

ABSTRAK

Pariwisata merupakan salah satu industri yang dapat dikatakan mampu dalam meningkatkan taraf kehidupan masyarakat dengan membuka peluang usaha yang lebih luas. Hal ini tentunya akan berpengaruh terhadap peningkatan perekonomian di Indonesia. Salah satu bagian dari pariwisata ialah akomodasi yang berkaitan dengan hotel. Hotel dapat didefinisikan sebagai suatu bisnis yang menyediakan pelayanan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk istirahat bagi orang-orang yang singgah dari perjalanan, baik jauh ataupun dekat. Selain itu, hotel juga memiliki struktur organisasi yang terdiri dari beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab berbeda sesuai dengan departemen masing-masing. Salah satu departemen yang berperan penting dalam melayani dan menyajikan makanan dan minuman sebagai penunjang kebutuhan bagi tamu adalah *Food and Beverage Department*. Hotel JW Marriot Surabaya memiliki beberapa restoran dengan ciri khas makanannya masing-masing. Salah satunya adalah *Pavilion restaurant* yang menjadi restoran utama dalam menyediakan berbagai macam makanan mulai dari *Western food*, *Asian food*, *Japannese food* dan lain sebagainya. Salah satu makanan yang banyak diminati oleh tamu lokal maupun tamu mancanegara adalah *sushi*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui standart komponen yang baik dalam pembuatan *sushi*, maka penulis melakukan *training* selama enam bulan di bagian *hot kitchen*. Pada penelitian ini, teknik analisis yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif dan analisis SWOT, yang di dalamnya terdapat metode pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Kesimpulan yang dapat ditarik berdasarkan hasil dan pembahasan yaitu *sushi* merupakan salah satu menu favorit yang ada di pavilion restoran Hotel JW Marriott Surabaya karena memiliki kombinasi unik antara nasi yang asam dengan *topping* segar dan bervariasi serta disajikan dengan tampilan yang sangat indah.

Kata Kunci: Standar, Komponen, *Sushi*, *Japannese food*.

ABSTRACT

Tourism is an industry that can be said to be able to improve people's standard of living by opening up wider business opportunities. This will of course have an influence on improving the economy in Indonesia. One part of tourism is accommodation related to hotels. A hotel can be defined as a business that provides food services, drinks and room facilities for rest for people who stop by from travel, whether far or near. Apart from that, hotels also have an organizational structure consisting of several departments which have different duties and responsibilities according to each department. One of the departments that plays an important role in serving and serving food and drinks to support guests' needs is the Food and Beverage Department. The JW Marriot Hotel Surabaya has several restaurants with their own food characteristics. One of them is the Pavilioun restaurant which is the main restaurant providing various kinds of food ranging from Western food, Asian food, Japanese food and so on. One food that is much sought after by local and foreign guests is sushi. The aim of this research was to determine the standard components that are good for making sushi, so the author conducted training for six months in the hot kitchen section. In this research, the analysis techniques used are descriptive analysis techniques and SWOT analysis, in which there are data collection methods through observation, interviews and documentation. The conclusion that can be drawn based on the results and discussion is that sushi is one of the favorite menus in the restaurant pavilion of the JW Marriott Surabaya Hotel because it has a unique combination of sour rice with fresh and varied toppings and is served with a very beautiful appearance.

Keywords: *Standard, Components, Sushi, Japanese food.*

