



**PROSES PEMBUATAN *HOTPOT* PADA SAAT *LUNCH* DAN
DINNER DI *WESTERN KITCHEN* HOTEL *SHERATON*
TAOYUAN TAIWAN**

TUGAS AKHIR

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

Oleh:

Rafi Afrisal

2100531004

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER
2024**



FINAL REPORT

**THE PROCESS OF MAKING *HOTPOT* DURING *LUNCH* AND
DINNER AT *WESTERN KITCHEN* HOTEL *SHERATON*
TAOYUAN TAIWAN**

**Proposed as one of the requirements for obtaining
Associate Expert in Tourism (A. Md. Par)**

By:

Rafi Afrisal

2100531004

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

MOTTO:

“Jika kamu tak dapat melakukan hal yang besar, lakukanlah dari hal kecil namun dengan cara yang hebat.”

(Napoleon Hill.)



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas kesempatan yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menempuh jejang 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 penulis mendapatkan arahan dari ketua prodi dan juga dosen pembimbing yang selalu mendukung dan juga memberikan penjelasan dengan memberikan contoh yang biasa saya kerjakan. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak tersebut diantaranya:

1. Terima kasih kepada Dr. Sudahri M. Ikom selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
2. Terima kasih kepada Bapak Syah Riza Octavy Sandy, SE., S. Kom., M.si, selaku Ketua Prodi DIII Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember dan juga selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
3. Terima kasih kepada seluruh dosen pengampu mata kuliah yang telah memberikan teori selama perkuliahan.

4. Terima kasih kepada Mr. Li Hongxin, selaku General Manager Perusahaan Sheraton Taoyuan Dayuan District Taiwan.
5. Terimakasih Kepada Zhuo Chefu, selaku Executive Chef Hotel Sheraton Taoyuan Dayuan District Taiwan.
6. Terima kasih kepada seluruh staf dan DW (*Daily Work*) hotel Sheraton Taoyuan Dayuan District Taiwan.
7. Terima kasih kepada keluarga besar penulis, khususnya Bapak Subandiyo serta (Alm.) Ibu Suwatini selaku keluarga penulis, dan juga saudara saudari penulis yang memberikan support terbaik dalam perjalanan perkuliahan hingga bisa sampai di tahap ini.
8. Terima kasih kepada semua rekan-rekan terbaik yang terlibat, serta dukungan dan juga semangat dalam pengerjaan tugas akhir ini.

Jember, Juli 2024

Penyusun

**PERNYATAAN ORISINILITAS
TUGAS AKHIR**

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Rafi Afrisal
NIM : 2100531004
Program Studi : DIII Perhotelan
Judul Laporan Akhir : Proses Pembuatan *HotPot* Pada Saat *Lunch* Dan *Dinner* Di *Western Hotel Sheraton Taoyuan Taiwan*.
Dosen Pembimbing : Syah Riza Octavy Sandy, SE. Kom., 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 dikemudian hari.

Jember, 13 Juli 2024

Dosen Pembimbing



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

Mahasiwa




Rafi Afrisal
NIM: 2100531004

**LEMBAR PERSETUJUAN
TUGAS AKHIR**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan Tugas Akhir yang berjudul:

**PROSES PEMBUATAN *HOTPOT* PADA SAAT *LUNCH* DAN
DINNER DI *WESTERN HOTEL SHERATON TAOYUAN*
TAIWAN**

Yang disusun Rafi Afrisal, NIM 2100531004 telah disetujui dan dipertahankan di
depan Dewan Penguji pada tanggal, 13 Juli 2024

Pembimbing



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

Mengetahui

Ketua Prodi DIII Perhotelan



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

LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui Untuk Diseminarkan
Sebagai Seminar Proposal Tugas Akhir

Nama : Rafi Afrisal

NIM : 2100531004

Judul : Proses Pembuatan *HotPot* Pada Saat *Lunch* Dan *Dinner* Di *Western Hotel*
Sheraton Taoyuan Taiwan

Pembimbing



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

Mengetahui

Ketua Prodi DIII Perhotelan



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

**LEMBAR PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa tesis berjudul:

**PROSES PEMBUATAN *HOTPOT* PADA SAAT *LUNCH* DAN
DINNER DI *WESTERN HOTEL SHERATON TAOYUAN*
TAIWAN**

Yang disusun Rafi Afrisal, NIM 2100531004 telah disetujui dan dipertahankan di

depan dewan penguji pada tanggal, 13 Juli 2024

Ketua Penguji



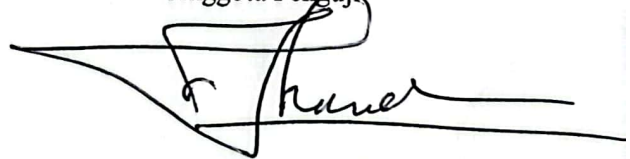
Cristian Rizqi Anggraini, ST. Par., M.M
NPK: 1992072012009953

Sekretaris Penguji



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

Anggota Penguji



Drs. Juhanda, M. Par
NPK: 1964061510505556


Mengetahui

Prodi DIII Perhotelan



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

Dekan FISIP



Dr. Sudabri, M. Ikom
NPK: 1409608

DAFTAR ISI

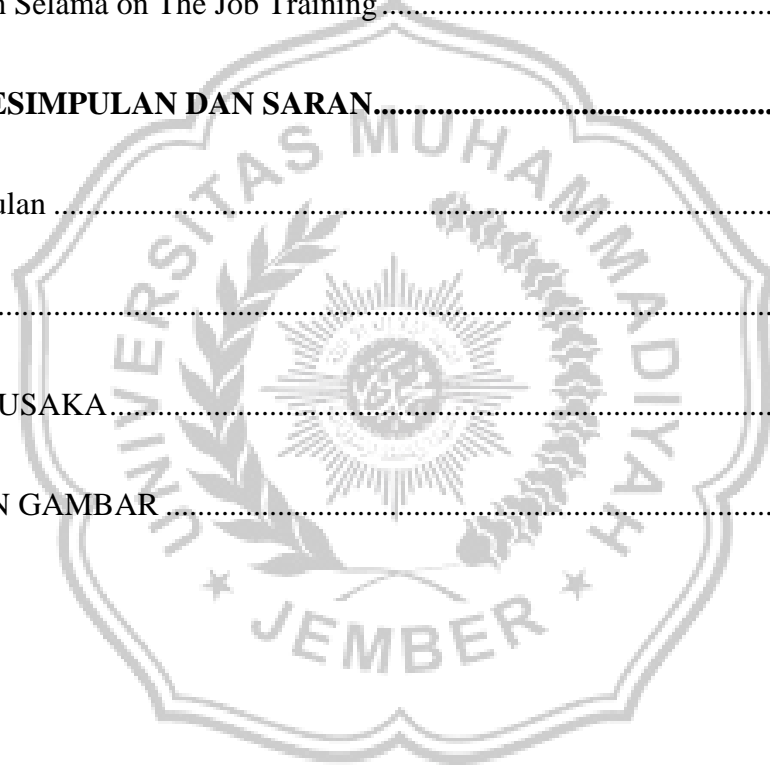
FINAL PROJECT	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
PERNYATAAN ORISINILITAS TUGAS AKHIR	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
<i>MOTTO</i>	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB 1 Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4

1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Bagi Penulis	5
1.4.2 Manfaat Bagi Perusahaan	5
1.4.3 Manfaat bagi bidang studi.....	5
1.5 Lokasi penelitian	6
1.6 Jenis dan Sumber Data	6
1.6.1 Jenis Data	6
1.6.2 Sumber Data	7
1.7 Teknik Pengumpulan Data	8
1.7.1 Observasi langsung	8
1.7.1 Wawancara.....	8
1.8 Teknik Analisis Data.....	9
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif.....	9
BAB II Tinjauan Pustaka.....	11
2.1 Pengertian Pariwisata.....	11
2.2 Pengertian Wisatawan.....	12
2.3 Pengertian Hotel.....	13
2.4 Klasifikasi Hotel.....	13
2.4.1 Penentuan jenis hotel sesuai dengan SK Mentri Perhubungan RI No.241/4/70 tanggal 15 Agustus 1970, hotel digolongkan atas.....	13

2.4.2 Menurut Prakoso (2017:6) klasifikasi hotel berdasarkan kelas ada 6 diantaranya.....	14
2.4.3 Menurut Trisna (2018:80) menerangkan jenis hotel menurut ukuran hotel diantaranya	15
2.4.4 Jenis-jenis hotel menurut lokasi hotel	16
2.4.5 Jenis-jenis hotel menurut tujuan kedatangan tamu	17
2.5 Pengertian Departemen di Hotel	17
2.6 <i>Food and Beverage Departement</i>	20
2.6.1 <i>Food and Beverange Product</i>	21
2.6.2 <i>Food and Baverange Service</i>	23
2.7 Pengertian <i>Restaurant</i>	23
2.7.1 Jenis-Jenis <i>Restaurant</i>	25
2.8 Pengertian Kualitas	27
2.9 Pengertian Kualitas Makanan	27
2.9.1 Dimensi Kualitas Makanan	28
2.10 Pengertian <i>Hotpot</i>	31
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	34
3.1 Gambaran Umum Sheraton Taoyuan hotel, Taiwan	34

3.1.1 Fasilitas-fasilitas Sheraton Taoyuan hotel, Taiwan	35
3.1.2 Struktur Organisasi Sheraton Taoyuan hotel, taiwan.....	40
3.1.3 Departemen yang ada di Sheraton Taoyuan hotel, Taiwan.....	41
3.2 Gambaran umum <i>Food and Beverange Departement</i> di Sheraton Taoyuan hotel, Taiwan.....	43
3.2.1 Struktur Organisai <i>Food and Beverage Departemen</i> Sheraton Taoyuan hotel, Taiwan.....	43
3.2.2 Seksi-seksi di <i>Food and Beverage Departemen</i>	44
3.3 Gambaran Khusus <i>Food and Beverange Departement</i> di Sheraton Taoyuan hotel, Taiwan.....	47
3.3.1 Perlengkapan dan peralatan yang digunakan saat berkerja di <i>Western kitchen</i> Sheraton Taoyuan, Taiwan.....	49
3.4 Analisis Deskriptif tentang <i>Western Kitchen</i> hotel Sheraton Taoyuan, Taiwan..	50
3.4.1 Analisis tentang olahan <i>HotPot</i> yang ada pada <i>Western Kitchen</i> Sheraton Taoyuan, Taiwan.....	50
3.5 Analisis Deskriptif Tentang Pembuatan Hotpot di Sheraton Taoyuan Hotel, Taiwan.....	51

3.5.1 Bahan Dasar Dalam Pembuatan <i>Hotpot</i> di Sheraton Taoyuan Hotel, Taiwan	52
3.5.2 Proses Pembuatan <i>HotPot</i> di Sheraton Taoyuan Hotel, Taiwan.....	55
3.5.3 Penyiapan <i>Hotpot</i> Pada Tamu Sheraton Taoyuan hotel, Taiwan.....	58
3.6 kendala dan Solusi pembuatan <i>Hotpot</i>	59
3.7 Kegiatan Selama on The Job Training.....	59
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
4.1 Kesimpulan	60
4.2 Saran.....	61
DAFTAR PUSAKA.....	62
LAMPIRAN GAMBAR.....	63



DAFTAR TABEL

Tabel 3.3.1 Perlengkapan dan peralatan beserta keterangannya.....	47
Tabel 3.7.1 Tabel Kendala dan Solusi	58



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.2 Struktur Sheraton Taoyuan hotel, Taiwan 38

Gambar 3.2.1 Struktur *Food and Beverage Departement* Sheraton Taoyuan, Taiwan ..

41



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 3.1 Gambar Sheraton Taoyuan hotel Taiwan.....	32
Lampiran 3.2 Gambar Sheraton Taoyuan hotel Taiwan.....	33
Lampiran 5.1 Gambar <i>condiment hotpot</i>	63
Lampiran 5.2 Gambar saat menjaga <i>counter hotpot</i>	63

