

**RESEP STANDAR PENGOLAHAN CHOCOLATE GANACHE  
DONAT DI LA PETITE CAKE SHOP SHANGRI LA HOTEL  
SURABAYA**

**LAPORAN AKHIR**



**OLEH:**

**MUHAMMAD IZANUL AKBAR**

**1700711022**

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

**2020**

***STANDARD RECIPE OF PROCESSING CHOCOLATE  
GANACHE DONUT AT LA PETITE CAKE SHOP  
SHANGRI LA HOTEL SURABAYA***

**FINAL REPORT**



**BY:**

**MUHAMMAD IZANUL AKBAR**

**1700711022**

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

**2020**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui Untuk Diajukan Pada Sidang Ujian Tugas Akhir

Program Studi Diploma III Perhotelan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

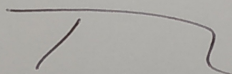
Nama : Muhammad Izanul Akbar

NIM : 1700711022

Judul : Resep Standar Pengolahan *Chocolate Ganache Donut*

di *La Petite Cake Shop Shangri La Hotel Surabaya*

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing



Syah Riza Octavy Sandy, SE. S.Kom., M.Si  
NPK. 05104169

Mengetahui,

Ketua Program Studi



Syah Riza Octavy Sandy, SE. S.Kom., M.Si  
NPK. 05104169



## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji dan Disahkan Pada :

Hari : Jum'at

Tanggal : 24 Juli 2020

Tempat : Program Studi Diploma III Perhotelan

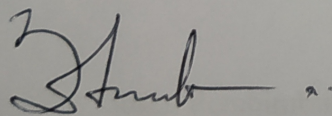
Judul : Resep Standar Pengolahan *Chocolate Ganache Donut* di *La Petite  
Cake Shop* Shangri La Hotel Surabaya

Tim Penguji  
Ketua,



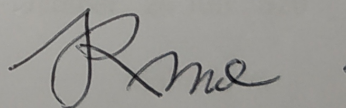
Syah Riza Octavy Sandy, SE. S.Kom, M.Si  
NPK : 0510416

Penguji I



Bagus Indra Tjahyadi. SST.Par., M.Si  
NPK : 1007547

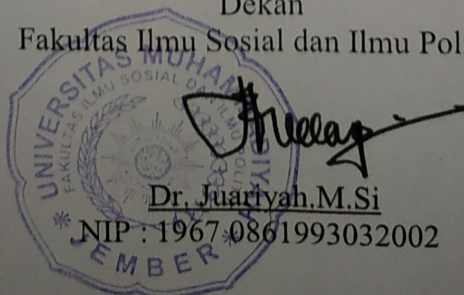
Penguji II



Cristian Rizqi A. ST. Par., M.M

Mengesahkan,  
Dekan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Juariyah, M.Si

NIP : 1967.0861993032002



## PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Muhammad Izanul Akbar

NIM : 1700710023

Program Studi : DIII - Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Resep Standar Pengolahan *Chocolate Ganache Donut*  
di *La Petite Cake Shop* Shangri La Hotel Surabaya

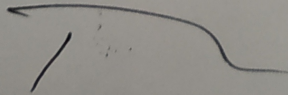
Dosen Pembimbing : Syah Riza Octavy Sandy. SE. S.Kom., M.Si.

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, 24 Juli 2020

Dosen Pembimbing



Syah Riza Octavy Sandy. SE. S.Kom., M.Si.  
NPK : 0510416

Mahasiswa



Muhammad Izanul Akbar  
NIM : 1700711022

## **MOTTO**

"Kesempatan bukanlah hal yang kebetulan, kau harus menciptakannya"

“Segala sesuatu yang bisa kau bayangkan adalah nyata”  
Pablo picasso



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Resep Standar Pengolahan *Chocolate Ganache Donut* di *La Petite Cake Shop* Shangri La Hotel Surabaya” ini tepat waktu. Adapun maksud dan tujuan penulisan Tugas Akhir adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan di Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, baik moril maupun materil dari berbagai pihak yang merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur secara materi. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini, di antaranya:

1. Ibu 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 Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S.E., S.Kom., M.Si., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.
4. Mr. Jonathan Reynolds, selaku *General Manager* Shangri La Hotel Surabaya.

5. Bapak Rudy Junaidie, selaku *Executive Chef* Shangri La Hotel Surabaya yang telah memberikan ilmu serta evaluasi pada masa *training*.
6. Seluruh staf *Kitchen Departement* Shangri La Hotel Surabaya yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan motivasi untuk mendorong dalam bekerja yang lebih baik dan bertanggung jawab.
7. Ibunda yang selalu memberikan do'a dan dukungan sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik.
8. Rekan – rekan kampus Diploma III Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember.
9. Keluarga beserta kerabat yang selalu memberikan do'a, motivasi, dan dukungan.
10. Seluruh teman-teman perhotelan yang telah memberikan motivasi.
11. Semua pihak yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu yang telah terlibat dan banyak membantu sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir masih terdapat banyak kekurangan yang dibuat baik sengaja maupun tidak sengaja, dikarenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan yang ada. Oleh karenanya segala kritik dan masukan akan penulis terima dengan senang hati demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.



Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini bermanfaat bagi penulis sendiri, institusi pendidikan dan semua pihak.

Jember, 24 Juli 2019

Penulis

Muhammad Izanul Akbar

## DAFTAR ISI

Judul.....	i
<i>Title</i> .....	ii
Lembar Persetujuan .....	iii
Lembar Pengesahan .....	iv
Lembar Pernyataan Orisinalitas.....	v
Abstrak .....	vi
<i>Abstract</i> .....	vii
<i>Motto</i> .....	viii
Kata Pengantar.....	ix
Daftar Isi.....	xii
Daftar Tabel.....	xvi
Daftar Gambar .....	xvii
Daftar Lampiran.....	xviii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	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 Metode Pengumpulan Data .....	6
1.8 Teknik Analisis Data .....	8
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif .....	8
1.8.2 Teknik Analisis SWOT .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
2.1 Pengertian Pariwisata.....	9
2.2 Pengertian Wisatawan.....	10
2.3 Pengertian Hotel .....	10
2.4 Departemen Hotel.....	11
2.5 <i>Food and Beverage Departement</i> .....	14
2.6 Seksi – Seksi di <i>Food and Beverage Product Departement</i> .....	15
2.7 Pengertian <i>Pastry and Bakery</i> .....	16
2.8 Pengertian Donat ( <i>Doughnut</i> ) .....	16
2.9 Bahan Baku Pembuatan Donat .....	17
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>20</b>
3.1 Shangri La Hotel Surabaya .....	20
3.1.1 Sejarah Shangri La Hotel Surabaya .....	20
3.1.2 Tentang Shangri La Hotel Surabaya .....	23

3.1.3 Jenis Kamar di Shangri La Hotel Surabaya .....	26
3.1.4 Fasilitas Lain Shangri La Hotel Surabaya .....	29
3.1.5 Struktur Organisasi La Hotel Surabaya .....	36
3.1.6 <i>Job Description</i> Struktur Organisasi Shangri La Hotel Surabaya .....	37
3.2 Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product</i> Shangri La Hotel Surabaya .....	42
3.2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> Shangri La Hotel Surabaya .....	42
3.2.2 <i>Job Description</i> Masing – Masing Jabatan <i>Food and Beverage Product</i> di Shangri La Hotel Surabaya .....	43
3.2.3 Tugas dan Tanggung Jawab Masing – Masing Bagian <i>Food and Beverage Product</i> di Shangri La Hotel Surabaya .....	45
3.2.4 <i>Pastry and Bakery Kitchen</i> .....	49
3.2.5 Pembagian <i>Shift Trainee</i> di Shangri La Hotel Surabaya .....	50
3.3 Resep Standar Pengolahan <i>Chocolate Ganache Donut</i> di <i>La Petite Cake Shop</i> Shangri La Hotel Surabaya .....	52
3.3.1 Standar <i>Recipe Donut</i> di Shangri La Hotel Surabaya .....	52
3.3.2 Proses Pembuatan <i>Chocolate Ganache Donut</i> .....	53
3.3.3 Perbedaan Produk yang Dihasilkan .....	55
3.3.4 Kendala dan Solusi .....	57
3.4 Analisis SWOT terhadap Proses Pengolahan <i>Doughnut</i> di <i>Pastry and Bakery Kitchen</i> Shangri La Hotel Surabaya .....	58



<b>BAB IV</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>61</b>
	4.1 Kesimpulan .....	61
	4.2 Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>63</b>
<b>LAMPIRAN – LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 <i>Recipe Standar Donut</i> Shangri La Hotel Surabaya.....	52
Tabel 3.2 Resep Inovasi Seorang Karyawan.....	53
Tabel 3.3 Bahan – Bahan Pembuatan <i>Chocolate Ganache</i> .....	54
Tabel 3.4 Perbedaan Produk yang Dihasilkan.....	56
Tabel 3.5 Analisis SWOT .....	58

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Shangri – La Hotel Surabaya.....	36
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Kitchen Departement</i> Shangri La Hotel Surabaya .....	42