

**PROSES MENGGREASI 'TRIMMING CAKE' SEBAGAI PRODUK
KUE BARU YANG BERNILAI JUAL DI PASTRY SECTION JW
MARRIOT SURABAYA**

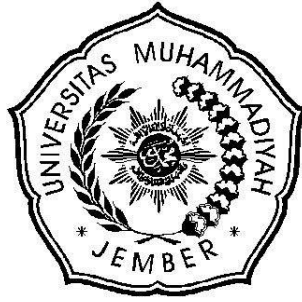
LAPORAN AKHIR

Oleh :

**DINI DISTIKA RANI
1500711007**

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

2018



**THE PROCESS OF CREATING TRIMMING CAKE AS A NEW
PRODUCT WORTH SELLING IN PASTRY SECTION**

JW MARRIOT SURABAYA

FINAL REPORT

By :

**DINI DISTIKA RANI
1500711007**

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

2018

Motto :

“ Kepuasan terletak pada usaha, bukan pada pencapaian hasil dan berusaha keras adalah kemenangan besar”

LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui Untuk Diajukan Pada
Sidang Ujian Tugas Akhir Diploma III Perhotelan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Nama :DINI DISTIKA RANI

Nim : 1500711007

Judul : PROSES MENGKREASI *TRIMMING CAKE* SEBAGAI PRODUK KUE BARU
YANG BERNILAI JUAL DI PASTRY SECTION JW MARRIOTT
SURABAYA

Menyetujui :
Dosen Pembimbing

Drs. Juhanda, M.Par
NPK. 0505556

Mengetahui :
Ketua Program Studi

Syah Riza Octavy Sandy. SE. S.Kom.,M.Si
NPK.1007547

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji Dan Disahkan Pada:

Hari : Sabtu
Tanggal : 04 Agustus 2018
Tempat :DIII Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Muhammadiyah Jember
Judul :PROSES MENGKREASI *TRIMMING CAKE* SEBAGAI PRODUK KUE BARU YANG BERNILAI JUAL DI PASTRY SECTION JW MARRIOTT SURABAYA

Tim Penguji:
Ketua,

Faozen S.E., M.Si

Penguji I

Cristian Rizqi Anggraini ST. Par

Penguji II

Drs.Juhanda, M.Par

Mengesahkan:
Dekan
Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik

Dr. Emy Kholifah R., M.Si
NPK.92 08 376

PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang BertandaTanganDibawahIni :

Nama : DiniDistika Rani
Nim : 1500711007
Program studi : DIII Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universita Muhammadiyah Jember.
JudulLaporanAkhir : PROSES MENGGREASI *TRIMMING CAKE* SEBAGAI
PRODUK KUE BARU YANG BERNILAI JUAL DI
PASTRY SECTION JW MARRIOTT SURABAYA.
Dosen Pembimbing :_Drs.Juhanda, M.Par

Menyatakan bahwa laporan akhir ini bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran dikemudian hari.

Jember 04 Agustus 2018

DosenPembimbing

Mahasiswa

Drs. Juhanda, M.par

NPK : 0505556

DiniDistika Rani

NIM : 1500711007

KATA PENGANTAR

AssalamualaikumWr.Wb

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan *On the Job Training* II ini dengan baik dan tepat waktu.

Laporan *On The Job Training* ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par) pada Program Studi DIII Perhotelan Fakultas Ilmu Politik dan Ilmu Sosial Universitas Muhammadiyah Jember.

Penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada beberapa pihak yang telah banyak membantu dalam penulisan laporan *On the Job Training* II ini :

1. Ibu Dr. Emy Kholifah R., M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Program Studi Diploma III Perhotelan
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy. SE. S.Kom.,M.Si selaku Kaprodi D3-Perhotelan.
3. Bapak Drs. Juhanda, M.Par selaku dosen Pembimbing *On The Job Training* II
4. Seluruh Dosen D3-Perhotelan
5. Orang tua yang telah memberi kan semangat, dukungan serta do'anya.

Demikian laporan yang dapat penulis sampaikan, dan berharap Laporan *On The Job Training* II ini dapat memberikan manfaat bagi siapa saja yang membacanya.

WassalamualaikumWr.wb

Jember 04 Agustus 2018

Penyusun

Dini Distika Rani

DAFTAR ISI

Judul	i
Lembar Persetujuan	iii
Lembar Pengesahan.....	iv
Abstrak	v
Motto	vii
Lembar Orisinalitas	viii
Kata Pengantar.....	ix
Daftar Isi	x
Daftar Tabel	xiv
Daftar Gambar	xv
Daftar Lampiran	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penulisan	3
1.4 Manfaat Penulisan	4
1.5 Lokasi Penelitian	4
1.6 Jenis dan Sumber Data	5
1.7 Teknik Pengumpulan Data	5
1.8 Teknik Analisis Data	6
1.8.1 Analisis Deskriptif	6
1.8.2 Analisis SWOT	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Pengertian Pariwisata	8
2.2 Pengertian Wisatawan.....	8
2.3 Pengertian dan jenis Hotel	9
2.3.1 Pengertian Hotel	9
2.3.2 Jenis Hotel Menurut Lokasi.....	10
2.3.3 Jenis Hoter Dari Segi Jumlah Kamar	12
2.3.4 Jenis Hotel Berdasarkan Pengunjung	12
2.4 Departemen yang Ada di Hotel	14
2.5 Pengertian <i>Food and Baverage</i> Departemen.....	15
2.6 Bagian di <i>Food and Baverage Product</i>	16
2.7 Seksi yang Ada di <i>Food and Baverage Product</i>	17
2.8 Pengertian Restoran	19
2.9 Pengertian <i>Pastry and Bakery</i>	19
2.10 Pengertian <i>Bread</i>	20
2.11 <i>Cake</i>	21
2.11.1 Sejarah <i>Cake</i>	21
2.11.2 Pengertian <i>Cake</i>	22
2.11.3 Jenis-jenis <i>Cake</i>	23
2.11.4 Bahan-bahan Dalam Pembuatan <i>Cake</i>	24
2.12 <i>Chocolate</i>	25
2.12.1Sejarah <i>Chocolate</i>	25
2.12.2 Pengertian <i>chocolate</i>	27
2.12.3 Macam-macam <i>Chocolate</i>	27
2.13 <i>Chocolate ganache</i>	29

2.14 <i>Trimming Cake</i>	30
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
3.1 Gambaran Umum JW Marriott Hotel Surabaya	33
3.1.1 Sejarah Marriott Internasional	33
3.1.2 Sejarah JW Marriott Hotel Surabaya.....	34
3.1.3 Informasi Hotel.....	35
3.1.4 Fasilitas Hotel	36
3.1.5 Struktire Organisasi JW Marriott Hotel Surabaya	40
3.1.6 Departemen yang ada di JW Marriott Hotel Surabaya	41
3.2 Gambaran Umum <i>Food and Baverage</i> di JW Marriott Hotel surabaya	43
3.2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Baverage</i> di JW Marriott Hotel Surabaya.....	43
3.2.2 Tugas Pokok dan Fungsi	44
3.2.3 Sekse-seksi di <i>Food and Baverage</i> di JW Marriott Hotel Surabaya.....	45
3.3 Gambaran Khusus <i>Pastry Kitchen</i> di JW Marriott Hotel Surabaya.....	47
3.3.1 Struktur Organisasi <i>Pastry Kitchen</i> di JW Marriott Hotel Surabaya	47
3.3.2 Jadwal kerja	47
3.3.3 Sistem Produksi di <i>Pastry Kitchen</i> JW Marriott Hotel Surabaya	49
3.3.4 Sistem Distribusi di <i>Pastry Kitchen</i>	52
3.4 Proses Pemanfaatan <i>Trimming Cake</i>	53

3.4.1 Bahan Pembuatan <i>Chocolate Rich Cake</i>	53
3.4.2 Alat yang di Gunakan Dalam Pembuatan <i>Chocolate Rich Cake</i>	54
3.4.3 Proses Pembuatan	55
3.5 Analisi SWOT Terhadap Pembuatan <i>Chocolate Rich Cake</i> di JW Marriott Hotel Surabaya	56
BAB IV PENUTUP	60
4.1 Kesimpulan	60
4.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62

DAFTAR TABEL

1.8.2 Teknik Analisis SWOT	6
3.1.1 Meeting room JW Marriot Hotel Surabaya.....	37
3.3.2 Jadwal Jam Kerja Staff	56
3.3.2 Jadwal Jam Kerja Trainee	57
3.3.3 Penyimpanan Bahan.....	59
3.5.1 Analisis SWOT	57

DAFTAR GAMBAR

3.1.2 JW Marriott Hotel Surabaya	42
3.1.2 Marriott Griffins	42
3.1.5 Struktur Organisasi JW Marriott Hotel Surabaya	48
3.2.1 Struktur Organisasi Food and Beverage and Culinary Operation Di JW Marriott Hotel Surabaya	51
3.3.1 Structure Orgaisasi Pastry Kitchen	55

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA

LAMPIRAN 2 : PINTU MASUK LOBBY JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA

LAMPIRAN 3 : LOKASI JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA

LAMPIRAN 4 : LOGO JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA

LAMPIRAN 5 : EXECUTIVE LOUNGE

LAMPIRAN 6 : RESTAURANT

LAMPIRAN 7 : JADWAL KERJA STAFF

LAMPIRAN 8 : JADWAL KERJA TRAINEE

LAMPIRAN 9 : CHOCOLATE RICH CAKE

LAMPIRAN 10 : SERTIFIKAT ON THE JOB TRAINING