

TUGAS AKHIR

**PENTINGNYA PERANAN CHEF DALAM STRUKTUR ORGANISASI
DAPUR TERHADAP KUALITAS PRODUK DAN KINERJA KARYAWAN
DI SHERATON SURABAYA HOTEL & TOWERS**

Disusun untuk memenuhi sebagai syarat guna memperoleh sebutan

Ahli Madya (A.Md.) Manajemen Perhotelan



DISUSUN OLEH :

YUDHA ADE PRAYOGA

NIM 151711113050

PROGRAM STUDI D-III MANAJEMEN PERHOTELAN

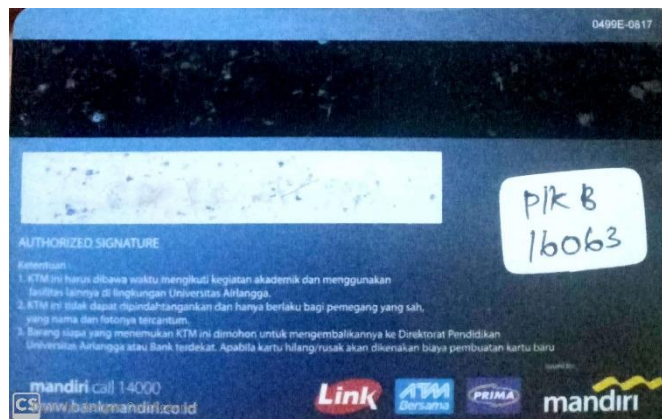
FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS AIRLANGGA

SURABAYA

2020

LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA (KTM)



HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pentingnya Peranan *Chef* Dalam Struktur Organisasi Dapur Terhadap Kualitas Produk dan Kinerja Karyawan di Sheraton Surabaya Hotel & Towers.

Disusun Oleh :

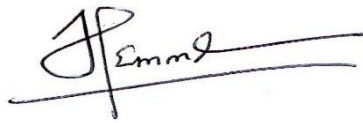
Yudha Ade Prayoga

151711113050

Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan disetujui untuk diajukan

Surabaya, 08 Juni 2020

Dosen Pembimbing,



Nur Emma Suriani, S.Sos.,M.Si.

197512232003122001

PENGESAHAN

**PENTINGNYA PERANAN CHEF DALAM STRUKTUR ORGANISASI
DAPUR TERHADAP KUALITAS PRODUK DAN KINERJA KARYAWAN
DI SHERATON SURABAYA HOTEL & TOWERS
SURABAYA**

Yang disusun oleh:

Nama : YUDHA ADE PRAYOGA
Nim : 151711113050
Prodi : D-III Manajemen Perhotelan

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

08 Juni 2020

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

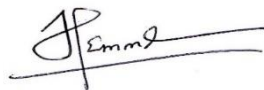
Susunan Tim Penguji

Penguji I



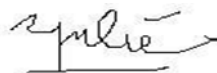
Dr. Bambang Suharto, SST., MM.Par.
NIP. 197203032003121001

Penguji II



Nur Emma Suriani, S.Sos., M.Si.
NIP. 197512232003122001

Mengetahui/Menyetujui,
Koordinator Program Studi D3 Manajemen Perhotelan



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

NIP.197607071999032001
PERNYATAAN ORISINALITAS

TUGAS AKHIR

Saya, Yudha Ade Prayoga, NIM 151711113050, menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir ini adalah asli dan benar-benar hasil karya sendiri, dan bukan hasil karya orang lain dengan mengatas namakan 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-benanya dan apabila dikemudian hari penyimpangan atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi dari akademik berupa petnbatalan mata kuliah yang telah lulus karena karya ini serta sanksi-sanksi lain sesuai norma dan peraturan yang berlaku di Univeritas Airlangga.

Surabaya, 08 Juni 2020



Yudha Ade Prayoga
NIM 151711113050

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. Sholawat serta salam yang senantiasa tercurahkan kepada junjungan Nabi kita Muhammad SAW. Berkat limpahan dan rahmat-Nya penulis mampu menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang dikerjakan oleh penulis selama empat bulan dengan judul **“Pentingnya Peranan Chef Dalam Struktur Organisasi Dapur Terhadap Kualitas Produk dan Kinerja Karyawan di Sheraton Surabaya Hotel & Towers”**.

Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai syarat kelulusan guna memperoleh sebutan Ahli Madya di program studi Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga. Laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tentu tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun kepada penulis. Untuk itu penulis berterimakasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Widi Hidayat, S.E., M.Si., Ak., CA, CMA, selaku Dekan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.
2. Dr. Sri Endah Nurhidayati, S.Sos., Msi.P. selaku Ketua Departemen Bisnis Fakultas Vokasi Universitas Airlangga
3. Dian Yulie Reindrawati, S.Sos., MM., PhD. selaku Koordinator Diploma III Program Studi Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga yang telah senantiasa memotivasi dan

memberikan informasi serta saran kepada penulis dan teman-teman angkatan 2017 untuk menyelesaikan penulisan tugas akhir.

4. Pak Jiwangga Hadi Nata, SE selaku Dosen Pembimbing penulis yang telah senantiasa memberikan koreksi dan saran kepada penulis untuk menyelesaikan penulisan tugas akhir.
5. Pak Bambang Suharto, SST., MM.Par. selaku penguji I sidang tugas akhir yang telah menguji dan memberi banyak koreksi serta masukan kepada penulis demi perbaikan ke arah yang lebih baik.
6. Ibu Nur Emma Suriani, S.Sos., M.Si selaku Dosen Pembimbing sekaligus dosen penguji II sidang tugas akhir yang telah senantiasa memberikan koreksi dan saran kepada penulis untuk menyelesaikan penulisan tugas akhir.
7. Seluruh Dosen Diploma III Program Studi Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman-pengalaman praktik.
8. Ibu Dani Sari selaku *Training Manager* di Sheraton Surabaya Hotel & Towers yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan praktik kerja lapangan.
9. Chef Steeve dan Chef Fitri selaku *executive chef* dan *Sous Chef* yang telah membimbing serta mengawasi penulis selama melakukan praktik kerja lapangan.
10. Seluruh staff karyawan di pastry section terkhusus Pak Santoso, Pak Subiyakto, Pak Marsel, Pak Supri, Pak Junaedi, Mas Zainal, Boby,

Erwin, serta seluruh *Trainee* yang telah memberikan informasi-informasi berharga, bimbingan, kerjasama dan ilmu-ilmu baru kepada penulis.

11. Orangtua yang telah melahirkan dan membesarkan penulis yang tiada hentinya memberikan dukungan, doa serta cinta kasih kepada penulis dari kecil hingga sekarang sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Sahabat baik seperjuangan penulis, Ajun, Handrian, Renaldy yang telah menemani hari-hari penulis dari maba hingga saat ini serta selalu membantu dan memberi motivasi kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Seluruh teman-teman Diploma III Program Studi Manajemen Perhotelan yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas semangat dan masukannya untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun dari pembaca sangat diharapkan demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Penyusun,