

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

TUGAS AKHIR

**METODE PENYIMPANAN ALAT DAN BAHAN UNTUK
MENJAGA KUALITAS PRODUK PASTRY DI HOTEL
FAIRFIELD BY MARRIOTT SURABAYA**

Disusun Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Guna Memperoleh Sebutan Ahli

Madya (A.Md.) Manajemen Perhotelan



Disusun Oleh

Furida Trisna Fitriani

NIM. 151711113038

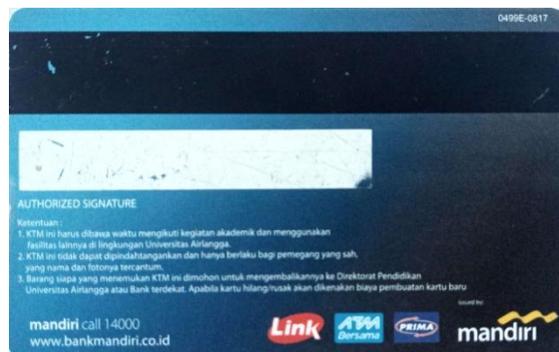
PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN PERHOTELAN

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS AIRLANGGA

2020

LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA (KTM)



IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**METODE PENYIMPANAN ALAT DAN BAHAN UNTUK MENJAGA
KUALITAS PRODUK PASTRY DI HOTEL FAIRFIELD
BY MARRIOTT SURABAYA**

Disusun Oleh

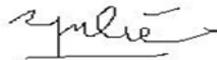
Furida Trisna Fitriani

NIM. 151711113038

Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan disetujui untuk diajukan

Surabaya, 29 Mei 2020

Dosen Pembimbing



Dian Yulie Reindrawati, S.Sos, MM, PhD

NIP. 197607071999032001

PENGESAHAN

**METODE PENYIMPANAN ALAT DAN BAHAN UNTUK MENJAGA
KUALITAS PRODUK PASTRY DI HOTEL FAIRFIELD
BY MARRIOTT SURABAYA**

Yang disusun oleh :

Nama : FURIDA TRISNA FITRIANI
NIM : 151711113038
Program Studi : D3 Manajemen Perhotelan

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

17 Juni 2020

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

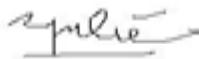
Susunan Tim Penguji

Penguji I



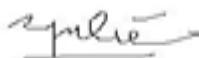
Dr. Bambang Suharto, SST., MM.Par.
NIP. 197203032003121001

Penguji II



Dian Yulie Reindrawati S.Sos., MM, PhD
NIP. 197607071999032001

Mengetahui/Menyetujui
Koordinator Program Studi D3 Manajemen Perhotelan



Dian Yulie Reindrawati S.Sos., MM, PhD
NIP.197607071999032001

PERNYATAAN ORISINALITAS

TUGAS AKHIR

Saya, (Furida Trisna Fitriani, NIM 151711113038) 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 di publikasikan 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 sebenar-benarnya dan apabila di kemudian hari penyimpangan atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka Saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan norma dan peraturan yang berlaku di Universitas Airlangga.

Surabaya, 10 Juni 2020



Furida Trisna Fitriani
NIM. 151711113038

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Subhanallahu Wa Ta'ala atas segala nikmat dan karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Metode Penyimpanan Alat dan Bahan Untuk Menjaga Kualitas Produk Pastry di Hotel Fairfield by Marriott Surabaya”**. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai syarat guna memperoleh sebutan Ahli Madya (A.Md.) program studi Manajemen Perhotelan. Dalam Pembuatan laporan ini penulis tidak lepas dari bantuan dari berbagai pihak, sehingga penulis ucapkan terimakasih diantaranya :

1. Prof. Dr. Widi Hidayat., SE., M.Si, Ak., CMA, CA, 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 Koordinator Program Pendidikan Diploma III Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga, selaku dosen pembimbing yang selalu setia mendampingi penulis dan selaku dosen penguji I dalam sidang Tugas Akhir. Tidak lupa kepada Umi Farichach Bascha, S.E., M.M. selaku dosen Program pendidikan Manajemen Perhotelan yang selalu membantu dan membimbing penulis dengan sabar dan baik dalam penulisan Tugas Akhir disela-sela kesibukan beliau yang padat.
4. Dr. Bambang Suharto, SST., MM.Par. Selaku Dosen Penguji I dalam Sidang Tugas Akhir, terima kasih atas pertanyaan, pendapat dan sarannya untuk memperbaiki Tugas Akhir penulis hingga Tugas Akhir.
5. Chef Helmi selaku *Head Chef* di kitchen Hotel Fairfield by Marriott Surabaya selalu memberi ilmu pembelajaran yang sangat bermanfaat untuk penulis dan teman-teman penulis.
6. Bapak Arif selaku *Demi Chef* departemen *Food and Beverage Product* di Pastry Hotel Fairfield by Marriott Surabaya yang selalu memberikan dukungan dan seluruh materi pembelajaran pada bagian pastry.

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

7. Staf *Human Resources Departement* yang memberikan kesempatan bagi penulis untuk melaksanakan Penelitian atau *Training* di Hotel Fairfield by Marriott Surabaya.
8. Kepada seluruh Staf karyawan, *on call* dan *casual* pada bagian *Main Kitchen* dan bagian Pastry Hotel Fairfield by Marriott Surabaya yang telah memberi ilmu yang sangat membantu untuk penulis mengerjakan suatu pekerjaan yang dilakukan di hotel, mudah di ajak bekerjasama, memberi teladan yang baik, dukungan semangat dan motivasi kepada penulis.
9. Kepada seluruh teman yang melakukan penelitian di hotel Fairfield by Marriot Surabaya, yang dapat menjadi panutan dan menjadikan penulis menjadi lebih semangat saat bekerja.
10. Kedua orang tua penulis yang telah mendoakan dan mendukung penulis untuk yang terbaik atas semua kegiatan belajar mengajar yang telah dilakukan.
11. Teman-teman Diploma III Program Studi Manajemen Perhotelan yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas dukungan semangat dan masukannya untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian Tugas Akhir.

Semoga budi baik yang diberikan kepada penulis dapat balasan pahala dari Allah SWT. Penulis masih belajar dalam pembuatan Tugas Akhir penelitian yang jauh dari kata sempurna. Akhir kata dengan segala keterbatasan, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan semuanya terutama di Program Studi D3 Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.

Surabaya, 6 Februari 2020



Penulis