

**STANDARD VEGETABLE AND FRUIT STORAGE IN COLD  
KITCHEN SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA**

**FINAL REPORT**



**BY:**

**DEVITA AINUN SUHASARI**

**1700711012**

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

**2020**

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji Dan Disahkan Pada:

Hari : Rabu  
Tanggal : 22 Juli 2020  
Tempat : Ruang Kelas D-III Perhotelan  
Judul : Standar Penyimpanan Sayur Dan Buah Di Cold Kitchen Shangri-La Hotel Surabaya.

Desen pembimbing

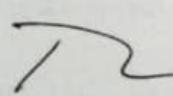


Fauzen, SE, M.SI

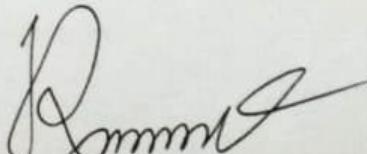
NPK : 1303744

Pengaji I

Pengaji II



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

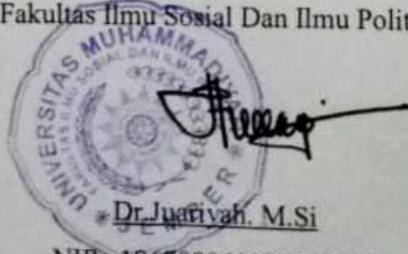


Cristian Rizqi A., ST, Par, M.M

Mengesahkan:

Dekan

Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik



\* Dr. Juariyah, M.Si  
NIP : 196708061993032002

## PERNYATAAN ORSINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Devita Ainun Suhasari  
NIM : 1700711012  
Program Studi : D - III Perhotelan  
Judul Laporan Akhir : Standar Penyimpanan Sayur Dan Buah Di Cold Kitchen Shangri-La Hotel Surabaya.  
Dosen Pembimbing : Faozen. SE., M.SI

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

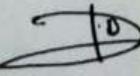
Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran dikemudian hari.

Jember, 22 Juli 2020

Dosen Pembimbing,

  
Faozen. SE., M.Si  
NPK. 1303744

Mahasiswa

  
  
DevitaAinunSuhasari  
NIM. 1700711012

## ABSTRAK

Judul tugas akhir ini adalah "Standar Penyimpanan Sayur Dan Buah Di *Cold Kitchen* Shangri-La Hotel Surabaya". Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui standar cara penyimpanan sayur dan buah terhadap kualitas produk makanan yang akan di hasilkan untuk memenuhi kebutuhan makan mulai dari *Breakfast* hingga *Dinner*. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah "Bagaimana pengaruh cara penyimpanan sayur dan buah di *Cold Kitchen* Shangri-la Hotel Surabaya" yang dapat dinikmati oleh tamu hotel pada saat *Breakfast* hingga *Dinner*. Penelitian ini menggunakan teknik *obesvartion participant* yaitu peneliti langsung terlibat dalam objek penelitian di *Cold kitchen* Shangri-la Hotel Surabaya. Hasil dari penelitian ini adalah mengetahui standar cara penyimpanan sayur dan buah di *Cold Kitchen* Shangri-la Hotel Surabaya

Kata kunci : Standar Penyimpanan Sayur dan Buah

## ABSTRACT

The title of this thesis is "Standard of Vegetable and Fruit Storage in Shangri-La Hotel Surabaya's Cold Kitchen". The purpose of this study was to determine the standard way of storing vegetables and fruits on the quality of food products that will be produced to meet the needs of eating or starting from Breakfast to Dinner. The formulation of the problem in this study is "How does the effect of storing vegetables and fruit in the Cold Kitchen Shangri-la Hotel Surabaya" that can be enjoyed by hotel guests at Breakfast to Dinner. This research uses participant obesvartion technique that is the researcher directly involved in the research object in the Shangri-la Hotel Surabaya Cold kitchen. The results of this study were to determine the standard way of storing vegetables and fruit in Cold Kitchen Shangri-la Hotel Surabaya

Key words: *Vegetable and Fruit Storage Standards*

## KATA PENGANTAR

*Assalammualaikum Wr.Wb*

Syukur alhamdulillah penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir *On The Job Training* Ilyang berjudul “Pengaruh Cara PenyimpananSayur Dan BuahTerhadapKualitasProdukMakanan Di *Cold KitchenShangri-la Hotel Surabaya*” dengan baik dan tepat waktu. Laporan Akhir *On The Job Training* ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A. Md. Par) pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik program studi Diploma III Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penulisan laporan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah banyak membimbing dan memberikan dukungan dalam penulisan Laporan Akhir ini :

1. Dr. Juariyah. M.Si., selaku dekan Fakultas Ilmu sosial dan Ilmu Politik.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S. E. Kom., M. Si., selaku ketua program studi Diploma III Perhotelan.
3. Bapak Faozen. SE., M.SI selaku dosem pembimbing laporan akhir.
4. Mr. Jonathan Reynolds, selaku *General ManagerShangri-la Hotel Surabaya*.
5. Bapak Rudy junaidie, selaku *Executive ChefShangri-la Hotel Surabaya* yang telah memberika ilmu serta evaluasi pada masa *trainig*.
6. Seluruh staf *Kitchen DepartementShangri-la Hotel Surabaya* yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan motivasi untuk mendorong dalam bekerja yang lebih baik dan bertanggung jawab.
7. Ayah dan Ibu 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. Iqni'aFajrilwahida yang  
sudah membantu menyelesaikan Tugas Akhir saya

Jember, 22 Juli 2020

Penyusun

DevitaAinunSuhasari

## DAFTAR ISI

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Judul .....                                       | i    |
| Lembar Persetujuan .....                          | iii  |
| Lembar Pengesahan .....                           | iv   |
| Lembar Penyusunan Orisinilitas Laporan Akhir..... | v    |
| Abstrak .....                                     | vi   |
| <i>Abstract</i> .....                             | vii  |
| Motto .....                                       | viii |
| Kata Pengantar .....                              | ix   |
| Daftar Isi .....                                  | xi   |
| Daftar Tabel .....                                | xiii |
| Daftar Gambar .....                               | xiv  |
| Daftar Lampiran .....                             | xv   |

## BAB 1 PENDAHULUAN

|                                                 |   |
|-------------------------------------------------|---|
| 1.1 Latar Belakang.....                         | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                       | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....                     | 3 |
| 1.4 Manfaat Penelitian .....                    | 3 |
| 1.5 Lokasi Penelitian .....                     | 4 |
| 1.6 Metode Pengumpulan Data .....               | 5 |
| 1.6.1 Teknik Wawancara .....                    | 5 |
| 1.6.2 Teknik Pengamatan/ <i>Observasi</i> ..... | 5 |
| 1.6.3 Teknik Dokumentasi .....                  | 5 |
| 1.6.4 Triangulasi .....                         | 6 |
| 1.7 Jenis Dan Sumber Data .....                 | 6 |
| 1.7.1 Jenis Data .....                          | 6 |
| 1.7.2 Sumber Data .....                         | 7 |
| 1.8 Teknik Analisis Data .....                  | 8 |
| 1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif .....          | 8 |
| 1.8.2 Teknik Analisis Matriks SWOT .....        | 8 |

## BAB II ITINJAUAN PUSTAKA

|       |                                                                           |    |
|-------|---------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.1   | Pengertian Pariwisata .....                                               | 10 |
| 2.2   | Pengertian Wisatawan .....                                                | 11 |
| 2.3   | Pengertian Dan Jenis Hotel .....                                          | 12 |
| 2.3.1 | Pengertian Hotel .....                                                    | 12 |
| 2.3.2 | Jenis Hotel Menurut Lokasi .....                                          | 13 |
| 2.3.3 | Jenis Hotel Dari Segi Jumlah Kamar .....                                  | 15 |
| 2.3.4 | Jenis Hotel Dari Jenis Pengunjung .....                                   | 15 |
| 2.4   | Departemen Yang Ada di Hotel .....                                        | 16 |
| 2.5   | Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i> .....                     | 18 |
| 2.6   | Bagian <i>Food and Beverage Product</i> .....                             | 19 |
| 2.7   | Seksi-Seksi Yang Ada di <i>Food and Beverage Product</i> .....            | 20 |
| 2.8   | Pengertian Restoran .....                                                 | 22 |
| 2.9   | Pengertian <i>Garde Manger</i> .....                                      | 23 |
| 2.10  | Pengertian Cara Penyimpanan .....                                         | 24 |
| 2.11  | Cara Penyimpanan .....                                                    | 24 |
| 2.12  | Hubungan <i>Kitchen</i> Dengan Bagian-Bagian Lain Yang Ada di Hotel ..... | 24 |

## BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN

|       |                                                                                                                       |    |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.1   | Gambaran Umum Shangri-La Hotel Surabaya .....                                                                         | 27 |
| 3.1.1 | Sejarah Shangri-La Hotel Surabaya .....                                                                               | 27 |
| 3.1.2 | Fasilitas Hotel Shangri-La Hotel Surabaya .....                                                                       | 32 |
| 3.1.3 | <i>Departement</i> Yang Ada di Shangri-La Hotel Surabaya .....                                                        | 36 |
| 3.1.4 | Struktur Organisasi Yang ada di Shangri-La Hotel Surabaya ..                                                          | 43 |
| 3.1.5 | <i>Job Description</i> Struktur Organisasi Shangri-La Hotel Surabaya ...                                              | 45 |
| 3.1.6 | Jadwal Kerja <i>Garde Manger</i> Shangri-La Hotel Surabaya .....                                                      | 50 |
| 3.1.7 | Tugas Dan Tanggung Jawab Masing-Masing <i>Food And Beverage Product Department</i> Di Shangri-La Hotel Surabaya ..... | 52 |
| 3.2   | Gambaran Umum <i>Food and Beverage Product Department</i> Shangri-La Hotel Surabaya .....                             | 55 |
| 3.2.1 | Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Product</i> .....                                                            | 56 |

|     |                                                                                                                  |    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.3 | <i>Job Description Dari Masing-Masing Jabatan Food and baverage Product Di Shangri-La Hotel Surabaya .....</i>   | 57 |
| 3.4 | <i>KitchenEquipment Yang Ada Di Shangri-La Hotel Surabaya .....</i>                                              | 59 |
| 3.5 | <i>Standar Penyimpanan Sayur Dan Buah Di Cold Kitchen .....</i>                                                  | 61 |
| 3.6 | <i>Kendala Dan Solusi .....</i>                                                                                  | 62 |
| 3.7 | <i>Analisis SWOT Terhadap Standard Penyimpanan Sayur Dan Buah Di Cold KitchenShangri-La Hotel Surabaya .....</i> | 63 |

#### **BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN**

|     |                        |    |
|-----|------------------------|----|
| 4.1 | <i>Kesimpulan.....</i> | 65 |
| 4.2 | <i>Saran .....</i>     | 65 |

**DAFTAR PUSTAKA .....** ..... 66

**LAMPIRAN-LAMPIRAN .....** ..... 68

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. *Garde Mangerschedule*

Lampiran 2. *Trainee proses pembuatan chicken terrine digarde manger kitchen*

Lampiran 3. *Trainee pembuatanomletdi jamoo kitchen*

Lampiran 4. *Set-up di jamoorestaurant*

Lampiran 5. *Set-up di horizon coffe and lounge*