

**PROYEK AKHIR**

**VARIASI MENU DESSERT DALAM MENUNJANG PENDAPATAN  
DI HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA**



**Oleh:**

**Fatrisna Kurnia Sari**

**NIM : 61040016**

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN  
POLITEKNIK NSC SURABAYA**

**2008**

# **PROYEK AKHIR**

## **VARIASI MENU DESSERT DALAM MENUNJANG PENDAPATAN DI HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh  
Ijazah Diploma III Program Studi Perhotelan  
Politeknik NSC Surabaya  
Surabaya**



**Oleh :**

**Fatrisna Kurnia Sari**

**NIM : 61040016**

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN  
POLITEKNIK NSC SURABAYA  
SURABAYA**

**2008**

# **PROYEK AKHIR**

## **VARIASI MENU DESSERT DALAM MENUNJANG PENDAPATAN DI HOTEL MAJAPAHIT**

**POLITEKNIK NSC SURABAYA  
SURABAYA**

**Tanggal : 22 Februari 2008**

**Oleh :**

**Fatrisna Kurnia Sari**

**NIM : 61040016**

**Mengetahui,  
Kepala Program Studi Perhotelan  
Politeknik NSC Surabaya**

**Riris Yuniarsih, S.St.Par**

**Mengetahui,  
Dosen Pembimbing**

**Agres Tjahjoko, S.St.Par**

# **PROYEK AKHIR**

## **VARIASI MENU DESSERT DALAM MENUNJANG PENDAPATAN DI HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA**

**Oleh :**

**Fatrisna Kurnia Sari**

**NIM : 61040016**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji  
pada tanggal 27 Februari 2008  
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

### **Susunan Tim Penguji:**

- |                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| <b>1. Riris Yuniarsih, S.St,Par</b> | <b>1. -----</b> |
| <b>2. Endah Lestari, S,St,Par</b>   | <b>2. -----</b> |
| <b>3. Elya Farida, SH.</b>          | <b>3. -----</b> |

## KATA PENGANTAR

Penulis memanjatkan puja dan puji syukur kehadirat Allah SWT dan salam kepada Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan serta melimpahkan rahmad, hidayah dan inayahnya atas terselesaikannya penulisan proyek akhir ini. Adanya judul yang penulis angkat dalam tugas ini adalah “VARIASI MENU DESSERT DALAM MENUNJANG PENDAPATAN DI HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA”.

Dalam menyusun proyek akhir ini penulis mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak oleh karena itu tidak berlebihan jika penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya dengan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Ibu Roesdiana, Bachelor of Bussiness, selaku Direktur Politeknik NSC Surabaya
2. Ibu Riris Yuniarsih, S.St.Par, selaku Kepala Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya
3. Bapak Agres Tjahjoko, S.St,Par, dan Ibu Arwati, SE selaku Dosen Pembimbing Pastry Politeknik NSC Surabaya yang telah memberikan bimbingan dan petunjuk sehingga penulisan proyek akhir ini dapat terselesaikan
4. Para Dosen Politeknik NSC Surabaya, yang telah banyak memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis
5. Yang tercinta Papi dan Mami, My baby (Farrel), Kakak-kakaku, Keponakanku serta saudara-saudaraku yang telah banyak memberikan dorongan moril, spirit dan kasih sayangnya serta doa sehingga penyusunan proyek akhir ini dapat berjalan dengan lancar
6. Sahabat-sahabat dekat penulis, serta teman-teman D III Perhotelan Politeknik NSC Surabaya yang telah memberikan doa dan dukungannya serta kerjasamanya sehingga dapat memperlancar penyusunan proyek akhir ini

7. Serta semua pihak yang telah memberikan semangat dan dukungan serta membantu penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini.

Semoga Allah SWT yang maha pengasih dan maha penyayang melimpahkan imbalan atas budi kebaikan semuanya. Akhirnya proyek akhir ini, penulis persembahkan untuk Almamater tercinta, dengan harapan semoga yang penulis tulis ini dapat bermanfaat untuk masa yang akan datang. Namun demikian penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang dapat penulis persembahkan kiranya masih jauh dari kesempurnaan, hal ini mengingat keterbatasan kemampuan penulis, untuk itu penulis mengharapkan kritik serta saran-saran lebih lanjut.

Surabaya, 22 Februari 2008

Penulis