

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN LEMON BUTTER CAKE
OLEH CHEF PASTRY DI PETULU RESTAURANT
KAMANDALU UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Winda Lestari

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN LEMON BUTTER CAKE
OLEH CHEF PASTRY DI PETULU RESTAURANT
KAMANDALU UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Ni Putu Winda Lestari
NIM. 2115823245

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

TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN LEMON BUTTER CAKE OLEH CHEF PASTRY DI PETULU RESTAURANT KAMANDALU UBUD

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Winda Lestari
NIM. 2115823245**

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

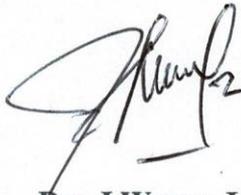
2024

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN LEMON BUTTER CAKE OLEH CHEF PASTRY DI PETULU RESTAURANT KAMANDALU UBUD

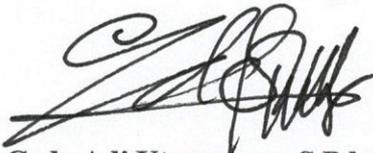
Tugas Akhir ini telah Disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 16 Juli 2024

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin
NIP 196001251988031001

Pembimbing II,



I Gede Adi Utamayasa, S.Pd.,M.Hum.
NIP

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



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN LEMON BUTTER CAKE OLEH CHEF PASTRY DI PETULU RESTAURANT KAMANDALU UBUD

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

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin
NIP 196001251988031001

Pembimbing II,



I Gede Adi Utamayasa, S.Pd.,M.Hum.
NIP

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN LEMON BUTTER CAKE OLEH CHEF PASTRY DI PETULU RESTAURANT 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	Drs.I Wayan Jendra,M.Ed.Admin NIP:196001251988031001	
Anggota	Made Nova Buanaputra,SST.Par.,M.Par	
Anggota	Gilang Ramadan,S.Pd.,M.Tr.Par	

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 Winda Lestari
NIM : 2115823245
Program Studi : D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN LEMON BUTTER CAKE OLEH CHEF PASTRY DI PETULU
RESTAURANT 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.

Badung, 16 Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Putu Winda Lestari
Nim : 2115823245
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 tugas akhir dengan judul Pembuatan Lemon Butter Cake Oleh Chef Pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Lemon Butter Cake Oleh chef Pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud 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-besar kepada:

1. I Nyoman Abdi,SE.,M.eCom, Selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti,SST.Par.,M.Par, Selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah member kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwasata 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 Kaprodi D-III Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Bapak I Made Alus Dharma Negara,S.Pd.,M.Pd selaku Koordinator PNB Gianyar yang telah memberi kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politehnik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Bapak Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin selaku dosen pembimbing 1 dalam pembuatan proposal Ta yang telah memberikan bimbingan proposal
7. bapak I Gede Adi Utamayasa,S.Pd,M.Hum selaku dosen pembimbing 2 dalam pembuatan proposal Ta yang telah memberikan bimbingan proposal
8. Ibu Dra. Desak Made Kumudawati,M.Hum selaku koordinator Praktik Kerja Lapangan yang telah memberikan bimbingan selama Praktik Kerja Lapangan.
9. Ibu Ni Kadek Kencana Dewi selaku Human Resources Department di Kamandalu Ubud yang berkenan menerima penulis mengadakan *on the job training* dan mendukung, memberi kesempatan untuk menulis laporan ini.
10. Bapak Agung Lanang Putra Dauh yang telah mendukung, memberikan masukan, motivasi, dan kesempatan dalam Praktek Kerja Lapangan
11. Bapak dan ibu seluruh dosen yang telah mengajar di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
12. I Wayan Mustiana dan Ni Nyoman Suarniti, Kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan penulis sedari kecil dan yang telah mengusahakan agar penulis dapat menempuh pendidikan ini.
13. Ni Kadek Windi Putri, saudari penulis yang telah memberikan semangat kepada penulis dan selalu mendukung penulis

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dilingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan

Gianyar, 16 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBARAN PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penulisan	5
D. Manfaat Penulisan	5
E. Metode Penulisan.....	6
BAB II	8
LANDASAN TEORI	8
A. Hotel dan Klasifikasi Hotel	8
B. Pengertian Food and Beverage Departement.....	10
C. Pengertian <i>Kitchen</i>	11
D. <i>Pastry</i>	13
E. <i>Chef</i>	14
F. Pengertian Memasak dan Metode Memasak	14
G. <i>Dessert</i>	16
H. <i>Cake</i>	16
I. Resep Lemon Butter Cake	18
BAB III	18
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Kamandalu Ubud	20

C. Struktur Organisasi.....	31
BAB IV	36
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Pembuatan Lemon Butter Cake oleh Chef Pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud	36
B. Hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Lemon Butter Cake oleh Chef Pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud dan Solusinya.	55
BAB V	58
PENUTUP	58
A. Simpulan.....	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 2 Tipe Kamar	21
Tabel 3. 3 Nama <i>Restoran/ Bar</i>	22
Tabel 3. 4 Penjualan <i>Venue</i>	22
Tabel 3. 5 Penjualan <i>Spa</i>	22
Tabel 4. 1 Bahan pembuatan lemon butter cake	49
Tabel 4. 2 Bahan Pembuatan <i>Glazes</i>	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Petulu Restaurant	26
Gambar 3. 2 Aira Pool	28
Gambar 3. 3 Awana Pool	29
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi Kamandalu Ubud	32
Gambar 3. 5 Struktur Organisasi F&B Product	32
Gambar 4. 1 Seragam <i>Kitchen</i>	39
Gambar 4. 2 <i>Cutting board</i>	41
Gambar 4. 3 <i>Pisau</i>	41
Gambar 4. 4 Timbangan	42
Gambar 4. 5 <i>Whisking Bowl</i>	42
Gambar 4. 6 <i>Grater/ pamarut</i>	43
Gambar 4. 7 <i>Measuring Cup</i>	43
Gambar 4. 8 <i>Dough Mixer</i>	44
Gambar 4. 9 <i>Flour Sifter</i>	44
Gambar 4. 10 <i>Spatula</i>	45
Gambar 4. 11 <i>Baking Paper</i>	45
Gambar 4. 12 <i>Oven</i>	45
Gambar 4. 13 <i>Loaf</i>	46
Gambar 4. 14 <i>Pan</i>	46
Gambar 4. 15 <i>Dessert Plate</i>	47
Gambar 4. 16 <i>Dessert Spoon</i>	47
Gambar 4. 17 <i>Dessert Fork</i>	48
Gambar 4. 18 Bahan membuat Lemon Butter Cake	50
Gambar 4. 19 Membersiapkan Bahan.....	51
Gambar 4. 20 Tahap Mencampuran Bahan	52
Gambar 4. 21 Adonan Sudah Tercampur Rata	52
Gambar 4. 22 Memasukan Bahan Kering.....	52
Gambar 4. 23 Memasukan Perasan Air Lemon	53
Gambar 4. 24 Memasukan Adonan Ke <i>Loaf</i>	53

Gambar 4. 25 Kue Sudah Matang.....	54
Gambar 4. 26 Memastikan adonan Matang	54
Gambar 4. 27 Penyajian Kue	55

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu kegiatan perjalanan yang bertujuan untuk melakukan liburan atau rekreasi, yang dilakukan secara berkelompok maupun secara perorangan. Berkembangnya sektor industri pariwisata akan membuka banyak lapangan pekerjaan, peluang bagi masyarakat sekitar, dan membantu meningkatkan kesejahteraan penduduk di suatu negara. Pemerintah melakukan berbagai upaya dan membantu fasilitas- fasilitas pendukung pariwisata seperti hotel.

Hotel dapat diartikan sebagai salah satu jenis akomodasi yang menyediakan fasilitas untuk menginap, fasilitas makan dan minuman serta memberikan jasa pelayanan yang dibutuhkan oleh tamu, usaha ini di dikelola secara komersial. Setiap hotel yang dibangun di Bali selalu melakukan pembaharuan dari tahun ke tahun guna meningkatkan fasilitas dan pelayanan hotel tersebut, dalam memberikan pelayanan dan fasilitas yang baik kepada tamu.

Kamandalu Ubud adalah hotel yang memiliki luas kurang lebih 4,6 hektare tanah di tepian sungai petanu yang berlokasi di br.Nagi- Ubud Gianyar, hanya 10 menit dari pusat kota ubud atau sekitar 40 menit dari Ngurah Rai Air Port. Memiliki 56 villa dengan *design interior* Bali, Kamandalu Ubud memiliki konsep desa tradisional menggabungkan

akomodasi mewah dalam *landscape* alam yang memiliki sawah yang produktif.

Kamandalu Ubud memiliki beberapa departemen yaitu : Front Office Departement, HouseKeeping Departement, Sales and Marketing Departemen, Accounting Departement, Human Resources Departement, Food and Beverage Departement, Engineering Departement dan Security Departement Food and Beverage merupakan *departement* yang penting dalam sebuah hotel, karena selain penjualan kamar, *Food and Beverage* juga menghasilkan pendapatan terbesar dalam hotel. *Food and Beverage* dibagi menjadi 2 yaitu: *Food and Beverage product* dan *Food and beverage service*.

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 dengan produk yang ditawarkan

Lemon butter cake merupakan salah satu sajian pastry yang banyak diminati oleh tamu pada saat *breakfast*, rasanya yang asam dan manis memiliki daya tarik tersendiri. Pastry section biasanya membuat lemon butter cake 2-4 loyang dalam satu hari. Lemon butter cake juga berisikan *garnish* gula yang dicampur perasan lemon yang dapat menggugah selera makan.

Penulis memilih Pembuatan lemon butter cake oleh chef pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud , berdasarkan referensi tugas akhir yang telah dibuat oleh penulis terdahulu yaitu Prosedur pembuatan choux au craquelin oleh chef pastry di Kamandalu Ubud. Dan Pembuatan jaconde opera cake pada pastry section di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort. Dari tugas akhir penulis terdahulu ini, perbedaan dengan tugas akhir penulis ialah tugas akhir kakak kelas lebih milih *cake* yang sudah terkenal dan sudah banyak orang yang mengetahuinya. Penulis ingin mengangkat lemon butter cake ini sebagai tugas akhir karena jarang orang yang mengetahuinya ,cara pembuatan yang menantang dan banyak tamu yang meminati *cake* ini karena rasanya yang asam dan manis. Hal ini sangat menarik perhatian penulis untuk dikaji dalam bentuk laporan tugas akhir.

Kenyataannya ,setiap hotel memiliki *menu dessert* atau *cake*. Tetapi sedikit yang mengetahui tentang lemon butter cake ini. Lemon butter cake ini dibuat dengan bahan dasar seperti tepung terigu,*butter*, gula,telur dan kulit lemon parut serta perasan lemon. Keunikan *cake* ini adalah rasanya yang asam manis dan tekstur *cake* ini sedikit kering membuat daya tarik tersendiri. Menu *cake* ini digunakan sebagai *dessert* pada saat *breakfast* di Petulu restaurant

Kamandalu Ubud. Lemon butter cake ini sangat cocok bagi tamu yang tidak terlalu suka *dessert* yang manis.

Lemon butter cake yang baik adalah menggunakan bahan yang berkualitas, tepung, telur dan lemon yang premium. yang perlu diperhatikan dalam pembuatan ini adalah metodenya. Lemon butter *cake* menggunakan metode *sugar butter* yaitu salah satu metode pembuatan *cake* dengan cara mengocok lemak (*margarine* atau *butter*) dengan gula sehingga adonan berubah menjadi mengembang putih pucat. Setelah itu, memasukan telur satu persatu agar adonan tidak pecah dan menggumpal. Jika sudah memasukan telur segera harus memasukkan bahan lainnya seperti tepung ,baking powder,lemon juice, parutan kulit lemon.

Melihat latar belakang tersebut penulis merasa tertarik mengangkat judul Pembuatan Lemon Butter Cake oleh chef pastry di Petulu Restaurant 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 sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan Lemon Butter Cake oleh chef pastry di Putulu restaurant Kamandalu Ubud?
2. Apa saja hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Lemon Butter Cake oleh Chef pastry di Petulu restaurant Kamandalu Ubud?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan lemon butter cake oleh chef pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Untuk mengetahui bagaimana pembuatan Lemon Butter Cake oleh chef pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud.
- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Lemon Butter Cake oleh chef pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud dan cara mengatasinya.

D. Manfaat Penulisan

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

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan wawasan dan kemampuan terhadap cara pelayanan tamu, dalam bidang *Food & Beverage*.

- 2) Untuk mengetahui dan meningkatkan intelegensi kemampuan dan keterampilan mahasiswa agar dapat mempraktekkannya di dalam pekerjaannya kelak.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
 - 1) Untuk referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar. Dan meningkatkan khasana ilmu pengetahuan khususnya bidang perhotelan.
 - c. Bagi Perusahaan
 - 1) Dapat mengabil Tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menerapkan pelayanan yang kurang pada saat tingkat hunian tamu meningkat.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

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

a. Metode observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Dalam tugas akhir Pembuatan Lemon Butter Cake oleh Chef Pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud dengan metode observasi selama 6 bulan.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui suatu proses interaksi antara pewawancara (*interview*) dan sumber informasi atau orang yang di wawancarai (*interview*) melalui komunikasi langsung yaitu dengan mengajukan daftar pertanyaan sesuai dengan *topic* permasalahannya.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan *topic* atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku- buku ilmiah, laporan penelitian, karang-karangan ilmiah, tesis dan disertai, ensiklopedia, dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya.

2. Metode dan Penyajian Hasil Analisis

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.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan pada bab IV mengenai pembuatan lemon butter cake di Petulu restaurant Kamandalu Ubud dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Lemon Butter Cake oleh chef pastry di Petulu restaurant

Kamandalu Ubud dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu:

- a. Tahap persiapan dibagi menjadi 4 tahapan yaitu mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, tahap persiapan peralatan dan perlengkapan

- b. Tahap pembuatan

Dalam proses pembuatan lemon butter cake terdapat beberapa komponen yang harus disiapkan oleh seorang *chef* yaitu adonan utama itu sendiri, bahan pelengkap dan bahan tambahan.

- c. Tahap penyajian

Kue lemon *butter* pada pastry section di Kamandalu Ubud biasanya disajikan untuk *breakfast* dan *buffet* di Restaurant maupun hotel Kamandalu Ubud.

2. Hambatan -hambatan saat Pembuatan Lemon Butter Cake oleh chef pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud yaitu:

- a. *Butter* pecah, hal ini disebabkan karena jarak penuangan telur pada saat pencampuran jarak penuangan terlalu berdekatan.

- b. Adonan tidak mengembang, di karenakan terlalu lama pencampuran setelah bahan- bahan kering dimasukan dan juga perlu memperhatikan takaran *baking powder*.
- c. Adonan belum matang, namun bagian atasnya sudah coklat/ terlihat sudah matang. Hal ini dikarenakan tidak stabilnya suhu *oven* pada saat memasukkan adonan dan juga harus memperhatikan berat adonan dalam satu *loaf*.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan guna meningkatkan kualitas hasil produksi dan pengolahan makan di *kitchen* Pastry Kamandalu Ubud.

1. Seorang *chef* sebaiknya lebih memperhatikan standar resep misalnya seperti memperhatikan dan memahami teknik pengolahan lemon butter cake. Sehingga kue lemon butter cake yang dibuat tidak hanya matang bagus pada bagian luarnya saja dan bisa matang dengan sempurna.
2. Sebaiknya melakukan pengembangan dari segi rasa dan *garnish* tidak hanya terpaku pada satu resep saja. Agar dapat melakukan perubahan atau pengembangan dalam proses pembuatan lemon butter cake.
3. Sebaiknya sebagai seorang *chef pastry* harus lebih fokus, teliti dan kreatif dalam memperhatikan proses pengolahan karena setiap komponen memerlukan tingkat kehati-hatian yang sangat tinggi. Agar mengurangi resiko terjadinya kegagalan saat proses memasak kue.

DAFTAR PUSTAKA

- (Sri Larasati, 2016:5). (2017). Bab II kajian teori. *BAB 2 Kajian Teori, 1*, 16–72.
- Afriansyah, & Andriani, R. (2013). Pengolahan Black Beauty Cake Di Pastry the Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Khasanah Ilmu, IV(1)*, 35–52.
- Chaerunnisa, S. (2019). Pentingnya Upselling di Reservation Section Front Office Department Dalam Meningkatkan Pendapatan Kamar Di Hotel X Jakarta. *Eduturisma, 4(2)*, 65–72.
- Manderos, J. L., Wijanarko, S., & Walansendouw, A. (2023). Peranan Executive Chef Dalam Food & Beverage Production Departement Untuk Menangani Banquet Event Di Hotel Formosa Manado. *Jurnal Hospitaliti, 2(1)*, 139–146.
- Suardana, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran Pastry N Bakery. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan), 4(1)*, 37–38.
- Syahrizal, S., & Putri, E. D. H. (2014). Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Di Warung Makan Ulegfood Bantul. *Khasanah Ilmu, 5(1)*, 71.