

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN *MARBLE CAKE* PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION* DI KOMANEKA AT KERAMAS BEACH**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Dianita Handayani**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN *MARBLE CAKE*  
PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION*  
DI KOMANEKA AT KERAMAS BEACH**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Dianita Handayani  
NIM. 2115823285**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2024**

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN MARBLE CAKE PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION* DI KOMANEKA AT KERAMAS BEACH**

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Dianita Handayani  
NIM. 2115823285**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2024**

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN *MARBLE CAKE* PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION* DI KOMANEKA AT KERAMAS BEACH

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 19 Juli 2024

Pembimbing I



Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST., MT

NIP. 198606232019032016

Pembimbing II



Dra. Desak Made Kumudawati, M. Hum

NIP. G001

Mengetahui

Koordinator Program Studi D III Perhotelan,  
Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng

NIP. 199011112022032009

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN *MARBLE CAKE* PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION* DI KOMANEKA AT KERAMAS BEACH

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 19 Juli 2024

Pembimbing I



Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST., MT,  
NIP. 198606232019032016

Pembimbing II



Dra. Desak Made Kumudawati, M. Hum,  
NIP. G001

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata,

Politeknik Negeri Bali


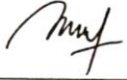



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par  
NIP. 198409082008122004

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN *MARBLE CAKE* PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION* DI KOMANEKA AT KERAMAS BEACH

Tugas akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 19 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom NIP. 198601062023212043	
<b>Anggota</b>	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par NIP. 199402172022032006	
<b>Anggota</b>	I Nyoman Darsa, S.Pd., M. Pd NIP.	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
NIP.199011112022032009

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Putu Dianita Handayani  
Nim : 2115823285  
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

### PEMBUATAN *MARBLE CAKE* PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION* DI KOMANEKA AT KERAMAS BEACH

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Juli 2024  
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Putu Dianita Handayani  
Nim : 2115823285  
PS : D-III Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat Rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan *Marble Cake* Pada *Pastry & Bakery Section* Di Komaneka at Keramas Beach dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Marble Cake* Pada *Pastry & Bakery Section* Di Komaneka at Keramas Beach serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya 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. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Pd., selaku Koprodi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST.,MT selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.



6. Dra.Desak Made Kumudawati, M.Hum selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memeberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akir ini.
7. Bapak Ketut Purnama selaku Resort Manager di Komaneka at Keramas Beach yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Komaneka At Keramas Beach untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Desak Made Ercis selaku Room Division Manager di Komaneka at Keramas Beach yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Komaneka At Keramas Beach untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Sang Made Surya Putra Antara selaku *Sous Chef* di Komaneka at Keramas Beach yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Ibu Ni Wayan Lusiani selaku *Chef De Partie* di Komaneka at Keramas Beach yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Seluruh staf di Komaneka at Keramas Beach yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak dan ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
13. Bapak I Ketut Warta dan Ibu Ni Nyoman Partini (alm), selaku orang tua penulis, terimakasih atas segala pengorbanan serta tulus kasih yang diberikan. Terimakasih untuk semua berkat doa, serta dukungan yang diberikan penulis bisa berada dititik ini. Sehat selalu dan hiduplah lebih lama lagi, bapak harus selalu ada disetiap perjalanan dan pencapaian hidup penulis, serta ibu beristirahatlah dalam damai, beliau memang tidak sempat

menemani penulis dalam perjalanan selama menempuh pendidikan, kini penulis sudah berada di tahap ini dan menyelesaikan tugas akhir ini.

14. 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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan .....	4
D. Metode Penulisan .....	6
E. Sistematika Penulisan .....	8
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>10</b>
A. Hotel .....	10
B. <i>Food and Beverage Department</i> .....	15
C. <i>Food and Beverage Service</i> .....	16
D. <i>Food and Beverage Product</i> .....	16
E. <i>Pastry and Bakery</i> .....	17
F. <i>Baker</i> .....	18
G. <i>Marble cake</i> .....	18
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>20</b>
A. Lokasi dan Sejarah Komaneka at Keramas Beach .....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Komaneka at Keramas Beach .....	25
C. Struktur Organisasi Komaneka at Keramas Beach.....	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>46</b>
A. Pembuatan <i>Marble Cake Pada Pastry &amp; Bakery Section</i> di Komaneka at Keramas Beach.....	46
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	63
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>65</b>
A. Simpulan.....	65

B. Saran .....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar .....	25
Tabel 3.2 Restaurant dan Bar .....	27
Tabel 3.3 Venue .....	28
Tabel 3.4 Spa.....	29

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Komaneka at Keramas Beach .....	20
Gambar 3.2 <i>Lobby</i> Komaneka at keramas Beach. ....	21
Gambar 3.3 <i>Ocean Pool Villa</i> .....	32
Gambar 3.4 <i>Hill Top Two Bedroom Pool Villa</i> .....	33
Gambar 3.5 Bukit Nirwana .....	34
Gambar 3.6 <i>Residence Pool Villa</i> .....	34
Gambar 3.7 Timur Kitchen .....	35
Gambar 3.8 <i>Main Pool</i> .....	36
Gambar 3.9 <i>Gym</i> .....	36
Gambar 3.10 <i>Gallery</i> Komaneka at Keramas Beach .....	37
Gambar 3.11 <i>Library</i> .....	37
Gambar 3.12 Gazebo.....	38
Gambar 3.13 Segara Wangi Spa .....	39
Gambar 3.14 Butik.....	39
Gambar 3.15 <i>Buggy Car Service</i> .....	40
Gambar 3.16 <i>17 Lobby Bar</i> .....	40
Gambar 3.18 <i>Jogging Trek</i> .....	41
Gambar 3.19 Struktur Oganisasi Komaneka at Keramas Beach.....	42
Gambar 3.20 Struktur Organisasi Pastry & Bakery .....	43
Gambar 4.1 Pembuatan <i>marble cake pada pastry &amp; bakery section</i> di Komaneka at Keramas Beach.....	47
Gambar 4.2 <i>Personal grooming</i> .....	49
Gambar 4.3 Persiapan alat.....	50
Gambar 4.4 <i>Margarine</i> .....	51
Gambar 4.5 Minyak .....	52
Gambar 4.6 Gula .....	52
Gambar 4.7 Telur .....	53
Gambar 4.8 Putih Telur.....	53

Gambar 4.9 Tepung Segitiga Biru .....	54
Gambar 4.10 <i>Baking Powder</i> .....	54
Gambar 4.11 Menimbang <i>margarine</i> , minyak, gula.....	55
Gambar 4.12 Menimbang gula.....	56
Gambar 4.13 <i>Mixer</i> bahan-bahan .....	56
Gambar 4.14 Pisahkan putih dan kuning telur .....	57
Gambar 4.15 Timbang tepung dan <i>baking powder</i> .....	57
Gambar 4.16 Membersihkan <i>bowl mixer</i> .....	58
Gambar 4.17 Menuangkan putih telur dan gula.....	59
Gambar4.18 Mencampurkan <i>meringue</i> dan adonan pertama .....	59
Gambar 4.19 Menuangkan adonan ke loyang.....	60
Gambar 4.20 Menambahkan <i>chocolate dark</i> .....	60
Gambar 4.21 Memindahkan adonan ke dalam <i>pastry bag</i> .....	61
Gambar 4.22 Membuat corak <i>marble</i> .....	61
Gambar 4.23 Memasukkan <i>marble cake</i> ke oven .....	62
Gambar 4.24 <i>Marble cake after bake</i> .....	62
Gambar 4.25 Mencuci alat yang digunakan.....	63

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Komaneka mempunyai 5 *property* diantaranya yaitu, yang pertama ada Komaneka Monkey Forest, Komaneka di Monkey Forest dimulai sebagai tempat tinggal para seniman di balik Galeri Komaneka yang bergengsi, yang mengkhususkan diri pada seni kontemporer Indonesia dan Bali. Dilengkapi dengan *suite* mewah, kolam renang tanpa batas, restoran terbuka, spa, dan vila kolam renang, semuanya di taman yang rimbun dengan pepohonan rindang. Ini adalah oase yang sangat istimewa. Kedua yaitu ada Komaneka Tanggayuda, Properti yang tenang dan luas, terletak indah di tengah hutan tropis di tepi desa tetangga, dengan pemandangan gunung berapi suci Gunung Batukaru dan Sungai Oos. Di ketinggian yang sedikit lebih tinggi dari Ubud, udaranya segar dan menyegarkan dengan manfaat tambahan sehubungan dengan pengalaman Retret. Ketiga yaitu ada Komaneka at Bisma terletak di lereng yang menghadap ke lembah sungai campuan, *suite* dan *villa* memiliki pemandangan indah lembah hutan tropis dan sawah milik *resort*. Komaneka Bisma adalah pemandangan perpaduan tradisi dengan kehidupan modern di jantung kota Ubud. Keempat yaitu ada Komaneka Rasa Sayang Hotel bergaya perkotaan yang bergaya ini terletak di sebuah oase di Jalan Monkey Forest, dengan akses langsung ke aktivitas budaya dan gaya hidup di pusat Ubud. Arsitektur hotel bergaya perkotaan



ini modern dan penuh gaya, dengan banyak penggunaan kayu dan interior yang dilengkapi dengan karya seni Indonesia. Kelima yaitu ada Komaneka at Keramas Beach, Sebuah *resort* butik mewah yang berada tepat di tepi pantai berpasir hitam yang indah dengan pemandangan Samudera Hindia yang luas, pulau tetangga Nusa Penida, sawah yang luas, dan gunung berapi suci Gunung Agung. *Resort* berbeda dari koleksi Komaneka *Resorts* ini memberi pengasingan dan kemewahan di laut di destinasi terpencil di Bali, disamping itu juga Komaneka at Keramas Beach adalah satu-satunya *property* Komaneka yang memiliki *Pastry section*, dimana *pastry* akan memproduksi serta mensuplay *bread*, *cake*, serta *dessert* lainnya ke semua *property* Komaneka. Komaneka at Keramas Beach merupakan salah satu properti Komaneka Resort yang berlokasi di Jl. Prof. Dr Ida Bagus Mantra, Keramas 80581, Bali, Indonesia. Komaneka at Keramas Beach memiliki fasilitas yang lengkap seperti kamar atau *room* dengan berbagai tipe yaitu *Hilltop Two Bedroom Pool Villa*, *Ocean Pool Villa*, Bukit Nirwana, *Residence Pool Villa*. Selain itu, Komaneka at Keramas Beach juga memiliki fasilitas lainnya seperti Spa & Pusat Kesehatan, *Gym*, *Pool Outdoor*, *Bar* dan Restoran. Restoran yang dimiliki Komaneka at Keramas Beach bernama Timur *Kitchen* yang memiliki pelayanan *24 hour service* dari melayani *Breakfast*, *Lunch*, *Afternoon tea time*, *Dinner* dan juga *Room Service*. Semua itu tentunya diproduksi langsung oleh departemen *food and beverage product*.

Menurut Arif (2015:111) *Kitchen* adalah suatu tempat atau ruangan yang memproduksi makanan dan memasak bahan-bahan makanan untuk keperluan tamu hotel serta karyawan hotel keseluruhannya.

Menurut Yeni Mustika Sari (2021), kue marmer (*marble cake*) adalah kue dengan tampilan belang-belang. Dari campuran adonan putih dan adonan yang gelap. Biasanya berupa campuran vanila dan kue coklat. *Marble Cake* adalah kue yang pada dasarnya berasal dari resep *pound cake* yang kemudian dimasukkan ke dalam loyang dengan tambahan layer adonan coklat yang di aduk sedikit dengan ujung tusuk sate/garpu sehingga memunculkan motif seperti *marmer*.

Pada penelitian sebelumnya ada beberapa topik yang menjadi inspirasi penulis untuk mengangkat judul tugas akhir yang telah diambil yaitu pertama oleh I Putu Krisdian Adnyana (2023) dengan judul “Proses Pembuatan Dessert Panna Cotta di Blue Point Bay Villa & Spa” dan yang kedua penulis temukan yaitu oleh “Putu Indu Mey Ayuni (2023) dengan judul “Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach”. Kedua penelitian tersebut membahas tentang pembuatan *dessert* yang diproduksi oleh hotel yang dijadikan sebagai tempat penelitian. Tugas Akhir ini mengangkat permasalahan tentang “Pembuatan *Marble Cake*, yang memiliki keunikan pada tambahan layer adonan coklat yang di aduk sedikit dengan ujung tusuk sate atau garpu sehingga memunculkan motif atau corak seperti *marmer*. Alasan lainnya penulis memilih *marble cake* yaitu karena *marble cake* adalah menu

*dessert favorite* di Komaneka at Keramas Beach yang paling sering dipesan oleh tamu, dengan cita rasa yang sangat lezat, cocok untuk dijadikan sebagai makanan penutup. Selain itu *marble cake* juga ditujukan untuk *afternoon tea* dan *event* yang ada di Komaneka at Keramas Beach.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik mengambil judul mengenai proses pembuatan cake pada *pastry & bakery section*, dengan judul “Pembuatan *Marble Cake* pada *Pastry & Bakery Section* di Komaneka at Keramas Beach”. Dengan adanya tugas akhir ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan mengenai bagaimana tahapan pembuatan *marble cake*.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pembuatan *marble cake* pada *pastry & bakery* di Komaneka At Keramas Beach ?
2. Apa sajakah kendala dan hambatan yang dihadapi pada saat pembuatan *marble cake*?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penulisan**

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan *Marble Cake* pada *Pastry & Bakery Section* di Komaneka At Keramas Beach adalah sebagai berikut :

## 1. Tujuan

Tujuan Penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah :

- a. Menjelaskan pembuatan *marble cake* di Komaneka At Keramas Beach.
- b. Untuk mengetahui kendala dan permasalahan yang ditemui dalam proses pembuatan *marble cake* di Komaneka At Keramas Beach dan solusi untuk menghadapi hambatan tersebut.

## 2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk :

- a. Mahasiswa
  - 1) Sebagai pelengkap dan syarat akademik yang harus ditempuh untuk menyelesaikan program studi D3 Perhotelan, jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
  - 2) Mengetahui lebih detail kembali tentang pembuatan *marble cake*.
- b. 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 mengenai bagaimana cara pembuatan *marble cake*.

2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan laporan dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir.

c. Perusahaan

1) Dengan adanya penelitian dan penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan pendukung dalam evaluasi bagi pihak manajemen Komaneka *Resort* terutama Komaneka at Keramas Beach dalam menambah kelengkapan operasional *pastry & bakery*.

2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan yang ditemukan.

#### **D. Metode Penulisan**

##### 1. Metode Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode observasi, wawancara, maupun studi kepustakaan.

##### a. Observasi

Menurut Yusuf Abdhul Azis (2022), metode observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan yang disertai dengan adanya berbagai pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Metode observasi juga dapat diartikan sebagai sebuah aktivitas terhadap

suatu proses atau objek yang dimaksud dengan merasakan dan memahami pengetahuan dari fenomena. Observasi dilakukan pada *section pastry & bakery* di Komaneka at Keramas Beach untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan *marble cake*.

b. Wawancara

Menurut Nanda Akbar Gumilang (2018), metode wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan proses interaksi percakapan dengan mengajukan beberapa pertanyaan seperti sedang melakukan wawancara dengan narasumber yang mengetahui tentang topik yang sedang dibahas. Wawancara dilakukan kepada para staf di *pastry & bakery section*, staf *food & beverage service* serta *leader food & beverage service* yang sudah berpengalaman di bidang tersebut.

c. Studi Kepustakaan

Menurut M.Nasir (2014), metode kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan, jurnal, prosiding dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Menurut Firdilla Kurnia (2023), analisis data adalah proses pengolahan data untuk tujuan menemukan informasi yang berguna

yang dapat dijadikan sebagai dasar pengambilan keputusan untuk memecahkan suatu masalah. Proses analisis ini meliputi kegiatan pengelompokan data berdasarkan karakteristiknya, pembersihan data, transformasi data, pembuatan model data hingga mencari informasi penting dari data tersebut.

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode penyajian analisis data informal. Analisis data informal yaitu penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa. (Sudaryanto, 1993:145; dalam Rifkiabdufariss 2022).

#### **E. Sistematika Penulisan**

Sistematika yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

##### 1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi Latar belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan, dan Sistematika Penulisan.

##### 2. Bab II Landasan Teori

Bab ini memuat teori mengenai Pembuatan *Marble Cake* Pada *Pastry & Bakery Section* Di Komaneka at Keramas Beach dan disebutkan satu per satu.

##### 3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan lokasi dan sejarah Perusahaan, bidang usaha dan fasilitas perusahaan/hotel dan struktur organisasi perusahaan/hotel.

#### 4. Bab IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini menjelaskan tentang hasil penyajian observasi yaitu, tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap akhir. Disamping itu juga menjelaskan kendala yang dihadapi dan solusinya.

#### 5. Bab V Penutup

Bab ini menjelaskan tentang simpulan dan saran yang penulis sampaikan untuk para pembaca tugas akhir ini.



## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan yang dimuat pada BAB IV tentang Pembuatan *Marble Cake* Pada *Pastry & Bakery Section* di Komaneka at Keramas Beach, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pembuatan *marble cake* dibagi menjadi tiga tahapan, yaitu :

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi 3 tahapan yaitu, mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan alat dan tahap persiapan bahan.

b. Tahap Pembuatan

Proses pembuatan *marble cake* dilakukan sesuai dengan standar operasional Prosedur (SOP) di Komaneka at Keramas Beach pada *section pastry & bakery*, yaitu :

- 1) Menimbang *blueband*, minyak dan gula.
- 2) Timbang gula dan bagi dua, untuk pembuatan adonan awal *marble cake* dan *meringue*.
- 3) *Mixer* bahan-bahan yang telah ditimbang.
- 4) Pisahkan putih telur dan kuning telur.
- 5) Timbang tepung segitiga biru dan *baking powder*.

- 6) Mencuci *bowl* setelah selesai membuat adonan *marble cake* pertama untuk selanjutnya membuat *meringue*.
- 7) Masukkan gula dan putih telur ke dalam *mixer* dan tunggu hingga mengembang.
- 8) Campurkan dikit demi sedikit *meringue* ke dalam adonan *marble cake* yang pertama.
- 9) Tuangkan adonan ke dalam loyang.
- 10) Sisakan sedikit adonan untuk dicampurkan dengan pasta *chocolate dark* untuk membuat corak *marble* pada bagian atas adonan yang dituangkan ke loyang.
- 11) Setelah dicampurkan dengan *chocolate dark* masukkan adonan ke dalam *pastry bag*.
- 12) Buat corak *marble* dengan kreasi sendiri.
- 13) Masukkan adonan ke dalam oven.
- 14) Setelah *marble cake* matang, keluarkan dari loyang dan *marble cake* siap untuk dihidangkan.

c. Tahap Akhir

Pada tahap akhir pembuatan *marble cake* yaitu melakukan *clear up* semua peralatan dan perlengkapan yang sudah digunakan, mencuci peralatan dan meletakkannya pada tempatnya masing-masing.

2. Adapun hambatan dan solusi pada saat pembuatan *marble cake*, yaitu :
  - a. Pengambilan Bahan di *Store*.
  - b. Pembuatan Adonan *Meringue Marble Cake*.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat di sampaikan untuk meningkatkan kualitas pembuatan *marble cake* di Komaneka at Keramas Beach, yaitu :

1. Melakukan persiapan bahan dengan baik dan lengkap, agar pada saat pembuatan *marble cake* tidak terjadi kekurangan bahan dimana itu akan menghambat dan tentu saja memperlambat proses pembuatan *marble cake*.
2. Sebaiknya penataan barang-barang yang ada di *store* tersusun dengan rapi, disamping memudahkan pada saat pengambil barang juga dapat memaksimalkan kondisi *store*.
3. Memberikan pelatihan kepada *baker* agar kedepannya proses pembuatan *marble cake* memiliki kualitas *cake* yang tetap terjaga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ferdiana, W., Pariwisata, A., & Jaya, N. (2022). PERAN IN-ROOM DINING DALAM MENANGANI PELAYANAN PROGRAM REPATRIASI DI HOTEL LE MERIDIEN JAKARTA. In *Jurnal Ilmiah METADATA* (Vol. 4).
- Kajian Pariwisata, J., Andriani, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2). <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP52>
- Krestanto, H. (2019). *STRATEGI DAN USAHA RESERVASI UNTUK MENINGKATKAN TINGKAT HUNIAN DI GRAND ORCHID HOTEL YOGYAKARTA*. 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws/v17i1>
- Pratiwi, N., Trimio Legowo, J., Anandita, A., Pariwisata, A., & Bhakti, M. (2023). *PENERAPAN STANDARD HYGIENE SANITASI DAN KESELAMATAN KERJA FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT SHERATON TAOYUAN HOTEL TAIWAN*. 4, 2746–8941.
- Woro Yusnita, H., Yulianto, A., BSI Yogyakarta JIRingroad barat, A., & Gamping, A. (2013). UPAYA FOOD & BEVERAGE RESTAURANT DALAM MENINGKATKAN KEPUASAN TAMU MELALUI VARIASI PRODUCT. In *Jurnal Khasanah Ilmu* (Issue 1).