



**PROSES PENGOLAHAN MENU PADA *JAPANESE STATION*
DI PAVILION RESTAURANT JW MARRIOT HOTEL
SURABAYA**

LAPORAN AKHIR

OLEH:

NEILLI AMALIA ISMI

1700711024

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

2019



**MENU PROCESSING PROCESS ON *JAPANESE STATION* IN
PAVILION RESTAURANT JW MARRIOT SURABAYA**

FINAL REPORT

**BY:
NEILLI AMALIA ISMI**

1700711024

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

2019

LEMBAR PERSETUJUAN

Telah Disetujui Untuk Diajukan Pada
Sidang Ujian Tugas Akhir Diploma III Perhotelan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Nama : Neilli Amalia Ismi

NIM : 1700711024

Judul : Proses Pengolahan Menu Pada Japanese Station
di Paviliun Restaurant JW Marriot Hotel Surabaya



Menyetujui :

Dosen Pembimbing

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

Mengetahui :

Ketua Program Studi

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

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Akhir ini Telah Diuji Dan Disahkan Pada:

Hari : Senin
Tanggal : 29 Juli 2019
Tempat : FISIP/Program Studi DIII Perhotelan
Universitas Muhammadiyah Jember
Judul : Proses Pengolahan Menu Pada Japanese Station
di Paviliun Restoran JW Marriot Hotel Surabaya

Tim Penguji:

Ketua

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

—
Anggota I

Anggota II

Drs. Juhanda, M.Par
NPK. 505556

Dr. Emy Kholifah R, M.Si
NPK.9208376

Mengesahkan:

Dekan

Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik

Dr. Emy Kholifah R., M.Si
NPK.9208376

PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Neilli Amalia Ismi

N I M : 1700711024

Program Studi : D3 Perhotelan

Judul Laporan Akhir : Proses Pengolahan Menu Pada Japanese Station di Paviliun
Restauran JW Marriot Surabaya

Dosen Pembimbing : Hadi Jatmiko SST .Par, 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, 29 Juli 2019

Dosen Pembimbing,

Mahasiswa,

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

Neilli Amalia Ismi
NIM. 1700711024

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Robbil 'Alamiin, segala puji bagi Allah *Subhanahu Wata'ala* yang telah memberikan rahmat dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir dengan judul "Proses Pengelahan Menu Pada Japanese Station di Pavillium Restaurant JW Marriot Hotel Surabaya" sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata (A. Md. Par) pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik program studi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember.

Penyusunan laporan akhir ini dapat terselesaikan dengan baik atas izin Allah *Subhanahu Wata'ala* serta bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Emy Kholifah R., M.Si., selaku dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Pemerintahan.
2. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S. E., S. Kom., M. Si., selaku ketua program studi DIII Perhotelan.
3. Bapak Hadi Jatmiko SST. Par. M.Si selaku dosen pembimbing laporan akhir.
4. Mr Stephan George Winkler , selaku *General Manager* JW Marriot Hotel Surabaya
5. Bapak Andri Aryono, selaku *Executive Chef* JW Marriot Hotel Surabaya yang telah memberikan ilmu serta evaluasi pada masa *training*.

6. Seluruh staf *Food and Beverage Product JW Marriot Hotel Surabaya* yang selalu memberikan ilmu pengetahuan dan mengevaluasi kinerja penulis selama masa *training*.
7. Ayah dan ibu yang selalu memberikan do'a dan dukungan sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik.
8. Keluarga beserta kerabat yang selalu memberikan do'a, motivasi, dan dukungan.



Jember,
Penyusun

Neilli Amalia Ismi

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : JW Marriot Hotel Surabaya

Lampiran 2 : Paviliun Restaurant

Lampiran 3 : Japanese Station

Lampiran 4: On The Job Training Sertificate



MOTTO

“Sukses berjalan dari kegagalan satu menuju kegagalan lain tanpa kehilangan semangat dan antusiasme”.

(Winston Churchill)

“Kesuksesan adalah buah dari usaha-usaha kecil, yang diulang hari demi hari”.

(Robert Collier)



DAFTAR ISI

Judul	i
Title	ii
Lembar Persetujuan	ii
Lembar Pengesahan	iii
Abstrak	iv
Abstrak	v
Motto	vi
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.5 Lokasi Penelitian	3
1.6 Metode Penelitian	3
1.6.1 Jenis Data	3
1.6.2 Pengumpulan Data	4
1.6.3 Analisis Data	4
1.6.4 Analisis Deskriptif	5
1.6.5 Analisis SWOT	5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pengertian Pariwisata.....	7
2.2 Pengertian Wisatawan.....	7
2.3 Pengertian Hotel.....	7
2.4 Pengertian Departemen di Hotel	7
2.5 Pengertian <i>Food and Beverag Department</i>	12
2.6 Pengertian <i>Food and Beverage Product Department</i>	13
2.7 Seksi-Seksi yang ada di <i>Food and Beverage Product</i>	13
2.8 Pengertian Kitchen	15
2.9 Pengetian Hidangan Japanese	16
2.10 Kategori Hidangan	17
2.10.1 Makanan Tradisionai.....	17
2.10.2 Masakan Sehari-hari.....	18
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
3.1 Gambaran Umum JW. Marriott Hotel Surabaya	19
3.1.1 Sejarah Marriott International	19
3.1.2 Sejarah JW. Marriott Hotel Surabaya	20
3.1.3 Informasi Hotel	22
3.1.4 Fasilitas Hotel	23
3.1.5 Struktur Organisasi JW. Marriott Hotel Surabaya	28
3.1.6 Departemen yang ada di JW. Marriott Hotel Surabaya.....	29
3.2 Gambaran Umum Food and Baverage Department Operation di JW. Marriott Hotel Surabaya	32

3.1.7 Struktur Organisasi Food and Beverage Product and Culinary Operation di JW Marriot Surabaya	32
3.1.8 Tugas Pokok dan Fungsi	33
3.2.3 Seksi-seksi di Food and Beverage Product and Culinary Operation di JW Marriot Hotel Surabaya.....	35
3.2.4 Jadwal Kerja di JW Marriot Hotel Surabaya	37
3.2.5 Sistem Produksi di Pavilion Kitchen JW Marriott Hotel Surabaya.....	39
3.2.6 Sistem penyimpanan di <i>Pavillion</i> Kitchen JW Marriott Surabaya.....	40
3.2.7 Proses Produksi.....	41
3.3 Proses Pengolahan Menu Pada Japanese Station di Pavilion Restaurant JW Marriot Surabaya.....	43
3.3.1 Proses Pengolahan Menu Sushi.....	44
3.3.2 Proses Pengolahan Vegetable Tempura.....	45
3.3.3 Proses Pengolahan Chicken Karage.....	47
3.3.4 Proses Pengolahan Okonomiyaki.....	48
3.3.5 Proses Pengolahan Miso Soup.....	49
3.3.6 Proses Pengolahan Udon Soup.....	49
3.3.7 Proses Pengolahan Mie Soba.....	50

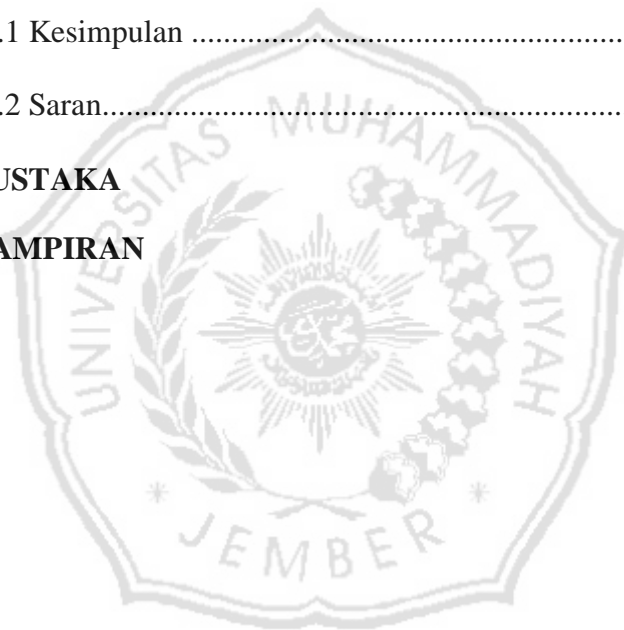
3.4 Kendala Yang Berkaitan Dengan Penerapan Standar Pengolahan Menu Di JW Marriot Surabaya.....	52
3.5 Solusi Untuk Permasalahan yang Dihadapi.....	52
3.6 Analisis SWOT Terhadap Proses Pengolahan Menu Pada Japanese Station Kitchen JW. Mrriott Hotel Surabaya	53
3.7 Laporan Kegiatan On The Job Training.....	55

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan	57
4.2 Saran.....	58

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN



DAFTAR PUSTAKA

Arief Rachman Abd. 2005 Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran. Graha Ilmu. Yogyakarta

Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset

https://id.wikipedia.org/wiki/Hidangan_Jepang

Irawan, Koko. 2010. *Potensi Objek Wisata Air Terjun Serdang Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kabupaten Labuhan Batu Utara*. Kertas Karya. Program Pendidikan Non Gelar Pariwisata. Universitas Sumatera Utara.

Grolier Electronic Publishing Inc. (1995) Surat Keputusan Dirjen Pariwisata No : Kep-06/U/IV 1992 Undang-Undang Kepariwisata No. 9 Tahun 2015 *Hotel Planning and Design*

Kusumaningrum,Dian. 2009. *Persepsi Wisatawan Nusantara Terhadap Daya Tarik Wisata Di Kota Palembang*. Tesis PS. Magister Kajian Pariwisata. Universitas Gadjah Mada

Soekresno, & Pendit. (1998). *Pramusaji Food and Beverage Product*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka

Sihite, Richard, 2000, *Food Product (Dasar- Dasar Tata Boga)*, Surabaya : Penerbit SI

Sulastiyono Agus(2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung ; Alfabeta