LAPORAN KERJA

HARRIS HOTEL & RESIDENCES RIVERVIEW KUTA



DISUSUN OLEH:

CYNTHIA KHOMARO PUTRI

0741309440620140021

PROGRAM STUDI SENI KULINER

AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO

INTERNASIONAL

2017

LAPORAN KERJA PRAKTEK

HARRIS HOTEL & RESIDENCES RIVERVIEW KUTA

DISUSUN Oleh:

CYNTHIA KHOMARO PUTRI

Telah melaksanaka magang pada tanggal 1 agustus 2016 – 1 februari 2016 di hot kitchen Harris Hotel & Residences Riverview Kuta

Disetujuin oleh:

I Kadek Dwi Adi Saputra Ni Made Ayu Nonik

Demi chef Demi Chef

Mahisa Ayu Dya

asst. Human resource

Tugas akhir ini telah diterima dan disetujui sebagai salah satu pesyratan untuk memperolehi gelar akademik, program studi Diploma III kuliner.

Bali,1 february 2017

Akademi kuliner dan patiseri Otimmo Internationals

Direktur,

Zaldy Iskandar,Bz Sc.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, yang telah memberikan Rahmat dan karunia-Nya sehingga kesempatan yang berbahagia ini penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan magang ini dengan baik.

Penulisan laporan ini merupakan persyaratan untuk kelulusan program studi Ottimmo International Mastergoumet Academy. Dalam penyusunan laporan magang ini penulis mengambil beberapa sumber yang berkaitan baik berdasarkan teori yang didapatkan dikampus maupun dari pengalaman penulisan selama melakukan prakerin di Hotel harris riverview Bali.

Penulis menyadari bahwa sangat terbatasnya pengetahuan dan pengalaman di dalam menyelesaikan laporan ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak demi terselesaikannya laporan prakerin ini. Dalam kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada

* Ibu Laetitia Delvart Sugandi sebagia General Manager di Hotel HARRIS RIVERVIEW Bali.
* Ibu R. Tantia Ayu Puspitasari sebagai. Staff HRD di Hotel HARRIS RIVERVIEW Bali.
* Bapak Asep sebagai executive chef di Hotel HARRIS RIVERVIEW Bali.
* Ibu nonik Ariastini sebagai Sous Chef di Hotel HARRIS RIVERVIEW Bali.
* Bapak Dwi Adi Saputra sebagai Sous Chef di Hotel HARRIS RIVERVIEW Bali.
* Semua staff Hotel Hotel HARRIS RIVERVIEW Bali yang telah membantu selama 6 bulan.
* Bapak zaldy iskandar sebagai Direktur di AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNASIONAL, Surabaya.
* Bapak oky y Rachman sebagai pembimbing magang di AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNASIONAL, Surabaya.
* Ibu vindhya Sebagai pembimbing Laporan di AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNASIONAL, Surabaya.
* Kedua orang tua yang mendukung dan memberi semangat selama prakerin.

Bali, 1 february 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....................................................................................i

LEMBARAN PENGESAHAN.........................................................................ii-iii

KATA PENGANTAR.......................................................................................iv

DAFTAR ISI.....................................................................................................v-vi

DAFTAR GAMBAR…………………………………………………………..vii

BAB 1 PENDAHULUAN.................................................................................1

1. Latar belakang............................................................................................1
   1. Tujuan.........................................................................................................2
   2. Manfaat.......................................................................................................3
   3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Magang...................................................3

BAB 2 HASIL DAN PEMBAHASAN............................................................4

2.1 Gambaran umum…………………………………………………………4

1. Sejarah hotel Harris Riverview…………………………………..4-7
2. Struktur organisasi hotel Harris Riverview………………………8-9
3. TABLE ORGANISASI……………………………………….….8

Table 1.1 Sturktur organisasi Kitchen………………………….....8

2.2 Hasil magang ……………………………………………………………...10

1. Gambaran tentang dapur umum……………………………………11
2. Bagian Bagian Dapur Umum………………………………………15
3. Pastry and Bakery………………………………………………….15
4. Cool Room…………………………………………………………16
5. Table kerja………………………………………………………..17-19

2.3 sistemsanitasidanhigienitasi……………………………..20-22

BAB 3 PENUTUP ………………………………………………………………...23

* 1. KESIMPULAN……………………………………………………………23
  2. SARAN…………………………………………………………………….24-25

DAFTAR PUSTAKA ……………………………………………………………..26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Harris Café …………………………………………………………………………10

Gambar 1.2 Harris Pool Bar……………………………………………………………………..10

Gambar 1.3 Lobby Area…………………………………………………………………………13

Gambar 1.4 Fasilitas Harris……………………………………………………………………...13

Gambar 1.5 Spa………………………………………………………………………………….14