

TUGAS AKHIR

**ANALISA SWOT PADA LIVE COOKING MIE TEPPANYAKI DI FOOD
EXCHANGE RESTO NOVOTEL SAMATOR SURABAYA TIMUR,
SURABAYA**

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



Disusun Oleh:

M QODHI ALMUZAKKI

151711113024

DIJl MANAJEMEN PERHOTELAN

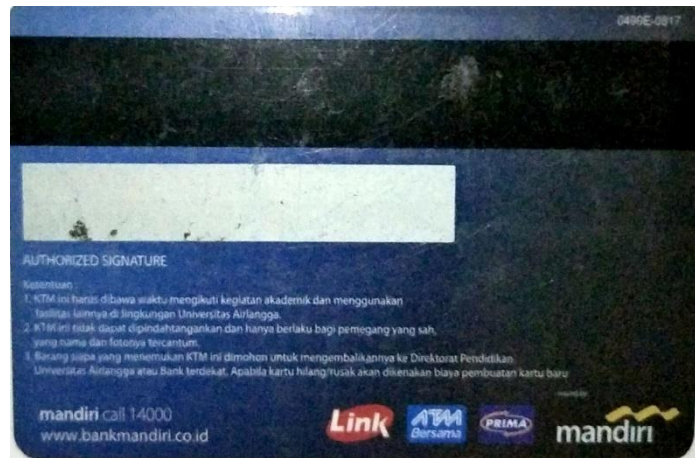
FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS AIRLANGGA

SURABAYA

2020

KARTU TANDA MAHASISWA



HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

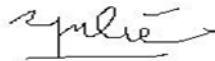
**ANALISA SWOT PADA LIVE COOKING MIE TEPPANYAKI DI FOOD
EXCHANGE RESTO NOVOTEL SAMATOR SURABAYA TIMUR, SURABAYA.**

Disusun Oleh:
M Qodhi Almuzakki
151711113024

Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan disetujui untuk diajukan

Surabaya, 4 Juni 2020

Dosen Pembimbing,



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

PENGESAHAN

ANALISA SWOT PADA LIVE COOKING MIE TEPPANYAKI DI FOOD EXCHANGE RESTO NOVOTEL SAMATOR SURABAYA TIMUR, SURABAYA

Yang disusun oleh:

Nama : M Qodhi Almuzakki
Nim : 151711113024
Prodi : 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.

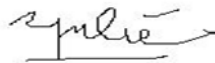
Susunan Tim Penguji

Penguji I



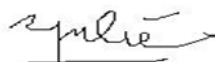
Dr. Bambang Suharto, SST., MM.Par.
Nip.197203032003121001

Penguji II



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

Mengetahui/Menyetujui,
Koordinator Program Studi D3 Manajemen Perhotelan



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

PERNYATAAN ORISINALITAS

TUGAS AKHIR

Saya, (M Qodhi Almuzakki, NIM 1511711113024) 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 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 peraturan yang berlaku di Univeritas Airlangga.

Surabaya, 10 Juni 2020



M Qodhi Al Muzakki

NIM 1511711113024

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 **“Analisa SWOT Pada Live Cooking Mie Teppanyaki di Food Exchange Resto Novotel Samator Surabaya Timur, Surabaya”**. Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat guna mencapai gelar Ahli Madya pada program Diploma III Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.

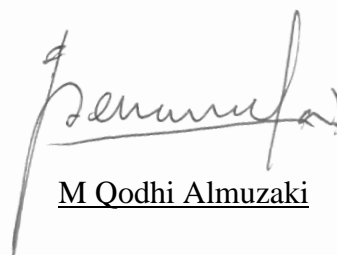
Pada kesempatan ini penulis juga ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang turut serta membantu dalam proses hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir ini.

1. Allah SWT atas rahmat dan hidayahnya, bersyukur tiada henti karena Tugas Akhir ini telah terselesaikan.
2. Papa Nafiuddin dan Mama Yuli selaku orang tua penulis yang selalu memberikan doa dan dukungannya dalam bentuk apapun termasuk dalam menjadi sosok yang selalu ada untuk saya hingga saat ini.
3. Prof. Dr. H. Widi Hidayat, S.E., M.Si., Ak., CA, CMA, selaku Dekan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.
4. Dr. Sri Endang Nurhidayati, S.Sos., Msi.P selaku Ketua Departemen Bisnis Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.
5. Dian Yulie Reindrawati, S.Sos., MM., PhD., selaku KPS D3 Manajemen Perhotelan, dosen pembimbing dan dosen penguji II yang telah memberikan arahan dan bimbingan Tugas Akhir.
6. Dr. Bambang Suharto, SST., MM.Par, sebagai dosen penguji I yang telah memberikan masukan sehingga terselesainya Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen D3 Manajemen Perhotelan yang selama ini banyak memberikan ilmu dan pengalaman yang berarti bagi saya. Semoga saya dapat memanfaatkan ilmu tersebut dengan sebaik-baiknya.
8. Nadiva Fahma Zushida atas segala pemahaman baru yang menjadi penawar gundah penulis selama ini. Semoga menjadi pendidik yang sukses, segala doa terbaik untukmu.

9. Lina dan Ita yang sudah membantu selama ini, terima kasih atas ringan tangan kalian sehingga tugas akhir ini mampu terselesaikan.
10. Mika, Sholeh, Ovi sahabat sekaligus keluarga Rumah Inisiatif penulis banyak belajar dari pribadi kalian.
11. Chef Pramu, Chef Endang, Chef Hamzah atas banyak ilmu yang telah saya dapatkan.
12. Mas Tejo, Mas Akbar, dan seluruh staff yang selalu meluangkan waktu untuk saya wawancarai dan banyak sekali membantu dalam memberikan semua informasi yang saya butuhkan untuk penelitian Tugas Akhir ini, terimakasih banyak.
13. Fais, Reinald, Arizky dan semua teman-teman magang yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu namanya turut membantu dan kerjasama saat magang berlangsung.
14. Seluruh teman-teman penulis yang selalu mendukung dan mendoakan penulis dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
15. Dan semua pihak yang telah memberikan dukungan serta doa untuk saya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu. Terimakasih banyak atas semuanya, semoga saya dapat memberikan yang terbaik untuk masa selanjutnya.

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



M Qodhi Almuzaki