

ABSTRAK

Pavilion *Restaurant* yaitu restoran utama yang menyediakan makanan seperti *Western food*, *Asian food*, *Japanesse food*, dan lainnya. Pada *Pavilion Restaurant* sendiri juga memiliki 10 *station* yaitu *Noodle Station*, *Dimsum Corner*, *Egg Station*, *japanesse station*, *Pizza station*, *Bbq Ribs Station*, *Rujak Cingur*, *Jajanan Pasar*, *Pasta Station*, *Pastry and Bakery Station*. *Japanesse station* yaitu *outlet* ini menyediakan berbagai macam olahan sushi, seperti : *California roll*, *maki California*, *Temaki sushi* dan olahan sushi lainnya sehingga para tamu hotel dapat menikmati olahan sushi tersebut sesuai dengan keinginan mereka. Selain proses pengolahan sushi dengan baik dan benar, para staf *kitchen* selalu di tuntut untuk menjaga kualitas sushi dengan cara membuat yang benar.

Kata kunci : *Japanesse Station*, Sushi, Proses Pengolahan Sushi

ABSTRACT

Restaurant Pavilion is the main restaurant which provides food such as Western food, Asian food, Japanese food, and other. At Restaurant Pavilion It self also has 10 stations namely: Noodle Station, Dimsum Corner, Egg Station, japanesse station, Pizza station, Bbq Ribs Station, Rujak Cingur, Tradional Market, Pasta Station, Pastry and Bakery Station. Japanesse station is an outlet that provides a variety of processed sushi, such as: California roll, California maki, Tekamaki sushi and other processed sushi, so that hotel guests can enjoy the sushi prepared sushi in line with their wishes. In addition to processing sushi well and correctly, the kitchen staff are always in demand to maintain the quality of sushi by making in correct way.

Keywords: Japanesse Station, Sushi, Process Processing Sushi

MOTTO

“Cara Terbaik Untuk Menemukan Dirimu Sendiri Adalah Dengan Kehilangan
Dirimu Dalam Melayani Orang Lain.”

(Mahatma Gandhi)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, Karena rahmat dan petunjuk-Nya lah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul: “Proses Pengolahan Sushi Pada Japanese Station Di Pavilion Restaurant Hotel Jw Marriot Surabaya”. Sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Ahli madya Pariwisata (Amd. Par) Akademi Pariwisata Muhammadiyah Jember. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Emy Kholifah R., M.Si. Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
2. Bapak Syah Riza O.S., SE., S.Kom., M.Si. Ketua Program Stud Pariwisata Muhammadiyah Jember.
3. Ibu Cristian Rizqi A., ST.Par.M.M., Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Mr. Colin Young, General Manager Jw Marriot Surabaya.
5. Bapak. Andri Aryono, Executive Chef Jw Marriot Surabaya.
6. Bapak Sigit Rudy Julistiono, Sous Chef Pavillion Kitchen Jw Marriot Surabaya.
7. Bapak Afandi, Chef De Party di Jw Marriot Surabaya.
8. Bapak Mudjito, Demi Chef di Pavilion Restaurant Jw Marriot Surabaya.
9. Orang tua, Teman–teman, Sahabat, dan semua pihak yang telah membantu penulisan Tugas Akhir ini.

Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, penulis mengucapkan banyak terima kasih. Semoga Allah SWT memberikan Balasan

yangsetimpal atas jasa baik yang telah penulis terima. Penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca, demi meningkatkan karya tulis pada masa yang akan datang. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin.

Jember, 06 Agustus 2017

Penyusun

Muhammad Ali Saifullah

DAFTAR ISI

Judul	i
<i>Title</i>	ii
Lembar Persetujuan.....	iii
Lembar Pengesahan	iv
Lembar Pengesahan Orisinilitas Tugas Akhir.....	v
Abstrak	vi
<i>Abstract</i>	vii
Motto	viii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penulisan	5
1.5 Lokasi Penelitian	6
1.6 Jenis dan Sumber Data	6

1.6.1 Jenis Data	6
1.6.2 Sumber Data	7
1.7 Teknik Pengumpulan Data	7
1.8 Teknik Analisis Data.....	8
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif	8
1.8.2 Teknik Analisis SWOT	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Pengertian Pariwisata	11
2.2 Pengertian Wisatawan	12
2.3 Pengertian Hotel	13
2.4 Pengertian Departemen di Hotel	14
2.5 Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	18
2.6 Pengertian <i>Food and Beverage Product Department</i>	18
2.7 Seksi-seksi yang Ada di <i>Food and Beverage Product</i>	19
2.8 Pengertian <i>Kitchen</i>	21
2.9 Pengertian Sushi	23
2.10 Jenis jenis Sushi	25
2.11 Standart Pengolahan Sushi	26
2.11.1 Nasi Sushi Putih	25
2.11.2 Nasi Sushi Merah	26

BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	28
3.1 Gambaran Umum Jw Marriot Surabaya	28
3.1.1 Sejarah Jw Marriot Surabaya.....	28
3.1.2 Lokasi dan Fasilitas – Fasilitas Di Hotel Jw Marriot Surabaya ...	29
3.1.3 Struktur Organisasi Jw Marriot Surabaya	34
3.1.4 Departemen Di Jw Marriot Surabaya	35
3.2 Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product and Culinary Operation</i> di Jw Marriot Surabaya	38
3.2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product and Culinary</i> <i>Operation</i> di Jw Marriot Surabaya.....	38
3.2.2 Seksi-Seksi di <i>Food and Beverage and Product and Culinary</i> <i>Operation</i> di Jw Marriot Surabaya.....	39
3.3 Gambaran Khusus <i>Pavilion Kitchen</i> di Jw Marriot Surabaya.....	41
3.3.1 Struktur Organisasi <i>Pavilion Kitchen</i> di Jw Marriot Surabaya	41
3.3.2 Tugas dan Tanggung Jawab <i>Pavilion Kitchen</i> di Jw Marriot Surabaya.....	42
3.3.3 Tugas dan Tanggung Jawab Staf <i>Pavilion Kitchen</i> di Jw Marriot Surabaya.....	42
3.3.4 Alat dan Perlengkapan Di <i>Pavilion Kitchen</i> di Jw Marriot Surabaya.....	45

3.4 Analisis Deskriptif Pengolahan Sushi Pada <i>Japanesse Station</i> di <i>Pavilion Kitchen</i> di Jw Marriot Surabaya.....	49
3.4.1 <i>Japanesse Station</i> Sebagai Station Penyediaan Olahan Sushi di <i>Pavilion Kitchen</i> di Jw Marriot Surabaya	49
3.4.2 Proses Pengolahan Sushi Pada <i>Japanesse Station</i> di <i>Pavilion Kitchen</i> di Jw Marriot Surabaya.....	49
3.4.2.1 Membuat nasi Sushi	50
3.4.2.2 Jenis-Jenis Sushi.....	52
3.5 Peralatan Yang Di Gunakan Pada <i>Japanesse Station</i> Di <i>Pavilion Kitchen</i> JW Marriot Surabaya.....	54
3.6 Kendala dan Solusi yang Berkaitan dengan Pengolahan Sushi Pada <i>Japanesse Station</i> di <i>Pavilion Kitchen</i> di Jw Marriot Surabaya	55
3.7 Analisis SWOT Terhadap Pengolahan Sushi Pada <i>Japanesse Station</i> di <i>Pavilion Kitchen</i>	56
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
4.1 Kesimpulan	57
4.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN-LAMPIRAN	