

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN LAWAR KLUNGAH
WITH SMOKED SALMON BLINIS OLEH COMMIS
PADA AYUNG TERRACE RESTAURANT
DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT SAYAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Made Ari Wira Sanjaya

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN LAWAR KLUNGAH
WITH SMOKED SALMON BLINIS OLEH COMMIS
PADA AYUNG TERRACE RESTAURANT
DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT SAYAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

**Dewa Made Ari Wira Sanjaya
NIM 2015823139**

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

**PEMBUATAN LAWAR KLUNGAH
WITH SMOKED SALMON BLINIS OLEH COMMIS
PADA AYUNG TERRACE RESTAURANT
DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT SAYAN**


Oleh
Dewa Made Ari Wira Sanjaya
NIM 2015823139

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,


I.G.A. Miran S., S.Tr.Par., M.Par
NIP 199402172022032006


Ni Wayan Wahyu Astuti, SST. Par., M.Par
NIP 198407202008122002

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua


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



**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 : Dewa Made Ari Wira Sanjaya
NIM : 2015823139
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN LAWAR KLUNGAH *WITH SMOKED* SALMON BLINIS
OLEH *COMMIS* PADA AYUNG TERRACE RESTAURANT
DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT SAYAN”**

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 : Dewa Made Ari Wira Sanjaya
NIM : 2015823139
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi wasa/ Tuhan Yang Maha Esa karena, berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul PEMBUATAN LAWAR KLUNGAH WITH *SMOKED* SALMON BLINIS OLEH *COMMIS* PADA AYUNG TERRACE RESTAURANT DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT SAYAN sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan Tugas Akhir ini sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III, Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, terdapat kendala yang penulis hadapi. Akan tetapi, berkat bantuan dan motivasi dari berbagai pihak, kendala tersebut dapat penulis atasi. Oleh sebab itu, pada kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.e Com selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan 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 yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, sekaligus Dosen Pembimbing II Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani S.Tr.Par.,M.Par selaku Dosen Pembimbing I Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, dan saran dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Mr. Giani Costa selaku *Resort Manager* Four Seasons Resort Bali at Sayan yang telah memberikan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Ni Wayan Sri Wahyuni selaku *People and Culture Manager* yang telah memberikan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Bapak I Wayan Sutariawan selaku *Executive Sous Chef* di Four Seasons Resort Bali at Sayan yang telah memberikan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Bapak I Made Selamat Brata Ananda selaku *Sous Chef*, dan Ibu Gusti Ayu Eka Wirayanti selaku *Chef De Partie* di Ayung Terrace Restaurant Four seasons Resort Bali at Sayan yang telah memberikan bimbingan dan saran selama penulisan Tugas Akhir ini.
10. Bapak Dewa Putu Lasia dan Ibu Sang Ayu Ketut Suriyani selaku orang tua penulis yang telah memberi dukungan, motivasi, dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.

11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan dari segi bahasa, serta penulisannya. Karena, keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang didapatkan oleh penulis. Maka dari itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan untuk penyempurnaan Tugas Akhir ini. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari Luar Politeknik Negeri Bali.



Badung, Agustus 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	9
C. Pengertian <i>Commis</i>	10
D. Pengertian Dapur.....	10
E. Memasak.....	11
1. Pengertian Memasak	11

2. Metode Memasak	11
F. Peralatan Dapur.....	13
1. Pengertian Peralatan Dapur.....	13
2. Klasifikasi Peralatan Dapur.....	13
G. Lawar Klungah <i>With Smoked</i> Salmon Blinis	14
H. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	16
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	16
1. Lokasi Perusahaan.....	16
2. Sejarah Perusahaan.....	16
B. Bidang Usaha dan Fasilitas	18
1. Bidang Usaha	18
2. Fasilitas	18
C. Struktur Organisasi.....	23
BAB IV PEMBAHASAN.....	28
A. Pembuatan Lawar Klungah with Smoked Salmon Blinis Oleh <i>Commis</i> Pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan	28
1. Tahap Persiapan	28
2. Tahap Pelaksanaan/Pembuatan	43
3. Tahap Akhir	48
B. Kendala yang Dihadapi Dalam Proses Pembuatan Lawar Klungah with Smoked Salmon Blinis oleh <i>Commis</i> pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan Dan Cara Mengatasinya.....	48
1. Kekurangan klungah	48
2. Terlalu lama memanggang kelapa	49
BAB V PENUTUP.....	50
A. Simpulan	50
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Four Seasons Resort Bali at Sayan	18
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	24
Gambar 4.1 Absensi	29
Gambar 4.2 <i>Uniform</i>	30
Gambar 4.3 Klungah	31
Gambar 4.4 Kelapa Parut	31
Gambar 4.5 Bawang Goreng	32
Gambar 4.6 Bumbu Bali	32
Gambar 4.7 Garam dan <i>Chicken Knor</i>	33
Gambar 4.8 Daun Jeruk	34
Gambar 4.9 Jeruk Purut	34
Gambar 4.10 <i>Bete Leaf</i>	35
Gambar 4.11 <i>Smoked Salmon</i>	35
Gambar 4.12 Blinis	36
Gambar 4.13 <i>Cream Cheese</i>	36
Gambar 4.14 <i>Caviar</i>	37
Gambar 4.15 <i>Edible Flower</i>	37
Gambar 4.16 <i>Knife</i>	38
Gambar 4.17 <i>Cutting Board</i>	38
Gambar 4.18 <i>Bowl Stainless</i>	39
Gambar 4.19 <i>Grill</i>	39
Gambar 4.20 <i>Grater</i>	40

Gambar 4.21 <i>Stove</i>	40
Gambar 4.22 <i>Sauce Pan</i>	41
Gambar 4.23 <i>Spoon</i>	41
Gambar 4.24 <i>Saute Pan</i>	42
Gambar 4.25 Piring <i>Stainless</i>	42
Gambar 4.26 <i>Tong</i>	43
Gambar 4.27 Mengambil Daging Klungah.....	43
Gambar 4.28 Merebus Daging Klungah	44
Gambar 4.29 Membersihkan Daging Klungah	44
Gambar 4.30 Memotong Daging Klungah.....	44
Gambar 4.31 <i>Grill</i> Kelapa.....	45
Gambar 4.32 Parut Kelapa.....	45
Gambar 4.33 Menyiapkan Bawang Goreng.....	45
Gambar 4.34 Memanaskan Bumbu Bali	46
Gambar 4.35 Mencampur Semua Bahan Lawar Klungah	46
Gambar 4.36 Menambahkan Bumbu	46
Gambar 4.37 Mencampur Lawar Klungah Sampai Merata	47
Gambar 4.38 Membentuk <i>Smoked</i> Salmon.....	47
Gambar 4.39 Penyajian Lawar Klungah <i>With Smoked</i> Salmon Blinis	48

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis Kamar	19
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	21
Tabel 3.3 MICE	22
Tabel 4.1 Bahan Lawar Klungah <i>With Smoked Salmon</i> Blinis	30



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : River View Two Bedroom Villa

Lampiran 2 : One Bedroom Villa

Lampiran 3 : Royal Villa

Lampiran 4 : Sayan Villa

Lampiran 5 : River Front One Bedroom Villa

Lampiran 6 : Family Suite

Lampiran 7 : One Bedroom Suite

Lampiran 8 : One Bedroom Duplex Suite

Lampiran 9 : Ayung Terrace Restaurant

Lampiran 10 : Riverside Cafe

Lampiran 11 : Jati Bar

Lampiran 12 : Lotus Pond

Lampiran 13 : Tirta Sari



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan suatu perjalanan wisata yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang ke beberapa tempat yang bertujuan untuk bersenang-senang. Pariwisata merupakan salah satu industri yang menghasilkan devisa yang sangat besar bagi negara. Salah satu negara yang paling banyak diminati para wisatawan yaitu Indonesia, karena Indonesia memiliki keindahan pulau yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung. Salah satu pulau yang ada di Indonesia dengan keindahan alamnya yang memukau adalah Pulau Bali.

Bali dikenal dengan keindahan alam dan budaya yang masih tetap terjaga dengan baik hingga saat ini. Hal ini menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung. Bali Memiliki pesona alam yang indah dan *bervariatif*, mulai dari pantai, laut, gunung dan hutan. Semua objek alam ini sangat disukai oleh wisatawan. Objek wisata alam yang paling menarik minat wisatawan adalah keindahan pantai dan pemandangan alam yang sejuk dan asri. Ubud menjadi salah satu daerah wisata yang banyak dikunjungi wisatawan karena memiliki pemandangan sawah yang asri. Pariwisata di Bali pun berkembang seiring berjalannya waktu. Dengan berkembangnya pariwisata, tentunya para wisatawan memerlukan tempat menginap dengan fasilitas yang mendukung.

Untuk menunjang pariwisata Bali, khususnya daerah Ubud, maka mulai dibangun fasilitas penginapan seperti hotel, *villa*, dan *resort*. Salah satu *resort* yang terkenal di daerah Ubud yaitu Four Seasons Resort Bali at Sayan.

Four Seasons Bali Resort at Sayan merupakan salah satu *resort* bintang lima yang terkenal di Bali. *Resort* ini terdiri dari 60 kamar yang terletak berhadapan dengan lembah Sungai Ayung. Terdapat beberapa *department* yang bertugas dan bertanggung jawab untuk memaksimalkan fasilitas yang ada di Four Seasons Bali Resort at Sayan, yaitu: *Front Office Department*, *Food & Beverage Department*, *Housekeeping Department*, *Accounting Department*, *Human Resource Department*, *Engineering Department*, dan *Security Department*. Selain menyediakan fasilitas menginap, hotel juga menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tamu yang menginap. Dalam hal ini *Food and Beverage Department* merupakan pemegang peranan tersebut.

Food and Beverage Department dibagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Service* merupakan bagian yang bertugas menyajikan makanan dan minuman kepada tamu. Sedangkan, *Food and Beverage Product* merupakan inti bagian dari pengolahan makanan, yang mengolah bahan mentah agar siap disajikan kepada tamu hotel. *Food and Beverage Product* memiliki beberapa *section* yang memiliki tugas yang berbeda, salah satunya *section hot kitchen*. Pada *section* ini menyediakan makanan utama yang dipesan oleh tamu, dan juga menyediakan *amenities menu*. *Amenities menu* merupakan hidangan yang disajikan layaknya *welcome drink*, yaitu dengan porsi kecil dan dihidangkan kepada tamu yang

check-in. Makanan yang disediakan seperti Ayam Pelalah, Udang Rica, Lawar Klungah *With Smoked* Salmon Blinis dan makanan utama lainnya.

Lawar Klungah *With Smoked* Salmon Blinis merupakan salah satu hidangan yang unik dan berbeda dari hidangan lainnya, karena memiliki ciri khas tersendiri, dan hidangan ini hanya khusus disajikan pada saat tamu *check-in*. Hidangan ini merupakan perpaduan antara rasa masakan *Balinese*, yaitu lawar dengan rasa masakan *western*, yaitu *smoked* salmon. Hidangan ini terbuat dari campuran klungah, daging kelapa, bawang goreng, dan garam, lalu dicampur dengan bumbu bali, dan disajikan dengan *smoked* salmon blinis di sampingnya. Lawar Klungah *With Smoked* Salmon Blinis memiliki kelebihan, yaitu kandungan lemaknya yang rendah dari lawar pada umumnya karena, lawar ini tidak memakai daging babi dan bahan yang digunakan terbuat dari bahan alami yang rendah lemak. Penyajian Lawar Klungah *With Smoked* Salmon Blinis menggunakan *plate* yang berbentuk *oval*. Berdasarkan latar belakang di atas, dengan demikian penulis tertarik mengangkat judul “Pembuatan Lawar Klungah *With Smoked* Salmon Blinis oleh *Commis* pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan, yaitu

1. Bagaimana pembuatan Lawar Klungah *With Smoked* Salmon Blinis oleh *Commis* pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan?
2. Termasuk kedalam jenis hidangan apakah lawar klungah itu?
3. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Lawar Klungah *With Smoked* Salmon Blinis oleh *Commis* pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan dan cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui pembuatan Lawar Klungah *With Smoked* Salmon Blinis oleh *Commis* pada Ayung Terrace di Four Seasons Resort Bali at Sayan.
- b. Untuk mengetahui termasuk ke dalam jenis hidangan apakah lawar klungah di Four Seasons Resort Bali at Sayan
- c. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Lawar Klungah *With Smoked* Salmon Blinis oleh *Commis* pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan, serta cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, adapun kegunaan Tugas Akhir ini, yaitu

a. Bagi Mahasiswa

1) Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

2) Tugas Akhir ini disusun untuk menambah pengetahuan yang belum diperoleh pada saat perkuliahan dan membandingkan dengan kondisi di Industri, serta dapat meningkatkan kompetensi mahasiswa sesuai pada bidang *Food and Beverage Product* terutama mengenai pembuatan menu *lunch a'la carte*

b. Bagi Perusahaan

Tugas Akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada perusahaan dalam meningkatkan kualitas produk makanan yang disajikan kepada tamu di Four Seasons Resort Bali at Sayan.

c. Bagi Politeknik negeri Bali

Sebagai sumber landasan dan menambah informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri bali tentang *Food and Beverage Product*. Serta Pihak-Pihak yang ingin mengetahui tentang pembuatan Lawar Klungah *With Smoked Salmon* Blinis Oleh *Commis* pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode Observasi adalah suatu pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung bahan, alat, persiapan, proses pembuatan, dan penyajian dari Lawar Klungah *With Smoked Salmon* Blinis pada Ayung Teras Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan. Dengan cara mencatat ataupun mendokumentasikan dengan gambar.

b. Metode Wawancara

Metode ini adalah metode pengumpulan data dengan cara mewawancarai atau melakukan tanya jawab secara langsung dengan *Sous Chef* dan *Commis* mengenai beberapa pertanyaan yang berhubungan dengan data yang akan dikumpulkan, seperti keunikan dari Lawar Klungah *With Smoked Salmon* Blinis, bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan sampai dengan penyajian, serta kendala yang dihadapi selama proses pembuatan dan juga cara mengatasinya.

c. Studi Kepustakaan

Metode ini adalah metode pengumpulan data dengan cara mencari informasi atau referensi dari buku-buku, jurnal, internet, serta sumber lainnya yang berhubungan dengan penulisan Tugas Akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode Analisis Data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu menjelaskan atau menguraikan permasalahan dengan memaparkan data-data yang sudah diperoleh pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan dan juga informasi yang didapat dari buku yang berhubungan dengan Tugas Akhir ini.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.

Metode Penyajian Hasil Analisis yang akan digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu

a. Metode Formal

Metode formal yaitu menyajikan hasil analisis data menggunakan tanda baca, gambar, serta lambang-lambang yang berkaitan dengan pembuatan Lawar Klungah *With Smoked Salmon Blinis* oleh *Commis* pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan yang berjumlah tiga orang. Metode ini dapat memperjelas hasil dari penelitian Tugas Akhir ini.

b. Metode Informal

Metode Informal yaitu metode yang menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam penulisan Tugas Akhir. Kata-kata yang dipaparkan akan menjelaskan informasi tentang pembuatan Lawar Klungah *With Smoked Salmon Blinis* oleh *Commis* pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pada Bab IV mengenai pembahasan proses pembuatan Lawar Klungah *With Smoked Salmon* Blinis oleh *Commis* pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan, disimpulkan bahwa:

1. Tahap Persiapan, terdiri dari persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan bahan, dan persiapan alat.
2. Tahap Pelaksanaan/Pembuatan, yaitu mengambil daging klungah, merebus daging klungah, membersihkan daging klungah, memotong daging klungah, *grill* kelapa, memarut kelapa, menyiapkan bawang goreng, memanaskan bumbu bali, mencampur semua bahan lawar klungah, menambahkan bumbu, mencampur lawar klungah sampai merata, membentuk *smoked salmon*, penyajian Lawar Klungah *With Smoked Salmon* Blinis.
3. Tahap Akhir, yaitu tahap di mana seorang *commis* akan menata semua komponen yang sudah disiapkan di atas piring yang berbentuk oval dan menambahkan *garnish* di atasnya.

Kendala yang dihadapi oleh seorang *commis* dalam pembuatan Lawar Klungah *With Smoked Salmon* Blinis, yaitu:

1. Kekurangan bahan. Hal ini dapat diatasi dengan cara seorang *commis* harus lebih teliti untuk memeriksa kematangan buah klungah agar mendapatkan

bagian dalam buah dengan kualitas yang baik dan tidak banyak bagian buah yang terbuang

2. Terlalu lama memanggang kelapa yang menyebabkan lawar klungah menjadi pahit. Hal ini dapat ditangani dengan cara seorang *commis* agar tidak menaruh kelapa di atas *grill* dengan api yang besar dan harus fokus untuk selalu mengecek kelapa yang di *grill*.

B. Saran

Berdasarkan kendala yang dihadapi serta observasi yang penulis lakukan selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di Four Seasons Resort Bali at Sayan khususnya pada bagian *Food and Beverage Product*, adapun saran yang dapat penulis sampaikan, yaitu:

1. Saat memilih buah klungah yang akan dipotong, pastikan lebih teliti untuk memeriksa kematangan buah agar kematangannya pas, dan mendapatkan bagian dalam buah dengan kualitas yang baik sesuai dengan yang diperlukan.
2. Saat memanggang kelapa harus lebih fokus untuk selalu mengecek kelapa yang sedang di *grill*, dan tidak menaruh kelapa di atas grill dengan api yang besar. Penggunaan *grill* juga disarankan agar tidak mengubah suhu apinya sehingga suhunya tetap stabil dan bahan makanan sesuai dengan tingkat kematangannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Arta, U.N. 2022. *Penerapan Hygiene Sanitasi Di Dapur Tapian Rajo Café & Resto*. Fakultas Pariwisata. Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat. Tugas Akhir. Diakses pada 16 Agustus 2023, from <http://eprints.umsb.ac.id/647/1/kasettari.pdf>
- Bartono, & Ruffino. 2015. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Chair, I.M., & Pramudia, H. 2017. *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Darmawan, R. 2023. *Aktivitas Trainee di Kitchen Department Harris Resort Bareleng Batam*. Tugas Akhir. Universitas Internasional Batam. Diakses pada 20 Juli 2023, from <http://repository.uib.ac.id/2808/5/k-1746042-chapter2.pdf>
- Imani, A.D.N. 2018. *Analisa Bakteri Salmonella sp. Pada Ikan Salmon Yang Dijual Di Restoran Makanan Jepang Di Kota Surabaya*. Tugas Akhir. Universitas Muhammadiyah Surabaya. Diakses pada 20 Juli 2023, from https://repository.um-surabaya.ac.id/3404/3/BAB_2.pdf
- Kando, B.D.S. 2014. *Perancangan Resort Di Pantai Plengkung Banyuwangi Tema: (Reinvigorating Tradition)*. Jurusan Teknik Arsitektur. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Diakses pada 16 Agustus 2023, from <http://etheses.uin-malang.ac.id/1174/8/BAB%20II%20revisi.pdf>
- Noviati, 2019. *Industri Perhotelan*. Jawa Tengah: Desa Pustaka Indonesia
- Oka, I.M.D dan I.N. Winia. 2017. *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita Surabaya.
- Suardani, M. 2015. *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, Agus. 2006. *Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel*. Kajian Pustaka. Diakses pada 25 Agustus 2023, from <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html?m=1>
- Sulastiyono, Agus. 2010. *Menejemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Tangian, D dan S. Wewengkang. 2019. *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Manado: Politeknik Negeri Manado.

Wewengkang, S dan D. Tangian. 2020. *Metode dan Teknik Pengolahan Makanan*. Manado: Polindo Press.

Yanti, N.P.D.K. 2022. *Kandungan Gizi dan Daya Terima Lawar Klungah Di Rumah Makan Eka Sri Nadi Desa Ekasari Kecamatan Melaya Kabupaten Jembrana*. Tugas Akhir. Politeknik Kesehatan. Diakses pada 16 Agustus 2023, from <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/9361/3/BAB%202%20TINJAUAN%20PUSTAKA.pdf>

Yuniar, E. 2018. *Buku Panduan Tata Boga*. Malang: Lembaga Kajian.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI