

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN VANILLA PANNACOTTA OLEH COMMIS
DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Ratna Ningsih

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN VANILLA PANNACOTTA OLEH COMMIS
DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Ratna Ningsih
NIM:2115823217**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN VANILLA PANNACOTTA OLEH COMMIS DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT

Tugas akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Ratna Ningsih
NIM: 2115823217**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN VANILLA PANNACOTTA OLEH COMMIS DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I,



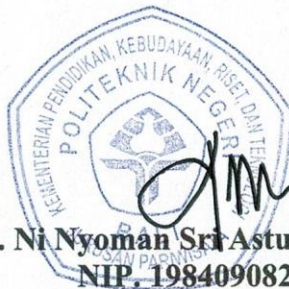
Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb
NIP.196405261990032003

Pembimbing II,



Anak Agung Istri Hendriani, M.Pd.
NIP.199004242023212027

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN VANILLA PANNACOTTA OLEH COMMIS DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinasi
Program Studi Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I,



Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb
NIP.196405261990032003

Pembimbing II,



Anak Agung Istri Hendriani, M.Pd.
NIP.199004242023212027

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



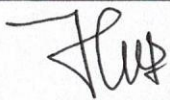


Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP.199011112022032009

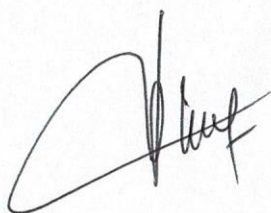
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN VANILLA PANNACOTTA OLEH COMMIS DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinasi Program Studi
Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb NIP. 196405261990032003	
Anggota	Gilang Ramadan, S.Pd.,M, Tr.Par NIP.	
Anggota	Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par 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 Ratna Ningsih
NIM : 2115823217
Program Studi : D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

“PEMBUATAN VANILLA PANNACOTTA OLEH COMMIS DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT”

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.

Gianyar, Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Putu Ratna Ningsih
NIM : 2115823217
PS : D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara Pembuatan Vanilla Pannacotta dengan baik dan benar serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III 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 terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata 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 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koprodi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par, selaku Koordinator PNB Gianyar yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb. selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam tugas akhir dan laporan praktik kerja lapangan ini.
7. Anak Agung Istri Hendriani, M.Pd. selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam tugas akhir dan laporan praktik kerja lapangan ini.
8. Bapak I Made Yudha Dibrata, selaku Human Resource Manager The Kayon Valley Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Bapak Anak Agung Gede Agung Mahaputra selaku Sous Chef di The Kayon Valley Resort yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh Staff The Kayon Valley Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
12. Bapak I Made Sedia dan Ni Wayan Sriasih, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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 berguna untuk menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
B. Food and Beverage Product	12
C. Kitchen	13
D. Menu	16
E. Commis	19
F. Pembuatan.....	20
G. Vanilla Pannacotta	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	22
1. Lokasi	22
2. Sejarah	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	24
C. Struktur Organisasi Perusahaan	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Penyajian Hasil Observasi	42
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	62

BAB V PENUTUP.....	64
A. Simpulan	64
B. Saran	65

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	24
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	26
Tabel 3.3 Vanue	28
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Vanilla Pannacotta	54
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan <i>White Crumble</i>	55
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan <i>Orange Marmalade Jam</i>	55
Tabel 4.4 Bahan Pembuatan <i>Strawberry Sauce</i>	56
Tabel 4.5 Bahan Pembuatan <i>Coral Tuile</i>	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Kayon Valley Resort	22
Gambar 3.2 Struktur Organisasi The Kayon Valley Resort.....	38
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Kitchen The Kayon Valley Resort.....	39
Gambar 4.1 Persiapan diri.....	45
Gambar 4.2 Pisau Buah.....	46
Gambar 4.3 <i>Cutting Board</i>	47
Gambar 4.4 Sendok Takar.....	47
Gambar 4.5 <i>Food Container</i>	48
Gambar 4.6 <i>Baking Ring</i>	48
Gambar 4.7 <i>Food Tong</i>	49
Gambar 4.8 <i>Bowl</i>	49
Gambar 4.9 Hand Mixer	50
Gambar 4.10 <i>Stove</i>	50
Gambar 4.11 <i>Sauce Pan</i>	51
Gambar 4.12 <i>Oven</i>	51
Gambar 4.13 <i>Ballon Whisk</i>	52
Gambar 4.14 Spatula.....	52
Gambar 4.15 <i>Dessert Plate</i>	53
Gambar 4.16 Bahan Pembuatan <i>Vanilla Pannacotta</i>	54
Gambar 4.17 Bahan Pembuatan <i>White Crumble</i>	55
Gambar 4.18 Bahan Pembuatan <i>Orange Marmalade Jam</i>	56
Gambar 4.19 Bahan Pembuatan <i>Strawberry Sauce</i>	56
Gambar 4.20 Bahan Pembuatan <i>Coral Tuile</i>	57
Gambar 4.21 <i>Vanilla Pannacotta</i>	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 2 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 3 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 4 Foto Pembuatan Vanilla Pannacotta

Lampiran 5 Foto Pembuatan Vanilla Pannacotta

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan, untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman yang dikelola secara komersial. Adapun hotel-hotel berbintang yang berada di Ubud salah satunya, yaitu The Kayon Valley Resort. Hotel ini merupakan hotel berbintang lima yang terletak di Banjar Nagi, Desa Petulu, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Letak hotel ini sangat strategis serta dekat dengan Ubud Center dapat di tempuh 15 menit dari hotel.

The Kayon Valley Resort juga memiliki tim departemen yang saling terkait dalam menjalankan kegiatan operasional hotel untuk mencapai tujuan bersama, adapun departemen yang terdapat di The Kayon Valley Resort, yaitu *house keeping, food and beverage service, food and beverage product, engineering, accounting, sales and marketing, human resource, purchasing, and front office*. Salah satu departemen yang penting di hotel adalah Food and Beverage Product.

Food and Beverage Product merupakan bagian dari hotel yang bertanggung jawab untuk mengolah makanan dan minuman menjadi hidangan siap saji yang dihidangkan untuk tamu yang menginap di The Kayon Valley Resort. Food and Beverage Product di The Kayon Valley Resort di bagi menjadi 2 section, yaitu: hot kitchen dan pastry and bakery. Pada hot kitchen section sering disebut main kitchen memiliki tugas utama, yaitu untuk menyiapkan hidangan A'la Carte seperti

breakfast, lunch and dinner serta pada pastry and bakery section terdapat banyak jenis hidangan dessert salah satunya, yaitu Vanilla Pannacotta.

Vanilla Pannacotta merupakan sebuah hidangan dessert tradisional yang berasal dari Italia yang biasanya dibuat dengan bahan-bahan seperti *cream*, susu, *vanilla*, gula dan *gelatin*. Menggunakan *gelatin* membuat Vanilla Panacotta memiliki tekstur lebih lembut dari pada *pudding* karena *gelatin* berasal dari hewani, yaitu gel gelatin sapi atau lemak sapi. Penyajian Vanilla Pannacotta dengan bentuk bulat yang sudah di cetak menggunakan *ring*, taburan *cocoa powder* dan ditambahkan penemannya antara lain nanas yang telah dipensir, *orange marmalade*, *crumble* yang di atasnya berisi *vanilla ice cream* dengan *garnish strawberry sauce*, *strawberry fresh*, *coral tuile* untuk menarik tampilan dari Vanilla Pannacotta. Jadi untuk mendapatkan hasil Vanilla Pannacotta yang menarik dan bagus, harus di buat dengan hati-hati dan mengikuti setiap tahap pembuatan dengan benar sesuai resep yang digunakan, adanya resep dan tata cara pembuatan Vanilla Pannacotta membuat penulis mengerti dan paham dalam proses pembuatannya.

Penulis memilih judul “Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort”, berdasarkan referensi tugas akhir yang telah dibuat oleh penulis terdahulu, yaitu Ni Kadek Epryanti dengan judul tugas akhir “Pembuatan Strawberry Pannacotta oleh Cook Pada Pastry and Bakery Section di Sanctoo Suites and Villas” dan I Putu Krisdian Adnyana dengan judul tugas akhir “Proses Pembuatan Dessert Pannacotta di Blue Point Bay Villa and Spa”. Perbedaan judul yang penulis ambil dengan refensi judul dari penulis terdahulu, yaitu tempat praktik kerja lapangan yang berbeda, bahan-bahan yang dipergunakan

berbeda serta penyajian hidangan menggunakan peralatan yang berbeda. Hal ini sangatlah menarik untuk penulis di kaji dalam bentuk laporan tugas akhir.

Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang di atas penulis dapat mengkaji bahwa Vanilla Pannacotta menarik untuk di bahas karena Vanilla Pannacotta sangat diminati oleh wisatawan dengan tingkat yang penjualan tinggi dilihat dari setiap hari Vanilla Pannacotta selalu terjual 3-4 porsi per harinya berdasarkan captain order setiap harinya dan dilihat dari pembuatan Vanilla Pannacotta yang setiap hari serta dalam sebulan Vanilla Pannacotta terjual sampai 90 porsi. Proses pembuatan yang membuat penulis tertarik untuk membahas lebih dalam dan sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu. Maka dari itu, penulis mengambil judul tugas akhir “Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi oleh Commis dan bagaimana cara mengatasi kendala-kendala tersebut yang ditemukan saat Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan uraian rumusan masalah, maka tujuan dan kegunaan Tugas Akhir ini, yaitu sebagai berikut :

1. Tujuan

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

- a. Untuk mendeskripsikan Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort.
- b. Untuk menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dan menyelesaikan kendala-kendala yang ditemukan saat Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort.

2. Manfaat

a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan D-III Pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, membandingkan antara teori dan praktek yang diperoleh di industri dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan wawasan dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Product.

b. Bagi Lembaga / Politeknik Negeri Bali

- 1) Mendapatkan pengembangan ilmu pengetahuan berdasarkan kondisi yang terjadi di industri untuk pembaca dan penulis sehingga dapat digunakan sebagai pengembangan pendidikan di

Kampus Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar sesuai dengan bidang Food and Beverage Product yaitu pastry and bakery section.

- 2) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar diharapkan dapat memberikan ilmu pengetahuan atau menambah wawasan pengetahuan pembaca dalam bidang Food and Beverage Product di pastry and bakery section dalam Pembuatan Vanilla Pannacotta.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan bagi pihak hotel yang dapat bermanfaat dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan di hotel sesuai dengan standar operasional prosedur dan sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan Pembuatan Vanilla Pannacotta dan sebagai pandangan untuk menambah wawasan bagi perusahaan.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Pada tugas akhir ini menggunakan metode dan teknik pengumpulan data berupa:

a. Metode Observasi

Observasi merupakan suatu metode untuk mengumpulkan data penelitian dengan sifat dasar naturalistik yang berlangsung dalam konteks natural dalam tugas akhir ini, observasi dilakukan berupa pengamatan

secara langsung dan nyata berupa observasi partisipatif terhadap lingkungan kerja dan proses serta langkah-langkah yang dilakukan dalam pembuatan Vanilla Pannacotta.

b. Metode Wawancara

Wawancara adalah suatu kegiatan tanya jawab yang dilakukan oleh seorang pewawancara sebagai penanya dan narasumber sebagai orang yang ditanyakan berguna untuk mendapatkan informasi secara lisan. Metode dari wawancara ini adalah tanya jawab yang berlangsung satu arah, seorang pewawancara akan memberikan pertanyaan-pertanyaan terhadap narasumber dan narasumber memberikan jawabannya. Pengumpulan data ini penulis melakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan terhadap Pastry Chef, Chef De Partie serta Sous Chef.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah proses membaca sejumlah referensi yang rata-rata berupa tulisan baik buku, artikel, jurnal, dan lain-lain yang nantinya dijadikan sebagai sumber rujukan untuk tulisan yang disusun. Pada tugas akhir ini sumber bacaan berasal dari buku-buku dan literatur lain sesuai dengan bidang pariwisata khususnya Food and Beverage Product di pastry and bakery section.

2. Metode dan Penyajian Hasil

Pada sub bab ini dijelaskan metode analisis data dan teknik yang digunakan dalam penulisan tugas akhir. Perlunya disajikan hasil analisis data supaya pembaca dapat menikmati paparan hasil analisis. Metode penyajian

hasil analisis data yang penulis gunakan adalah metode kualitatif dengan teknik penyajian deskriptif yang mendeskripsikan secara runtun mengenai Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dalam bab sebelumnya serta pembahasan mengenai Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort, maka penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort, mempersiapkan peralatan memasak sampai cara mengolah makanan hingga menyajikan makanan tersebut dan terdapat berbagai tahapan-tahapan adalah sebagai berikut:
 - a. Tahap persiapan meliputi: persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan.
 - b. Tahap pembuatan meliputi: cara Pembuatan Vanilla Pannacotta, *white crumble, strawberry sauce, orange marmalade jam and coral tuile*.
 - c. Tahap akhir menyiapkan *plate* kemudian menata semua komponen makanan yang terdapat pada Vanilla Pannacotta.
2. Kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Vanilla Pannacotta oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort, yaitu sebagai berikut:
 - a. Susu yang terlalu panas

Pada tahap Pembuatan Vanilla Pannacotta seorang Commis tidak sengaja melakukan kesalahan seperti saat pemanasan susu dan gula, dimasak hingga mendidih yang akan menyebabkan adonan Vanilla Pannacotta

pecah dalam artian setelah Vanilla Pannacotta ngeset akan timbul bercak lubang-lubang kecil seperti gelembung kecil.

b. *Gelatin* tidak aktif

Kendala atau kesalahan pada Pembuatan Vanilla Pannacotta, sering ditemukan kesalahan yang membuat *gelatin* tidak bekerja karena adonan susu dan gula terlalu panas ataupun terlalu dingin mengakibatkan gelatin akan mati dan Vanilla Pannacotta tidak akan mengental saat didinginkan.

B. Saran

Berdasarkan kendala-kendala di atas serta pengamatan penulis selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di Kitchen The Kayon Valley Resort, adapun saran yang dapat penulis sampaikan mengenai kendala tersebut, yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengatasi suhu susu yang terlalu panas, yaitu sebaiknya seorang Commis menggunakan *timer* yang berfungsi untuk *alarm* atau pengingat ketika memasak susu dan gula. Seorang commis sebaiknya mengetahui tingkat kepanasan susu menggunakan thermometer makanan supaya bisa mengetahui tingkat kepanasan dari adonan yang dibuat.
2. Untuk mengatasi *gelatin* yang tidak aktif, yaitu sebaiknya seorang Commis mengecek tingkat kepanasan dari adonan Vanilla Pannacotta sebelum ditambahkan dengan gelatin, serta seorang commis tidak boleh mendiamkan adonan Vanilla Pannacotta terlalu lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusnawar (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28.
- Anggita (2018). *Standar Kualitas Makanan Dan Minuman Terhadap Kepuasan Tamu Di Golden Palace Hotel Lombok*.
- Christian (2022). Standar Operasional Prosedur Di Kitchen Departemen Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka. *Cikarang*, 8(6), 889–893.
- Dimas (2021). Food And Beverage Product Di Eastparc Hotel Yogyakarta. *Aecperhotelanbanyuwangi.Com/*, September 2019.
- Epryanti (2023). *Pembuatan Strawberry Panna Cotta Oleh Cook Pada Pastry and Bakery Section*.
- Fauzzia (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100–105. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Firmansyah (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5), 410–426. <https://doi.org/10.56799/jceki.v2i5.1750>
- Hana (2022). Operasional Dapur Di Grand Tjokro Hotel Bandung. *E-Proceeding of Applied Science*, 8(6), 802–808.
- Khaznahr (2019). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Papa Sule (Puding Panna Cotta Susu Kedelai) Dengan Metode Importance-Performance Analysis. *PERWIRA - Jurnal Pendidikan Kewirausahaan Indonesia*, 2(1), 16–30. <https://doi.org/10.21632/perwira.1.1.16-30>
- Ley (2020). *Pengaruh Pelaksanaan S.O.P Poultry Handling Terhadap Volume Penjualan Menu Ayam Goreng Nava Di Pine Resto & Café Nava Hotel Tawangmangu*. 3.
- Mustafa (2016). *BAB II Tinjauan Pustaka 2.1 Proses Produksi*. 1–23. [http://repository.stei.ac.id/7524/3/BAB 2.pdf](http://repository.stei.ac.id/7524/3/BAB%202.pdf)
- Nurdianto (2018). Pentingnya Kelengkapan Utensil Guna Kelancaran Operasional Di Kitchen Mie Mapan Kartini Restoran Surabaya. *Doctoral Dissertation*, 17–39.
- Rahayu (2020). Tugas dan Tanggung Jawab Pastry Cook Dalam Pengolahan Panna Cotta di Travello Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 2(1), 36–42.
- Ramadhani (2019). Sistem Informasi Stok Gudang Pada Platinum Hotel Berbasis Web. *Jurnal Informatika*, 6(2), 35–40. <https://doi.org/10.36987/informatika.v6i2.745>
- Suparyanto (2020). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember. *Suparyanto Dan Rosad (2015)*, 5(3), 248–253.
- Tumpuan (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan

Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1), 60. <https://doi.org/10.22146/jpt.66724>
Wahyuni (2013). Teori Konsumsi Dan Pembuatan Dalam Perspektif Islam. *Jurnal Akuntabe*, 10(1), 74–79.