

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN AYAM BAKAR PADMA**  
**SEBAGAI SIGNATURE DISH DI PADMA RESORT UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Gunawan**  
**NIM. 2115823227**

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

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN AYAM BAKAR PADMA**  
**SEBAGAI SIGNATURE DISH DI PADMA RESORT UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Gunawan**  
**NIM. 2115823227**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN AYAM BAKAR PADMA SEBAGAI SIGNATURE DISH DI PADMA RESORT UBUD**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

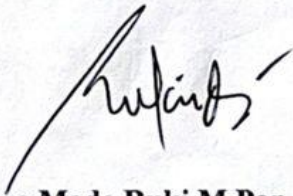
**I Made Gunawan  
2115823227**

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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN AYAM BAKAR PADMA**  
**SEBAGAI SIGNATURE DISH DI PADMA RESORT UBUD**

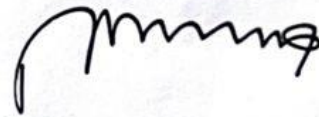
Tugas Akhir ini disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi  
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I,



**Dra. Made Ruki, M.Par**  
**Nip. 19621006199012001**

Pembimbing II,



**I Wayan Yastika, S.Pd., M.Pd.**

**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 AYAM BAKAR PADMA**  
**SEBAGAI SIGNATURE DISH DI PADMA RESORT UBUD**

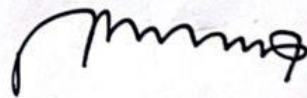
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I,



**Dra. Made Ruki, M.Par**  
**Nip. 19621006199012001**

Pembimbing II,



**I Wayan Yastika, S.Pd., M.Pd.**

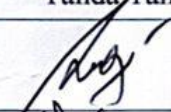
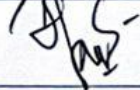

**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan Pariwisata**  
**Politeknik Negeri Bali**



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

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN AYAM BAKAR PADMA**  
**SEBAGAI SIGNATURE DISH DI PADMA RESORT UBUD**

Tugas Akhir ini disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi  
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Made Ruki, M.Par NIP. 19621006199012001	
Anggota	Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom. NIP. 198601062023212043	
Anggota	Made Nova Buanaputra, SST.Par., M.Par NIP.	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



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

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Gunawan  
NIM : 2115823227  
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

### **“PEMBUATAN AYAM BAKAR PADMA SEBAGAI SIGNATURE DISH DI PADMA RESORT UBUD”**

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, 15 Juli 2024  
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Made Gunawan  
NIM : 2115823227  
P S : 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 AYAM BAKAR PADMA SEBAGAI SIGNATURE DISH DI PADMA RESORT UBUD dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Ayam Bakar Padma Sebagai *Signature Dish* Di Padma Resort Ubud

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-brsarnya 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 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 Kaprodi D3 Perhotelan



yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd., selaku Bapak Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Dra. Made Ruki, M.Par., selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Wayan Yastika, S.Pd.,M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Sudiman, selaku General Manager di Padma Resort Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Padma Resort Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ibu Chandra Dewi selaku Training Manager di Padma Resort Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Padma Resort Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Tony Eka Saputra selaku Executive Chef di Padma Resort Ubud, yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Bapak John Fredi Tarigan, selaku Executive Sous Chef di Padma Resort Ubud, yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
12. Bapak Ekko Agus Supratikno dan Bapak I Made Suardita, selaku Sous Chef di Padma Resort Ubud, yang telah memberikan bimbingan dan motivasi

kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

13. Seluruh staf Padma Resort Ubud, yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
14. Bapak I Made Wita dan Ibu Ni Wayan Gunarti, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
15. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan 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.

Gianyar, November 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	6
<b>BAB II TUJUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
A. Pengertian Hotel .....	8
B. Pengertian Food & Beverage Drpartement.....	11
C. Pengertian Dapur/Kitchen Hotel.....	12
D. Pengertian Metode Memasak .....	14
E. Pengertian Commis.....	15
F. Pengertian Pembuatan .....	16
G. Pengertian Ayam Bakar Padma .....	16
H. Pengertian <i>Signiture Dish</i> .....	17
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>18</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan .....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan .....	20
C. Struktur Organisasi Perusahaan .....	31

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
A. Penyajian Hasil Observasi .....	37
1. Tahap Persiapan.....	37
2. Tahap Pembuatan .....	48
3. Tahap Penyelesaian Akhir .....	53
4. Tahap Pembersihan.....	54
B. Hambatan Dalam Pembuatan Ayam Bakar Padma .....	54
1. Kesulitan Untuk Mencari Tekstur Yang Tepat.....	54
2. Kekurangan Bahan Pokok Yang Akan Digunakan .....	55
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>56</b>
A. Simpulam.....	56
B. Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Padma Resort Ubud .....	18
Gambar 3.2 <i>Premier Room</i> .....	23
Gambar 3.3 <i>Premier Deluxe Room</i> .....	24
Gambar 3.4 <i>Premier Twin Room</i> .....	25
Gambar 3.5 <i>Premier Club Room</i> .....	26
Gambar 3.6 <i>Premier Club Pool View Room</i> .....	28
Gambar 3.7 <i>One Bedroom Suite</i> .....	29
Gambar 3.8 <i>Two Bedroom Suite</i> .....	30
Gambar 3.9 Struktur Organisasi Padma Resort Ubud .....	32
Gambar 3.10 Struktur Organisasi F&B Product .....	32
Gambar 4.1 Uniform <i>Commis</i> Padma Resort Ubud.....	38
Gambar 4.2 <i>Balloon Whisk</i> .....	39
Gambar 4.3 <i>Long Spoon</i> .....	40
Gambar 4.4 <i>Stock Pot</i> .....	40
Gambar 4.5 <i>Stand Blender</i> .....	41
Gambar 4.6 <i>Grill</i> .....	41
Gambar 4.7 <i>Open</i> .....	42
Gambar 4.8 <i>Torch Gas</i> .....	42
Gambar 4.9 <i>Container Sedang</i> .....	43
Gambar 4.10 <i>Bowl</i> .....	43
Gambar 4.11 <i>Dinner Plate</i> .....	44
Gambar 4.12 <i>Kompor</i> .....	44
Gambar 4.13 <i>Kecap Manis</i> .....	45
Gambar 4.14 <i>Garam</i> .....	45
Gambar 4.15 <i>Bumbu Base Genep</i> .....	46
Gambar 4.16 <i>Minyak</i> .....	46
Gambar 4.17 <i>Paha Ayam</i> .....	47
Gambar 4.18 <i>Bumbu Merah</i> .....	47

Gambar 4.19 Pembuatan Bumbu Base Genep .....	49
Gambar 4.20 Pembuatan Bumbu Merah.....	50
Gambar 4.21 Ayam Bakar Resep.....	52
Gambar 4.22 Pembuatan Pelecing Kangkung.....	53

## DAFTAR TABEL

Table 3.1 Penjualan Kamar .....	21
Table 3.2 Penjualan Makanan dan Minuman.....	22
Table 3.3 Penjualan <i>Venue</i> .....	22
Tabel 4.1 Bumbu Base Genep.....	48
Tabel 4.2 Bumbu Merah (Bumbu <i>Bastingan</i> ).....	50
Tabel 4.3 Ayam Bakar Resep .....	51
Tabel 4.1 Pembuatan Pelecing Kangkung .....	52

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Melakukan plating

Lampiran 2 Pembuatan Ayam Bakar Padma

Lampiran 3 Melakukan pembuatan saus bastingan ayam bakar padma



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Padma Resort Ubud merupakan properti Padma Hotels yang ketiga setelah Padma Resort Legian dan Padma Hotel Bandung. Hotel ini memiliki beberapa departemen di dalamnya seperti Front Office Departement, Housekeeping Departement, Food and Beverage Department, Security Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, Human Resources Department, and Engineering Department.

Salah satu departemen yang sangat penting bagi kemampuan Padma Resort Ubud untuk memenuhi kebutuhan pengunjungnya akan makanan dan minuman ialah *food and beverage department*, yang terbagi menjadi dua divisi: *food and beverage service* dan *food and beverage product*. Salah satu departemen hotel bertugas mengubah bahan makanan dan minuman menjadi barang jadi, dan departemen itu disebut *food and beverage product*. Ada dua outlet untuk *food and beverage*: The Pool Café and Bar dan The Puhu Restaurant. Lantai keempat Padma Resort Ubud ialah rumah bagi Restoran Puhu. Restoran ini menyajikan sarapan, makan siang, dan makan malam. Para tamu dapat memesan *a la carte* atau prasmanan, dan berbagai macam pilihan makanan, termasuk makanan pembuka, sup, hidangan utama, dan makanan penutup, tersedia. jenis makanan, didasarkan atas ide masakan India, Italia, dan Indonesia. Untuk hidangan utama, ayam bakar Padma, bebek renyah, iga babi muda, nasi, pasta, sup, dan makanan laut hanyalah beberapa pilihan yang tersedia bagi pelanggan restoran Puhu.

Hidangan yang populer dan menjadi hidangan khas (*signature dish*) di Padma Resort Ubud yakni Ayam Bakar Padma. Ayam Bakar Padma merupakan hidangan *main course* yang cenderung rasanya sangat lembut dan gurih. Ayam bakar Padma merupakan ayam bakar yang menerapkan saus *bastingan* sebagai isian utama, Ayam Bakar Padma ialah diisi dengan olahan saus *bastingan* yang beraroma khas, kemudian dibakar menerapkan *grill* lalu masukan ke dalam *oven* hingga mendapatkan tekstur renyah di bagian luar dan lembut di bagian dalam. Setelah matang Ayam Bakar Padma akan disajikan dengan nasi putih, sayuran plecting, cabe merah di *slice*, sambal merah *on the side* dan dihiasi dengan daun kemangi. Ayam Bakar Padma yang baik memerlukan standar resep seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah yang berkualitas. yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang commis dan tentunya didukung dengan bahan-bahan berkualitas. Ayam Bakar Padma memang terlihat mudah tetapi dalam prosesnya menerapkan teknik – teknik tertentu dan tahapan yang harus dilalui sesuai dengan SOP yang sudah ditentukan. Dengan demikian rasa dan tekstur dari ayam tersebut tersajikan dengan baik dan mengundang selera. Hal tersebut menjadi dasar mengapa penulis tertarik untuk membuat judul Pembuatan Ayam Bakar Padma Sebagai *Signature Dish* Di Pama Resort Ubud.

Beberapa penulisan yang terkait dengan judul tugas akhir ini yakni tentang prosedur pembuatan makanan. Dalam penelitian pertama menurut I Wayan Ardi Antika (2015) yang meneliti tentang Pembuatan *Haven Signature Sandwich* oleh Commis di Hotel The Haven Suite Bali Berawa yang menjelaskan proses pembuatan *Haven Signature Sandwich* oleh Commis di Hotel The Haven Suite

Bali Berawa terdapat 3 tahap yakni tahap *preparing* (persiapan), tahap proses *cooking* (pembuatan), tahap *plating* (penataan diatas piring saji) dengan hambatan stok bahan yang rusak kurangnya pemahaman tentang tingkatan kematangan daging peralalatan yang tidak berfungsi dengan maksimal.

Ayu Kade Vera Semerti Dewi (2022) meneliti bagaimana para juru masak di Breeze Terrace Restaurant di Handara Gold & Resort Bali membuat *chicken piccata*, salah satu menu barat yang paling sering diminta oleh tamu. *Chicken piccata* diolah dengan cara yang unik, yakni dada ayam dibaluri tepung terlebih dahulu, kemudian digoreng menerapkan margarin dan teknik *shallow frying* (menggoreng dengan sedikit cairan yang hanya mendidihkan 1/3 bahan makanan).

Sesuai dengan hasil pembanding yang telah dijalankan, maka berikut ini yang menjadi judul Tugas Akhir nya yaitu: Pembuatan Ayam Bakar Padma Sebagai *Signature Dish* di Padma Resort Ubud.

## **B. Rumusan Masalah**

Didasarkan atas uraian latar belakang di atas, adapun beberapa rumusan masalah yang perlu dibahas. Beberapa rumusan masalah tersebut ialah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan ayam bakar padma sebagai *signature dish* di padma resort ubud?
2. Apasajakah hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan ayam bakar padma sebagai *signature dish* di padma resort ubud dan cara mengatasinya di Padma Resort Ubud?

### C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Ayam Bakar Padma Sebagai *Signature Dish* di Padma Resort Ubud ialah sebagai berikut:

#### 1. Tujuan

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

- a. Untuk mengetahui Pembuatan Ayam Bakar Padma pada Padma Resort Ubud.
- b. Untuk mengetahui hambatan yang di hadapi dalam proses pembuatan Ayam Bakar Padma dan cara mengatasinya di Padma Resort Ubud.

#### 2. Manfaat

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

##### a. Mahasiswa

- 1) Untuk memenuhi persyaratan mengikuti Program Studi Diploma III Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, mahasiswa wajib menerapkan teori dan ilmu yang diperoleh di kampus dengan membandingkannya dengan pengalaman nyata di dunia industri serta mengembangkan keterampilan di bidang produk makanan dan minuman.
- 2) Memiliki kemampuan dalam mengolah Ayam Bakar Padma di Padma Resort Ubud.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi sumber pustaka Politeknik Negeri Bali yang diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai bahan bacaan untuk menambah wawasan pembaca di bidang produk makanan dan minuman.
- 2) Menilai kemampuan mahasiswa dalam pengembangan konsep melalui penulisan tugas akhir dan menjadi sumber belajar bagi mahasiswa dan dosen dalam menyusun tugas akhir atau buku resep tentang cara mengolah Ayam Panggang Padma.

c. Perusahaan

- 1) Sebagai informasi lebih lanjut yang dapat dimanfaatkan oleh pihak hotel untuk meningkatkan kualitas dan tingkat pelayanan kepada pengunjung, khususnya dalam rangka peningkatan penyajian Ayam Bakar Padma
- 2) Mampu menyesuaikan strategi dalam menghadapi tantangan dalam penyajian Ayam Bakar Padma.

## **D. Metode Penulisan**

### 1. Metode Pengumpulan Data

Menurut uraian tentang teknik-teknik yang diterapkan untuk memperoleh data, seperti studi kepustakaan, wawancara, dan observasi.

#### a. Metode Observasi

Proses pengumpulan data untuk resep Ayam Panggang Padma di Padma Resort Ubud melibatkan pengamatan langsung. Metode ini dikenal sebagai metode observasi.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara di Padma Resort Ubud melibatkan pengajuan pertanyaan langsung kepada masyarakat dan memperoleh jawaban mereka untuk memperoleh informasi.

c. Studi Kepustakaan

Teknik pustaka melibatkan pengumpulan informasi tentang langkah-langkah pembuatan Ayam Panggang Padma dengan membaca buku dan karya tulis.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penulis menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif analisis data dalam penyusunan proposal ini. Pendekatan ini, yang menerapkan teknik eksposisi pada analisis data, menjelaskan dan menerapkan pengetahuan tentang cara pembuatan Ayam Panggang Padma di Padma Resort Ubud.

Deskripsi formal dan informal diterapkan dalam penyajian temuan analisis. Metode dan prosedur yang menggabungkan bahasa sederhana dengan terminologi resmi dikenal sebagai metode dan teknik formal untuk menyajikan hasil analisis. Menyampaikan hasil analisis data secara informal melibatkan penggunaan frasa untuk menggambarkan tabel dan hasil.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Didasarkan atas uraian tentang pembuatan Ayam Bakar Padma sebagai *Signature Dish* di Padma Resort Ubud di atas, maka dapat disimpulkan bahwasanya Pembuatan Ayam Bakar Padma memiliki 4 tahap, yakni tahap persiapan, tahap pembuatan, tahap penyelesaian akhir, dan tahap pembersihan. Tahap persiapan dimulai dari persiapan diri; persiapan peralatan seperti *ballon whisk, long spoon, stock pot, stand blender, grill, open, torch gas, container* ukuran sedang, *bowl, dinner plate*, kompor; persiapan bahan seperti kecap manis, garam, bumbu base genep, minyak, paha ayam, dan bumbu merah; tahap pembuatan seperti pembuatan bumbu base genep, pembuatan bumbu merah (bumbu *bastingan*), pembuatan ayam bakar, dan pembuatan plecing kangkung; tahap penyelesaian akhir yakni tahap penyajian; serta tahap pembersihan.

Dalam pembuatan Ayam Bakar ini mengalami beberapa hambatan-hambatan yang dihadapi oleh *commis* dan cara mengatasinya dalam pembuatan ayam bakar padma terdapat beberapa kendala yakni: pertama *commis* kesulitan untuk mencari tekstur yang tepat dalam pembuatan ayam bakar padma yang dapat diatasi dengan *commis* menerapkan *timer* saat memanggang paha ayam di oven, kedua yakni kekurangan bahan-bahan pokok yang akan diterapkan yang dapat diatasi dengan cara meminjam ke *outlet* The Pool Café & Bar dan mengembalikannya saat barang datang dari *purchasing*.

## **B. Saran**

Didasarkan atas pengamatan dari hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Ayam Bakar Padma sebagai *Signature Dish* di Padma Resort Ubud, maka penulis dapat memberikan saran untuk permasalahan di atas yakni:

1. Menjalankan pengecekan barang setiap hari sesuai *occupancy* hotel agar tidak kekurangan bahan-bahan ketika operasional berlangsung.
2. Menyediakan *timer* di *kitchen* agar bisa mengatur waktu makanan yang sedang dimasak.



## DAFTAR PUSTAKA

- Antika, I., Suja, I. K., & Oka, I. (2022). Pembuatan Haven Signature Sandwich oleh Commis di Hotel The Haven Suites Bali Berawa (*Doctoral dissertation*, Politeknik Negeri Bali).
- Aprilia, S. (2018). *Manajemen Dapur Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arianto, B. (2018). *Manajemen Hotel Dan Pariwisata*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Bagyono, A. (2014). *Klasifikasi Hotel Berdasarkan Luas Dan Jumlah Kamar*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono, J., & Ruffino, L. (2023). *Metode Memasak Dan Teknik Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dewi, A. K. V. S., Suardani, M., & Solihin, S. (2022). Pembuatan Chicken Piccata oleh Cook di Breeze Terrace Restaurant pada Handara Golf & Resort Bali (*Doctoral dissertation*, Politeknik Negeri Bali).
- Komar, S. (2014). *Pengelolaan Food And Beverage Di Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Mahdi, R. (2016). *Desain Dan Fungsi Dapur Di Industri Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Menteri Perhubungan Republik Indonesia. (1977). *Surat Keputusan Menteri Perhubungan No. PM. 20/P.V.301/Pht/77 tentang Peraturan Industri Perhotelan dan Klasifikasi Hotel*. Jakarta: Kementerian Perhubungan.
- Mohakbar, A. (2022). *Proses Pembuatan Dan Manufaktur*. Jakarta: Kencana.
- Rizal, T., et al. (2024). *Industri Pariwisata Dan Perhotelan: Konsep Dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta.
- Suardani, N. M. (2015). *Jenis-Jenis Dapur Dalam Perhotelan*. Denpasar: Universitas Udayana Press.
- Suardita, I. M. (2024). *Wawancara tentang Ayam Bakar Padma*. Padma Resort Ubud, Bali, Indonesia.
- Sudarja, I. W. (2017). *Dasar-Dasar Pembuatan Dan Produksi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sudiara, R. (2017). *Jenis-Jenis Dapur Dan Fungsinya Dalam Industri Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Utama, I. G. B. R. (2015). *Manajemen Food And Beverage Di Industri Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.