

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN CHOCOLATE BLOSSOM  
OLEH PASTRY SECTION KORAL RESTAURANT  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Nengah Warniadi**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN CHOCOLATE BLOSSOM  
OLEH PASTRY SECTION KORAL RESTAURANT  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
Ni Nengah Warniadi  
NIM 2015823051**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**PEMBUATAN CHOCOLATE BLOSSOM  
OLEH PASTRY SECTION KORAL RESTAURANT  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh  
**Ni Nengah Warniadi**  
NIM 2015823051

Tugas Akhir Ini Diusulkan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.,Par. M.Par**  
NIP 198502102014041001

Pembimbing II,



**Muhamad Nova, M.Pd**  
NIP 199311282022031008

Diusulkan oleh  
Jurusan Pariwisata



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D**  
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
JURUSAN PARIWISATA**

**Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung,  
Bali – 80364**

**Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id)**

**Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)**

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Nengah Warniadi  
NIM : 2015823051  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN CHOCOLATE BLOSSOM  
OLEH PASTRY SECTION KORAL RESTAURANT  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Nengah Warniadi  
NIM : 2015823051  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Chocolate Blossom Oleh Pastry Section Koral Restaurant The Apurva Kempinski Bali ini dengan baik dan tepat pada waktunya.

Tujuan dibuatnya Tugas Akhir ini untuk menjadi salah satu syarat kelulusan akademis mahasiswa dari jenjang pendidikan Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Dimana Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Chocolate Blossoms yang ada di Koral *Restaurant* The Apurva Kempinski Bali,

Penulis menyadari bahwa pengetahuan penulis dalam membuat serta merangkum Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna serta penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

3. Bapak Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ibu Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par, selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan di Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah mengkoordinasikan dan memberi arahan kepada penulis selama melaksanakan Praktik kerja Lapangan.
6. Bapak I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Muhamad Nova, M.Pd selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Vincent Goironnet selaku General Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Harrison Tompodung selaku Director Of People Training and Quality di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.

10. Bapak Eric Jacky Daniel Cocollos selaku Director Of Culinary yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Bapak Andrea Astone selaku Executive Sous Chef Koral Restaurant di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
12. Bapak Mohammad Rizqi El Yunusi selaku Executive Pastry and Bakery Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
13. Bapak Iqbal selaku Head Chef Pastry di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
14. Bapak Ida Bagus Gede Sujati Arsa selaku Junior Sous Chef Pastry Koral di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
15. Seluruh staff Koral Pastry yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
16. Bapak I Ketut Resep dan Ibu Ni Wayan Rinda selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
17. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung,      Agustus  
2023

Penulis



## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</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 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulis .....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	7
1. Metode dan Teknik pengumpulan Data.....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	8
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>9</b>
A. Pengertian Hotel .....	9
B. Pengertian Restoran.....	13
C. Deskripsi Umum Food And Beverage Division.....	15
1. Pengertian Food and Beverage Product.....	15
2. Section Dalam Food And Beverage Product .....	16
3. Section Dalam Food And Beverage Service .....	17
D. Deskripsi Umum Pastry Section.....	18
1. Pengertian Pastry Section .....	18
E. Deskripsi Umum Coklat .....	21
1. Sejarah Coklat Di Indonesia.....	21
2. Jenis Coklat .....	22
F. Pengertian Resep Standar .....	24

<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>25</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel The Apurva Kempinski Bali .....	25
1. Lokasi Hotel The Apurva Kempinski Bali .....	25
2. Sejarah The Apurva Kempinski Bali.....	26
B. Fasilitas The Apurva Kempinski Bali.....	28
1. Kamar Hotel .....	28
2. Restaurant and Bar .....	33
3. Fasilitas Lainnya.....	40
C. Struktur Organisasi Pastry The Apurva Kempinski Bali.....	44
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>47</b>
A. Pembuatan Chocolate Blossom sebagai Hidangan Penutup oleh Pastry Section di Koral <i>Restaurant</i> The Apurva Kempinski Bali.....	48
1. Tahap Persiapan.....	48
2. Tahap Pengolahan.....	55
3. Tahap Akhir .....	64
B. Hambatan Yang Dihadapi Dan Solusi Mengatasi Hambatan Tersebut Dalam Pembuatan Chocolate Blossom Sebagai Hidangan Penutup Oleh Pastry Section Di Koral Restaurant The Apurva Kempinski Bali. ....	65
1. Kurangnya Bahan Baku Makanan.....	65
2. Peralatan Yang Kurang Memadai Dan Tidak Berfungsi Secara Optimal.....	66
3. Chantilly Pecah Saat di Whisk .....	67
4. Juru Masak Tidak Mengikuti Resep Standar.....	68
5. Penyajian Makanan Yang Lama .....	68
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>70</b>
A. Simpulan.....	70
B. Saran.....	71

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## DAFTAR GAMBAR

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 3. 1 Peta Google Map Hotel .....	25
Gambar 3. 2 Nama Kempinski.....	26
Gambar 3. 3 Kamar Grand Deluxe .....	29
Gambar 3. 4 Kamar Suite.....	30
Gambar 3. 5 Kamar Villa .....	31
Gambar 3. 6 Koral Restoran.....	33
Gambar 3. 7 Pala Restaurant.....	34
Gambar 3. 8 Izakaya By Oku.....	35
Gambar 3. 9 Reef Beach Club.....	36
Gambar 3. 10 Selasar Deli .....	37
Gambar 3. 11 Kubu Pool Bar .....	37
Gambar 3. 12 Baiyun Restaurant .....	38
Gambar 3. 13 L'Atelier by Cyril Kongo .....	39
Gambar 3. 14 Apurva Spa .....	40
Gambar 3. 15 Apurva Chapel .....	41
Gambar 3. 16 Meeting Room.....	42
Gambar 3. 17 Jalak Family Club.....	42
Gambar 3. 18 Main Pool .....	43
Gambar 3. 19 Petugas Omsa Medic .....	43
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Pastry Koral.....	44

## DAFTAR TABEL

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 4. 1 Bahan Chocolate Sauce .....	56
Tabel 4. 2 Bahan Moelleux .....	57
Tabel 4. 3 Bahan Chocolate Short Crust .....	58
Tabel 4. 4 Bahan Jivara Parfait .....	59
Tabel 4. 5 Bahan Chantilly .....	60
Tabel 4. 6 Bahan Caramel Ganache .....	61
Tabel 4. 7 Bahan Jasmine Sphere .....	62
Tabel 4. 8 Bahan Dark Whipped Ganache .....	63

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1: *Uniform Kitchen*
- Lampiran 2: *Chocolate Sauce*
- Lampiran 3: *Moelleux*
- Lampiran 4: *Short Crust*
- Lampiran 5: *Chantilly*
- Lampiran 6: *Sea Salt Caramel Ganache*
- Lampiran 7: *Dark Chocolate Ganache*
- Lampiran 8: *Jivara Parfait*
- Lampiran 9: *Jasmin Sphere*
- Lampiran 10: *Garnish Bunga*
- Lampiran 11: *Step by Step Platting Chocolate Blossom*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Bali merupakan salah satu destinasi pariwisata yang seringkali dikunjungi oleh wisatawan lokal maupun wisatawan internasional. Bali sebagai Pulau Dewata merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang mempunyai keindahan dan keunikannya sendiri serta kental akan tradisi dan budaya, sehingga Bali menjadi tempat tujuan yang tepat untuk para wisatawan yang ingin berlibur. Dimana industri pariwisata merupakan kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam menghasilkan barang atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan pada penyelenggaraan pariwisata. Banyaknya wisatawan yang berlibur ke Bali membuat para pelaku industri pariwisata membuat inovasi baru dengan menawarkan beberapa akomodasi serta fasilitas tambahan yang nantinya akan dibutuhkan oleh para wisatawan saat belibur di Bali.

Hotel The Apurva Kempinski Bali merupakan salah satu industri pariwisata milik Presiden Direktur *Wings Group* yaitu Ir. Eddy William Katuari yang menawarkan fasilitas terlengkap untuk memuaskan para wisatawan yang datang ke hotel. Hotel dengan konsep *Majestic Open Air Theatre* ini memiliki 475 kamar yang terdiri dari *Suite Room, Villa Room and Grand Deluxe Room*, dan terdapat fasilitas *Spa, Gym, Pool* serta memiliki beberapa restoran. Hotel bintang lima ini juga terkenal dengan *Koral Resaturant* yang merupakan restoran aquarium pertama di Bali dan berdasarkan popularitas di situs TripAdvisor Koral merupakan salah satu

restoran yang masuk ke dalam peringkat 10 besar *Top Picture Perfect Restaurant 2021*.

Food and Beverage berperan penting dalam meningkatkan pendapatan hotel di The Apurva Kempinski Bali, salah satunya adalah restoran. The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa restoran diantaranya adalah Koral *Restaurant*. Koral *Restaurant* merupakan restoran *fine dining* yang berada di dalam hotel The Apurva Kempinski Bali. Restoran akuarium ini menyajikan pengalaman makan sambil melihat berbagai jenis hewan laut yang ada di dalam akuarium tersebut. Selain itu Koral *Restaurant* memiliki konsep makanan yang unik dan mewah yang membuatnya berbeda dengan restoran lainnya, dimana restoran ini mempunyai beberapa paket menu seperti Koral *Gourmet*, Koral *Degustation*, Koral *Experience*, Koral *Herbivor* dan Koral *Vegan*. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara kepada salah satu chef di Koral *Restaurant* dimana Koral *Gourmet* dinyatakan sebagai paket menu dengan pemesanan terbanyak setiap harinya. Restoran ini dalam memperlancar operasionalnya dibantu oleh beberapa departemen, salah satunya yaitu *Food and Beverage Division*.

*Food and Beverage Division* merupakan salah satu divisi di hotel yang berperan penting dalam melancarkan operasional di dalam restoran, dimana divisi ini terdiri dari dua departemen yang berbeda yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* merupakan departemen yang tugas utamanya menyajikan makanan dan minuman pada konsumen serta memiliki orientasi utama untuk memberikan kepuasan pada pelanggan saat menikmati makanan dan minuman dari segi pelayanan penyajian. *Section* yang

berada di ruang lingkup *Food and Beverage Service* yaitu *Restaurant, Bar, Banquet, dan Room Service*, sedangkan *Food and Beverage Product* merupakan departemen yang memiliki tugas untuk menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer, soup, main course* dan *dessert* untuk para tamu. *Section* yang berada di ruang lingkup *Food and Beverage Product* yaitu *Entremetier Section, Saucier Section, Butcher Section, Pastry Section, Bakery Section, Vegetables Section, Hot Kitchen* dan *Cold Kitchen*. *Pastry Section* sendiri merupakan bagian dari *Food and Beverage Product* yang bertugas dalam pembuatan hidangan penutup seperti kue dan coklat. *Pastry and Bakery* sering diakitkan sama namun sebenarnya mereka adalah *section* yang memiliki tugas berbeda. *Pastry Section* secara luas memiliki pengertian yaitu bagian di dalam *kitchen* yang bertugas menyiapkan hidangan penutup “*Patisserie*” untuk *a’la carte* maupun *buffet*, sedangkan *Bakery Section* merupakan bagian di dalam *kitchen* yang bertugas menyiapkan segala jenis hidangan roti seperti *croissant, danish, muffin, white* dan *brown toast*

Di dalam *kitchen* Koral, *Pastry Section* bertugas dalam pembuatan hidangan penutup disetiap menu Koral *Restaurant*. Koral *Gourmet* merupakan salah satu menu dalam Koral *Restaurant* yang memiliki hidangan penutup bernama *Chocolate Blossoms*, dengan rasa dan tampilan mewah dari hidangan tersebut akan membuat para penikmatnya merasakan sensasi berbeda ketika menyantapnya. *Chocolate Blossom* yang yang disajikan terdiri dari beberapa *condiment* seperti *Cocoa Shortcrust, Sesalt Caramel, Chocolate Moelieux, Jivara Ice Parfait* Serta *Chocolate Ganache*. Pembuatan hidangan penutup menggunakan bahan-bahan



premium serta menggunakan coklat dari *Valrhona* yang merupakan coklat ciptaan Chef Albéric Guironnet yang mulai diproduksi sejak tahun 1922 di sebuah desa kecil bernama Tain L'Hermitage, Prancis. Coklat *Valrhona* merupakan coklat dengan konsentrasi *cocoa* nomor satu dan premium sehingga membuat hidangan penutup seperti *Chocolate Blossoms* memiliki cita rasa unik dan mewah yang membuat *Chocolate Blossoms* berbeda dari hidangan penutup lainnya.

Dengan keunikan *chocolate Blossom* sebagai hidangan penutup dalam susunan menu Koral *Gourmet* membuat penulis tertarik untuk mengkaji pembuatan hidangan tersebut. Berdasarkan pemaparan di atas maka judul dari Tugas Akhir penulis adalah Pembuatan *Chocolate Blossoms* sebagai Hidangan Penutup oleh *Pastry Section* di Koral *Restaurant* The Apurva Kempinski Bali.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas yang menjadi rumusan permasalahan dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Chocolate Blossoms* oleh *Pastry Section* Koral *Restaurant* The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa sajakah hambatan saat pembuatan *Chocolate Blossoms* oleh *Pastry Section* Koral *Restaurant* The Apurva Kempinski Bali dan bagaimana solusinya?

### C. Tujuan dan Kegunaan Penulis

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

#### 1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Menjelaskan pembuatan *Chocolate Blossoms* oleh *Pastry Section* di Koral *Restaurant The Apurva Kempinski Bali*.
- b. Mengidentifikasi hambatan yang dihadapi dan mencari solusi yang dapat diaplikasikan oleh *Pastry Section* dalam pembuatan *Chocolate Blossoms* di Koral *Restaurant The Apurva Kempinski Bali*.

#### 2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan dari penulisan ini antara lain:

- a. Bagi mahasiswa
  - 1). Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
  - 2). Untuk menambah pengetahuan, wawasan serta meningkatkan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product* khususnya dalam bidang *Pastry*.
  - 3). Mengetahui secara detail mengenai tahap demi tahap pembuatan *Chocolate Blossoms* oleh *Pastry Section* di Koral *Restaurant The Apurva Kempinski Bali*.
  - 4). Sebagai bahan perbandingan antara ilmu pengetahuan yang didapatkan di kampus dengan pengetahuan yang sudah dipelajari di industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat digunakan oleh mahasiswa untuk menambah ilmu dan wawasan dalam bidang *Food and Beverage Product*. Serta memberikan gambaran terhadap para mahasiswa khususnya jurusan pariwisata mengenai keadaan dan kenyataan yang ada di industri perhotelan.

2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide dan gagasan melalui penulisan tugas akhir dan juga menjadi referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan *Chocolate Blossoms*.

c. Bagi Perusahaan

1) Sebagai masukan untuk Koral *Restaurant The Apurva Kempinski Bali* yang bermanfaat untuk meningkatkan mutu kualitas makanan khususnya menyempurnakan pembuatan *Chocolate Blossoms*.

2) *Pastry Section* di Koral *Restaurant The Apurva Kempinski Bali* dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *Chocolate Blossoms*.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

Adapun metode yang digunakan oleh penulis dalam penulisan Tugas Akhir, diantaranya:

### **1. Metode dan Teknik pengumpulan Data**

#### **a. Metode Observasi**

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung, dimana penulis ikut serta dalam pembuatan *Chocolate Blossoms* dan juga mencatat sesuai dengan data yang telah diperoleh khususnya yang berkaitan dengan pembuatan *Chocolate Blossoms* oleh *Pastry Section* di *Koral Restaurant The Apurva Kempinski Bali*.

#### **b. Metode wawancara**

Metode wawancara adalah pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan langsung kepada satu orang *Junior Sous Chef Pastry* di *Koral Restaurant The Apurva Kempinski Bali* yaitu Chef Ida Bagus Gede Sujati Arsa mengenai proses pembuatan *Chocolate Blossoms*.

#### **c. Metode Kepustakaan**

Metode kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara membaca buku referensi yang dapat membantu untuk melengkapi data yang berkaitan dengan *Patisserie* dan prosedur pembuatan *Chocolate Blossoms*.

### **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yaitu mengeksplorasi atau memotret situasi *kitchen* di *Pastry Section* *Koral Restaurant* yang akan diteliti secara menyeluruh, luas dan mendalam

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian dari pembahasan di atas mengenai Pembuatan *Chocolate Blossom* sebagai Hidangan Penutup oleh *Pastry Section* di *Koral Restaurant The Apurva Kempinski Bali* dapat disimpulkan bahwa terdapat tiga tahapan dalam pembuatan *Chocolate Blossom*, yaitu:

1. Tahap pertama adalah tahap persiapan yang meliputi persiapan diri seperti *personal grooming* termasuk *uniform* dan kebersihan diri setiap juru masak. Selanjutnya adalah persiapan alat dimana juru masak menyiapkan alat sesuai yang mereka butuhkan dimana alat-alat sendiri dikelompokkan berdasarkan ukurannya yaitu kitchen utensil dan equipment. Dan yang terakhir merupakan tahap persiapan bahan dan resep, siapkan resep sebagai pedoman dalam menakar serta memilih metode yang tepat untuk produksi.
2. Untuk tahap kedua yaitu tahap pengolahan dibagi menjadi dua yaitu pengolahan bahan mentah yang dilakukan di *Pastry Main Kitchen* serta pengolahan bahan setengah jadi yang dilakukan di *Pastry Kitchen Koral*.
3. Dan yang terakhir merupakan tahap akhir dimana semua condiment dari *Chocolate Blossom* disajikan dalam satu tempat yaitu di atas *dessert plate*.

Didalam proses pembuatan *Chocolate Blossom* tidak luput dari hambatan yang dihadapi oleh para juru masak saat produksi, berikut merupakan empat hambatan yang sering dijumpai oleh juru masak pastry koral saat proses produksi *Chocolate Blossom*:

1. Kurangnya bahan baku makanan untuk produksi.
2. Peralatan yang tidak memadai dikarenakan rusak serta harus bebggi dengan pastry dari outlet lain.
3. Kesalahan saat mengocok *Chantilly*.
4. Produk yang dihasilkan gagal akibat juru masak yang tidak mengikuti resep standar.
5. Adanya keterlambatan penyajian akibat banyaknya orderan.

## **B. Saran**

Berdasarkan hambatan dalam Pembuatan *Chocolate Blossom* oleh *Pastry Section Koral Restaurant The Apurva Kempinski Bali*, maka penulis dapat menyarankan dalam pemberian solusi terhadap hambatan yang dialami oleh para juru masak yaitu:

1. Juru masak bekerjasama dalam melakukan pengecekan terhadap bahan baku makanan sebaiknya dilakuakn secara rutin untuk dapat melakukan pengorderan sebelum *supplier* tutup.
2. Menjaga *utensil* serta equipment yang ada di *Kitchen Pastry* agar peralatan tersebut dapat awet dan terus dapat digunakan untuk media produksi.

3. Dalam mengocok *ganache* cair seperti *Chantilly* disarankan menggunakan *whisk* dengan kecepatan sedang serta jangan *overtime* dalam pengadukan, sebaiknya menggunakan *timer* agar waktu terhitung secara akurat.
4. Serta yang paling penting melakukan *briefing* kepada seluruh tim sebelum jam operasional buka, agar seluruh tim dapat mengikuti alur operasional sesuai dengan arahan dari sous chef.
5. Dan dapat melakukan kerja tim saat orderan datang agar orderan tersebut diselesaikan dengan cepat dan hasil yang sesuai, hal tersebut akan menghindari dari komplain tamu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anjeli, N., Baharta, E., & Sumarsih, U. (2023). *Standar Operasional Prosedur Food And Beverages Service Di Restoran Samara Hotel Grand Ambarrukmo Yogyakarta*. eProceedings of Applied Science, 8(6).
- Arjana, I Gusti Bagus, (2016). *Geografi Pariwisata dan Ekonomi Kreatif*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada
- Arnawa, I. P. (2020). *Pengaruh Tingkat Hunian Kamar Dan Pendapatan Spa Terhadap Laba Operasional Di Nusa Dua Beach Hotel & Spa*. Jurnal Bisnis Hospitaliti, 9(2), 54-63.
- Izzuddin, A. (2018). *Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner*. Jurnal Penelitian Ipteks, 3(2), 100-114.
- Khanifah, F., Sari, E. P., & Susanto, A. (2021). *Efektivitas Kombinasi Ekstrak Etanol Kunyit (Curcuma Longa Linn.) Dan Coklat (Theobroma Cacao) Sebagai Kandidat Antidepresan Pada Tikus Putih (Rattus Norvegicus) Galur Wistar*. Jurnal Wiyata: Penelitian Sains Dan Kesehatan, 8(2), 103-110.
- Milantika, R. (2018). *Prosedur Penanganan Guest Complaint Via Telepon Pada Guest Service Center Di Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort Lombok* (Doctoral Dissertation, Universitas Mataram).
- Nursanti, E., & Handayani, T. H. W. (2018). *Pengembangan Video Materi Pengaruh Bahan Pengembang Pada Pembuatan Muffin Di Smk Negeri 4 Yogyakarta*. Journal Of Culinary Education And Technology, 7(2).
- Nursanti, E., & Handayani, T. H. W. (2018). *Pengembangan Video Materi Pengaruh Bahan Pengembang Pada Pembuatan Muffin Di Smk Negeri 4 Yogyakarta*. Journal of Culinary Education and Technology, 7(2).
- Oktora, F., & Sudarwanto, B. (2012). *Hotel Resort Di Kawasan Mandeh Kabupaten Pesisir Selatan Sumatera Barat*. Imaji, 1(3), 415-422.
- Pardiela, F. (2021). *Pengkajian Resep Di Apotek 7 Menit Margacinta Kota Bandung*.
- Rizki, C. R., & Firmansyah, A. (2022). *Upaya Food Production Department Dalam Mengolah Dan Menyajikan Makanan Di Hotel Berbintang*. Jurnal Hotelier, 8(2), 83-95.
- Rizki, C. R., & Firmansyah, A. (2022). *Upaya Food Production Department Dalam Mengolah Dan Menyajikan Makanan Di Hotel Berbintang*. Jurnal Hotelier, 8(2), 83-95.



- Subakti, A. G. (2014). *Analisis Kualitas Pelayanan Di Restoran Saung Mirah, Bogor*. Binus Business Review, 5(1), 49-56.
- Sukma, S. J., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2020). *Studi Komparasi Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Hotel Aston Pasteur Bandung Dan © l Hotel Royale Bandung Tahun 2020*. eProceedings of Applied Science, 6(2).
- Winarno, R., & Yulianto, A. (2013). *Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Santika Premiere Yogyakarta*. Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 4(1).