**LEMBAR PENGESAHAN**

TUGAS AKHIR MAGANG SHERATON BALI KUTA RESORT

Disusun oleh :

TIFFANY LILASARI SEMBIRING

0741309440620140012

Tugas Akhir / Laporan Magang ini telah diujikan dan dipertahankan dihadapan Tim Penguji, Pada tanggal : 3 Mei 2017.

Susunan Tim Penguji :

Ketua / Pembimbing Utama

Asri Puspita Wardhani, STP.,MSc

198910261402017

Penguji I

Vindhya Tri Widayani, STP., MP.

199012181402014

Penguji II

Heni Adhianata, STP., MSc.

199006131402016

Mengetahui,

Ketua Program Studi Seni Kuliner

Vindhya Tri Widayani, STP., MP.

199012181402014

**KATA PENGANTAR**

Pertama – tama saya ucapkan terima kasih kepada Tuhan dan keluarga saya yang telah senantiasa membimbing dan mendukung kegiatan magang saya dari awal sampai akhir sehingga berjalan dengan baik. Saya juga berterima kasih kepada Ottimmo yang telah memberi kesempatan saya untuk menjalankan magang serta Sheraton Bali Kuta Resort yang telah bersedia menjadi tempat pelaksanaan magang saya. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan mengenai bidang kuliner dan patiseri. Dengan ilmu yang di dapatkan selama magang, mahasiswa – mahasiswi dipersiapkan untuk menghadapi dunia kerja nyata dikemudian hari. Semua pengalaman dan ilmu yang didapat selama magang, diharapkan dapat membuat saya menjadi sumber daya manusia yang berpotensi dan siap terjun ke dunia pekerjaan.

Laporan ini dibuat bertujuan untuk syarat kelulusan saya di Akademi Kuliner dan Patiseri Ottimmo Internasional. Dalam penulisan laporan, masih banyak yang belum begitu sempurna, mengingat keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang saya miliki dan belum begitu sempurna di dalam mengembangkan kalimat dan penyusunan kata-kata karena masih didalam tahap belajar. Untuk itu saya mengucapkan terima kasih kepada pembimbing yang telah membantu di dalam menyusun laporan ini. Sehingga laporan ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya yang telah ditentukan. Dan pada akhirnya saya sangat mengharapkan saran-saran serta kritikan yang sifatnya membangun atas penyempurnaan penulisan laporan ini.

**RINGKASAN**

Magang merupakan kegiatan praktek kerja nyata yang bertujuan untuk memengembangkan potensi dan mempersiapkan mahasiswa-mahasiswi untuk terjun ke dunia kerja nantinya. Dampak dari kegiatan magang ini tidak hanya berimbas pihak mahasiswa-mahasiswi saja, tetapi juga berdampak pada pihak akademi dan hotel juga. Hubungan kerja sama akademi dan hotel menjadi lebih erat dan proses oprasional hotel juga ikut terbantu. Pada kesempatan magang kali ini, saya menjalankan magang selama 6 bulan terhitung dari tanggal 6 juli 2016 – 6 januari 2017 di Sheraton Bali Kuta Resort di Pastry Kitchen.

Sheraton sudah berdiri sejak lebih dari 75 tahun lamanya, Sheraton pertama kali berdiri pada tahun 1937 di Springfield, Massachusetts. Hingga saat ini, lebih dari 400 hotel sudah berdiri dan bersebar di 70 negara di dunia. Sheraton Bali Kuta sendiri dibuka pada 1 Desember 2012 dan diresmikan oleh President off Starwood Hotels & Resorts Asia Pasific, Miguel Ko. Pemilik Sheraton Bali Kuta adalah perusahaan PT. PARADISE INDONESIA ISLAND Tbk, dan General Managernya adalah Dario Orsini.

Dengan kegiatan magang ini saya belajar banyak hal. Mulai dari kedisplinan serta tanggung jawab dan cara bekerja dengan efisien. Selain itu saya juga banyak belajar cara pembuatan produk dengan step yang tepat sehingga menghasilkan produk yang baik. Saya juga belajar tentang standart yang baik dan benar dalam pengolahan, penanganan dan penyajian makanan.

Kegiatan magang ini, sangat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa-mahasiswi dalam dunia kerja. Nantinya diharapkan apa yang didapatkan selama proses magang ini dapat membantu mahasiswa-mahasiswi dalam dunia pekerjaan yang sesungguhnya. Kegiatan magang ini juga dapat menjadi bahan evaluasi bagi akademi dan hotel. Evaluasi ini dapat membantu akademi untuk mengetahui kekuranga dan kelebihan cara kerja di hotel tertentu agar dapat membantu mahasiswa-mahasiswi yang lain untuk menentukan tujuan magang mereka. Hotel juga dapat meningkatkan kualitas oprasional.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPULi

LEMBAR PENGESAHAN HOTELii

LEMBAR PENGESAHAN iii

KATA PENGANTARiv

RINGKASANv

DAFTAR ISIvi

DAFTAR GAMBARvii

BAB I PENDAHULUAN1

1.1 Latar Belakang1

1.2 Tujuan2

1.3 Manfaat2

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Magang3

BAB II HASIL DAN PEMBAHASAN4

2.1 Gambaran Umum4

A. Sejarah Sheraton Bali Kuta Resort4

B. Struktur Organisasi Sheraton Bali Kuta Resort12

2.2 Hasil Magang 15

A. Gambaran Tentang Restoran15

B. Bagian – Bagian Dapur20

C. Pastry21

D. Sistem Sanitasi Dan Higienitas Di Dapur30

BAB III PENUTUP 33

3.1 Kesimpulan33

3.2 Saran34

DAFTAR PUSTAKA35

LAMPIRAN36

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Deluxe Room5

GAMBAR 2 Deluxe Room Ocean6

GAMBAR 3 Deluxe Room Ocean View6

GAMBAR 4 Deluxe Room Ocean Front7

GAMBAR 5 Deluxe Room Ocean Facing7

GAMBAR 6 Ocean View Suite8

GAMBAR 7 Ocean Front Suite8

GAMBAR 8 Presidential Ocean Front Suite9

GAMBAR 9 Struktur Organisasi Hotel12

GAMBAR 10 Struktur Organisasi Kitchen13

GAMBAR 11 Feast Restaurant15

GAMBAR 12 Bene Restaurant16

GAMBAR 13 The Lounge17

GAMBAR 14Whole Cake (Sponge)24

GAMBAR 15 Honeymoon Cake (Moist)25

GAMBAR 16 Amenities (Brownies, Crispy Chocolate, Praline)26

GAMBAR 17 Broadway27

GAMBAR 18 Yoghurt Pannacotta28

GAMBAR 19 Menu Individual dalam Gelas 29