

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BROWNIE ICE CREAM SANDWICH
OLEH COMMIS PASTRY DI HOTEL INDIGO BALI
SEMINYAK BEACH**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Putu Indu Mey Ayuni

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BROWNIE ICE CREAM SANDWICH OLEH
COMMIS PASTRY DI HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK
BEACH**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Putu Indu Mey Ayuni
NIM. 2015823069**

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

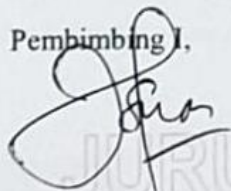
**PEMBUATAN BROWNIE ICE CREAM SANDWICH OLEH
COMMIS PASTRY DI HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK
BEACH**

Oleh
Putu Indu Mey Ayuni
NIM. 2015823069

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali


Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Made Suardani, S.Pd., M.Par.
NIP 197303122002122002

Pembimbing II,



Drs. I Wayan Jendra, M.Ed., Admin.
NIP 196001251988031001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Ernawati, M.A., M.M., Ph.D.
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
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

Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Putu Indu Mey Ayuni
NIM : 2015823069
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN BROWNIE ICE CREAM SANDWICH OLEH COMMIS
PASTRY DI HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK BEACH”**

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 : Putu Indu Mey Ayuni
NIM : 2015823069
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 BROWNIE ICE CREAM SANDWICH OLEH COMMIS PASTRY DI HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK BEACH” dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu, melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. 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 DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Made Suardani, S.Pd., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah membimbing penulis dalam pembuatan tugas akhir ini.
6. Drs. I Wayan Jendra, M.Ed., Admin. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Andreas Bergel selaku General Manager di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Chris Kartika Sari selaku Training Manager di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Heri Riskiawan selaku Executive Sous Chef di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi selama penulisan tugas akhir ini.
10. Ibu Luciani Dewi Wibowo selaku Sous Chef Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi selama penulisan tugas akhir ini.
11. Ibu Ni Kadek Novi Yulianti selaku Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.

12. Seluruh staf Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
13. Bapak I Wayan Suardana dan Ibu Ni Luh Sudiasih, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi kepada penulis 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
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan	6
2. Kegunaan Penulisan.....	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Pengertian Hotel	10
B. Pengertian Food and Beverage Department	14
C. Pengertian, Jenis, dan Bagian-Bagian Dapur	14
1. Pengertian Dapur	14
2. Jenis-Jenis Dapur	15
3. Bagian-Bagian Dapur.....	16
D. Pengertian Memasak.....	16
E. Metode Pengolahan Makanan	17
F. Pastry.....	19
1. Pengertian Pastry	19
2. Alat-Alat Pengolahan di Pastry	19
G. Pengertian Pembuatan.....	21
H. Pengertian Commis	22
I. Pengertian Brownie.....	22
1. Pembuatan Brownie	23
J. Pengertian <i>Ice Cream</i>	23
K. Pengertian <i>Sandwich</i>	24
L. Pengertian <i>Chocolate Soil</i>	24
M. Pengertian <i>Coulis</i>	25

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	27
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	27
1. Lokasi Hotel	27
2. Sejarah Hotel	28
B. Struktur Organisasi Hotel.....	31
1. Struktur Organisasi Pastry & Bakery Department.....	32
C. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	33
1. Bidang Usaha Hotel	33
2. Fasilitas Hotel.....	34
BAB IV PEMBAHASAN.....	46
A. Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	47
1. Tahap Persiapan.....	47
2. Tahap Pembuatan.....	68
3. Tahap Akhir.....	82
B. Kendala-Kendala yang Dihadapi Dalam Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach dan Cara Mengatasinya.....	86
1. Hambatan yang Terjadi Selama Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich ..	86
2. Cara Mengatasi Kendala yang Terjadi Selama Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich	87
BAB V PENUTUP	88
A. Simpulan.....	88
B. Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA.....	91
LAMPIRAN	93

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Lokasi Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.....	27
Gambar 3.2 Logo Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	28
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Section Pastry & Bakery	32
Gambar 4.1 Standar <i>Grooming</i> Departemen Culinary	49
Gambar 4.2 Oven.....	50
Gambar 4.3 <i>Kitchen Aid</i>	51
Gambar 4.4 <i>Microwave</i>	51
Gambar 4.5 <i>Induction</i>	52
Gambar 4.6 Mesin <i>Pacojet</i>	52
Gambar 4.7 <i>Chiller</i> dan <i>Freezer</i> Penyimpanan Bahan	53
Gambar 4.8 Timbangan Bahan.....	53
Gambar 4.9 <i>Mixing Bowl</i>	54
Gambar 4.10 <i>Chocolate Bowl</i>	54
Gambar 4.11 <i>Strainer</i>	55
Gambar 4.12 Cetakan	55
Gambar 4.13 <i>Tray</i>	56
Gambar 4.14 <i>Knife</i>	56
Gambar 4.15 <i>Cutting Board</i>	57
Gambar 4.16 <i>Palette</i>	57
Gambar 4.17 <i>Rubber Spatula</i>	58
Gambar 4.18 <i>Sauce Pan</i>	58
Gambar 4.19 <i>Balloon Whisk</i>	58
Gambar 4.20 <i>Hand Blender</i>	59
Gambar 4.21 <i>Thermometer</i>	59
Gambar 4.22 <i>Robot Coupe</i>	60
Gambar 4.23 Tepung Terigu	61
Gambar 4.24 Gula Kastor	61
Gambar 4.25 Telur Ayam	62

Gambar 4.26 <i>Unsalted Butter</i>	62
Gambar 4.27 Susu Segar.....	63
Gambar 4.28 Krim Segar	64
Gambar 4.29 Coklat Bubuk.....	64
Gambar 4.30 <i>Chocolate Callebaut</i>	65
Gambar 4.31 Gelatin.....	65
Gambar 4.32 <i>Walnut</i>	66
Gambar 4.33 <i>Stabilizer</i> Es Krim	66
Gambar 4.34 Bubuk Agar-Agar	67
Gambar 4.35 <i>Raspberry Purée</i>	67
Gambar 4.36 Bahan-Bahan Brownie	69
Gambar 4.37 Cetakan Brownie Ice Cream Sandwich	69
Gambar 4.38 Campuran Mentega, Gula, dan Garam	70
Gambar 4.39 Proses Penambahan Telur	70
Gambar 4.40 Proses Penambahan Coklat Leleh	71
Gambar 4.41 Proses Penambahan Bahan Kering	71
Gambar 4.42 Proses Penambahan <i>Chopped Walnut</i>	72
Gambar 4.43 Pembagian Adonan Yang Sudah Ditimbang.....	72
Gambar 4.44 Adonan Brownie Yang Siap Dipanggang.....	73
Gambar 4.45 Brownie Yang Sudah Matang	73
Gambar 4.46 Bahan Es Krim Vanilla	74
Gambar 4.47 Proses <i>Tempering</i> Adonan Es Krim	75
Gambar 4.48 Proses Perebusan Adonan Es Krim	75
Gambar 4.49 Proses Menghaluskan Adonan Dengan <i>Hand Blender</i>	76
Gambar 4.50 Proses <i>Cooling</i> Adonan Es Krim.....	76
Gambar 4.51 Hasil Akhir Es Krim Vanilla.....	77
Gambar 4.52 Bahan-Bahan <i>Chocolate Soil</i>	78
Gambar 4.53 Tekstur Adonan <i>Chocolate Soil</i>	79
Gambar 4.54 Proses <i>Resting</i> Adonan <i>Chocolate Soil</i>	79
Gambar 4.55 Hasil Akhir <i>Chocolate Soil</i>	80
Gambar 4.56 Lapisan Es Krim Vanilla.....	83

Gambar 4.57 Hasil Akhir Tahap <i>Finishing</i>	84
Gambar 4.58 Brownie Ice Cream Sandwich.....	85

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 4.1 Resep Standar Brownie	68
Tabel 4.2 Resep Standar <i>Vanilla Ice Cream</i>	74
Tabel 4.3 Resep Standar <i>Chocolate Soil</i>	78
Tabel 4.4 Resep Standar <i>Raspberry Coulis</i>	80
Tabel 4.5 Resep Standar <i>Caramelized Walnut</i>	82

DAFTAR LAMPIRAN

Isi	Halaman
Lampiran 1 : Proses <i>Plating</i> Brownie Ice Cream Sandwich.....	92

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali dianugerahi kekayaan alam yang indah dan bervariasi, mulai dari pantai, laut, sungai, gunung, hingga hutan. Semua objek alam ini sangat potensial untuk dijadikan objek wisata. Bali dan pariwisata tidak dapat dipisahkan. Pulau yang dikenal dengan sebutan Pulau Dewata ini merupakan daerah tujuan wisata andalan di Indonesia yang sangat terkenal di dunia. Selain menyajikan objek wisata alamnya yang indah, keunikan budaya yang dimiliki menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Bahkan hingga saat ini, pariwisata di Bali masih menjadi penyumbang devisa negara terbesar bagi Indonesia, terbanyak kedua setelah industri minyak dan gas. Maka tak heran apabila Pulau Bali masih menjadi *top of mind* untuk pariwisata Indonesia.

Sebagai akibat dari meningkatnya kunjungan wisatawan, berbagai sarana penunjang pariwisata mulai didirikan seperti sarana akomodasi, restoran, *artshop*, pasar seni, pusat hiburan, dan sebagainya. Akomodasi merupakan salah satu komponen terpenting dalam industri pariwisata. Banyaknya jenis akomodasi yang ditawarkan memungkinkan para wisatawan memiliki berbagai pilihan dalam menikmati liburan mereka di Bali. Sarana akomodasi berupa hotel, villa, motel, dan lain-lain tumbuh dengan sangat pesat terutama di kawasan-kawasan populer seperti Seminyak, Kuta, Legian, Canggu, Jimbaran, dan Ubud. Salah satu hotel bintang 5 yang terkenal di Seminyak adalah Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

Hotel Indigo Bali Seminyak Beach merupakan salah satu hotel mewah dengan pelayanan terbaik di Bali yang berlokasi di Jalan Camplung Tanduk No. 10, Seminyak, Badung. Sama seperti hotel bintang 5 lainnya, hotel ini memiliki beberapa departemen yang berbeda guna mendukung kelancaran selama operasional, seperti: Front Office, Food and Beverage Production, Food and Beverage Service, Finance, Sales and Marketing, Housekeeping, Human Resource, Engineering, hingga Security. Masing-masing departemen memiliki peranan penting dalam menjamin kelancaran dan kepuasan tamu saat menginap.

Adapun salah satu departemen yang memiliki peran penting sekaligus sebagai penghasil *revenue* terbesar kedua setelah kamar yaitu Food and Beverage Department, khususnya Food Production atau Culinary. Hotel Indigo Bali Seminyak Beach memiliki section culinary yang beragam, seperti: Hot Kitchen, Cold Kitchen, Breakfast Section, Alacarte Section, Pizza Section, Pastry Section, Bakery Section, Butcher, Commissary Kitchen, Culinary Admin, dan Culinary Hygiene and Sanitary Section.

Salah satu section pada departemen culinary yang memiliki tugas dan tanggung jawab dalam menyediakan berbagai jenis hidangan penutup atau *dessert* adalah pastry section. Pastry merupakan suatu bidang dalam pembuatan suatu produk makanan dengan tingkat kreativitas yang tinggi. Produk yang dihasilkan tidak hanya mengutamakan kualitas rasa, tetapi juga sangat mementingkan seni dan kerapian dari penampilan hidangan tersebut. Pastry section pada Hotel Indigo Bali Seminyak Beach menyediakan hidangan penutup untuk seluruh *outlet* mulai dari makan pagi hingga makan malam, menyediakan *coffee break* untuk keperluan

event, serta menyiapkan *dessert* untuk *room amenities*. *Room amenities* yang dimaksud di sini adalah hidangan atau makanan yang diberikan kepada tamu saat baru *check-in*, tamu yang sedang berbulan madu, dan tamu yang sedang berulang tahun. Adapun jenis hidangan penutup yang ditawarkan di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach, di antaranya: Brownie Ice Cream Sandwich, Green Tea Tiramisu, Chocolate Bali Gateux, Mango Yoghurt Bavaroise, Lemon Granitas, Coconut Mango Pavlova, Choco Banana Frizzi, aneka sorbet dan ice cream, serta hidangan penutup lokal, seperti: Pisang Garing Madu, Es Teler, dan Bubur Sumsum.

Dari berbagai jenis hidangan penutup yang ditawarkan, Brownie Ice Cream Sandwich berhasil menduduki peringkat pertama sebagai *dessert* yang paling banyak diminati oleh tamu di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Brownie atau yang biasa dikenal dengan brownies adalah salah satu jenis kue yang berwarna coklat-kehitaman yang terbuat dari empat bahan dasar yaitu, tepung terigu, lemak, gula, serta telur, dan kemudian ditambahkan coklat batang yang dilelehkan dan coklat bubuk. Brownie biasa berbentuk persegi, datar, atau bar, dan kemudian diolah dengan metode kukus maupun oven. Berbeda dengan kue-kue lainnya yang cenderung lebih ringan serta memiliki ukuran tinggi, brownie umumnya memiliki tekstur yang padat dan bantat sebab tidak ditambahkan bahan pengembang selama proses pengolahannya. Nama “brownie” sendiri terinspirasi dari warna kuenya yang kecoklatan dan pertama kali dikembangkan di Amerika Serikat pada abad ke-19. Seiring dengan perkembangan zaman, brownie muncul dalam banyak versi. Selain rasa yang lebih bervariasi, penampilannya pun lebih menarik dan

mengundang selera untuk mencicipinya. Brownie Ice Cream Sandwich merupakan salah satu contoh inovasi brownie yang unik.

Menu Brownie Ice Cream Sandwich diciptakan oleh Chef Stefen Godai, mantan *Pastry Chef* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach pada awal tahun 2018. *Dessert* ini memiliki perpaduan rasa yang unik antara segarnya es krim vanilla dengan balutan brownie yang lembut, ditambah renyahnya *crumble* dari *chocolate soil* dan sensasi *berry sauce* asam yang segar dari *raspberry coulis*. Meski pada dasarnya brownie adalah jenis kue coklat yang bantat, proses pembuatannya tidak bisa dianggap remeh. Diperlukan teknik-teknik serta tahapan yang tepat agar menghasilkan kualitas brownie yang padat namun lembut saat digigit. Pada pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich, adonan brownie dicetak pada cetakan persegi panjang dan dibuat lebih tipis dari biasanya. Setidaknya diperlukan dua buah brownie untuk melapisi es krim vanilla nantinya.

Proses pembuatan hidangan ini membutuhkan kesabaran ekstra sebab tahapannya tergolong rumit serta membutuhkan waktu yang panjang. Sebelum proses *finishing* dilakukan, brownie yang baru matang harus didiamkan terlebih dahulu hingga benar-benar dingin. Proses *finishing* dilakukan dengan menuang es krim vanilla di atas brownie serta meratakan permukaannya. Proses ini harus dilakukan dengan cepat untuk mencegah es krim meleleh. Selanjutnya, lapisan es krim ditumpuk kembali dengan brownie lainnya sehingga bentuknya menyerupai *sandwich*. Setelah tahap ini selesai, Brownie Ice Cream Sandwich masih perlu disimpan di dalam *freezer* minimal satu malam hingga benar-benar beku. Setelahnya, barulah dilakukan proses *cutting* yaitu memotong Brownie Ice Cream

Sandwich menjadi beberapa bagian dengan lebar masing-masing 3,5 cm per porsinya. Kemudian pada tahap *plating*, hidangan ini disajikan dengan *chocolate soil*, *raspberry coulis*, *caramelized walnut*, dan buah strawberry segar.

Meski tahap demi tahap yang dilalui dalam membuat hidangan ini cukup rumit, hasil yang didapat tentunya tidak mengecewakan. Brownie Ice Cream Sandwich menjadi *dessert* yang populer serta paling banyak terjual di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach sebab bentuk penyajiannya yang unik dan menggugah selera.

Melihat dari proses pembuatannya yang penuh teknik, penyajiannya yang unik, serta tingginya minat tamu terhadap hidangan penutup ini seperti yang telah dipaparkan di atas, maka penulis tertarik mengangkat judul mengenai “Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach?
2. Apa sajakah hambatan saat pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

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. Untuk mengetahui pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.
- b. Untuk mengetahui hambatan yang dihadapi selama pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan 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, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and Beverage Product, khususnya Pastry Section.
 - 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu

pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang Food and Beverage Product, khususnya Pastry Section.

- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun beberapa metode yang digunakan oleh penulis untuk memperoleh data dalam penulisan tugas akhir ini, di antaranya:

a. Metode Observasi

Dalam hal ini, penulis melakukan pengamatan secara langsung di lapangan dan juga terlibat dalam pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan cara mengumpulkan data dengan bertanya langsung kepada responden atau narasumber dan kemudian jawaban-jawaban dicatat atau direkam dengan alat perekam. Penulis melakukan wawancara langsung dengan Commis Pastry dan Sous Chef Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach guna mendapatkan penjelasan tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich.

c. Metode Kepustakaan

Metode ini merupakan teknik pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip informasi dari berbagai buku, literatur, maupun dokumen yang mendukung penulisan tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini dilakukan secara deskriptif kualitatif yaitu dengan memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh selama penulis mengikuti Praktik Kerja Lapangan di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach, khususnya mengenai pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik penyajian data yang digunakan penulis yaitu menyajikan hasil analisis data dalam bentuk Tugas Akhir yang bersifat informal yaitu penyajian data dalam bentuk naratif yang digunakan untuk mengidentifikasi dan memaparkan pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Tugas akhir ini juga bersifat formal, yaitu ditandai dengan disajikannya

data-data dalam bentuk tabel, gambar, lampiran, dan sejenisnya. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda. Sehingga diperoleh gambaran lengkap dari topik yang diangkat.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian yang dipaparkan dalam tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach”, maka dapat diambil beberapa kesimpulan, di antaranya:

1. Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach terbagi menjadi tiga tahap, yaitu: Tahap Persiapan, Tahap Pembuatan, dan Tahap Akhir yaitu penyajian hidangan ini. Pada tahap persiapan, terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan, di antaranya persiapan diri, persiapan peralatan, serta persiapan berbagai bahan yang akan digunakan. Tahap pembuatan terdiri dari proses pembuatan komponen utama, yaitu Brownie dan Es Krim Vanilla, serta komponen pelengkap, yaitu *Chocolate Soil*, *Raspberry Coulis*, dan *Caramelized Walnut*. Pada tahap akhir, terbagi lagi menjadi beberapa proses, yaitu tahap *finishing*, tahap *cutting*, dan tahap *plating*. Pada tahap ini, seluruh komponen Brownie Ice Cream Sandwich yang telah dibuat akan digabungkan dalam satu piring dan ditata semenarik mungkin sebelum disajikan kepada tamu.
2. Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach ini melalui tahapan yang cukup panjang dan selama proses pembuatan hidangan tersebut, ada saja kendala-kendala yang dialami oleh penulis bersama dengan Commis Pastry. Adapun kendala-kendala

tersebut, yaitu kue brownie yang retak saat melakukan tahap *finishing*. Hal ini kemungkinan terjadi kesalahan pada saat pengocokan mentega dan gula dalam pembuatan adonan brownie. Cara menghindarinya yaitu dengan memperhatikan proses pengocokan mentega dan gula pasir yang harus menghasilkan tekstur yang *fluffy* serta berwarna pucat. Kendala kedua yaitu adonan es krim yang pecah saat dimasak. Solusinya yaitu pastikan suhu kompor listrik yang digunakan saat memasak tidak terlalu panas dan harus selalu diaduk agar panas merata di seluruh adonan. Kendala ketiga yaitu raspberry *coulis* yang terlalu encer. Cara mengatasinya dapat dengan memperhatikan proses perebusan raspberry *purée* bersama gula dan agar-agar.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis, adapun saran-saran yang dapat diberikan untuk mengatasi kendala-kendala yang sering terjadi selama Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach, yaitu:

1. Sebaiknya hotel lebih memperhatikan kelengkapan peralatan di pastry *section*, khususnya peralatan yang dibutuhkan dalam membuat hidangan Brownie Ice Cream Sandwich. Kekurangan peralatan yang dibutuhkan tentu akan mempengaruhi proses pengerjaan hidangan ini.
2. Sebaiknya seluruh staf pada pastry *section* wajib mengecek ketersediaan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk mengolah Brownie Ice Cream Sandwich secara berkala dan menyesuaikannya dengan tingkat hunian kamar, agar tidak terjadi

kekurangan bahan pada saat proses produksi. Apabila alat dan bahan yang dibutuhkan tersedia lengkap, tentunya pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich dapat berjalan dengan lancar serta mendapat hasil yang maksimal sesuai dengan standar hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd, Rachman Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Andri. 2017. *Modul Belajar Mandiri (Pembelajaran 2. Produksi, Distribusi, dan Konsumsi)*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aprilia, H. 2018. *Pengaruh Inovasi Produk, Kualitas Pelayanan, dan Store Atmosphere Terhadap Keputusan Pembelian pada Dapur Roti & Dapur Kopi by Lyly di Lamongan*. Surabaya: Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Astawan, Made. 2009. *Definisi Brownies*. Jakarta: Universitas Pelita Harapan.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Syarat Mutu Es Krim*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food and Beverage Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Chan, Levi Adhitya Astuti. 2008. *Membuat Ice Cream*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Damardjati, D.S. 2017. *Jenis-Jenis Dapur pada Hotel*. Jakarta: Alfabeta.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Direktorat Jendral Pendidikan Vokasi, Kemdikbud. 2023. *6 Tingkatan Chef Yang Harus Kamu Ketahui*. Dikutip dari <https://vokasi.kemdikbud.go.id>
- Gray, William S. 2019. *Improving the Performance of Hospitality*. International Journal of Contemporary Hospitality Management.
- Herudiyanto, Marleen S. dan Saripah Hudaya. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Jatinangor: Widya Padjadjaran.
- Ismayani, Yeni. 2007. *Cara Pembuatan Brownies*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi. 2019. *Surat Keputusan Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi (Ketentuan Usaha dan Penggolongan Hotel)*. Jakarta: Kemenparekraf.

- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nyoman S. Pendit. 2005. *Ilmu Pariwisata*. Pradnya Paramita.
- Putra, Widana. 2009. *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sukresno dan Pendit. 1998. *Petunjuk Praktek Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sulastiyono, Agus. 2008. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Jakarta: Alfabeta.
- Syarbini, M. Husin. 2016. *Pastry Preneur*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Ulung, Gagas. 2010. *How to be a Chef*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliantoro, N. 2019. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*. Jakarta: Universitas Bina Sarana Informatika