



## **TUGAS AKHIR**

### **PROSES PEMBUATAN CHICKEN POMPOM PADA OPINI KOPI COFFE SHOP DI ASCENT PREMIERE HOTEL AND CONVENTION MALANG**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Ahli  
Madya Pariwisata (A.Md. Par)**

**Oleh :**

**RACHMAD IFUL RIZALDI  
2000531024**

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

**2023**



## **FINAL REPORT**

**THE PROCESS OF MAKING POMPOM CHICKEN IN THE  
COFFEE SHOP OPINI KOPI  
AT ASCENT PREMIERE HOTEL AND CONVENTION  
MALANG**

**Submitted As One Of The Requirements**

**To Obtain The Associate Tourism**

**By :**

**RACHMAD IFUL RIZALDI  
2000531024**

**DIPLOMA III OF HOSPITALITY DEPARTMENT  
FACULTY OF SOCIALAND POITICAL SCIENCE  
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF JEMBER**

**2023**

## **LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

### **Proses Pembuatan Chicken Pompom Pada Opini Kopi Coffe Shop Di Ascent Premiere Hotel And Convention Malang**

Yang disusun oleh Rachmad Iful Rizadi, NIM 2000531024 telah disetujui dan dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 26 Juli 2023

Pembimbing

**Syah Riza Octavy Sandy. SE. S.Kom .,M.Si**  
**NPK :1981181010510416**

Mengetahui



## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

### **Proses Pembuatan Chicken Pompom Pada Opini Kopi Coffe Shop Di Ascent Premiere Hotel And Convention Malang**

Yang disusun oleh Rachmad Iful Rizaldi, NIM 2000531024 telah disetujui dan dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal ,26 Juli 2023



## **PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rachmad Iful Rizaldi

NIM : 2000531024

Program Studi : DIII Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Proses Pembuatan Chicken Pompom Pada Opini Kopi Coffe Shop  
Di Ascent Premiere Hotel And Convention Malang

Dosen Pembimbing : Syah Riza Octavy S. SE. S.Kom M.Si

Menyatakan bahwa laporan akhir ini tidak berdasarkan plagiarisme seluruhnya atau sebagian, kecuali dalam bentuk kutipan dengan mengacu pada sumbernya. Oleh karena itu, Saya membuat pernyataan itu benar dan saya bersedia menerima sanksi atas pelanggaran di kemudian hari.

Jember, 26 juli 2023

Dosen Pembimbing

Mahasiswa

Syah Riza Octavy S. SE. S.Kom M.Si  
NPK : 1981181010510416

Rachmad Iful Rizaldi  
NIM : 2000531024



MOTTO :

“Tidak ada kesuksesan tanpa Kerja, Tidak ada keberhasilan tanpa Kebersamaan, Tidak ada kemudahan tanpa Berdoa”

(Ridwan Kamil)



## KATA PENGENTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “Proses Pembuatan Chicken Pompom Pada Opini Kopi Coffe Shop Di Ascent Premiere Hotel And Convention Malang”. dengan benar dan tepat waktu.

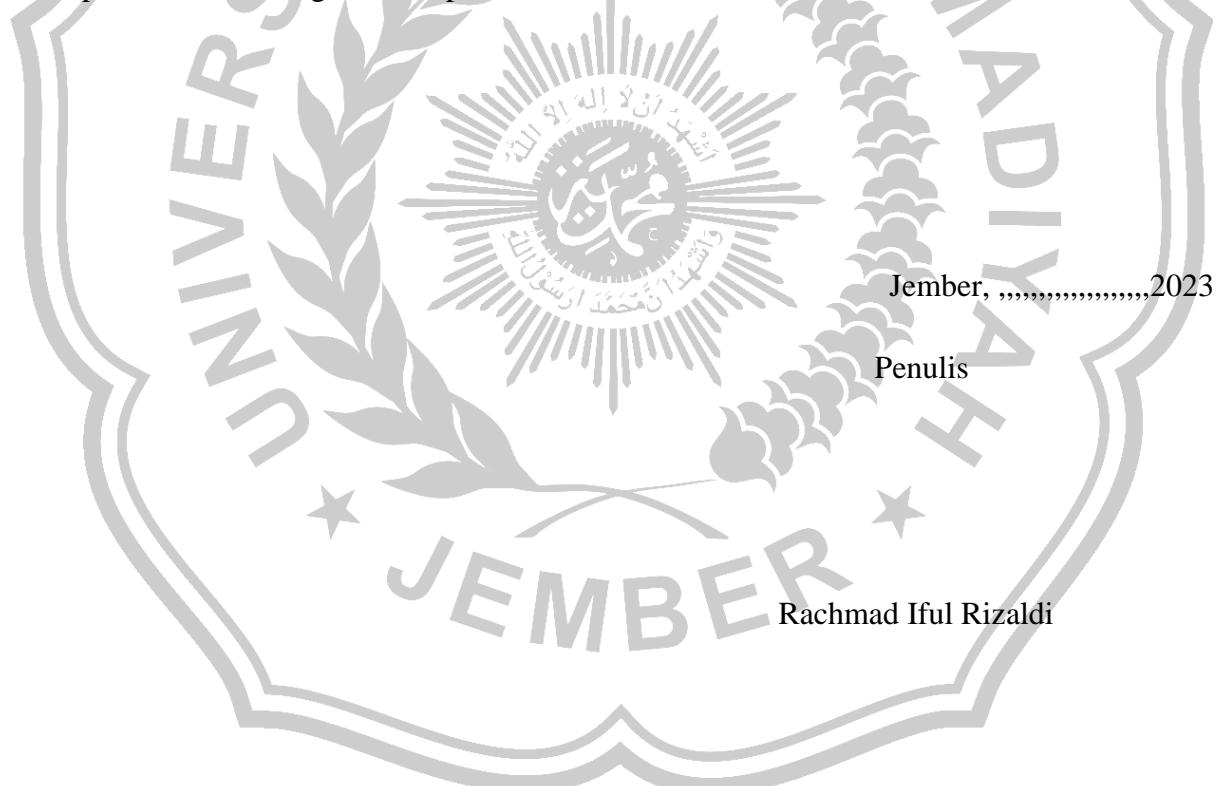
Laporan akhir ini disusun sebagai salah satu prasyarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penyusunan draft akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan draft akhir ini, antara lain:

1. Ibu Dr.Juariyah, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, SE.,S.Kom.,M.Si.,selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember
3. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, SE.,S.Kom.,M.Si.,selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir
4. Bapak Indra Muaz selaku General Manager di Ascent Preimere Hotel & Conference Malang
5. Bapak Inggar Prasetyo selaku General Manager di Ascent Preimere Hotel & Conference Malang
6. Seluruh staff-staff dan Senior di Ascent Preimere Hotel & Conference

7. Seluruh keluarga tercinta serta yang selalu memberi doa dan dukungan yang tidak terhingga selama masa perkuliahan hingga saat ini
8. Seluruh teman-teman perhotelan yang telah memberikan motivasi.
9. Seluruh teman-teman Anggota Komunitas Semut Gunung Indonesia yang telah memberikan motivasi.
10. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu yang telah terlibat dan banyak membantu sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini dikarenakan keterbatasan pengetahuan, visi dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, penulis mohon maaf atas segala kekurangan. Penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak yang terlibat demi kesempurnaan proyek akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh peserta. Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.



## DAFTAR ISI

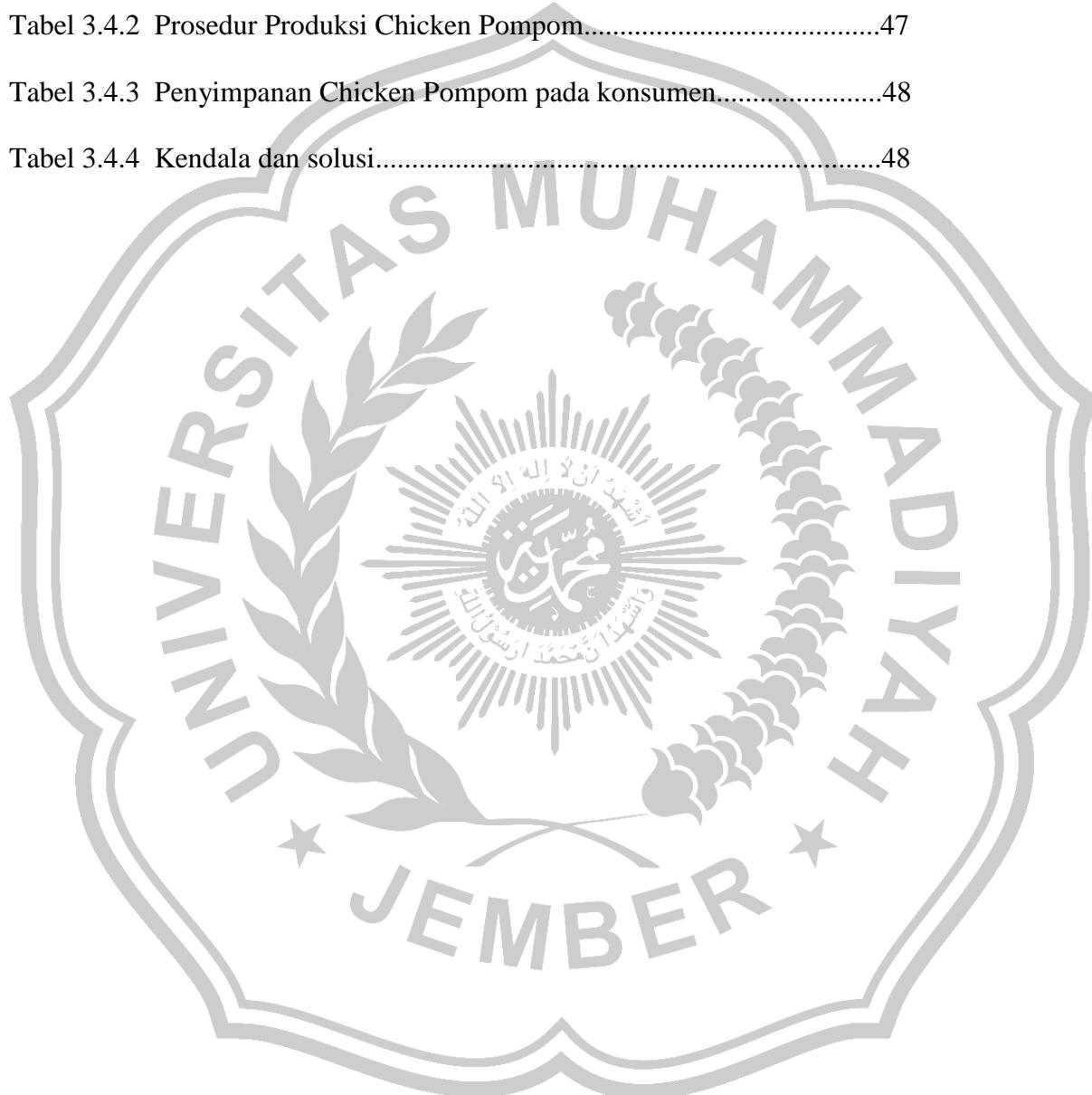
FINAL REPORT .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	4
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR .....	5
ABSTRAK .....	Error! Bookmark not defined.
<i>ABSTRACT</i> .....	Error! Bookmark not defined.
MOTTO.....	6
KATA PENGENTAR .....	7
DAFTAR ISI .....	9
DAFTAR TABEL.....	12
DAFTAR GAMBAR .....	13
DAFTAR LAMPIRAN .....	14
BAB I.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah .....	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.5 Lokasi Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
1.6 Jenis dan Sumber Data .....	Error! Bookmark not defined.
1.6.1 Jenis Data.....	Error! Bookmark not defined.
1.6.2 Sumber Data.....	Error! Bookmark not defined.
1.7 Teknik Pengumpulan data .....	Error! Bookmark not defined.
1.8 Teknik Analisis Data .....	Error! Bookmark not defined.
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II.....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Pengertian Pariwisata .....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Pengertian Wisatawan .....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Pengertian Hotel.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Klasifikasi Hotel.....	Error! Bookmark not defined.

- 2.4.1 Menurut Arief (2005) pengelompokan menurut ukuran besar atau kecilnya hotel, yaitu dapat dibagi atas 4 golongan yaitu:**Error! Bookmark not defined.**
- 2.4.2 Menurut Bagyono (2012) hotel dapat diklasifikasikan Jenis hotel berdasarkan lamanya tamu menginap :**Error! Bookmark not defined.**
- 2.4.3 Menurut Bagyono (2012) Jenis hotel menurut lokasi hotel :**Error! Bookmark not defined.**
- 2.4.4 Menurut Bagyono (2012) Jenis hotel menurut jenis tamu yang menginap. **Error! Bookmark not defined.**
- 2.4.5 Klasifikasi Hotel Menurut Bintang dan luas berdasarkan Hotelnya**Error! Bookmark not defined.**
- 2.5 Departement Di Hotel .....**Error! Bookmark not defined.**
- 2.6 Food And Beverage Departement .....**Error! Bookmark not defined.**
- 2.6.1 *Food And Beverage product*.....**Error! Bookmark not defined.**
- 2.7 Pengertian *Restaurant* .....**Error! Bookmark not defined.**
- 2.7.1 Jenis-Jenis *Restoran* .....**Error! Bookmark not defined.**
- 2.8 Pengertian Kualitas .....**Error! Bookmark not defined.**
- 2.9 Pengertian Kualitas Makanan.....**Error! Bookmark not defined.**
- 2.9.1 Dimensi Kualitas Makanan.....**Error! Bookmark not defined.**
- 2.10 Pengertian Olahan Ayam.....**Error! Bookmark not defined.**
- BAB III .....**Error! Bookmark not defined.**
- 3.1 Gambaran Umum Ascent Premiere and Convention Hotel Malang**Error! Bookmark not defined.**
- 3.1.1 Sejarah singkat di Ascent Premeire Hotel Malang**Error! Bookmark not defined.**
- 3.1.2 Fasilitas di Ascent Premiere Hotel Malang**Error! Bookmark not defined.**
- 3.1.3 Tipe Kamar pada Hotel Ascent Premiere Malang**Error! Bookmark not defined.**
- 3.1.4 Fasilitas Penunjang di Ascent Premiere Hotel Malang**Error! Bookmark not defined.**
- 3.1.3 Struktur Organisasi Hotel Ascent Premiere Malang**Error! Bookmark not defined.**
- 3.1.4 Departement yang ada di Ascent Premiere Malang**Error! Bookmark not defined.**
- 3.2 Gambaran Umum Food And Beverage Department Ascent Premiere and Covention Hotel Malang .....**Error! Bookmark not defined.**

3.2.1	Struktur Organisasi Food And Beverage Department Ascent Premiere and Covention Hotel Malang .....	Error! Bookmark not defined.
3.2.2	Seksi-seksi Food And Beverage Departement	Error! Bookmark not defined.
3.3	Gambaran Khusus Food And Beverage Product Department Ascent Premiere and Covention Hotel Malang .....	Error! Bookmark not defined.
3.3.1	Struktur Organisasi Food And Beverage Product Departement Department Ascent Premiere and Covention Hotel Malang	Error! Bookmark not defined.
3.3.2	Tugas Pokok dan Fungsi .....	Error! Bookmark not defined.
3.3.3	Alat Dan Perlengkapan .....	Error! Bookmark not defined.
3.4	Analisis Deskriptif Tentang Pembuatan Chicken Pompom Pada Opini Kopi Ascent Premiere and Convention Hotel Malang .....	Error! Bookmark not defined.
3.4.1	Bahan dan Peralatan produksi Chicken Pompom	Error! Bookmark not defined.
3.4.2	Prosedur Produksi Chicken Pompom	Error! Bookmark not defined.
3.4.3	Penyimpanan Chicken Pompom pada konsumen	Error! Bookmark not defined.
3.4.4	Kendala dan solusi .....	Error! Bookmark not defined.
3.5	Kegiatan Selama On The Job Training .....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV	.....	Error! Bookmark not defined.
4.1	Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
4.2	Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	.....	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN GAMBAR	.....	Error! Bookmark not defined.

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.3.3 Peralatan dan Perlengkapan Hot Kitchen.....	44
Tabel 3.4 Resep Pembuatan Chicken Pompo.....	46
Tabel 3.4.1 Bahan dan Peralatan produksi Chicken Pompom.....	46
Tabel 3.4.2 Prosedur Produksi Chicken Pompom.....	47
Tabel 3.4.3 Penyimpanan Chicken Pompom pada konsumen.....	48
Tabel 3.4.4 Kendala dan solusi.....	48



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1.3 Struktur Organisasi Ascent Premeire Hotel Malang.....32

Gambar 3.2.1 Struktur Food And Beverage Departemen.....36

Gambar 3.3.1 Struktur *Food and Beverage Product* Departement.....41



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Gambar Ascent Premiere Hotel Malang.....	56
Lampiran 2. Gambar fasilitas Swimming Poll.....	56
Lampiran 3. Gambar Balroom Ascent Premiere Hotel Malang.....	56
Lampiran 4. Gambar Napa Eatery & Bar.....	57
Lampiran 5. Gambar Opini Kopi Ascent Premiere hotel Malang.....	57
Lampiran 6. Gambar Team dan OJT Kitchen.....	57
Lampiran 7. Gambar Proses Fillet Ayam di Opini Kopi .....	58
Lampiran 8. Gambar Hasil Chicken Pompom pada Opini Kopi .....	58
Lampiran 9. Gambar Sertifikat OJT di Ascent Premiere Hotel Malang.....	59

