

**TUGAS AKHIR**

**PENGARUH CARA PENYIMPANAN BUAH DAN SAYUR TERHADAP  
KUALITAS PRODUK MAKANAN *COLD KITCHEN* HOTEL SANTIKA  
PREMIERE GUBENG SURABAYA**

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



Disusun oleh :

Fadil Rachmad Rudini

NIM. 151711113047

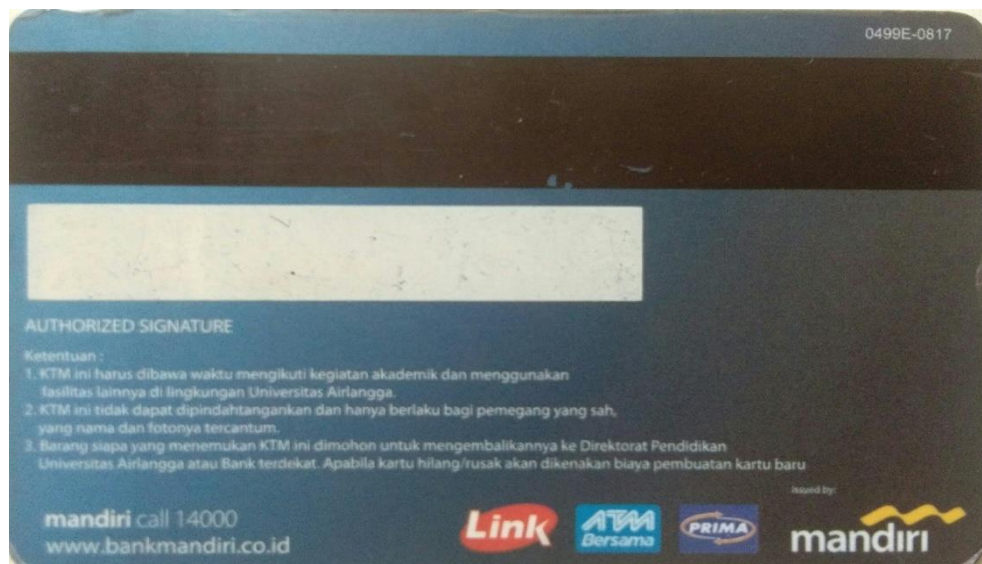
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN PERHOTELAN**

**FAKULTAS VOKASI**

**UIVERSITAS AIRLANGGA**

**2020**

**LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA (KTM)**



**HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**PENGARUH CARA PENYIMPANAN BUAH DAN SAYUR TERHADAP  
KUALITAS PRODUK MAKANAN *COLD KITCHEN* HOTEL SANTIKA  
PREMIERE GUBENG SURABAYA**

Disusun Oleh:  
Fadil Rachmad Rudini  
151711113047

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**

**PENGARUH CARA PENYIMPANAN BUAH DAN SAYUR TERHADAP  
KUALITAS PRODUK MAKANAN *COLD KITCHEN* HOTEL SANTIKA  
PREMIERE GUBENG SURABAYA**

Yang disusun oleh:

Nama : FADIL RACHMAD RUDINI  
Nim : 151711113047  
Prodi : D3 Manajemen Perhotelan

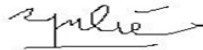
Tugas Akhir ini telah dipertahankan di depan tim penguji pada tanggal:

8 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



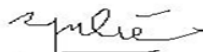
Dian Yulie Reindrawati S.Sos., MM., Ph.D.  
Nip. 197607071999032001

Penguji II



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**

Pengaruh Cara Penyimpanan Buah dan Sayur Terhadap Kualitas Produk Makanan Cold Kitchen Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya.

Saya, (Fadil Rachmad Rudini, NIM 151711113047) 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 penulis kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka,
3. Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya 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 peraturan yang berlaku di Universitas Airlangga.

Surabaya, 10 Juni 2020



FADIL RACHMAD RUDINI

NIM 151711113047

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Pengaruh Cara Penyimpanan Buah dan Sayur Terhadap Kualitas Produk Makanan *Cold Kitchen* Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya”**.

Dalam pembuatan laporan ini penulis tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, sehingga kami mengucapkan terima kasih 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., M.Si., selaku Ketua Departemen Bisnis Fakultas Vokasi Universitas Airlangga
3. Dian Yulie Reindrawati, S.Sos., MM., PhD., selaku KPS D3 Manajemen Perhotelan dan sebagai penguji I Tugas Akhir.
4. Dr. Bambang Suharto, SST., MM.Par., selaku dosen pembimbing sekaligus sebagai penguji II Tugas Akhir.
5. Kepada tim penguji Tugas Akhir D3 Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.
6. Bapak Rudi dan Ibu Warsini, selaku kedua orang tua yang telah mendoakan atas semua kegiatan yang penulis lakukan.
7. Aldo Ilham, selaku kakak penulis yang telah selalu menyemangati atas terselsainya tugas ini.
8. Bapak Agus Triyono, selaku *General Manager* Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya yang telah memberikan izin untuk

melaksanakan On The Job Training dan kemudahan untuk mendapatkan penelitian.

9. Bapak solihin selaku *Sous Chef*, serta seluruh *Staff Kitchen* Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya yang telah menjadi mentor saya pada saat On The Job Training.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian Tugas Akhir.

Akhir kata dengan segala keterbatasan, kami berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua, terutama di Program Studi D3 Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.

Surabaya, 1 Juni 2020



( Fadil Rachmad Rudini )