

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

**TUGAS AKHIR**

**Peran Hot Kitchen Dalam Proses Penyimpanan Bahan Makanan Yang  
Berkualitas Di Garden Palace Hotel Surabaya**

Disusun untuk memenuhi sebagian syarat guna memperoleh sebutan Ahli  
Madya (A.Md)  
Manajemen Perhotelan



Disusun Oleh :

DENY FIRDAUS FASAH

151711113057

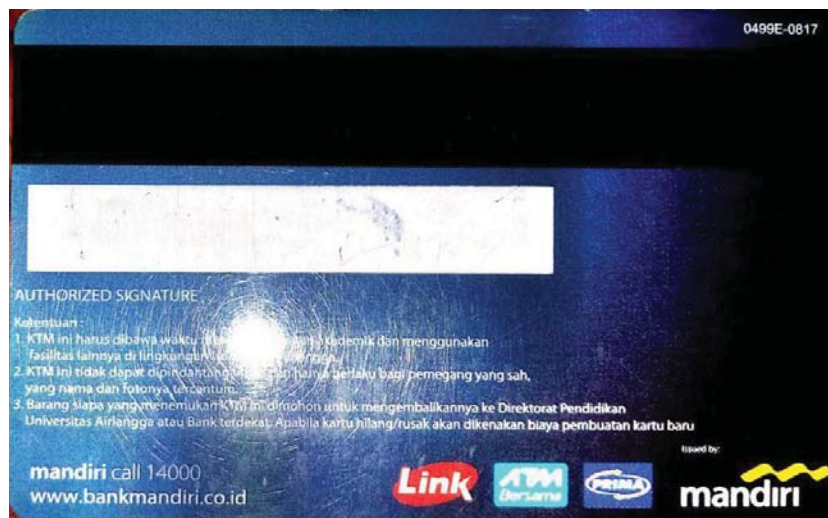
PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN PERHOTELAN

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS AIRLANGGA

2020

LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA ( KTM )



**HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Peran Hot Kitchen dalam proses penyimpanan bahan makanan yang berkualitas  
di Garden Palace Hotel Surabaya

Disusun Oleh:

Deny Firdaus Fasah  
151711113057

Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan disetujui untuk diajukan  
Surabaya, 1 Juni 2020

Dosen Pembimbing,



Dr. Bambang Suharto, SST., MM.Par.

NIP. 197203032003121001

**PENGESAHAN**

Peran Hot Kitchen dalam proses penyimpanan bahan makanan yang berkualitas  
di Garden Palace Hotel Surabaya

Yang disusun oleh:

Nama : Deny Firdaus Fasah

Nim : 151711113057

Prodi : D3 Manajemen Perhotelan

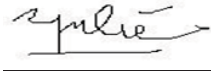
Tugas Akhir ini telah dipertahankan di depan tim penguji pada tanggal:

1 Juni 2020

dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna  
memperoleh gelar AMd pada Fakultas Vokasi Universitas Airlangga Surabaya

Susunan Tim Penguji

Penguji I :



Dian Yulie Reindrawati S.Sos., MM., Ph.D  
NIP. 1976070719990320001

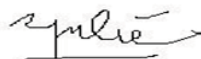
Penguji II/Pembimbing :



Dr. Bambang Suharto, SST., MM.Par.  
NIP. 197203032003121001

Mengetahui/Menyetujui

Koordinator Program Studi D3 Manajemen Perhotelan



Dian Yulie Reindrawati S.Sos., MM., Ph.D  
NIP.197607071999032001

## PERNYATAAN ORISINALITAS

### TUGAS AKHIR

Peran Hot Kitchen dalam proses penyimpanan bahan makanan yang berkualitas di Garden Palace Hotel Surabaya.

Saya, (Deny Firdaus Fasah, NIM 151711113057) menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir ini adalah asli dan benar-benar hasil karya sendiri, dan bukan hasil karya orang lain dengan mengatasnamakan saya, serta bukan hasil peniruan atau penjiplakan (plagiarism) dari karya orang lain.
2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sebesar-besarnya dan apabila dikemudian hari penyimpangan atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi dari akademik berupa pembatalan mata kuliah yang telah lulus karena karya ini serta sanksi-sanksi lain sesuai norma dan pertauran yang berlaku di Universitas Airlangga.

Surabaya 1 Juni 2020  
MATERAI  
MATERAI  
6AHF49788747  
DENV FIRDAUS FASAH  
151711113057



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul : **“Peran Hot Kitchen dalam Proses Penyimpanan Bahan Makanan yang Berkualitas di Hotel Garden Palace Surabaya”**

Dalam pembuatan laporan ini penulis tidak lepas dari bantuan dari berbagai pihak, sehingga kami ucapkan terima kasih diantaranya :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya.
2. Bapak Prof. Dr. Widi Hidayat, SE., M.Si, Ak., CMA, CA. selaku Dekan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga
3. Ibu Dian Yulie Reindrawati S.Sos., MM, PhD. selaku Koordinator Program Studi D3 Manajemen Perhotelan serta Tim Penguji I.
4. Bapak Dr. Bambang Suharto, SST., MM.Par. selaku Tim Penguji II serta Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan saat melaksanakan Tugas Akhir.
5. Bapak Fathur dan Ibu Siti Arfiah , selaku kedua orang tua penulis yang telah mendoakan atas semua kegiatan yang penulis lakukan.
6. Anjar Qurrota Ayuni , selaku teman saya yang telah memberikan semangat kepada saya atas semua kegiatan yang penulis lakukan.
7. Bapak Nasri, selaku General Manager Hotel Garden Palace Surabaya yang telah memberikan izin penulis untuk melaksanakan On The Job Training.
8. Bapak Zainudin, selaku Executive Chef Hotel Garden Palace Surabaya yang telah membantu saya dalam bimbingan sewaktu On The Job Training.
9. Semua pihak yang telah membantu dan memberikan support dalam proses penyelesaian Tugas Akhir.

Akhir kata saya ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang sudah membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir dan mohon maaf atas segala kekurangan , Diharapkan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua terutama di Program Studi D3 Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.

Surabaya, 1 Juni 2020



Deny Firdaus Fasah