

**STANDAR PENGOLAHAN CEREAL BUTTER PRAWNS DI  
BANQUET KITCHEN SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA**

**LAPORAN AKHIR**



**OLEH:**

**NUR NADHIF**

**1700711010**

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

**2020**

## LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji dan Disahkan Pada :

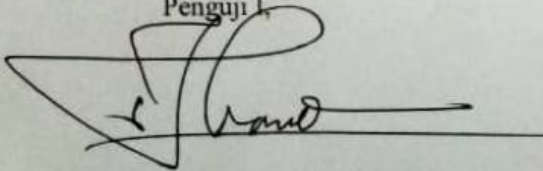
Hari : Jumat Tanggal : 17 Juli 2020  
Tempat : Program Studi Diploma III Perhotelan  
Judul : Standar Pengolahan Cereall Butter Prawns Di Banquet  
Kitchen Shangri-la Hotel Surabaya

Ketua,



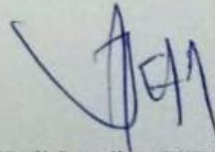
Syah Riza Octavy Sandy, SE, S.Kom, M.Si  
NPK.0510416

Penguji I,



Drs. Juhanda. M.Par  
NPK. 0505556

Penguji II



Hadi Jatmiko. SST.Par., M.Si  
NPK. 0401377

Mengesahkan, Dekan

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Juariyah, M.Si

NIP.196708061993032002

## PERNYATAAN ORSINALITAS LAPORAN AKHIR

yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nur Nadhif  
NIM : 1700711010  
Program Studi : FISIP/DIII Perhotelan  
Judul Laporan Akhir : Standar Pengolahan Cereal Butter Prawns Di  
Banquet Kitchen Shangri-la Hotel Surabaya  
Dosen Pembimbing : Syah Riza Octavy Sandy. SE. S,Kom.,M.Si

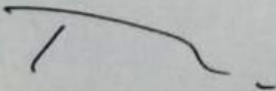
menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun seluruhnya, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

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

Jember 17 Juli 2020

Dosen Pembimbing,

Mahasiswa,



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

Nur Nadhif

NPK:0510416

NIM:1700711010

## ABSTRAK

Judul tugas akhir ini adalah "*Standart Pengolahan Cereal Butter Prawns Di Banquet Kitchen Shangri-La Hotel Surabaya*". Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui standar Pengolahan Cereal Butter Prawn di *Banquet Kitchen Shangri-la Hotel Surabaya* Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah "standar Pengolahan Cereal Butter Prawn di *Banquet Kitchen Shangri-la Hotel Surabaya*". yang dapat dinikmati oleh tamu hotel pada saat *Breakfas thingga Dinner*. Penelitian ini menggunakan teknik *obesvartion participant* yaitu peneliti langsung terlibat dalam objek penelitian di *Banquet Shangri-la Hotel Surabaya*. Hasil standar Pengolahan Cereal Butter Prawn di *Banquet Kitchen Shangri-la Hotel Surabaya*

Kata kunci : Standard Pengolahan, Cereal Butter prawns

## ABSTRACT

The title of this thesis is "Butter Prawns Cereal Processing Standards in Banquet Kitchen Shangri-La Hotel Surabaya". The purpose of this study was to determine the standards for Butter Prawn Cereal Processing in Banquet Kitchen Shangri-la Hotel Surabaya. which can be enjoyed by hotel guests during Breakfast until Dinner. This research uses participant observation technique that is the researcher directly involved in the object of research in Banquet Shangri-la Hotel Surabaya. The results of the standard Butter Prawn Cereal Processing at Banquet Kitchen Shangri-la Hotel Surabaya.

**KeyWords:** *Processing Standard, Cereal Butter prawn*

## 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 Tugas Akhir *On The Job Training II* yang berjudul "standar Pengolahan Cereal Butter Prawn di Banquet Kitchen Shangri-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, SE.S.Kom., M.Si., selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan.
3. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, SE.,S.Kom., M.Si., selaku dosen pembimbing laporan 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 *trainig*.
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. Ayah dan Ibu Sudah Mendoakan Yang Terbaik
8. Agus dan Azmi Selalu menemaniku Tidak Lupa dengan Devita

## DAFTAR ISI

Judul .....	i
<i>Title</i> .....	ii
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 I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.5 Lokasi Penelitian .....	5
1.6 Metode Pengumpulan Data .....	5
1.6.1 Teknik Wawancara .....	5
1.6.2 Teknik Pengamatan .....	5
1.6.3 Teknik Dokumentasi .....	6
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 TINJAUAN PUSTAKA**

2.1	Pengertian Pariwisata .....	10
2.2	Pengertian Wisatawan .....	10
2.3	Pengertian Dan Jenis Hotel .....	11
2.3.1	Pengertian Hotel .....	11
2.3.2	Jenis Hotel Menurut Lokasi .....	11
2.3.3	Jenis Hotel Dari Segi Jumlah Kamar .....	13
2.3.4	Jenis Hotel Dari Jenis Pengunjung .....	14
2.4	Departemen Yang Ada di Hotel .....	15
2.5	Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i> .....	16
2.6	Bagian <i>Food and Beverage Product</i> .....	17
2.7	Seksi-Seksi Yang Ada di <i>Food and Beverage Product</i> .....	18
2.8	Pengertian Restoran .....	21
2.9	Pengertian <i>Banquet Kitchen</i> .....	22
2.10	Hubungan <i>Kitchen</i> Dengan Bagian-Bagian Lain Yang Ada di Hotel .....	23

## **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 .....	29
3.1.3	<i>Departement</i> Yang Ada di Shangri-La Hotel Surabaya .....	40
3.1.4	Struktur Organisasi Yang ada di Shangri-La Hotel Surabaya .....	43
3.1.5	Job Discription Struktur Organisasi Shangri-La Hotel Surabaya ...	44
3.1.6	Jadwal Kerja <i>Banquet Kitchen</i> Shangri-La Hotel Surabaya .....	47
3.1.7	Tugas Dan Tanggung Jawab Masing-Masing Food And Beverage Product <i>Department</i> Di Shangri-La Hotel Surabaya .....	49



3.2	Gambaran Umum <i>Food an Beverage Product Department</i> Shangri-La Hotel Surabaya .....	51
3.2.1	Struktur Oraganisasi <i>Food And Beverage Product</i> .....	52
3.3	<i>Job Discription</i> Dari Masing-Masing Jabatan <i>Food and baverage Product</i> Di Shangri-La Hotel Surabaya .....	52
3.4	Banquet Equipment Yang Ada Di Shangri-La Hotel Surabaya .....	52
3.5	Pengolahan Cereal Butter Prawns .....	48
3.5.1	Bahan-Bahan <i>Cereal Butter Prawns</i> .....	54
3.5.2	Langkah Langkah Pengolahan .....	55
3.5.3	Proses Penyajian .....	55
3.5.4	Kendala dan Solusi .....	56
3.6	Analisis SWOT Terhadap Standar Pengolahan Cereal Butter Prawn Pada Pelayanan Di Banquet Shangri-La Hotel Surabaya .....	56
<b>BAB IV</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	68
4.1	Kesimpulan.....	68
4.2	Saran .....	68
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	69
	<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b> .....	71

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Matriks SWOT.....	8
Tabel 3.1 Tipe Kamar Yang Ada Di Shangri-la Hotel Surabaya.....	29
Tabel 3.2 <i>Equipment</i> Di <i>Banquet Kitchen</i> Shangri-la Hotel Surabaya .....	45
Tabel 3.3 Kendala Dan Solusi .....	49
Tabel 3.4 Analisi SWOT <i>Banquet Kitchen</i> Shangri-la Hotel Surabaya .....	50

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Yang Ada Di Shangri-la Hotel Surabaya ..... 34

Gambar 3.2. Struktur Food And Beverage Product Departement Yang Ada Di  
Shangri-la Hotel Surabaya ..... 43