



TUGAS AKHIR

**DAYA TARIK MENU PASTRY & BAKERY PADA SAAT
BREAKFAST DI PAVILION RESTAURANT HOTEL JW
MARRIOT SURABAYA**

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

OLEH :
KANSHA SALSABILA WARDA
2100531003

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

2024



FINAL REPORT

**ATTRACTION OF THE PASTRY & MENU AT BREAKFAST
AT THE PAVILION RESTAURANT HOTEL JW MARRIOT
SURABAYA**

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

BY :

KANSHA SALSABILA WARDA

2100531003

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

2024

PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kanska Salsabila Warda
NIM : 2100531003
Program Studi : DIII Perhotelan
Judul Laporan Akhir : Daya Tarik Menu *Pastry & Bakery* pada saat
Breakfast di Pavillion Restaurant Hotel JW
Marriot Surabaya
Dosen Pembimbing : Bagus Indra Tjayadhi, SST.Par.M.Si

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 di kemudian hari.

Jember, Juli 2024

Dosen Pembimbing



Bagus Indra Tjayadhi, SST.Par.M.Si
NPK :1983052611007547

Mahasiswa



Khansa Salsabila Warda
NIM : 2100531003

LEMBAR PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

DAYA TARIK MENU PASTRY & BAKERY PADA SAAT BREAKFAST DI PAVILION RESTAURANT HOTEL JW MARRIOT SURABAYA

Tugas Akhir ini Telah Disetujui dan Disahkan Pada :

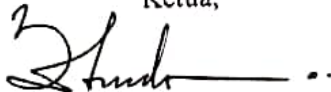
Hari : Sabtu

Tanggal : 13 Juli 2024

Tempat : Program Studi DIII Perhotelan

Tim Penguji

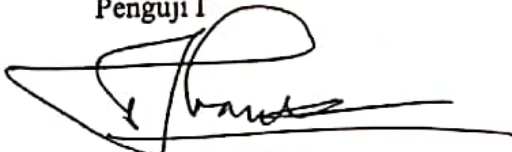
Ketua,



Bagus Indra Tjayadhi, SST.Par.M.Si

NPK : 1983052611007547

Penguji I



Drs. Juhanda, M. Par

NPK : 1964061510505556

Penguji II



Syah Riza Octavy Sandy, SE.S.Kom., M.Si

NPK : 1981181010510416



Dekan FISIP

Dr. Ari Sudahri, S.sos., M.Si.

NIK : 1409608

LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui dan Diajukan Tugas Akhir yang berjudul :

**DAYA TARIK MENU PASTRY & BAKERY PADA SAAT
BREAKFAST DI PAVILION RESTAURANT HOTEL JW
MARRIOT SURABAYA**

Yang disusun oleh :

Nama : KANSHA SALSABILA WARDA

NIM : 2100531003

Menyetujui
Dosen Pembimbing



Bagus Indra Tjayadhi, SST.Par.M.Si

NPK : 1983052611007547

Mengetahui,
Ketua DIII Perhotelan

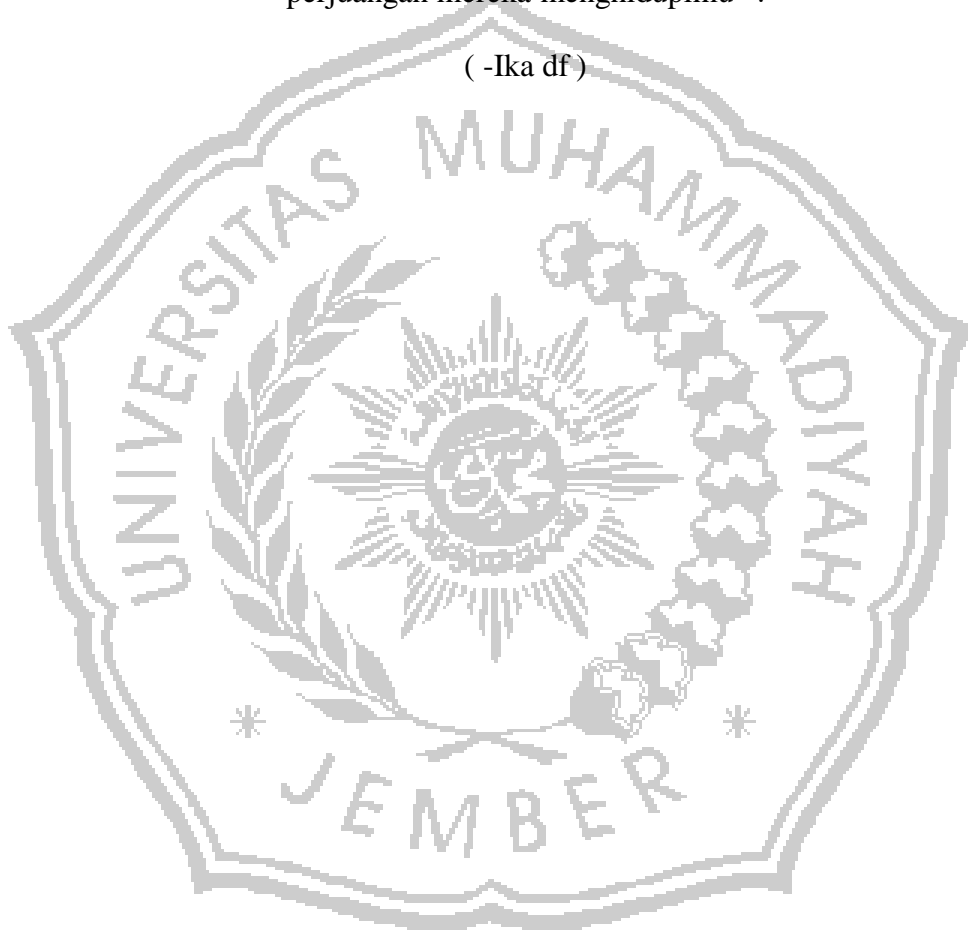


Syahputra Sandy, SE, S.Kom, M.Si
NPK : 1981181010510416

MOTTO

“ Orang tua dirumah menanti kepulanganmu dengan hasil yang membanggakan,
jangan kecewakan mereka. Simpan keluhmu, sebab letihmu tak sebanding dengan
perjuangan mereka menghidupimu “.

(-Ika df)



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas kesempatan yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menempuh jenjang perkuliahan saat ini, sehingga penulis dapat dengan lancar menempuh perkuliahan dan memasuki tahap akhir ini. Pada tahap akhir ini penulis dapat menjalankan program on the job training selama satu semester sehingga dapat menyusun laporan tugas akhir ini berdasarkan pengalaman penulis saat dalam masa training. Pada pengerjaan laporan tugas akhir ini saya mendapatkan bimbingan dari Ketua Program Studi dan juga dosen pembimbing yang selalu mendukung dan memberikan penjelasan dengan memberikan contoh yang bisa saya kerjakan. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. 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 Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Bagus Indra Tjayadhi, SST. Par., M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Seluruh dosen pengampu mata kuliah yang telah memberikan teori selama perkuliahan.

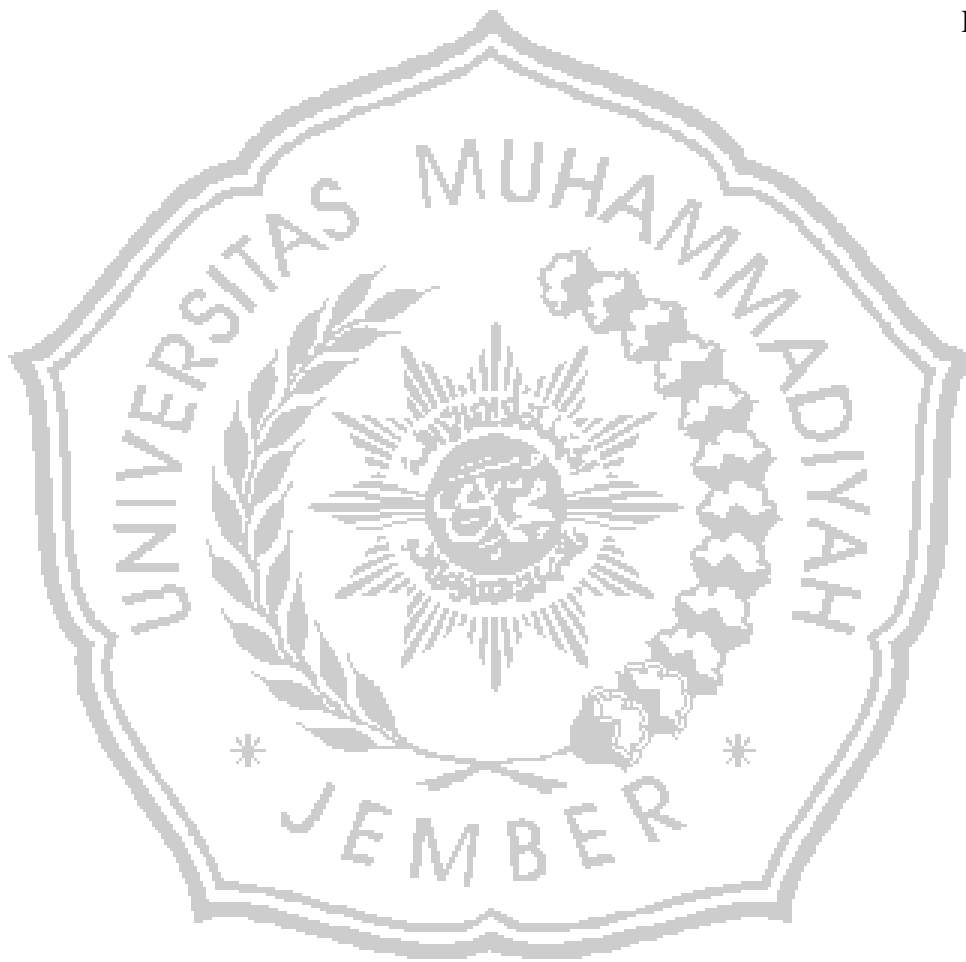
5. *Pastry chef* dan *commis chef* dan seluruh staff dan juga casual pastry kitchen hotel JW Marriot Surabaya.
6. Nenek (Mak) dan Kakek (Bapak). Sebagai tanda bakti, hormat dan kasih yang tiada terhingga, yang telah memberikan kasih sayang, semangat, dan doa yang diberikan selama ini, terima kasih atas kesabaran dan kebesaran hati menghadapi penulis yang keras kepala ini. serta ridho, dan cinta kasih yang tidak mungkin dapat kubalas hanya dengan selembar kertas yang bertulis kata persembahan. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat nenek dan kakek bahagia.
7. Ayah dan Ibu kandungku tercinta yang selalu memberikan segala bentuk bantuan , semangat dan doa yang diberikan selama ini,
8. Kedua saudara laki – laki saya , Kakak dan adik.
9. Paman saya yang telah memberikan dukungan serta bantuan selama ini.
10. Semua teman-teman perhotelan yang telah menjadi keluh kesah dalam hal apapun dan memberikan semangat, *support*, waktu dan kebaikan yang telah diberikan kepada penulis selama ini.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan dikarenakan 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.

Akhir kata, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Wassalamualaikum Warahmatullahi wabarakatuh.

Jember, Juli 2024

Penulis

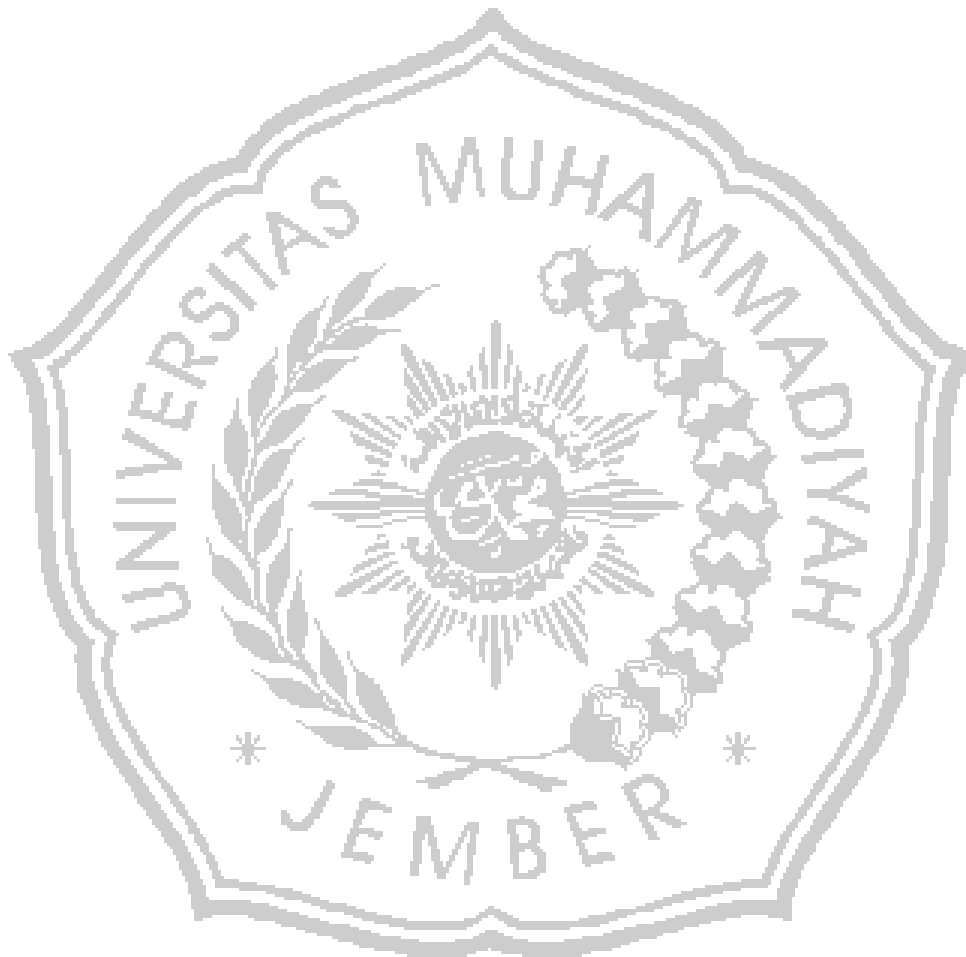


DAFTAR ISI

JUDUL	i
TITLE	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACK	vi
MOTTO	vii
KATA PENGANTAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Lokasi 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.....	8
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif	8
BAB II	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Pengertian Pariwisata	9
2.2. Pengertian Wisatawan	10
2.3 Pengertian Hotel.....	12
2.4 Klasifikasi Hotel	15
2.5 Departemen Yang Ada di Hotel	21
2.6 Seksi-seksi di <i>Food and Beverage Product</i>	23

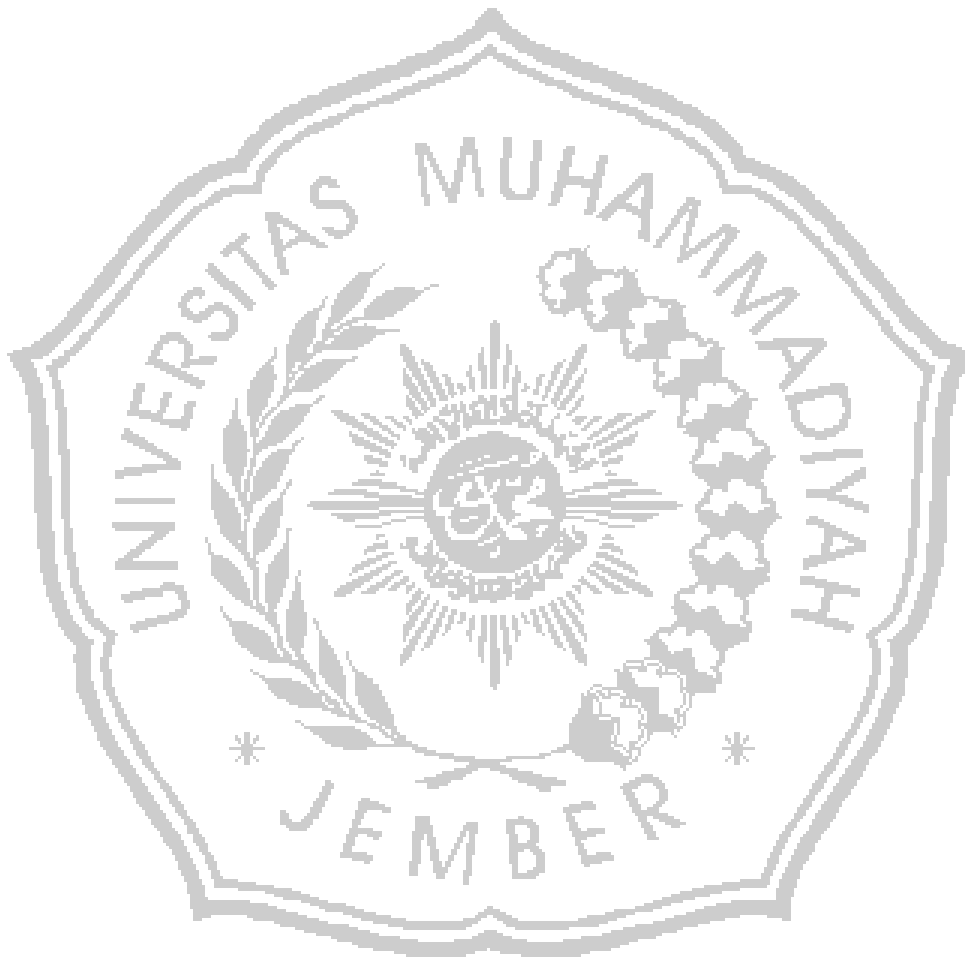
2.7 Pengertian <i>Pastry and bakery</i>	27
2.7.1 Pengertian <i>French toast</i>	28
2.7.2 Pengertian Roti Brioche	28
2.8 Pengertian Menu	29
2.9 Pengertian <i>Breakfast</i>	30
2.10 Pengertian Daya Tarik.....	31
BAB III.....	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
3.1 Gambaran Umum Hotel JW Marriot Surabaya.....	32
3.1.1 Sejarah singkat Hotel JW Marriot Surabaya.....	32
3.1.2 Fasilitas – fasilitas yang ada di Hotel JW Marriot Surabaya.....	32
3.1.3 Struktur Organisasi Hotel JW Marriot Surabaya	39
3.1.4 Departemen – Departemen yang ada di Hotel JW Marriot Surabaya.....	39
3.2 Gambaran Umum <i>Food And Beverage Product Departmen</i> Di Hotel JW Marriot Surabaya.....	41
3.2.1 Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Product Section</i> di Hotel JW Marriot Surabaya.....	42
3.2.2 Seksi-Seksi pada <i>Food And Beverage Product Section</i> di Hotel JW Marriot Surabaya.....	46
3.3 Gambaran Khusus <i>Pastry and bakery Section</i> di Hotel JW Marriot Surabaya.....	47
3.3.1 Struktur Organisasi <i>Pastry and bakery Section</i> di Hotel JW Marriot Surabaya	48
3.3.2 Alat dan Perlengkapan <i>Pastry and bakery Section</i> di Hotel JW Marriot Surabaya.....	50
3.3.3 Menu <i>Pastry and bakery</i> yang tersedia pada saat breakfast di Pavilion Restaurant Hotel JW Marriot Surabaya	51
3.4 Analisis Deskriptif Tentang Daya Tarik Menu <i>Pastry and bakery</i> Yang Disajikan Pada Saat Breakfast di Hotel JW Marriot Surabaya	56
3.6 Kegiatan Selama On The Job Training.....	63
3.6.1 Morning Shift (<i>06.00 am- 15.00 pm</i>).....	63
3.6.2 Afternoon Shift (<i>14.00 pm-22.00 pm</i>).....	64
3.6.3 Night Shift (<i>11.00 pm – 07.00 am</i>).....	65
BAB IV	66

KESIMPULAN DAN SARAN	66
4.1 Kesimpulan	66
4.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68



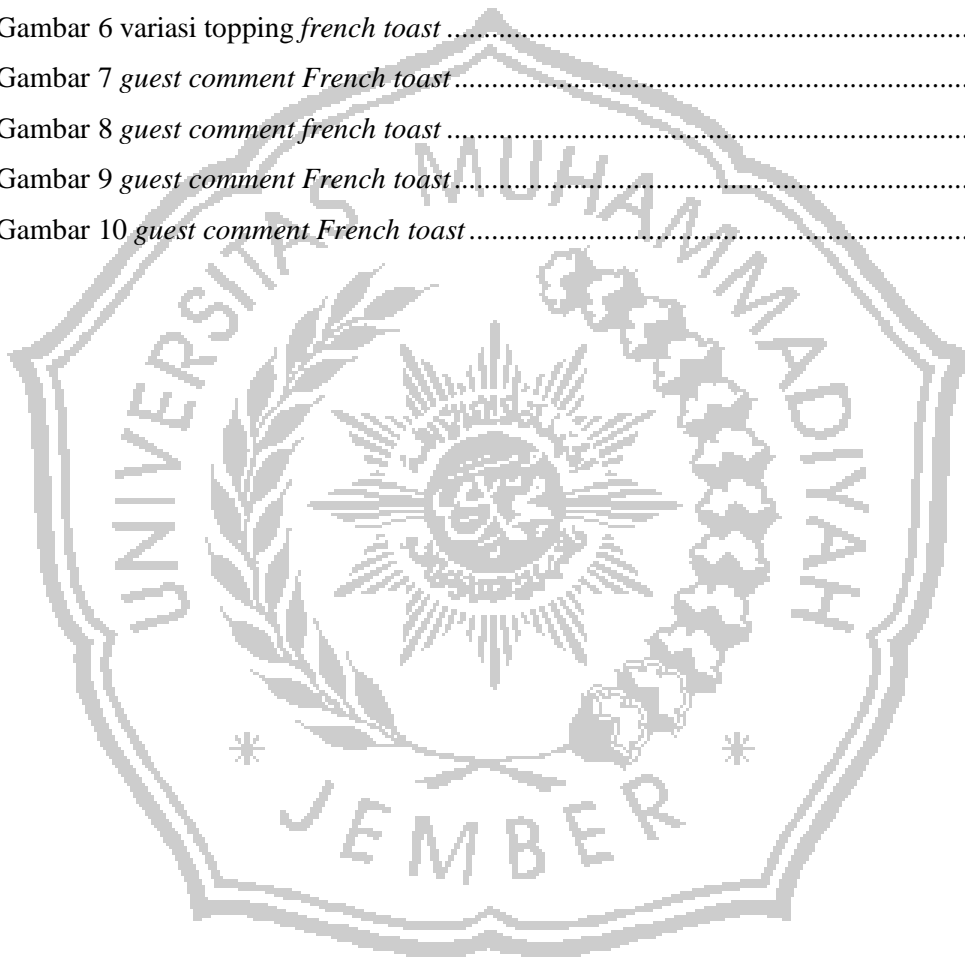
DAFTAR TABEL

Table 1 Alat & perlengkapan yang digunakan untuk pengolahan produk <i>pastry and bakery</i>	50
Table 2 4 Indikator dan bukti <i>French toast</i> menjadi daya tarik	59



DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar 1 Struktur organisasai Hotel JW Marriot Surabaya (by editing)</i>	39
<i>Gambar 2 Struktur food & beverage product (by editing)</i>	42
<i>Gambar 3 struktur organisasi pastry & bakery section, sumber pastry & bakery Hotel JW Marriot Surabaya (by Editing)</i>	48
<i>Gambar 4 memasak French toast sumber guest comment</i>	59
<i>Gambar 5 Varian rasa French toasts</i>	59
<i>Gambar 6 variasi topping french toast</i>	60
<i>Gambar 7 guest comment French toast</i>	61
<i>Gambar 8 guest comment french toast</i>	61
<i>Gambar 9 guest comment French toast</i>	61
<i>Gambar 10 guest comment French toast</i>	61



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hotel JW Marriot Surabaya	70
Lampiran 2 Struktur Organisasai Hotel JW Marriot Surabaya	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3 Sertifikat On The Job Training.....	70
Lampiran 4 Pavilion Restoramt	70
Lampiran 5 <i>Counter French toast, pancake, waffle, croffle</i>	71
Lampiran 6 Roti Brioche.....	71
Lampiran 7 <i>Counter Bakery</i>	71
Lampiran 8 <i>Counter Tradisional cake, bubur Madura, dan ice cream</i>	71
Lampiran 9 <i>Banquet tim pastry bakery</i>	Error! Bookmark not defined.

