**LAPORAN HASIL MAGANG**

**HARRIS Hotel & Conventions SURABAYA**



**Hadi Purnomo**

 **074130\_94406\_2014\_0079**

**PROGRAM SENI KULINER**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI**

**OTTIMMO INTERNASIONAL**

**SURABAYA**

**2017**

**INTERNSHIP FINAL REPORT**

**Harris Hotel & Convention SURABAYA**

Arranged by:

Hadi Purnomo

Done the internship period from July, 16 2016 – January, 16 2017 at Main Kitchen, Harris Hotel & Convention Surabaya

Approved by:

Eksekutif Chef Eksekutif Souschef

 Fahriansyah Ismail

This final report has been approved and validated as requirement

to get an Academic Title of Diploma Degree, Study Program of Cullinary Arts

date:

|  |  |
| --- | --- |
| 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**

Perkembangan bisnis kuliner saat ini menjadi usaha yang cepat berkembang. Hotel sebagai industri pariwisata sendiri juga merasakan dampaknya karena semakin bagus restoran di suatu hotel maka akan meningkatkan nilai lebih dan daya jual hotel tersebut. Harris Hotel & Conventions Surabaya adalah hotel bisnis bintang 5 di Surabaya yang menawarkan pelayanan yang maksimal untuk tamunya. Tentunya di restorannya yaitu Harris Café dan seventeen lounge Harris Hotel & Convention Surabaya mengutamakan hidangan Indonesia dan Western yang berkualitas dan servis yang unik karena mempunyai konsep sendiri yaitu terinspirasi oleh anak muda yaitu energik, dan segar yang bertujuan untuk tamu mengalami pengalaman makan yang unik dan berbeda dengan hotel-hotel lain. Hal tersebut yang menjadi tujuan penulis memilih Harris Hotel & Conventions Surabaya sebagai tempat praktik magang selama 6 bulan yang berlangsung dari 16 Juli 2016 – 16 Januari 2017. Penulis ditempatkan di Western kitchen selama 5 bulan dan 1 bulan di Main Kitchen (A la Carte). Penulis banyak mendapat ilmu baru di Main Kitchen dan western Kitchen yang tidak didapat di Ottimmo tapi bukan berarti penulis tidak mempraktekkan apa yang sudah dipelajari di Ottimmo disana. Penulis juga belajar membuat hidangan chinese dan indonesia untuk porsi banyak seperti banquet, hidangan fine dinning western seperti a la carte dan set menu, hidangan a la carte indonesia. Selain itu penulis juga banyak mendapat ilmu tentang hospitality industry di Harris Hotel & Conventions Surabaya dan penulis sangat yakin akan berguna untuk kedepannya.

Kata kunci : Hotel, konsep, magang, western kitchen, main kitchen, banquet, servis

**KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan hidayatnya maka penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Penyusunan tugas akhir Laporan Magang ini dilakukan dalam rangka memenuhi syarat lulus agar mendapat gelar D3 Culinary Arts and Baking Pastry Mastergourmet di Ottimmo International Mastergourmet Academy.

Laporan ini berdasarkan pengalaman dan informasi yang penulis dapat selama 6 bulan menjalani masa magang di Harris Hotel & Conventions Surabaya. Dengan disusunnya laporan ini Penulis berharap laporan ini akan berguna kedepannya baik bagi pihak hotel maupun akademi sendiri.

Dengan selesainya laporan magang ini tidak terlepas dari dari bantuan banyak pihak yang telah memberi masukan – masukan kepada penulis. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Stylianos KOREAS selaku General Manager HARRIS Hotel & Conventions Surabaya.
2. Ibu Retno Wulandari Selaku Human Resources Manager HARRIS Hotel & Conventions Surabaya.
3. Surabaya.
4. Bapak Michael Manager SEVENTEEN LOUNGE HARRIS Hotel & Conventions Surabaya.
5. Chef Fahriansyah selaku Executive Chef HARRIS Hotel & Conventions Surabaya.
6. Chef Ismail selaku Executive Sous Chef Hotel HARRIS Hotel & Conventions Surabaya.
7. Chef Edi selaku Sous Chef Hotel HARRIS Hotel & Conventions Surabaya.
8. Chef Joko selaku Chef Pastry Hotel HARRIS Hotel & Conventions Surabaya.
9. Kepada seluruh Staff Kitchen Hotel HARRIS Hotel & Conventions Surabaya.yang telah mendukung dan memberi ilmu selama peneliti melaksanakan magang.
10. Ibu Vindhya Widayanti yang telah menyediakan waktu dan memberi ide untuk mengarahkan penulis menyelesaikan laporan ini.
11. Akademi kuliner dan patiseri ottimmo intenasional sebagai sarana dan fasilitas pembuatan tugas akhir.
12. Kepada semua teman penulis sesama trainee.
13. Kepada Orangtua dan pihak keluarga penulis yang selalu mendukung dan memotivasi penulis dalam menjalani masa magang.

Penulis menyadari bahwa masih banyaknya kekurangan di laporan ini, baik dari segi materi maupun penyajiannya, mengingat kurangnya pengalaman dan pengetahuan penulis, saran dan kritik yang membangun sangat penulis terima.

Surabaya, 17 Januari 2017

 Hadi Purnomo

**DAFTAR ISI**

**COVER** i

**LEMBAR PENGESAHAN** ii

**RANGKUMAN** iii

**KATA PENGANTAR** iv

**DAFTAR ISI** v

**DAFTAR TABEL** vi

**DAFTAR GAMBAR** vii

**DAFTAR LAMPIRAN** viii

**BAB I PENDAHULUAN**  1

1.1 Latar belakang 1

1.2 Tujuan 2

1.3 Manfaat 3

1.4 Waktu dan Tempat 3

**BAB II HASIL DAN PEMBAHASAN** 4

 2.1. Sejarah Harris Hotel & Conventions 4

 Struktur organisasi Harris Hotel & Conventions 20

 2.2. Dapur Utama .21 Bagian Dapur 14

 Hygiene dan sanitasi Dapur 30

**BAB III PENUTUP** 35

3.1 Kesimpulan 35

3.2 Saran 35

**DAFTAR PUSTAKA** 37

**LAMPIRAN**…………………………………………………………………………. 38