

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN
SPINACH RAVIOLI WITH CHICKEN CONSOMME
OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Dista Adi Putri

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN
SPINACH RAVIOLI WITH CHICKEN CONSOMME
OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Kadek Dista Adi Putri
NIM. 2115823264**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SPINACH RAVIOLI WITH CHICKEN CONSOMME OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Kadek Dista Adi Putri
NIM. 2115823264**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN
SPINACH RAVIOLI WITH CHICKEN CONSOMME
OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 16 Juli 2024

Pembimbing I



**Kanah, S.Pd, M.Hum
NIP. 197004121998022001**

Pembimbing II



A.A Gede Putra Dwi Arthajaya, S.Si., M.Kom

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 SPINACH RAVIOLI WITH CHICKEN CONSOMME OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 16 Juli 2024

Pembimbing I



Kanah, S.Pd, M.Hum
NIP. 197004121998022001

Pembimbing II



A.A Gede Putra Dwi Arthajaya, S.Si., M.Kom

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali



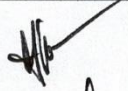
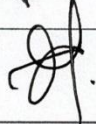
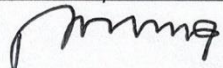
Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par

NIP.198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN
SPINACH RAVIOLI WITH CHICKEN CONSOMME
OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 16 juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Kanah, S.Pd, M.Hum NIP: 197004121998022001	
Anggota	Dra. Desak Made Kumudawati, M. Hum	
Anggota	I Wayan Yastika, Spd., M.Pd	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Dista Adi Putri
NIM : 2115823264
Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN
SPINACH RAVIOLI WITH CHICKEN CONSOMME
OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD**

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.

Gianyar, 16 Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Kadek Dista Adi Putri
NIM : 2115823264
PS : D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **“Pembuatan Spinach Ravioli with Chicken Consomme oleh Cook di Kamandalu Ubud”** tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara pembuatan *spinach* ravioli serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini terdapat hambatan dan kesulitan yang penulis temukan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Oleh sebab itu melalui kesempatan ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.e.Com, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Polieknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Polieknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Polieknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koprodi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar..
5. Kanah, SPd., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Anak Agung Gede Putra Dwi Arthajaya, S.Si., M.Kom, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan proposal tugas akhir ini.
7. Ibu Ni Kadek Kencana Dewi, selaku Human Resources Department di Kamandalu Ubud yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Kamandalu Ubud untuk mendukung Tugas Akhir ini.
8. Bapak I Wayan Widastra, selaku executive chef yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan proposal Tugas Akhir ini.
9. Seluruh staff Kamandalu Ubud yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan proposal Tugas Akhir ini.
10. Bapak I Nyoman Rai Wiyadnyana dan Ibu Ni Wayan Sudani, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan proposal Tugas Akhir ini.

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

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis harapkan semoga Tugas Akhir ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar maupun bagi lingkungan luar Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

Gianyar, 16 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. Food and Beverage Department.....	11
C. Kitchen	11
D. Cook.....	13
E. Pasta	13
F. Soup	14
G. Perlatan Memasak	14
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	20
B. Struktur Organisasi	34
BAB IV PEMBAHASAN.....	40

A. Prosedur Pembuatan Spinach Ravioli with Chicken Consommé Oleh Cook Hot Kitchen Di Kamandalu Ubud.	40
B. Kendala Yang Di Hadapi Dalam Prosedur Pembuatan Spinach Ravioli with Chicken Consommé Dan Solusinya	61
BAB V PENUTUP	63
A. SIMPULAN	63
B. SARAN	63
DAFTAR PUSTAKA	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Kamandalu	20
Gambar 3. 2 Ubud Chalet	25
Gambar 3. 3 Garden Villa	26
Gambar 3. 4 Garden Pool Villa.....	26
Gambar 3. 5 Valley Pool Villa.....	27
Gambar 3. 6 Two Bedroom Garden Pool Villa.....	28
Gambar 3. 7 Theree Bedroom Villa.....	28
Gambar 3. 8 Petulu Restaurant.....	29
Gambar 3. 9 Chaya Spa.....	29
Gambar 3. 10 Forest Spa.....	30
Gambar 3. 11 Aira Cafe	30
Gambar 3. 12 Cooking Class	31
Gambar 3. 13 Rumah Yoga.....	32
Gambar 3. 14 Intimate Boat Dinning.....	32
Gambar 3. 15 Awana Pool and Lounge	33
Gambar 3. 16 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	35
Gambar 3. 17 Struktur Kamandalu Ubud	36
Gambar 4. 1 seragam kitchen.....	42
Gambar 4. 2 area kerja kitchen	43
Gambar 4. 3 Cutting Board	44
Gambar 4. 4 Pisau	44
Gambar 4. 5 Tray Staniless	44
Gambar 4. 6 Blender	45
Gambar 4. 7 Piping Bag	45
Gambar 4. 8 Cetakan Stainlesssteel.....	46
Gambar 4. 9 Wook	46
Gambar 4. 10 Gas Stove.....	46
Gambar 4. 11 Wook Strainer	47
Gambar 4. 12 Mixing Bowl	47

Gambar 4. 13 Stock Pot	47
Gambar 4. 14 Sauce Pan	48
Gambar 4. 15 Pasta Strainer.....	48
Gambar 4. 16 Soup Plate.....	49
Gambar 4. 17 Soup Spoon	49
Gambar 4. 18 Tea Pot.....	50
Gambar 4. 19 English Spinach.....	51
Gambar 4. 20 Cream Cheese.....	51
Gambar 4. 21 Permesan Cheese.....	52
Gambar 4. 22 salt dan papper.....	52
Gambar 4. 23 Lemon Juice	52
Gambar 4. 24 Kulit Gyoza	53
Gambar 4. 25 chicken bones	54
Gambar 4. 26 Mirepoix	54
Gambar 4. 27 Bouquet garni	54
Gambar 4. 28 Air.....	55
Gambar 4. 29 Mirepoix	56
Gambar 4. 30 White Egg.....	56
Gambar 4. 31 Chicken Stock	56
Gambar 4. 32 Salt dan Papper.....	57
Gambar 4. 33 Blaching Ravioli.....	58
Gambar 4. 34 Spinach Ravioli	58
Gambar 4. 35 Chicken Stock	59
Gambar 4. 36 Chicken Consomme	60
Gambar 4. 37 Hidangan SpinachRavioli with Chicken Consomme	60

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	23
Tabel 3.2 Nama Restaurant	23
Tabel 3. 3 Penjualan Venue	24
Tabel 3. 4 Penjualan Spa.....	24
Tabel 4. 1 Bahan-bahan Spinach Ravioli.....	50
Tabel 4. 2 Bahan-bahan Chicken stock.....	53
Tabel 4. 3 Bahan-bahan Chicken Consomme	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 proses mengisi filling *spinach* ravioli

Lampiran 2 proses mencetak pinggiran ravioli

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kamandalu Ubud adalah hotel yang memiliki luas kurang lebih 4,6 hektare tanah di tepian sungai Petanu yang berlokasi di Nagi Ubud Gianyar, hanya 10 menit dari pusat kota ubud atau sekitar 40 menit dari Ngurah Rai Air Port. Hotel ini memiliki 56 vila dengan design interior Bali memiliki konsep desa tradisional menggabungkan akomodasi mewah dalam landscape alam yang memiliki sawah yang produktif. Kamandalu Ubud memiliki beberapa department yaitu: Front Office Department, Housekeeping Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Human Resources Department, Security Department, Food and Beverage Department, Engineering Department, Food and Beverage Department, merupakan departemen yang penting dalam sebuah hotel karena selain penjualan kamar. Food and Beverage juga menghasilkan pendapatan terbesar dalam sebuah hotel. Food and Beverage dibagi menjadi dua yaitu, food and Beverage Product dan Food and Beverage Service yang memiliki peranan memberikan pelayanan baik di *restaurant*, di kamar, maupun di bar mulai dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup.

Food and Beverage merupakan salah satu bagian di hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert* bagi para tamu hotel. Perlu adanya pengetahuan dan keahlian yang kompeten sesuai dengan standar dalam mengolah produk makan dan minum, agar tamu merasa puas mencicipi produk

yang ditawarkan. Makanan yang diproduksi mulai dari Western food, Indonesian food, Balinese food dan banyak macam lainnya. Salah satunya yaitu *Spinach* Ravioli hidangan soup dengan bernuansa Westren food.

Ravioli merupakan salah satu jenis pasta yang terdiri dari dua lembaran pasta yang di dalamnya diberi isian seperti daging, jamur hingga sayuran dengan bentuk yang sangat beragam (Puspitasari, 2011).

Salah satu facilities yang mendukung di Kamandalu ubud adalah dinner with a view of the jungle. Dengan adanya Forest dinner, Romantic dinner at alun-alun, Balinese royal dinner dan Candlelight dinner. Dengan konsep yang menawarkan Table D' Hote menu yang di sajikan dari appertizer, soup, dan juga main course. Tidak hanya dinner tetapi juga ada Flower pool, Romantic flower bath, Picnic lunch vedika atau Tree Deck, Floating breakfast or Brunch, dan Photo moments on the boat.

Ngurah Krisna (2023) telah melakukan observasi tentang “Pembuatan Penne Ai Funghi Oleh Commis Pada Hot Kitchen Di Maya Sanur Resort And Spa” di mana pada laporan tersebut terdapat pembuatan pasta penne dengan menggunakan jamur kancing dan jamur shimeji yang di tumis menggunakan garlic oli kemudian di tambah dengan cooking cream dan parsley, sehingga menjadi creamy mushroom sauce.

Berbeda dengan M. Yazid Razan (2023) yang melakukan observasi tentang “Pembuatan Spaghetti Pomodoro Pada The Deck Restaurant Di The One Legian Hotel Kuta Bali” di mana pada laporan tersebut terdapat pembuatan spaghetti

pomodoro yang memiliki rasa gurih dan tentunya sedikit rasa manis yang ada pada *tomato concase sauce* menjelaskan proses pembuatan dari spaghetti pomodoro tersebut.

Terdapat perbedaan antara laporan Krisna (2023) dengan Razan (2023). Perbedaan dari jenis pasta dan bahan utama yang digunakan. Menurut laporan Krisna (2023) membuat dengan jenis pasta penne dan bahan utamanya *creamy mushroom sauce*, sedangkan menurut laporan Razan (2023) membuat pasta dengan jenis spaghetti pomodoro dengan bahan utama *sauce tomato concase*

Kenyataannya, setiap hotel tentunya memiliki menu pasta, tetapi sedikit yang tahu tentang pasta ravioli tersebut. Hal yang menarik bagi penulis adalah ravioli dapat diisi dengan *filling* apapun, baik itu, keju, daging, dan sayuran. Makanan ini sangat cocok diperpadukan dengan *consomme*. Ravioli dibuat dengan bahan campuran bahan dasar seperti telur, tepung terigu, minyak, dan air. Namun di Kamandalu Ubud, ravioli tidak menggunakan pasta dough melainkan menggunakan kulit *gyoza* sebagai raviolinya. sedangkan isianya atau *fillingnya* menggunakan english spinach. Keunikan dari menggunakan kulit *gyoza* sebagai raviolinya adalah lembut, al dente yang memiliki tekstur sedikit kenyal, tetapi tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembek pada saat digigit dan juga dapat mengefisiensi waktu. Menu ini digunakan sebagai menu table d'hote di Kamandalu Ubud. *Spinac hravioli* dihidangkan sebagai *soup* setelah *appetizer*, dan cocok sebagai menu vegetarian untuk tamu vegetarian. Bahan dari *filling* atau isian *spinach* ravioli ini terdiri dari english spinach, cream cheese, lemon juice, dan parmesan cheese. Fungsi dari lemon juice supaya menambah rasa asam salty, dan fungsi dari cheese

adalah untuk menambah *creamy*. Bentuk dari ravioli ini umumnya berbentuk bujur sangkar, meskipun bentuk lainnya juga digunakan, termasuk lingkaran dan setengah lingkaran. *Spinach* ravioli ini di sajikan dengan chicken consomme. Keistimewaan dari chicken consomme dari soup ini adalah terbuat dari chicken stock dan di tambah dengan mirepoix kombinasi wortel, batang seledri, dan bawang bombay. Kunci dari consomme yang berkualitas tinggi adalah merebus bahan tersebut minimal 4-6 jam mirepoix tersebut terserap ketika bahan tersebut terserap dan menuju ke permukaan kita dapat menyaring bahan tersebut. Tamu dapat request consomme tersebut baik itu vegetarian maupun halal. Sehingga tamu dapat menikmati lembutnya *spinach* ravioli yang di sajikan bersama dengan hangatnya chicken consomme.

Spinach Ravioli yang bagus, adalah menggunakan bahan yang berkualitas seperti menggunakan english *spinach* yang segar, *cream cheese* dan *parmesan cheese* yang bagus dan *lemon juice* yang *fress* dan membuat dengan menggunakan standar resep yang sudah dibuat oleh chef.

Berdasarkan latar belakang yang di atas, maka penulis tertarik untuk menyusun tugas akhir dengan judul “Pembuatan *Spinach* Ravioli with Chicken Consomme Oleh Cook di Kamandalu Ubud”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan *spinach* ravioli with chicken *consommé* oleh *cook* di Kamandalu Ubud?
2. Kendala apa sajakah yang dihadapi dan solusinya dalam prosedur pembuatan *spinach* ravioli with chicken *consommé* oleh *cook* di Kamandalu Ubud?

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah, yang telah di uraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan penulisan

- a. Menjelaskan pembuatan *spinach* ravioli oleh cook hot kitchen di Kamandalu, Ubud
- b. Untuk mendiskripsikan kendala yang dihadapi oleh *cook hot kitchen* dalam pembuatan *spinach* ravioli

2. Kegunaan penulisan

- a. Bagi mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademi yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.

- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *spinach*ravioli oleh *cook Hot Kitchen* di Kamandalu Ubud.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya di harapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang Food and Beverage Product.
 - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan *spinach* ravioli
- c. Bagi perusahaan
- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *spinach* ravioli
 - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *spinach* ravioli

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah Teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data sehingga dapat memperoleh data yang valid atau akurat kemudian dapat diteliti oleh penulis. Metode dan Teknik yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah:

a. Metode observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai catatan-catatan. Penulis ikut berperan serta dalam pembuatan *spinach* ravioli, dalam tugas akhir prosedur pembuatan *Spinach* Ravioli di Kamandalu Ubud dengan metode observasi selama 6 bulan.

b. Metode wawancara

Metode wawancara adalah metode dengan cara melalui proses tanya jawab bahan yang di perlukan, alat yang di perlukan, ukuran atau takaran bahan bahan pembuatan *spinach* ravioli. Metode wawancara dilakukan sambil betatap muka antara pewawancara dengan cook dan chef yang di wawancara. Melalui komunikasi langsung yaitu dengan mengajukan daftar pertanyaan sesuai dengan topic permasalahannya.

c. Studi perpustakaan

Studi kepustakaan merupakan usaha yang dilakukan untuk mendapatkan informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan di teliti. Informasi tersebut juga dapat di peroleh dari buku ilmiah, laporan laporan penelitian dokumen maupun media elektronik.

d. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam penyusunan proposal tugas akhir ini penulis menggunakan tehnik analisis deskriptif, pemaparan atau menguraikan masalah dengan data-data yang didapat saat melakukan praktik kerja lapangan selama kurang lebih 6 bulan di Kamandalu Ubud.

e. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan Teknik penyajian dari hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode dan Teknik penyajian hasil analisis dengan cara yang informal. Yaitu penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat mendeskripsikan hasil analisis data dengan tanda- tanda tertentu seperti foto dan lain-lain.

BAB V

PENUTUP

A. SIMPULAN

Berdasarkan uraian tentang di atas tentang pembuatan *Spinach Ravioli with Chicken Consomme* oleh cook di Kamandalu Ubud maka dapat di simpulkan sebagai berikut:

1. Prosedur pembuatan *spinach ravioli* oleh cook Hot Kitchen di Kamandalu Ubud di bagi atas tahap persiapan dan pengolahan. Tahap persiapan mencakup persiapan diri, alat dan bahan. Dan tahap pengolahan mencakup proses pembuatan *spinach ravioli* dan *chicken consommé*, dan juga menjelaskan plating dari hidangan tersebut
2. Kendala yang di hadapi dalam prosedur pembuatan *spinach ravioli with chicken consommé* dan solusinya. Ada beberapa kendala yang di hadapi cook yaitu *consommé* yang tidak di saring dengan benar dan *ravioli* yang pecah atau robek.

B. SARAN

Adapun saran-saran yang di berikan oleh penulis untuk dapat di jadikan masukan bagi pihak terkait sebagai berikut:

1. Sebaiknya ketika cook menyaring kaldu *consommé* harus menggunakan dua saringan atau menggunakan strainer yang lubang nya lebih kecil agar dapat di saring kaldu dri *consommé* nya saja sehingga mendapatkan kaldu *consommé* yang jernih

2. Sebaiknya ketika sedang merebus atau ngeblanch ravioli tersebut menggunakan api kecil dan jangan direbus dengan waktu lama, agar ravioli tidak hancur dan kulit gyoza dari *ravioli* tidak robek

DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, M., & Widyaningsih, H. (2023). Metode Pengolahan Chicken Maryland Pada Menu a'La Carte Western Food Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)-JN*, 6(1), 2597–5323. <http://jurnal.akpada.ac.id/index.php/nusantara>
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(2), 383–394. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i2.315>
- Hapsara, V., Daniel Prasetyo Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, C., & Pelita Harapan Jakarta Vinsensius Ferrer Joeng, U. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. *Journal of Management and Social Sciences*, 2(1), 91–100.
- Nina, N., & Rufani, E. P. (2021). Penerapan Hygienedan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(2), 33–43.
- Ninda Yuniavi, Dr.Dra. Sri Palupi, M. P. (2017). *PENGEMBANGAN PRODUK SPAGHETTI BOLOGNESE DENGAN SUBSTITUSI IKAN NILA UNTUK GENERASI MILENIAL Ninda Yuniavi , Dr . Dra . Sri Palupi , M . Pd .*
- Pradiatiningtyas, D. (2015). Analisis Perbedaan Penerapan Marketing Mix Dalam Meningkatkan Penjualan (Kajian Terhadap Bisnis Perhotelan Bintang Dan Non Bintang Di Yogyakarta). *Khasanah Ilmu*, 6(1), 35–44.
- Prakoso. (2017). Definisi Hotel. <https://Digilib.Ars.Ac.Id/Index.Php?P=Fstream-Pdf&Fid=6128&Bid=5893>, 7–21. digilib.ars.ac.id
- Putra, N. Y. A., & Widyarini, A. (2022). Menangani Kebersihan Area Kitchen dan Kelengkapan Alat-alat Memasak di Hotel Best Western Premier Hive. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 18–21. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i1.2994>
- Putra, R. S. (2019). *Peran kerja cook ...* 1–19.
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia* , 12(Vol.12 No.1). <http://id.wikipedia.org/wiki/dapur>
- (Sri Larasati, 2016:5). (2017). Bab II kajian teori. *BAB 2 Kajian Teori*, 1, 16–72.

Susanto, D. S. (2022). Substitusi tepung terigu dengan tepung millet dalam pembuatan pasta ravioli. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(11), 3099–3113. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i11.214>

Ubaidillah, M., & Sandi, O. R. S. (2021). *Optimalisasi Kinerja Waiter Dalam Menangani Event Meeting Pada Banquet Section di Harris Hotel and Convention Malang*. 5.
<http://repository.unmuhjember.ac.id/11722/9/ARTIKEL.pdf>