**LAPORAN AKHIR MAGANG**

**SHERATON BALI KUTA RESORT**



**DISUSUN OLEH :**

**GABRIELLA ZHALSA MONICA**

**0741309440620140085**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO**

**INTERNATIONAL**

**2017**

**TUGAS AKHIR MAGANG**

**SHERATON BALI KUTA RESORT**

Disusun Oleh :

**Gabriella Zhalsa Monica**

Telah melaksanakan magang pada tanggal 4 Juli 2016 – 4 Januari 2017 di Cold Kitchen dan Pastry Kitchen, Sheraton Bali Kuta Resort

Disetujui Oleh :

ASTI MERDEKAWATI YAN BHASKARA

*CDP Pastry*

*Learning Development Manager*

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

Denpasar, 23 Januari 2017

Akademi Kuliner dan Patiseri Ottimmo International

Direktur,

Zaldy Iskandar. B,Sc.

**LEMBAR** **PENGESAHAN**

**LAPORAN** **AKHIR MAGANG SHERATON BALI KUTA RESORT**

Disusun oleh :

**GABRIELLA ZHALSA MONICA**

**0741309440620140085**

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

Pada tanggal : 26 April 2017

Susunan Tim Penguji :

Ketua / Pembimbing Utama Penguji I Penguji II

Heni Adhianata , STP., MSc.

NIP : 199006131402016

Vindhya Tri Widayanti , STP., MP.

NIP : 199012181402014

Asri Puspita Wardhani, STP., MSc.

NIP : 198910261402017

Mengetahui,

Ketua Program Studi Seni Kuliner

Vindhya Tri Widayanti , STP., MP.

NIP : 199012181402014

**KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa oleh karena anugerahnya saya dapat meyelesaikan praktek kerja ini. Segala dukungan baik dari keluarga, teman dan saudara yang senantiasa membimbing saya hingga akhir.

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 akhir ini. Dalam kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada :

1. Mr. Dario Orsini sebagai General Manager Sheraton Bali Kuta Resort
2. Mr. Rossano Renzelli sebagai Executive Chef Sheraton Bali Kuta Resort
3. Mrs. Asti Merdekawati sebagai Learning and Development Manager Sheraton Bali Kuta Resort.
4. Mr. Agus Daniel sebagai Executive Sous Chef Sheraton Kuta Bali Resort.
5. Mr. Rangga Utama sebagai Sous Chef Pastry Sheraton Bali Kuta Resort..
6. Mr. Yan Bhaskara sebagai Chef De Partie Pastry Sheraton Bali Kuta Resort.
7. Ms. Dewi Yani sebagai Demi Chef Cold Kitchen
8. Ms. Irma Lia sebagai Demi Chef Cold Kitchen.
9. Semua staff Sheraton Bali Kuta Resort yang telah membimbing saya dalam menyelesaikan training selama 6 bulan.
10. Mr. Zaldy sebagai director Ottimmo International.
11. Ms. Heni adhianata sebagai dosen yang telah membimbing menyelesaikan laporan ini.
12. Mr. Oky Rachman sebagai pembimbing pada saat pelaksanaan magang.

Denpasar, 23 Januari 2017

Penulis

**DAFTAR ISI**

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

LEMBAR PENGESAHAN…………………..…………………………..............ii

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

DAFTAR ISI………………………………………….……………..……...........v

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

BAB I. PENDAHULUAN ……………….……………………………...............1

* 1. Latar Belakang…………………….…………………………………............1
  2. Tujuan………………………….…………………………………….............2
  3. Manfaat………………………….……………………………………...…....2
  4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Magang……….…………...........................4

BAB II. HASIL DAN PEMBAHASAN……………………..……………..…....5

* 1. Gambaran Umum………………………………….…….…...........................5

A. Sejarah Sheraton Hotel………………….………….………................5

B. Struktur Organisasi Sheraton Bali Kuta Resort… ….…………….....17

2.2 Hasil Magang………………………… …………………….………............21

A. Gambaran tentang Restoran………… ……………….………...........21

B. Bagian-bagian Dapur…………………… ……..…….………...........24

C. Pastry dan Cold Kitchen…………………… ………….……............28

D .Sistem Sanitasi dan Higienitas Dapur…………………..…..……….32

BAB III. PENUTUP………………………………………………………….36

3.1 Kesimpulan………………………………………………………………36

3.2 Saran………………………………………………………………..........37

DAFTAR PUSTAKA……….………………………………………………..38

LAMPIRAN…………………………………………………………….........39

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Logo Sheraton…………………………………………………….5

Gambar 2. Deluxe Room……………………………………………………..9

Gambar 3. Deluxe Ocean View………………………………………………9

Gambar 4. Deluxe Ocean Front View......……………………………………10

Gambar 5. Deluxe Ocean Front Facing View…….......……………………...10

Gambar 6. Ocean View Suite………………………………………………...11

Gambar 7. Ocean View Front Suite………………………………………….11

Gambar 8. Presidential Ocean Front Suite……………..…………………….12

Gambar 9. Shine Spa…………………………………………………………13

Gambar 10. Sheraton Fitness…………………………………………………..13

Gambar 11. Link @ Sheraton …………………………………………………14

Gambar 12. Play @ Sheraton…………………………………………………..14

Gambar 13. Penyewaan Sepeda………………………………………………..15

Gambar 14. Kolam Renang…………………………………………………… 15

Gambar 15. Sahid Ballroom……………………………………………………16

Gambar 16. North Courtyard…………………………………………………...16

Gambar 17. Struktur Organisasi Dapur Sheraton Bali Kuta Resort……………17

Gambar 18. Feast Restaurant…………………………………………………...21

Gambar 19. Bene Italian Restaurant…………………………………………....22

Gambar 20. The Lounge………………………………………………………..23

Gambar 21. Kode warna papan potong……………………………………...…33