



**PROSEDUR PEMBUATAN *CAESAR DRESSING* YANG  
SESUAI DENGAN STANDAR *COLD KITCHEN JW*  
MARRIOTT SURABAYA**

**LAPORAN AKHIR**

Oleh :

**Mellisa Jennifer Redhina**

**1800711012**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER  
2021**



**PROCEDURE FOR MAKING *CAESAR DRESSING*  
ACCORDING TO *COLD KITCHEN JW MARRIOTT*  
SURABAYA STANDARDS**

**FINAL REPORT**

**By :**

**Mellisa Jennifer Redhina**

**1800711012**

**STUDY PROGRAM OF DIPLOMA III HOSPITALITY  
FACULTY OF SOCIAL AND POLITICAL SCIENCES  
UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER  
2021**

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji Dan Disahkan Pada :

Hari : Sabtu  
Tanggal : 03 Juli 2021  
Tempat : FISID/Program Studi DIII Perhotelan  
Universitas Muhammadiyah Jember  
Judul : Prosedur Pembuatan *Caesar Dressing* Yang Sesuai Dengan  
Sundan *Cold Kitchen JW Marriot Surabaya*

Tim Penguji :  
Ketua



Syah Riza Oeravy Sandy, ST, S.Kom, M.Si  
NPK. 1981181010510416

Sekretaris



Drs. Juhanda, M.Par  
NPK. 1964061510505556

Anggota



Cristian Rizqi A., ST Par, MM  
NPK. 1992072012009953

Mengesahkan

Dekan

Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik



Dr. Juarivah, M.Si  
NIP. 19670806 993032002

## PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Mellisa Jennifer Redhina

NIM : 1800711012

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Laporan Akhir : *Prosedur Pembuatan Crevin Dressing Yang Sesuai Dengan Standar Cold Kitchen JW Marriot Surabaya*

Dosen Pembimbing : Drs. Juhanda, M.Pd

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah hasil asli menjiplak sebagian maupun keseluruhannya, 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, 1 Juli 2022

Dosen Pembimbing



Drs. Juhanda, M.Pd

NPK. 19540361510505556

Mahasiswa,



Mellisa Jennifer Redhina

NIM : 1800711012

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir *On The Job Training* yang berjudul “Prosedur Pembuatan *Caesar Dressing* Yang Sesuai Dengan Standar *Cold Kitchen* JW Marriot Surabaya” ini tepat waktu. Adapun maksud dan tujuan penulisan Tugas Akhir *On The Job Training* adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan di Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, baik moril maupun materil dari berbagai pihak yang merupakan pengalaman yang tidak dapat di ukur secara materi. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini, di antaranya :

1. Ibu Dr. Juariyah., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S.E., S.Kom., M.Si., selaku Ketua Prodi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Drs. Juhanda, M.Par selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Chef Andri Aryono , selaku Executive Chef di JW Marriot Hotel Surabaya.

5. Seluruh tim Pavilliun Kitchen yang selalu membantu dalam Proses pembelajaran.
6. Kedua orang tua dan seluruh keluarga yang senantiasa berdoa dan memberi semangat.
7. Seluruh teman – teman perhotelan yang telah memberikan motivasi.
8. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu yang telah terlibat dan banyak membantu sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir masih terdapat banyak kekurangan yang dibuat baik sengaja maupun tidak sengaja, dikarenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan yang ada. Oleh karenanya segala kritik dan masukan akan penulis terima dengan senang hati demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis sendiri, institusi pendidikan dan semua pihak.

Jember, 1 Juli 2021

Penulis

Mellisa Jennifer Redhina

## DAFTAR ISI

<b>JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>TITLE</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	3
1.5. Lokasi Penelitian.....	4
1.6. Metode Penelitian.....	4
1.6.1. Jenis dan Sumber Data.....	4
1.6.2. Teknik Pengumpulan Data.....	5
1.6.3. Teknik Analisis Data.....	5
1.6.4. Teknik Analisis SWOT.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1. Pengertian Pariwisata .....	7
2.2. Pengertian Wisatawan atau Tourist.....	8
2.3. Pengertian Hotel.....	9
2.4. Departemen Hotel .....	11
2.5. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i> .....	14



2.6. Pengertian Kitchen .....	15
2.7. Pengertian Dressing .....	16
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>18</b>
3.1. Gambaran Umum JW. Marriott Hotel Surabaya .....	18
3.1.1. Sejarah Marriott International .....	18
3.1.2. Sejarah JW. Marriott Hotel Surabaya .....	19
3.1.3. Informasi Hotel .....	20
3.1.4. Fasilitas Hotel .....	21
3.1.5. Struktur Organisasi JW. Marriott Hotel Surabaya .....	24
3.1.6. Departemen yang Ada di JW. Marriott Hotel Surabaya.....	24
3.2. Gambaran Umum Food and Beverage and Cullinary Operation di Hotel JW. Marriott Surabaya.....	27
3.2.1. Struktur Organisasi Food and Beverage Product and Cullinary Operation di JW. Marriott Surabaya.....	27
3.2.2. Tugas Pokok dan Fungsi .....	27
3.2.3. Seksi-seksi di Food and Beverage Product and Cullinary Operation di JW. Marriott Surabaya.....	30
3.2.4. Jadwal Kerja.....	31
3.3. Standar Pembuatan Caesar Dressing Cold Kitchen JW. Marriott Hotel Surabaya.....	33
3.3.1. Standar Pembuatan Caesar Dressing .....	33
3.3.2. Standar Penyajian Caesar Dressing di Cold Kitchen JW. Marriott Surabaya.....	34
3.3.3. Contoh Olahan Makanan Menggunakan Caesar Dressing.....	35
3.3.4. Kendala Proses Pembuatan Caesar Dressing.....	35
3.3.5. Solusi Dalam Menangani Kendala .....	36
3.4. Tabel Analisis SWOT .....	36
<b>BAB IV PENUTUP .....</b>	<b>38</b>
4.1. Kesimpulan .....	38
4.2. Saran.....	39



DAFTAR PUSTAKA.....40

DAFTAR LAMPIRAN.....41



## DAFTAR LAMPIRAN













