



**URGENSI KELENGKAPAN PERALATAN CHINA WARE PADA  
BANQUET SECTION DALAM MENANGANI EVENT DENGAN  
CHINESE SET MENU DI JW MARRIOT SURABAYA**

**LAPORAN AKHIR**

Oleh

**ITA MAISAROH**

**1800711020**

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

**2021**



**THE URGENCY OF COMPLETENESS OF CHINA WARE EQUIPMENT  
IN THE BANQUET SECTION IN HANDLING CHINESE SET MENU  
EVENTS AT JW MARRIOT SURABAYA**

**FINAL REPORT**

**BY:**

**ITA MAISAROH**

**1800711020**

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

**2021**

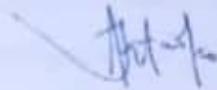
## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir Ini Telah Diuji Dan Disahkan Pada:

Hari : senin  
Tanggal : 12 juli 2021  
Tempat : Program Studi DIII Perhotelan fakultas ilmu sosial dan ilmu politik Universitas Muhammadiyah Jember  
Judul : Urgensi Kelengkapan Peralatan Chainaware Pada Banquet Section Dalam Menangani Event Dengan Chainase Set Menu di JW Marriot Surabaya

Tim Penguji :

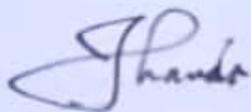
Ketua



Hadi Jatmiko, SST, Par, M.Si

NPK. 1978110210401377

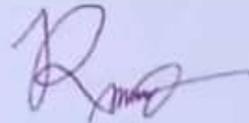
Sekretaris



Drs. Juhanda M. Par

NBK. 1964061510505556

Anggota



Cristan Rizqi A. ST. Par. M.M

NPK. 1992072012009953

Mengesahkan :

Dekan Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu

Politik



Dr. Juarivah M. Si

NPK 196708061993032002

## PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Ita Maisaroh

NIM : 1800711020

Program Studi : DIII PERHOTELAN

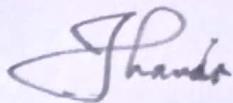
Judul Laporan Akhir : Urgensi Kelengkapan Peralatan Chainaware Pada Banquet Dalam Menangani Event Dengan Chainase Set Menu Di JW Marriot Surabaya

Dosen Pembimbing : Drs. Juhanda.M,Par

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran di kemudian hari.

Jember, 08 Juli 2021

Dosen Pembimbing



Drs. Juhanda M.Par

NBK. 1964061510505556

Mahasiswa



Ita Maisaroh

NIM 1800711020

## KATA PENGANTAR

Puji syukur alhamdulillah penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir *On The Job Training* dengan judul: “Urgensi Kelengkapan Peralatan Chainaware Pada Banquet Section Dalam Menangani Event Dengan Chainase Set Menu di JW Marriot Surabaya”, dengan baik dan tepat waktu. Laporan Akhir *On The Job Training* ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par). Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah banyak membantu dalam penulisan Laporan Akhir *On The Job Training* ini:

1. Dr. Juariyah, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik.
2. Bapak Syah Riza Octavi Sandy SE, S.kom, M.Si selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan
3. Bapak Dra. Juhanda M, Par selaku Dosen Pembimbing Laporan Akhir.
4. Mr. Gaurav, selaku *General Manager* JW. Marriot Hotel Surabaya.
5. Bapak Steven, selaku *HRD* JW. Marriot Surabaya yang telah memberikan ilmu serta evaluasi pada *masatraining*.
6. Seluruh staff Banquet JW. Marriot Surabaya yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan motivasi untuk mendorong dalam bekerja yang lebih baik dan bertanggung jawab.
7. Orang Tua yang telah memberikan semangat, dukungan serta do'anya
8. Rekan – rekan kampus Perhotelan Muhammadiyah Jember.

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

Jember, 08 juli 2021

Penyusun



Ita Maisaroh



## DAFTAR ISI

Judul .....	i
Title .....	ii
Lembar Persetujuan .....	iii
Lembar Pengesahan .....	iv
Lembar Pernyataan Orisinalitas Laporan Akhir .....	v
Abstrak .....	vi
Abstract .....	vii
Motto .....	viii
Kata pengantar .....	ix
Daftar Isi.....	xi
Daftar Tabel .....	xiv
Daftar Gambar .....	xv
DaftarLampiran.....	xvi
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	2
1.4. Manfaat Penelitian .....	2
1.5. Lokasi Penelitian.....	3
1.6. Jenis Dan Sumber Data .....	3
1.7. Teknik Pengumpulan Data.....	4
1.8. Teknik Analisis Data .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	
2.1. Pengertian Pariwisata .....	7
2.2. PengertianWisatawan .....	8
2.3. Pengertian Hotel.....	9
2.3.1. Klasifikasi Hotel .....	10
2.4. Pengertian Department Di Hotel.....	11

2.5.	Pengertian Food And Beverage Department.....	12
2.6.	Pengertian Food And Beverage Service.....	13
2.7.	Pengertian Banquet Dan Klarifikasi Banquet .....	15
2.8.	Pengertian Peralatan Chainaware.....	18
2.9.	Pengertian Set Menu .....	21

### **BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....**

3.1.	Gambaran Umum JW Marriot Hotel Surabaya.....	23
3.1.1.	Sejarah Marriot Internasional.....	23
3.1.2.	Sejarah JW Marriot Hotel Surabaya.....	24
3.1.3.	Informasi Hotel.....	25
3.1.4.	Fasilitas Hotel JW Marriot Surabaya.....	25
3.1.5.	Struktur Organisasi JW Marriot Surabaya .....	30
3.1.6.	Departement Yang Ada Di JW Marriot Surabaya.....	30
3.2.	Gambaran Umum Food And Beverage Service Dan Banquet Operation Di JW Marriot Surabaya.....	32
3.2.1.	Struktur Food And Beverage Service Dan Banquet Operaton Di Jw Marriot Surabaya .....	32
3.2.2.	Struktur <i>Banquet Operation</i> Di Jw Marriot Surabaya .....	33
3.2.3.	Tugas Pokok Dan Fungsi .....	33
3.2.4.	Jadwal Kerja.....	36
3.3.	Analisis Deskriptif Penelitian Tentang Pentingnya Kelengkapan peralatan china ware pada banquet service di JW Marriot Surabaya.....	37
3.3.1.	Proses Pengecekan Peralatan Chainaware Banquet Untuk Persiapan Event Chainase Set Menu.....	38
3.3.2.	Peralatan china ware banquet yang digunakan dalam event dengan chinese set menu .....	39
3.3.3.	Pengaruh Kelengkapan Perlatan Chainaware Terhadap Event Chainase Set Menu.....	45

<b>BAB 4 PENUTUP</b> .....	
4.1. Kesimpulan .....	47
4.2. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	49
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b> .....	50



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 JW Marriot Surabaya Tampak Dari Samping
- Lampiran 1 Ruang Meeting Boardroom
- Lampiran 1 Ballroom Tampak Dari Atas
- Lampiran 2 Ruang Ballroom
- Lampiran 2 Contoh BEO Set Menu
- Lampiran 3 Schedule Banquet Training
- Lampiran 4 Foto Bersama Dengan Staff Banquet Dan Rekan Training

