

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan kasih-Nya yang berlimpah dan tak berkesudahan, sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan tepat waktu.

Tugas akhir dengan judul TINJAUAN IMPLEMENTASI FIFO DALAM PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RESTORAN BERLIN GASTRO KITCHEN AND POOL BAR ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademis guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Tangerang, Banten.

Dengan kesadaran penuh bahwa penyusunan dan penulisan laporan magang sebagai Tugas Akhir ini tidak dapat selesai dengan tepat waktu tanpa dukungan dari berbagai pihak, baik dalam bentuk doa, dukungan moral, dan bimbingan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya sebagai apresiasi kepada segala pihak yang sudah turut serta mendukung dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, yaitu kepada :

1. Ibu Juliana,S.E.,M.M. selaku Pembimbing Tugas Akhir dan Penasehat Akademik atas kesabaran dan bimbingan yang diberikan selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Julita Then, S.Tr.Par., M.Par sebagai Ketua Sidang, Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M dan Ibu Wulanmeiaya Wowor, S.E.,M.M sebagai Anggota Penguji.
5. Seluruh dosen Fakultas Pariwisata Universtitas Pelita Harapan.

6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu dalam proses pengumpulan dan kelengkapan administrasi.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Bapak Samuel dan Bapak Yos Dudedes yang telah turut membantu memberikan informasi serta masukan yang berguna bagi penulisan Tugas Akhir ini.
9. Orang Tua, Patrisius Garifrical Gajeng dan Christover Maranbarey Gajeng sebagai yang memberikan dukungan doa, moril dan kasih sayang selama proses penulisan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh keluarga besar atas doa dan dukungan yang diberikan.
11. Keluarga besar Sipahelut yang telah membantu dan mendukung proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
12. Sahabat dekat, Lusiana Maribet, Sisilia Chelsye Parera, Vania Aurelia Sipahelut, Shania Rosalia Ndoloe, Jesikha Selfiana Naat, dan Gabriela Sabatini Hale yang sudah memberi dukungan berupa semangat dan doa selama proses penulisan Tugas Akhir.
13. Kakak Abed Nego Septianto yang sudah memberikan dukungan dan masukan yang baik bagi penulisan Tugas Akhir ini.
14. Teman- teman seperjuangan, Rico, Mone, Sigit, There, Emil, dan Lisa yang telah memberikan informasi yang dibutuhkan selama proses pengerjaan tugas akhir.
15. Teman sepermainan, Vian dan Tary, yang turut serta menyediakan fasilitas untuk memperlancar proses pengerjaan Tugas Akhir.
16. Kepada Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, disadari masih banyak terdapat kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, masukan dan saran perbaikan dari pembaca akan

sangat bermanfaat. Diharapkan agar Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan wawasan yang baru bagi seluruh pihak yang akan membaca.

Jakarta, 05 Februari 2021

Wilhelmina Rosse Marisca Gajeng



## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>PENDAHULUAN</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Magang .....	4
C. Manfaat Magang.....	5
D. Sistematika Penulisan .....	6
E. Metode Pengumpulan data.....	9
<b>BAB II DASAR PEMIKIRAN</b>	
A. Dasar Pemikiran Pemilihan Lokasi Magang.....	10
B. Dasar pemikiran Pemilihan Bidang Magang .....	11

### **BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN TEMPAT MAGANG**

A. Gambaran Umum Objek Penelitian.....	13
B. Aktivitas Magang .....	19
C. Pelaksanaan Magang .....	22
D. Bentuk-bentuk Dukungan .....	24
E. Kendala-kendala.....	24

### **BAB IV HASIL PEMBAHASAN**

A. Landasan Teori.....	26
B. Analisis .....	29
C. Saran Perbaikan.....	38

### **BAB V REFLEKSI DIRI**

### **BAB VI KESIMPULAN**

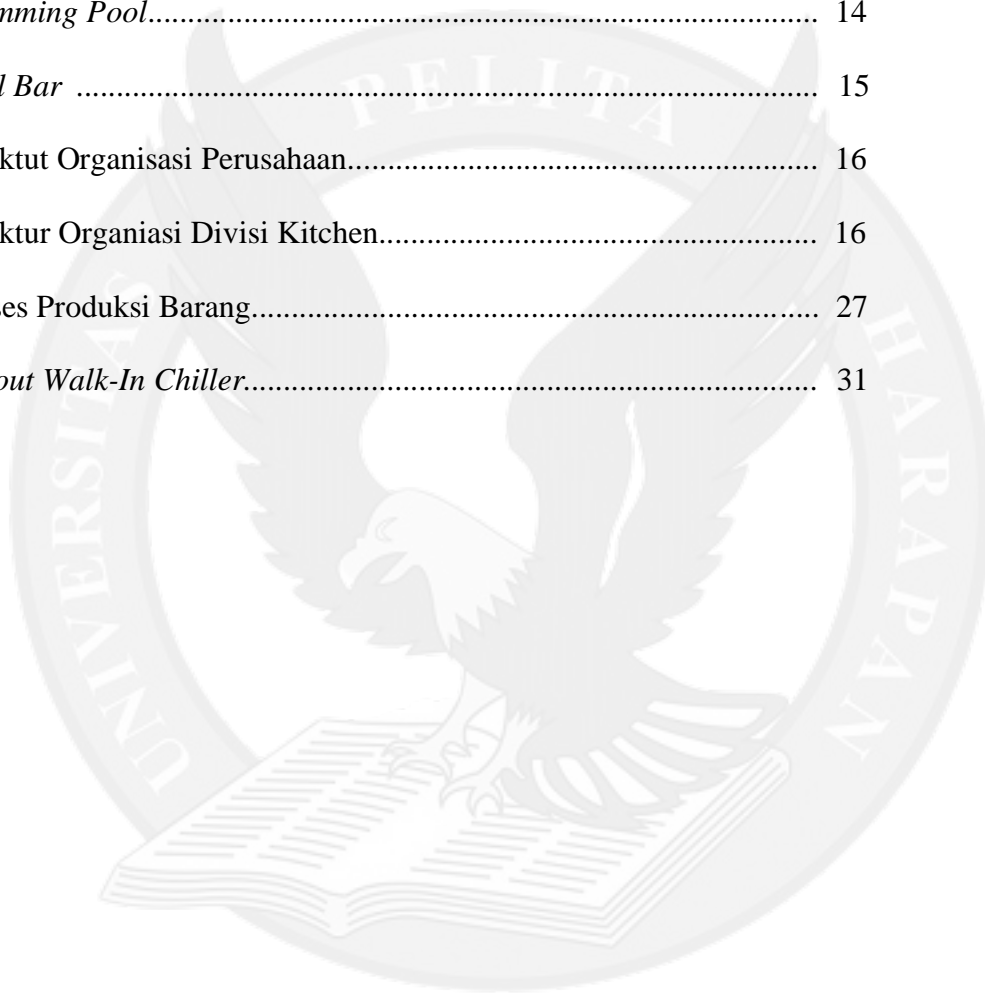
### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**

### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

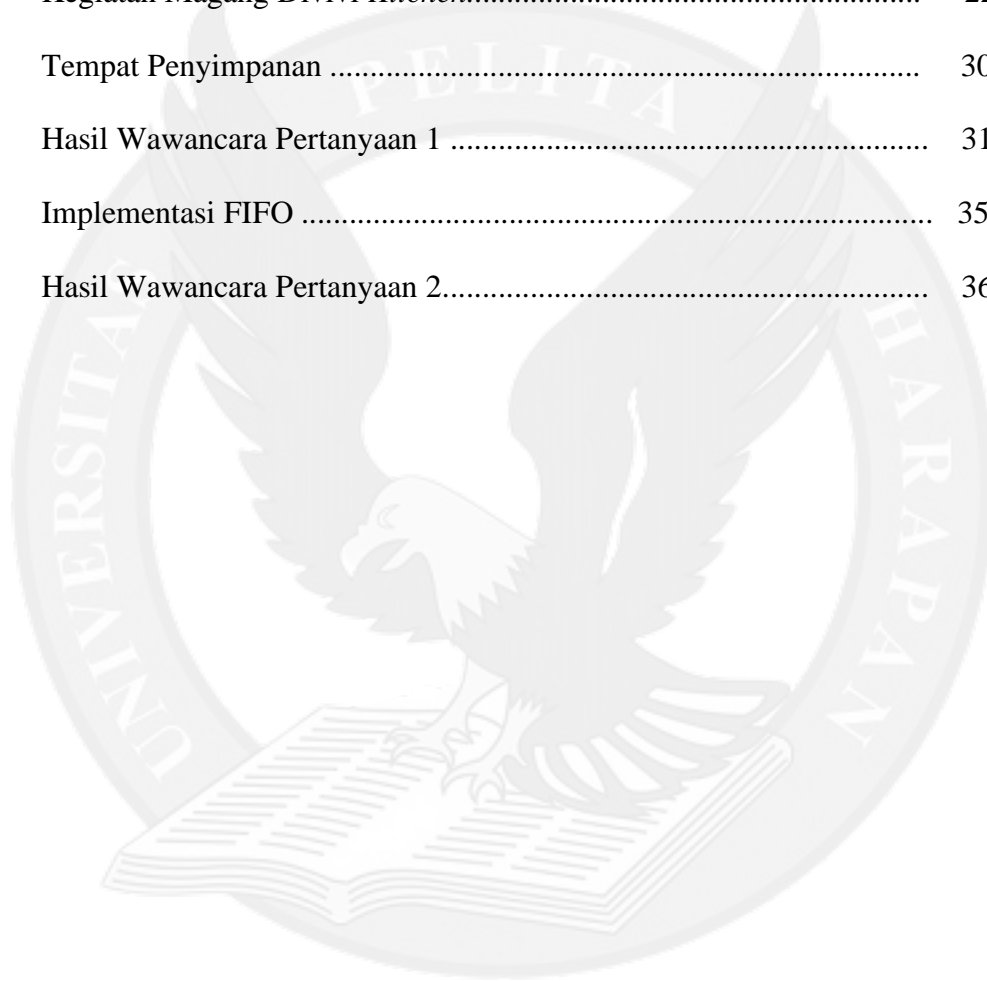
## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Area <i>Private Dining</i> .....	13
2.	Lounge area.....	13
3.	<i>Main Bar</i> .....	14
4.	<i>Swimming Pool</i> .....	14
5.	<i>Pool Bar</i> .....	15
6.	Struktur Organisasi Perusahaan.....	16
7.	Struktur Organisasi Divisi Kitchen.....	16
8.	Proses Produksi Barang.....	27
9.	<i>Layout Walk-In Chiller</i> .....	31



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Restoran, Rumah Makan, Bar Di Kabupaten Badung	3
2.	Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara .....	3
3.	Kegiatan Magang Divisi <i>Kitchen</i> .....	22
4.	Tempat Penyimpanan .....	30
5.	Hasil Wawancara Pertanyaan 1 .....	31
6.	Implementasi FIFO .....	35
7.	Hasil Wawancara Pertanyaan 2.....	36



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Surat Tugas Magang.....	A-1
2.	Surat Keterangan Selesai Magang.....	A-2
3.	Lampirann Data Wawancara .....	A-3

