

LAPORAN STUDI KASUS

PERANAN *PASTRY SECTION* DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK

***FOOD AND BEVERAGE* DI ASTON NAGOYA CITY HOTEL**

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



Oleh:

Marsya Putri Atari / 24135080

Dosen Pembimbing : Dr.Retnaningtyas Susanti.S.Ant.,M.Sc.

Head Of Department : Jufry Jenry Rembet

PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN

DEPARTEMEN PARIWISATA

FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2026

LEMBAR PENGESAHAN FAKULTAS

**Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan Magang
Berdampak**

FPP-UNP

Semester Juli – Desember 2026

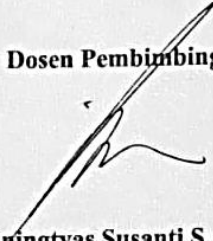
Oleh

**Marsya Putri Atari
NIM: 24135080**

**Program Studi D4 Manjaemen Perhotelan
Departemen Pariwisata**

Diperiksa dan Disahkan oleh:

Dosen Pembimbing



Dr. Retnaningtyas Susanti, S.Ant., M.Sc.
NIP. 198505252022032002

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



Vischa Mansvera Pratama, M.Pd.
NIP. 199502132022032020

LEMBAR PENGESAHAN INDUSTRI

Laporan ini Disampaikan untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan
Pengalaman Lapangan Industri (PLI)

Oleh:

Marsya Putri Atari

NIM: 24135080

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Departemen Pariwisata

Diperiksa dan disahkan Oleh:

Pembimbing dari Industri

20-07-2026


ASTON
NAGOYA

Jufry Jentry
CITY HOTEL
Head Chef



Kireina
Human Resource Supervisor

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 Magang Berdampak I yang dilaksanakan di Aston Nagoya City Hotel. Laporan ini diselesaikan untuk memenuhi sebagai persyaratan pelaksanaan Magang Berdampak I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang semester Januari-Juli 2026. Selama proses pelaksanaan Magang Bersertifikat II berlangsung dan selesainya penyusunan 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, S.ST.Par, M.Si.Par, CHE., selaku Ketua Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
4. Ibu Vischa Mansyera Pratama, M.Pd selaku Kepala Unit Hubungan Industri Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Rahmi Fadilah, M.Pd., selaku Koordinator pengalaman Lapangan Industri I Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
6. Ibu Dr.Retnaningtyas Susanti.S.Ant.,M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah membantu dalam proses pembuatan laporan ini.
7. Bapak Yanuwar dedy.s selaku General Manager Aston Nagoya City Hotel

8. Bapak Budi Iman Santoso selaku Operational Manager Aston Nagoya City Hotel.
9. Ibu Leha Andriyani selaku Human Resource Manager Aston Nagoya City Hotel.
10. Bapak Jufry Jenry Rembet Selaku Head Chef Aston Nagoya City Hotel.
11. Seluruh staf dan tim Food and Beverage Department Aston Nagoya City Hotel yang telah membantu dan bekerja sama selama pelaksanaan PLI.
12. Orang tua, keluarga, dan teman-teman yang selalu memberikan dukungan moral maupun material.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, baik dari segi isi maupun penulisan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca agar laporan ini dapat menjadi lebih baik. Akhir kata, penulis berharap laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya bagi mahasiswa Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Batam, 05 Juli 2026

Marsya Putri Atari

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN FAKULTAS	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN INDUSTRI.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
ABSTRAK	xi
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Studi Kasus.....	4
1.5 Manfaat Studi Kasus.....	4
BAB 2	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Food and Beverage Department	6
2.1.2 Food and Beverage Product.....	6
2.1.3 Pastry Section	7
2.1.4 Kualitas Produk Food and Beverage	7
1. Rasa (<i>Taste</i>)	8
2. Aroma	8
3. Tekstur	8
4. Penampilan (<i>Appearance</i>)	9
5. Konsistensi	9
6. Kebersihan dan Keamanan Produk	9
2.1.5 Standar Operasional Prosedur (SOP) di Dapur Hotel	9
2.2 Penelitian Terdahulu.....	10
2.3 Kerangka Pemikiran	11
.....	11
BAB 3	13

METODE STUDI KASUS.....	13
3.1 Jenis Penelitian	13
3.2 Lokasi dan Waktu PLI.....	13
3.2 Profil Organisasi/Perusahaan	13
2.Struktur organisasi	18
Struktur Organisasi Food And Beverage Product	19
3. Jumlah Staff dan Pembagian Shift Kerja.....	20
3.6 Subjek dan Objek Studi Kasus	21
3.7 Teknik Pengumpulan Data (Observasi, Wawancara, Dokumentasi)	21
1. Observasi	21
2. Wawancara	22
3. Dokumentasi	22
3.6 Teknik Analisis Data	23
1. Reduksi Data	23
2. Penyajian Data.....	23
3. Penarikan Kesimpulan.....	23
BAB 4.....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Gambaran Umum Kasus.....	24
4.2 Temuan Studi Kasus	25
1. Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk.....	25
2. Kendala dan Solusi dalam Menjaga Kualitas Produk	25
a. Proses Produksi yang Membutuhkan Waktu dan Ketelitian	25
b. Koordinasi antar Staff Pastry Section.....	26
c. Optimalisasi Penggunaan Peralatan dan Bahan Baku	26
4.3 Analisis Permasalahan.....	28
1) Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk	28
2) Kendala dalam Menjaga Kualitas Produk.....	28
a. Proses Produksi yang Memerlukan Ketelitian Tinggi	28
b. Koordinasi antar Staff dan Antarshift.....	29
c. Kualitas Bahan Baku dan Penggunaan Alat	29
3) Optimalisasi Peranan <i>Pastry Section</i>	29
4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu	29
a. Proses Produksi yang Menentukan Kualitas Produk	29

b. Koordinasi Antarstaff dalam Menjaga Mutu Produk	30
c. Pengawasan Bahan Baku dan Peralatan	30
4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan.....	30
BAB 5	32
KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA.....	34

Daftar Lampiran

LAMPIRAN	36
Lampiran 3.....	44
Pedoman Dokumentasi	44
Lampiran 4.....	45
Hasil Dokumentasi Kegiatan Magang.....	45
Lampiran 5.....	48
SURAT KETERANGAN PLI.....	48
Lampiran 6.....	49
Logbook Kegiatan Harian	49
Lampiran 7.....	74
Lembar Konsultasi Dengan Dosen Pembimbing PLI.....	74
Lampiran 8.....	75
Lembar Konsultasi Dengan Supervisor Industri	75
Lampiran 9 Data Pendukung dan Lainnya	76
A.Lembar Penilaian Supervisor.....	77
B.Lembar Penilaian Dosen Pembimbing	81
C.Sertifikat.....	84

Daftar Gambar

<i>Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....</i>	<i>10</i>
<i>Gambar 3. 1 Brand Archipelago</i>	<i>14</i>
<i>Gambar 3. 2 Aston Nagoya City Hotel.....</i>	<i>15</i>
<i>Gambar 3. 3 Shiso Restaurant.....</i>	<i>18</i>
<i>Gambar 3.4 Struktur Organisasi.....</i>	<i>19</i>

Daftar Tabel

<i>Tabel 3. 1 Jadwal Pelaksanaan PLI di Aston Nagoya City Hotel.....</i>	<i>13</i>
<i>Tabel 3. 2 Type Room Facilities</i>	<i>16</i>
<i>Tabel 3. 3 Fasilitas Meeting Room.....</i>	<i>17</i>
<i>Tabel 4. 1 Standar Kualitas Produk Pastry Berdasarkan Indikator Mutu.....</i>	<i>27</i>
<i>Tabel 4. 2 Temuan Permasalahan di Pastry Section dan Dampaknya terhadap Kualitas Produk</i>	<i>27</i>

ABSTRAK

Pastry Section merupakan bagian dari Food and Beverage Product yang berperan dalam menghasilkan produk bakery dan pastry berkualitas untuk menunjang kepuasan tamu hotel. Kualitas produk dipengaruhi oleh penerapan Standard Operating Procedure (SOP), kualitas bahan baku, ketelitian proses produksi, serta koordinasi antarstaf. Berdasarkan hasil observasi selama Pengalaman Lapangan Industri (PLI) di Aston Nagoya City Hotel, masih ditemukan beberapa kendala, seperti keterbatasan tenaga kerja saat jam operasional sibuk, variasi kualitas bahan baku dari pemasok, dan belum optimalnya konsistensi penerapan SOP. Studi kasus ini bertujuan mendeskripsikan peranan Pastry Section dalam meningkatkan kualitas produk Food and Beverage, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, serta memberikan rekomendasi perbaikan.

Metode yang digunakan dalam studi kasus ini adalah metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus tunggal. Data diperoleh melalui observasi, wawancara dengan Head Chef, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil studi kasus menunjukkan bahwa Pastry Section berperan penting dalam menjaga kualitas produk melalui penerapan standard recipe, pengendalian mutu bahan baku, pelaksanaan SOP, dan koordinasi kerja sehingga kualitas produk tetap terjaga. Kendala utama meliputi keterbatasan tenaga kerja, variasi kualitas bahan baku, dan konsistensi penerapan SOP. Upaya perbaikan dilakukan melalui peningkatan koordinasi antarstaf, pengawasan kualitas bahan baku, serta penguatan penerapan SOP. Studi kasus ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi hotel serta referensi bagi mahasiswa Manajemen Perhotelan.

Kata kunci: *Pastry Section, kualitas produk, Food and Beverage, SOP, hotel.*

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.

Food and Beverage Department merupakan salah satu departemen operasional yang memiliki kontribusi besar terhadap pendapatan hotel sekaligus berperan dalam membangun citra perusahaan. Departemen ini bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi standar kualitas, keamanan pangan, cita rasa, serta penyajian yang menarik. *Food and Beverage Department* terbagi menjadi dua bagian utama, yaitu *Food and Beverage Service* yang bertugas memberikan pelayanan kepada tamu, dan *Food and Beverage Product (Kitchen)* yang bertanggung jawab terhadap proses pengolahan makanan dan minuman sebelum disajikan kepada tamu. Kedua bagian tersebut harus bekerja secara terpadu agar pelayanan yang diberikan kepada tamu dapat berlangsung secara optimal. (Gisslen, W. 2021).

Salah satu bagian yang memiliki peranan penting dalam *Food and Beverage Product* adalah *Pastry Section*. *Pastry Section* merupakan unit kerja yang bertanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis roti (*bread*), kue (*cake*), *pastry*, *dessert*, *cookies*, serta produk penutup lainnya yang disajikan kepada tamu melalui berbagai outlet hotel, seperti restoran, *breakfast buffet*, *room service*, *banquet*, maupun berbagai kegiatan khusus yang diselenggarakan oleh hotel. Produk yang dihasilkan oleh *Pastry Section* menjadi salah satu unsur yang dapat memberikan kesan pertama maupun kesan akhir kepada tamu karena hampir setiap aktivitas pelayanan makanan di hotel melibatkan produk pastry, baik pada sarapan pagi, *coffee break*, acara pertemuan, maupun jamuan makan. (Soekresno, & Pendit, N. S.2013)

Berbeda dengan bagian dapur lainnya, proses produksi pada *Pastry Section* menuntut tingkat ketelitian yang tinggi. Seluruh tahapan produksi harus dilakukan sesuai dengan standar resep (*standard recipe*), standar operasional prosedur (*Standard Operating Procedure/SOP*), serta memperhatikan aspek kebersihan dan keamanan pangan. Kesalahan kecil dalam penimbangan bahan, suhu pemanggangan, waktu fermentasi, maupun teknik pengolahan dapat memengaruhi tekstur, rasa, aroma, warna, dan tampilan produk yang dihasilkan. Oleh karena

itu, kemampuan sumber daya manusia, kualitas bahan baku, serta konsistensi dalam menjalankan SOP menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas produk pastry.

Kualitas produk makanan dan minuman merupakan salah satu indikator yang menentukan tingkat kepuasan tamu terhadap pelayanan hotel. Produk yang memiliki rasa yang baik, tampilan yang menarik, tekstur yang sesuai, serta disajikan secara higienis akan memberikan pengalaman positif bagi tamu. Sebaliknya, apabila kualitas produk tidak konsisten, hal tersebut dapat menimbulkan keluhan tamu, menurunkan tingkat kepuasan, bahkan memengaruhi citra hotel secara keseluruhan. Oleh sebab itu, setiap hotel perlu melakukan pengendalian mutu (*quality control*) secara berkelanjutan terhadap seluruh produk yang dihasilkan, termasuk produk *pastry* dan *bakery*.

Aston Nagoya City Hotel merupakan salah satu hotel berbintang empat yang berada di bawah pengelolaan Archipelago International dan berlokasi di kawasan Nagoya, Kota Batam. Sebagai hotel yang melayani wisatawan domestik maupun mancanegara serta tamu bisnis, Aston Nagoya City Hotel memiliki tingkat aktivitas operasional yang tinggi, khususnya pada Departemen *Food and Beverage*. *Pastry Section* di hotel ini memproduksi berbagai jenis roti, *danish pastry*, *croissant*, aneka *cake*, *dessert*, *tart*, *cookies*, serta berbagai produk lainnya yang disajikan setiap hari untuk memenuhi kebutuhan *breakfast buffet*, restoran, *banquet*, *room service*, maupun berbagai kegiatan hotel lainnya.

Berdasarkan hasil observasi selama melaksanakan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) selama enam bulan di Aston Nagoya City Hotel, penulis menemukan bahwa *Pastry Section* memiliki peranan yang sangat penting dalam menjaga kualitas produk *Food and Beverage*. Namun demikian, dalam pelaksanaan operasional masih ditemukan beberapa kendala yang berpotensi memengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Kendala tersebut antara lain keterbatasan jumlah tenaga kerja pada waktu-waktu tertentu, tingginya volume produksi ketika tingkat hunian hotel meningkat, perlunya menjaga konsistensi kualitas produk pada setiap proses produksi, serta pentingnya pengawasan terhadap kualitas bahan baku yang diterima dari pemasok. Selain itu, seluruh staf dituntut untuk tetap menerapkan SOP secara konsisten agar standar kualitas yang telah ditetapkan oleh hotel dapat

teramati berkaitan erat dengan beberapa faktor operasional, di antaranya keterbatasan jumlah tenaga kerja pada saat jam operasional sibuk (*peak hour*) yang menyebabkan satu staf harus menangani beberapa tahapan produksi sekaligus, variasi kualitas bahan baku yang diterima dari pemasok yang memengaruhi hasil akhir produk, belum kuatnya penerapan standar operasional prosedur (SOP) secara konsisten oleh seluruh staf pada setiap shift, serta masih terbatasnya frekuensi inovasi produk pastry secara berkala sehingga daya tarik produk bagi tamu berpotensi menurun dalam jangka panjang. (Desmafianti, G., & Fauzzia, W. 202)

Berdasarkan permasalahan tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat topik mengenai peranan *pastry section* dalam meningkatkan kualitas produk *food and beverage* di Aston Nagoya City Hotel sebagai bahan studi kasus dalam laporan Pengalaman Lapangan Industri (PLI). Studi kasus ini diharapkan dapat memberikan gambaran nyata mengenai praktik operasional *pastry section* di industri perhotelan, serta memberikan rekomendasi yang dapat

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan Hasil Pengamatan Awal dengan Head chef, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah yang berkaitan dengan peranan *pastry section* dalam meningkatkan kualitas produk *food and beverage* di Aston Nagoya City Hotel, antara lain:

1. Belum optimalnya konsistensi kualitas produk *pastry* dan *bakery* yang dihasilkan pada setiap shift kerja.
2. Terbatasnya jumlah tenaga kerja di *pastry section* pada saat jam operasional sibuk (*peak hour*).
3. Adanya variasi kualitas bahan baku yang diterima dari pemasok (*supplier*) yang dapat memengaruhi hasil akhir produk.
4. Perlunya penguatan penerapan standar operasional prosedur (SOP) secara konsisten dalam proses produksi *pastry*.
5. Kurangnya inovasi produk *pastry* secara berkala untuk menjaga daya tarik bagi tamu.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka rumusan masalah dalam studi kasus ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana peranan *pastry section* dalam meningkatkan kualitas produk *food and beverage* di Aston Nagoya City Hotel?
2. Apa saja faktor yang menjadi kendala dalam menjaga kualitas produk di *pastry section* Aston Nagoya City Hotel?
3. Bagaimana solusi atau rekomendasi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas produk *pastry* di Aston Nagoya City Hotel?

1.4 Tujuan Studi Kasus

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari studi kasus ini adalah:

1. Mendeskripsikan peranan *pastry section* dalam meningkatkan kualitas produk food and beverage di Aston Nagoya City Hotel.
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi kendala dalam menjaga kualitas produk di *pastry section* Aston Nagoya City Hotel
3. Merumuskan solusi atau rekomendasi perbaikan guna meningkatkan kualitas produk *pastry* di Aston Nagoya City Hotel.

1.5 Manfaat Studi Kasus

Studi kasus ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktis, sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, studi kasus ini diharapkan dapat memperkaya kajian ilmu manajemen perhotelan, khususnya dalam bidang manajemen tata boga dan pengelolaan kualitas produk *food and beverage* di *pastry section*, serta dapat menjadi referensi bagi penelitian atau studi kasus selanjutnya dengan topik yang sejenis.

2. Manfaat Praktis

- 1) Bagi penulis, sebagai sarana untuk menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik nyata di industri perhotelan, serta menambah pengalaman dan keterampilan di bidang *pastry and bakery*.
- 2) Bagi Aston Nagoya City Hotel, sebagai bahan masukan dan evaluasi dalam upaya meningkatkan kualitas produk *pastry section* guna mendukung kepuasan tamu secara keseluruhan.
- 3) Bagi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Universitas Negeri Padang, sebagai bahan referensi dan dokumentasi pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) mahasiswa di industri perhotelan.
- 4) Bagi pembaca, sebagai sumber informasi dan referensi mengenai peranan *pastry section* dalam industri perhotelan.

BAB 2

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Food and Beverage Department

Menurut Soekresno dan Pendit (2013) "Food and Beverage Department merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional".

Menurut Rachman Arief (2010) "Food & Beverage merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar restaurant, makanan karyawan dan sebagainya".

Sedangkan menurut Ruffino dan Bartono (2012) "Dapur atau kitchen di suatu hotel adalah sentra produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restaurant yang ada di dalam hotel, ataupun kegiatan lain seperti catering di luar hotel dengan makanan yang dibuat dan diproduksi dari hotel".

2.1.2 Food and Beverage Product

Food and Beverage Product merupakan bagian dari *Food and Beverage Department* yang bertanggung jawab terhadap seluruh proses produksi makanan dan minuman di hotel. Bagian ini meliputi perencanaan menu, pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan, pengawasan kualitas produk, hingga penyajian makanan sebelum diserahkan kepada bagian pelayanan.

Di dalam *Food and Beverage Product* terdapat beberapa bagian yang memiliki fungsi berbeda sesuai jenis makanan yang diproduksi, antara lain *Main Kitchen*, *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen*, *Butcher*, dan *Pastry Section*. Setiap bagian memiliki tanggung jawab masing-masing,

namun tetap bekerja secara terintegrasi untuk menghasilkan produk makanan yang sesuai dengan standar hotel.

Keberhasilan *Food and Beverage Product* sangat dipengaruhi oleh kualitas sumber daya manusia, penggunaan bahan baku yang baik, penerapan *standard recipe*, pengendalian mutu (*quality control*), serta pelaksanaan *Standard Operating Procedure* (SOP) secara konsisten. Seluruh proses tersebut bertujuan untuk menghasilkan produk yang aman dikonsumsi, memiliki cita rasa yang baik, tampilan yang menarik, serta kualitas yang konsisten pada setiap penyajian. (Firmansyah, A. (2023).

2.1.3 Pastry Section

Pastry section adalah salah satu bagian dari dapur hotel (*kitchen*) yang secara khusus menangani produksi makanan penutup (*dessert*), kue (*cake*), roti (*bread/bakery*), serta berbagai produk olahan tepung dan gula lainnya. *Pastry section* umumnya dipimpin oleh seorang *Pastry Chef* yang bertanggung jawab terhadap perencanaan menu, kontrol kualitas, manajemen bahan baku, serta pengawasan terhadap seluruh *staff pastry*. Produk yang dihasilkan oleh *pastry section* biasanya disajikan pada berbagai outlet, seperti restoran, *breakfast buffet*, *banquet/event*, maupun *room service*.

Pastry section memiliki karakteristik kerja yang berbeda dari bagian dapur lainnya, karena membutuhkan tingkat presisi yang tinggi dalam hal pengukuran bahan, suhu, waktu, serta teknik pengolahan. Kesalahan kecil dalam proses produksi *pastry* dapat berdampak signifikan terhadap hasil akhir produk, baik dari segi tekstur, rasa, maupun tampilan. Oleh karena itu, konsistensi dan kedisiplinan dalam menjalankan standar operasional prosedur (SOP) menjadi kunci utama keberhasilan *pastry section* dalam menghasilkan produk yang berkualitas. (Laily, N. G. 2020).

2.1.4 Kualitas Produk Food and Beverage

Kualitas produk dalam konteks *food and beverage* dapat diartikan sebagai kesesuaian antara produk yang dihasilkan dengan standar yang telah ditetapkan, baik dari segi rasa, aroma, tekstur, tampilan (*presentasi*), kebersihan (*hygiene*), maupun konsistensi penyajian. Kualitas produk yang baik akan berdampak langsung terhadap kepuasan tamu, yang pada

akhirnya akan memengaruhi citra hotel secara keseluruhan serta tingkat loyalitas tamu untuk kembali menggunakan layanan hotel tersebut.

Beberapa indikator yang umum digunakan untuk mengukur kualitas produk food and beverage antara lain kesesuaian rasa dengan standar resep (*standard recipe*), kebersihan dan higienitas produk, ketepatan suhu penyajian, daya tarik visual atau presentasi produk, serta konsistensi kualitas dari waktu ke waktu. Pada produk pastry secara khusus, indikator tambahan yang perlu diperhatikan meliputi tekstur (kerenyahan, kelembutan, atau kelembapan sesuai jenis produk), tingkat kematangan, serta kreativitas dan inovasi dalam dekorasi maupun variasi rasa. (Larentika, R. 2023).

Dalam industri perhotelan, kualitas produk *Food and Beverage* tidak hanya diukur dari rasa makanan, tetapi juga meliputi berbagai aspek lainnya. Beberapa indikator kualitas produk yang umum digunakan antara lain:

1. Rasa (*Taste*)

Rasa merupakan indikator utama yang menentukan penerimaan tamu terhadap suatu produk makanan. Produk pastry harus memiliki cita rasa yang sesuai dengan standar resep (*standard recipe*) sehingga kualitasnya tetap konsisten meskipun diproduksi oleh staf yang berbeda.

2. Aroma

Aroma merupakan karakteristik yang dapat meningkatkan daya tarik suatu produk makanan. Produk bakery yang baru dipanggang umumnya memiliki aroma khas yang mampu meningkatkan selera tamu.

3. Tekstur

Tekstur menunjukkan karakter fisik suatu produk makanan, seperti kelembutan roti, kerenyahan *croissant*, kelembapan cake, maupun kekentalan *custard*. Tekstur dipengaruhi oleh kualitas bahan baku, teknik pengolahan, dan proses pemanggangan.

4. Penampilan (*Appearance*)

Penampilan produk meliputi bentuk, ukuran, warna, dekorasi, dan kerapian penyajian. Produk pastry yang memiliki tampilan menarik akan meningkatkan minat tamu untuk mencicipinya.

5. Konsistensi

Konsistensi merupakan kemampuan menghasilkan produk dengan kualitas yang sama pada setiap proses produksi. Konsistensi menjadi salah satu indikator penting dalam operasional hotel karena tamu mengharapkan kualitas produk yang sama setiap kali berkunjung.

6. Kebersihan dan Keamanan Produk

Produk makanan harus diproduksi dalam kondisi higienis sesuai dengan prinsip *food safety*. Kebersihan selama proses produksi menjadi faktor yang sangat penting untuk menjaga keamanan makanan yang dikonsumsi tamu.

2.1.5 Standar Operasional Prosedur (SOP) di Dapur Hotel

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan pedoman tertulis yang berisi langkah-langkah baku dalam melaksanakan suatu pekerjaan, termasuk dalam proses produksi makanan di dapur hotel. Penerapan SOP yang konsisten di pastry section bertujuan untuk menjaga keseragaman kualitas produk, efisiensi penggunaan bahan baku, keamanan pangan (*food safety*), serta keselamatan kerja staf. SOP biasanya mencakup standar resep (*standard recipe*), prosedur penyimpanan bahan baku, prosedur kebersihan dapur, serta prosedur penyajian produk kepada tamu.

Pada Pastry Section, SOP mencakup berbagai aktivitas, antara lain penerimaan bahan baku, penyimpanan, persiapan bahan (*mise en place*), proses produksi, penggunaan *standard recipe*, pemanggangan, dekorasi, penyimpanan produk jadi, hingga proses penyajian kepada tamu.

Penerapan SOP memberikan berbagai manfaat, antara lain:

1. Menjaga konsistensi kualitas produk.
2. Mengurangi kesalahan dalam proses produksi.
3. Meningkatkan efisiensi kerja.
4. Mempermudah pelatihan karyawan baru.
5. Menjamin keamanan pangan (*food safety*).
6. Mendukung tercapainya standar kualitas hotel.

Dalam pelaksanaan operasional sehari-hari, seluruh staf Pastry Section diharapkan mampu menerapkan SOP secara disiplin agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang seragam dan sesuai dengan standar Aston Nagoya City Hotel

2.2 Penelitian Terdahulu

Beberapa kajian dan studi terdahulu mengenai peranan pastry section maupun kualitas produk food and beverage di hotel telah memberikan kontribusi penting dalam memahami isu ini secara lebih komprehensif.

Laily, N. G. (2020) meneliti *Upaya Pastry Section untuk Meningkatkan Kualitas Produk di Hotel Novotel Samator Surabaya*. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa pastry section berupaya meningkatkan kualitas produk melalui pengelolaan bahan baku, proses produksi, dan penerapan standar kerja yang lebih baik. Penelitian ini relevan karena sama-sama membahas peran pastry section terhadap kualitas produk di hotel.

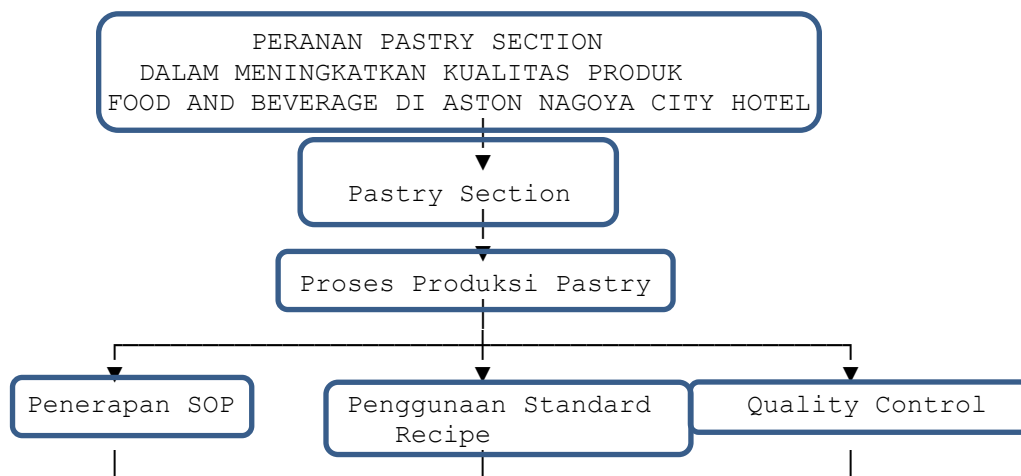
Raga, N. (2016) dalam *Upaya Pastry Section Menjaga Kualitas Produk Bakery di Hotel Eastparc Yogyakarta* menemukan bahwa pastry section menerapkan standar operasional pada penyimpanan, penggunaan alat, dan pekerjaan staf untuk menjaga kualitas produk bakery. Kendala yang muncul berkaitan dengan bahan baku, penyimpanan produk, dan kompetensi karyawan, lalu diatasi melalui kerja sama antar-departemen, peningkatan kompetensi, dan quality control.

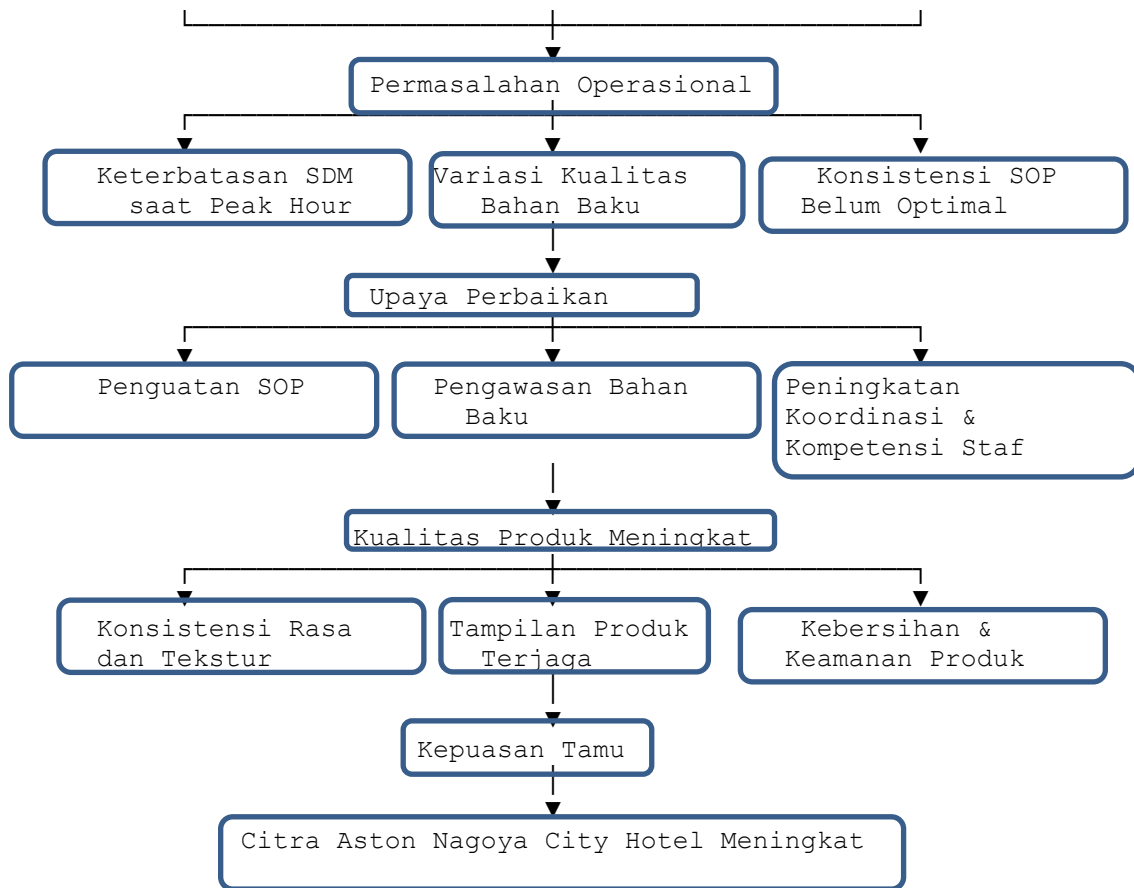
Putrikusumo, G. A. (2024) meneliti *Strategi Pengembangan Kualitas Produk Pastry dalam Meningkatkan Minat Beli Konsumen di Novotel Jakarta Cikini*. Hasilnya menunjukkan bahwa kualitas produk dapat ditingkatkan melalui variasi produk, uji coba produk berkala dengan feedback konsumen, dan penyajian yang menarik. Penelitian ini berguna jika Anda ingin mengaitkan kualitas produk pastry dengan daya tarik dan minat beli.

2.3 Kerangka Pemikiran

Berdasarkan landasan teori dan kajian penelitian terdahulu yang telah diuraikan, dapat disusun kerangka pemikiran sebagai berikut. *Pastry section* sebagai salah satu unit produksi dalam *Food and Beverage Department* memiliki peranan penting dalam menghasilkan produk pastry dan bakery yang berkualitas. Kualitas produk yang dihasilkan dipengaruhi oleh beberapa faktor utama, yaitu kompetensi dan jumlah sumber daya manusia, kualitas bahan baku, penerapan standar operasional prosedur (SOP), serta inovasi produk.

Apabila keempat faktor tersebut dikelola dengan baik, maka pastry section akan mampu menghasilkan produk yang konsisten, menarik, dan sesuai standar, sehingga berkontribusi positif terhadap peningkatan kualitas *produk food and beverage* secara keseluruhan serta kepuasan tamu di Aston Nagoya City Hotel. Sebaliknya, apabila terdapat kendala pada salah satu faktor tersebut, maka kualitas produk *pastry* yang dihasilkan dapat menjadi tidak konsisten dan berpotensi menurunkan kepuasan tamu. Kerangka pemikiran inilah yang menjadi dasar analisis dalam studi kasus ini, sebagaimana akan dibahas lebih lanjut pada Bab IV.





BAB 3

METODE STUDI KASUS

3.1 Jenis Penelitian

Studi kasus ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus tunggal (*single case study*). Metode deskriptif kualitatif dipilih karena bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis secara mendalam mengenai peranan *pastry section* dalam meningkatkan kualitas produk food and beverage di Aston Nagoya City Hotel berdasarkan fakta dan kondisi nyata yang ditemukan di lapangan selama pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI), tanpa melakukan generalisasi statistik.

3.2 Lokasi dan Waktu PLI

Pelaksanaan Pengalaman Lapangan Industri (PLI) dilakukan di Aston Nagoya City Hotel yang berlokasi di Komplek Nagoya Thamrin City, Jalan Imam Bonjol, Lubuk Baja, Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau. Penulis ditempatkan pada *Food and Beverage Product Department*, khususnya di *Pastry Section*, selama kurun waktu 22 Januari sampai dengan 22 Juli. Adapun rincian jadwal kegiatan PLI secara umum disajikan pada Tabel 3.1 berikut.

No	Kegiatan	Keterangan
1	Pembekalan dan pengenalan industri	22 Januari -24 Januari 2026
2	Orientasi dan pengenalan area kerja Pastry Section	25 Januari 2026
3	Praktik kerja langsung di Pastry Section (bread, cake, dessert)	26 Januari – 21 Juli 2026
4	Pengumpulan data (observasi, wawancara, dokumentasi)	Sepanjang Pelaksanaan PLI
5	Evaluasi dan penyusunan laporan studi kasus	Minggu terakhir Pelaksanaan PLI

Tabel 3. 1 Jadwal Pelaksanaan PLI di Aston Nagoya City Hotel

3.2 Profil Organisasi/Perusahaan

1. Sejarah Aston Nagoya City Hotel Dan Archipelago International Group

a. Archipelago International Group

Archipelago merupakan salah satu perusahaan manajemen perhotelan swasta terbesar di kawasan Asia Tenggara yang telah beroperasi sejak tahun 1997. Sejak awal berdirinya, perusahaan ini terus berkembang dan memperluas jaringan bisnisnya di industri perhotelan. Saat ini, Archipelago mengelola lebih dari 200 properti yang terdiri atas hotel, resor, dan vila yang tersebar di berbagai negara, termasuk Indonesia, Malaysia, dan Filipina, dengan total lebih dari 40.000 kamar yang beroperasi.

Dengan pengalaman yang panjang dalam bidang manajemen perhotelan, Archipelago dikenal sebagai perusahaan yang menaungi berbagai merek hotel dengan segmen pasar yang beragam. Beberapa brand yang berada di bawah pengelolaannya antara lain Aston, Aston Collection Hotels, Alana, Huxley, Kamuela, Harper, Quest, Hotel Neo, Fave, Nordic, dan Powered by Archipelago. Keberagaman merek tersebut menjadi salah satu kekuatan Archipelago dalam menyediakan layanan akomodasi yang mampu memenuhi kebutuhan berbagai jenis wisatawan dan pelaku bisnis



Gambar 3. 1 Brand Archipelago

Sumber: website Archipelago international, 2026

b. Aston Nagoya City Hotel

Aston Nagoya City Hotel merupakan salah satu hotel yang dikelola oleh Archipelago dan berlokasi di kawasan strategis Kota Batam, Kepulauan Riau. Hotel ini mulai beroperasi

pada Agustus 2022 dan dirancang untuk memenuhi kebutuhan akomodasi wisatawan maupun pelaku perjalanan bisnis. Bangunan hotel terdiri atas 14 lantai, dengan area restoran berada di lantai 1, ruang pertemuan di lantai 2, serta kamar tamu yang menempati lantai 3 hingga lantai 14. Untuk mengakomodasi preferensi tamu, hotel menyediakan area Smoking Room yang terletak di lantai 12 dan 13.

Secara keseluruhan, Aston Nagoya City Hotel memiliki 191 kamar yang terdiri dari tipe Superior Room, Deluxe Room, dan Junior Suite Room. Seluruh kamar mengusung desain modern dan fungsional yang didukung oleh berbagai fasilitas untuk menunjang kenyamanan tamu selama menginap. Dengan lokasi yang strategis, standar pelayanan yang profesional, serta fasilitas yang memadai, Aston Nagoya City Hotel terus berupaya memberikan pengalaman menginap yang berkualitas bagi setiap tamu.



Gambar 3. 2 Aston Nagoya City Hotel

Sumber: Aston Nagoya City Hotel, 2025

c. Visi Dan Misi Archipelago

Visi merupakan gambaran mengenai tujuan dan arah yang ingin dicapai oleh suatu perusahaan di masa depan, sedangkan misi merupakan langkah-langkah yang dilakukan untuk mewujudkan visi tersebut. Sebagai salah satu perusahaan manajemen perhotelan terbesar di Asia Tenggara, Archipelago memiliki visi untuk “Diakui secara luas sebagai perusahaan perhotelan pilihan bagi tamu, pemilik, dan karyawan di mana pun kami beroperasi.” Visi ini mencerminkan komitmen perusahaan untuk menjadi pilihan utama dalam industri perhotelan melalui pelayanan yang berkualitas dan hubungan yang baik dengan seluruh pemangku kepentingan

Untuk mewujudkan visi tersebut, Archipelago menjalankan misi “Melebihi harapan tamu di semua hotel kami, membantu staf kami mengembangkan karier mereka, sekaligus mendukung pemilik hotel dalam merancang, menciptakan, dan mengoperasikan hotel terbaik di kelasnya yang dapat mereka banggakan.” Melalui misi ini, Archipelago berupaya memberikan pengalaman terbaik bagi tamu, mendukung pengembangan sumber daya manusia, serta membantu para pemilik hotel dalam mengelola properti yang unggul dan berdaya saing tinggi.

1. Fasilitas Aston Nagoya City Hotel

a. Fasilitas kamar

No	Tipe Kamar	Ukuran	Jumlah
1.	Superior	18 sqm	72
2.	Deluxe	20 sqm	84
3.	Junior Suite	27 sqm	35
Jumlah Kamar			191

Tabel 3. 2 Type Room Facilities

b. Meeting Room

MEETING ROOM	
<u>Jasmine</u> Size: 38 sqm Capacity: 40 Guest 	<u>Lavender</u> Size: 100 sqm Capacity: 125 guest 
<u>Magnolia</u> Size: 115 sqm Capacity: 143 Guest 	<u>Edelweiss</u> Size: 313 sqm Capacity: 180 Guest 

Tabel 3. 3 Fasilitas Meeting Room

Sumber : Website Aston Nagoya City Hotel

Aston Nagoya City Hotel menyediakan fasilitas pertemuan yang dapat digunakan untuk berbagai kegiatan bisnis maupun sosial. Hotel ini memiliki empat ruang pertemuan, yaitu Jasmine Room sebagai ruangan dengan kapasitas paling kecil, diikuti oleh Lavender Room, Magnolia Room, dan Edelweiss Room sebagai ruangan dengan kapasitas terbesar. Fasilitas ini dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis acara, seperti rapat, seminar, pelatihan, gathering, perayaan ulang tahun, pertunangan, hingga resepsi pernikahan (wedding). Dengan pilihan ruang yang beragam, Aston Nagoya City Hotel mampu mengakomodasi kebutuhan acara dalam berbagai skala sesuai dengan kebutuhan tamu.

c. Restaurant



Gambar 3. 3 Shiso Restaurant

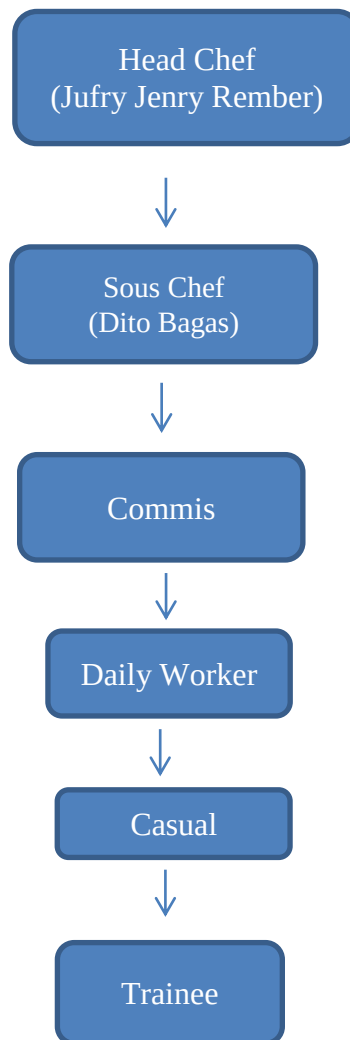
Sumber : Website Aston Nagoya City Hotel

Shiso Restaurant merupakan restoran utama yang dimiliki oleh Aston Nagoya City Hotel dengan konsep desain modern minimalis dan kapasitas hingga 120 tamu. Restoran ini menyajikan beragam pilihan hidangan Nusantara, Asia, dan Internasional yang diolah menggunakan bahan-bahan segar dan berkualitas. Berlokasi di lantai 2, Shiso Restaurant menawarkan pemandangan Kota Batam yang dapat dinikmati oleh para tamu selama bersantap. Restoran ini beroperasi setiap hari mulai pukul 06.00 hingga 22.00 WIB dan melayani sarapan, makan siang, serta makan malam, dengan waktu pelayanan sarapan dimulai dari pukul 06.00 hingga 10.00 WIB.

2.Struktur organisasi

Struktur organisasi Food and Beverage Department di Aston Nagoya City Hotel secara umum terdiri dari *Food and Beverage Manager* kemudian diikuti oleh beberapa Chef de Partie pada masing-masing seksi dapur, termasuk Pastry Chef yang memimpin *Pastry Section*. *Pastry section* sendiri umumnya terdiri dari beberapa staf seperti *commis*, *Cook*, dan *Cook Helper/Trainee*, yang bertugas memproduksi roti, kue, dan dessert sesuai dengan standar resep yang telah ditetapkan.

Struktur Organisasi Food And Beverage Product



Tabel 3.3 Struktur Organisasi

- **Head Chef / Pastry Chef** adalah pemimpin utama di *pastry* section yang bertanggung jawab atas perencanaan menu, pengaturan produksi, pembagian kerja, dan quality control. Posisi ini juga memastikan produk yang dibuat sesuai standar hotel.
- **Sous Chef / Demi Chef Pastry** adalah wakil kepala yang membantu pengawasan operasional harian, memimpin shift saat atasan tidak ada, dan mengontrol teknik produksi agar hasil tetap konsisten.

- **Commis** adalah tenaga pelaksana teknis yang mengerjakan tahap produksi seperti *mixing, shaping, proofing, baking, finishing*, dan *plating* sederhana di bawah arahan atasan.
- **Daily Worker** adalah tenaga harian yang membantu operasional rutin, misalnya menyiapkan bahan, membantu pengemasan, refill display, dan pekerjaan tambahan saat volume kerja tinggi.
- **Casual / Part-time** adalah tenaga bantuan sementara yang dipanggil saat peak hour, event, atau ketika kebutuhan produksi meningkat. Jumlahnya biasanya fleksibel sesuai beban kerja harian.
- **Trainee** adalah peserta magang/PL yang belajar sambil membantu pekerjaan dasar *pastry*, seperti *preparation, cleaning, packing*, dan *assisting* produksi di berbagai tahap.

Struktur organisasi *Food and Beverage Department* di Aston Nagoya City Hotel secara umum terdiri dari *Food and Beverage Manager* kemudian diikuti oleh beberapa *Sous chef* yang membantu dalam kelancaran operasional kitchen setiap harinya. *Pastry section* sendiri umumnya terdiri dari beberapa staf seperti *commis, Cook*, dan *Cook Helper/Trainee*, yang bertugas memproduksi roti, kue, dan dessert sesuai dengan standar resep yang telah ditetapkan.

3. Jumlah Staff dan Pembagian Shift Kerja

Jumlah tenaga kerja pada Food and Beverage Product terdiri dari 1 *Head Chef/Pastry Chef*, 1 *Sous Chef/Demi Chef Pastry*, 4 *Commis*, 4 *Daily Worker*, 4 *Casual*, dan 8 *Trainee*. Pembagian ini disesuaikan dengan kebutuhan operasional harian serta volume pekerjaan pada setiap shift.

- **Early Morning Shift:** pukul 05.00–14.00, fokus pada *preparation* awal, produksi breakfast, dan pengisian display pagi.
- **Morning Shift:** pukul 07.00–15.00, fokus pada produksi lanjutan, replenishment, dan persiapan kebutuhan lunch.

- **Middle Shift:** pukul 10.00–18.00, fokus pada produksi siang-sore, banquet prep, dan dukungan event.
- **Afternoon Shift:** pukul 15.00–23.00, fokus pada finishing produk, room service, dan persiapan hari berikutnya.
- **Night Shift:** pukul 23.00–07.00, biasanya untuk prep bahan breakfast, dan menyiapkan breakfast di shiso restaurant

3.6 Subjek dan Objek Studi Kasus

Subjek dalam studi kasus ini adalah Head Chef yang bertugas di Aston Nagoya City Hotel, yang menjadi sumber informasi utama melalui wawancara dan observasi langsung. Adapun objek dalam studi kasus ini adalah peranan pastry section serta proses produksi produk pastry dan bakery dalam upaya meningkatkan kualitas produk food and beverage di Aston Nagoya City Hotel.

3.7 Teknik Pengumpulan Data (Observasi, Wawancara, Dokumentasi)

Untuk memperoleh data yang akurat dan komprehensif, teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap aktivitas operasional yang berlangsung di **Pastry Section**. Pengamatan ini bertujuan untuk melihat secara nyata proses kerja, alur produksi, penggunaan peralatan, serta penerapan standar operasional prosedur dalam pengolahan produk pastry dan bakery. Adapun aspek yang diobservasi meliputi:

- Proses persiapan bahan baku di pastry section.
- Tahapan produksi pastry dan bakery mulai dari mixing, shaping, proofing, baking, hingga finishing.
- Proses penyajian produk pastry pada display, breakfast buffet, banquet, atau room service.

- Penerapan kebersihan area kerja, alat, dan bahan.
- Pengawasan kualitas produk yang dihasilkan.
- Kendala yang dihadapi staff pastry section selama proses produksi berlangsung.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan secara semi terstruktur kepada staff pastry section yang terlibat langsung dalam proses produksi dan penyajian produk pastry. Wawancara bertujuan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai pelaksanaan kerja di pastry section serta kendala yang dihadapi dalam menjaga kualitas produk. Pokok-pokok pertanyaan dalam wawancara meliputi:

- Prosedur kerja yang diterapkan di pastry section.
- Tahapan produksi produk pastry dan bakery.
- Pembagian tugas antarstaff dalam pastry section.
- Kendala yang sering terjadi dalam proses produksi dan penyajian produk.
- Upaya yang dilakukan untuk menjaga kualitas, konsistensi, dan tampilan produk.
- Saran untuk meningkatkan efektivitas kerja pastry section.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan dokumen dan data pendukung yang berkaitan dengan objek studi kasus. Dokumentasi bertujuan untuk memperkuat data hasil observasi dan wawancara. Dokumen yang dikumpulkan meliputi:

- Standar Operasional Prosedur (SOP) di pastry section.
- Contoh form produksi atau checklist kerja pastry.
- Dokumentasi hasil produk pastry dan bakery.
- Dokumentasi area kerja pastry section.
- Struktur organisasi pastry section.
- Dokumen lain yang berkaitan dengan pelaksanaan kerja di pastry section.

3.6 Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis menggunakan metode **deskriptif kualitatif**. Analisis dilakukan untuk menggambarkan secara sistematis peranan pastry section dalam meningkatkan kualitas produk serta mengidentifikasi kendala yang terjadi selama proses produksi pastry dan bakery. Tahapan analisis data yang dilakukan meliputi sebagai berikut:

1. Reduksi Data

Reduksi data dilakukan dengan menyeleksi, mengelompokkan, dan menyederhanakan data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang dipilih adalah data yang berkaitan dengan proses produksi di pastry section, penerapan standar operasional prosedur, kualitas bahan baku, konsistensi hasil produk, kendala yang dihadapi staff pastry section, serta upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk. Data yang tidak berkaitan dengan fokus studi kasus tidak digunakan dalam proses analisis.

2. Penyajian Data

Data yang telah direduksi kemudian disajikan dalam bentuk uraian deskriptif, tabel, dan gambar sehingga memudahkan pembaca memahami peranan pastry section dalam meningkatkan kualitas produk. Penyajian data mencakup tahapan proses produksi, hasil observasi, hasil wawancara dengan staff pastry section, serta dokumentasi yang mendukung hasil penelitian.

3. Penarikan Kesimpulan

Tahap akhir dilakukan dengan menarik kesimpulan berdasarkan hasil reduksi dan penyajian data. Kesimpulan difokuskan pada peranan pastry section dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk, kendala utama yang ditemukan selama proses produksi, serta rekomendasi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan efektivitas kerja dan mutu produk di pastry section

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Kasus

Pastry Section pada Aston Nagoya City Hotel merupakan bagian yang bertanggung jawab dalam menghasilkan berbagai produk bakery, pastry, dan dessert yang disajikan kepada tamu melalui breakfast buffet, restaurant, banquet, maupun room service. Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan Praktik Lapangan Industri (PLI), Pastry Section Aston Nagoya City Hotel didukung oleh beberapa staff yang bekerja dengan sistem pembagian tugas dan shift untuk memastikan proses produksi dan penyajian produk dapat berjalan secara efektif selama operasional hotel berlangsung.

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan PLI, Pastry Section Aston Nagoya City Hotel terdiri atas 1 orang Head Chef/Pastry Chef, 1 orang Sous Chef/Demi Chef Pastry, 4 orang Commis, 4 orang Daily Worker, 4 orang Casual, dan 8 orang Trainee. Seluruh staff bekerja secara bergantian dalam beberapa shift, yaitu morning shift, middle shift, afternoon shift, dan early morning shift, sesuai dengan kebutuhan operasional hotel. Pembagian tugas tersebut bertujuan agar proses produksi, penyimpanan, dan penyajian produk pastry dapat berjalan selama 24 jam, terutama untuk mendukung kebutuhan breakfast dan event hotel.

Dalam pelaksanaan operasionalnya, staff Pastry Section memiliki beberapa tugas utama, yaitu menyiapkan bahan baku, mengolah adonan, melakukan proses mixing, shaping, proofing, baking, finishing, serta memastikan tampilan produk tetap menarik dan berkualitas. Staff juga bertanggung jawab dalam menjaga kebersihan area kerja, alat produksi, serta melakukan koordinasi dengan departemen lain seperti Food and Beverage Service dan Housekeeping untuk memastikan produk dapat disajikan dengan baik kepada tamu. Proses produksi di Pastry Section dilakukan sesuai dengan standar operasional yang berlaku, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, pengecekan mutu, hingga penataan produk pada display atau pengiriman ke outlet terkait.

4.2 Temuan Studi Kasus

1. Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan PLI di Pastry Section Aston Nagoya City Hotel, proses produksi produk *pastry* dan *bakery* dilakukan melalui beberapa tahapan kerja yang saling berkaitan. Tahapan pertama dimulai dari persiapan bahan baku sesuai kebutuhan produksi harian. Setelah bahan disiapkan, staff melakukan proses mixing dan pembuatan adonan sesuai resep standar hotel. Selanjutnya adonan dibentuk, dipermentasi atau proofing, lalu dipanggang hingga menjadi produk jadi. Setelah proses baking selesai, produk melalui tahap finishing sebelum disajikan kepada tamu.

Dalam pelaksanaannya, peranan *Pastry Section* tidak hanya sebatas memproduksi makanan, tetapi juga menjaga konsistensi rasa, tekstur, tampilan, dan kebersihan produk agar tetap sesuai standar hotel. Berdasarkan hasil wawancara dengan staff *Pastry Section*, kualitas produk sangat dipengaruhi oleh ketepatan takaran bahan, waktu produksi, suhu pemanggangan, serta ketelitian staff dalam setiap proses kerja. Apabila salah satu tahapan tidak dilakukan dengan tepat, hasil akhir produk dapat memengaruhi kepuasan tamu.

2. Kendala dan Solusi dalam Menjaga Kualitas Produk

a. Proses Produksi yang Membutuhkan Waktu dan Ketelitian

Berdasarkan hasil observasi pada tanggal pelaksanaan PLI, ditemukan bahwa proses produksi pastry membutuhkan waktu dan ketelitian yang tinggi. Setiap produk harus dibuat sesuai resep standar dan prosedur kerja yang berlaku agar hasilnya konsisten. Kondisi tersebut menyebabkan staff harus bekerja secara teliti, terutama pada saat jumlah pesanan meningkat atau ketika produksi harus diselesaikan dalam waktu singkat.

Selain proses pembuatan, pengawasan terhadap kualitas produk juga membutuhkan perhatian khusus. Staff harus memastikan bahwa hasil produk memiliki bentuk yang seragam, tekstur yang baik, rasa yang sesuai, serta tampilan yang menarik. Kendala ini menunjukkan bahwa proses produksi pastry memerlukan keterampilan teknis dan manajemen waktu yang baik.

b. Koordinasi antar Staff Pastry Section

Berdasarkan hasil observasi, kualitas produk juga dipengaruhi oleh koordinasi antarstaff di Pastry Section. Pada beberapa kondisi, staff harus saling membantu untuk memastikan seluruh tahapan produksi berjalan lancar. Koordinasi yang baik diperlukan agar tidak terjadi kesalahan dalam proses produksi, pembagian tugas, maupun penyajian produk.

Berdasarkan hasil wawancara dengan staff Pastry Section, komunikasi antaranggota tim sangat penting karena setiap shift memiliki tanggung jawab berbeda. Informasi mengenai jumlah produksi, kebutuhan bahan, dan kondisi produk harus disampaikan dengan jelas agar hasil yang dihasilkan tetap sesuai standar.

c. Optimalisasi Penggunaan Peralatan dan Bahan Baku

Berdasarkan hasil pengamatan, penggunaan peralatan produksi dan kualitas bahan baku juga sangat memengaruhi hasil akhir produk pastry. Peralatan yang bersih, lengkap, dan berfungsi dengan baik membantu staff dalam menghasilkan produk yang lebih maksimal. Selain itu, bahan baku yang berkualitas menjadi faktor utama dalam menjaga rasa, tekstur, dan daya tahan produk.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, bahan baku yang tidak konsisten kualitasnya dapat memengaruhi hasil produk akhir. Oleh karena itu, pengecekan bahan sebelum digunakan menjadi bagian penting dalam menjaga mutu produk.

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan selama PLI, dapat diidentifikasi beberapa indikator mutu yang menjadi acuan kualitas produk pastry di Aston Nagoya City Hotel, sebagaimana disajikan pada Tabel 4.1 berikut.

Rasa	Sesuai standard recipe yang ditetapkan oleh Hotel	Umumnya konsisten
Tampilan/Presentasi	Bentuk, warna, dan dekorasi sesuai foto standar (plating guide)	Cukup baik, perlu penyegaran berkala
Tekstur	Kerenyahan/kelembutan sesuai jenis produk (bread, cake, pastry)	Bervariasi tergantung shift
Kebersihan & Higienitas	Sesuai SOP food safety dan HACCP	Baik, diawasi rutin
Konsistensi Penyajian	Sama pada setiap waktu penyajian (breakfast/banquet/restaurant)	Perlu peningkatan pada jam sibuk

Tabel 4. 1 Standar Kualitas Produk Pastry Berdasarkan Indikator Mutu

Selain indikator mutu di atas, studi kasus ini juga menemukan beberapa permasalahan utama yang dihadapi oleh pastry section dalam menjaga kualitas produknya, sebagaimana dirangkum pada Tabel 4.2 berikut.

Permasalahan	Penyebab	Dampak terhadap Kualitas
Keterbatasan tenaga kerja saat peak hour	Jumlah staf tidak sebanding dengan volume produksi	Keterlambatan produksi, risiko penurunan kualitas finishing
Variasi kualitas bahan baku	Perbedaan kualitas pasokan dari supplier	Hasil akhir produk tidak selalu konsisten
SOP belum diterapkan secara konsisten	Kurangnya pengawasan rutin dan refreshment training	Variasi hasil antarstaf dan antarshift
Minimnya inovasi produk berkala	Fokus utama pada pemenuhan kebutuhan operasional harian	Produk kurang variatif, berpotensi menurunkan minat tamu

Tabel 4. 2 Temuan Permasalahan di Pastry Section dan Dampaknya terhadap Kualitas Produ

4.3 Analisis Permasalahan

1) Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan PLI di Pastry Section Aston Nagoya City Hotel, proses produksi produk *pastry* dan *bakery* telah dilakukan sesuai alur kerja yang berlaku. Tahapan produksi meliputi persiapan bahan baku, pembuatan adonan, pembentukan, *proofing*, *baking*, *finishing*, hingga penyajian produk kepada tamu. Dalam pelaksanaannya, *Pastry Section* memiliki peranan penting dalam menjaga kualitas produk agar tetap konsisten dari segi rasa, tekstur, tampilan, dan kebersihan.

Selain menghasilkan produk, *staff Pastry Section* juga bertanggung jawab dalam memastikan bahwa setiap produk yang disajikan telah melalui proses pengecekan kualitas. Peranan ini sangat penting karena produk *pastry* merupakan salah satu bagian yang langsung dilihat dan dinikmati oleh tamu. Kualitas produk yang baik akan mendukung citra hotel dan meningkatkan kepuasan tamu.

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, diketahui bahwa kualitas produk *pastry* sangat ditentukan oleh ketepatan proses produksi, pemilihan bahan baku, dan kedisiplinan *staff* dalam mengikuti SOP. Dengan demikian, *Pastry Section* tidak hanya berfungsi sebagai unit produksi, tetapi juga sebagai penentu mutu produk yang disajikan kepada tamu.

2) Kendala dalam Menjaga Kualitas Produk

a. Proses Produksi yang Memerlukan Ketelitian Tinggi

Hasil observasi menunjukkan bahwa proses produksi *pastry* membutuhkan ketelitian yang sangat tinggi karena setiap tahapan memiliki pengaruh terhadap hasil akhir produk. Kesalahan kecil dalam takaran, suhu, atau waktu pemanggangan dapat menyebabkan perubahan pada rasa, tekstur, dan tampilan produk. Kondisi ini menuntut *staff* untuk bekerja secara cermat agar mutu produk tetap terjaga.

b. Koordinasi antar Staff dan Antarshift

Berdasarkan hasil observasi, koordinasi antarstaff dan antar *shift* menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas produk. Perbedaan informasi mengenai jumlah produksi, kebutuhan bahan, atau kondisi produk dapat memengaruhi hasil kerja. Oleh karena itu, komunikasi yang baik antarstaff diperlukan agar proses produksi berjalan lancar.

c. Kualitas Bahan Baku dan Penggunaan Alat

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, kualitas bahan baku dan kondisi alat produksi juga memengaruhi mutu produk *pastry*. Bahan baku yang kurang baik dapat menyebabkan hasil produk tidak sesuai standar, sedangkan alat yang tidak terawat dapat menghambat proses produksi. Oleh karena itu, pengecekan bahan dan perawatan alat menjadi bagian penting dalam menjaga kualitas produk.

3) Optimalisasi Peranan *Pastry Section*

Berdasarkan hasil observasi, *Pastry Section* perlu terus mengoptimalkan perannya dalam menjaga kualitas produk melalui penerapan SOP yang konsisten, pengawasan mutu bahan baku, serta peningkatan kerja sama antarstaff. Dengan optimalisasi tersebut, produk *pastry* dan *bakery* yang dihasilkan dapat tetap konsisten dan memenuhi standar hotel.

4.4 Pembahasan Berdasarkan Teori dan Penelitian Terdahulu

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara selama kegiatan PLI di Aston Nagoya City Hotel, peranan *Pastry Section* dalam menjaga kualitas produk telah dilakukan melalui tahapan produksi yang sistematis, mulai dari persiapan bahan hingga penyajian produk. Namun, dalam pelaksanaannya masih ditemukan beberapa kendala, seperti ketelitian proses produksi, koordinasi antarstaff, serta pengawasan terhadap bahan baku dan peralatan.

a. Proses Produksi yang Menentukan Kualitas Produk

Hasil observasi menunjukkan bahwa proses produksi *pastry* membutuhkan ketelitian tinggi karena setiap tahap berpengaruh langsung terhadap hasil akhir. Hal ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa kualitas produk *pastry* sangat dipengaruhi oleh ketepatan bahan, proses pengolahan, dan standar kerja yang diterapkan. Oleh karena itu, penerapan SOP yang konsisten menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga kualitas produk.

b. Koordinasi Antarstaff dalam Menjaga Mutu Produk

Berdasarkan hasil observasi, koordinasi antarstaff sangat diperlukan agar seluruh proses produksi berjalan lancar. Perbedaan informasi antarshift dapat memengaruhi hasil kerja dan kualitas produk. Temuan ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa kerja sama tim dan komunikasi yang baik merupakan bagian penting dalam menjaga kualitas produk *pastry*.

c. Pengawasan Bahan Baku dan Peralatan

Pengawasan terhadap bahan baku dan peralatan juga menjadi bagian penting dalam menjaga mutu produk. Bahan baku yang berkualitas dan alat produksi yang bersih serta terawat akan menghasilkan produk yang lebih baik. Hal ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menekankan bahwa kualitas bahan dan kebersihan alat berpengaruh langsung terhadap hasil akhir produk *pastry*.

Berdasarkan hasil pembahasan tersebut, dapat diketahui bahwa *Pastry Section* di Aston Nagoya City Hotel telah menjalankan peran penting dalam menjaga kualitas produk. Namun, peningkatan masih diperlukan pada aspek ketelitian produksi, koordinasi antarstaff, serta pengawasan bahan dan peralatan agar mutu produk tetap konsisten.

4.5 Solusi atau Rekomendasi Perbaikan

Berdasarkan hasil analisis permasalahan dan pembahasan di atas, berikut adalah beberapa solusi dan rekomendasi perbaikan yang dapat diterapkan oleh Aston Nagoya City Hotel guna meningkatkan kualitas *produk pastry section*:

1. Melakukan pengaturan jadwal kerja (*scheduling*) yang lebih fleksibel, termasuk penambahan tenaga kerja paruh waktu (*part-timer*) pada periode *peak hour* atau saat terdapat acara *banquet* berskala besar, guna mengurangi beban kerja staf tetap dan menjaga konsistensi kualitas produk.
2. Memperkuat sistem quality control terhadap bahan baku yang diterima dari supplier, misalnya dengan menetapkan standar penerimaan bahan baku (*receiving standard*) yang lebih ketat dan melakukan evaluasi berkala terhadap kinerja supplier.
3. Mengadakan program pelatihan dan penyegaran (*refreshment training*) secara rutin bagi seluruh staf pastry section untuk memastikan penerapan SOP yang konsisten pada setiap shift kerja.
4. Meningkatkan pengawasan langsung (*supervision*) oleh *Pastry Chef* atau *Demi Chef Pastry* pada setiap shift, khususnya pada tahapan kritis seperti pencampuran adonan, proses pemanggangan, dan *finishing* produk.
5. Mendorong inovasi produk secara berkala melalui sesi kreasi menu baru (*menu development*) yang melibatkan seluruh *staf pastry*, dengan mempertimbangkan tren kuliner terkini serta preferensi tamu hotel.
6. Melakukan dokumentasi dan evaluasi rutin terhadap hasil produk melalui sistem checklist kualitas, sehingga setiap penyimpangan dari standar dapat segera diidentifikasi dan diperbaiki.

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil studi kasus yang telah dilakukan mengenai peranan pastry section dalam meningkatkan kualitas produk food and beverage di Aston Nagoya City Hotel, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. *Pastry section* memiliki peranan yang sangat penting dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk food and beverage di Aston Nagoya City Hotel, baik melalui produk yang disajikan pada *breakfast buffet*, *restoran*, *banquet*, maupun *room service*, karena produk pastry sering menjadi salah satu elemen yang paling diperhatikan oleh tamu.

2. Terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh *pastry section* dalam menjaga kualitas produknya, antara lain keterbatasan tenaga kerja pada saat jam operasional sibuk (*peak hour*), variasi kualitas bahan baku dari *supplier*, penerapan SOP yang belum sepenuhnya konsisten, serta minimnya inovasi produk secara berkala.

3. Solusi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas produk *pastry* di Aston Nagoya City Hotel meliputi pengaturan jadwal kerja yang lebih fleksibel, penguatan *quality control* bahan baku, pelatihan dan penyegaran SOP secara rutin, peningkatan pengawasan langsung, serta pengembangan inovasi produk secara berkala.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa keberhasilan *pastry section* dalam menghasilkan produk yang berkualitas sangat bergantung pada pengelolaan yang baik terhadap aspek sumber daya manusia, bahan baku, standar operasional, dan inovasi, yang pada akhirnya akan berdampak positif terhadap kepuasan tamu dan citra Aston Nagoya City Hotel secara keseluruhan.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, penulis mengajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Aston Nagoya City Hotel

Diharapkan dapat mempertimbangkan penambahan tenaga kerja pada periode sibuk, memperkuat sistem *quality control* bahan baku, serta mengadakan pelatihan rutin bagi *staf pastry section* guna menjaga konsistensi kualitas produk dalam jangka panjang.

2. Bagi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan

Diharapkan dapat terus menjalin kerja sama dengan industri perhotelan, khususnya Aston Nagoya City Hotel, guna memberikan kesempatan PLI yang lebih luas bagi mahasiswa, serta memperkaya materi pembelajaran terkait *pastry and bakery* dalam kurikulum perkuliahan.

3. Bagi Mahasiswa Selanjutnya

Diharapkan dapat mempersiapkan diri dengan lebih baik, baik dari segi pengetahuan teori maupun keterampilan praktis di bidang *pastry and bakery*, sebelum melaksanakan PLI, serta memanfaatkan kesempatan PLI secara maksimal untuk menggali pengalaman dan wawasan yang lebih dalam mengenai operasional dapur hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Ari Indriastuti, W., Sari, T. P., Sulistijo, S., & Anandita, A. (2025). Strategi Penyimpanan Bahan Baku untuk Menjaga Kualitas Produk Pastry di The Alana Hotel & Convention Center Solo. *Mabha Jurnal*
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*,
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Ariyanti, N. N. S. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel The Patra Resort and Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*
- Hasan, A. M., & Juhanda, J. (2023). Peranan Divisi Pastry & Bakery dalam Menangani Breakfast di Novotel Nusa Dua Bali Hotel & Residence. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*,
- Kartika Dewi & Rahayu, Y. F. (2020). Tugas dan Tanggung Jawab Pastry Cook dalam Pengolahan Panna Cotta di Travello Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1).
- Prayoga, Y. A. (2023). *The Role of the Chef de Partie in Support Operations in the Pastry Section of Hotel Novotel Semarang. ICESST Proceedings.*
- Rahmadiani, E. (2020). *Upaya dalam Menjaga Kualitas Produk di Pastry Section Hotel Fairfield by Marriott Surabaya* (Doctoral/Undergraduate dissertation). Universitas Airlangga..
- Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif* (Edisi ke-3). Alfabeta.
- Utami, N. R., Ishak, R. P., & Faqih, M. I. F. (2022). Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel. *GARUDA (Global Research and Development)*.
- Allo, A. R. K. (2023). *Peranan crew pastry section dalam menjaga kualitas produk pastry di Eastparc Hotel Yogyakarta.*
- Laily, N. G. (2020). *Upaya pastry section untuk meningkatkan kualitas produk di Hotel Novotel Samator Surabaya.*
- Putrikusumo, G. A. (2024). *Strategi pengembangan kualitas produk pastry dalam meningkatkan minat beli konsumen di Novotel Jakarta Cikini.*
- Raga, N. (2016). *Upaya pastry section menjaga kualitas produk bakery di Hotel Eastparc Yogyakarta.*

Arief, R. (2010). *Pengantar ilmu perhotelan dan restoran*. Graha Ilmu.

Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2012). *Food product management di hotel dan restoran*. Andi Offset.

Larasati, S. (2016). *Excellent hotel operation*. Ekuilibria.

Firmansyah, A. (2023). *Manajemen food and beverage product*. Eureka Media Aksara.

Larentika, R. (2023). *Peranan pastry section dalam menjaga kualitas produk bakery dan pastry di industri perhotelan* (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia.

Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2012). *Food product management di hotel dan restoran*. Andi.

Gisslen, W. (2021). *Professional baking* (8th ed.). John Wiley & Sons.

Ninemeier, J. D., & Hayes, D. K. (2016). *Restaurant operations management: Principles and practices* (2nd ed.). Pearson.

Soekresno, & Pendit, N. S. (2013). *Petunjuk praktis pramusaji food & beverage service*. PT Gramedia Pustaka Utama.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara

A. Pedoman Wawancara — Informan 1 (Head Chef)

Judul penelitian : Peranan Pastry Section dalam Meningkatkan Kualitas Produk Food and Beverage di Aston Nagoya City Hotel

Narasumber : Jufry Jenry Rembet (Head Chef)

Tanggal wawancara : 19 Juni 2026

Waktu : 10.00 -- 10.30 WIB

Lokasi : Kitchen Office, Aston Nagoya City Hotel

Pewawancara : Marsya Putri Atari

No	Topik Pembahasan	Pertanyaan untuk Narasumber	Tujuan Pertanyaan
I	Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk	“Selaku Head Chef, menurut Bapak bagaimana peranan Pastry Section dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk pastry dan bakery di sini?”	Mengetahui gambaran umum peran strategis Pastry Section dari sudut pandang pimpinan dapur.
II	Standar Operasional Prosedur (SOP)	“Bagaimana penerapan SOP dalam proses produksi pastry dan bakery? Apakah semua staff sudah konsisten menjalankannya?”	Menggali sejauh mana SOP dijadikan acuan kerja dan tingkat kepatuhan staff.
III	Faktor yang Memengaruhi Kualitas Produk	“Menurut Bapak, apa saja faktor yang paling memengaruhi kualitas produk pastry dan bakery di hotel ini?”	Mengidentifikasi faktor internal maupun eksternal yang berdampak pada mutu produk.
IV	Koordinasi Antarstaff dan Antarshift	“Apakah koordinasi antarstaff dan antarshift memengaruhi kualitas produk? Bagaimana pengaruhnya di lapangan?”	Mengetahui peran komunikasi dan koordinasi kerja terhadap konsistensi hasil produksi.
V	Upaya Mengatasi Kendala	“Upaya apa yang dilakukan Pastry Section untuk mengatasi kendala dalam menjaga kualitas produk, dan bagaimana pengawasan terhadap bahan baku serta hasil produksi dilakukan?”	Menggali langkah konkret manajemen dalam menjaga mutu produk secara berkelanjutan.

VI	Evaluasi dan Rekomendasi	“Apakah ada evaluasi rutin terhadap hasil produk, dan menurut Bapak apa yang perlu ditingkatkan agar Pastry Section dapat lebih optimal?”	Mengukur mekanisme evaluasi yang berjalan serta menjangkau rekomendasi perbaikan dari pimpinan dapur.
----	--------------------------	---	---

B. Pedoman Wawancara — Informan 2 (Commis Pastry)

Judul penelitian : Peranan Pastry Section dalam Meningkatkan Kualitas Produk Food and Beverage di Aston Nagoya City Hotel

Narasumber : Ayu Almavita (Commis Pastry)

Tanggal wawancara : 19 Juni 2026

Waktu : 14.00 -- 14.30 WIB

Lokasi : Pastry Section, Aston Nagoya City Hotel

Pewawancara : Marsya Putri Atari

No	Topik Pembahasan	Pertanyaan untuk Narasumber	Tujuan Pertanyaan
I	Tahapan Produksi Pastry dan Bakery	“Sebagai Commis Pastry, apa saja tahapan produksi yang biasa dilakukan untuk menghasilkan produk pastry dan bakery yang berkualitas?”	Memetakan alur kerja produksi dari persiapan bahan hingga penyajian.
II	Konsistensi Rasa, Tekstur, dan Tampilan	“Bagaimana cara Pastry Section memastikan produk yang dihasilkan memiliki rasa, tekstur, dan tampilan yang konsisten setiap harinya?”	Mengetahui teknik dan kebiasaan kerja yang menjaga standar mutu produk.
III	Kendala dalam Menjaga Kualitas Produk	“Apa kendala yang paling sering Kakak hadapi dalam menjaga kualitas produk, termasuk pengaruh bahan baku dan peralatan produksi?”	Menggali hambatan teknis dan operasional yang dialami langsung oleh staff pelaksana.
IV	Produksi pada Jam Sibuk	“Apa saja kendala yang sering muncul saat produksi dalam jumlah besar atau pada jam sibuk, dan bagaimana cara mengatasinya?”	Memahami tekanan kerja pada peak hour dan strategi mempertahankan kualitas di bawah tekanan waktu.
V	Koordinasi Antarstaff	“Bagaimana koordinasi antarstaff dilakukan sehari-hari agar kualitas produk tetap terjaga?”	Mengetahui pola komunikasi kerja di level pelaksana lapangan.

Lampiran Wawancara Hasil Wawancara (Transkrip)

A. Transkrip Wawancara — Informan 1 (Head Chef)

Hari/Tanggal : Rabu, 10 Juni 2026
Waktu : 10.00 -- 10.30 WIB
Tempat : Kitchen Office, Aston Nagoya City Hotel
Narasumber : Jufry Jenry Rembet (Head Chef)
Pewawancara : Marsya Putri Atari
Konteks : Peranan Pastry Section dalam Meningkatkan Kualitas Produk Food and Beverage

(Awal Percakapan)

I. Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk

Pewawancara: Selamat siang, Pak Jufry. Sesuai rencana studi kasus saya, saya ingin menanyakan bagaimana peranan Pastry Section dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk di sini. Boleh kita mulai?

Jufry Jenry Rembet: Selamat siang. Boleh, silakan. Jadi begini, Pastry Section itu perannya cukup krusial ya, karena produk yang dihasilkan langsung dilihat dan dirasakan tamu, baik itu di breakfast buffet, restaurant, sampai banquet. Kalau kualitasnya turun sedikit saja, itu bisa memengaruhi penilaian tamu terhadap hotel secara keseluruhan. Jadi Pastry Section ini menurut saya bukan cuma unit produksi biasa, tapi juga jadi salah satu penentu citra F&B kita.

II. Standar Operasional Prosedur (SOP)

Pewawancara: Bagaimana penerapan SOP dalam proses produksinya, Pak? Apakah semua staff sudah konsisten menjalankannya?

Jufry Jenry Rembet: SOP-nya sudah ada dari mulai penggunaan bahan, cara kerja, kebersihan area, sampai standar hasil akhir produk. Cuma kalau ditanya konsisten atau tidak, jujur belum seratus persen. Kadang kalau staff-nya sudah senior, otomatis jalan sendiri. Tapi kalau lagi banyak trainee atau staff baru, itu yang perlu diingatkan terus supaya tidak melenceng dari standar.

III. Faktor yang Memengaruhi Kualitas Produk

Pewawancara: Menurut Bapak, apa saja faktor yang paling memengaruhi kualitas produk pastry dan bakery di hotel ini?

Jufry Jenry Rembet: Yang paling utama itu kualitas bahan baku, itu nomor satu. Kalau bahannya tidak stabil, hasil akhirnya juga ikut naik turun. Setelah itu ketelitian staff saat proses produksi, kebersihan alat, dan ketepatan waktu produksi. Semua itu saling berkaitan, jadi kalau satu saja lemah, produknya bisa langsung terlihat bedanya.

IV. Koordinasi Antarstaff dan Antarshift

Pewawancara: Apakah koordinasi antarstaff dan antarshift memengaruhi kualitas produk, Pak? Bagaimana pengaruhnya di lapangan?

Jufry Jenry Rembet: Sangat memengaruhi. Informasi soal stok bahan, progres produksi, atau catatan khusus dari shift sebelumnya itu harus tersampaikan dengan baik. Kalau komunikasinya putus, misalnya shift pagi lupa kasih tahu shift siang soal adonan yang masih proofing, itu bisa berantakan. Jadi serah terima antarshift itu saya tekankan harus jelas.

V. Upaya Mengatasi Kendala

Pewawancara: Upaya apa yang dilakukan Pastry Section untuk mengatasi kendala dalam menjaga kualitas produk, dan bagaimana pengawasan terhadap bahan baku serta hasil produksinya?

Jufry Jenry Rembet: Kami coba terapkan SOP secara konsisten, lalu ada pengawasan rutin dari saya atau senior staff. Bahan baku diperiksa dulu sebelum dipakai, kondisinya, tanggal kadaluarsanya, baru diproses. Hasil produksinya juga dicek lagi sebelum keluar ke outlet atau buffet, supaya kalau ada yang kurang pas masih bisa diperbaiki sebelum sampai ke tamu.

VI. Evaluasi dan Rekomendasi

Pewawancara: Apakah ada evaluasi rutin terhadap hasil produk, Pak? Dan menurut Bapak apa yang perlu ditingkatkan agar Pastry Section bisa lebih optimal?

Jufry Jenry Rembet: Ada, evaluasi dilakukan berkala untuk lihat kekurangan dan perbaikan ke depannya. Kalau menurut saya, yang paling perlu ditingkatkan itu disiplin

terhadap SOP, pelatihan staff supaya kemampuannya merata, pengawasan bahan baku yang lebih ketat, dan tentu saja kerja sama tim yang lebih solid, terutama saat jam sibuk.

(Akhir Percakapan)

Pewawancara: Terima kasih banyak atas waktu dan penjelasannya, Pak. Sangat membantu untuk penyusunan studi kasus saya.

Jufry Jenry Rembet: Sama-sama, semoga laporannya lancar.

B. Transkrip Wawancara — Informan 2 (Commis Pastry)

Hari/Tanggal : Jumat, 12 Juni 2026
Waktu : 14.00 -- 14.30 WIB
Tempat : Pastry Section, Aston Nagoya City Hotel
Narasumber : Ayu Almavita (Commis Pastry)
Pewawancara : Marsya Putri Atari
Konteks : Proses Produksi dan Upaya Menjaga Kualitas Produk Pastry dan Bakery

(Awal Percakapan)

I. Tahapan Produksi Pastry dan Bakery

Pewawancara: Selamat siang, Kak Ayu. Saya ingin menanyakan seputar produksi di Pastry Section. Apa saja tahapan produksi yang biasa dilakukan untuk menghasilkan produk yang berkualitas?

Ayu Almavita: Selamat siang. Jadi urutannya biasanya mulai dari persiapan bahan dulu, ditimbang dan dicek kualitasnya. Habis itu mixing, shaping, proofing, baru baking. Setelah matang ada tahap finishing, misalnya dekorasi atau glazing, baru terakhir disajikan atau ditata di display untuk tamu.

II. Konsistensi Rasa, Tekstur, dan Tampilan

Pewawancara: Bagaimana cara Pastry Section memastikan produk yang dihasilkan memiliki rasa, tekstur, dan tampilan yang konsisten setiap harinya?

Ayu Almavita: Kami pegang resep standar, jadi takarannya harus sama tiap kali produksi, tidak boleh kira-kira. Selain itu ada pengawasan langsung dari senior atau chef saat proses berlangsung, dan sebelum produk keluar pasti dicek dulu, rasanya, teksturnya, sampai tampilannya, baru boleh disajikan.

III. Kendala dalam Menjaga Kualitas Produk

Pewawancara: Apa kendala yang paling sering Kakak hadapi dalam menjaga kualitas produk, termasuk pengaruh bahan baku dan peralatan produksi?

Ayu Almavita: Yang sering itu keterbatasan waktu, apalagi kalau orderan lagi banyak. Terus kualitas bahan baku juga kadang tidak selalu sama, itu memengaruhi hasil akhir,

rasa dan teksturnya bisa sedikit beda. Peralatan juga, kalau ada yang kurang bersih atau tidak berfungsi maksimal, itu bisa menghambat proses dan hasilnya jadi kurang optimal. Belum lagi perbedaan kemampuan antarstaff, jadi hasil kerja tiap orang kadang tidak seragam.

IV. Produksi pada Jam Sibuk

Pewawancara: Apa saja kendala yang sering muncul saat produksi dalam jumlah besar atau pada jam sibuk, dan bagaimana cara mengatasinya?

Ayu Almavita: Kalau lagi sibuk, kami harus kerja lebih cepat, tapi ketelitian tetap harus dijaga supaya kualitas tidak menurun. Caranya biasanya kami bagi tugas lebih jelas, siapa pegang bagian apa, supaya tidak tumpang tindih dan semua tetap terkontrol meski waktunya mepet.

V. Koordinasi Antarstaff

Pewawancara: Bagaimana koordinasi antarstaff dilakukan sehari-hari agar kualitas produk tetap terjaga?

Ayu Almavita: Kami komunikasi langsung selama kerja, saling mengingatkan kalau ada yang terlewat. Ada juga pengarahan dari atasan sebelum mulai shift, jadi semua tahu prioritas hari itu apa. Kalau ada pergantian shift, kami usahakan selalu serah terima informasi supaya pekerjaan lanjutannya tidak putus di tengah jalan.

(Akhir Percakapan)

Pewawancara: Terima kasih banyak, Kak Ayu, atas waktu dan penjelasannya.

Ayu Almavita: Sama-sama, semoga membantu ya laporannya.

Lampiran 3

Pedoman Dokumentasi

1.Wawancara



2.Observasi



Lampiran 4

Hasil Dokumentasi Kegiatan Magang

1. Produksi roti sisir



2. Pembuatan Roti Asin Dan Manis



3. Briefing Kitchen Team



4. Membuat Ala Carte



Salmon Avocado Salad & Pisang Goreng Wijen

5. Menu 60 Second To Seoul Jeju Moca Puff



6.Passround



6.Sharing Sectin with HRD Supervisor



7. Best Trainee Periode Januari – Juli



8. . Training Mempersiapkan Diri Menuju Dunia Kerja



Lampiran 5

SURAT KETERANGAN 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 : 243b/UN35.1.7.8/PP/2025

Padang, 17 Oktober 2025

Lamp. : 1 lembar

Hal : Magang Berdampak
Mahasiswa FPP UNP

Kepada Yth : Pimpinan Aston Nagoya City Hotel
Di
Tempat

Dengan hormat,

Kami mengucapkan terima kasih atas persetujuan Pimpinan Aston Nagoya City Hotel untuk menerima mahasiswa kami melaksanakan program Magang Berdampak periode 23 Januari – 23 Juli 2026. Selanjutnya, kami konfirmasikan mahasiswa yang akan datang melaksanakan kegiatan dimaksud yaitu :

No.	Nama	NIM	Program Studi	Departemen	Dosen Pembimbing
1.	Marsya putri Atari	24135080	Manajemen Perhotelan	F&B PRODUCT	Dr. Retnaningtyas Susanti, S.Ant., M.Sc.
2.	Zahara Nabila Putri	24135208	Manajemen Perhotelan	FRONT OFFICE	Dr. Retnaningtyas Susanti, S.Ant., M.Sc.
3.	SEPTI NURUL SYAHARANI	24135134	Manajemen Perhotelan	FRONT OFFICE	Dr. Retnaningtyas Susanti, S.Ant., M.Sc.
4.	Rafi Maulana	24135192	Manajemen Perhotelan	HOUSEKEEPING	Dr. Retnaningtyas Susanti, S.Ant., M.Sc.
5.	Muhammad Faziz	24135119	Manajemen Perhotelan	FRONT OFFICE	Dr. Hermansyah, S.Pd., M.Pd.
6.	Ariya Elza Dzakyev	24135157	Manajemen Perhotelan	HOUSEKEEPING	Dr. Hermansyah, S.Pd., M.Pd.

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



Dr. Retnaningtyas Susanti, S. Ant, M.Sc
NIP. 19650525 202203 20022

Lampiran 6

Logbook Kegiatan Harian

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Januari
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Almarita
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
 Waktu Pelaksanaan PLI : 22 Jan – 30 Jan

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Kamis/22 Jan 2026	08.00 - 16.00	Pengenalan ruang lingkup hotel bersama HRD, meliputi pemahaman visi dan misi hotel, core pillar		
2.	Jumat/23 Jan 2026	08.00 - 16.00	Pengenalan ruang lingkup departemen F&B product, job desk dan golden rules di F&B product		
3.	Sabtu/24 Jan 2026	08.00 - 16.00	Pengenalan fasilitas yang ada dibagian kitchen, pastry dan restaurant		
4.	Minggu/25 Jan 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast		
5.	Senin/26 Jan 2026	06.45 - 15.50	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
6.	Selasa/27 Jan 2026	06.45 - 15.55	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant dan membuat bread butter pudding		
7.	Rabu/28 Jan 2026	06.45 - 15.55	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast dan membuat bread butter pudding		

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Januari - Februari
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Almarita
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

Waktu Pelaksanaan PLI : 31 Jan - 6 Feb

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Sabtu/31 Jan 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant bread butter pudding		
2.	Minggu/01 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
3.	Senin/02 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, membuat creme brulee		
4.	Selasa/03 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, Membuat Bluder tape		
5.	Rabu/04 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, yogurt portion		
6.	Kamis/05 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
7.	Jumat/06 Feb 2026	off	Off	Off	

Supervisor Food & Beverage product


Ayu Almarita

8.	Kamis/29 Jan 2026	06.45 - 15.55	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast dan membuat bread butter pudding		
9.	Jumat/30 Jan 2026	off	Off	off	

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Februari
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Almarita
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

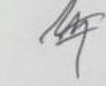
Waktu Pelaksanaan PLI : 7 Feb – 13 Feb

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Sabtu/07 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant dan membuat bread butter pudding		
2.	Minggu/08 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
3.	Senin/09 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, Membuat bolu gulung, thawing fruit danish, thawing croissant		
4.	Selasa/10 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, almond cream		
5.	Rabu/11 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, thawing fruit danish, thawing croissant		
6.	Kamis/12 Feb 2026	06.50 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, pastry cream dan apple pie puff		
7.	Jumat/13 Feb 2026	off	Off	off	

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

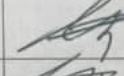
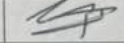
Periode : Februari
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Almarita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

Waktu Pelaksanaan PLI : 14 Feb – 20 Feb

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Sabtu/14 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant ,bread butter pudding		
2.	Minggu/15 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
3.	Senin/16 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, nutella and peanut butter jam portion, creme brulee		
4.	Selasa/17 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, yogurt portion		
5.	Rabu/18 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish, smoked beef portion and apple crumble		
6.	Kamis/19 Feb 2026	06.35 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle, tart shell		
7.	Jumat/20 Feb 2026	off	off	off	

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

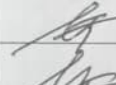
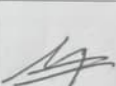
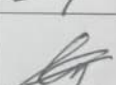
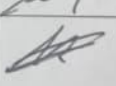
Periode : Februari
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Almarinda
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
 Waktu Pelaksanaan PLI : 21 Feb – 27 Feb

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Sabtu/21 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant dan membuat bread butter pudding		
2.	Minggu/22 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
3.	Senin/23 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, nutella and peanut butter jam portion, creme brulee		
4.	Selasa/24 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, puding vanilla, bread butter puding, waffle and royal french toast		
5.	Rabu/25 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat thawing fruit dan choco lava cake		
6.	Kamis/26 Feb 2026	06.35 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat bread butter puding dan yogurt portion		
7.	Jumat/27 Feb 2026	Off	off	off	

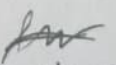
LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Februari- Maret
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Almarita
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

Waktu Pelaksanaan PLI : 28 Feb – 06 Maret

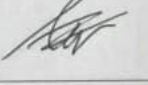
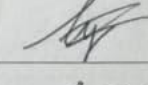
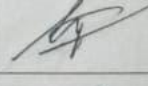
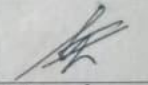
No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Sabtu/28 Feb 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat pastry cream dan cupcake ceres		
2.	Minggu/01 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
3.	Senin/02 Maret 2026	06.40 - 16.00	sakit	sakit	
4.	Selasa/03 Maret 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, bread butter puding, waffle and royal french toast, muffin		
5.	Rabu/04 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat bread butter puding, thawing fruit dan choco lava cake		
6.	Kamis/05 Mar 2026	06.35 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, thawing croissant and thawing fruit danish, yogurt portion		
7.	Jumat/06 Mar 2026	off	off	off	

Supervisor Food & Beverage product


Ayu Almarita

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

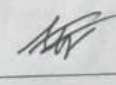
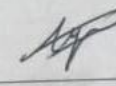
Periode : Maret
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Almarita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
Waktu Pelaksanaan PLI : 07 Maret - 13 Maret

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Sabtu/07 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, prepare iftar		
2.	Minggu/08 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, bread butter puding, prepare iftar		
3.	Senin/09 Maret 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, bread butter puding, prepare iftar		
4.	Selasa/10 Maret 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, bread butter puding, waffle and royal french toast, prepare iftar		
5.	Rabu/11 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat creame brulee, thawing fruit danish, prepare iftar		
6.	Kamis/12 Mar 2026	06.35 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, thawing croissant and thawing fruit danish, yogurt portion, prepare iftar		
7.	Jumat/13 Mar 2026	OFF	OFF	OFF	OFF

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Maret
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Almarita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

Waktu Pelaksanaan PLI : 14 Maret - 20 Maret

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Sabtu/14 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, sarang semut, prepare iftar		
2.	Minggu/15 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, banana cake		
3.	Senin/16 Maret 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, sarang semut, bread butter puding		
4.	Selasa/17 Maret 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, bread butter puding, waffle and royal french toast, nagasari jagung		
5.	Rabu/18 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan choc chip cookies, creame brulee, sarang semut, thawing fruit danish,		
6.	Kamis/19 Mar 2026	06.35 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, thawing croissant and thawing fruit danish, waffle, royal french toast, choux au craquelin, chaux cup		
7.	Jumat/20 Mar 2026	off	off	off	

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

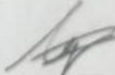
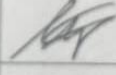
Periode : Maret
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Almuwita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
Waktu Pelaksanaan PLI : 21 Maret -27 Maret

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Sabtu/21 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant,		
2.	Minggu/22 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant ,cream brulee		
3.	Senin/23 Maret 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, yogurt portion		
4.	Selasa/24 Maret 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, bread butter puding waffle and royal french toast		
5.	Rabu/25 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan choc chip cookies, creame brulee, kurma pound cake, thawing fruit danish, lumpur kentang pandan		
6.	Kamis/26 Mar 2026	06.35 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, thawing croissant and thawing fruit danish ,adonan cakwe, roti sisir dan donat		
7.	Jumat/27 Mar 2026	off	off	off	off

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Maret
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Almarita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

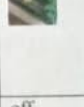
Waktu Pelaksanaan PLI : 28 Maret - 03 april 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Sabtu/28 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
2.	Minggu/29 Mar 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing croissant		
3.	Senin/30 Maret 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
4.	Selasa/31 Maret 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, bread butter puding, waffle and royal french toast		
5.	Rabu/01 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, yogurt portion, thawing fruit danish,		
6.	Kamis/02 April 2026	06.35 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, thawing croissant and thawing fruit danish, adonan waffle, royal french toast		
7.	Jumat/03 April 2026	off	off	off	off 

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : April
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Almuwita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
Waktu Pelaksanaan PLI : 04 April - 16 April 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Sabtu/04 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, sarang semut, bread butter puding, marble cake		
2.	Minggu/05 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, carrot cake, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, banana cake		
3.	Senin/06 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, putu ayu ketan hitam, dadar gulung		
4.	Selasa/07 April 2026		Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant, egg tart, choco lava cake		
5.	Rabu/08 April 2026	off	Off	off	
6.	Kamis/09 April 2026	06.35 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, fruit danish, adonsn waffle, royal french toast, cream brulee, thousand island and thai dressing		
7.	Jumat/10 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, cream brulee, brownies, blu eberry swiss roll		

8.	Sabtu/11 April 2026	06.45 - 16.00	Waffle and french toast station attendant,membuat adonan waffle dan royal french toast, wingko babat,lumpur kentang		
9.	Mingu/12 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant,membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
10.	Senin/13 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant,membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
11.	Selasa/14 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, , thawing fruit danish and croissant,plating strawberry mille feuille,kulit martabak		
12.	Rabu/15 April 2026	06.46 - 16.00	Waffle and french toast station attendant,membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant,sarang semut,lumpur kentang,yogurt portion		
13	Kamis/16 April 2026	off	Off	off	

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : April
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Almarita
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

Waktu Pelaksanaan PLI : 17 April – 23 April 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/17 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
2.	Sabtu/18 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing croissant		
3.	Minggu/19 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
4.	Senin/20 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, bread butter puding, waffle and royal french toast		
5.	Selasa/21 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, yogurt portion, thawing fruit danish,		
6.	Rabu/22 April 2026	06.35 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, thawing croissant and thawing fruit danish, adonan waffle, royal french toast		
7.	Kamis/23 April 2026	off	Off	off	

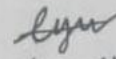
LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : April
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : 
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

Waktu Pelaksanaan PLI : 24 April – 30 April 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/24 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, muffin banan, bolu tape and brownie		
2.	Sabtu/25 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing croissant, muffin		
3.	Minggu/26 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, membuat adonan waffle dan royal french toast, thawing fruit danish and croissant		
4.	Senin/27 April 2026	06.40 - 16.00	Waffle and french toast station attendant, bread butter puding, waffle and royal french toast, talam abon		
5.	Selasa/28 April 2026	off	off		
6.	Rabu/29 April 2026	06.35 – 16.00	Waffle and french toast station attendant, thawing croissant and thawing fruit danish, adonan waffle, royal french toast and pastry cream		
7.	Kamis/30 April 2026	06.35 – 16.00	Roti asin, roti manis, brown toast dan roti sisir		

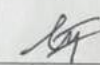
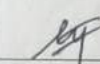
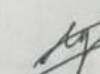
Supervisor Food & Beverage product


Ayu Almarita

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Mei
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Almarita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

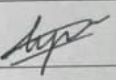
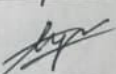
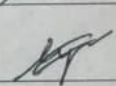
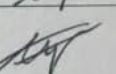
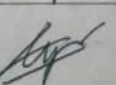
Waktu Pelaksanaan PLI : 01 Mei– 07 Mei 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/01 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
2.	Sabtu/02 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
3.	Minggu/03 Mei April 2026	11.30 - 20.40	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
4.	Senin/04 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
5.	Selasa/05 Mei April 2026	off	off		
6.	Rabu/06 Mei 2026	06.40- 15.30	Pastry cream,waffel and thawing fruit danish		
7.	Kamis/07 Mei 2026	06.40- 15.30	Blueberry swiss roll,thawing croissant and danish,prepare coffe break and cold cut portion		

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

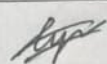
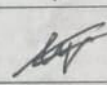
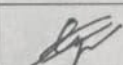
Tanggal : Mei
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Almarita
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

Waktu Pelaksanaan PLI : 08 Mei–14 Mei 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/08 Mei 2026	06.40-15.30	Lumpur kentang,banana cake and fruit portion		
2.	Sabtu/09 Mei 2026	06.40-15.30	Membuat apem,saus tartar dan puding coklat		
3.	Minggu/10 Mei April 2026	06.40-15.30	Wingko babat,carrot cake,brownis puff		
4.	Senin/11 Mei 2026	06.40-15.30	Waffel,royal french toast,yogurt portion and thawing fruit danish		
5.	Selasa/12 Mei April 2026	off	off		
6.	Rabu/13 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
7.	Kamis/14 Mei 2026	11.40 – 20.50	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		

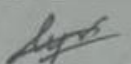
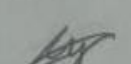
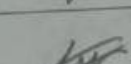
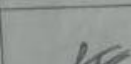
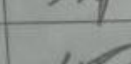
LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Mei
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Almarita
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
 Waktu Pelaksanaan PLI : 15 Mei– 21 Mei 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/15 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
2.	Sabtu/16 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
3.	Minggu/17 Mei April 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
4.	Senin/18 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
5.	Selasa/19 Mei April 2026	off	off	off	
6.	Rabu/20 Mei 2026	06.40- 15.30	Buah portion,lupis,muffin,yogurt portion		
7.	Kamis/21 Mei 2026	11.40 – 20.50	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Mei
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Almarita
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
 Waktu Pelaksanaan PLI : 22 Mei- 28 Mei 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/22 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
2.	Sabtu/23 Mei 2026	11.40 - 21.00	Lumpia semarang,puding mangga,pastry cream,adonan pisang wijen		
3.	Minggu/24 Mei April 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
4.	Senin/25 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,puding manggo sago,condiment es teler		
5.	Selasa/26 Mei April 2026	Off	Off		
6.	Rabu/27 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
7.	Kamis/28 Mei 2026	11.40 - 20.50	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Mei - Juni
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Almarita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

Waktu Pelaksanaan PLI : 29 Mei- 04 Juni 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/29 Mei 2026	11.40 - 21.00	Baguette, bolu tape, puding coklat, set up breakfast, martabak skin, pita bread		
2.	Sabtu/30 Mei 2026	11.40 - 21.00	Membuat kinca nangka, puding coklat, cakwe dan rujak buah		
3.	Minggu/31 Juni 2026	11.40 - 21.00	Thawing friut danish, adonan pisang goreng madu, martabak skin, buah portin, set up breakfast		
4.	Senin/01 Juni 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin, roti manis, donat, cinamon roll, set up break fast		
5.	Selasa/02 Juni 2026	off	Off		
6.	Rabu/03 Juni 2026	06.40- 15.30	Membuat Roti asin, roti manis, donat, cinamon roll, roti sisir, set up break fast		
7.	Kamis/04 Juni 2026	11.40 - 20.50	Membuat Roti asin, roti manis, donat, cinamon roll, set up break fast		

Supervisor Food & Beverage product


Ayu Almarita

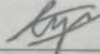
LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Juni
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Amavita
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
 Waktu Pelaksanaan PLI : 05 Juni–11 Juni 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/05 Juni 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast,roti sisir,pita bread		
2.	Sabtu/06 Juni 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast,salad and fruit portion,toast bread,martabak skin,pita bread		
3.	Minggu/07 Juni 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
4.	Senin/08 Juni 2026	11.40 - 21.00	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		
5.	Selasa/09 Juni 2026	off	Off		
6.	Rabu/10 Juni 2026	06.40- 15.30	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,roti sisir,set up break fast		
7.	Kamis/11 Juni 2026	11.40 – 20.50	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,set up break fast		

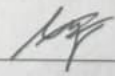
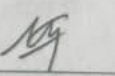
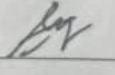
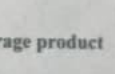
LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Juni
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Almasita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
Waktu Pelaksanaan PLI : 19 Juni–25 Juni 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/19 Juni 2026	06.30 – 15.30	Waffle,french toast station attendant,Membuat adonan,waffle,thawing danish&croissant,caramel sauce		
2.	Sabtu/20 Juni 2026	06.40 – 15.30	Waffle,french toast station attendant,Membuat brown toast dan white toast		
3.	Minggu/21 Juni 2026	06.30 – 15.30	Waffle,french toast station attendant,Membuat adonan,waffle,bingka bakar		
4.	Senin/22 Juni 2026	06.40 – 15.30	Waffle,french toast station attendant, membuat bingkis bakar		
5.	Selasa/23 Juni 2026	off	Off		
6.	Rabu/24 Juni 2026	06.30 – 15.30	Membuat Roti asin,roti manis,donat,cinamon roll,roti sisir,bagguette,donat		
7.	Kamis/25 Juni 2026	06.30 – 15.30	Membuat Roti asin,roti manis,donat,dan roti sisir		

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Juni- Juli
 Tahun : 2026
 Nama : Marsya Putri Atari
 NIM : 24135080
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nomor Hp : 082371474001
 Supervisor : Ayu Almarita
 Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
 Waktu Pelaksanaan PLI : 26 Juni-03 Juli 2026

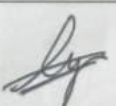
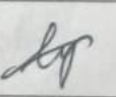
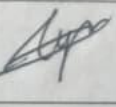
No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/26 Juni 2026	06.30 – 15.30	Waffle,french toast station attendant,Membuat adonan,waffle,thawing danish&croissant,yogurt portion		
2.	Sabtu/27 Juni 2026	06.30 – 15.30	Waffle,french toast station attendant Membuat white toast,brown toast,white toast,cold cut portion		
3.	Minggu/28 Juni 2026	06.30 – 15.30	Waffle,french toast station attendant Membuat white toast,brown toast,white toast and tart shell		
4.	Senin/29 Juni 2026	06.30 – 15.30	Waffle,french toast station attendant Membuat roti asin,roti manis,donut and cinnamon roll and baguette		
5.	Selasa/30 Juni April 2026	off	Off		
6.	Rabu/01 Juli 2026	06.40- 15.30	Waffle,french toast station attendant Membuat roti asin,roti manis,donut and cinnamon roll		
7.	Kamis/02 Juli 2026	11.40 – 20.50	Membuat roti asin,roti manis,donut and cinnamon roll		

Supervisor Food & Beverage product


Ayu Almarita

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

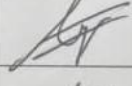
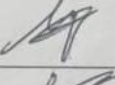
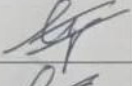
Periode : Juli
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Almasita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
Waktu Pelaksanaan PLI : 03 Juli–09 Juli 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/03 Juli 2026	06.30 – 15.30	Membuat carrot cake,swiss roll dan prepare breakfast		
2.	Sabtu/04 Juli 2026	06.30 – 15.30	Membuat dadar gulung, dan lumpur kentang,prepare breakfast		
3.	Minggu/05 Juli 2026	06.30 – 15.30	Membuat marble hunkwe,stawberry swiss roll,finishing eclair,dan prepare breakfast,general cleaning		
4.	Senin/06 Juni 2026		OFF		
5.	Selasa/07 Juli 2026	06.30 – 15.30	Membuat brownie,salad,roti asin dan roti manis dan prepare breakfast		
6.	Rabu/08 Juli 2026	06.40- 15.30	Membuat bolu susu kukus,sarang semut,salad dan prepaare breakfast		
7.	Kamis/09 Juli 2026	06.40- 15.30	Membuat bolu gulug,nagasari,yogurt portion dan prepare breakfast,bolu kukus pandan		

LOGBOOK KEGIATAN
PENGALAMAN LAPANGAN INDUSTRI

Periode : Juli
Tahun : 2026
Nama : Marsya Putri Atari
NIM : 24135080
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nomor Hp : 082371474001
Supervisor : Ayu Ahmavita
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel

Waktu Pelaksanaan PLI : 10 Juli–19 Juli 2026

No	Hari Tanggal	Waktu	Kegiatan	Dokumentasi	Paraf Supervisor
1.	Jumat/10 Juli 2026	06.30 – 15.30	Membuat bingkis bakar,apple pie puff,prepare breakfasst		
2.	Sabtu/11 Juli 2026	06.30 – 15.30	Membuat bolu gulung,nagasari dan yogurt portion,prepare breakfast		
3.	Minggu/12 Juli 2026	06.30 – 15.30	Bolu gulung stroberi,adoanan pisang goreng madu,raisin pound cake dan preapare breakfast		
4.	Senin/13 Juni 2026	06.30 – 15.30	OFF		
5.	Selasa/14 Juli April 2026	06.30 – 15.30	Carrot cake,roti asin dan roti manis dan prepare breakfast		
6.	Rabu/15 Juli 2026	06.40- 15.30	Membuat talam abon,berry muffin,bolu gulung dan prepare breakfast		
7.	Kamis/16 Juli 2026	06.40- 15.30	Membuat putu ayu,brownies dan prepare breakfast		
8.	Jumat/17 Juli 2026	06.40- 15.30	Membuat matcha roll cake,sarang semut,bingkis bakar dan prepare breakfast		
9.	Sabtu/18 Juli 2026	11.40 – 20.50	Membuat roti asin dan manis,roti sisir,cinamon roll,donat,set up breakfast		
10.	Minggu/19 Juli 2023	11.40 – 20.50	Membuat roti asin dan manis,roti sisir,cinamon roll,donat		

Lampiran 7

Lembar Konsultasi Dengan Dosen Pembimbing PLI



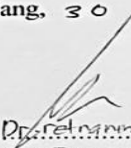
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIT HUBUNGAN INDUSTRI
 Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
 E-mail : uhi@fpp.unp.ac.id.



LEMBARAN KONSULTASI DOSEN PEMBIMBING

Nama Mahasiswa (Praktekan) : Marsya Putri Atari Unit
 Kegiatan Praktek : Food & Beverage Product
 Nama Perusahaan/Industri : Aston Nagoya City Hotel
 Jadwal Kegiatan : Januari – Juli 2026
 Nama Dosen Pembimbing : Dr. Retnaningtyas Susanti, S. Ant, M. Sc

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	Senin/ 11 Mei 2026	Pengajuan judul laporan studi kasus		
2.	Senin/ 27 Juli 2026	Revisi 1	tata tulis dan Abstrak sampai Akhir harus diperbaiki. latar belakang tidak ada based teori	
3.	Rabu/ 29 Juli 2026	Revisi 2	tata tulis, sumber tidak dicantumkan dan format perlu diperbaiki	

Padang, 30 Juli 2026

 Dr. Retnaningtyas Susanti, S. Ant, M. Sc
 1975 05 25 20 22032002

Lampiran 8

Lembar Konsultasi Dengan 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) : Marsya Putri Atori
Unit Kegiatan Praktek : Food and beverage product
Nama Perusahaan/Industri : Aston Nagoya City Hotel
Jadwal Kegiatan : Januari - Juli 2026
Nama Supervisor (Penilai) : Ayu Almarita
Jabatan Supervisor di Perusahaan : Commis

No	Hari/Tanggal	Topik/ Masalah Yang Dibahas	Saran Perbaikan	Paraf
1.	Selasa/21 April 2026	Roti sisir : penyebab ketidakrataan bentuk fisik pada hasil Akhir Pemanggangan roti sisir	utk kedepannya adonan roti sisir digilas lebih rapi lagi, udara di dalam adonan kue di keluarkan & lipat dengan rapi	
2.	Rabu/13 Mei 2026	kegagalan adonan kue sus dalam mencapai pengembangan volume yang optimal	Pembuatan kue sus utk kedepan lebih diperhatikan ingredient & teknik yg digunakan.	
3.	Rabu/13 Juni 2026	kegagalan tekstur dan takstur Perendaman yang tepat untuk menghasilkan pacar cina yang kenyal	utk kedepannya menggunakan timer & air yg harus digunakan harus mendidih, lalu masukan pacar cina nya.	

20-07-2026

Tanda tangan nama penilai stempel
Perusahaan CITY HOTEL

Lampiran 9 Data Pendukung dan Lainnya

DATA PESERTA/MAHASISWA MAGANG

NAMA PESERTA/MAHASISWA	: Marsya Putri Atari
NIM	: 24135080
PROGRAM STUDI	: Manajemen Perhotelan
DEPARTEMEN	: Pariwisata
NAMA DOSEN PEMBIMBING	: Dr. retuningtyas Susanti, S. A. nt., M. Sc.
NAMA SUPERVISOR	:
NAMA INDUSTRI	: Aston Nagoya City Hotel
ALAMAT INDUSTRI	: Jl. Imam Bonjol Komplek Nagoya Thumrin City
KOTA	: Batam
PROVINSI	: Kepulauan Riau
SEMESTER	: 4 (Empat)

Instrumen Penilaian Magang Berdampak

A.Lembar Penilaian Supervisor

INSTRUMEN PENILAIAN SUPERVISOR

LEMBAR PENILAIAN KOMPETENSI YANG DIPEROLEH (KOMPETENSI KEILMUAN) DAN KEMAMPUAN MELAKSANAKAN TUGAS-TUGAS

Petunjuk:

- Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek) Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Marsya Putri Atari
 Program Studi : Manajemen Perhotelan
 Nama Industri : Aston Nagoya city Hotel
 Bidang Magang : Food and Beverage Product

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Mahasiswa menguasai ilmu bidang studi (teori) penunjang magang	1	2	3	4	5	
2	Mahasiswa terampil dalam membaca gambar kerja/ petunjuk kerja/menu/resep dan sejenisnya	1	2	3	4	5	
3	Mahasiswa terampil dalam mempersiapkan area kerja/bahan/alat praktek	1	2	3	4	5	
4	Mahasiswa terampil menggunakan alat atau instrumen yang dipakai dalam praktek	1	2	3	4	5	
5	Mahasiswa mampu menyelesaikan praktek dalam jangka waktu yang disediakan	1	2	3	4	5	
6	Mahasiswa mampu menghasilkan hasil praktek sesuai dengan standar (tolak ukur) yang ditetapkan industri	1	2	3	4	5	
7	Mahasiswa mampu melaksanakan praktek secara mandiri	1	2	3	4	5	
8	Mahasiswa berinisiatif untuk meningkatkan hasil praktek	1	2	3	4	5	
9	Dalam pelaksanaan praktek mahasiswa memperhatikan keselamatan kerja bagi diri sendiri dan orang lain	1	2	3	4	5	
10	Mahasiswa mampu melakukan	1	2	3	4	5	

Instrumen Penilaian Magang Berdampak

	pemeliharaan keselamatan alat, bahan dan lingkungan tempat praktek					
11	Mahasiswa terampil dalam membersihkan dan merapikan area kerja/bahan/alat praktek	1	2	3	4	5
12	Mahasiswa berinisiatif untuk menyelesaikan atau mengatasi masalah yang ditemui	1	2	3	4	5
13	Mahasiswa memiliki kekuatan untuk bertahan dan terus berusaha dalam menghadapi rintangan atau tantangan di industri	1	2	3	4	5
14	Mahasiswa mampu memastikan bahwa produk atau layanan yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.	1	2	3	4	5
Jumlah Skor					56	
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)		56				

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{70} \times 100 = 80$

Dosen Pembimbing

Dr. Penawingtyas Susanti S. Anik, M.Sc
NIP/NIDN. 198505252022032002

Batam
Padang 29-06-2026

Supervisor,

ASTON
NAGOVA
CITY HOTEL
(denny deny)

Instrumen Penilaian Magang Berdampak

INSTRUMEN PENILAIAN SUPERVISOR

LEMBAR PENILAIAN SIKAP

Petunjuk:

1. Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
2. Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Marsya Putri Atari
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nama Industri : Aston Nagoya city Hotel
Bidang Magang : Food and beverage product

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Mahasiswa konsisten dalam berbicara dan bertindak sesuai dengan kebenaran	1	2	3	4	5	
2	Mahasiswa mampu mengungkapkan informasi secara jujur dan terbuka	1	2	3	4	5	
3	Mahasiswa mampu beradaptasi dengan situasi dan kondisi di industri	1	2	3	4	5	
4	Mahasiswa memiliki dampak positif terhadap produktivitas atau efisiensi tim.	1	2	3	4	5	
5	Mahasiswa berkontribusi terhadap budaya kerja atau atmosfer industry yang positif.	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor					20		
Total Skor					20		
(Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)					20		

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = 80$

Dosen Pembimbing

Dr. Retnaningsih Suganti, S. Ant. M. Sc
NIP/NIDN. 19850525 20220520 02

Batam
Padang, 29-06-2026
Supervisor,

2026
Aston Nagoya City Hotel (deputy dean)

Instrumen Penilaian Magang Berdampak

INSTRUMEN PENILAIAN SUPERVISOR

LEMBAR PENILAIAN KEDISIPLINAN DAN TANGGUNGJAWAB DALAM MELAKSANAKAN TUGAS

Petunjuk:

1. Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
2. Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Marsya Putri Atari
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nama Industri : Aston Nagoya city hotel
Bidang Magang : Food and beverage product

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Mahasiswa mampu bekerja sama dengan orang lain selama melaksanakan magang	1	2	3	4	5	
2	Sikap mahasiswa dalam menerima petunjuk, kritik, atau anjuran dari supervisor	1	2	3	4	5	
3	Mahasiswa disiplin di industri	1	2	3	4	5	
4	Mahasiswa berpenampilan dan berpakaian wajar dan rapi di industri	1	2	3	4	5	
5	Mahasiswa mampu dalam mengorganisir dan mengelola waktu	1	2	3	4	5	
6	Mahasiswa menunjukkan sikap patuh terhadap aturan dan peraturan, transparansi, dan akuntabilitas.	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor					24		
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)		24					

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{30} \times 100 = 80\%$

Dosen Pembimbing

Retnawati Susanti S. Ant., M.Sc.
NIP/NIDN. 193505252022032002

Batam 20-06-2020
Padang

Supervisor,

(Jenny Henry)

Instrumen Penilaian Magang Berdampak

B.Lembar Penilaian Dosen Pembimbing

INSTRUMEN PENILAIAN DOSEN PEMBIMBING

LEMBAR PENILAIAN KEMAMPUAN MEMBUAT LAPORAN

Petunjuk:

1. Mohon memberi tanda lingkaran (o) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
2. Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Masya Putri Alai
 Program Studi : Manajemen perhotelan
 Nama Industri : Aston Nagoya city Hotel
 Bidang Magang : food and beverage product

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Penguasaan kaidah penulisan karya ilmiah di dalam Bahasa Indonesia	1	2	3	4	5	
2	Kemampuan menyerap dan menginterpretasikan informasi ide/ petunjuk yang diberikan oleh dosen pembimbing	1	2	3	4	5	
3	Kemampuan mengemukakan dan mempertahankan ide secara sistematis selama melakukan konsultasi laporan dengan dosen pembimbing	1	2	3	4	5	
4	Kemampuan menentukan sendiri kejanggalan yang terdapat pada tulisan (Isi artikel)	1	2	3	4	5	
5	Inisiatif mengemukakan dan melengkapi data/informasi yang diperlukan	1	2	3	4	5	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = \dots\dots$

Padang, 30-07-2020

Dosen Pembimbing,

Dr. Retnaningtyas Susanti S.Ant., M.Sc.
 NIP/ NIDN. 198505252022032002

INSTRUMEN PENILAIAN DOSEN PEMBIMBING

LEMBAR PENILAIAN KEMAMPUAN MEMPRESENTASIKAN HASIL LAPORAN

Petunjuk:

1. Mohon memberi tanda lingkaran (○) pada angka-angka 1, 2, 3, 4 atau 5 di pada kolom skala berikut ini untuk memberikan skor kompetensi mahasiswa pada tiap **Aspek yang Dinilai** (angka 5 menunjukkan nilai terbaik dari tiap aspek)
2. Untuk beberapa catatan/informasi tambahan terkait aspek yang dinilai, mohon dituliskan pada kolom **Catatan**.

Nama Mahasiswa : Marsya putri Ateri
Program Studi : Manajemen Perhotelan
Nama Industri : Aston Nagoya City Hotel
Bidang Magang : Food and Beverage product

No	Aspek yang Dinilai	Skala					Catatan
1	Kepercayaan diri	1	2	3	4	(5)	
2	Kejelasan Bahasa dan intonasi	1	2	3	4	(5)	
3	Informasi yang disajikan (lengkap, sesuai pedoman, dilengkapi dokumentasi)	1	2	3	4	(5)	
4	Kualitas bahan presentasi (ppt atau canva)	1	2	3	4	(5)	
5	Manajemen waktu	1	2	3	4	(5)	
Jumlah Skor							
Total Skor (Jumlahkan semua Jumlah Skor dari tiap kolom)							

Catatan : Nilai = $\frac{\text{Total Skor}}{25} \times 100 = \dots\dots$

Padang, 30-07-2026

Dosen Pembimbing,

Dr. Retnaningtyas Susanti S.Ant., M.Sc.

NIP/NIDN. 198505252022032002

REKAPITULASI PENILAIAN MAGANG

1. Nilai Kompetensi (30%)	= 24
2. Nilai Disiplin dan Tanggungjawab (15%)	= 12
3. Nilai Sikap (15%)	= 12
4. Nilai Laporan (30%)	= 30
5. Nilai Presentasi Laporan (10%)	= 10

$$\begin{aligned} \text{NILAI AKHIR (NA)} &= (30\% \times \text{Kompetensi}) + (15\% \times \text{Disiplin dan Tanggungjawab}) + \\ &\quad (15\% \times \text{Sikap}) + (30\% \times \text{Laporan}) + (10\% \times \text{Presentasi Laporan}) \\ &= 88 \end{aligned}$$

Nilai Huruf = A

Konversi Angka Ke Huruf

Nilai Angka	Nilai Huruf
85 s.d 100	A
80 s.d 84	A-
75 s.d 79	B+
70 s.d 74	B
65 s.d 69	B-
60 s.d 64	C+
55 s.d 59	C
50 s.d 54	C-
40 s.d 49	D

Padang,
Dosen Pembimbing

Dr. Retramingtyas Susanti S. Ant., M-Sc
NIP/NIDN. 198505252022032002

C.Sertifikat

