**LAPORAN PRAKTIK MAGANG**

**SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA**



Elizabeth Azalia

NIM : 1474130010053

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNASIONAL**

**SURABAYA**

**2017**

**LAPORAN PRAKTIK MAGANG**

**SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA**



Elizabeth Azalia

 NIM : 1474130010053

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNASIONAL**

**SURABAYA**

**2017**

**LAPORAN PRAKTIK MAGANG**

**SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA**

Disusun Oleh:

Elizabeth Azalia

Selesai Magang Periode Dari august, 22 – February, 22 2017 di Nishimura & Pastry Kitchen Shangri-La Hotel Surabaya

Disetujui Oleh:

Training Manager Executive Sous Chef

Yenny Kusuma Eko Kusbandiyo

Pastry & Bakery Nishimura

Anang S Suarsana

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**

Praktek magang merupakan suatu kegiatan kerja mahasiswa dimana mahasiswa ditempatkan pada suatu tempat yang berkaiatan dengan bidang ilmu yang ditempuh dalam waktu tertentu. Kegiatan magang dilakukan selama 6 bulan dimulai tanggal 22 Agustus 2016-22 Februari 2017 bertempat di Nishimura Kitchen selama 3 bulan pertama dan di Bakery & pastry kitchen semala 3 bulan terakhir. Selama periode magang di Shangri-La Hotel Surabaya, penulis mendapatkan banyak sekali ilmu entah itu ilmu dalam kuliner atau ilmu dunia perhotelan serta dapat langsung berinteraksi dengan tamu dengan ini siapa pun 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 yang akan datang di mana saya akan membuka restaurant dan akan mngajarkan SFSMS ini kepada karyawan kitchen kami. 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. Selama periode magang penulis berkesempatan untuk dapat belajar membuat produk seperti : chewan mushi, chicken teriyaki, beef teriyaki, hazelnut, hardroll, balastra, krafkron.

**KATA PENGANTAR**

 Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktik Kerja Lapang selama 6 bulan di *Shangri-La Hotel* Surabaya.

 Laporan ini di susun sebagai tanggung jawab penulis yang telah menyelesaikan Praktik Kerja Lapang serta untuk memenuhi persyaratan sebagai mahasiswa/i Ottimmo International Mastergourmet academy surabaya yang bertanggung jawab demi mencapai nilai terbaik di setiap jurusannya masing-masing.

 Selama pembuatan laporan Praktik Kerja Lapangan banyak pihak-pihak yang membantu penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan ini. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Orangtua yang selalu memberi dukungan moril serta materi setiap waktu pada penulis.

2. Bapak Zaldy Iskandar, BSc selaku Direktur Ottimmo surabaya.

3. Seluruh *staff* dan dosen OTTIMMO yang telah memberikan dukungan kami.

4. Ibu Linda Samual selaku *HRD* *Shangri-La Hotel* Surabaya.

5. Ibu Yenny kusuma sekalu *Training Manager Shangri-La Surabaya*

6. Ibu Joice Gunawan selaku *Training Officer* *Shangri-La Hotel* Surabaya.

7. Bapak Sigi Bierbaumer selaku *General Manager* *Shangri-La Hotel* Surabaya.

8. Bapak Glen Robets selaku *Executive Chef* *Shangri-La Hotel* Surabaya.

9. Bapak Eko Kusbandiyo selaku *Executive Sous Chef* *Shangri-La Hotel* Surabaya.

10. Bapak Naotaka selaku *Executive Chef Nishimura Kitchen Shangri-La Hotel Surabaya*

11. Bapak Anang selaku *Ketua bakery Kitchen* *Shangri-La Hotel Surabaya*

12. Seluruh *Staff* *Shangri-La Hotel* Surabaya yang telah memberi dukungan dan kerja sama kepada penulis.

13. Seluruh Trainee Shangri-La Hotel Surabaya yang telah kerja sama dan dukungan kepada penulis.

Surabaya, 21 Februari 2017

Penulis

**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 2

1.4 Tempat & Waktu Pelaksanaan 3

**CHAPTER II Hasil Dan PEMBAHASAN** 4

2.1 Gambaran Umum 4

 A. Sejarah Shangri-La 4

 E. Struktur Organisasi Shangri-La 21

2.2 Hasil Magang 22

 A. Dapur Secara Umum .22

 B. Bagian Bagian Dapur Shangri-La 24

 C.Nishimura kitchen 26

 D.Pastry & Bakery Kitchen 27

 E. Hygiene and Sanitation of Kitchen 29

**CHAPTER III Kesimpulan Dan Saran** 33

3.1 Kesimpulan 33

3.2 Saran 34

**Daftar Pustaka** 35

**Lampiran** 36

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 *Color Classification cutting board dan knife* 32

Tabel 2.2 *Struktur Organisasi Dapur Shangri-La* 21

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Logo *Shangri-La* *Hotel & Resort* 4

Gambar 2.2 *Shangri-La Hotel Surabaya* 6

Gambar 2.3 *Deluxe Room Shangri-La Hotel Surabaya* 9

Gambar 2.4 *Horizon Club Lounge Shangri-La Hotel Surabaya* 11

Gambar 2.5 *Horizon Club Ex Room*  11

Gambar 2.6 *Bali Suite Room Shangri-La Hotel Surabaya* 12

Gambar 2.8 *Fitness Centre Shangri-La Hotel Surabaya* 13

Gambar 2.9 *Chi Spa Shangri-La Hotel Surabaya* 14

Gambar 2.10 *Tennis Court Shangri-La Hotel Surabaya* 14

Gambar 2.11 *Pool Shangri-La Hotel Surabaya* 15

Gambar 2.12 *Jamoo Restaurant Shangri-La Hotel Surabaya* 16

Gambar 2.13 *Shang Palace Restaurant* *Shangri-La* Hotel Surabaya 17

Gambar 2.14 *Desperado Bar Shangri-La Hotel Surabaya* 18

Gambar 2.15 *Portofino Shangri-La Hotel Surabaya* 18

Gambar 2.16 *Nishimura Restaurant Shangri-La Hotel Surabaya* 19

Gambar 2.17 *Lobby Lounge Shangri-La Hotel Surabaya* 19

Gambar 2.18 *Cake Shop Shangri-La Hotel Surabaya* 20

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran A *Jamoo Pastry Counter* 36

Lampiran B *Nishimura* 37

Lampiran C *Jamoo Bakery Counter* 38

LEMBAR PENGESAHAN

INTERNSHIP FINAL REPORT

SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA

Disusun Oleh:

Elizabeth Azalia

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