**LAPORAN PRAKTIK MAGANG**

**JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA**

****

OLEH:

**YOGI RAMADHANI**

**1474130010102**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO**

**INTERNASIONAL**

**SURABAYA**

**2017**

**LAPORAN HASIL MAGANG**

**JW MARRIOTT HOTEL SURABAYA**

DISUSUN OLEH:

YOGI RAMADHANI

**1474130010102**

Telah menyelesaikan masa training di periode July, 1 –December, 31 di

Tang palace chinese kitchen,JW MARRIOTT Hotel Surabaya

Disetujui oleh:

 Supervisor Co-Supervisor

Andri Aryono Li Kook Man

Hasil laporan akhir ini telah disetujui dan tersusun sebagai persyaratan untuk mendapatkan gelar program studi seni memasak

, 1 JULI - 31 DESEMBER 2016

Director of Head of Culinary Art Study Program

Ottimmo International Ottimmo International MasterGourmet

Master Gourmet Academy Academy

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

NIP. 19731025 1201 001 NIP. 19901208 1402 014

**RINGKASAN**

Di era yang berkembang saat ini sangat banyak industri perhoelan yang berlomba lomba menarik daya tarik pelanggan dengan penawaran yang menarik mulai dari jasa penginapan, tour, dan juga jasa boganya. Salah satunya adalah JW Marriott surabaya, selain pelayanan hotelnya yang menarik mereka juga memiliki 5 restoran yang sangat menawan salah satunya Tang Palace. Tang palace adalah restaurant di Surabaya yang menyajikan masakan authentik gaya canton bernuansa chinese. Penulis sangat tertarik dengan dunia industri boga berkualitas tinggi maka dari itu penulis memutuskan untu menjalani training selama 6 bulan dari 1 Juli – 31 Desember. Selain itu penulis ingin mengembangkan bakat yang telah dibina di Ottimmo dan menerapkannya bersamaan dengan pengalaman di Tang Palace ke masa yang akan datang.

**KATA PENGANTAR**

Pertama penulis ingin mengucapkan puji dan syukur terhadap tuhan yang maha Esa karena berkat rahmat dan hidayah nya saya dapat menyelesaikan praktek kerja industri di JW Marriott hotel Surabaya dan salah satu syarat untuk kelulusan di Ottimmo International Gourmet Academy adalah menuntaskan laporan ini. Banyak sekali dukungan yang diberikan terhadap berbagai pihak untuk penulis menyelesaikan masa magang, Penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada :

* Orang tua dan kerabat.
* Chef Zaldy Iskandar B.Sc selaku direktur Ottimmo Master Gourmet Academy Surabaya.
* Miss Vindhya Tri Widayanti, STP.,MP selaku dosen pembimbing, Terimakasih atas bimbingan yang telah diberikan selama proses penyelesaian laporan praktik magang.
* Chef Andri Aryono selaku Executive chef JW Marriott hotel, Surabaya.
* Chef Lee Kook Man selaku Executive Chinese Kitchen JW Marriott Hotel, Surabaya.
* Ibu Vanda Setiangga, Sebagai Training Manager JW Marriott Hotel, Surabaya.
* Semua teman-teman saya dan orang-orang yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu, Yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan dalam proses berjalannya masa kerja praktek.

Penulis berharap laporan ini sesuai dan berkenan bagi pembaca, Bila ada kekurangan atau salah kata mohon kritik serta saran nya, Sekian dan terimakasih.

Surabaya,

**DAFTAR ISI**

**SAMPUL .................................................................................................................... i**

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

**RINGKASAN ........................................................................................................... iii**

**KATA PENGANTAR .............................................................................................. iv**

**DAFTAR ISI .............................................................................................................. v**

**BAB I PENDAHULUAN .......................................................................................... 1**

* 1. **LATAR BELAKANG ........................................................................................ 1**
	2. **Tujuan ................................................................................................................. 2**
	3. **Manfaat ............................................................................................................... 2**
	4. **Tempat & waktu magang .................................................................................. 3**

**BAB II HASIL DAN PEMBAHASAN .................................................................. 4**

**2.1 Gambaran umum ............................................................................................... 4**

 **A.Sejarah Marriott International .............................................................. 4**

 **B.Informasi & lokasi hotel Marriott Surabaya ........................................ 6**

 **C.Struktur organisasi bagian F & B produk .......................................... 13**

**2.2 Hasil magang .................................................................................................... 14**

 **Hot kitchen ....................................................................................................... 14**

**2.3 kebersihan dan sanitasi ................................................................................... 20**

**BAB III KESIMPULAN DAN SARAN .............................................................. 25**

**3,1 Kesimpulan ...................................................................................................... 25**

**3.2 saran ................................................................................................................. 25**

**DAFTAR PUSTAKA ............................................................................................ 26**