**KATA PENGANTAR**

Pertama-pertama kami panjatkan rasa terimakasih pada Tuhan Yang Maha Esa atas berkatnya dalam hidup saya terutama selama magang saya di J.W Marriott Surabaya dan terima kasih kepada orang tua saya yang mendukung saya sepanjang waktu sampai saat ini.

Pelaksanaan magang dan laporan ini adalah persyaratan kelulusan dari OTTIMMO Internasional Surabaya. Selama magang saya di J.W Marriott banyak pihak-pihak yang telah memberi saya dukungan moral, pengetahuan, dll. Dan pada saat ini saya ingin mengucapkan terimakasih, terutama untuk beberapa pihak yang telah memberi saya kesempatan untuk belajar banyak hal di J.W Marriott:

1. Bapak Silvano Dressino sebagai *General Manager* dari J.W Marriott Surabaya.
2. Bapak Gaurav sebagai *F & B Director* J.W Marriott Surabaya.
3. Chef Andri Aryono sebagai *Executive Sous Chef* J.W Marriott Surabaya.
4. Chef Simon Li sebagai *Executive Chef* restoran Cina, Tang Palace J.W Marriott Surabaya.
5. Chef Chong Loong Fatt sebagai *Dimsum Chef* di Tang Palace restoran J.W Marriott Surabaya.
6. Bapak Solikin sebagai *Assistant Dimsum Chef* di Tang Palace restoran J.W Marriott Surabaya.
7. Bapak Trisyanto, Bapak Samsul Ma'arif, Bapak Sugiono, Bapak Dwi Kusminardi, Bapak Yudi Sugiarto sebagai staf dimsum dari Tang Palace restoran J.W Marriott Surabaya.
8. Semua K*itchen Staff*, teman-teman yang telah banyak membantu dalam proses magang ini.

Akhirnya kata, saya berharap laporan ini memiliki manfaat dan berguna bagi semua pihak. Mohon maaf apabila terjadi kesalahan dalam proses magang maupun penulisan laporan ini.