



**CARA MENYAJIKAN KUE KHAS INDONESIA PADA BAGIAN *PASTRY*  
DI *AEROFOOD CATERING SERVICE SITE* RS. DR. SOEBANDI JEMBER**

*How To Serving a Typical Indonesian Pastry In The Pastry Section At Aerofood  
Catering Service Site RS. dr. Soebandi Jember*

**LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA**

Oleh:

**NUR FITRIA  
NIM 140903102011**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA  
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER  
2017**



**CARA MENYAJIKAN KUE KHAS INDONESIA PADA BAGIAN *PASTRY*  
*DI AEROFOOD CATERING SERVICE SITE RS. DR. SOEBANDI JEMBER***

**LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya  
Program Diploma III Pariwisata Jurusan Ilmu Administrasi  
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Jember

**Oleh:**

**NUR FITRIA  
NIM 140903102011**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III USAHA PERJALANAN WISATA  
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER  
2017**

**PERSEMBAHAN**

Laporan praktek kerja nyata ini saya persembahkan kepada:

1. Ayahanda Babun Bunarto dan Ibunda Yani yang tercinta;
2. Segenap dosen D III Usaha Perjalanan Wisata yang telah membimbing selama ini;
3. Teman-teman Diploma III Usaha Perjalanan Wisata, angkatan 2014, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember;
4. Dosen pembimbing saya Bapak Indra Perdana Wibisono, S.ST, MM yang telah sabar dan teliti dalam proses mengerjakan tugas akhir;
5. Almamterku tercinta, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Jember.

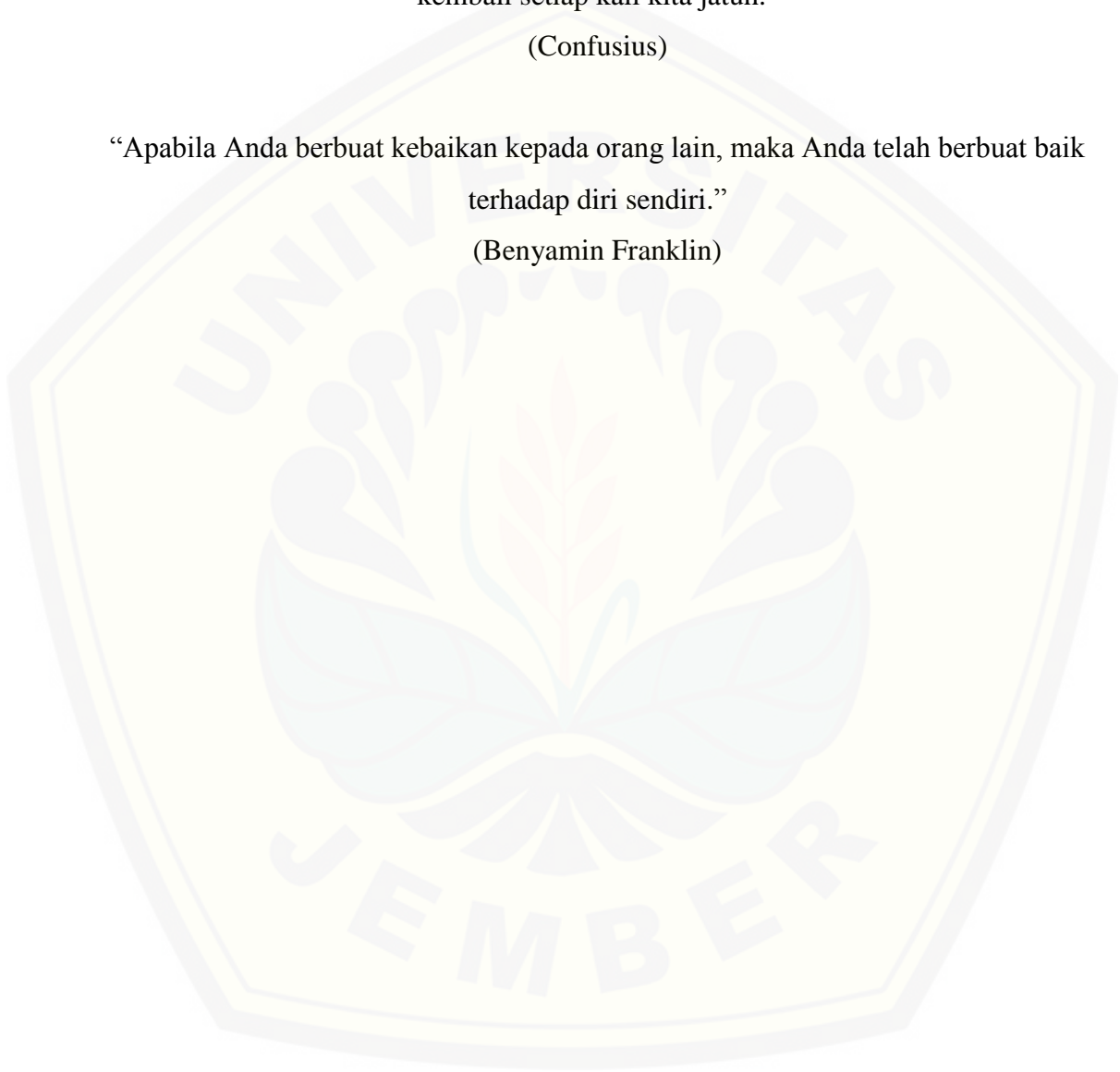
## MOTTO

“Kebanggaan kita yang terbesar adalah bukan tidak pernah gagal, tetapi bangkit kembali setiap kali kita jatuh.”

(Confusius)

“Apabila Anda berbuat kebaikan kepada orang lain, maka Anda telah berbuat baik terhadap diri sendiri.”

(Benyamin Franklin)



Sumber: <http://www.maribelajarbk.web.id/2015/03/contoh-motto-terbaru-dalam-skripsi.html>

**PERNYATAAN**

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

nama : Nur Fitria

NIM : 140903102011

Menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa laporan praktek kerja nyata yang berjudul “Cara Menyajikan Kue Khas Indonesia Pada Bagian *Pastry* di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember” adalah benar-benar karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiblakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, Juni 2017

Yang Menyatakan,

Nur Fitria  
NIM 140903102011



**LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA**

**CARA MENYAJIKAN KUE KHAS INDONESIA PADA BAGIAN *PASTRY*  
DI *AEROFOOD CATERING SERVICE SITE* RS. DR. SOEBANDI JEMBER**

Oleh:

NUR FITRIA  
NIM 140903102011

Dosen Pembimbing: Indra Perdana Wibisono, S.ST., M.M

**PENGESAHAN**

Laporan praktek kerja nyata berjudul “Cara Menyajikan Kue Khas Indonesia Pada Bagian *Pastry* di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember ”telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Kamis, 15 Juni 2017

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

Tim Penguji,  
Ketua,

Dra. Inti Wasiati, M.M  
NIP 195307311980022001

Sekretaris,

Anggota,

Indra Perdana Wibisono, S.ST., M.M  
NIP 198701052014041001

Job Pamungkas, S.ST. Par  
NIP 197310182002121005

Mengesahkan  
Dekan,

Dr. Ardiyanto, M.Si  
NIP 195808101987021002

## RINGKASAN

**Cara Menyajikan Kue Khas Indonesia Pada Bagian Pastry di Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember;** Nur Fitria; 140903102011; 2017:68 halaman Program; Studi DIII Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.

Kuliner Khas Indonesia telah dikenal sejak nenek moyang ada khususnya kue tradisional. Kuliner menjadi salah satu daya tarik tersendiri di Indonesia. Saat ini di Indonesia wisata kuliner sudah mulai berkembang salah satunya dalam usaha *catering*. *Catering* adalah suatu usaha di bidang jasa dalam hal menyediakan atau melayani permintaan makanan, untuk berbagai macam keperluan sesuai dengan pesanan baik makanan berat hingga makanan penutup seperti *pastry*. *Pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran. Bagian *Pastry* mempunyai tugas dan tanggung jawab membuat produk-produk seperti *dessert*, *snack*, *cake* dan *bread*.

*Aerofood Catering Service* merupakan salah satu cabang usaha PT Aerowisata (anak perusahaan Garuda Indonesia) yang bergerak dibidang layanan *catering service* untuk penerbangan, industrial untuk perusahaan minyak dan rumah sakit internasional. *Aerofood Catering Service* juga bekerja sama dengan Rumah Sakit dr. Soebandi Jember dan Bandara Notohadinegoro Jember. *Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember* menyediakan makanan lengkap. Bagian-bagian dalam menyediakan makanan untuk pasien di *Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember* yaitu di bagian ahli gizi, bagian *butcher*, bagian *pastry*, *kitchen* masuk pagi, *prepare* makanan, *washing*, dan *waiter*. Pada bagian *pastry* dapat mempelajari cara membuat kue dan cara menyajikan kue khas Indonesia di *Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember*. Kue yang di buat di *Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember* yaitu pastel goreng, bolu kukus, martabak manis, *pudding*, lumpia, kue centik manis, lumpur kentang, setup (pisang, agar-agar, kolang-kaling), lempur ayam, kue pisang *hunkwe*, kue bawang *rogout*, dadar gulung,



mahablangka, *brownies* kukus, *orange cake/pandan cake*, risoles, kabin isi *rogout*, nagasari, bika ambon, cara bikang, talam jagung, bunga teratai, *cooktail*, dan lapis. Pembuatan kue di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember tergolong kue tradisional seperti kue bika ambon yang merupakan kue khas kota Medan, Sumatera Utara.

*Pastry* dalam penyajiannya sering menggunakan hiasan. Tujuan pemberian hiasan adalah untuk meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa, dan bentuk, menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik. Pengolahan kue di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember dimulai pada pukul 05.00 WIB. Pembuatan kue dilakukan oleh satu orang dan dalam pembuatan kue tersebut harus selesai pada tepat waktu. Pembuatan kue di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember terdapat dua sesi yaitu pagi dan sore. Pembuatan kue untuk pagi hari harus selesai pada pukul 08.00 WIB, setelah kue selesai dibuat, maka kue harus didiamkan terlebih dahulu kurang lebih 30 menit. Pada pukul 08.30 WIB kue tersebut harus ditata sesuai dengan *forecast* (perkiraan pengadaan makanan) yang telah diberikan oleh bagian gizi untuk mengetahui jumlah pasien dan mengetahui pasien yang diet (rendah gula). Setelah selesai ditata maka pada pukul 09.00 WIB kue harus diantarkan kepada pasien oleh bagian *waiter*. pembuatan kue untuk sore hari dilakukan pada pukul 09.00 WIB dan harus kue yang dibuat harus selesai sebelum pukul 14.30 WIB. Kue ditata pada pukul 14.30 dan harus diantarkan kepada pasien pada pukul 15.00 WIB. Penyajian kue di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember harus bisa menampilkan kue yang menarik sehingga pasien dapat tertarik untuk memakannya.

## PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan yang berjudul “Cara Menyajikan Kue Khas Indonesia Pada Bagian *Pastry* di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember”. Laporan ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penyusunan laporan ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Ardiyanto, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
2. Dr. Edy Wahyudi, Msi., selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi.
3. Dra. Sri Wahjuni, M.Si., selaku Ketua Program Studi Diploma III Usaha Perjalanan Wisata.
4. Indra Perdana Wibisono, S.ST., M.M selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan ini.
5. Ayahanda Babun Bunarto dan Ibunda Yani yang telah mendukung dan mendoakan hingga laporan ini dapat terselesaikan.
6. Bapak Dodik Supringgono selaku *coordinator Aerofood site* Jember, Mohk. Ikshan, Suhartono, M. Bahrul, dan Ade Ray Hidayatullah yang telah memberikan pengalaman kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangannya, maka penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan laporan ini. Penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak yang ingin mengembangkannya.

Jember , Juni 2017

Penulis

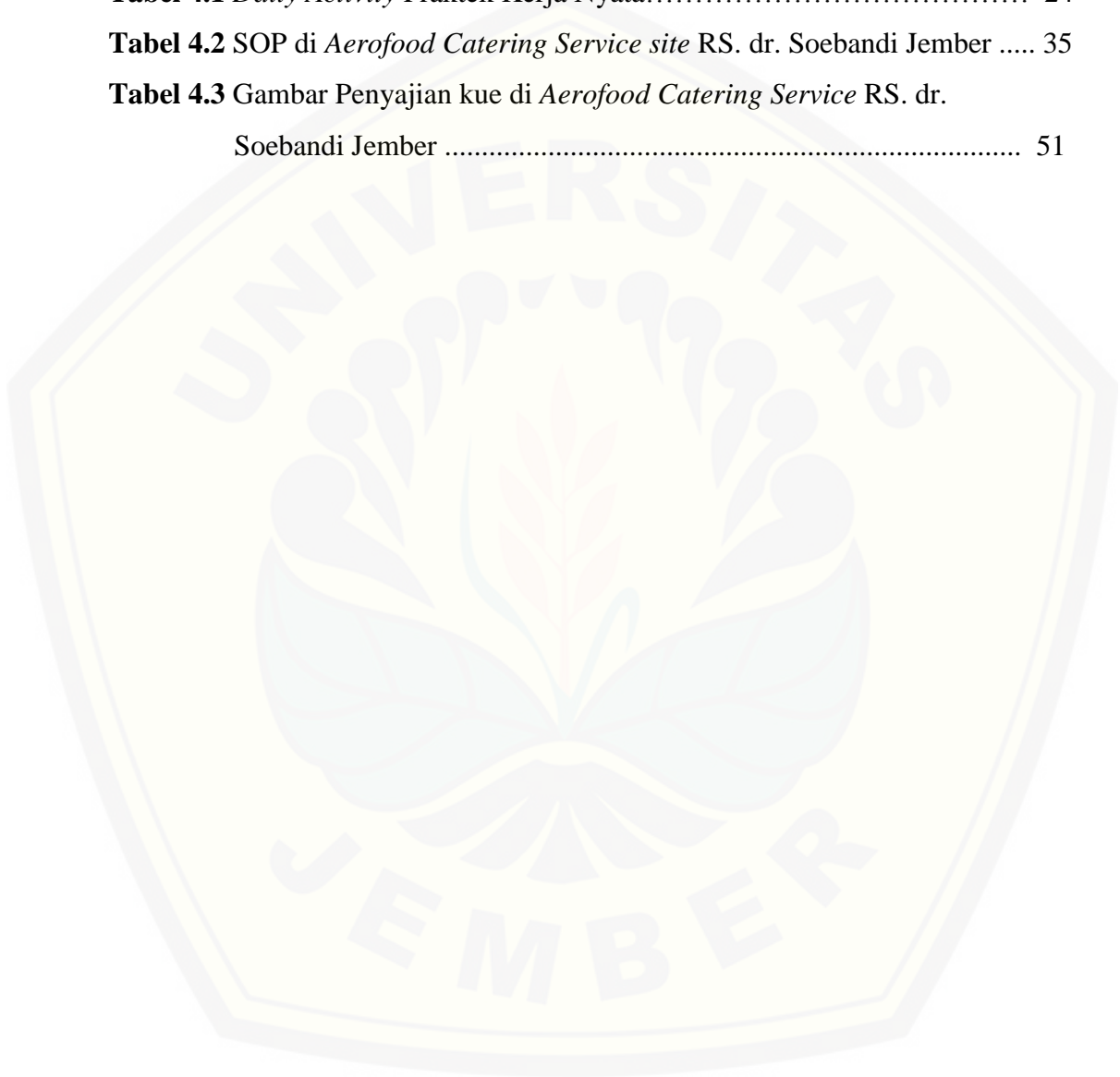
DAFTAR ISI

HALAMAN .....	i
PERSEMBAHAN.....	ii
MOTTO .....	iii
PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PEMBIMBING .....	v
PENGESAHAN.....	vi
PRAKATA.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>3</b>
<b>1.3 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata .....</b>	<b>4</b>
1.3.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata.....	4
1.3.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata.....	4
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
<b>2.1 Catering.....</b>	<b>5</b>
2.1.1 Pengertian <i>Catering</i> .....	5
2.1.2 Jenis-Jenis <i>Catering</i> .....	5
2.1.3 Ruang Lingkup Kerja <i>Catering</i> .....	8
<b>2.2 Pastry .....</b>	<b>9</b>
2.2.1 Pengertian <i>Pastry</i> .....	9
2.2.2 Bahan-Bahan Dalam Pembuatan <i>Pastry</i> .....	10
2.2.3 Peralatan <i>Pastry</i> .....	12
<b>2.3 Teknik Pengolahan Makanan/Kue.....</b>	<b>14</b>
<b>2.4 Penyajian Makanan/Kue khas Indonesia.....</b>	<b>17</b>
<b>BAB 3. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>20</b>
<b>3.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata .....</b>	<b>20</b>
3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata.....	20
3.1.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.....	20
<b>3.2 Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.....</b>	<b>20</b>
3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan.....	20
3.2.2 Kegiatan Yang Dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata.....	21
<b>3.3 Jenis Data.....</b>	<b>22</b>
3.3.1 Jenis Data.....	22
3.3.2 Sumber Data.....	22
<b>3.4 Metode Pengumpulan Data.....</b>	<b>23</b>

<b>BAB 4. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN</b> .....	24
<b>4.1 Pelaksanaan Kegiatan P...raktek Kerja Nyata</b> .....	24
<b>4.2 Deskripsi Praktek Kerja Nyata</b> .....	29
4.2.1 Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.....	29
4.2.2 Struktur Organisasi <i>Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember</i> .....	30
4.2.3 Sistem Kerja <i>Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember</i> .....	32
4.2.4 Menu <i>Pastry</i> di <i>Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember</i> .....	33
4.2.5 Tugas dan Tanggung Tawab Bagian <i>Pastry</i> .....	34
4.2.6 <i>Standart Operating Procedure</i> di <i>Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember</i> .....	35
<b>4.3 Cara Pengolahan Kue di Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember</b> .....	36
4.3.1 Proses Dasar Pada Pengolahan <i>Pastry</i> .....	36
4.3.2 Cara Membuat Jenis-Jenis Kue Khas Indonesia <i>Arofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember</i> .....	38
<b>4.4 Cara Menyajikan Kue Khas Indonesia Pada Bagian <i>Pastry</i> di <i>Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember</i></b> .....	49
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	55
<b>5.1 Kesimpulan</b> .....	56
<b>5.2 Saran</b> .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	58
<b>LAMPIRAN</b> .....	60

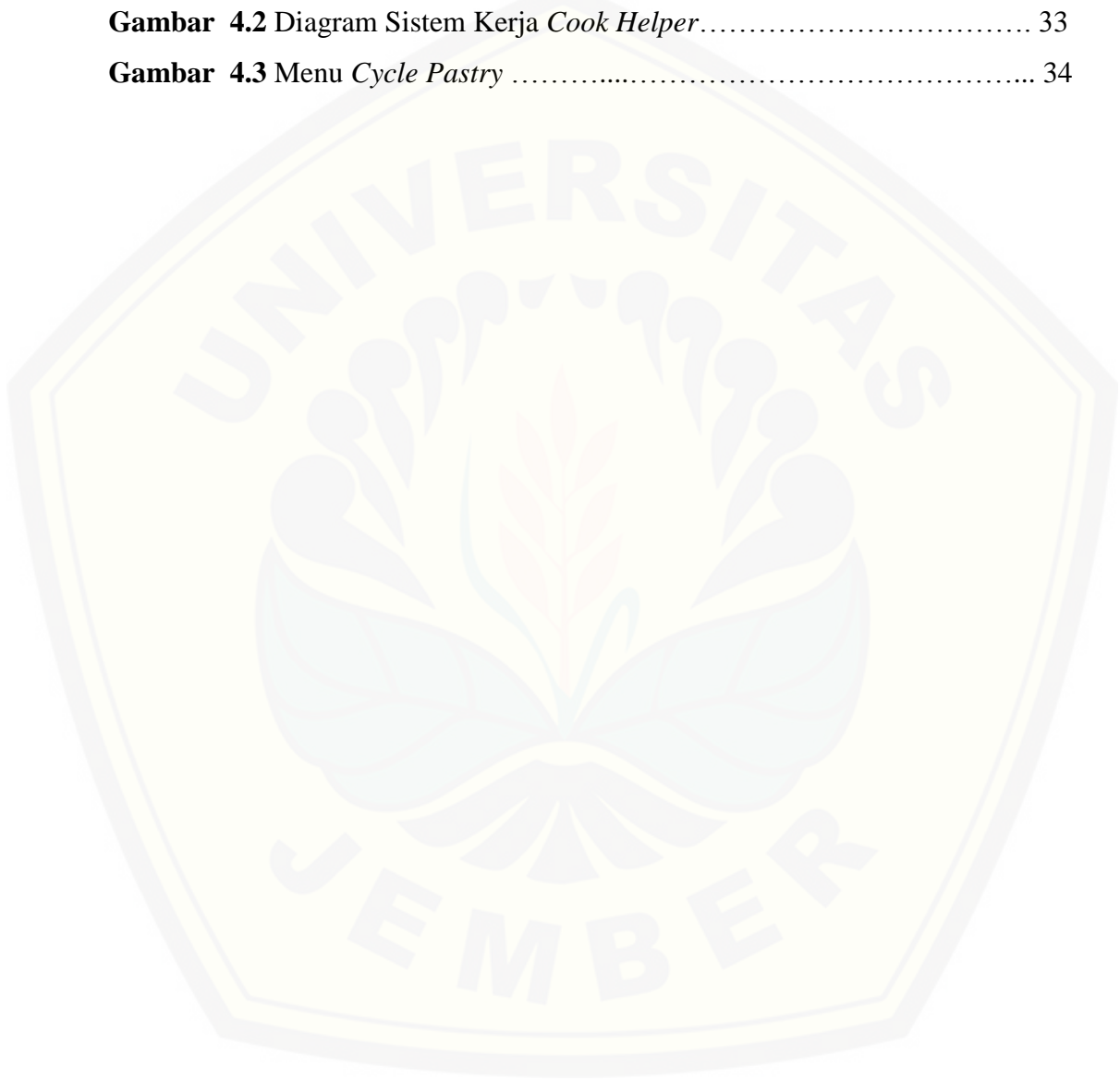
**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel 3.1</b> Waktu Kegiatan Praktek Kerja Nyata.....	20
<b>Tabel 4.1</b> <i>Daily Activity</i> Praktek Kerja Nyata.....	24
<b>Tabel 4.2</b> SOP di <i>Aerofood Catering Service site</i> RS. dr. Soebandi Jember .....	35
<b>Tabel 4.3</b> Gambar Penyajian kue di <i>Aerofood Catering Service</i> RS. dr. Soebandi Jember .....	51



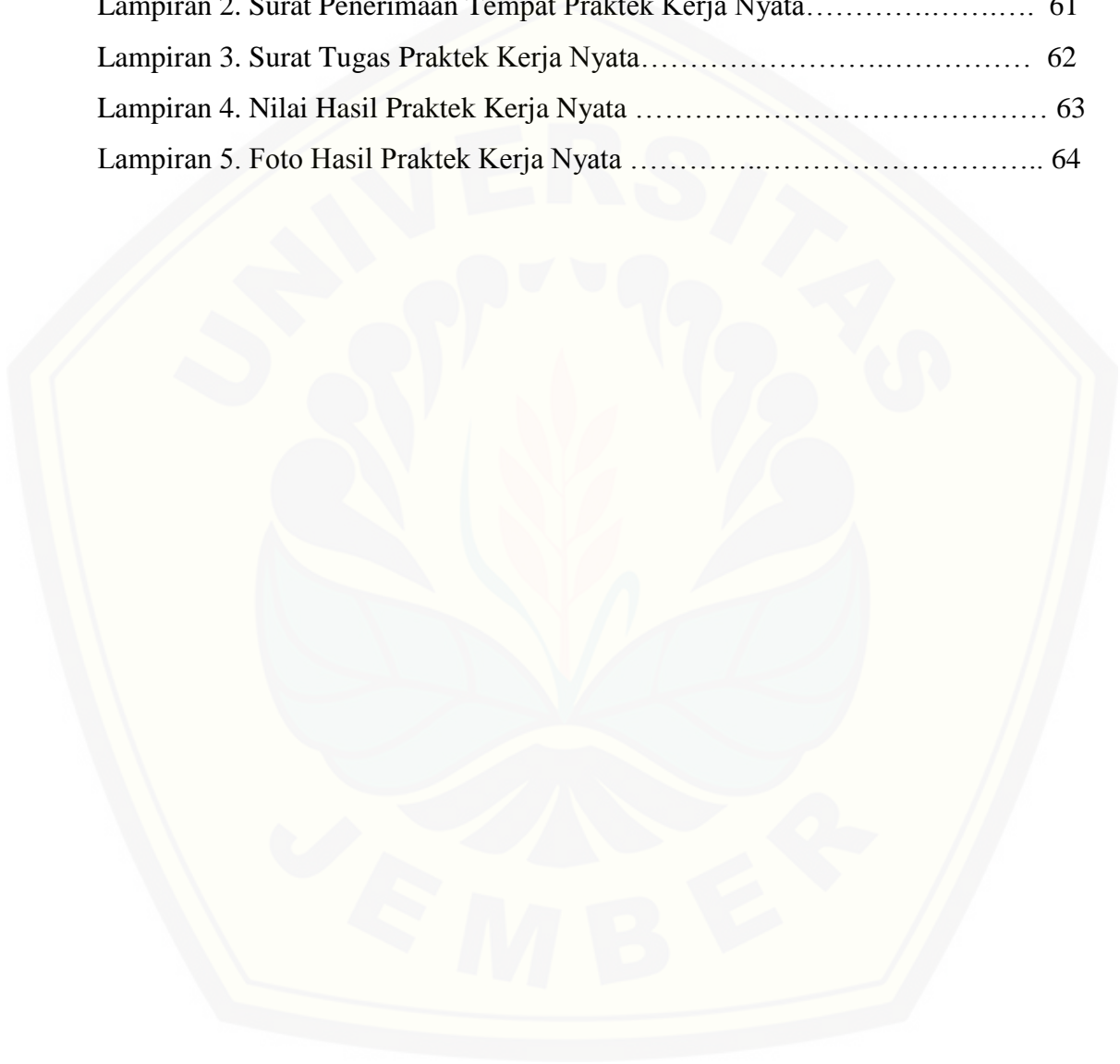
**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar 4.1</b> Struktur Organisasi .....	30
<b>Gambar 4.2</b> Diagram Sistem Kerja <i>Cook Helper</i> .....	33
<b>Gambar 4.3</b> Menu <i>Cycle Pastry</i> .....	34



**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Surat Permohonan Tempat Praktek Kerja Nyata.....	60
Lampiran 2. Surat Penerimaan Tempat Praktek Kerja Nyata.....	61
Lampiran 3. Surat Tugas Praktek Kerja Nyata.....	62
Lampiran 4. Nilai Hasil Praktek Kerja Nyata .....	63
Lampiran 5. Foto Hasil Praktek Kerja Nyata .....	64



## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu Negara yang menjadi tujuan wisatawan baik dari dalam Negeri atau luar Negeri karena Indonesia memiliki keanekaragaman suku bangsa dengan budaya, bahasa, agama, dan adat istiadat yang berbeda-beda hal tersebut yang menciptakan keanekaragaman masakan, makanan, dan minuman yang menjadi ciri khas masing-masing daerah. Kuliner menjadi salah satu daya tarik tersendiri di Indonesia. Saat ini di Indonesia wisata kuliner sudah mulai berkembang. Hal tersebut ditandai dengan publikasi yang sudah ada di media sosial dan media cetak. Salah satu makanan yang mulai berkembang adalah jajanan pasar yang awalnya hanya dijual dipasar tradisional saat ini jajanan pasar sudah terkenal.

Jasa boga atau *catering* merupakan usaha yang menyediakan makanan baik yang ditangani oleh perorangan atau perusahaan yang penyediaanya didasari oleh permintaan konsumen atau pesanan. Makanan yang disajikan dapat berupa makanan kecil atau makanan lengkap untuk satu kali makan atau lebih tergantung permintaan dari konsumen. Usaha jasa boga sangat membantu untuk mengadakan acara pesta atau menyediakan makanan di instansi-instansi. Usaha jasa boga mempunyai peran penting dalam mensukseskan pembangunan sumber daya manusia. Untuk itu usaha boga harus dikelola secara professional (Kardigantara, 2006:1). Menurut Purwati dalam Rawis, dkk (2016) menyatakan bahwa *catering* adalah suatu usaha di bidang jasa dalam hal menyediakan /melayani permintaan makanan, untuk berbagai macam keperluan.

Menurut Subagjo (2007:163) yang dimaksud dengan *pastry* adalah : bagian dari *food and beverage* department dibawah *food product* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert, snack, cake* dan *bread*. Menurut Sudewi dan Patriasih (2005) *pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran. *Pastry* merupakan produk hasil olahan dari kombinasi telur, mentega dan tepung (Faridah dkk., 2008:248)



Menurut Sulaiman (2015:58) proses dasar dalam mengolah *pastry* yaitu pemanasan, pengurangan kadar air dari bahan makanan, pendinginan dan pembekuan, fermentasi, dan proses pengolahan dengan menambahkan bahan tambahan makanan. Pengolahan *pastry* yang perlu diperhatikan yaitu harus mempertahankan rasa dan penampilan yang menarik sehingga konsumen mendapatkan kepuasan saat konsumen ingin menikmati kembali kue yang disajikan. Saat ini pengetahuan dalam mengolah *pastry* sangat di perlukan tidak hanya mempelajari cara membuat kue, tetapi perlu sentuhan teknologi dan seni.

*Pastry* yang disajikan dengan bentuk yang menarik maka dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Menurut Faridah dkk (2008:200) dalam menyajikan makanan yang harus perhatikan yaitu *timing*, acara tertentu yang mengharuskan kita menyajikan makanan tertentu sebagai simbol, komposisi makanan, mutu organoleptik, variasi dari organoleptik, suhu makanan, kecepatan dalam menyajikan, kebersihan, estetika. Kualitas *pastry* ditentukan dari beberapa faktor salah satunya seperti bentuk, aroma, rasa, tekstur, warna, dan kandungan gizi. Pertama kali seseorang memilih kue, didahului oleh panca-indra yaitu penglihatan. Warna menarik dan penampilan yang menarik dapat menimbulkan selera untuk membelinya. Saat ini usaha *catering* memberikan inovasi baru terhadap makanan yang dijual contohnya makanan atau kue yang dibentuk dengan karakter kartun atau sesuai keinginan konsumen.

*Aerofood Catering Service* merupakan salah satu cabang usaha PT Aerowisata (anak perusahaan Garuda Indonesia) yang bergerak dibidang layanan *catering service* untuk penerbangan dan industrial untuk perusahaan minyak dan rumah sakit internasional. *Aerofood Catering Service* sudah berpengalaman selama 40 tahun sebagai penyedia *airline catering* bertaraf internasional, *Aerofood Catering Service* sebagai bagian dari maskapai penerbangan Garuda Indonesia telah berhasil dan selalu menjaga reputasi perusahaan untuk menghadirkan layanan kelas premium untuk produk makanan dan minuman terbaik di kelasnya. *Aerofood Catering Service* berdiri tahun 1974 dan operasinya di bawah nama PT Aero Garuda Dairy Farm bekerja sama dengan Dairy Farm, sebuah perusahaan *catering* yang berbasis di Hong Kong. *Aerofood Catering*

*Service* menawarkan layanan dan produk dengan kualitas bintang 5 kepada lebih dari 40 perusahaan penerbangan international dan domestik, serta layanan industrial *catering* berkelas. *Aerofood Catering Service* membuka kantornya di Denpasar, Surabaya, Medan, Balikpapan, Bandung, Yogyakarta, dan Lombok.

*Aerofood Catering Service* juga bekerja sama dengan *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember dan maskapai Notohadinegoro Kabupaten Jember. *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi terletak di Jalan dr. Soebandi Nomor 124, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember, Jawa Timur. *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember merupakan cabang dari *Aerofood Catering Service* Surabaya yang menyediakan makanan untuk pasien di Rumah Sakit Soebandi Jember. *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember terdapat bagian-bagian dalam menyediakan makanan untuk pasien yaitu di bagian ahli gizi, bagian *butcher*, bagian *pastry*, *kitchen* masuk pagi dan malam, *prepare* makanan, *washing*, dan *waiter*. Pada bagian *pastry* yang di sajikan adalah kue khas Indonesia yaitu kue basah dan *pudding*. *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember sangat kompeten untuk penulis melakukan praktek kerja nyata di tempat tersebut agar ilmu yang di berikan di bangku kuliah dapat bertambah secara mendalam di tempat praktek dan *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember sangat baik untuk melatih cara memasak terutama membuat kue. Penulis bermaksud untuk laporan secara mendalam mengenai *pastry* dengan judul “Cara Menyajikan Kue Khas Indonesia Pada Bgian *Pastry* di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember.

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun batasan masalah dari laporan praktek kerja nyata ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara membuat kue di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember?
2. Bagaimana cara menyajikan kue khas Indonesia pada bagian *pastry* di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember?

### 1.3 Tujuan dan Manfaat Praktek Kerja Nyata

#### 1.3.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata

Tujuan dari praktek kerja nyata ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui bagaimana cara membuat kue di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember.
2. Mengetahui bagaimana cara menyajikan kue khas Indonesia pada bagian *pastry* di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember.

#### 1.3.2 Manfaat Praktek Kerja Nyata

Manfaat dari praktek kerja nyata ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui cara membuat berbagai kue khas Indonesia.
2. Melatih diri untuk terjun di lingkungan kerja
3. Sebagai persyaratan kelulusan akademik D III Usaha Perjalanan Wisata.

## BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 *Catering*

#### 2.1.1 Pengertian *Catering*

Menurut Purwati dalam Rawis, dkk (2016), menyatakan bahwa *catering* adalah suatu usaha di bidang jasa dalam hal menyediakan /melayani permintaan makanan, untuk berbagai macam keperluan. Menurut Moehyi (1992:5) *catering* adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan, misalnya ke tempat penyelenggaraan pesta, rapat, pertemuan, kantin atau kafetaria industri. Sedangkan menurut keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 *catering* adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan. Jadi kesimpulan dari pengertian *catering* adalah jenis usaha bidang jasa boga yang dikelola oleh perusahaan atau perorangan dalam menyediakan dan melayani konsumen sesuai dengan permintaan, salah satunya dalam acara rapat, pesta, pertemuan, kantin, atau kafetarian industri.

#### 2.1.2 Jenis-Jenis *Catering*

Menurut Moehyi (1992:21) *catering* dapat digolongkan menjadi lima golongan berdasar pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 712/Menkes/Per/X/66 tentang persyaratan bagi penyelenggaraan usaha jasa boga. Dalam peraturan ini telah ditetapkan persyaratan umum bagi usaha jasa boga (*catering*), ketentuan tentang lokasi tempat penyelenggaraan, syarat bangunan dan fasilitas, persyaratan kesehatan makanan, pengolahan dan penyimpanan makanan. Adapun kelima golongan *catering* tersebut, antara lain:

- a. Golongan A1, yaitu usaha jasa boga berskala kecil yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Persyaratan khusus bagi usaha jasa boga golongan ini antara lain:

- 1) Ruang pengolahan makanan tidak boleh merangkap ruang tidur;
  - 2) Untuk penyimpanan makanan sekurang-kurangnya ada satu lemari es;
  - 3) Ada fasilitas cuci tangan.
- b. Golongan A2, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja. Jadi, usaha jasa boga golongan A2 tidak murni sebagai usaha keluarga dalam arti yang mengerjakan adalah anggota keluarga sendiri yang tidak digaji secara tetap, tetapi telah menggunakan tenaga kerja yang mendapat upah atau gaji tetap. Persyaratan khusus untuk jasa boga golongan A2 ini selain seperti persyaratan jasa boga golongan A1 ditambah dengan fasilitas ganti pakaian bagi karyawan. Selain itu, disyaratkan pula bahwa ruangan untuk mengolah makanan harus terpisah dengan ruang lain.
- c. Golongan A3, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Untuk jasa boga golongan ini persyaratan khususnya adalah sebagai berikut:
- 1) Tempat memasak makanan harus terpisah dari tempat menyimpan makanan masak;
  - 2) Harus tersedia lemari pendingin yang dapat mencapai temperature 5°C di bawah nol dengan kapasitas yang memadai;
  - 3) Harus memiliki alat pengangkutan dengan konstruksi tertutup untuk mengangkut makanan jadi ke tempat pelanggan;
  - 4) Jika makanan yang akan disajikan sudah dikemas, baik dengan kotak atau pembungkus lain, maka pada kotak harus dicantumkan nama usaha, dan nomor ijin penyehatan usaha;
  - 5) Pada kendaraan pengangkut atau pada tempat-tempat penyajian makanan harus dicantumkan nama perusahaan dan ijin penyehatan usaha yang dimiliki perusahaan.
- d. Golongan B, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan khusus asrama penampungan jemaah haji, asrama transit, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum dalam negeri, dan dengan pengolahan yang

menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan untuk golongan ini yaitu sebagai berikut :

- 1) Harus mempunyai tempat pembuangan air limbah yang dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap*) atau penangkap minyak;
  - 2) Ruang kantor, ruang penyimpanan makanan, dan ruang tempat mengolah makanan harus terpisah. Ruang pengolah makanan harus dilengkapi dengan penangkap asap (*hood*), alat pembuang asap, dan cerobong asap;
  - 3) Harus tersedia fasilitas pencucian peralatan dan pencucian bahan makanan;
  - 4) Harus tersedia fasilitas untuk pencuci tangan bagi karyawan;
  - 5) Harus mempunyai fasilitas penyimpanan makanan dingin sampai 10°C di bawah nol.
- e. Golongan C, yaitu usaha jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional, baik kapal laut maupun pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan untuk golongan ini di samping sama seperti syarat untuk golongan B masih ditambah dengan persyaratan berikut ini:
- 1) Ruangan harus dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan (*air condition*);
  - 2) Fasilitas pencucian alat dan bahan harus dibuat dari logam tahan karat (*stainless steel*) dan tidak terlarut dalam makanan. Air pencuci harus mempunyai tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm<sup>2</sup>);
  - 3) Dalam ruangan penyimpan makanan tersedia lemari penyimpan dingin yang terpisah untuk masing-masing jenis makanan. Jadi, untuk menyimpan daging harus terpisah dari lemari dingin penyimpan ikan. Demikian juga untuk lemari penyimpan telur, sayuran dan buah-buahan harus terpisah dan dapat mencapai suhu yang disyaratkan;
  - 4) Harus memiliki gudang yang dilengkapi dengan rak-rak penyimpan yang mudah dibersihkan dan mudah dipindah-pindah.

### 2.1.3 Ruang Lingkup Kerja *Catering*

Ruang lingkup kerja *catering* menurut Pamudji (1994:1-2) lingkup kerja *catering* yaitu:

a. Persiapan awal

Persiapan awal untuk memulai usaha *catering* berarti meninjau kemampuan yang kita miliki, yaitu : 1) dari segi keuangan dan 2) dari segi pengetahuan dan kemampuan mengelola usaha *catering*.

b. Penetapan harga yang bersaing (kalkulasi harga)

Sebelum menentukan berapa biaya pemesanan *catering* yang akan kita minta kepada pihak pemesan, buatlah kalkulasi harga terlebih dahulu dengan mempertimbangkan harga yang telah ditetapkan oleh perusahaan-perusahaan lain.

c. Penyediaan peralatan masak dan meja jamuan

Peralatan masak bisa digunakan peralatan dapur yang ada dan biasanya dipergunakan sehari-hari. Namun bisa juga membeli peralatan masak yang lebih lengkap sesuai dengan kondisi keuangan. Peralatan yang diperlukan untuk menghidangkan makanan diatas meja jamuan sebaiknya seragam dan sewarna agar kesannya rapi, anggun dan manis.

d. Tenaga terampil

Untuk mengelola dan mengembangkan usaha *catering* diperlukan bantuan sejumlah tenaga kerja. Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga-tenaga ahli yang terampil dan mempunyai latar belakang pendidikan dalam bidang tata boga. Tenaga kerja yang diperlukan adalah juru masak dan pramusaji (*waiter/waitress*).

e. Penetapan cara berbelanja dan penilaian bahan yang baik

Setelah menerima pesanan *catering*, maka hal yang dilakukan selanjutnya adalah menyusun daftar bahan-bahan yang diperlukan. Daftar ini kemudian dibagi menjadi 3 kelompok, yaitu daftar bahan yang tahan lama, daftar bahan untuk lauk pauk yang bisa disimpan di *freezer*, dan daftar bahan yang terakhir dimasak. Jumlah bahan yang harus dibeli sebaiknya sesuai dengan kebutuhan berdasarkan jumlah pesanan, jangan kurang jangan pula terlalu berlebih.

f. Penetapan cara memasak khusus untuk *catering*

Untuk menghemat waktu dan tenaga, sebaiknya kegiatan masak-memasak dimulai beberapa hari sebelum penyelenggaraan jamuan makan, dan dilakukan secara bertahap menurut jenis bahan dan masakannya. Misalnya bumbu-bumbu bisa dibuat paling awal, lauk pauk yang tahan lama bisa dibuat 2-3 hari sebelum jamuan makan diadakan, dan sebagainya.

g. Penetapan menata meja dan melayani jamuan

Cara menghidangkan makanan dan melayani tamu untuk berbagai jamuan tidak sama satu dengan yang lain. Pengetahuan tentang hal ini harus dikuasai oleh pengelola *catering*, terutama para pramusaji.

h. Pelayanan pesanan makanan dalam kemasan

Selain melayani pemesanan makanan yang harus ditata di meja jamuan, *catering* juga diminta melayani pemesanan makanan dalam kemasan. Hal-hal yang harus diperhatikan untuk melayani pemesanan makanan dalam kemasan: 1) bentuk kemasan 2) jenis makanan yang bisa disiapkan dalam kemasan 3) susunan menu dan 4) transportasi.

## 2.2 Pastry

### 2.2.1 Pengertian Pastry

Sudewi dan Patriasih (2005) *pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran. *Pastry* adalah jenis makanan dari beberapa kombinasi bahan yang pada umumnya berasa manis, biasanya mengandung lemak dan melalui tahap pembakaran. Jenis makanan ini biasanya disajikan sebagai hidangan penutup. Subagjo (2007:163) yang dimaksud dengan *pastry* adalah bagian dari *food and beverage* department dibawah *food product* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert*, *snack*, *cake*, dan *bread*. Menurut Subagjo (2007:4) dalam suatu hotel yang besar, untuk menjaga kualitas produk dan efisiensi kerja *pastry section* masih dibagi lagi menjadi dua bagian yaitu :

- a. *Pastry* merupakan bagian yang bertanggung jawab atas tersedianya produk-produk sebagai berikut :



- 1) *Dessert* yang sering disebut sebagai makanan penutup atau pencuci mulut. *Dessert* sebagai makanan penutup karena hidangan ini akan mengakhiri rangkaian urutan menu makanan sebelum hidangan minuman teh dan kopi. *Dessert* disebut sebagai makanan pencuci mulut, karena fungsi hidangan ini untuk menetralkan rasa makanan sebelumnya (makanan utama/*maincourse*) sehingga dalam menikmati teh atau kopi bisa dinikmati secara baik. *Dessert* bisa berupa :
    - a. Kue-kue : *black forest, French pastry, tart, fruit cake* dan lain-lain.
    - b. *Pudding* : *caramel pudding, bread pudding, agar-agar pudding, tape pudding* dan lain-lain..
  - 2) *Snack* sering disebut dengan istilah makanan pengiring minuman atau makanan kecil yang dihidangkan pada acara-acara tertentu, misalnya saat pesta, seminar, rapat dan sebagainya, pada acara rapat *snack* sering disebut dengan istilah *coffee break* atau rehat kopi, karena dihidangkan pada saat istirahat. *Snack* bisa berupa kue, jajanan pasar atau kletikan (kacang, emping, dan sebagainya). Rasa hidangan biasanya dikombinasi antara rasa manis dan gurih, seperti kue-kue, *cookies* dan lain-lain.
  - 3) *Cake* yaitu berbagai jenis produk yang bahan dasarnya terdiri dari tepung, gula, telur, mentega yang proses pengembangannya akibat pengadukan atau penggunaan bahan kimia (soda).
- b. Menurut Subagio (2007:166) dalam pembuatan produk *pastry* dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik, antara lain berupa bentuk, warna, volume, rasa, kebersihan maupun nilai gizinya.

### 2.2.2 Bahan-Bahan Dalam Pembuatan *Pastry*

Menurut Sulaiman (2015:58) bahan dasar hidangan penutup dapat dibagi kedalam enam katagori yaitu: 1) bahan pembentuk adonan 2) bahan pelembut adonan 3) bahan pemanis adonan 4) bahan pengembang adonan 5) bahan pengental adonan dan 6) bahan pewangi adonan.

a. Bahan pembentuk adonan

Salah satu bahan hidangan penutup yang berfungsi untuk membuat jaringan atau struktur dari hidangan pembuka adalah terigu. Terigu mengandung protein yang disebut gluten. Terigu akan menentukan kekokohan dari bentuk hidangan penutup. Pembentuk adonan selain terigu adalah telur karena kandungan protein yang ada di dalam telur memiliki fungsi memperkuat atau memperkokoh adonan.

b. Bahan pelembut adonan

Mentega, minyak, *margarine* dan lemak masuk kedalam kategori melembutkan adonan karena bahan-bahan tersebut berfungsi memendekkan jaringan atau kerangka dari produk hidangan penutup ketika menyatu dengan adonan sehingga akan menentukan kelembutan dan kelembaban adonan. Kenung telur, krim dan susu masuk ke dalam kategori ini.

c. Bahan pemanis adonan

Gula, sirup, madu dan *molasses* adalah bahan yang berfungsi selain memberi rasa manis pada produk hidangan penutup juga akan memberikan rasa dan aroma. Gula memiliki kecenderungan menahan cairan, sehingga produk akan lebih lembut dan gula akan merubah warna apabila dipanaskan karena terjadi karamelisasi dan akan memberikan warna coklat pada permukaan produk hidangan penutup.

d. Bahan pengembang adonan

Telah bertahun-tahun orang lebih menyukai hasil pembakaran dengan pengembangan, sebab utamanya adalah hasil pembakaran dibuat sedemikian ringan sehingga mudah dikunyah, mudah dicerna dan lebih nikmat dan lezat. Bahan pengembang adonan dibagi kedalam tiga jenis, yaitu:

- 1) Kimia, yang termasuk kedalam jenis kimia adalah *baking soda* dan *baking powder*.
- 2) Organik, yang termasuk kedalam jenis organik diantaranya ragi (*yeast*).
- 3) Fisik, pengembangan yang dilakukan dengan pengocokan, dan pemanasan dalam *oven*.

e. Bahan pengental adonan

Bahan pengental biasanya digunakan untuk pembuatan saos dan *pudding*, yang termasuk kedalam bahan pengental yaitu telur, gelatin, dan agar-agar.

f. Bahan pewangi adonan

Bahan pewangi digunakan sebagai campuran untuk harum-haruman dan rasa lezat produk *pastry*, yang dapat berupa ekstrak atau esen dan ada yang beralkohol dan tidak mengandung alkohol.

### 2.2.3 Peralatan *Pastry*

Peralatan yang digunakan dalam pengolahan *pastry* menurut Faridah dkk. (2008:256), yaitu :

a. Alat pengukur atau timbangan

- 1) Gelas ukur: Untuk mengukur bahan kering dan cairan dalam jumlah lebih besar. Tersedia dalam berbagai ukuran dan jenis bahan ukuran *stainless*, gelas, plastik;
- 2) Timbangan digital: timbangan sangat membantu untuk mengukur berat tepung, gula dan bahan-bahan lainnya;
- 3) Sendok ukur: digunakan untuk mengukur bahan kering dan cairan dalam jumlah kecil, biasanya tersedia dalam satuan set, tersendiri dari beberapa ukuran (1/8 sendok teh samapai 1 sendok makan).

b. Alat pemotong

- 1) *Carving knife*: pisau ini berfungsi untuk mengiris makanan yang telah dimasak;
- 2) *Chopping knife*: untuk memotong, mencincang bahan seperti buah atau kacang-kacangan;
- 3) *Bread knife*: untuk memotong roti, adonan dan mendekor. Bentuknya panjang, pipih dan bergerigi dari bahan *stainless steel* agar tidak mudah berkarat. Pisau ini ada yang menggunakan tenaga listrik dan ada juga yang manual;
- 4) *Slicer*: pisau panjang dan tipis digunakan untuk *slicing*;

- 5) *Cutting*: untuk memotong kertas, adonan (merapikan), gula dekor dan lain-lain;
  - 6) *Pastry wheel cutter* (roda pemotong kue): roda pemotong kue untuk memotong/berbagai adonan, *gumpaste*, marzipan yang sudah digiling. Alat ini mempunyai roda pemotong yang dapat bergerak maju mundur. Pinggiran roda pemotong ada yang berbentuk polos dan bergerigi, terbuat dari *stainless steel*.
- c. Alat mencampur dan mengistirahatkan
- 1) Mangkuk: mangkuk terdapat dalam berbagai ukuran dan bahan, seperti kaca, porselen, *stainless steel* dan plastik, digunakan untuk mencampur bahan. Bahan terbuat dari metal/baja tidak dapat digunakan karena metal dapat bereaksi dengan ragi;
  - 2) *Whisking and maxing bowl* (mangkuk adonan): untuk mengadon misalnya mengocok krim ataupun putih telur. Untuk mengocok telur sebaiknya mangkuk berdinding agar tinggi adonan bisa bergerak leluasa;
  - 3) Sendok kayu: merupakan alat yang cocok digunakan dalam mencampur bahan baik mentega ataupun adonan;
  - 4) *Baloon whisk* (pengocok): untuk mengocok telur atau krim. Sarangnya terbuat dari kawat yang cukup tebal, berbentuk bundar atau lonjong. Pegangannya terbuat dari kayu, *stainless steel* atau plastik;
  - 5) *Mixer*: alat pengocok adonan yang menggunakan mesin;
  - 6) *Rubber spatula*: untuk mengumpulkan sisa-sisa adonan lunak. Sifatnya yang lentur membuatnya mudah mengeruk adonan hingga ke dasar mangkuk untuk menghindari tertinggalnya adonan didasar mangkuk dan membersihkan mangkuk dari sisa adonan hingga licin bersih;
  - 7) Serbet: kain/serbet digunakan untuk menutup adonan selama adonan diistirahatkan.
- d. Alat-alat penunjang
- 1) *Chopping board* (telenan): digunakan untuk tempat mengiris, mencincang, memotong terbuat dari berbagai bahan seperti kayu, *fiber* dan plastik;

- 2) *Grater*: untuk memarut dengan berbagai ukuran seperti untuk memarut kulit jeruk, *orange*, apel, keju, cokelat, dan lain-lain;
  - 3) Penggiling: umumnya alat ini digunakan untuk kue Indonesia yang berfungsi sebagai percampuran dan pembentuk, misalnya pada pembuatan getuk lindri;
- e. Alat penyaring
- Saringan tepung: digunakan untuk menyaring tepung, gula halus, dan bahan-bahan kering lainnya. Terbuat dari alumunium atau *stainless steel*.
- f. Pelatan memasak
- 1) *Pan stainless steel* teflon: untuk memasak dan terbuat dari *stainless* atau *teflon*;
  - 2) Peralatan penggorengan: wajan yang berfungsi untuk menggoreng, terbuat dari *stainless steel* atau bahan *teflon* berserta perlengkapan menggoreng.

### 2.3 Teknik Pengolahan Makanan/Kue

Menurut Sulaiman (2015:58) terdapat jenis proses dasar pada pengolahan hidangan penutup yaitu:

a. Pemanasan

Fungsi pemanasan pada produk hidangan penutup adalah untuk meningkatkan rasa, mempermudah proses pencernaan, memperbaiki tekstur, meningkatkan penampilan dan mematikan bakteri pembusuk. Alat, suhu, dan waktu yang berbeda selama proses pemanasan bahan makanan akan memberikan efek yang berbeda baik pada sifat fisiknya ataupun kandungan gizinya. Pemanasan dibagi menjadi dua, yaitu pemanasan langsung dan pemanasan tidak langsung. Pemanasan langsung adalah proses pengolahan dengan cara dipanaskan di atas api langsung atau dengan bantuan perantara seperti air dan minyak. Sedangkan pemanasan tidak langsung adalah pemanasan menggunakan udara panas atau uap air. Menurut Sulaiman (2015:59) proses pengolahan hidangan penutup dengan cara pemanasan langsung, dibagi menjadi 3 yaitu:

- 1) Proses pemanasan dengan menggunakan air dilakukan melalui perebusan, yaitu memanaskan adonan atau bahan hidangan penutup dalam cairan

hingga mendidih. Cairan dapat digunakan untuk merebus berupa air, santan, susu, atau cairan gula. Bahan hidangan penutup yang akan direbus dapat dimasukkan dalam air yang masih dalam keadaan dingin atau yang telah mendidih. Proses perebusan dapat merubah warna serta aroma, terutama jika dalam cairan ditambahkan garam, gula, atau bahan penambah aroma seperti daun pandan, cengkeh, kayu manis.

- 2) Proses pemanasan dengan menggunakan minyak goreng ada dua cara yaitu, menggoreng dengan minyak banyak dan menggoreng dengan minyak sedikit.
  - a) Menggoreng dengan minyak banyak disebut *deep frying*. Metode ini dengan cara digoreng sampai bahan tenggelam dan berada pada titik didih minyak goreng. Bahan makanan yang digoreng akan mengalami pemanasan, dan panas akan mengenai permukaan bahan, kemudian menuju ke bagian tengah dan pusat bahan yang digoreng. Karena bahan mengalami pemanasan, maka air dalam bahan makanan akan menguap dan minyak goreng akan masuk ke dalam bahan sehingga makanan yang telah digoreng akan mengenai seluruh permukaan bahan sehingga bahan akan matang secara merata begitupun warna yang dihasilkan akan mengalami perubahan warna secara merata. Produk hidangan penutup yang biasanya menggunakan teknik menggoreng dengan minyak banyak yaitu, *freiters*.
  - b) Menggoreng dengan minyak sedikit disebut *shallow frying*. Metode ini dengan cara digoreng menggunakan sedikit minyak, sehingga bahan makanan yang tercelup dalam minyak hanya sebagian. Pada saat menggoreng dengan cara seperti ini harus diikuti dengan membalik bahan hidangan penutup agar tidak matang pada satu sisi saja. Kelebihan cara ini adalah minyak goreng yang terserap dalam makanan yang digoreng lebih sedikit jika dibandingkan dengan produk yang digoreng dengan minyak banyak.
- 3) Pemanasan yang tidak langsung adalah pemanasan menggunakan udara atau uap air. Penggunaan udara panas ini misalnya pada *oven*. Suhu yang

digunakan biasanya diatas  $100^{\circ}\text{C}$ . produk hidangan penutup yang diolah menggunakan *oven* akan menghasilkan hidangan yang *relative* kering. Akan tetapi ada juga yang menghasilkan kue basah. Pemanasan tidak langsung lainnya adalah pemanasan menggunakan uap air. Proses pengolahan ini disebut mengukusan. Pengukusan merupakan pemanasan produk hidangan penutup dengan uap air mendidih. Alat yang digunakan untuk pengukusan berupa dandang yaitu wadah yang terdiri dari dua bagian. Bagian bawah untuk mengukus air pengukus sedangkan bagian atas sebagai tempat sekat yang berlubang sehingga uap air dapat keluar mengenai bahan yang dikukus.

b. Pengurangan kadar air dari bahan makanan

Proses pengolahan yang menggunakan prinsip pengurangan kadar air dari bahan adalah pengeringan dan pengentalan. Pada dasarnya proses pengurangan air ini hampir sama dengan proses pengolahan dengan cara pemanasan. Dengan proses pemanasan, air dalam bahan makanan akan mencapai titik didih sehingga akan menguap. Kandungan air dalam bahan makanan akan berkurang yang akan berakibat bahan makanan tersebut akan lebih kering dari pada awalnya. Untuk menguapkan air dalam bahan makanan dapat dilakukan dengan dijemur, di *oven*, dimasak atau dipanaskan secara terus-menerus. Pengovenan ini menggunakan suhu yang biasanya kurang dari  $100^{\circ}\text{C}$  karena tujuan dari proses ini adalah mengeringkan. Sehingga jika suhunya terlalu tinggi, yaitu lebih dari  $100^{\circ}\text{C}$ , maka produk yang keringkan akan mengalami *case hardening* atau kering diluar tetapi bagian dalamnya belum kering.

c. Pendinginan dan pembekuan

Terdapat dua jenis proses pengolahan makanan dengan suhu dingin yaitu pendinginan dan pembekuan. Seperti pada lemari es terdapat dua jenis pendinginan yaitu ruang untuk pembekuan yang sering disebut *freezer* bersuhu dibawah  $0^{\circ}\text{C}$ . sedangkan ruangan lain berfungsi hanya untuk makanan yang tidak ingin dibekukan dengan suhu antara  $0^{\circ}\text{C}$ - $10^{\circ}\text{C}$  (*refrigerator*). Makanan sering diletakkan dalam suhu dingin biasanya

bertujuan untuk memperpanjang umur simpan karena dalam suhu rendah pertumbuhan bakteri, jamur, dan *yeast*/khamir berkurang. Salah satu kue yang dibekukan biasanya untuk menyediakan kue *prepare* untuk pagi harinya. Contoh kue yang dibekukan salah satunya pastel goreng, risoles, dan kabin isi *rogout*.

d. Fermentasi

Fermentasi adalah salah satu pengolahan dengan cara menambahkan mikrobia (bakteri, jamur, atau *yeast*/ragi) yang dapat mengurai komponen dalam makanan menjadi komponen yang lebih sederhana sehingga menghasilkan berbagai perubahan positif pada makanan fermentasinya dibandingkan bahan makanan aslinya. Fermentasi makanan dapat bertujuan untuk mengawetkan, meningkatkan kandungan gizi, serta meningkatkan aroma dan rasa makanan.

e. Proses pengolahan dengan menambahkan bahan tambahan makanan

Dalam mengolah makanan, umumnya ditambahkan bahan tambahan lain dengan tujuan meningkatkan rasa atau penampilan makanan. Penambahan ini hanya dalam jumlah yang sedikit, oleh karena itu disebut bahan tambahan makanan atau zat aditif makanan. Bahan tambahan makanan bisa berupa pewarna, penyedap pengawet, antioksidan pengemulsi, penggumpal, pemucat, pengental, dan anti gumpal. Ada juga bahan tambahan yang digunakan untuk tujuan pengawetan seperti penambahan garam, *sodium nitrit*, dan pengasapan.

## 2.4 Penyajian Makanan/Kue khas Indonesia

Ragam kuliner tradisional Indonesia merupakan pencerminan budaya dan tradisi bersal dari kepulauan Nusantara dan memegang posisi paling tinggi dalam budaya Nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah asli Indonesia diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi atau adat. Jenis-jenis kuliner tradisional Indonesia dibagi dalam dua kategori yaitu makanan berat dan makanan ringan. Kategori makanan berat meliputi jenis makanan seperti nasi dan lauk pauknya, contohnya nasi uduk, nasi goreng, nasi liwet, nasi kuning, dan semacamnya. Penyebaran dan pelestarian budaya tradisional Indonesia melalui



kuliner di kategori makanan ini sudah dinilai cukup baik dengan hadirnya banyak restoran atau rumah makan yang menyajikan beragam menu makanan berat dari berbagai daerah di Indonesia. Sementara kategori makanan ringan meliputi jenis makanan seperti jajanan pasar dan makanan penutup atau camilan, contohnya kue kering, kue basah, macam-macam es serut dan minuman dingin (Utami dan Maharani, 2014:1).

Menyajikan makanan berarti menampilkan hidangan yang siap untuk dikonsumsi. Menyajikan makanan harus disesuaikan dengan situasi dan kondisi. Makanan apa yang akan disajikan sesuai pula dengan waktu penyajiannya (*timing*), serta sesuai dengan acaranya ataupun kesempatannya (Faridah dkk., 2008:200). Dalam menyajikan makanan yang perlu diperhatikan:

1. *Timing*, waktu penyajian, pagi, siang, malam, atau waktu selingan;
2. Acara tertentu yang mengharuskan kita menyajikan makanan tertentu sebagai simbol dari suatu acara;
3. Komposisi makanan yang memenuhi unsur gizi;
4. Mutu *organoleptik* dari makanan yang dilihat dari bentuk, aroma, cita rasa, warna, dan tekstur makanan;
5. Variasi dari mutu *organoleptik* tersebut;
6. Suhu makanan;
7. Kecepatan dalam menyajikan;
8. Kebersihan atau *food hygiene* dari makanan yang akan disajikan;
9. Estetika dari makanan berupa daya tarik yang bisa diperoleh dari *garnish*.

Menurut Handayani dan Marwanti (2011:12) menyatakan teknik penyajian makanan yang digunakan dalam makanan Indonesia masih sederhana. Biasanya makanan hanya diletakkan dalam piring porselen atau tanah liat/ lidi yang dialasi daun atau kertas hias. Makanan Indonesia bisa juga disajikan dengan cara prasmanan atau disajikan dalam bentuk tumpeng pada kesempatan khusus. Makanan Indonesia bisa dihidangkan dengan menggunakan berbagai jenis alat hidang seperti *hot plate*. Sebagai contoh saat ini mulai dikembangkan penyajian Siomay Bandung yang dihidangkan dalam *hot plate* dengan tujuan menjaga suhu

panas pada hidangan, karena makanan ini lebih nikmat bila dimakan dalam kondisi panas/hangat.

Menurut Faridah dkk (2008:478) pengolahan dan penyajian kue banyak dipengaruhi oleh metode pengolahan, bahan yang digunakan serta seni dalam menampilkan kue membedakan satu jenis kue dengan jenis kue lainnya. Begitu juga dengan penggunaan metode dalam pengolahan yang berbeda juga akan memberikan variasi baru pada kue, yang pada akhirnya dapat memberikan ciri khas pada kue tertentu. Jenis kue yang sama dengan sentuhan seni akan memberikan nuansa tersendiri dalam menampilkan sebuah makanan. Tidak terkecuali dengan kue, dekorasi dan bentuk dari kue yang dibuat dengan seni yang baik, membuat kue tersebut memiliki fungsi yang berbeda.

*Pastry* dalam penyajiannya sering menggunakan hiasan. Tujuan pemberian hiasan adalah untuk meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa, dan bentuk, menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik, menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat), menjadi pusat perhatian (*centre of interest*). Dekorasi *pastry* pada umumnya menggunakan icing, baik sebagai bahan penutup dapat juga digunakan sebagai pelapis dan membuat dekorasi lainnya (Faridah dkk., 2008:352).

### BAB 3. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

#### 3.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

##### 3.1.1 Lokasi Praktek Kerja Nyata

Program studi usaha perjalanan wisata memberi kesempatan mahasiswa dengan bebas memilih tempat pelaksanaan praktek kerja nyata, namun tempat praktek kerja nyata yang dipilih harus sesuai dengan jurusan perkuliahan. Dalam hal ini penulis melakukan praktek kerja nyata di *Aerofood Service Catering site* RS. dr. Soebandi Jember yang berada di Jalan dr. Soebandi Nomor 124, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember, Jawa Timur.

##### 3.1.2 Waktu Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

Pelaksanaan praktek kerja nyata penulis berada di *Aerofood Service Catering site* RS. dr. Soebandi Jember yang dilaksanakan selama 5 bulan, tepatnya dimulai tanggal 2 Januari 2017 hingga 31 Mei 2017. Adapun waktu pelaksanaan praktek kerja nyata yang telah ditetapkan oleh *Aerofood Service Catering site* RS. dr. Soebandi Jember diantaranya:

**Tabel 3.1** Waktu Kegiatan Praktek Kerja Nyata

Hari Kerja	Jam Kerja
Selasa – Minggu	05.00 – 13.00
Senin	Libur

#### 3.2 Ruang Lingkup Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata

##### 3.2.1 Ruang Lingkup Kegiatan

Dalam pelaksanaan praktek kerja nyata data yang diperoleh oleh penulis, digunakan dalam laporan tugas akhir yang berjudul "Cara Menyajikan Kue Khas Indonesia Pada Bagian *Pastry* di *Aerofood Catering Service Site* RS. dr. Soebandi Jember". Pada pelaksanaan praktek kerja nyata penulis berada pada bagian *pastry*.

### 3.2.2 Kegiatan Yang Dilakukan Selama Praktek Kerja Nyata

Kegiatan praktek kerja nyata yang dilakukan di *Aerofood Service Catering site* RS. dr. Soebandi Jember harus sesuai dengan peraturan yang telah ditentukan. Selama pelaksanaan praktek kerja nyata penulis melaksanakan semua tugas yang telah diberikan, dan penulis selama praktek kerja nyata ditempatkan di bidang *kitchen, butcher, pastry, dan prepare*. Kegiatan yang lakukan selama praktek kerja nyata sebagai berikut:

#### a. *Kitchen*

Pada bagian *kitchen* penulis dapat mempelajari semua jenis masakan di *Aerofood Catering Service site* RS. Dr. Soebandi Jember. Penulis juga mendapatkan ilmu tentang jenis-jenis bumbu yang akan di masak dan memasak makanan yang akan disajikan kepada pasien. Kerja sama dalam memasak makanan di *Catering Service site* RS. Dr. Soebandi Jember sangat dibutuhkan agar masakan yang akan disajikan dapat selesai dengan tepat waktu. Pada bagian *kitchen* terdapat 2 sesi yaitu *kitchen* masuk pagi dan masuk malam.

#### b. *Butcher*

Pada bagian *butcher* penulis dapat mempelajari macam-macam cara memotong sayuran, daging, dan ayam. Pada bagian *butcher* juga mempunyai tugas membuat bumbu untuk bagian *kitchen* dan susu untuk pasien. Cara memasak sayuran dapat dibedakan dengan cara melihat jenis potongan sayuran. Jenis potongan sayuran yang ada di *Aerofood Catering Service site* RS. Dr. Soebandi Jember yaitu *macedoine, cube/dice, slide*.

#### c. *Pastry*

Pada bagian *pastry* penulis dapat belajar tentang cara membuat jenis-jenis kue yang disajikan di *Aerofood Catering Service site* RS. Dr. Soebandi Jember. Kue yang disajikan di *Aerofood Catering Service site* RS. Dr. Soebandi Jember menggunakan kue tradisional salah satunya nogosari, bika ambon, bikang, dan talam jagung. Pada bagian ini tidak hanya mempunyai tugas membuat kue tetapi juga membuat teh, susu dan memotong buah untuk disajikan kepada pasien.

d. *Prepare*

Pada bagian *prepare* penulis mempelajari tentang cara menyajikan masakan. Pada bagian *prepare* fungsinya untuk membantu *kitchen* menyajikan makanan untuk keesokan harinya. Masakan yang di buat adalah mempersiapkan masakan apabila bahan dasar tersebut memerlukan waktu lama. Hal tersebut bertujuan untuk meminimalisir waktu agar cepat dan sesuai target. Sehingga pada saat *kitchen* akan memasak maka jenis-jenis makanan yang dicincang sudah siap disajikan. Salah satu masakan yang dibuat yaitu telur sembunyi, *rolade* tahu, rempah tahu, *rolade* daging, *chicken galantine* dan *roll* tahu.

### 3.3 Jenis Data

#### 3.3.1 Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja nyata menggunakan jenis data *kualitatif*. Penelitian *Kualitatif* sifatnya *deskriptif analitik*. Data yang diperoleh seperti hasil pengamatan, hasil wawancara, hasil pemotretan, analisis dokumen, catatan lapangan, disusun peneliti di lokasi peneliti, tidak dituangkan dalam bentuk dan angka-angka ( Gunawan, 2013:87).

#### 3.3.2 Sumber Data

Berikut merupakan sumber data yang digunakan dalam praktek kerja nyata:

a. Sumber Data *Primer*

Sumber data *primer* adalah data dalam bentuk *verbal* atau kata-kata yang diucapkan secara lisan, gerak-gerik atau perilaku yang dilakukan oleh subjek yang dapat dipercaya, yakni subjek peneliti atau informasi yang berkenaan dengan *variabel* yang diteliti atau data yang diperoleh dari *responden* secara langsung (Arikunto, 2010:22). Sumber data *primer* ini berupa wawancara langsung kepada yang bersangkutan, dan observasi/membuat langsung makanan dan kue yang akan disajikan ditempat praktek kerja nyata yang penulis lakukan.

b. Sumber data *sekunder*

Sumber data *sekunder* adalah data yang diperoleh dari teknik pengumpulan data yang menunjang data *primer*. Dalam penelitian ini diperoleh dari hasil observasi yang dilakukan oleh penulis serta dari studi pustaka. Dapat dikatakan data sekunder berasal dari dokumen-dokumen grafis seperti tabel, catatan, *message*, foto dan lain-lain (Arikunto, 2010:22). Penulis menggunakan data sekunder hasil dari artikel, skripsi, dan lain-lain.

### 3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam pelaksanaan praktek kerja nyata adalah sebagai berikut:

a. Wawancara

Metode wawancara adalah suatu kegiatan tanya jawab dengan tatap muka (*face to face*) antara pewawancara (*interviewer*) dan yang diwawancarai (*interviewee*) tentang masalah yang diteliti, dimana pewawancara bermaksud memperoleh persepsi, sikap, dan pola pikir dari yang diwawancarai yang relevan dengan masalah yang diteliti (Gunawan, 2013:162). Melalui wawancara ini penulis dapat menggali informasi mengenai proses pembuatan *pastry*.

b. Studi pustaka

Mempelajari berbagai buku referensi serta hasil penelitian sebelumnya yang sejenis yang berguna untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah masalah yang diteliti (Sarwono, 2006). Penulis menggunakan buku, artikel, skripsi dan referensi yang berhubungan dengan laporan praktek kerja nyata.

c. Observasi

Metode observasi adalah suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengadakan penelitian secara teliti, serta pencatatan secara sistematis (Arikunto, 2002 dalam Imam Gunawan, 2013:143).

d. Dokumen

Dokumen adalah catatan peristiwa yang sudah berlalu yang berbentuk tulisan, gambar, atau karya monumental dari seseorang (Sugiyono, 2007:82, dalam Imam Gunawan, 2013:176).

## BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil praktek kerja nyata yang sudah dilaksanakan oleh penulis di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember dapat disimpulkan bahwa:

1. *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember mengutamakan kreatifitas dalam membuat *pastry* hingga dalam menyajikan *pastry*.
2. Pembuatan kue di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember tergolong kue tradisonal seperti pastel goreng, bolu kukus, martabak manis, *pudding*, lumpia, kue centik manis, lumpur kentang, setup, lempur ayam, kabin isi *rogout*, nagasari, bika ambon, cara bikang, talam jagung, bunga teratai, dan lain-lain.
3. Pembuatan kue di *Aerofood Catering Service site* RS.dr. Soebandi Jember dimulai pada pukul 05.00 WIB dan harus disajikan kepada pasien pada pukul 09.00 WIB.
4. Untuk penyajian kue kepada pasien pada sore harinya pada pukul 14.30 WIB dan harus diantarkan kepada pasien pada pukul 15.00 WIB.

### 5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diberikan penulis untuk *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember, diantaranya adalah:

1. Pengolahan *pastry* di *Aerofood Catering Service site* RS. dr. Soebandi Jember sedikit sehingga perlu penambahan menu *pastry* yang akan disajikan kepada pasien karena pada saat ini menu *pastry* diminimalisir.
2. Dalam menyajikan *pastry* harus memberikan *garnish* berbeda-beda setiap *pastry* yang disajikan kepada konsumen karena saat ini *garnish* yang disajikan kepada pasien masih sederhana, sehingga dengan adanya *garnish* yang berdeda-beda konsumen tidak merasa bosan untuk memakan kue yang disajikan.

3. Bagi *site coordinator Aerofood Catering Service site RS. dr. Soebandi Jember* harus menyediakan kembali peralatan *pastry* karena saat ini peralatan *pastry* seperti *oven* sudah ditiadakan.





**DAFTAR PUSTAKA**

- Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2001. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 712/MENKES/ Per/X/1986 Tentang Persyaratan Kesehatan Jasa Boga. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Faridah, A., Pada, K.S., Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Separtemen Pendidikan Nasional
- Gunawan, I. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktek*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Handayani, T.H.W dan Marwati. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kardigantara, S. 2006. *Diklat:Operasional Katering*. Bandung: STPB
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Jasa Boga*. Jakarta: Bharatara.
- Pamudji, D. 1994. *Petunjuk Praktis Usaha Katering*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rawis, J.E.O., Panelewen, V.V.J., dan Miran A.D. 2016. *Analisis Keuntungan Usaha Kecil Kuliner dalam Upaya Pengembangan UMKM di Kota Manado*. Manado: EMBA.

- Sarwono, J. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif & Kualitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagjo, A. 2007. *Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Sudewi, Y. dan Patriasih, R. 2005 *Modul Mata Kuliah Dasar Patiseri*. Bandung: Tidak diterbitkan.
- Sulaiman, H. 2015. *Pengolahan Makanan Kontinental*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini dan Pendidikan Masyarakat Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Utami, R dan Maharani, Y. 2014. *Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisonal Jawa Barat*. Bandung: Fakultas Seni Rupa dan Desain (FSRD) ITB.

## LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Permohonan Tempat Praktek Kerja Nyata



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
**UNIVERSITAS JEMBER**  
**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**  
Jl. Kalimantan – Kampus Tegalboto Telp. (0331) 335586, 331342 Fax. (0331) 335586  
Jember 68121

Nomor : 4744/UN25.1.2/SP/2016 19 Desember 2016  
Lampiran : satu eksemplar  
Hal : Permohonan Tempat Magang

Yth. Pimpinan RS. Soebandi  
Jl. Dr. Soebandi No. 124  
Jember


Dalam rangka mengembangkan wawasan praktis mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember, maka setiap mahasiswa yang telah menyelesaikan minimal 108 SKS diwajibkan mengikuti kegiatan magang (Praktek Kerja Lapang) untuk penyelesaian laporan tugas akhir. Sehubungan dengan hal tersebut, kami berharap dengan hormat kesediaan Saudara memberikan kesempatan kegiatan magang mahasiswa kami pada instansi yang Saudara pimpin. Adapun nama mahasiswa yang akan mengikuti kegiatan magang adalah :

Nama : Nur Fitria  
NIM : 140903102011  
Program Studi : DIII Usaha Perjalanan Wisata

Bersama ini kami lampirkan 1 (satu) eksemplar proposal Praktek Kerja Nyata (PKN).

Atas perhatian dan kesediaannya disampaikan terima kasih.

a.n Dekan  
Wakil Dekan I,

  
Drs. Himawan Bayu Patriadi, MA., Ph.D.  
NIP 19610828 199201 1 001

## Lampiran 2. Surat Penerimaan Tempat Praktek Kerja Nyata



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
**UNIVERSITAS JEMBER**  
**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**

Jl. Kalimantan - Kampus Tegalboto Telp. (0331) 335586, 331342 Fax. (0331) 335586  
Jember 68121

Nomor : 4744/UN25.1.2/SP/2016 19 Desember 2016  
Lampiran : satu eksemplar  
Hal : Permohonan Tempat Magang

Yth. Pimpinan RS. Soebandi  
Jl. Dr. Soebandi No. 124  
Jember


Dalam rangka mengembangkan wawasan praktis mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember, maka setiap mahasiswa yang telah menyelesaikan minimal 108 SKS diwajibkan mengikuti kegiatan magang (Praktek Kerja Lapang) untuk penyelesaian laporan tugas akhir. Sehubungan dengan hal tersebut, kami mengharap dengan hormat kesediaan Saudara memberikan kesempatan kegiatan magang mahasiswa kami pada instansi yang Saudara pimpin. Adapun nama mahasiswa yang akan mengikuti kegiatan magang adalah :

Nama : Nur Fitria  
NIM : 140903102011  
Program Studi : DIII Usaha Perjalanan Wisata

Bersama ini kami lampirkan 1 (satu) eksemplar proposal Praktek Kerja Nyata (PKN).

Atas perhatian dan kesediaannya disampaikan terima kasih.

an Dekan  
Wakil Dekan I,

  
Drs. Himawan Bayu Patriadi, MA., Ph.D.  
NIP 19610828 199201 1 001

## Lampiran 3. Surat Tugas Praktek Kerja Nyata



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
**UNIVERSITAS JEMBER**  
**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK**  
 Jalan Kalimantan 37 - Kampus Bumi Tegalboto  
 Telp. (0331) 335586 - 331342, Fax (0331) 335586 Jember 68121  
 Email : [fisip@unj.ac.id](mailto:fisip@unj.ac.id)

**SURAT TUGAS**

Nomor : 4877/UN25.1.2/SP/2016

Berdasarkan surat dari Site Coord. Jember tanggal 21 Desember 2016, perihal Penerimaan Magang, maka dengan ini Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember menugaskan kepada mahasiswa yang namanya tercantum di bawah ini :

No	NAMA	NIM	Program Studi
1.	Nur Fitria	140903102011	DIII Usaha Perjalanan Wisata
2.	Oktaviani Jaya Kurniadi	140903102029	DIII Usaha Perjalanan Wisata

Untuk melaksanakan kegiatan Praktek Kerja Industri/Praktek Kerja Lapangan di PT. AEROFOOD INDONESIA terhitung mulai tanggal 2 Januari 2017 s.d. 31 Mei 2017.

Demikian surat tugas ini untuk dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.

Jember, 23 Desember 2016

a.n Dekan  
 Wakil Dekan I,



Drs. Himawan Bayu Patriadi, MA., Ph.D.  
 NIP.19610828 199201 1 001

Disampaikan Kepada :

1. Pimpinan PT. Aerofood Indonesia
2. Kaprodi D3 Usaha Perjalanan Wisata
3. Mahasiswa yang Bersangkutan

## Lampiran 4. Nilai Hasil Praktek Kerja Nyata



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS JEMBER

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

Jl. Kalimantan Kampus Tegalboto Telp. 0331-335586, 331342 Fax. 0331-335586 Jember 68121  
Email : Fisip.unej@telkom.net Telp. (0331) 332736

NILAI HASIL PRAKTEK KERJA NYATA (PKN) MAHASISWA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS JEMBER

NO.	INDIKATOR PENILAIAN	NILAI	
		ANGKA	HURUF
1	Penguasaan Materi Tugas	87	A
2	Kemampuan / Kerjasama	85	A
3	Etika	85	A
4	Disiplin	86	A
NILAI RATA - RATA		85,75	A

Identitas Mahasiswa yang dinilai :

Nama : Nur Fitria  
NIM : 190903102011  
Jurusan : Ilmu Administrasi  
Program Studi : Diploma III Usaha Perjalanan Wisata

Yang menilai :

Nama : Dedy Suprianggono  
Jabatan : Koordinator  
Instansi : Aero food ACS site Jember  
Tanda Tangan :

 PT: AEROFood INDONESIA

PEDOMAN PENILAIAN :

NO.	ANGKA	HURUF	KRITERIA
1	80 >	A	Sangat Baik
2	70 - 79	B	Baik
3	60 - 69	C	Cukup Baik
4	50 - 59	D	Kurang Baik

Lampiran 5. Foto Hasil Praktek Kerja Nyata









