

**TUGAS AKHIR**

**Peran Kerja *Cook Helper* Dalam Meningkatkan Kinerja Di *Main Kitchen* Hotel  
Fairfield by Marriott Surabaya**

Disusun untuk memenuhi sebagian syarat guna memperoleh sebutan Ahli Madya

(A.Md.) Manajemen Perhotelan



Disusun Oleh

Rizky Putra Sentosa

NIM : 151711113040

**PROGRAM DIPLOMA III MANAJEMEN PERHOTELAN**

**FAKULTAS VOKASI UNIVERSITAS AIRLANGGA**

**SURABAYA**

**2020**

**LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA (KTM)**



**HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**PERAN KERJA *COOK HELPER* DALAM MENINGKATKAN KINERJA DI  
*MAIN KITCHEN* HOTEL FAIRFIELD BY MARRIOTT SURABAYA**

Disusun Oleh :

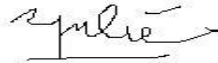
Rizky Putra Sentosa

151711113040

Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan disetujui untuk diajukan

Surabaya, 25 Juni 2020

Dosen Pembimbing,



Dian Yulie Reindrawati S.Sos., MM, PhD

NIP.197607071999032001

**PENGESAHAN**

**PERAN KERJA *COOK HELPER* DALAM MENINGKATKAN KINERJA DI  
*MAIN KITCHEN HOTEL FAIRFIELD BY MARRIOTT SURABAYA***

Yang disusun oleh :

Nama : RIZKY PUTRA SENTOSA

Nim : 151711113040

Prodi : D3 Manajemen Perhotelan

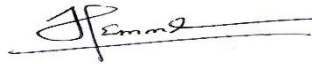
Tugas Akhir ini telah dipertahankan di depan tim penguji pada tanggal :

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

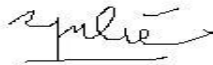
Penguji I



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

NIP.197512232003122001

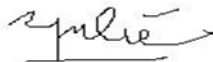
Penguji II



Dian Yulie Reindrawati S.Sos., MM., 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, (Rizky Putra Sentosa, NIM 151711113040) 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 dan peraturan yang berlaku di Universitas Airlangga.

Surabaya, 25 Juni 2020



Rizky Putra Sentosa

NIM 151711113040

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Peran Kerja *Cook Helper* Dalam Meningkatkan Kinerja Di *Main Kitchen* Hotel Fairfield by Marriott Surabaya”**. 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 mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Widi Hidayat, SE., M.Si., CA., CMA., selaku Dekan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga yang telah memberikan kesempatan untuk kuliah dan menyelesaikan tepat waktu.
2. Dian Yulie Reindrawati, S.Sos., MM., PhD. selaku Koordinator Diploma III Program Studi Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga serta selaku Dosen Pembimbing yang telah senantiasa memotivasi dan memberi saran kepada penulis untuk menyelesaikan penulisan tugas akhir.
3. Umi Farichah Bascha S.E., MM., selaku Dosen Program Studi Manajemen Perhotelan yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan.

4. Seluruh Dosen Diploma III Program Studi Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman – pengalaman praktik.
5. Chef Helmi, selaku Head Chef Hotel Fairfield by Marriot Surabaya yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama enam bulan dalam menjalani Praktek Kerja Lapangan.
6. Rahmat Hidayat, Jefri A. Febriansyah, Suyono, Rido, Rendra, Jimmy Eduardus, Arif, Anas, Sultoni, Danu, Rafi dan Zanuar selaku staff *Food and Beverage* Departemen yang tanpa lelah mengajari dan membagikan ilmunya.
7. Ajun, Renaldy, Qodhi, Taufik, David selaku teman kuliah yang selalu memberikan semangat dan motivasi.
8. Teman – teman Diploma III Program Studi Manajemen Perhotelan yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas semangat dan masukannya untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.
9. Teristimewa Ibu Tukirah, Bapak Tugianto dan Ibu Ansye Regina Luwuk selaku bibi dan orang tua penulis yang tiada hentinya menjadi motivator dan memberikan inspirasi bagi penulis serta memberikan cinta kasih, dukungan, semangat, dan doa kepada Penulis mulai dari awal perkuliahan hingga Laporan Tugas Akhir ini terselesaikan.

Saya selaku penyusun menyadari bahawa laporan ini masih jauh dari kata sempurna, baik dari segi penulisan maupun isi laporan. Akhir kata, penulis

menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan dalam proses pengerjaan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) baik langsung maupun tidak langsung.

Surabaya, 25 Juni 2020

Penyusun