

**TUGAS AKHIR**

**UPAYA DALAM MENJAGA KUALITAS PRODUK DI *PASTRY SECTION*  
HOTEL FAIRFIELD BY MARRIOTT SURABAYA**

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



Disusun oleh:

Elvira Rahmadiani

Nim. 151711113022

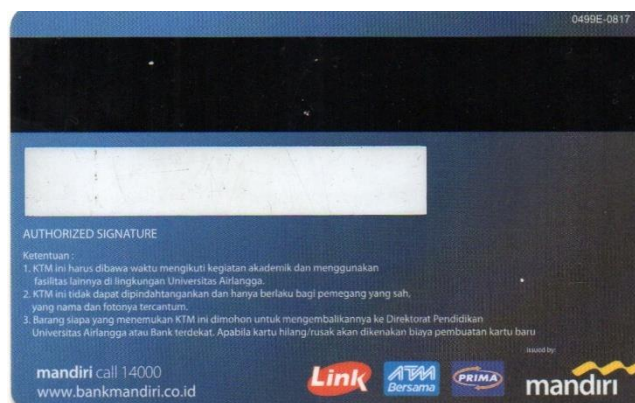
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN PERHOTELAN**

**FAKULTAS VOKASI**

**UNIVERSITAS AIRLANGGA**

**2020**

LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA (KTM)



**HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**UPAYA DALAM MENJAGA KUALITAS PRODUK DI PASTRY  
SECTION HOTEL FAIRFIELD BY MARRIOTT SURABAYA**

Disusun Oleh:

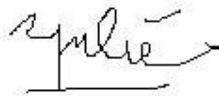
Elvira Rahmadiani

151711113022

Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan disetujui untuk diajukan

Surabaya, 16 Juni 2020

Dosen Pembimbing,



Dian Yulie Reindrawati S.Sos., MM, PhD

NIP.197607071999032001

**PENGESAHAN**  
**UPAYA DALAM MENJAGA KUALITAS PRODUK DI PASTRY**  
**SECTION HOTEL FAIRFIELD BY MARRIOTT SURABAYA**

Yang disusun oleh:

Nama : Elvira Rahmadiani  
Nim : 151711113022  
Prodi : D3 Manajemen Perhotelan

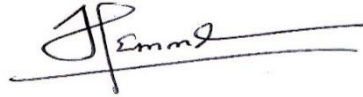
Tugas Akhir ini telah dipertahankan di depan tim penguji pada tanggal:

25 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



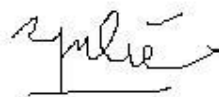
Nur Emma Suriani S.Sos., M.Si.  
Nip.197512232003122001

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., Ph.D.  
NIP.197607071999032001

**PERNYATAAN ORISINALITAS**

**TUGAS AKHIR**

Saya, (Elvira Rahmadiani, NIM 151711113022) 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 atau 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 akademi berupa pembatalan mata kuliah yang telah lulus karena karya ini serta sanksi-sanksi lain sesuai norma dan peraturan yang berlaku di Universitas Airlangga.

Surabaya, 05 Juli 2020



Elvira Rahmadiani

NIM. 151711113022

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Allah SWT karena Rahmat dan KaruniaNya-lah penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini dengan dengan judul "**Upaya dalam menjaga kualitas produk di *pastry section* Hotel Fairfield by Marriott Surabaya**". Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Diploma III Jurusan Manajemen Perhotelan di Universitas Airlangga. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu, membina dan membimbing penulis untuk itu khususnya kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya dalam kesehatan dan kelancaran mengerjakan tugas akhir dari awal hingga akhir.
2. Bapak Erwin Satmoko dan ibu Ramayanti Tri Pudjawati selaku orangtua dari penulis yang telah memberikan doa dan dukungan agar tugas akhir ini cepat terselesaikan.
3. Aditya Rahmat Satmoko selaku kakak kandung dari penulis yang telah mendukung dan membantu proses penulisan tugas akhir ini.
4. Bapak Prof. Dr. H. Widi Hidayat SE., M.Si., Ak. selaku Dekan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga.
5. Ibu Dian Yulie Reindrawati S.Sos, MM, PhD., selaku Ketua Program Studi D3 Manajemen Perhotelan Universitas Airlangga dan selaku Dosen pembimbing penulis.
6. Ibu Umi Farichah Bascha, SE, MM. yang telah sabar membantu dan membimbing dalam proses pembuatan tugas akhir penulis.
7. Ibu Nur Emma Suriani, S.SoS, MSi selaku dosen wali penulis.
8. Bapak dan Ibu seluruh staff pengajar di program studi D-III Manajemen Perhotelan Universitas Airlangga Surabaya.
9. Seluruh staff *Food and Beverage Departement* Hotel Fairfield by Marriott Surabaya yang telah membimbing dan memberi ilmu selama Praktek Kerja Lapangan.
10. Bapak Moh. Arif selaku *Demi Chef Pastry* Hotel Fairfield by Marriott Surabaya.
11. Seluruh teman Manajemen Perhotelan Universitas Airlangga 2017 yang telah bertukar ide dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
12. Avina Dwi, Martina Martha, dan Odilia Anggun selaku teman seperjuangan penulis yang telah memberi semangat dan saran agar Tugas Akhir ini selesai.

Penyusun