

**LAPORAN MAGANG**  
**SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA**



**Disusun Oleh :**

**LIVIA NUGROHO**

**1474130010068**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO**

**INTERNASIONAL SURABAYA**

**2017**

LAPORAN HASIL MAGANG  
SHANGRI-LA HOTEL SURABAYA

Ditulis Oleh :

Livia Nugroho

Menyelesaikan Magang Periode Agustus, 22<sup>th</sup> 2016 – Februari , 21<sup>th</sup> 2017 di dapur  
Shang Palace dan Jamoo , Shangri-la Surabaya

Disetujui Oleh:

Training Manager

Executive Sous Chef

**Yenny Kusuma**

**Chef Eko Kusbandiyo**

Laporan tugas akhir magang ini telah di setujui dan sebagai syarat kelulusan  
untuk memperoleh gelar Diloma 3,program studi kuliner dan patiseri.

Tanggal: .....

Direktur

Ketua Program Studi

Akademi Kuliner dan Patiseri

Akademi Kuliner dan Patiseri

Ottimmo Internasional

Ottimmo Internasional

**Zaldy Iskandar, B.Sc**

**Vindhya Tri Widayanti, STP.,MP**

**NIP. 19731025 1201 001**

**NIP. 19901208 1402 014**

**LAPORAN MAGANG**  
**SHANGRI LA HOTEL SURABAYA**

Disusun Oleh:

LIVIA NUGROHO

1474130010068

Tugas akhir laporan magang ini telah diuji dan di setujui oleh Tim Penguji

Pada Tanggal: .....

Susunan Tim Penguji:

**Pembimbing Utama**

**Asri Puspita Wardhani,STP,M.Sc**

**NIP:19891026 1402 017**

**Penguji I**

**Penguji II**

**Heni Adhianata, STP., MSc.**

**NIP: 19900613 1402 016**

**Vindhya Tri Widayanti,S.TP,MP**

**NIP: 19901218 1402 014**

**Mengetahui,**

**Ketua Program Studi Seni Kuliner**

**Vindhya Tri Widayanti,S.TP,MP**

**NIP: 19901218 1402 014**

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
RINGKASAN .....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Magang.....	2
1.3 Manfaat Magang .....	2
1.4 Waktu dan tempat pelaksanaan magang.....	2
BAB II -HASIL DAN PEMBAHASAN	
2.1 Sejarah Shangri-La.....	3
2.2 Lokasi Shangri-La Surabaya .....	5
2.3 Fasilitas yang dimiliki Shangri-La Hotel Surabaya.....	6
2.4 Tugas dan Tnggung Jawab Masing-masing Departement.....	10
2.5 Hubungan Antara Departement yang bersangkutan .....	12
2.6 Hygenitas.....	17
2.7 Bagian-bagian Dapur di Shangri-la Hotel Surabaya.....	20
2.8 Pelaksanaan & Kegiatan Praktek Kerja Industri.....	24
BAB III PENUTUP	
3.1 Kesimpulan .....	28
3.2 Saran .....	29
LAMPIRAN.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	32

## RINGKASAN

Praktek magang dapat menjadi jembatan penghubung antara dunia pendidikan dengan dunia industri. Dengan praktek ini diharapkan mahasiswa dapat mendapat pengetahuan lebih mengenai dunia pekerjaan sehingga mahasiswa mengerti bagaimana sistem kerja bisa berlangsung dengan lancar dan juga agar mahasiswa mampu mengatasi persaingan dan masalah yang terjadi di dalam dunia pekerjaan. Praktek merupakan suatu kegiatan kerja mahasiswa dimana mahasiswa ditempatkan pada suatu tempat yang berkaitan dengan bidang ilmu yang ditempuhnya dalam waktu tertentu.

Shangri La merupakan salah satu hotel berbintang lima di Surabaya. Shangri La mempunyai standard yang tinggi yang berdiri di naungan usaha milik Kuok Brother Company. Penulis memulai magang pada tanggal 22 Agustus dan berakhir pada tanggal 20 Februari 2017, pada awal tiga bulan magang saya ditempatkan di dapur Shang Palace Shangrila hotel yang menyajikan makanan chinese food dan dim sum. Di Shang Palace chinese executive chef adalah Chef Chen Hann Furn dan dim sum chef adalah Chef Ng Nick Wong, mereka berdua berasal dari Malaysia.

Tiga bulan selanjutnya saya magang di Jamoo kitchen. Jamoo kitchen merupakan resoran buffet yang menyediakan makan pagi, siang dan malam. Jamoo sous chef adalah chef Yuli dan chef Irwanto. Yang terpenting di dapur shangrila adalah hygiene and sanitation sampai-sampai membuat sebuah comite yang disebut SFSMS. SFSMS adalah kepanjangan dari Shangrilla food sadery management system. Seluruh pekerja diwajibkan mengikuti pelatihan sfsms mulai dari karyawan hingga pegawai magang.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan anugerah-Nya yang telah memampukan penulis dalam menjalankan tugas akhir ini hingga penulisan ini terselesaikan dengan baik. Penyusunan laporan tugas akhir ini dilakukan dalam rangka untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Diploma 3 di Academi Kuliner dan Patieseri Ottimmo International. Penulis juga tak lupa mengucapkan terima kasih kepada:

- Tuhan Yang Maha Esa, yang selalu menuntun dan memberi kekuatan.
- Orang Tua, yang memberikan dukungan.
- Mr Zaldy Iskandar selaku Director di Akademi Kuliner dan Patieseri Ottimmo Internasional.
- Miss Asri Puspita Wardhani selaku dosen pembimbing.
- Mr. Sigi Bierbaumer selaku General Manager of Shangri-La Surabaya
- Mr. Glen Roberts, selaku Executive Chef Shangri-La Surabaya.
- Bapak Eko Kusbandiyo, selaku Executive Service Manajer of F&B Kitchen Shangri-La Surabaya
- Mr Chen Han Furn, selaku Executive Shang Palace Kitchen Shangri-La Surabaya.
- Bapak Irwanto, selaku Service Manager F&B Kitchen Jamoo Shangri-La Surabaya.
- Ibu Yenny Kusuma Selaku Training Manager Shangri-La Surabaya.
- Ibu Joice Gunawan Selaku Training Officer Shangri-La Surabaya.
- Bapak Ibu Service Leader F&B Kitchen Shangri-La Surabaya.
- Serta seluruh staff Shangri-La Hotel Surabaya yang telah membantu dan mengajarkan ilmu.
- Serta teman-teman magang saya yang telah memberikan support satu sama lain Marissa, Sabrina, Albert, Debina, Elizabeth dan beserta teman-teman magang saya yang lain.
- Serta semua pihak yang telah membantu dan mendukung saya dalam pelaksanaan prakerin di Shangri-La Hotel Surabaya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.