**LAPORAN PRAKTIK MAGANG**

**SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA**



Debina Diva Hepinesta

Student No : 1474130010084

**STUDY PROGRAM OF CULINARY ARTS**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNASIONAL**

**SURABAYA**

**2017**

**LAPORAN PRAKTIK MAGANG**

**SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA**



Debina Diva Hepinesta

 Student No 1474130010084

**STUDY PROGRAM OF CULINARY ARTS**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNASIONAL**

**SURABAYA**

**2017**

**LAPORAN PRAKTIK MAGANG**

**SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA**

Disusun Oleh:

Debina Diva Hepinesta

Selesai Magang Periode Dari July, 17 – January, 16 2017 di Gardemanger & Pastry Kitchen Shangri-La Hotel Surabaya

Disetujui Oleh:

Training Manager Executive Sous Chef

Yenny Kusuma Eko Kusbandiyo

Pastry & Bakery Gardemanger

Budi Wahyuni I Putu Sudiono

Laporan ini telah di setujui dan disahkan sebagai persyaratan untuk mendapatkan

Academic Title of Diploma Degree, Study Program of Cullinary Arts

Tanggal:………………………….

|  |  |
| --- | --- |
| Director ofOttimmo International MasterGourmetAcademyZaldy Iskandar, B.ScNIP. 19731025 1201 001 | Head of Culinary Art Study ProgramOttimmo International MasterGourmetAcademyVindhya Tri Widayanti, STP., MPNIP. 19901208 1402 014 |

**RINGKASAN**

Saya telah melewati masa magang saya selama 6 bulan di Shangri-La Hotel Surabaya di sini saya mendapatkan banyak sekali ilmu entah itu ilmu dalam kuliner atau ilmu dunia perhotelan serta dapat langsung berinteraksi dengan tamu dengan ini sayapun mendapatkan bekal yang sangat beharga yang akan saya bawa di saat bekerja nanti.

 Di sini pun saya di ajarkan tentang menerapkan SFSMS di kitchen di mana akan sangat berguna jika saya terapkan di kehidupan saya ataupun jika saya mempunyai usaha kuliner dapat di terapkan dalam skala kecil SFSMS ini.

 Di dalam kitchen pun banyak sekali pengalaman yang sangat bagus kita terapkan seperti bekerja cepat dan tepat waktu,kebersihan dalam bekerja,memahami dengan cepat,mengatasi tekanan atasan,bekerja dengan orang lain atau kerjasama team,bisa mengontrol emosi dengan baik dan tidak mengambil hati perkataan yang buruk.

 Setelah semua pengalaman tersebut di dapat saya dapat menuliskan di laporan ini sebagai bentuk penyelesaian magang saya di mana saya akhirnya dapat lulus di perguruan tinggi ini.

**KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Tuhan YME di mana saya di berikan kesehatan jasmani dan rohani sehingga terselesaikannya magang serta laporan ini.Saya juga selaku penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang turut serta dalam pembuatan laporan ini.Saya berharap apa yang di tulis di dalam laporan ini bisa menambah wawasan sang pembaca.

Dengan ini saya mengucapkan terimakasih kepada seluruh staff Shangri-la Hotel Surabaya :

1. Mr. Sigi Bierbaumer sebagai General Manager Shangri-La hotel, Surabaya.
2. Mr. Glen Roberts sebagai Executive Chef Shangri-La hotel, Surabaya.
3. Mr. Eko Kusbandiyo sebagai Executive Sous Chef Shangri-La hotel, Surabaya.
4. Ms. Yenny Kusuma sebagai Training Manager Shangri-La hotel, Surabaya.
5. Ms. Joice Gunawan sebagai Human Resource Department Shangri-La hotel, Surabaya.
6. Ms. Budi sebagai Ketua Pastry kitchen Shangri-La, Surabaya.
7. Mr. Anang sebagai Ketua Bakery kitchen Shangri-La, Surabaya.
8. Mr. Putu sebagai Ketua Garde Manger Kitchen kitchen Shangri-La, Surabaya.
9. Seluruh staff Gardemanger Pak Andy,Pak Supeno,Pak Lukito,Pak Eddy,Pak Dwi,Bu Devi,Bu lila terimakasih sudah memberikan ilmu kepada saya.
10. Seluruh staff Pastry & Bakery Pak Slamet,Pak Marbun,Pak Aripin,Pak Harry,Pak Aan,Ibu Ririn,Ibu Dyah,Pak Sugeng,Pak Amry,Pak Stefannus,Pak Anang terimakasih sudah memberikan ilmu kepada saya.
11. Seluruh anak Training Mila,Gagas,Jodi,Ajeng,Angelina,Angel,Nisa,Wahyu,Putri terimakasih sudah membantu mensupport saya selama training.

Terimakasih banyak karena telah membimbing dan mengajarkan saya selama proses training.Saya harap kita akan selalu menjadi tim yang baik.

**DAFTAR ISI**

**COVER** i

**LEMBAR PENGESAHAN** ii

**RINGKASAN** iii

**KATA PENGANTAR** iv

**DAFTAR ISI** v

**DAFTAR GAMBAR** vi

**DAFTAR TABEL** vii

**DAFTAR LAMPIRAN** viii

**BAB I PENDAHULUAN** 1

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Tujuan 2

1.3 Manfaat 3

1.4 Tempat & Waktu Pelaksanaan 4

**CHAPTER II Hasil Dan PEMBAHASAN** 5

2.1 Gambaran Umum 5

 A. Sejarah Shangri-La 5

 E. Struktur Organisasi Shangri-La 21

2.2 Hasil Magang 23

 A. Dapur Secara Umum .23

 B. Bagian Bagian Dapur Shangri-La 25

 C. Gardemanger Kitchen 27

 D.Pastry & Bakery Kitchen 32

 E. Hygiene and Sanitation of Kitchen 37

**CHAPTER III Kesimpulan Dan Saran** 40

3.1 Kesimpulan 40

3.2 Saran 41

**Daftar Pustaka** 43

**Lampiran** 44

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 *Color Classification cutting board dan knife* 38

Tabel 2.2 *Struktur Organisasi Dapur Shangri-La* 22

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Logo *Shangri-La* *Hotel & Resort* 5

Gambar 2.2 *Shangri-La Hotel Surabaya* 7

Gambar 2.3 *Deluxe Room Shangri-La Hotel Surabaya* 10

Gambar 2.4 *Horizon Club Lounge Shangri-La Hotel Surabaya* 12

Gambar 2.5 *Horizon Club Ex Room*  12

Gambar 2.6 *Bali Suite Room Shangri-La Hotel Surabaya* 13

Gambar 2.8 *Fitness Centre Shangri-La Hotel Surabaya* 24

Gambar 2.9 *Chi Spa Shangri-La Hotel Surabaya* 15

Gambar 2.10 *Tennis Court Shangri-La Hotel Surabaya* 15

Gambar 2.11 *Pool Shangri-La Hotel Surabaya* 16

Gambar 2.12 *Jamoo Restaurant Shangri-La Hotel Surabaya* 17

Gambar 2.13 *Shang Palace Restaurant* *Shangri-La* Hotel Surabaya 18

Gambar 2.14 *Desperado Bar Shangri-La Hotel Surabaya* 19

Gambar 2.15 *Portofino Shangri-La Hotel Surabaya* 19

Gambar 2.16 *Nishimura Restaurant Shangri-La Hotel Surabaya* 20

Gambar 2.17 *Lobby Lounge Shangri-La Hotel Surabaya* 20

Gambar 2.17 *Lobby Lounge Shangri-La Hotel Surabaya* 20

Gambar 2.18 *Cake Shop Shangri-La Hotel Surabaya* 21

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran A *Jamoo Pastry Counter* 44

Lampiran B *Jamoo Gardemanger Counter* 46

Lampiran C *Jamoo Bakery Counter* 47

 LEMBAR PENGESAHAN

INTERNSHIP FINAL REPORT

SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA

Disusun Oleh:

Debina Diva Hepinesta

1474130010084

Tugas Akhir/Laporan Magang ini telah diujikan dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji

Pada tanggal :

Susunan Tim Penguji:

Ketua/Pembimbing Utama Penguji I

Heni Adhianata, STP., MSc. Vindhya Tri Widayanti, STP ., MP.

NIP.199006131402016 NIP.199012181402014

Penguji II

Asri Puspita Wardhani, STP.,MSc.

NIP.198910261402017

 Mengetahui,

 Ketua Program Studi Seni Kuliner

 Zaldy Iskandar, BSc.

 NIP.197310251201001