

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ECLAIR DI PASTRY
KAPPA SENSES UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Sumariati

PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ECLAIR DI PASTRY
KAPPA SENSES UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Sumariati
NIM 2115823241

PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ECLAIR DI PASTRY
KAPPA SENSES UBUD

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 Wayan Sumariati
NIM 2115823241

PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ECLAIR DI PASTRY
KAPPA SENSES UBUD**

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

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM
NIP. 196208071990031001

Pembimbing II,



Made Nova Buanaputra, SST. Par., M.Par,
NIK. G-003

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 ECLAIR DI PASTRY
KAPPA SENSES 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 Basi Arjana, MITHM
NIP. 196208071990031001

Pembimbing II,



Made Nova Buanaputra, SST. Par., M.Par,
NIK. G-003

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali






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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ECLAIR DI PASTRY KAPPA SENSES UBUD

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM NIP. 196208071990031001	
Anggota	Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, SE., M.Pd NIP.	
Anggota	Putu Widya Darmayanti, S.Par,M.Par NIP.	

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



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Wayan Sumariati
NIM : 2115823241
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

PEMBUATAN ECLAIR DI PASTRY KAPPA SENSES 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, Juli 2024
Yang membuat pernyataan ,



Nama : Ni Wayan Sumariati
NIM : 2115823241
PS : D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan *Eclair* Di *Pastry Kappa Senses Ubud*” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana Pembuatan *Eclair* serta untuk melengkapi syarat kelulusan pada Program Studi D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Perhotelan Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan serta 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 memberikan 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 Kordinator D3 Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Kordinator TA yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.
6. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

7. Drs. I Wayan Basi Arjana, MTHM, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.
8. Made Nova Buanaputra, SST.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberi bimbingan kepada penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.
9. Ibu Santi Triana selaku General Manager di Kappa Senses Ubud yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh data di Kappa Senses Ubud untuk mendukung Tugas Akhir ini
10. Ibu Nurafny selaku Human Resources Manager di Kappa Senses Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh data di Kappa Senses Ubud
11. Bapak Eka Arsana selaku Executif Chef di Kappa Senses Ubud yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh data untuk Tugas Akhir ini
12. Bapak I Kadek Dwik selaku Chef Pastry di Kappa Senses Ubud yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh data untuk Tugas Akhir ini
13. Seluruh staff Kappa Senses Ubud yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama pembuatan Tugas Akhir
14. Orang tua penulis yang sudah memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis selama pembuatan Tugas Akhir ini
15. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa laporan yang penulis susun ini masih jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan dan kekurangan yang penulis miliki. Semoga laporan yang penulis susun ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Atas segala perhatiannya penulis ucapkan terimakasih.

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

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALISIR	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABLE.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel	9
B. Kitchen Department	14
C. <i>Pastry</i>	15
D. <i>Eclair</i>	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah Kappa Senses Ubud	18

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Kappa Senses Ubud	20
C. Struktur Organisasi Kappa Senses Ubud	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Penyajian Hasil Observasi	34
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	41
BAB V PENUTUP	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	20
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Kappa Senses Ubud	19
Gambar 3. 2 Jungle Suite Villa	22
Gambar 3. 3 Deluxe Suite with Private Jacuzzi	23
Gambar 3. 4 Deluxe Pool Villa.....	24
Gambar 3. 5 One Bedroom Pool Villa.....	24
Gambar 3. 6 Bedroom Pool Villa with	25
Gambar 3. 7 Two Bedroom Pool Villa	25
Gambar 3. 8 Kelapa Pool Side Bar & Restaurant	26
Gambar 3. 9 Kokokan - Semi Gastronomy Restaurant	26
Gambar 3. 10 Kepuh Restaurant.....	27
Gambar 3. 11 Lianas Bar	27
Gambar 3. 12 Bale Gourmet	28
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi Hotel	30
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi F&B Product	31
Gambar 4. 1 Oven	48
Gambar 4. 2 Kompor.....	48
Gambar 4. 3 Mixer	48
Gambar 4. 4 Sauce Pan.....	48
Gambar 4. 5 Timbangan	49
Gambar 4. 6 Tray	49
Gambar 4. 7 Bowl.....	49
Gambar 4. 8 Mixer Bowl	49
Gambar 4. 9 Silfat	50
Gambar 4. 10 Spatula	50
Gambar 4. 11 Piping bag	50
Gambar 4. 12 Sduit	50
Gambar 4. 13 Bahan-bahan Éclair.....	53
Gambar 4. 14 Memanaskan butter, dan air	53

Gambar 4. 15 Menuangkan tepung.....	53
Gambar 4. 16 Mixer adonan	54
Gambar 4. 17 Menambahkan telur	54
Gambar 4. 18 Adonan di piping bag	54
Gambar 4. 19 Eclair yang baru dicetak.....	54
Gambar 4. 20 Eclair yang sudah matang	55
Gambar 4. 21 Creamuk.....	55
Gambar 4. 22 Glaze.....	55
Gambar 4. 23 Eclair siap disajikan	55
Gambar 4. 24 Menuangkan Tepung	56
Gambar 4. 25 Mengaduk Adonan	56
Gambar 4. 26 Eclair setelah dicetak.....	57
Gambar 4. 27 Finising Eclair	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	48
Lampiran 2	49
Lampiran 3	50
Lampiran 4	51
Lampiran 5	53
Lampiran 6	54
Lampiran 7	55
Lampiran 8	56
Lampiran 9	57

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Bali adalah bagian dari salah satu pulau pulau yang membentang dari barat sampai timur Indonesia. Kekayaan alam Pulau Bali menjadi salah satu primadona pariwisata domestik bahkan mancanegara. Salah satu potensi yang dimanfaatkan dengan baik oleh Bali adalah pantainya. Maka dari itu tidak mengherankan jika melihat wisatawan asing yang tidak pernah absen silih berganti datang ke Bali. Corak pariwisata alam yang membentang di Pulau Bali memberikan warna tersendiri dalam hal pariwisata. Eloknya pemandangan pantai inipun yang dapat memberikan minat tersendiri bagi para wisatawan domestik bahkan mancanegara. Sehingga wisatawan pun datang beramai-ramai untuk menikmati indahny alam Bali. Tak lepas dari kata keindahan, selain budaya dan keyakinan pulau bali juga punya berbagai keindahan alam yang sangat menawan seperti kebun, sawah, gunung dan yang paling digemari adalah pantai. Semua yang berkaitan dengan tempat wisata yang saya sebutkan dan dengan wisatawan yang datang tak mungkin Bali hanya menyediakan bandara dan transportasi saja, melainkan Bali juga menyediakan Hotel dan Villa serta pusat perbelanjaan serta rumah makan.

Menurut Rahmadani & Ibrahim dalam Purwanto et al. (2022) “Hotel merupakan salah satu tempat yang menyediakan pelayanan jasa untuk tamunya, tempat ini sendiri berperan penting dalam melayani seluruh keinginan tamunya atau pelanggan terkait penginapan serta makanan dikarekan hotel merupakan salah satu

usaha industri dibidang jasa. Adapun usaha hotel yang terbilang sukses yaitu yang dapat dilihat dari pencapaian target yang dapat diperoleh oleh hotel tersebut.

Hotel adalah sebuah bangunan, atau perusahaan yang akan menyediakan sebuah jasa. Umumnya jasa yang ditawarkan oleh hotel berupa penginapan. Akan tetapi, masih banyak lagi jasa yang bisa ditawarkan oleh suatu hotel. Seperti menyediakan berbagai makanan dan minuman, membuat resto atau kafe, dapat digunakan untuk menggelar sebuah acara, dan lain sebagainya. Seluruh fasilitas yang ada di dalam hotel akan diperuntukan bagi pengunjungnya. Hotel adalah tempat yang sering digunakan untuk seseorang menginap atau beristirahat. Seperti untuk para wisatawan di sebuah daerah tempat wisata.

Kappa Senses Ubud ialah salah satu hotel berbintang lima yang berlokasi di Banjar. Tanggayuda, Desa Kedewatan, Kecamatan. Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. Kappa Senses Ubud ialah surga yang tersembunyi yang dikelilingi oleh hutan hujan tropis yang rimbun, sawah yang hijau dan daerah sekitar yang suci. Kappa Senses Ubud juga memiliki fasilitas yang sangat lengkap. Di mana hotel ini memiliki 76 Villa yang terdiri dari *Jungle Suite, Deluxe Suite, Deluxe Pool Villa, One Bedroom Pool Villa, Two Bedroom Pool Villa*. Pada Kappa Senses Ubud untuk mendukung operasionalnya memiliki beberapa department sehingga berjalan dengan lancar diantaranya yaitu: *Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department, Food and Beverage Department, Sale and Marketing Department, Security Department, Human Resource Department, SPA Department dan Accounting Department* yang masing-masing memiliki tugas dan tanggung jawabnya untuk saling berhubungan dan membantu satu sama lain. Setiap

department saling berkaitan satu sama lain guna memaksimalkan operasional salah satu *departement* yang berperan penting dalam operasional adalah *Food and Beverage Department*. *Departement* ini merupakan salah satu aset yang sangat penting dalam sebuah hotel. *Food and Beverage Department* di hotel ini sendiri dibagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

Food and Beverage Product mempunyai peranan dalam memproduksi makanan dan minuman kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), makan malam (*dinner*). *Food and beverage product* di Kappa Senses Ubud dibagi menjadi beberapa *section*, yaitu: *hot kitchen*, *cold kitchen*, *pastry and bakery*, dan *butcher*. *Pastry* adalah salah satu *section* yang mengolah hidangan penutup (*dessert*), *pastry section* menyediakan beberapa macam *dessert* seperti; *éclair*, *carrot cake*, *red velve cake*, *cantili cake* dan *peanut butter cake*. Dari beberapa macam *dessert* yang disediakan *éclair* merupakan *dessert* yang memiliki ciri khas tersendiri dan yang paling tinggi peminatnya.

Eclair merupakan salah satu hidangan special yang disajikan oleh *Pastry section* khusus untuk Bale Gourmet dan *breakfast* dengan tampilan yang elegant dan menarik, di mana *Eclair* ini isiannya berisi *chocolate cremeux* dan dikombinasikan dengan *glaze chocolate* di atasnya, lalu ditaburi *chocolate crumble* dan di isi *garnish* berupa; *chocolate garnis*, *strawberry*, *edible flower*, *peashoot* dan *red sorrel*, Berkaitan dengan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Proses Pembuatan *Eclair* Di *Pastry* Kappa Senses Ubud” untuk dibahas dalam Tugas Akhir.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat menimbulkan rumusan masalah yang akan dibahas dalam penulisan tugas akhir ini yaitu :

1. Bagaimana pembuatan Eclair di *Pastry* Kappa Senses Ubud?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam pembuatan Eclair dan cara mengatasi kendala yang timbul di *Pastry* Kappa Senses Ubud?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Eclair Di *Pastry* Kappa Senses Ubud” adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

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

- a. Mengetahui pembuatan Eclair di *Pastry* Kappa Senses Ubud.
- b. Mengetahui kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Eclair* dan cara mengatasi kendala yang timbul di *Pastry* Kappa Senses Ubud.

2. Manfaat

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

a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat akademis 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*.

b. Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

- 1) Sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu pengetahuan khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan Eclair di Pastry Kappa Senses Ubud.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan proposal tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Eclair.

c. Perusahaan

- 1) Sebagai bahan pertimbangan bagi pihak hotel Kappa Senses Ubud khususnya untuk meningkatkan kinerja perusahaan pada masa yang akan datang serta meningkatkan kualitas pelayanan terhadap tamu Kappa Senses Ubud.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan eclair.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam menyusun Tugas Akhir ini penulis menggunakan tiga metode pengumpulan data, yaitu metode observasi, wawancara, dan studi kepustakaan.

a. Metode Observasi

Menurut Untari 2018 dalam Sanjaya (2022) menyatakan bahwa observasi yakni “Kegiatan memperhatikan objek penelitian dengan seksama. Selain itu, kegiatan observasi bertujuan mencatat setiap keadaan yang relevan dengan tujuan penelitian”.. Hal yang diamati yaitu, berkaitan dengan bahan, alat, persiapan, pembuatan, penyajian Eclair di Pastry Kappa Senses Ubud.

b. Metode Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang langsung satu arah, adalah pertanyaan yang datang berasal dari pihak yang mewawancarai serta jawaban yang diberikan oleh yang diwawancarai.

Menurut Esterberg & Sugiyono 2015:72 dalam Sanjaya (2022) ”Wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk bertukar informasi maupun suatu ide dengan cara tanya jawab, sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah kesimpulan atau makna dalam topik tertentu”. Metode ini dipergunakan agar dapat menerima data perihal pembuatana *Eclair* di Pastry Kappa Senses Ubud, serta mengetahui apa

saja kendala dan masalah yang dihadapi *pastry* pada saat pembuatan *Eclair* di *Pastry* pada Kappa Senses Ubud.

c. Studi Kepustakaan

Menurut Sugiyono 2017 dalam Lestari (2023) ” Studi kepustakaan merupakan kaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Hasil penelitian pula akan semakin kredibel apabila didukung foto-foto atau karya tulis akademik dan seni yang sudah ada”. Studi Kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara mencari informasi atau referensi dari buku-buku, internet, jurnal, serta sumber lainnya yang berkaitan dengan *Eclair* dan dapat mendukung proses penulisan, antara lain metode memasak dan cara penyajian dengan judul buku dasar-dasar Food and Beverage Product

2. Metode Analisis Penyajian Hasil

Metode analisis data yang akan digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Metode penelitian deskriptif kualitatif adalah penelitian yang dilakukan untuk meneliti objek, suatu kondisi, sekelompok manusia, atau fenomena lainnya dengan kondisi alamiah atau riil (tanpa situasi eksperimen) untuk membuat gambaran umum yang sistematis atau deskripsi rinci yang faktual dan akurat. Metode analisis data yang digunakan dalam proses penyusunan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu menjelaskan atau menguraikan permasalahan dengan cara memaparkan

data-data yang sudah diperoleh dan keterangan di lapangan sehingga dapat menarik suatu simpulan.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis data ada dua macam cara dalam menyajikan hasil analisis data yaitu teknik formal dan teknik informal. Teknik formal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kaidah, aturan atau suatu pola dalam bahasa seperti rumus, bagan/diagram, tabel dan gambar. Teknik penyajian informal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa. Dalam penelitian ini, penyajian hasil analisis data dilaksanakan dengan menggunakan kedua teknik tersebut yakni teknik formal dan teknik informal yaitu:

- a. Teknik formal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kaidah, aturan atau suatu pola dalam bahasa seperti rumus, bagan/diagram, tabel dan gambar terkait Pembuatan *Éclair* Di *Pastry* Kappa Senses Ubud guna, memperjelas hasil penelitian pada tugas akhir ini.
- b. Teknik penyajian informal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan istilah-istilah biasa yang dipaparkan untuk mempermudah penulis dalam memaparkan data-data yang telah penulis dapat pada penulisan tugas akhir ini.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan tentang pembuatan *eclair* di pastry Kappa senses ubud pada bab IV diatas dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan *eclair* oleh cook pada *pastry section* di Hotel Kappa

Senses Ubud antara lain :

a. Tahap Persiapan

Sebelum membuat atau mengolah makanan, seorang cook harus melakuka tahap periapan terlebih dahulu sebelum memulai pekerjaan.

b. Tahap Pengolahan

Pada saat proses pembuatan *Eclair*, seorang *commis* di *pastry* harus selalu berpedoman pada resep yang sesuai dengan standar hotel agar mendapatkan hasil *eclair* yang lebih baik.

c. Tahap Penyajian

Eclair adalah hidangan dissert yang disajikan kepada tamu dalam keadaana suhu ruang atau dalam keadaan dingin. *Eclair* yang sudah dingin diisikan dengan *creamuk* lalu beri dicelupkan permukaanya dengan *glaze*, lalu taburi dengan *scrumble* tambahkan *chocolate garnise*, *strawberry* dan *edible*,

2. Hambatan-hambatan yang dialami pada saat pembuatan *eclair* yaitu adonan eclair yang cair dan *eclair* tidak mengembang sempurna saat

dioven. Dari semua hambatan dapat diatasi dengan baik oleh *commis pastry* di kappa senses ubud.

B. Saran

Berdasarkan hambatan diatas selama penulis melakukan praktik kerja lapangan di Kappa Senses Ubud pada bagian *Food and Beverage Product* adapun saran yang dapat penulis sampaikan mengenai hambatan tersebut yaitu :

1. Untuk hambatan pertama yaitu : Adonan *eclair* yang cair

Adona *Eclair* yang cair dapat membuat *eclair* tidak bisa mengembang dengan sempurna atau kempes bisa jadi dikarenakan kelebihan air atau telur saat pencampuran bahan, maka cara mengatasinya adalah sebai berikut :

- a. Pada saat menimbang bahan-bahan *eclair* harus benar-benar sesuai recipenya, supaya menghasilkan *eclair* yang sempurna.
- b. Bisa tambahkan sedikit tepung terigu protein rendah

2. Untuk hambatan yang kedua yaitu : *Eclair* tidak mengembang sempurna saat di *oven*

Eclair yang tidak mengembang saat dioven bisa disebabkan karena kipas yang ada di dalam oven itu belum berputar saat mengoven *eclair*, maka cara mengatasinya adalah sebelum memasukkan *eclair* ke dalam oven pastikan apakah kipas yang ada didalam oven sudah berputar atau belum dan pastikan apakah suhu oven sudah pas atau belum.

DAFTAR PUSTAKA

- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2). <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP>
- Fauziyyah Aulia Rachman, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). *PENGETAHUAN PERAWATAN KITCHEN EQUIPMENT MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA* (Vol. 9, Issue 2).
- Febriyana Akhyar. (2017). *PENGARUH LEMAK TERHADAP KUALITAS ECLAIRS FEBRIYANA AKHYAR*.
- Khairunnisa, S., & Ratnaningsih STP, N. (2018). *PRODUK ECLAIR DENGAN SUBSTITUSI UMBI JALAR KUNING SEBAGAI DIVERSIVIKASI PANGAN LOKAL*.
- Lestari, N. K. E. (2023). *TUGAS AKHIR PEMBUATAN SALTIMBOCCA ALLA ROMANA OLEH COMMIS DI NOYA KITCHEN*.
- Mahdiyah, M., Dahlia, M., Putri, F. R., Sonia, H., & S, M. D. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Teknologi Pengolahan Pangan Lokal Singkong Pada Produk Churros dan Éclair. *Sarwahita*, 19(01), 108–118. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.191.10>
- Purwanto, E. O., Anggraeni, J. Y., Candrasari, A., Puspita, R., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dalam Peningkatan Olahan Pastry Dan Bakery Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(2), 107–112. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4008>
- Rizal, Bustami, Baruna, P., Zulkarnaini, I., & Munar, dan. (2020). *PEMASARAN UKIRAN KAYU TOKO ARENA PROFIL MENGGUNAKAN WEB*. <https://doi.org/https://doi.org/10.29103/tts.v1i2.3253>
- Sanjaya, S. (2022). *SERVICE QUALITY TO CUSTOMERS IN FOOD AND BEVERAGES SERVICE DEPARTEMENT ARDAN HOTEL*. 3(1), 68–80. <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jpv>
- Suardana, I. K., & Sari, I. N. (2021). PERAN PASTRY DAN BAKERY TERHADAP KEPUASAAN PELANGGAN DI TOKO DELI HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1).

Suardana, I. K., & Wandani, D. A. (2020). PERANAN RESEPSIONIS DALAM MELAYANI TAMU UNTUK MENUNJANG TINGKAT HUNIAN DI QUEEN OF THE SOUTH RESORT YOGYAKARTA. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan* (Vol. 3, Issue 2). <https://jurnal.akpada.ac.id/>