



**STANDARISASI KOMPONEN SUSHI DI PAVILION
RESTORAN HOTEL JW MARRIOTT SURABAYA**

TUGAS AKHIR

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

Oleh :

Venia Feliana Athadianty

2100531001

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

2024



**STANDARDIZATION OF SUSHI COMPONENTS AT
PAVILION RESTAURANT JW MARRIOTT HOTEL
SURABAYA**

FINAL REPORT

**Submitted as one of the Requirements to Obtain the Assicoate of Tourism
(A.Md.Par)**

By :

Venia Feliana Athadianty

2100531001

**STUDY PROGRAM OF DIPLOMA III HOSPITALITY
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND POLITICAL SCIENCE
UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER 2024**

LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui Untuk Diseminarkan
Sebagai Seminar Proposal Tugas Akhir

Nama : Venia Feliana Athadianty

NIM : 2100531001

Judul : Standarisasi Komponen Sushi di Pavilioun Restoran Hotel JW Marriott
Surabaya

Pembimbing



Drs. Juhanda, M.Par
NPK. 19640615061510505556

Mengetahui

Prodi D III Perhotelan



Sandy, S.E., S.Kom., M.Si
NPK. 1981181010510416

LEMBAR PERSETUJUAN

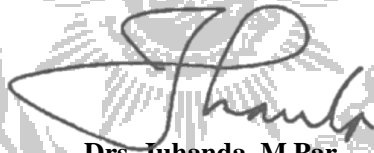
TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan Tugas Akhir yang berjudul :

**STANDARISASI KOMPONEN SUSHI DI PAVILIOUN
RESTORAN HOTEL JW MARRIOTT SURABAYA**

Yang disusun Venia Feliana Athadianty, NIM 2100531001 telah disetujui dan dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 12 Juli 2024

Pembimbing



Drs. Juhanda, M.Par

NPK. 19640615061510505556

Mengetahui

Ketua Prodi D III Perhotelan



Sandy, SE, S.kom., M.Si

NPK. 1981181010510416

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa tesis berjudul :

**STANDARISASI KOMPONEN SUSHI DI PAVILION
RESTORAN HOTEL JW MARRIOTT SURABAYA**

Yang disusun Venia Feliana Athadianty, NIM 2100531001 telah disetujui dan
dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 12 Juli 2024

Ketua Penguji

Bagus Indra Tj. SST. Par., Msi
NPK. 1983052611007547

Sekretaris Penguji

Drs. Juhanda, M. Par
NPK. 19640615061510505556

Anggota Penguji

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

Mengetahui



Ketua Prodi DIII Perhotelan

Octaviana Octaviana Sandy, SE., S.Kom., M.Si
NPK. 198881181010510416



Dekan FISIP

Dr. Sudahri M. I kom
NPK. 1409608

PERNYATAAN ORINILITAS TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Venia Feliana Athadianty
NIM : 2100531001
Program Studi : DIII Perhotelan
Judul Laporan Akhir : Standarisasi Komponen Sushi Di Pavilion Restoran
Hotel JW Marriott 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 sumbernya.

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

Jember, 15 Juli 2024

Dosen Pembimbing

Mahasiwa



Drs. Juhanda, M.Par
NPK. 19640615061510505556

Venia Feliana Athadianty
NIM : 2100531001

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, penulis mengucapkan segala puji syukur atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Standarisasi Komponen Sushi di Pavillioun Restoran Hotel JW Marriot Surabaya“ dengan baik dan tepat waktu. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan di Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya terhadap semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini, diantaranya :

1. Dr. Sudahri, M. I kom selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Bapak Syah Riza Octavy, SE, S.Kom, M.si selaku ketua DIII perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Drs. Juhanda, M.Par. selaku Dosen Pembimbing tugas akhir.
4. Seluruh dosen pengampu mata kuliah yang telah memberikan teori selama perkuliahan.
5. Bapak Amol More selaku *General Manager* Hotel JW Marriott Surabaya.
6. Bapak Rio Abednego selaku *IExecutive Chef* Hotel JW Marriott Surabaya.
7. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu mendoakan sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan tepat waktu.

8. Seluruh staf Hotel JW Marriott Surabaya yang selalu memberi ilmu baru dan mengevaluasi kinerja penulis selama masa training.

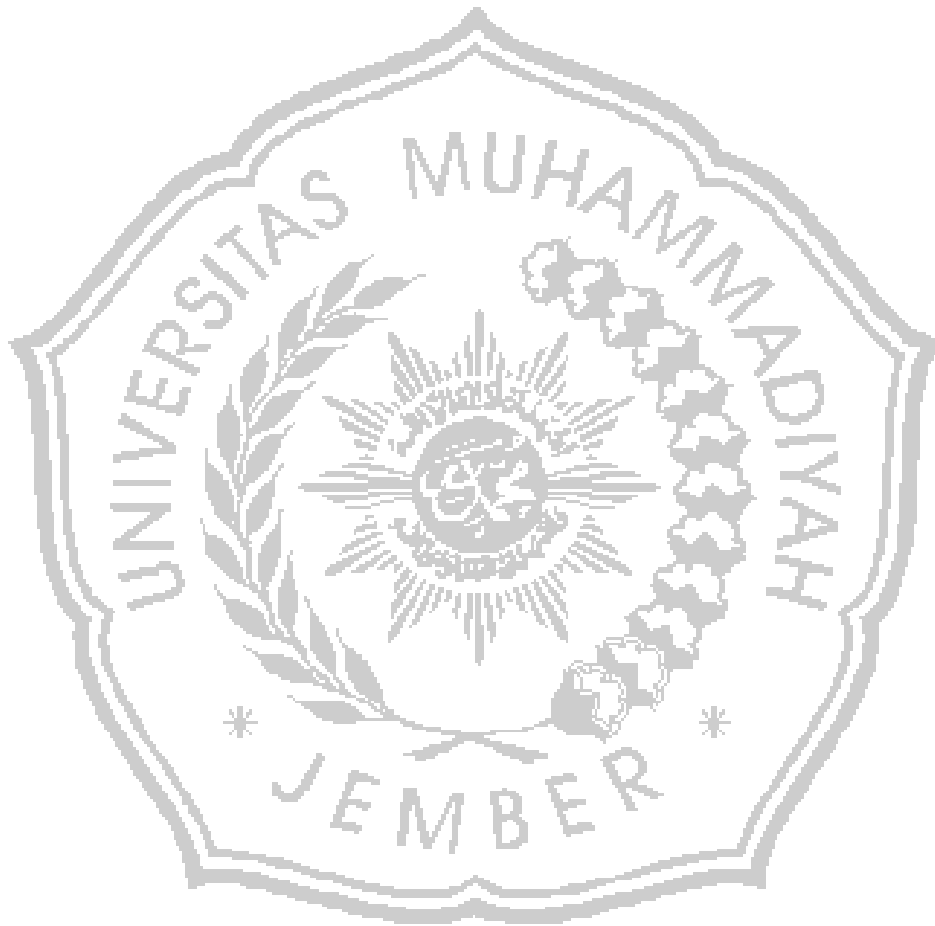
Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan baik sengaja maupun tidak disengaja karena keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan yang ada. Kritik dan saran dari semua pihak akan penulis terima dengan senang hati demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Semoga tugas akhir ini dapat memberi manfaat dan menambah pengetahuan bagi semua pihak khususnya bagi penulis sendiri pada saat ini dan masa yang akan datang.



MOTTO :

"Salah satu cara melakukan pekerjaan yang hebat adalah dengan mencintai apa yang kamu lakukan". – Steve

“Hidup itu sederhana, kita yang membuatnya sulit.” – Confucius



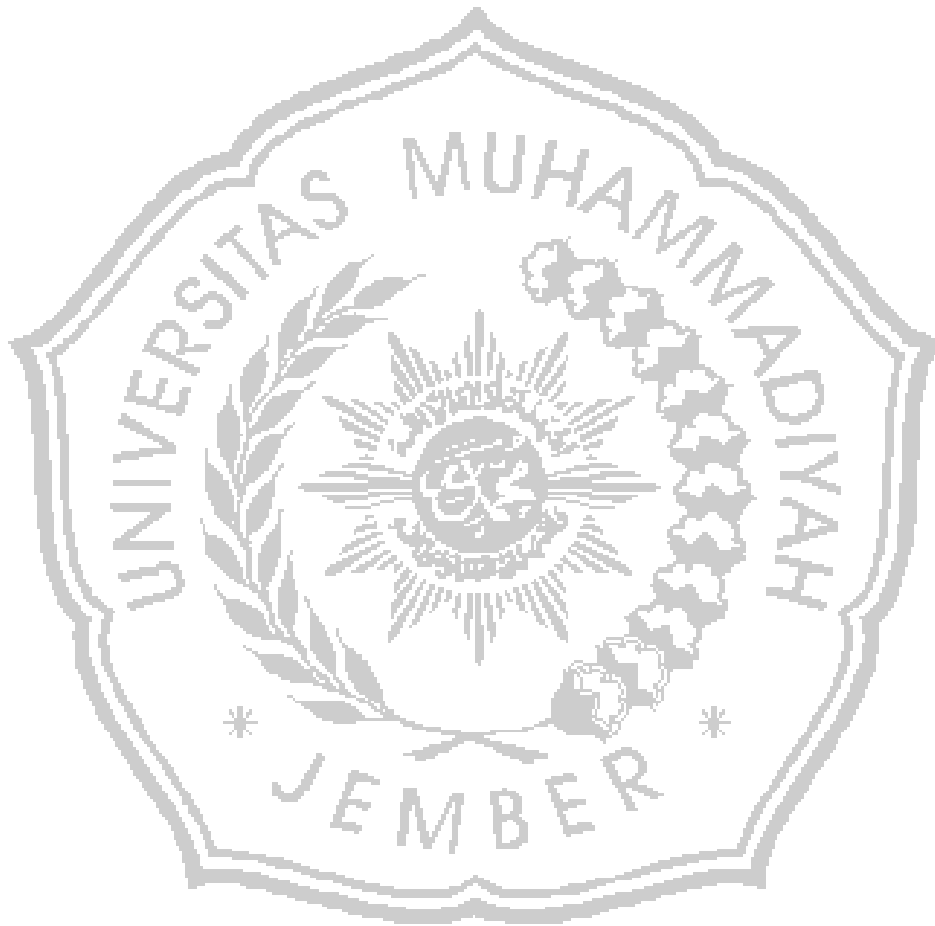
DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORINILITAS TUGAS AKHIR.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
MOTTO.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Masalah	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.6 Jenis dan Sumber Data.....	5
1.6.1 Jenis Data.....	5
1.6.2 Sumber Data	6
1.7 Teknik Pengumpulan Data.....	6
1.8 Teknik Analisis Data.....	7
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif	7
1.8.2 Teknik Analisis SWOT	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Pengertian Pariwisata.....	9
2.2 Pengertian Wisatawan	10
2.3 Pengertian Hotel	10
2.4 Pengertian Departemen Hotel	11
2.5 Pengertian Food and Beverage Departemen.....	13

2.6 Pengertian Food and Beverage Product Department.....	13
2.7 Seksi – seksi di Food and Beverage Product.....	14
2.8 Pengertian Kitchen	15
2.9 Pengertian Standarisasi	16
2.10 Pengertian Komponen	17
2.11 Pengertian Sushi.....	17
2.12 Jenis-Jenis Sushi.....	19
2.13 Teknik Pembuatan Nasi Sushi di Pavilion Restaurant.....	22
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
3.1 Gambaran Umum Hotel JW Marriott Surabaya.....	23
3.1.1 Sejarah Singkat Hotel JW Marriott Surabaya.....	23
3.1.2 Fasilitas Hotel JW Marriott Surabaya.....	25
3.1.3 Struktur Organisasi Hotel JW Marriott Surabaya	30
3.1.4 Departemen – Departemen di Hotel JW Marriott Surabaya.....	31
3.2 Gambaran Umum FnB Product Department	33
3.2.1 Struktur Organisasi FnB Department Hotel.....	34
3.2.2 Job Description Jabatan di FnB Product Department	34
3.2.3 Seksi – Seksi FnB Product Department Hotel	38
3.3 Gambaran Khusus Pavilion Restoran Hotel.....	38
3.3.1 Struktur Organisasi Pavilion Restoran.....	39
3.3.2 Job Description Jabatan di Pavilion Restoran Hotel.....	39
3.4 Equipment Japanese Section Pavilion Restoran.....	41
3.4.1 Standarisasi Pembuatan Sushi di Pavilion Restoran	44
3.4.2. Standarisasi Komponen Pelengkap Sushi.....	48
3.4.3 Teknik Pembuatan Sushi.....	49
3.4.4 Kendala dan Solusi	52
3.5 Analisis SWOT.....	52
BAB IV HASIL DAN ANALISA.....	55
4.1 Kesimpulan	55
4.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Model Tabel Analisis SWOT.....	8
Tabel 3. 1 Tabel Kendala dan Solusi.....	51
Tabel 3. 2 Analisis SWOT.....	51



DAFTAR BAGAN

Bagan 3. 1. Struktur Organisasi Hotel JW Marriott Surabaya	30
Bagan 3. 2. Struktur Organisasi FnB Product Department.....	34
Bagan 3. 3. Struktur Organisasi Pavilion Restoran Hotel.....	39

