

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN MENU ITALIAN SET BREAKFAST
DI MAIN KITCHEN BULGARI RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Revano Yudith

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN MENU ITALIAN SET BREAKFAST
DI MAIN KITCHEN BULGARI RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Revano Yudith
NIM 2015823182

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

PEMBUATAN MENU ITALIAN SET BREAKFAST DI MAIN KITCHEN BULGARI RESORT BALI

Oleh
Revano Yudith
NIM. 2015823182

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,


Dra. Made Ruki, M.Par.
NIP 196210061990102001

Pembimbing II,


I Ketut Suja, SE, M.Si
NIP 19641231990031031

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI BALI

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 : Revano Yudith
NIM : 2015823182
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

“PEMBUATAN MENU ITALIAN SET BREAKFAST DI MAIN KITCHEN BULGARI RESORT 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, 22 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : Revano Yudith
NIM : 2015823182
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan ke hadapan Allah Subhana Wata'ala/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya tugas akhir yang berjudul Pembuatan Menu Italian Set Breakfast Di Main Kitchen Bulgari Resort Bali dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali.

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 memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof Ni Made Ernawati, MATM, PhD, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu 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 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di program studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Made Ruki, M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. I Ketut Suja, SE, M.Si selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Anthony Walter Smekens selaku General Manager Bulgari Resort Bali yang telah memberikan izin untuk mendapatkan ilmu dan informasi di Bulgari Resort Bali untuk melengkapi penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Selly Chia selaku Learning Executive Bulgari Resort Bali yang telah memberikan izin untuk mendapatkan ilmu dan informasi di Bulgari Resort Bali untuk melengkapi penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Stefano Nicodemo yang memberikan izin untuk mendapatkan informasi serta bimbingan di Main Kitchen Bulgari Resort Bali untuk melengkapi penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Gusti Ngurah Putra selaku Executive Sous Chef Bulgari Resort Bali yang telah memberikan izin untuk mendapatkan informasi serta bimbingan di Main Kitchen Bulgari Resort Bali untuk melengkapi penulisan tugas akhir ini.

11. Bapak I Wayan Wiana selaku Junior Sous Chef yang telah memberikan izin untuk mendapatkan informasi serta bimbingan di Main Kitchen Bulgari Resort Bali untuk melengkapi penulisan tugas akhir ini.
12. Ibu Ni Luh Sukanadi selaku Chef De Partie Breakfast Bulgari Resort Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasinya di Main Kitchen Bulgari Resort Bali untuk melengkapi penulisan tugas akhir ini.
13. Seluruh staf Main Kitchen Bulgari Resort Bali yang telah membimbing dan memberikan masukan dalam penyusunan tugas akhir ini.
14. Bapak Abdi Rokhman dan Ibu (*rahimahallah*) Yuni Rosika selaku orang tua yang menjadi motivasi untuk menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu.

Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya, hal itu tidak terlepas dari keterbatasan dalam penulisannya, oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juli 2023

Revano Yudith

DAFTAR ISI

ISI	HALAMAN
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	3
1. Tujuan.....	4
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian dan Klasifikasi Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Dapur.....	12
1. Pengertian Dapur.....	12
2. Syarat Dapur.....	13
3. Klasifikasi Bagian Dapur.....	14
4. Fungsi dan Tugas Organisasi Dapur.....	14
5. Macam-Macam Dapur.....	16
C. Metode Memasak.....	17
1. Pengertian Memasak.....	17

2. Metode Memasak dengan Air.....	17
3. Metode Memasak dengan Api Kering	20
4. Metode Memasak dengan Panas Kering	21
D. Teknik Memotong Sayuran	22
E. Menu	24
1. Pengertian Menu	24
2. Fungsi Menu	24
3. Tipe Menu	27
F. Breakfast	30
1. Pengertian Breakfast	30
2. Jenis Breakfast	31
3. Hidangan dalam Breakfast	32
G. Pengertian Pembuatan	33
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	34
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	34
1. Lokasi Hotel	34
2. Sejarah Hotel	35
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	37
1. Bidang Usaha Hotel	37
2. Fasilitas Hotel	50
C. Struktur Organisasi Head Division Culinary dan Main Kitchen	61
1. Pembagian Kerja Organisasi Head Division Culinary dan Main Kitchen	61
2. Tugas dan Tanggung Jawab Organisasi Head Division Culinary	64
3. Tugas dan Tanggung Jawab Departemen Main Kitchen	65
BAB IV PEMBAHASAN.....	71
A. Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali	71
1. Tahap Persiapan.....	71
2. Tahap Pelaksanaan.....	77

3. Tahap Akhir	112
B. Hambatan-Hambatan dalam Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali	113
1. Kurangnya Personil Karyawan dalam Pembuatan Menu Italian Set Breakfast .	113
2. Misskomunikasi antar Departemen.....	114
BAB V PENUTUP	115
A. Simpulan.....	115
B. Saran	116
DAFTAR PUSTAKA	118

DAFTAR GAMBAR

ISI	HALAMAN
Gambar 3.1 Logo Bulgari Resort Bali	35
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Departemen Main Kitchen	39
Gambar 3.3 Ocean View Villa (1 Kamar)	39
Gambar 3.4 Ocean View Villa (2 Kamar)	40
Gambar 3.5 Premier Ocean View Villa (1 Kamar).....	41
Gambar 3.6 Ocean Cliff Villa (2 Kamar).....	42
Gambar 3.7 Ocean Cliff Villa (1 Kamar).....	43
Gambar 3.8 Bulgari Villa (2 Kamar)	45
Gambar 3.9 Mansion (2 Kamar).....	46
Gambar 3.10 Mansion (3 Kamar).....	48
Gambar 3.11 Mansion (4 Kamar).....	49
Gambar 3.12 Mansion (5 Kamar).....	50
Gambar 3.13 Suasana Bulgari Bar.....	51
Gambar 3.14 Tampilan hidangan di Il Restorante.....	52
Gambar 3.15 Tampilan Sangkar Restoran	53
Gambar 3.16 Tampilan La Spiaggia	54
Gambar 3.17 Tampilan Kamar pada Bulgari Spa.....	55
Gambar 3.18 Tampilan kegiatan rutin gymnasium	55
Gambar 3.19 Kegiatan workshop gymnasium di private beach.....	56
Gambar 3.20 Butik Bulgari	58
Gambar 3.21 <i>Set up dinner</i> di <i>pavilion</i>	58
Gambar 3.22 Ruangan <i>Meeting</i>	58
Gambar 3.23 Pesona Samudra Hindia dari La Terazza	59
Gambar 3.24 Tampak depan The Chapel.....	60
Gambar 3.25 Tampilan coklat khas Bulgari.....	61
Gambar 3.26 Kegiatan menenun di La galleria.....	61
Gambar 3.27 Struktur Organisasi Head Divisi Culinary Bulgari Resort Bali	63

Gambar 3.27 Struktur Organisasi Departemen Main Kitchen Bulgari Resort Bali	63
Gambar 4.1 Menu Appetizer Italian Set Breakfast	82
Gambar 4.2 Scramble Egg No Condiment	84
Gambar 4.3 Poached Egg No Condiment	85
Gambar 4.4 Sunny Side Up Egg No Condiment	86
Gambar 4.5 Mix Omelette With Condiment	91
Gambar 4.6 Boiled Egg No Condiment	92
Gambar 4.7 Egg Benedict With Condiment (In Villa Dining)	94
Gambar 4.8 Egg Benedict With Condiment (Sangkar Restaurant)	94
Gambar 4.9 Egg Florentine With Condiment	95
Gambar 4.10 Toasted Brioche with Zabaoine	97
Gambar 4.11 Ham and Fontina Chesee	98
Gambar 4.12 Egg White FrittataWith Condiment	100
Gambar 4.13 Side Dish pada Condiment Italian Set Breakfast	102
Gambar 4.14 Saus Hollandaise &Provolone Chesee pada Condiment Italian Set Breakfast	109
Gambar 4.15 Platting Hidangan Italian Set Breakfast	112

DAFTAR TABEL

ISI	HALAMAN
Tabel 3.1 Rincian Villa Bulgari Resort Bali	38
Tabel 3.2 Rincian Mansion Bulgari Resort Bali	44
Tabel 4.1 Rincian Alat dalam Platting Menu Italian Set Breakfast.....	112

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1

Lampiran 2

Lampiran 3

Lampiran 4

Lampiran 5

Lampiran 6

Lampiran 7

Lampiran 8

Lampiran 9

Lampiran 10

Lampiran 11

Lampiran 12

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bulgari Resort merupakan satu hotel bintang 5 eksklusif yang tersebar di beberapa titik di dunia seperti; Milan, Bali, London, Dubai, Beijing, Shanghai, Paris dan Roma dan Bulgari Resort Bali menjadi satu-satunya *Bulgari Luxury Hospitality Brand Worldwide* yang berada di Indonesia. Bulgari adalah sebuah resort mewah yang berdiri di tengah tebing batu tinggi daerah uluwatu yang dan menghadap megah nya samudra hindia. Desain kontemporer yang halus berpadu dengan arsitektur tradisional Bali. Pantai Padang Padang berjarak 3,9 km dari Bulgari Resort Bali, sedangkan Pantai *Dreamland* terletak sejauh 5 km. Resor ini berjarak 4 km dari Pura Uluwatu dan 18 km dari Bandara Internasional Ngurah Rai. Dalam operasionalnya Bulgari Resort Bali terdiri dari beberapa Divisi diantaranya; Rooms Division, Food & Beverage Division, Culinary Division, Admin General, Finance Division, Sales Marketing Division, Engineering Division

Culinary Division bertanggung jawab atas pengoperasian layanan makanan di seluruh hotel termasuk pemesanan dan persiapan makanan. Divisi ini juga memiliki tanggung jawab untuk memelihara dan mengatur semua proses produksi makanan dengan standar kebersihan yang telah diterapkan. Culinary Division dibagi menjadi beberapa departemen yaitu Main Kitchen, Il Kitchen, Pastry, Employee Dining Room

Kitchen, Stewarding. Dalam melakukan operasional di Bulgari Resort Bali khususnya Culinary Division banyak melibatkan *staff* dan *trainee* dalam operasional kerja meskipun di momen tertentu akan melibatkan *daily worker*.

Menurut Arif (2011:111) “*Main Kitchen* adalah suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya.”. Latar belakang resor dan *executive chef* yang menjadi hal yang menarik untuk dipelajari. Jika kita melihat kilas balik berdirinya resor dan brand Bulgari itu merupakan perusahaan yang bergerak pada perhiasan, tas, parfum, jam tangan yang berpusat di kota Roma, Italia. Tentu juga *executive chef* kali ini juga berasal dari negeri berjuluk negeri pizza tersebut. Keotentikan cita rasa dibawa pada set menu kali ini. Main Kitchen di Bulgari Resort Bali terbagi lagi menjadi beberapa section antara lain; Asian Section, Breakfast Section, Butcher Section, Garde Manger Section, Western Section, Night Shift Section. Operasional Main Kitchen melayani hidangan pada restoran sangkar dan layanan In-Villa Dining. dibandingkan dengan section lain yang hanya menawarkan menu ala carte, maka Breakfast Section menawarkan perpaduan antara sistem *buffet dan ala carte* untuk penyajiannya kepada tamu. Banyak varian menu yang ditawarkan meliputi ; *Healty Uluwatu Set, Workshop Set, New York Set, Balinese Set*. Varian penyajian telur mulai dari *Omelette, Poached egg, Scramble egg, Boiled egg, Egg Bruschetta, Egg Benedict* dan masih banyak lagi. Namun setelah terjadi

perubahan menu, banyak menu yang dihilangkan dan *ala carte* menjadi fokus utama penyajian menu setelah sistem *buffet* tidak dipergunakan.

Perubahan menu baru *breakfast* di Main Kitchen Bulgari Resort Bali terjadi saat pergantian *executive chef* dan peluncurannya dilakukan pada tanggal 20 Februari 2023. Adapun set menu baru yang dipergunakan serta ditawarkan kepada tamu baik itu di restoran sangkar dan in villa dining, diantaranya meliputi; *Chinese set breakfast*, *Balinese set breakfast*, *Italian Set Breakfast*, *Workshop Set Breakfast*, *Lobster Omelette* dan masih banyak lagi. Pembahasan pada tugas akhir ini akan memfokuskan pada salah satu menu yaitu *Italian Set Breakfast*. Serta dalam pembuatan menu *Italian Set Breakfast* memiliki ciri khas pada condiment nya, yaitu hidangan bernama *Patata Duchesa* yang terbuat dari olahan kentang dan keju. Materi dan ilmu baru seperti ini khusus pada hidangan italia pasti tidak didapatkan selama pembelajaran di kampus. Maka dari itu ini menjadi hal yang mendasari penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Menu Italian Set Breakfast Di Main Kitchen Bulgari Resort Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat disimpulkan beberapa rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

- a. Bagaimanakah Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali?
- b. Apa saja kah kendala dan hambatan dalam Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali dan solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Adapun beberapa tujuan serta kegunaan penulisan Tugas akhir yaitu diantaranya:

1. Tujuan

- a. Untuk mengetahui Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali.
- b. Untuk mengetahui hambatan yang serta mengurangi resiko selama Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali dan solusinya.

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

- a. Bagi mahasiswa

Sebagai bahan literatur mahasiswa/i dalam mempelajari serta mengetahui pembuatan menu sarapan khas italia yang dapat diterapkan selama praktik dalam mata kuliah pengolahan makanan kontinental di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Laporan tugas akhir ini dapat menjadi salah satu sumber referensi bahan ajar dalam mata kuliah pengolahan makanan kontinental khusus nya Pembuatan Menu Italian Set Breakfast.

c. Bagi Perusahaan

Laporan tugas akhir ini dapat menjadi bahan bacaan dan pertimbangan dalam kurun waktu tertentu sebelum terdapat perubahan standar operasional. Khususnya dalam pembuatan menu Italian Set Breakfast bagi para para karyawan magang.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam proses pengumpulan data menggunakan beberapa metode diantaranya sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Yaitu metode pengumpulan data yang dilakukan untuk mengamati dan meninjau secara langsung dengan terlibat dalam proses Pembuatan Menu Italian Set Breakfast. Metode ini didukung dengan teknik pendokumentasian berupa gambar dan catatan.

b. Metode Kepustakaan

Yaitu metode pengambilan data yang dilakukan dengan membaca dan mencari informasi pendukung melalui bahan bacaan berupa; artikel, buku hingga website.

c. Metode Wawancara

Yaitu metode pengambilan data dengan melakukan aktivitas wawancara antara Junior sous chef, dan chef de partie breakfast. terkait tentang proses pembuatan Menu Italian Set Breakfast. Hasil wawancara pada umumnya akan ditulis sebagai bukti wawancara.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Dalam penyusunan laporan Tugas Akhir menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dengan bersumber dari hasil observasi selama enam bulan serta didukung data lainnya seperti gambar saat melakukan pembuatan menu Italian Set Breakfast.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Pada bagian ini menggunakan metode campuran dan teknik dalam menyajikan hasil analisis berupa prosedur kerja. Serta penggunaan beberapa istilah asing dan menggunakan bahasa indonesia yang mudah dipahami oleh pembaca.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Melalui seluruh pembahasan mengenai Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali, Kita dapat mengambil beberapa intisari bahasan sebagai berikut :

1. Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali

a. Tahap Persiapan

Sebelum memulai suatu pekerjaan maka seorang commis chef harus mengikuti aturan baik itu tertulis maupun tidak yang menyangkut tentang penampilan dan kedisiplinan. Tidak hanya dinilai dari keterampilan dalam mengemban suatu pekerjaan. Faktor persiapan juga sangat menentukan tahap selanjutnya. Karena seorang commis chef harus siap secara fisik dan mental. Terutama di persiapan bahan baku dan alat pelindung diri.

b. Tahap Pelaksanaan

Dalam pembuatan menu Italian set breakfast kita dapat mengetahui bahwa menu ini tersebut terdiri dari beberapa hidangan, yaitu hidangan pembuka (*Appetizer*) berupa yogurth, *Fruit platter*, varian selai seperti; madu, selai hazelnut, selai coklat. Tamu yang memesan menu ini juga akan menadapatkan satu set roti khas italia seperti; *crostatina*, *fettabiscottata*, *spia di grano* dan lainnya. Dilanjut dengan

makanan utama (*Main Course*) dihadirkan berbagai olahan hidangan berbahan dasar telur seperti; *omelette, sunny side up, egg benedict*. Tidak hanya hidangan berbahan dasar utama telur, juga ditawarkan hidangan *ham and fontina chesee* serta *toasted brioche with zabaione*. Untuk *condiment* dalam menu italian set breakfast memiliki tujuh jenis yaitu; *selection of bacon (Streaky & Beef), Patata Duchessa, Roasted vine tomato, roasted asparagus, roasted king mushroom, sauted spinach* dan *selection of sausage (chicken & pork chipolata)*. Menu italian set breakfast juga menggunakan saus sebagai *condiment* dalam hidangan utama nya yaitu; *hollandaise sauce* dan *provolone cheese sauce*.

c. Tahap Akhir

Tak kalah pentingnya dalam penyelesaian sebuah hidangan, maka seorang commis chef akan melakukan plating seindah dan semenarik mungkin. Bahkan sebagian orang Italia menilai makanan dan minuman adalah sebuah karya seni. *Plating* makanan bertujuan untuk memberikan validasi awal melalui visual seseorang tamu terhadap hidangannya sebelum dinikmati.

2. Hambatan Dalam Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali

a. Personil Karyawan Dalam Pembuatan Menu Italian Set Breakfast

Untuk mengatasi keterbatasan sumber daya manusia, maka harus ada persiapan mulai dari bahan baku, membuat *condiment* dalam jumlah yang disesuaikan dengan jumlah tamu yang akan menikmati layanan breakfast. Karena tidak semua tamu memilih akan memesan Menu Italian set breakfast. Selain itu masalah sumber daya

manusia yang terlibat dalam pembuatan Italian set breakfast dapat diatasi dengan penambahan sementara personil yang akan bertugas dalam layanan breakfast. Di setiap *section* yang ada di main kitchen akan dibagi masing tiga sampai dua orang per *section*. Merekrut *daily worker* dan *cross over section* juga dapat dilakukan untuk mengatasi hal ini.

b. Missskomunikasi Antar Departemen

Langkah dalam mengatasi missskomunikasi diantaranya bisa dilakukan dengan mengkonfrmasi kembali pesanan yang akan dibuat. Hal yang bisa dikonfirmasi diantara lain adalah ; Jenis hidangan utama yang dipesan oleh tamu, *Condiment* yang dipesan oleh tamu akan *diplating* terpisah pada piring saji lain atau *diplating* disamping hidangan utama (*on the side*), Jenis *condiment* juga akan disesuaikan sesuai dengan selera tamu. Hal tersebut dapat mengurangi *food waste* dan komplain dari tamu saat memesan menu Italian set breakfast.

B. Saran

Dalam pembuatan menu Italian set breakfast tentu harus memperhatikan beberapa tahapan yang harus dilalui sesuai dengan yang telah disampaikan. Apabila terdapat hambatan yang dihadapi selama pembuatan menu, maka pihak perusahaan harapan nya akan mengevaluasi proses hingga hasil akhir dari menu. Hingga nanti mempunyai standar yang dapat ditetapkan. Dampaknya seluruh calon karyawan dan trainee dapat menjadikannya panduan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. 2012. Pariwisata dan Perhotelan. ALFABETA, cv.
- Batafi. 2013. Pariwisata dan Hotel. Bandung: Alfabet
- Britannica.(2018). *Daily life and social customs*. Diakses pada 20 Juli 2023 dari <https://www.britannica.com/place/Italy/Daily-life-and-social-customs>
- Boston. (2023, July 20). *Kitchen : Pengertian, Fungsi, Ciri dan Macam-macam Dapur*. Diakses pada 16 Julii 2023 dari <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-kitchen/>
- Chair dan Heru Pramudia. 2017. Hotel Room DevisionManagemen. Jakarta:PT. Fajar Inter Pratama Mandiri.
- Cambridge Dictionary.2023. *Meaning of making in English*. Diakses pada 17 Juli 2023 dari <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/making>
- Indonesian Chef Association. (2020, November 1). *Teknik Memotong Sayuran*. Diakses pada 16 Juli 2023 dari <https://indonesianchefassociation.com/article/content/9-teknik-memotong-sayuran-ala-chef-profesional>
- KBBI. 2023. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Diakses pada 18 Juli 2023 dari <https://jagokata.com/arti-kata/pembuatan.html#:~:text=%5Bpembuatan%5D%20Arti%20pembuatan%20di%20KBBI,proses%2C%20cara%2C%20perbuatan%20membuat>
- Larasti, Sri. 2016. Excellent Hotel Operation. Yogyakarta: Ekuilibria
- Minantyo,H.(2011).Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu)
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. Teknik-Teknik Dasar Memasak.Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta
- Rossi Thomson.(2022). *14 Typical Italian Breakfast Foods and Drinks or What Do Italians Eat For Breakfast*. Diakses pada 15 Juli 2023 dari <https://rossiwrites.com/italy/italy-for-foodies/italian-breakfast-foods>
- Rachman, Ghitha Fauziyyah Aulia, et al. 2020. *Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment*. Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. Jurnal Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner.
- Yuliana, Titin. 2018. *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang KelancaranPelaksanaan Operasional*. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Mataram.