

**LAPORAN AKHIR MAGANG  
HARRIS HOTEL & CONVENTION SURABAYA**



Disusun oleh:

Kinneta Zebe Onnyshint Sutandio

0741309440620140052

**PROGRAM STUDI SENI KULINER  
OTTIMMO INTERNATIONAL MASTERGOURMET  
ACADEMY  
SURABAYA  
2017**

**TUGAS AKHIR MAGANG**  
**HARRIS POP! Hotel and Convention Gubeng Surabaya**

Disusun oleh :

Kinneta Zebe Onnyshint Sutandio

Melakukan magang dari periode 8 Juli – 8 Desember 2016 di *Pastry*, HARRIS  
POP! Hotel and Convention Gubeng Surabaya

Disetujui oleh :

Supervisor

Co-Supervisor

(Chef Joko Sudiro)

(Nanang Qosim)

Laporan akhir ini telah disetujui dan disahkan sebagai syarat untuk mendapatkan  
gelar akademik pendidikan diploma, program studi seni culinary

Tanggal:.....

Direktur  
Ottimmo International MasterGourmet  
Academy

Ketua program studi seni kuliner  
Ottimmo International MasterGourmet  
Academy

Zaldy Iskandar, B.Sc  
NIP. 19731025 1201 001

Vindhya Tri Widayanti, STP., MP  
NIP. 19901208 1402 014

# LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN AKHIR MAGANG  
HARRIS HOTEL & CONVENTION SURABAYA

Disusun oleh :

Kinneta Zebe Onnyshint Sutandio

0741309440620140052

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

Pada tanggal :

27 Januari 2017

Susunan Tim Penguji :

Ketua / Pembimbing Utama

Vindhya Tri Widayanti, STP., MP

199012181402014

Penguji I

Penguji II

Yudianto, Oentario, SE, MM

723127602

Asri Puspita Wardhni, STP.,MSc.

198910261402017

## RINGKASAN

Magang merupakan syarat utama untuk melalui proses pendidikan. Mahasiswa tingkat akhir diwajibkan untuk melakukan magang di suatu perusahaan terdahulu sebelum mendapatkan gelarnya. Beberapa tujuan dari magang adalah mahasiswa dapat merasakan langsung bekerja di dunia nyata seperti apa, dapat memperoleh ilmu dari tempat magang tersebut, dapat mengaplikasikan kemampuannya dan ilmu yang di peroleh dari kampus.

Saya memilih Harris Hotel & *Convention* Gubeng Surabaya untuk tempat saya melaksanakan magang. Hotel ini terletak di Jalan Bangka No 08- 18 Gubeng Surabaya. Saya memilih melaksanakan magang di hotel ini karena menurut saya hotel ini memiliki tema yang unik, kualitas produk yang cukup bagus , pelayanan yang bagus dan banyak di minati oleh orang-orang.

Harris Hotel ini merupakan salah satu brand Tauzia yang mengusung hotel tingkat kelas menengah dengan basis berbintang empat, namun khusus Harris Hotel & *Convention* Gubeng Surabaya ini mendapatkan kelas di bintang lima (5) dikarenakan fasilitas yang dimiliki hotel ini begitu lengkap yang dapat disetarakan dengan hotel bintang lima yang berdiri pada umumnya.

Di hari pertama saya magang, sore harinya saya diajarkan membuat serabi setelah saya bisa membuatnya saya diberi tanggung jawab untuk menjaga cooking show ketika buka puasa. Pada awalnya ini merupakan tanggung jawab yang besar bagi saya, karena keadaan yang ramai , orang-orang mengantri untuk serabi dan ini merupakan pertama kalinya saya berhadapan dan melayani tamu sebanyak itu tetapi untunglah saya dapat mengatasinya dengan baik dan lancar. Di hari kedua saya di ajarkan breakfast dan membuat produk breakfast seperti adonan waffle, adonan serabi, dll. di hari ke tiga saya sudah di lepas untuk mengerjakannya sendiri. Setiap harinya juga saya mempelajari suatu produk yang baru dan mempelajari bagaimana plating dsb.

## **Kata Pengantar**

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmatNYA sehingga dapat menyelesaikan tugas sebagai trainee atau peserta magang di Harris Hotel and *Convention* Surabaya dan dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini.

Dalam penyusunan dan penulisan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai belah pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini saya dengan senang hati mengucapkan terima kasih kepada :

1. Orang tua dan keluarga saya yang sepenuh hati selalu berdoa, berjuang memberikan segalanya, dan selalu mendukung agar terselesaikannya Tugas Akhir ini serta membiayai saya sampai selesai.
2. *Chef Zaldy* selaku dosen pengajar sekaligus direktur *Ottimmo*
3. Mam *Vindhya* selaku dosen pembimbing penulisan Tugas akhir yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Harris Hotel and Convention Gubeng Surabaya yang mengizinkan saya untuk melakukan kegiatan *on the job training* selama 6 bulan terhitung dari bulan july sampai desember. Terimakasih pada pihak *owner* Harris, seluruh *staff*, *daily worker trainee* lain dan semua pihak hotel yang ada di dalamnya. Terimakasih sudah memberi pelajaran dan berbagai pengalaman baru khususnya kepada *Executive chef*, *Pastry Chef* dan seluruh *staff kitchen* yang selalu sabar mendukung dan membimbing saya selama kegiatan *on the job training*.

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN DEPAN</b> .....	I
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	II
<b>RINGKASAN</b> .....	III
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	IV
<b>DAFTAR ISI</b> .....	V
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	VI
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Manfaat .....	2
1.4 Waktu dan tempat .....	3
<b>BAB II HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	4
2.1 Ikhtisar .....	4
A. Sejarah Harris Hotel and Convention Gubeng Surabaya .....	4
B. Struktur organisasi dapur Harris Hotel .....	11
2.2 Hasil dari magang .....	12
A . Gambaran umum dapur .....	12
B . Bagian dari dapur.....	14
C . <i>Pastry &amp; Bakery</i> .....	14
D . Higenis dan sanitasi .....	25
<b>BAB III KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	27
3.1 Kesimpulan .....	27
3.2 Saran .....	27
<b>Daftar Pustaka</b> .....	28

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Harris Hotel & Convention Surabaya.....	6
Gambar 2. Logo Harris.....	7
Gambar 3. Harris Cafe.....	8
Gambar 4. Harris Terrace.....	8
Gambar 5. Harris Spa & Sauna.....	8
Gambar 6. Harris Dino Kids Club.....	9
Gambar 7. Harris Fitness Centre.....	9
Gambar 8. Harris Balroom.....	9
Gambar 9. Harris Boutique.....	9
Gambar 10. <i>Meeting room</i> .....	10
Gambar 11. Seventeen Skyview Lounge.....	10
Gambar 12. Cake Shop.....	10
Gambar 13. Ruangan Harris.....	11
Gambar 14. <i>Pastry room</i> .....	13
Gambar 15. <i>Bakery room</i> .....	13
Gambar16. <i>BenchSheeter</i> .....	14
Gambar 17. <i>Mixer</i> .....	14
Gambar 18. <i>Oven</i> .....	14
Gambar 19. <i>Roasting and steamer</i> .....	14
Gambar 20. <i>Chiller</i> .....	15
Gambar 21. <i>Dry Store</i> .....	15
Gambar 22. <i>Cooking Show Harris Cafe</i> .....	21
Gambar 23. Serabi.....	21
Gambar 24. Mie ayam.....	22
Gambar 25. <i>Croisant &amp; Waffle</i> .....	22
Gambar 26. <i>Fruit Tarlet</i> .....	23
Gambar 27. Pak Po Hong Swie.....	23
Gambar 28. Pudding susu.....	23
Gambar 29. <i>Opera cake</i> .....	24
Gambar 30. <i>Caramel Pudding</i> .....	24
Gambar 31. <i>Starwberry Mousse</i> .....	24

Gambar 32. <i>Opera Greentea</i> .....	24
Gambar 33. <i>Turndown</i> .....	24



# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 LATAR BELAKANG**

Hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu.

Saya memilih Harris Hotel & Convention Gubeng Surabaya karena memiliki tema unik. Harris memiliki pelayanan yang sangat ramah dan *service oriented* yang membuat pelanggan merasa nyaman. Tidak hanya pelanggan saja yang merasa nyaman dan senang berada di sana, karyawan yang bekerja di sana juga merasa nyaman dan seperti bersama keluarga kedua di karenakan di dalam Harris Hotel & Convention Gubeng Surabaya ini membangun sosialisasi dan dukungan yang baik antar departemen.

Saya memilih untuk magang karena saya ingin memiliki pengalaman di dunia kerja yang nyata agar mengetahui bagaimana bekerja yang sesungguhnya di luar sana, serta membangun jaringan baru yang memungkinkan bermanfaat untuk kedepannya, mendapatkan ilmu dan pengalaman dari berbagai orang tidak hanya seorang saja. Selama magang saya ingin mengetahui sistim cara kerja di dalam *pastry*, produk-produk yang dibuat apa saja dan tentunya saya ingin mengetahui proses pembuatannya seperti apa agar menambah pengetahuan saya, apa saja yang diperhitungkan ketika membuat menu, membuat produk, cara mengatur bahan-bahan yang akan digunakan.

## **1.2 TUJUAN**

Berikut merupakan beberapa tujuan magang :

- Mahasiswa dapat merasakan langsung bekerja di dunia nyata.
- Untuk memperoleh pengalaman kerja di dunia nyata.
- Untuk mengetahui proses-proses kerja yang terdapat di perusahaan. Proses kerja yang dimaksud adalah bagaimana hasil produk, tenaga kerja, kedisiplinan dan keselamatan kerja.
- Membandingkan ilmu yang diperoleh di perkuliahan dengan pelaksanaan magang di industri.
- Untuk memperoleh pengetahuan dari tempat magang.
- Mengaplikasikan kemampuan praktik yang diperoleh di perkuliahan ke dunia industri.

## **1.3 MANFAAT**

Manfaat untuk mahasiswa

- Untuk mengetahui bagaimana kerja di dunia nyata dengan menerapkan metode dan teori yang sudah di ajarkan di sekolah.
- Orang yang berpengalaman dalam bekerja memiliki kemampuan kerja yang lebih baik dari orang yang baru saja memasuki dunia kerja, karena orang tersebut telah belajar dari kegiatan-kegiatan dan permasalahan yang timbul dalam kerjanya. Dengan adanya pengalaman kerja maka telah terjadi proses penambahan ilmu pengetahuan dan ketrampilan serta sikap pada diri seseorang, sehingga dapat menunjang dalam mengembangkan diri dengan perubahan yang ada.

#### Manfaat untuk akademi

- Membangun kerjasama perguruan tinggi dengan perusahaan
- Perguruan tinggi dapat meningkatkan kualitas mahasiswa dengan cara magang
- Perguruan tinggi dapat menghasilkan mahasiswa yang baik dan siap bekerja.

#### Manfaat untuk perusahaan

- Mendapatkan bantuan tenaga SDM sukarela, serta untuk membantu pekerjaan-pekerjaan yang membutuhkan tenaga lebih, sehingga pekerjaan dapat lebih ringan dikerjakan tanpa harus melakukan open recruitment.
- Membantu menjadi sumber informasi dan ide-ide baru yang dibutuhkan perusahaan.

### **1.4 WAKTU DAN TEMPAT**

Tanggal : 08 Juli 2016 – 08 Desember 2016  
Tempat : Harris Hotel & Convention Gubeng Surabaya  
Alamat : Jl.Bangka No. 08-18, Gubeng, Kota SBY,  
Jawa Timur 60281

## **BAB II**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **2.1 Ikhtisar**

##### **A . Sejarah Harris Hotel and Convention Gubeng Surabaya**

Harris Hotel and Convention Suarabaya merupakan suatu sarana akomodasi yang bergerak dibawah naungan “ *Tauzia Management*” yang dibentuk pada tanggal 1 Agustus 2001. Tauzia didirikan oleh Marc Steinmeyer kelahiran Marseille, Perancis, Desember 1954 yang berlatar belakang pendidikan manajemen perhotelan di Swiss yang menghabiskan 25 tahun waktunya di jaringan hotel Accor.

*Tauzia management* di simbolkan sebagai pohon oak, yang terinspirasi dari pohon yang tumbuh di belakang rumah bapak Marc Steinmeyer. Simbol ini mengandung tiga unsur pedoman di dalamnya yaitu :

##### **1. *Fertility* / Kesuburan**

Unsur pertama dari symbol *Tauzia* adalah kesuburan, dimana pohon ini menggambarkan betapa subur / rimbunnya suatu daun yang ada pada ranting – ranting pohon tersebut. Dan dibuktikan bahwa banyaknya daun yang tumbuh di ibaratkan seperti beberapa hotel yang di dirikan oleh *Tauzia management* dari kelas atas, menengah, hingga kelas paling ekonomis, yang beragam dan sangat banyak tumbuh di beberapa kota.

##### **2. *Longevity* / Umur yang panjang**

Membuktikan bahwa pohon ini memiliki umur yang panjang, dimana pohon ini dapat ber umur hingga ratusan tahun lamanya. Sehingga dapat diharapkan bahwa *Tauzia management* dapat beroperasi layaknya umur panjang yang dimiliki oleh pohon oak tersebut

### 3. *Strength / Kekuatan*

Pohon ini memiliki kekuatan yang luar biasa. Dimana pohon ini tumbuh tidak termakan oleh musim, usia, dan unsur lainnya. Begitupun juga sama dengan hotel yang didirikan oleh Tausia management, hotel yang didirikan diantaranya sangat kuat dan tidak akan mati dimakan musim, tren, dan sebagainya.

Pada tahun 2002, Tausia menjadi pioner dalam hasil produk dan konsep hotel yang mereka miliki, pangsa pasar yang dimiliki oleh Tausia Management adalah sebagai berikut :

- a. *Deluxe Properties Class* : *World Hotels & Preference*
- b. *Mid Scale Class* : *Harris Hotel*
- c. *Economic Segment* : *Yello Hotel & Pop Hotel (eco friendly & Budget hotel )*.

Tausia Management sendiri memiliki suatu misi di dalam pembentukannya dari awal, di antara lain sebagai berikut :

#### a. *Line of products / lini produk*

Membuat suatu garis personalisasi dan sesuatu yang inovatif bagi setiap produk hotel di masing – masing pangsa pasar nya.

#### b. *Career & development / Karir dan Pengembangan*

Menciptakan lingkungan profesional, dinamis, dan positif dalam mendukung karir dan pengembangan tim Tausia management.

#### c. *Network / Jaringan*

Mengembangkan jaringan yang luas untuk kepentingan karyawan klien.

**d. *Satisfaction for our guest* /kepuasan bagi tamu**

Menyediakan layanan yang efektif dengan biaya memadai dengan tetap menjaga kualitas kerja dan efisiensi untuk kepuasan pelanggan.

Tidak hanya melalui suatu misi yang baik saja, Tauzia management juga menerapkan beberapa budaya yang melekat sebagai ciri khas managementnya, yaitu sebagai berikut:

1. Berpikir positif
2. Mengutamakan kepuasan pelanggan
3. Berpikir profesional
4. Berperan sebagai pemecah suatu masalah
5. Memikirkan satu dengan yang lain

**Gambaran Umum Harris Hotel & Convention Surabaya Serta Visi dan Misi secara rinci**



**Gambar 1. Harris Hotel & Convention Surabaya**

Harris Hotel merupakan Brand Tauzia kelas menengah dengan taraf bintang lima yang didirikan di kota Surabaya pada awal tahun 2015, yang berlokasi di Jalan Bangka No 8 -18 Surabaya, Jawa Timur.



**Gambar 2. Logo Harris**

Harris Hotel memiliki simbol warna orange yang merupakan kombinasi warna merah dan kuning yang menunjukkan suatu kehangatan, enerjik, suatu antusiasme, suatu semangat, kekuatan, persahabatan, pencapaian bisnis, kesuksesan, kesehatan, pertumbuhan, pendirian, suatu ketertarikan, kemandirian, rasa nyaman, penyambutan, optimisme, dan percaya diri.

Harris Hotel & Convention Surabaya merupakan hotel pertama di Surabaya yang mengusung tema yang sangat unik. Hotel ini membawakan konsep anak muda, *healthy lifestyle*, dan model fleksibel yang tidak terlihat kaku namun tetap tidak meninggalkan peranan utama dari tiap – tiap departemen yang ada di dalamnya. Selain itu Hotel ini memiliki visi dan Misi yang menarik bagi staff sendiri (disebut “*player*”) maupun bagi customer (disebut “*Harris fans*”) yang terbagi sebagai berikut :

1. Memperlakukan seluruh staff (*player*) dan sesama dengan rasa saling menghormati/mutual respect.
2. Berkomitmen tanpa kompromi terhadap grooming, kebersihan, kedisiplinan waktu, dimana semua itu merupakan suatu tanggung jawab dari masing – masing *staff (player)*.
3. Menyediakan layanan pribadi terbaik untuk para *customer (harris fans)* dengan mengidentifikasi dan mencatat preferensi dari customer (Harris fans).
4. Memberdayakan suatu kerjasama tim.
5. Memberi pelayanan yang terbaik dari hati.
6. Menjadi ambassador Hotel baik saat di dalam ataupun saat berada di luar wilayah hotel.
7. Mengutamakan suatu keselamatan.
8. Selalu melakukan pembaharuan dan koreksi.

Harris Hotel merupakan salah satu brand Tauzia yang mengusung hotel tingkat kelas menengah dengan basis ber bintang empat. Namun khusus Harris Hotel & Convention Surabaya mendapatkan kelas di bintang lima yang di dapatkan melalui badan verifikasi hospitality national pada November 2015. Harris Hotel & Convention Surabaya mendapatkan

rating bintang lima dikarenakan fasilitas yang dimiliki hotel ini begitu lengkap yang dapat disetarakan dengan hotel bintang lima yang berdiri pada umumnya. Fasilitas yang dimiliki oleh Harris Hotel & Convention Surabaya terbagi diantaranya sebagai berikut :



**Gambar 3. Harris Cafe**



**Gambar 4. Harris Terrace**



**Gambar 5. Harris Spa & Sauna**





**Gambar 6. Harris Dino Kids Club**



**Gambar 7. Harris Fitness Centre**



**Gambar 8. Harris Balroom**



**Gambar 9. Harris Boutique**



**Gambar 10. Harris *meeting room***



**Gambar 11. Seventeen Skyview Lounge**



**Gambar 12. *Cake Shop***

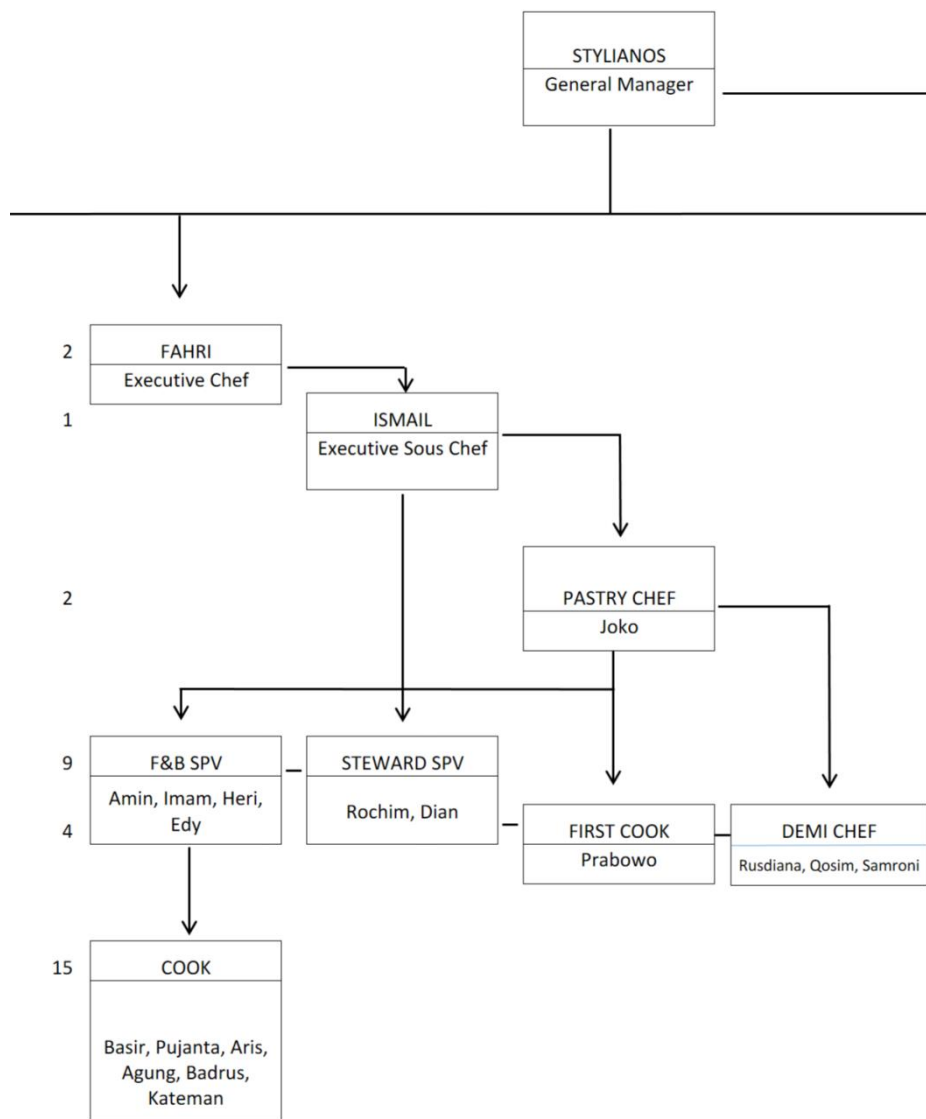
WAKTU KEBERANGKATA N	TUJUAN			
	STASI N GUBEN G	GRAN D CITY	SURABAY A PLAZA	TUNJUNGA N PLAZA
09.00	09.10	-	-	-
12.00	12.10	12.30	12.40	13.00
15.00	15.10	15.30	15.40	16.00
18.00	18.20	18.40	18.50	19.10
	21.10	21.30	21.40	22.00

**Fasilitas mobil Harris**



Gambar 13. Harris Room

## B. Struktur Organisasi Dapur Harris



## **Pembagian pekerjaan di dalam Pastry**

### **a. Chief Cook ( Executive Chef )**

Tugas dan tanggung jawab seorang Chef antara lain sebagai berikut :

1. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
2. Menyusun Menu
3. Membuat standard recipe beserta food cost nya
4. Membuat purchase order ( bahan-bahan ).
5. Membuat perkiraan ( forecast ) yang akan dicapai.
6. Memimpin staff dan bawahannya.
7. Mengawasi jalannya operasional kitchen terutama pada saat Hotel atau restaurant buka.

### **b. Demi Chef**

Demi Chef adalah wakil Chef de Partie, tugas dan tanggung jawabnya sama.

### **c. Cook / Commis**

Setiap Chef de Partie dibantu oleh juru masak ( Cook ) dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnyadan jumlahnya tergantung pada volume pekerjaan masing - masing bagian.

Commis 1 atau 1st Cook ( Senior Cook ) adalah pangkat yang biasanya diberikan

Kepada seorang Cook yang dianggap mampu untuk mengambil alih tanggung

jawab atasannya dan untuk beberapa hal dia diberi wewenang untuk bertindak sebagai

“ Chef de Partie /Demi Chef” apa bila yang bersangkutan berhalangan, misalnya

sakit, cuti, libur (day off ), sedangkan Commis 2, Commis 3 / Cook Helper adalah

sebagai pelaksana y a n g bekerja atas perintah atasannya. Kepangkatan mereka

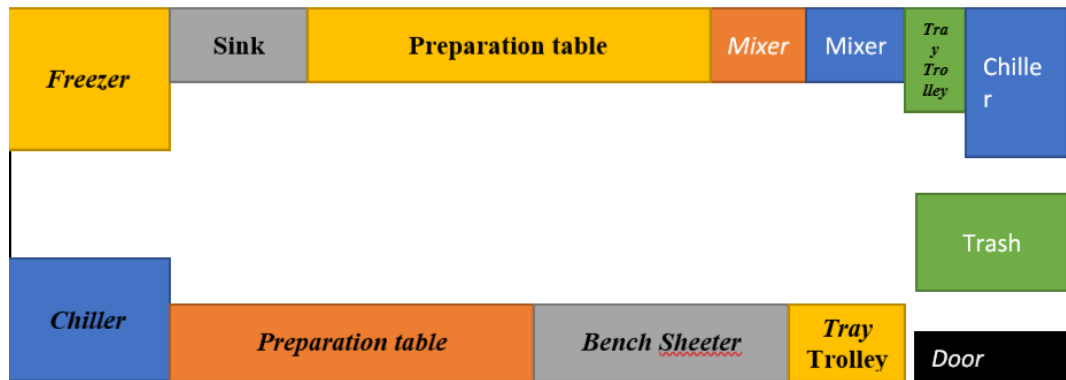
dinilai berdasarkan kecakapan / kemampuan dan lamanya bekerja.

## **2.2 . Hasil dari magang**

### **A . Gambaran umum dapur**

Harris memiliki dapur yang terletak di lantai tiga. Di dalam dapur tersebut di bagi menjadi tujuh bagian, salah satunya adalah *Pastry & Bakery*. Di *pastry & bakery* ini memiliki 5 *staff* dan 1 *casual*. Dalam ruangan ini memiliki banyak peralatan untuk mendukung pekerjaan mereka, seperti *chiller* untuk menyimpan buah-buahan (strawberry,

anggur, alpukat, dll), cake, saus coklat, dll. Ada pula *freezer* untuk menyimpan es krim, mentega dan adonan untuk croisant,dll. Bench Sheeter untuk membantu produk khususnya di *bakery* seperti membuat donat,croisant,dll. untuk membuat adonan terdapat dua mixer yaitu mixer khusus untuk adonan roti dan adonan pastry.



**Gambar 14 & 15 pastry and bakery room**



**Gambar 14 & 15 Pastry and bakery**

## B . BAGIAN DARI DAPUR



**Gambar 16. Bench Sheeter**



**Gambar 17. Mixer**

Untuk *steamer* dan *roasting* terdapat di luar ruangan *pastry* begitu juga terdapat *chiller* dan *freezer* yang besar untuk menyimpan semua bahan makanan ataupun makanan yang sudah jadi. *Chiller* ini digunakan bersama – sama (*cold kitchen, main kitchen, pastry, butcher*) tetapi tentunya di sediakan tempat sendiri-sendiri setiap departemen. Untuk penyimpanan bahan makanan kering disediakan ruangan tersendiri yang terletak dekat dengan *chiller* tersebut.



**Gambar 18. Oven**



**Gambar 19. Steamer, roasting**



**Gambar 20. Chiller**



**Gambar 21.  
Dry store**

### ***C . Pastry and Bakery***

Saya magang di harris memilih untuk masuk ke dalam pastry karena saya ingin terjun ke dalam dunia pastry.

**Di bawah ini merupakan produk - produk yang saya bikin selama magang :**

- **Gorengan**

Di sini saya membuat 2 jenis adonan gorengan bedanya adonan satu dengan adonan yang kedua adalah custard. Kegunaan custard di dalam adonan gorengan tersebut membuat gorengan tersebut lebih crispy.

Ketika bulan puasa gorengan merupakan menu yang selalu ada di acara buka puasa . Selama puasa satu hari biasanya saya menggoreng pisang, nanas, ubi, sukun kurang lebih 500 pax. Untuk penyajiannya di letakkan di cobek kayu dan di beri alas daun pisang , untuk topping pisang goreng di beri keju parut.

- **Waffle**

Waffle merupakan salah satu menu yang ada di dalam breakfast. Sekali membuat waffle menggunakan 3 resep yang membutuhkan 32 telur, jumlah *liquid* 2800, jumlah *dry ingredients* 5400 gr.

- **Serabi**

Serabi merupakan cooking show ketika breakfast. Untuk breakfast Harris menyediakan serabi goreng. Agar membuat adonan serabi ini cepat dan tidak memakan waktu yang lama biasanya kita sudah menyiapkan atau menyetok yang di namakan babon. Babon ini adalah campuran dari *rice flour, tapioca, sugar, yeast, egg and water*, babon ini akan di masukkan kedalam plastik dan di timbang 500 gr / plastik. Biasanya satu hari membutuhkan 2 resep adonan serabi, untuk 2 resep adonan serabi ini membutuhkan 1 kg babon.

- **Bread Butter Pudding**

bread butter pudding merupakan makanan yang di olah dari sisa roti breakfast, biasanya sisa roti ini di kumpulkan dan di potong-potong lalu di letakkan di gelas dan di tuang dengan adonan yang terdiri dari susu, telur, gula, kayu manis, mentega. Biasanya di beri *topping* kismis (juga dapat di beri topping choco chip, keju), tetapi ketika bulan puasa biasanya di beri kurma, setelah di beri topping di oven selama kurang lebih 45 menit.

- **Bread Pudding**

Bread Pudding ini juga memanfaatkan sisa roti yang sudah di potong-potong. Pembuatannya cukup gampang, pertama letakkan potongan roti tersebut di sebuah insert dan pertama di tuang oleh pudding susu coklat lalu biarkan dingin dan di atasnya di beri pudding susu (putih) letakkan di *chiller* sesudah dingin dapat di pitong – potong dan di hidangkan.

- **Pudding susu**

Pudding susu ini merupakan salah satu desert yang selalu ada di menu buffet. Pudding susu ini memiliki banyak macam rasa (coklat, strawberry, pandan, manggo, vanilla, almond). Biasanya pudding ini di bentuk lingkaran dan penyajiannya di potong-potong dahulu lalu di beri topping buah-buahan dan coklat. Sekali pembuatan pudding ini 8-12 mangkok yang membutuhkan sekitar 8-14 liter.



Cake shop juga menjual pudding susu rainbow dimana 1 kemasan terdapat banyak macam rasa. Sekali produksi 12 bungkus dan membutuhkan kira-kira 4 – 6 liter.

- **Crepe**  
Crepe merupakan menu cooking show untuk market place yang bertema western. Crepe tersebut di beri topping buah-buahan dan sauce coklat. Biasanya adonan crepe akan dibuat sebelum cooking show di mulai dan jika adonan tersebut tidak habis maka adonan tersebut akan di buang.
- **Onde – onde**  
Merupakan menu market place yang bertemakan negara cina. Untuk onde –onde akan di isi dengan kacang merah. Ketika menggoreng onde –onde yang perlu di perhatikan adalah besar kecilnya api karena api dan suhu pada minyak mempengaruhi hasil onde – onde tersebut. Sebelum onde-onde di masukkan minyak haruslah panas setelah onde – onde di masukkan api tidak boleh terlalu besar dengan begitu onde – onde dapat mengembang dan membentuk bentuk bulat yang sempurna.
- **Membuat berbagai macam minuman (es dawet, es sanghai, es kelapa muda, es buah, es campur, es menado, dll)**  
Es ini merupakan minuman yang biasanya akan di sajikan ketika market place. Es yang akan di sajikan mengikuti tema pada hari itu, salah satu contoh ketika bertema Indonesia akan menyajikan es dawet.
- **Vanilla sauce**  
Vanilla sauce ini merupakan sauce *Bread Butter Pudding* yang terbuat dari susu dan RAP. Setiap harinya sauce ini akan di ganti yang baru.
- **Leker**  
Leker ini merupakan salah satu menu cooking show ketika bulan puasa yang di beri isi coklat dan keju. Saya pernah menjaga show cooking leker di bulan puasa dan event wedding. Pembuatan leker ini cukup memakan waktu yang lama sehingga mendapatkan antrian yang panjang.
- **Cookies**  
Cookies, di sini terdapat berbagai macam cookies, cookies coklat, cookies marble, cookies green tea. Cookies ini di produksi untuk di jual di cake shop, high tea, turn down, tamu VIP.
- **Ronde**  
Membuat ronde biasanya ketika ad event tertentu, seperti bulan puasa. Untuk buka puasa akan di sajikan ronde yang berisi kurma.

Untuk membuat ronde ini harus memiliki kesabaran yang besar. Karena membuat ronde membutuhkan waktu yang lama. Untuk membuat ronde kita menyiapkan air mendidih dan adonan tersebut kita isi dan di bentuk bulat lalu di celupkan ke air mendidih tersebut. Ketika adonan tersebut sudah mengapung itu bertanda jika ronde tersebut sudah jadi. Setelah itu kita saring dan di celupkan air es. Untuk membuat adonannya tidak boleh terlalu banyak air karena jika terlalu banyak air akan lembek dan susah untuk dibentuk.

- **Membuat Berbagai macam bubur (bubur sum-sum, bubur biji salak, mutiara, kacang hijau, gula jawa, santan)**  
Bubur –bubur ini akan di sajikan ketika breakfast. Untuk pembuatan bubur sum-sum dan biji salak akan dilakukan di malam hari. Di dalam bubur biji salak terdapat bola-bola yang di namakan grendul, cara pembuatan grendul sama dengan cara pembuatan ronde, bedanya adalah grendul tidak perlu di beri isi.
- ***Muffin***  
*Muffin* merupakan menu wajib ketika breakfast. Untuk pembuatan muffin dapat di bilang gampang – gampang susah karena jika adonan yang kita buat pecah maka muffin tersebut akan menjadi bantat, yang perlu di perhatikan dalam pembuatan muffin ini step –step memasukkan adonan dan harus memakai teknik pancing agar tidak pecah, untuk *liquidnya* tidak boleh terlalu banyak karena jika terlalu encer adonannya maka muffin tersebut juga akan bantat, suhu oven tergantung dengan cetakannya, di harris menggunakan silikon jadi tray yang di pakai di anjurkan menggunakan tray yang lubang-lubang dan suhu bawah lebih besar daripada suhu atas agar matangnya merata dan mengembang. Untuk topping muffin coklat adalah chocochip jika muffin vanilla dapat menggunakan keju atau *mix peel*.
- **Pukis**  
Pukis juga salah satu menu cooking show. Untuk pembuatan pukis harus di diamkan dahulu dan di tutup dengan rapat, agar ragi yang ada di dalam adonan tersebut berkembang jadi untuk adonan pukis tidak dapat di gunakan langsung setelah membuatnya. untuk toppingnya di beri keju parut dan misis.
- ***Butter Cream***  
Untuk pembuatan butter cream pertama tama membuat meringue dahulu lalu tunggu sampai mendingin dan masukkan butter yang di bekukan di *chiller* sedikit demi sedikit sentuhan terakhir di beri warna atau perasa.

- ***Chocolate Ganache***  
*Chocolate Ganache* terbuat dari coklat yang di siram oleh cream dan susu yang di didihkan. Untuk membuat chocolate ganache ini dapat tanpa susu tetapi jika ingin lebih creamy campurkan susu. Biasanya *chocolate ganache* ini dibuat untuk finishing cake. Untuk finishing cake saya juga di ajarkan untuk meratakan *chocolate ganache* ini di atas cake.
- ***Chocolate sauce***  
*Chocolate sauce* adalah salah satu sauce yang disiapkan untuk topping waffle dan pisang goreng. Sauce ini terbuat dari sugar dan susu yang dipanaskan lalu di tuang ke batang coklat dan di beri choco powder.
- ***Vanilla Fla***  
Vanilla Fla ini terbuat dari campuran susu dan RAP. Fla biasanya digunakan untuk mengisi tarlet, soes dan eclair.
- ***Kue lumpur***  
Kue lumpur ini biasanya sebagai menu untuk cooking show yang bertemakan Thailand. Kue lumpur Thailand akan diberikan topping degan. Kue lumpur ini dapat menggunakan buah labu atau kentang yang di steam lalu di haluskan dan di campur dengan bahan lainnya.
- ***Caramel Pudding***  
Untuk pembuatan caramel pudding ini pertama-tama membuat caramel dahulu, setelah sudah jadi caramel tersebut dituangkan ke mangkok puding lalu adonan puding kita tuangkan di atasnya setelah itu kita bake.
- ***Egg tart***  
Untuk membuat isi eggtart sangatlah mudah hanya membutuhkan kuning telur, susu dan gula saja dan di bake selama 60 menit di suhu 140 C api atas dan 160 C api bawah.
- ***Banana Cake***  
Cara untuk membuat Banana Cake pertama-tama masukkan banana dan sugar, (jika ingin berwarna coklat maka tambahkan brown sugar agar warna banana cake terlihat coklat) , mixer dahulu kemudian masukkan telur setelah tercampur masukkan tepung dan baking soda yang terakhir masukkan salad oil, rum dan fresh milk.
- ***Fruit Tarlet***  
Friut tarlet biasanya di isi oleh Vanilla Fla dan di beri topping buah seperti anggur, buah naga, strawberry, peach, kiwi.

- ***Cream Brulee***  
Untuk membuat Cream Brulee panaskan fresh cream dan sugar setelah sudah hangat masukkan egg yolk dan bake.
- ***White Sponge***  
Untuk pembuatan White sponge pertama tama masukkan *egg, sugar, quick* , setelah itu *all dry ingredients* dan yang terakhir adalah butter. White sponge ini dapat di buat untuk rainbow cake hanya saja di tambahkan perasa. Sponge cake ini juga dapat membuat marble cake.
- ***Lady Finger***  
Pertama kita membuat meringue dahulu lalu masukkan sugar dan egg yolk dan yang terakhir masukkan flour. Setelah itu cetak di tray dan bake.
- ***Sacker***  
Pertama –tama *mixer egg* dan ovalet kemudian masukkan *all dry ingredients* dan yang terakhir adalah *butter melted*.
- ***Lapis Surabaya***  
Untuk membuat lapis surabaya memerlukan banyak kuning telur daripada putih telur agar memiliki tekstur yang lembut jika putih telur banyak maka tekstur akan menjadi kasar. Cara membuatnya pertama – tama mixer telur sampai mengembang lalu masukkan icing sugar dan ovalet lalu tambahkan maizena, soft flour. Ketika sudah tercampur rata masukkan butter dan salad oil.
- ***Jaconde***  
Pertama membuat meringue lalu sisihkan kemudian aduk telur dan gula sampai mengembang setelah mengembang masukkan almond powder dan flour, ketika sudah tercampur semua masukkan butter melted.
- ***Cheese Cake***  
Cheese Cake ini merupakan menu favorit di Harris. Untuk membuatnya masukkan cream cheese sugar, whole egg dan whip cream dan masukkan ke tray yang di dalamnya sudah ada sponge cake untuk melapisi bagian bawahnya. Untuk mengoven menggunakan suhu yang tidak tinggi dan membutuh kan waktu yang lama.
- ***Choux Paste***  
Pertama panaskan air dan masukkan mentega, garam setelah mentega sudah cair masukkan tepung setelah itu tunggu hingga hangat kemudian masukkan telur. Cetak dan panggang

## **Berikut merupakan Kegiatan saya selama magang**

Di hari pertama masuk tanggal 8 juli 2016 saya di beri tanggung jawab untuk menjaga dan membuat serabi ketika buka puasa tiba setelah itu keesokan harinya saya di ajarkan mengurus *breakfast* dari menjaga *cooking show*, *closing breakfast* sampai menyiapkan breakfast untuk ke esokan harinya.

### ***Breakfast***

Senin – Jumat : 06.30 – 10.00

Sabtu – Minggu : 06.30 – 10.30

Ketika menjaga *cooking show* saya mempelajari semua yang berada di sana dari stasion telur, serabi, dan mie ayam. Tugas menjaga breakfast tidak hanya menjaga *cooking show* saja, tetapi juga harus membuat waffle, mengganti atau mengisi ulang cake yang habis. Ketika adonan atau produk habis biasanya turun ke bawah (*kitchen*) untuk membuat adonan atau mengambil produk yang sudah habis.

Setelah jam breakfast selesai waktunya *clear up*. Setelah *clear up* saya mengganti produk yang sudah tidak layak di makan dan menyiapkan breakfast untuk keesokan harinya seperti memotong *dry cake* yang baru, mengganti *chocolate sauce*, *honey*, *brown sugar*, *icing sugar*, dll.



**Gambar 22. *Cooking Show Harris Cafe***



**Gambar 23. Serabi**



**Gambar 24. Mie ayam**



**Gambar 25. Croisant & Waffle**

### **11.00 AM**

Memeriksa produk breakfast seperti Waffle, BnB ketika stok habis kita harus membuatnya, jika stok masih ada semuanya kita mengerjakan hal lain seperti memotong cincau, nangka, mengambil barang dan menatanya.

### **12.00 – 16.00 PM ( senin – jumat )**

Menjaga *Market Place*

- Membuat *cooking show* ( sesuai dengan tema hari h Japanese, Chinese, Western, Indonesia, Thailand)
- Mengecek Buffe dan mengisi ulang jika habis
- *Clear up*
- Menyiapkan *Turndown* (turndown merupakan sajian untuk tamu yang baru saja check in)

Kegiatan ketika tidak bertugas menjaga breakfast

- 07.00 – 09.30 : Membantu *staff* menyiapkan *Coffe Break, Lunch Dinner*

Beberapa contoh produk yang biasanya dibuat

- Membuat Fruit tartlet
- Membuat minuman
- Memotong dan menghias pudding



**Picture 26. Fruit Tartlet**



**Picture 27. Pak Po Hong Swie**



**Picture 28. Pudding susu**

- 09.30- 10.00 : *Set up Cake shop*
- 10.00 – 15.30 :
  - Mengecek stok produk seperti *pudding whole* dan *insert*, mutiara, gula jawa, kacang hijau, *cookies* jika stok habis kita membuatnya lagi untuk stok.
  - Membantu menyiapkan *coffe break* untuk keesokan harinya seperti pisang, adonan onde-onde.
  - Membugkus *Cookies*
  - Menyiapkan *turndown*
  - Mempelajari dan membuat cake
    1. *White Sponge*
    2. *Butter Cream*
    3. *Lady Finger*
    4. *Sacker*
    5. Lapis surabaya
    6. *Jaconde*
    7. *Cheese cake*
    8. *Choux past*,
    9. *Greentea Mousse*,

- 10. *Butter scotch Filling,*
- 11. *Croisant,*
- 12. *Greentea Lava,*
- 13. *Banana Cake*
- 14. *Cream Brulee*

- Membuat hiasan dari coklat
- Mempelajari teknik membuat hiasan dengan fondant
- Mempelajari teknik memotong cake dan dry cake
- Mempelajari menata cake di atas piring dan plating

Beberapa foto produk



**Picture 29. Opera cake**



**Picture 30. Caramel Pudding**



**Picture 31. Starwberry Mousse**



**Picture 32. Opera Greentea**



**Picture 33. Turndown**



#### **D. Higenisasi dan sanitasi**

Konsumen yang mengalami keracunan atau sakit setelah mengkonsumsi produk adalah mimpi terburuk dari semua pengusaha industri. Selain membahayakan jiwa pelanggan, kejadian ini tentu akan merugikan perusahaan secara finansial, merusak kepercayaan pelanggan dan reputasi bisnis yang di bangun dengan jerih payah selama bertahun tahun, maka dari itu sangatlah penting untuk menjaga kebersihan dari segi alat untuk produksi, tempat untuk produksi dan orang yang memproduksi tersebut.

Harris Hotel & Convention Gubeng Surabaya mempunyai peraturan yang tentunya harus di taati oleh *staff* yaitu sebagai berikut :

1. Memakai seragam yang bersih dan lengkap.
2. Ketika pertama kali masuk dapur yang pertama kali harus dilakukan adalah mencuci tangan sampai bersih setelah itu baru boleh memproduksi makanan.
3. Ketika *staff* sedang sakit di harapkan memakai masker agar tidak menyebarkan virus.
4. Selalu mencuci dahulu alat yang akan di gunakan.
5. Menggunakan telenan sesuai kegunaannya. ( putih = untuk roti / mengandung susu, Coklat = untuk makanan yang sudah di masak, hijau = untuk sayur)
6. Untuk telur di haruskan di cuci dahulu sebelum di bawa ke dapur.
7. Bahan yang akan di gunakan di cuci dahulu.
8. Tidak boleh ada barang yang di letakkan di lantai.
9. Untuk penyimpanan barang di letakkan di *ciller*, *freezer* atau di gudang (*dry strore*) sesuai cara penyimpanannya.
10. Selalu membersihkan meja kerja sebelum dan sesudah memakainya.
11. Sehabis memegang telur di haruskan mencuci tangan.

#### **Peraturan di dalam kitchen**

##### **Untuk semuanya (laki-laki dan perempuan) :**

- Tidak boleh merokok di area kerja
- Harus menggunakan atribut Harris yang telah diberi (bandana atau topi)
- Menggunakan seragam lengkap , rapi dan bersih
- Menggunakan safety shoes
- Tidak boleh memelihara kuku
- Tidak boleh makan di saat bekerja

##### **Perempuan :**

- Dilarang menggunakan cat kuku dan memanjangkan kuku.
- Rambut harus di kuncir (tidak boleh kuncir kuda)

- Dilarang menggunakan kalung, anting-anting, cincin (kecuali cincin pernikahan)

**Laki-laki :**

- Tidak boleh gondrong
- Tidak boleh menggunakan aksesoris kecuali cincin pernikahan

**Untuk menjaga higienisasi dan sanitasi dalam pembuatan makanan :**

- Sebelum memproduksi makanan kita harus memeriksa tanggal kadaluarsa dan kualitas bahan yang akan di buat tentunya juga memilih kualitas yang terbaik.
- Ketika memproduksi makanan diwajibkan mencuci tangan dahulu dan membersihkan bahan, alat yang akan di gunakan ( seperti buah, daun pisang ; pisau, papan pemotong, mesin)
- Untuk menyimpan *cake* dan produk lainnya diwajibkan untuk di tutup rapat dengan menggunakan wrap agar tidak terkontaminasi
- Untuk penyimpanan barang atau bahan dilarang di letakkan di lantai jadi harus menggunakan meja atau rak.
- Alat produksi di bersihkan ketika sebelum dan sesudah di pakai dan di letakkan pada tempatnya.
- Mengganti makanan yang sudah tidak layak di sajikan.
- Untuk meletakkan makanan dan bahan makanan di lemari pendingin diwajibkan untuk di *wrap* (bungkus) dan di letakkan sesuai tempatnya dan akan di bedakan tempat penyimpanan untuk daging, sayuran, kue , roti, dll.
- Di tempat ruangan penerimaan barang di sediakan tempat cuci untuk mencuci telur sebelum di naikan ke dalam dapur. Di dalam dapur tidak diperkenankan membawa tempat telur dan telur yang belum di cuci karena akan memancing adanya binatang seperti kecoak.

## **BAB III KESIMPULAN & SARAN**

### **3.1 KESIMPULAN**

1. Magang sangatlah penting dan sebagai bekal untuk kedepannya bagi siswa.
2. Selama magang mendapatkan banyak pengalaman dan pelajaran yang berharga.
3. Mempelajari berbagai karakter orang yang berbeda di dalam satu team dan belajar cara menanganinya.

### **3.2 SARAN**

1. *Staff* perlu meningkatkan disiplin kerja, agar manajemen waktu dapat tercapai sesuai dengan target.
2. *Staff* perlu memperhatikan kebersihannya lagi saat sebelum produksi, saat produksi dan selesai produksi.
3. *Staff* agar memperhatikan dan melaksanakan standarisasi mengenai resep saat proses produksi, dikarenakan ketika staff yang berbeda membuat suatu produk yang sama mereka menggunakan standarisasi menurut cara mereka masing-masing.

## Daftar Pustaka

Kompasiana.2015.[http://www.kompasiana.com/ronie85/tugas-dan-tanggung-jawab-organisasi-kitchen\\_54f35acc745513a42b6c70fc](http://www.kompasiana.com/ronie85/tugas-dan-tanggung-jawab-organisasi-kitchen_54f35acc745513a42b6c70fc) , akses pada tanggal 9 Desember 2016.

Sari,Herlina.2013.<http://herlinasari3ap114.blogspot.co.id/2013/01/hotel-suatu-organisasi-yang-menediakan.html> ,akses pada tanggal 9 Desember 2016.

Hotel,Harris.2016.<https://www.google.co.id/maps/uv?pb=!1s0x2dd7fbda377dbc0d%3A0x960b5d759b88e7b4&hl=id-ID&viewerState=ga> , alses pada tanggal 9 Desember 2016.

Abdul,Ihsan. 2016. <http://ihsanseangat.blogspot.co.id/2011/04/laporan-magang.html> , diakese pada tanggal 9 Desember 2016.