# DAFTAR ISI

[HALAMAN JUDUL .](#_Toc46754201)

[LEMBAR PERSETUJUAN i](#_Toc46754202)

[LEMBAR PENGESAHAN iv](#_Toc46754203)

[PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR v](#_Toc46754204)

[ABSTRAK vi](#_Toc46754205)

[ABSTRACT vii](#_Toc46754206)

[MOTTO viii](#_Toc46754209)

[KATA PENGANTAR ix](#_Toc46754210)

[DAFTAR ISI xi](#_Toc46754211)

[BAB I. PENDAHULUAN 1](#_Toc46754212)

[1.1 Latar Belakang 1](#_Toc46754213)

[1.2 Rumusan Masalah 3](#_Toc46754214)

[1.3 Tujuan Penelitian 3](#_Toc46754215)

[1.4 Manfaat Penelitian 3](#_Toc46754216)

[1.5 Lokasi penelitian 4](#_Toc46754217)

[1.6 Metode Penelitian 4](#_Toc46754218)

[1.6.2 Teknik Pengamatan 5](#_Toc46754219)

[1.6.3 Teknik Dokumentasi 5](#_Toc46754220)

[1.4.6 Triangulasi 5](#_Toc46754221)

[1.7 Jenis Dan Sumber Data 6](#_Toc46754222)

[1.7.1Jenis Data 6](#_Toc46754223)

[1.7.2 Sumber Data 6](#_Toc46754224)

[1.8 Teknik Analisis Data 7](#_Toc46754225)

[1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif 7](#_Toc46754226)

[1.8.2 Teknik Analisis Matriks SWOT 7](#_Toc46754227)

[BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 10](#_Toc46754229)

[2.1 Pengertian Pariwisata 10](#_Toc46754230)

[2.2 Pengertian Wisatawan 11](#_Toc46754231)

[*2.4* Pengertian *Food And Beverage Department* 13](#_Toc46754232)

[2.5 Pengertian Tentang Dapur 14](#_Toc46754233)

[2.6 Pengertian Tentang Pastry 16](#_Toc46754234)

[2.7 Pengertian *Cake* 19](#_Toc46754235)

[2.7.1 Tipe Cake 20](#_Toc46754236)

[2.8 Tugas dan Tanggung Jawab Struktur Organisasi *Pastry Section* 22](#_Toc46754237)

[2.9 Perlengkapan dan Peralatan yang digunakan Dalam Pengolahan Produk Pastry 24](#_Toc46754238)

[2.10 Bahan Baku Utama yang Digunakan dalam Pengolahan Produk Pastry 27](#_Toc46754239)

[BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN 36](#_Toc46754240)

[3.1 Gambaran Umum JW. Marriott Hotel Surabaya 36](#_Toc46754241)

[3.1.1 Sejarah Marriott International 36](#_Toc46754242)

[3.1.2 Sejarah JW. Marriott Hotel Surabaya 37](#_Toc46754243)

[3.1.3 Informasi Hotel Jw Marriot Surabaya 38](#_Toc46754244)

[3.1.5 Struktur Organisasi JW. Marriott Hotel Surabaya 43](#_Toc46754245)

[3.1.6 Departemen yang ada di JW. Marriott Hotel Surabaya 43](#_Toc46754246)

[3.2 Gambaran Umum *Foods and Baverages and Culinary Operation* di JW. Marriott Hotel Surabaya 46](#_Toc46754247)

[3.2.1 Struktur Organisasi Foods and Beverages Product and Culinary Operation di JW Marriot Surabaya 46](#_Toc46754248)

[3.2.2 Tugas Pokok dan Fungsi Foods and Beverages Produck 46](#_Toc46754249)

[3.2.3 Seksi-Seksi di *Food and Beverage Product and Culinary Operation di* JW Marriot Surabaya 48](#_Toc46754250)

[3.2.4 Jadwal Kerja 50](#_Toc46754251)

[3.3 Sistem Produksi di Pastry Kitchen JW Marriott Hotel Surabaya 52](#_Toc46754252)

[3.4 Proses Pengolahan *Cake* Di *pastry kitchen* JW Marriott Hotel Surabaya 56](#_Toc46754253)

[3.4.1 Hal-hal Yang Harus Diperhatikan Sebelum Melaksanakan ProsesPengolahan Produk *Pastry* 56](#_Toc46754254)

[3.4.2 Bahan Baku yang Digunakan Pastry Section di Jw Marriot Hotel Surabaya 58](#_Toc46754255)

[3.4.3 Proses Pengolahan Produk *Pastry*Di JW Marriot Hotel Surabaya 59](#_Toc46754256)

[3.4.4 Tipe Cake Yang Dihasilkan Oleh Pastry Section Di JW Marriot Hotel Surabaya 60](#_Toc46754257)

[3.5 CakeRecipe Di *Pastry Kitchen*JW Marriot Hotel Surabaya 61](#_Toc46754258)

[3.4.5 Analisis SWOT Terhadap Penerapan Proses Produksi Cake di Kitchen Pastry Hotel JW Marriott Surabaya 63](#_Toc46754259)

[BAB IV. PENUTUP 65](#_Toc46754260)

[4.1 Kesimpulan 65](#_Toc46754261)

[4.2 Saran 65](#_Toc46754262)

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1 Marriott Hotel Surabaya………………………………………. 72

Gambar 3.2 Marriot Grifins ………………………………………………… 72

Gambar 3.3 Set up dinner executive launge ………………………………... 72

Gambar 3.4 Set up dinner executive launge ………………………………… 73

Gambar 3.5 Set up dinner executive launge ………………………………… 73

Gambar 3.6 Set up pavilion …………………………………………………. 73

**LAMPIRAN**

Lampiran 1. Resep *strawberry red velvet*…………………………………….74

Lampiran 2. Jadwal *trainee*.............................................................................75

Lampiran 3. Jadwal staff …………………………………………………….. 75

Lampiran4.Struktur organisasi JW Mariott Surabaya ……………………… 76