**LAPORAN HASIL PRAKTEK KERJA LAPANGAN**

**HARRIS HOTEL & CONVENTION SURABAYA**

Arranged by :

Shelley Vania Pranoto (074130\_94406\_2014\_0014)

8 Juni 2016 – 8 Desember 2016

Cold Kitchen , Harris Hotel & Convention Surabaya

Approoved by:

Supervisor Co. Supervisor

Imam Samroni Khoirul Anam

Date:

Director of Head of Culinary Art Study Program

Ottimmo International MasterGourmet Ottimmo International MasterGourmet Academy Academy

Zaldy Iskandar, B.Sc. Vindhya Tri Widayanti, STP., MP

NIP. 19731025 1201 001 NIP. 19901218 1402 014

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Tugas / Laporan Magang : Laporan Hasil Kerja Praktek Lapangan HARRIS Hotel & Convention Surabaya

Disusun oleh :

SHELLEY VANIA PRANOTO

(074130\_94406\_2014\_0014)

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

Pada tanggal : 08 Februari 2017

Susunan Tim Penguji :

 Ketua/ Pembimbing Utama

 Vindhya Tri Widayanti, STP., MP

NIP. 19901218 1402 014

Penguji I Penguji II

Tri Rezeki Ambarwatie K.S., SS.,Msi Asri Puspita Wardhani ,STP., MSc. NIP. 198910261402017 NIP. 197308241402013

 Mengetahui,

Ketua Program Studi Seni Kuliner

 Vindhya Tri Widayanti, STP., MP

NIP. 19901218 1402 014

**RINGKASAN**

 Industri jasa sangatlah berkembang pesat terlebih khusus pada industri perhotelan dan pariwisata. Industri perhotelan dan pariwisata menjadi komoditas utama dalam perekonomian dunia, hal ini di sebabkan karena banyaknya tourist / pengunjung luar negeri maupun luar daerah yang semakin tertarik dengan destinasi suatu wilayah . Hal tersebut menyebabkan adanya peningkatan perekonomian di sekitar wilayah destinasi wisata, sehingga menimbulkan para investor yang melihat prospek untuk membangun hotel maupun restaurant di wilayah ini. Tentu saja banyak sekolah yang menyediakan jurusan tata boga (*culinary*) pada jaman sekarang. Dalam adanya persaingan tersebut maka sebuah institusi pendidikan tata boga haruslah berkompeten dalam mengasah kemampuan dan keahlian para mahasiswanya. Sebagai aplikasi membentuk siswa yang kompeten pada akhir masa sekolah mereka , para siswa diharuskan untuk melaksanakan praktek kerja lapangan Praktek kerja lapangan bertujuan agar para siswa dapat mengasah kemampuan mereka di lapangan dan dapat mengetahui bagaimana bekerja praktek di lapangan.

 Magang memiliki fungsi untuk mecari ilmu praktek dan pengalaman pada lapangan kerja yang sesungguhnya. Yang didapatkan pada masa pendidikan menjadi modal utama dalam memasuki masa praktek kerja lapangan. Dari masa praktek kerja lapangan penulis mendapatkan banyak ilmu baru selain ilmu tata boga *(culinary*) namun juga belajar mengatur waktu dalam bekerja , ritme kerja (*speed*) , dan juga sedikit banyak pengalaman bekerja. Awalnya penulis berpikir bahwa dalam lapangan kerja yang sesungguhnya tidak jauh berbeda dengan situasi yang ada pada saat penulis masih belajar di kampus. Tapi setelah menjalani beberapa hari, awalnya merasa sangat berat karena sangat berbeda. Mulai dari menghitung waktu , kecepatan dalam bekerja sampai dari segi ilmu pun sedikit berbeda.

Pada saat masa praktek kerja lapangan penulis mengunakan metode observasi dan praktek . Dimana penulis mempraktekan langsung data yang didapat.. Metode yang kedua adalah observasi sebelum melakukan metode praktek penulis mengobservasi terlebih dahulu, mempelajari bagaimana tahapan dalam proses produksi.

 Setelah menjalani magang selama 6 bulan penulis dapat beradaptsi dengan ritme kerja para chef yang ada di sana . Selain itu juga banyak ilmu yang saya peroleh dari senior. Kekeluargaan dan kerja tim adalah kunci keberhasilan sebuah departemen.

KATA PENGANTAR

Pertama- tama penulis mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan masa kerja praktek lapangan sebagai tugas akhir dan laporan dengan baik. Terima kasih pula atas dukungan moral kepada semua pihak.

Saya juga ingin berterima kasih kepada :

1. Kedua orang tua dan keluarga besar penulis.
2. Chef Zaldy Iskandar selaku dosen , chef , dan direktur Ottimmo International Master Gourmet Academy.
3. Semua teman teman dari kelas Milan
4. Semua staff dari Hotel Harris yang selama ini mendukung dalam proses magang terlebih khusus kepada mas Imam Samroni dan mas Khoirul Anam sebagai pembimbing selama proses magang.
5. Ibu Vindhya Widayanti selaku dosen pembimbing serta seluruh dosen dan keluarga besar Ottimmo International Master Gourmet Academy yang selama ini banyak membantu , membimbing dan mendukung penulis .

DAFTAR ISI

COVER ........................................................................................................... i

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

RINGKASAN ................................................................................................. iv

KATA PENGANTAR ............... ........................................................................... v

DAFTAR ISI ................................................................................................... vi

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang ....................................................................................... 1

1.2 Tujuan ................................................................................................... 2

1.3 Keuntungan ............................................................................................ 2

1.4 Waktu dan Tempat Magang ................................................................... 3

BAB II HASIL DAN DISKUSI

2.1 Ikhtisar .................................................................................................. 4

a. Sejarah HARRIS HOTEL & CONVENTION SURABAYA ................... 4

b. Struktur Organisasi Dapur HARRIS HOTEL

 & CONVENTION SURABAYA ........................................................ 10

c. General Kitchen ....................................................................................... 12

d. Bagan dari Kitchen ................................................................................. 13

e. Garde Manger ............................................................................................ 14

f. Baking & Pastry ....................................................................................... 16

h. Higiene dan Sanitasi Dapur Hotel Harris ……………………………… 17

2.2 Hasil Praktek Kerja Lapangan ........................................................... 28

a. Aktivitas pada saat magang ..................................................................... 28

BAB III KESIMPULAN DAN SARAN

* 1. Kesimpulan .................................................................................... 31
	2. Saran ............................................................................................ 32

REFERENSI ............................................................................................ 33

DAFTAR GAMBAR

Picture 1 Bangunan HARRIS HOTEL SURABAYA ..................................... 5

Picture 2 HARRIS CAFE ............................................................................... 8

Picture 3 Struktur Organisasi Kitchen ............................................................ 10

Picture 4 Struktur Organisasi Chinese Kitchen .............................................. 10

Picture 5 Layout General Main Kitchen ......................................................... 12

Picture 6 Layout Cold Kitchen / Garde Manger ............................................ 14

Picture 7 Layout Baking & Pastry ................................................................. 16

Picture 8 Chicken Oriental Salad .................................................................. 25

Picture 9 Crab Rolled with Thai Sauce .......................................................... 25

Picture 10 Sandwich Rolled ........................................................................... 25

Picture 11 Sweet and Sour Thai Chicken ........................................................ 25

Picture 12 Japanese Fried Chicken Ball ........................................................... 26

Picture 13 TahuTelur………………….......................................................... 26

Picture 14 Fruit Salad ........................................................... .......................... 26

Picture 15 Fruit Salad ...................................................................................... 26

Picture 16 Cold Japanese Tofu ........................................................................ 26

Picture 17 Bircher Muesli ............................................................................... 26

Picture 18 Apple Crumble ............................................................................... 27

Picture 19 BBQ Beef Salad ............................................................................ 27

Picture 20 Caesar Salad & Mixed Fruit Salad ................................................ 27

Daftar Tabel

Tabel 1 Tabel Fasilitas HARRIS HOTEL & CONVENTION SURABAYA ..... 8

Tabel 2 Aktivitas Magang ................................................................................... 28