**INTERNSHIP PROGRAM FINAL REPORT**

**HOTEL CIPUTRA WORLD SURABAYA**



By : Raka Abyantara

 Student ID : 1474130010069

**CULINARY ART DEPARTMENT**

**ACADEMY OF CULLINARY ART AND PATISERY**

**OTTIMMO INTERNATIONAL**

**SURABAYA**

**2017**

**INTERNSHIP FINAL REPORT**

**HOTEL CIPUTRA WORLD SURABAYA**

Arranged by:

Raka Abyantara

Done the internship period from July, 11 2016 – January, 11 2017 at Main Kitchen, Hotel Ciputra World Surabaya

Approved by:

 Supervisor Co-Supervisor

 Chef Tony Chef Arif

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. Hotel Ciputra World Surabaya adalah salah satu dari hotel bintang 5 di Surabaya yang menawarkan pelayanan yang maksimal untuk tamunya. Tentunya di restorannya yaitu The Gallery Restaurant pun Hotel Ciputra World Surabaya mengutamakan hidangan yang berkualitas yang bertujuan untuk tamu mengalami pengalaman makan yang berkesan. Hal tersebut yang menjadi tujuan penulis memilih Hotel Ciputra World Surabaya sebagai tempat praktik magang selama 6 bulan yang berlangsung dari 11 Juli 2016 – 11 Januari 2017. Penulis ditempatkan di Western kitchen selama 3,5 bulan dan 2,5 bulan di Garde Manger. Penulis banyak mendapat ilmu baru di Main Kitchen yang tidak didapat di Ottimmo tapi bukan berarti penulis tidak mempraktekkan apa yang sudah dipelajari di Ottimmo disana. Penulis juga belajar membuat hidangan untuk porsi banyak seperti buffet dan banquet. Selain itu penulis juga banyak mendapat ilmu tentang hospitality industry di Hotel Ciputra World Surabaya yang penulis yakin akan berguna untuk kedepannya.

Kata kunci : Bisnis kuliner, Buffet, Magang, Hotel

**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 Hotel Ciputra World 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. Ibu Christiane Wasfy selaku General Manager Hotel Ciputra World Surabaya.
2. Bapak Adi Selaku Human Resources Manager Hotel Ciputra World Surabaya.
3. Ibu Olivia selaku Training Manager Hotel Ciputra World Surabaya.
4. Chef Tony selaku Executive Chef Hotel Ciputra World Surabaya.
5. Chef Arif selaku Sous Chef Hotel Ciputra World Surabaya.
6. Chef Sunari selaku Sous Chef Hotel Ciputra World Surabaya.
7. Chef Ifa selaku Chef Pastry Hotel Ciputra World Surabaya.
8. Kepada seluruh Staff Kitchen Hotel Ciputra World Surabaya yang telah mendukung dan memberi ilmu selama peneliti melaksanakan magang.
9. Kepada seluruh staff yang telah membantu penulis selama di hotel.
10. Ibu Vindhya Widayanti yang telah menyediakan waktu dan memberi ide untuk mengarahkan penulis menyelesaikan laporan ini.
11. Ottimmo International Mastergourmet Academy 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, 26 Januari 2017

 Raka Abyantara

**DAFTAR ISI**

**COVER** i

**LEMBAR PENGESAHAN** ii

**RINGKASAN** iii

**KATA PENGANTAR** iv

**DAFTAR ISI** v

**DAFTAR TABEL** vi

**DAFTAR GAMBAR** vii

**DAFTAR LAMPIRAN** viii

**CHAPTER I PENDAHULUAN** 1

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Tujuan 2

1.3 Manfaat 2

1.4 Waktu dan Tempat 3

**CHAPTER II HASIL DAN PEMBAHASAN** 5

2.1 Sejarah Hotel Ciputra World 5

2.2 Struktur Organisasi Hotel Ciputra World Surabaya 11

2.3 Hasil Magang 12

2.4 Deskripsi Kegiatan Magang 15

2.5 Sanitasi Hygiene 25

**CHAPTER III PENUTUP** 32

3.1 Kesimpulan 32

3.2 Saran 32

**DAFTAR PUSTAKA** 34

**LAMPIRAN** 35

**DAFTAR TABEL**

1. Job list morning Western....................................................................... 17
2. Job list afternoon Western..................................................................... 18
3. Job list morning GDM........................................................................... 21
4. Job list afternoon GDM......................................................................... 23
5. Cutting Board dan fungsinya................................................................. 28
6. CCP 1..................................................................................................... 29
7. CCP 2..................................................................................................... 29
8. CCP 3..................................................................................................... 30
9. CCP 4..................................................................................................... 30
10. CCP 5..................................................................................................... 30

**DAFTAR GAMBAR**

1. Rooms............................................................................................................6

2. Meeting dan Event.........................................................................................8

3. Dining............................................................................................................9

4. Health Club...................................................................................................10

5. Struktur Organisasi Hotel.............................................................................11

6. Struktur Organisasi Kitchen.........................................................................13

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1............................................................................................................35

Lampiran 2............................................................................................................39