara konsisten, melakukan kontrol terhadap bahan baku, memperhatikan proses pemanggangan, melakukan penyajian secara bertahap, serta melakukan perencanaan produksi berdasarkan jumlah tamu. Dengan adanya perbaikan tersebut, diharapkan *Bread Pudding* yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih baik dari segi rasa, tekstur, tampilan, dan dapat meningkatkan kepuasan tamu hotel.

Secara keseluruhan, proses pembuatan dan penyajian *Bread Pudding* di Pangeran *Beach* Hotel Padang sudah berjalan dengan baik, namun tetap diperlukan evaluasi dan peningkatan kualitas secara berkelanjutan agar produk yang disajikan sesuai dengan standar *pastry* hotel.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil studi kasus yang telah dilakukan mengenai proses pembuatan dan penyajian **Bread Pudding Dessert Breakfast di Pangeran Beach Hotel Padang**, maka saran yang dapat diberikan yaitu:

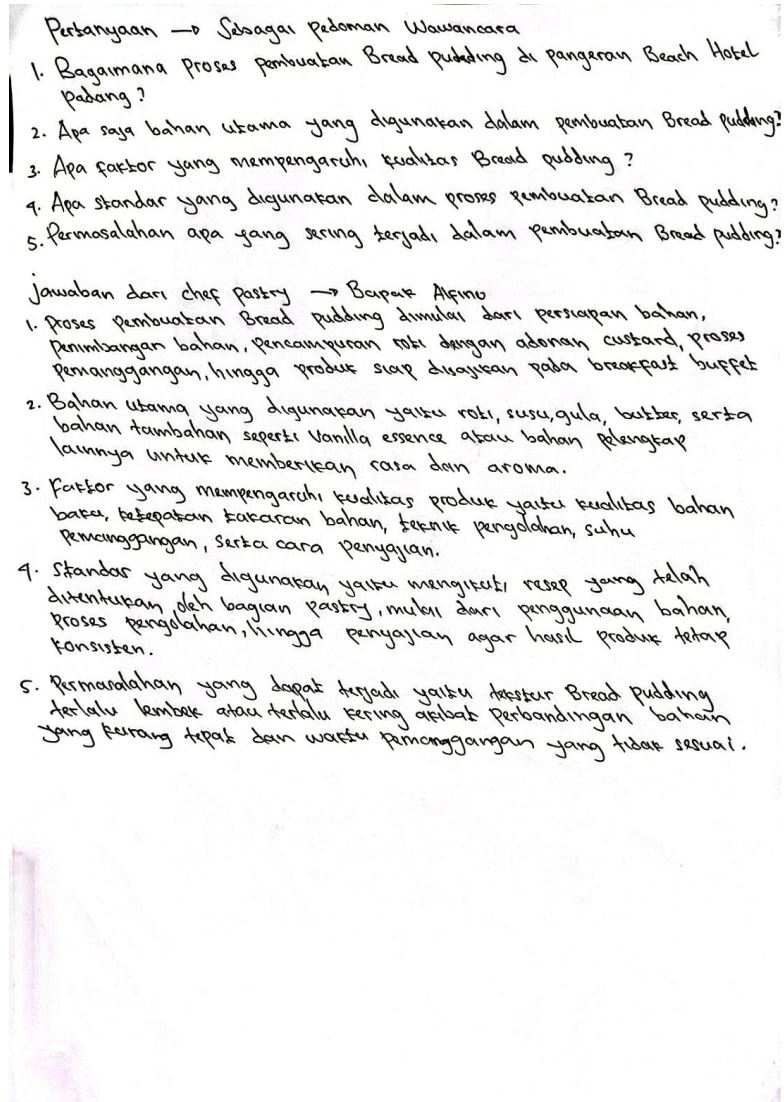
1. **Bagi Departemen Pastry/Food and Beverage Product**  
Diharapkan dapat terus mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk dengan menerapkan standar resep secara konsisten, memperhatikan ketepatan penggunaan bahan, serta melakukan pengawasan pada setiap tahapan proses produksi agar hasil Bread Pudding tetap memiliki kualitas yang baik.
2. **Meningkatkan Pengawasan Saat Penyajian Breakfast**  
Pihak hotel disarankan untuk melakukan pengecekan secara berkala pada makanan yang disajikan di buffet agar kualitas rasa, tekstur, suhu, dan tampilan makanan tetap terjaga selama pelayanan berlangsung.
3. **Melakukan Perencanaan Produksi yang Lebih Baik**  
Bagian Pastry perlu menyesuaikan jumlah produksi Bread Pudding dengan perkiraan jumlah tamu yang melakukan breakfast sehingga dapat menghindari kekurangan produk saat tingkat hunian hotel meningkat.
4. **Meningkatkan Evaluasi dan Koordinasi Antar Departemen**  
Diperlukan komunikasi yang baik antara Departemen Pastry dan Food and Beverage Service untuk memastikan proses penyajian berjalan lancar serta dapat menangani kendala yang terjadi selama operasional.
5. **Bagi Mahasiswa PLI Selanjutnya**  
Diharapkan mahasiswa yang melakukan kegiatan PLI dapat lebih aktif dalam melakukan observasi, memahami standar kerja industri, serta mengembangkan kemampuan praktik agar mampu menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan di dunia kerja.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fiani, A., & Japarianto, E. (2012). Analisa pengaruh *food quality* dan *service quality* terhadap *customer loyalty* dengan *customer satisfaction* sebagai variabel intervening pada Restoran Kampoeng Kidz. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.
- Gisslen, W. (2017). *Professional baking* (7th ed.). John Wiley & Sons.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Higiene sanitasi jasaboga*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pangeran Beach Hotel Padang. (2026). *Dokumentasi dan data operasional Departemen Food and Beverage Product*. Pangeran Beach Hotel.
- Soekresno, & Pendi, I. N. R. (2017). *Petunjuk praktek pramusaji food & beverage service*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen penyelenggaraan hotel: Manajemen hotel*. Alfabeta.
- Syaifuddin. (2015). Pengaruh kualitas bahan baku terhadap mutu produk makanan. *Jurnal Ilmu Pangan*.
- U.S. Wheat Associates. (2018). *Bread and pastry production handbook*. U.S. Wheat Associates.
- Universitas Negeri Padang. (2026). *Pedoman penulisan laporan studi kasus pengalaman lapangan industri (PLI)*. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Pedoman Wawancara



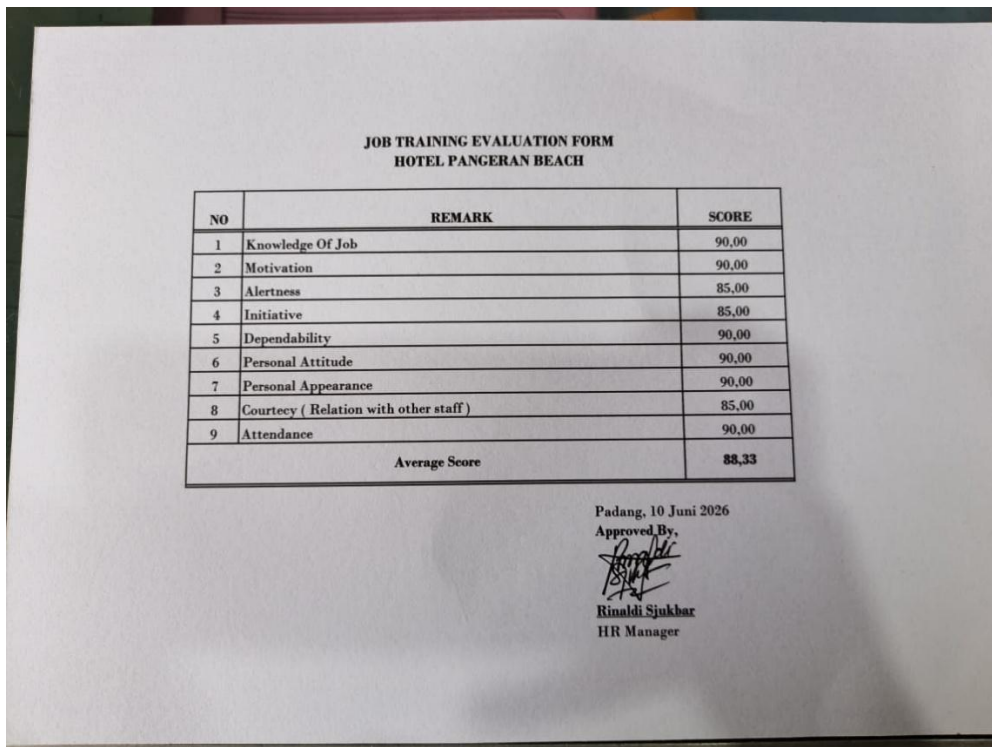
*Lampiran 2 Hasil Observasi*



*Lampiran 3 Dokumentasi PLI*



*Lampiran 4 Surat Keterangan/Sertifikat PLI*



## Lampiran 5 Surat Pengantar PLI



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI**

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171  
E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id.



Nomor : 249b/UN35.1.7.8/PP/2025  
Lamp. : 1 lembar  
Hal : Magang Berdampak  
Mahasiswa FPP UNP

Padang, 17 Desember 2025

Kepada Yth : Pimpinan Pangeran Beach Hotel Padang  
Di Tempat

Dengan hormat,

Kami mengucapkan terima kasih atas persetujuan Pimpinan Pangeran Beach Hotel Padang untuk menerima mahasiswa kami melaksanakan program Magang Berdampak periode 15 Januari – 15 Juni 2026. Selanjutnya, kami konfirmasikan mahasiswa yang akan datang melaksanakan kegiatan dimaksud yaitu :

No.	Nama	NIM	Program Studi	Departemen	Dosen Pembimbing
1.	Yessa Esaura Sari	24135237	Manajemen Perhotelan	F&B SERVICE	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
2.	Robhil vande rifo	24135093	Manajemen Perhotelan	F&B PRODUCT	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
3.	Sandi Budiman	24135233	Manajemen Perhotelan	FRONT OFFICE	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
4.	Marsha Rahmadani	24135221	Manajemen Perhotelan	FRONT OFFICE	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
5.	Vauziah Mulyani	24135203	Manajemen Perhotelan	F&B PRODUCT	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
6.	Rina Gunawan	24135130	Manajemen Perhotelan	SALES AND MARKETING	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si
7.	Vina Olivia	24135040	Manajemen Perhotelan	ENGINEERING ADMIN	Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

Selanjutnya kami mohon agar supervisor mahasiswa tersebut dapat memberikan penilaian setelah kegiatan Magang Berdampak mahasiswa berakhir dengan menggunakan format penilaian terlampir. Demikianlah surat ini dibuat, atas perhatian, bantuan, dan kerjasama Saudara kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,  
Kepala/Koordinator Unit Hubungan Industri  
FPP-UNP



**Visha Mansvera Pratama, M.Pd.**  
NIP. 199502132022032020

## Lampiran 6 Logbook

**LOGBOOK KEGIATAN HARIAN**  
**PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI**  
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN, DEPARTEMEN**  
**PARIWISATA**

**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**

**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

Nama : VAUZIAH MULYANI  
NIM : 24135203  
Tempat PLI : HOTEL PANGERAN BEACH PADANG  
Waktu PLI : 12 JANUARI – 12 JUNI  
Chef Pastry : ALFINO  
Departemen : PASTRY/F&B PRODUCT

No	Tanggal	Waktu	$\Sigma$ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	12-Jan-26	07.00-15.00	8	Interview dan Showing Hotel	Kerja
2	13-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
3	14-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
4	15-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
5	16-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
6	17-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
7	18-Jan-26	07.00-15.00	8		Libur
8	19-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
9	20-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja

10	21-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
11	22-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
12	23-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
13	24-Jan-26				Libur
14	25-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
15	26-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
16	27-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
17	28-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
18	29-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
19	30-Jan-26				Libur
20	31-Jan-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
21	Total Jumlah Jam			Jumlah hari kerja	16
				Jumlah Hari Libur	3

Mengetahui,  
Chef Pastry



Alfino

Padang, 6 Juni 2026  
Mahasiswa,



Vauziah Mulyani  
Nim : 24135203

**LOGBOOK KEGIATAN HARIAN**  
**PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI**  
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN, DEPARTEMEN**  
**PARIWISATA**  
**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

Nama : VAUZIAH MULYANI  
NIM : 24135203  
Tempat PLI : HOTEL PANGERAN BEACH PADANG  
Waktu PLI : 12 JANUARI – 12 JUNI  
Chef Pastry : ALFINO  
Departemen : PASTRY/F&B PRODUCT

No	Tanggal	Waktu	$\Sigma$ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	01-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
2	02-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
3	03-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
4	04-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
5	05-Feb-26				Libur
6	06-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
7	07-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Prepare Event	Kerja
8	08-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
9	09-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja

10	10-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
11	11-Feb-26				Libur
12	12-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
13	13-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Manis	Kerja
14	14-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
15	15-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
16	16-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
17	17-Feb-26				Libur
18	18-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
19	19-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
20	20-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Puding	Kerja
21	21-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
22	22-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
23	23-Feb-26				Libur
24	24-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
25	25-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
26	26-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja

27	27-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
28	28-Feb-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
29	Total Jumlah Jam			Jumlah hari kerja	24
				Jumlah Hari Libur	8

Mengetahui,  
Chef Pastry



Alfino

Padang, 6 Juni 2026  
Mahasiswa,



Vauziah Mulyani  
Nim : 24135203

**LOGBOOK KEGIATAN HARIAN**  
**PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI**  
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN, DEPARTEMEN**  
**PARIWISATA**  
**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

Nama : VAUZIAH MULYANI  
NIM : 24135203  
Tempat PLI : HOTEL PANGERAN BEACH PADANG  
Waktu PLI : 12 JANUARI – 12 JUNI  
Chef Pastry : ALFINO  
Departemen : PASTRY/F&B PRODUCT

No	Tanggal	Waktu	$\Sigma$ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	01-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
2	02-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Puding	Kerja
3	03-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
4	04-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
5	05-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
6	06-Mar-26				Libur
7	07-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Prepare Event	Kerja
8	08-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja

9	09-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
10	10-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
11	11-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Libur
12	12-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
13	13-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Manis	Kerja
14	14-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
15	15-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
16	16-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
17	17-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
18	18-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
19	19-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
20	20-Mar-26				Libur Lebaran
21	21-Mar-26				
22	22-Mar-26				
23	23-Mar-26				
24	24-Mar-26				
25	25-Mar-26				
26	26-Mar-26				
27	27-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
28	28-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja

29	29-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
30	30-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
31	31-Mar-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
32	Total Jumlah Jam			Jumlah hari kerja	24
				Jumlah Hari Libur	8

Mengetahui,  
Chef Pastry



Alfino

Padang, 6 Juni 2026  
Mahasiswa,



Vauziah Mulyani  
Nim : 24135203

**LOGBOOK KEGIATAN HARIAN**  
**PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI**  
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN, DEPARTEMEN**  
**PARIWISATA**  
**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

Nama : VAUZIAH MULYANI  
NIM : 24135203  
Tempat PLI : HOTEL PANGERAN BEACH PADANG  
Waktu PLI : 12 JANUARI – 12 JUNI  
Chef Pastry : ALFINO  
Departemen : PASTRY/F&B PRODUCT

No	Tanggal	Waktu	$\Sigma$ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	01-April-26				Libur
2	02-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Bread Puding	Kerja
3	03-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
4	04-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
5	05-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Puding	Kerja
6	06-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
7	07-April-26				Libur
8	08-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
9	09-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Puding	Kerja

10	10-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
11	11-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
12	12-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Bread Puding	Kerja
13	13-April-26				Libur
14	14-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Puding	Kerja
15	15-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
16	16-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Bread Puding	Kerja
17	17-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
18	18-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake	Kerja
19	19-April-26				Libur
20	20-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Puding	Kerja
21	21-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake	Kerja
22	22-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
23	23-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
24	24-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Bread Puding	Kerja

25	25-April-26				Libur
26	26-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Puding	Kerja
27	27-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
28	28-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
29	29-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Bread Puding	Kerja
30	30-April-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast	Kerja
31	Total Jumlah Jam			Jumlah hari kerja	25
				Jumlah Hari Libur	5

Mengetahui,  
Chef Pastry



Alfino

Padang, 6 Juni 2026  
Mahasiswa,



Vauziah Mulyani  
Nim : 24135203

**LOGBOOK KEGIATAN HARIAN**  
**PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI**  
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN, DEPARTEMEN**  
**PARIWISATA**  
**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

Nama : VAUZIAH MULYANI  
NIM : 24135203  
Tempat PLI : HOTEL PANGERAN BEACH PADANG  
Waktu PLI : 12 JANUARI – 12 JUNI  
Chef Pastry : ALFINO  
Departemen : PASTRY/F&B PRODUCT

No	Tanggal	Waktu	$\Sigma$ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	01-Mei-26				Libur
2	02-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
3	03-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
4	04-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
5	05-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja

6	06-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
7	07-Mei-26				Libur
8	08-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
9	09-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
10	10-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
11	11-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
12	12-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
13	13-Mei-26				Libur
14	14-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
15	15-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast,	Kerja

				Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	
16	16-Mei-26	07.00-15.00	8	Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
17	17-Mei-26	07.00-15.00	8	Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
18	18-Mei-26	07.00-15.00	8	Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
19	19-Mei-26				Libur
20	20-Mei-26	07.00-15.00	8	Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
21	21-Mei-26	07.00-15.00	8	Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
22	22-Mei-26	07.00-15.00	8	Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
23	23-Mei-26	07.00-15.00	8	Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja

24	24-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
25	25-Mei-26				Libur
26	26-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
27	27-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
28	28-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
29	29-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
30	30-Mei-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
31	31-Mei-26				Libur
32	Total Jumlah Jam			Jumlah hari kerja	26
				Jumlah Hari Libur	6

Mengetahui,  
Chef Pastry



Alfino

Padang, 6 Juni 2026  
Mahasiswa,



Vauziah Mulyani  
Nim : 24135203

**LOGBOOK KEGIATAN HARIAN**  
**PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI**  
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN, DEPARTEMEN**  
**PARIWISATA**  
**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

Nama : VAUZIAH MULYANI  
 NIM : 24135203  
 Tempat PLI : HOTEL PANGERAN BEACH PADANG  
 Waktu PLI : 12 JANUARI – 12 JUNI  
 Chef Pastry : ALFINO  
 Departemen : PASTRY/F&B PRODUCT

No	Tanggal	Waktu	$\Sigma$ Jam	Kegiatan	Keterangan
1	01-Juni-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
2	02-Juni-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
3	03-Juni-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai,	Kerja
4	04-Juni-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja

5	05-Juni-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai,	Kerja
6	06-Juni-26				Libur
7	07-Juni-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
8	08-Juni-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
9	09-Juni-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
10	10-Juni-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
11	11-Juni-26	07.00-15.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai	Kerja
12	12-Juni-26	07.00-20.00	8	Incars ke Restoran, Merefill Makanan, Membuat Lupis, Closing ke Restoran, Prepare Breakfast, Membuat Cake, Garnish Donat dan Garnish Cake, Mengantarkan Jualan ke Pandan Pull dan Sikuai, Prepare Event	Kerja
13	Total Jumlah Jam			Jumlah hari kerja	15
				Jumlah Hari Libur	1

Mengetahui,  
Chef Pastry



Alfino

Padang, 6 Juni 2026  
Mahasiswa



Vauziah Mulyani  
Nim : 24135203

**Lampiran 7 Lembaran Konsultasi Supervisor Industri**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**  
**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**  
**UNIT HUBUNGAN INDUSTRI**  
 Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171  
 E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id



**LEMBARAN KONSULTASI SUPERVISOR INDUSTRI**

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Vauziah Mulyani  
 Unit Kegiatan Praktek : Pastry  
 Nama Perusahaan/Industri : Pangeran Beach Hotel Padang  
 Jadwal Kegiatan :  
 Nama Supervisor (Penilai) : Alfino  
 Jabatan Supervisor di Perusahaan : Chef Pastry

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	Sabtu 21-01-2026	Kurang Teori dalam Menimbang bahan	Lebih teori lagi dan lebih Praktekan lagi dalam Menimbang bahan.	
2.	Rabu 11-02-2026	Kurang Memahami Nama-nama bahan	Lebih di Pelajari tentang Nama-nama bahan ada di Pastry	

Chef Pastry

(Alfino)

**Lampiran 8 Lembaran Konsultasi Dengan Dosen Pembimbing**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI**

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171  
E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id



**CATATAN KONSULTASI DENGAN DOSEN PEMBIMBING**

Nama Mahasiswa : Vauziah Mulyani  
Jurusan/Nim : D4 Manajemen Perhotelan  
Nama Perusahaan/Industri : Pangeran Beach Hotel Padang

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	Jumat / 26-06-2026	Sistematika penulisan laporan	Perbaiki pengurutan spasi, huruf kapital dan konsistensi penulisan laporan. Sesuaikan dengan buku Pandeman	
2.	Senin / 27-06-2026	mengenai laporan pli yang diubah menjadi study kasus	mengikuti acuan sesuai format study kasus yang dibagikan	
3.	Selasa / 30-06-2026	Penyesuaian hasil study kasus dan ace laporan/ study kasus	Perbaiki format label dan daftar lampiran	

Diketahui Oleh:

Dosen Pembimbing

(Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si)