

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN GELATO DI PASTRY AND BAKERY SECTION
COMO UMA UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Yuliantari

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

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN GELATO DI PASTRY AND BAKERY SECTION
COMO UMA UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Yuliantari
NIM. 2115823243

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN GELATO DI PASTRY AND BAKERY SECTION COMO UMA 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 Yuliantari
NIM. 2115823243**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN GELATO DI PASTRY AND BAKERY SECTION
COMO UMA 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,



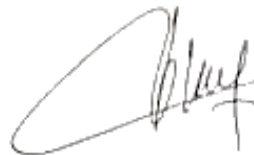
Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM
NIP. 196208071990031001

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 GELATO DI PASTRY AND BAKERY SECTION
COMO UMA UBUD

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

Pembimbing I,



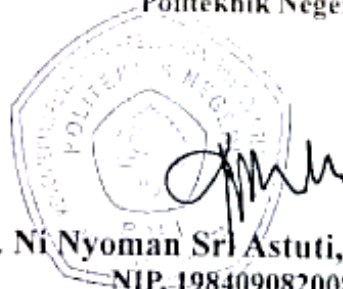
Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM
NIP. 196208071990031001

Pembimbing II,



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

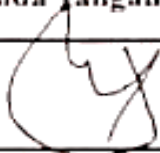


Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali




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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN GELATO DI PASTRY AND BAKERY SECTION
COMO UMA 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, MITIM 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



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Wayan Yuliantari
NIM : 2115823243
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

PEMBUATAN GELATO DI PASTRY AND BAKERY SECTION COMO UMA 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 Yuliantari
NIM : 2115823243
PS : D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Gelato di Pastry and Bakery Section COMO Uma Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan *gelato* yang dilakukan oleh *pastry and bakery section* di COMO Uma 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 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 Koordinator Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd. selaku Coordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

6. Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses penulisan proposal tugas akhir ini.
7. Made Nova Buanaputra, SST. Par.,M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proses penulisan proposal tugas akhir ini.
8. Ni Wayan Mawarni, selaku *People and Culture Manager* COMO Uma Ubud yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengumpulkan data-data yang diperlukan dalam penulisan proposal tugas akhir ini.
9. Seluruh staff COMO Uma Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan mengumpulkan data-data yang diperlukan dalam penulisan proposal tugas akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proposal tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan proposal 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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel	10
B. Kitchen	12
C. <i>Pastry and Bakery</i>	16
D. Gelato	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah COMO Uma Ubud	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas COMO Uma Ubud.....	22
C. Struktur Organisasi COMO Uma Ubud	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Pembuatan Gelato di Pastry and Bakery Section COMO Uma Ubud	36
B. Kendala dan Solusi	42
BAB V PENUTUP	45
A. Simpulan	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	22
Tabel 3. 2 <i>Restorant and Bar</i>	23
Tabel 3. 3 <i>Venue</i>	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo COMO Uma Ubud.....	22
Gambar 3. 2 Ubud <i>Room</i>	25
Gambar 3. 3 <i>Terrace Room</i>	25
Gambar 3. 4 <i>Pool Suite</i>	26
Gambar 3. 5 <i>Garden Pool Villa</i>	26
Gambar 3. 6 <i>Uma Pool Villa</i>	27
Gambar 3.7 <i>Uma Villa</i>	27
Gambar 3. 8 <i>Como Villa</i>	28
Gambar 3. 9 <i>Kemiri Restaurant</i>	28
Gambar 3. 10 <i>Uma Cucina</i>	29
Gambar 3. 11 <i>Pool Bar</i>	29
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi COMO Uma Ubud	31
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	31

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 (Gambar : Kompor, Timbangan, *Stock Pot*, *Mixer*)
- Lampiran 2 (Gambar : *Ballon Whisk*, *Bowl*, Mesin Jet Gelato)
- Lampiran 3 (Gambar : *Container*, *Frezzer Box*)
- Lampiran 4 (Resep Gelato Vanila)
- Lampiran 5 (Menimbang bahan – bahan gelato)
- Lampiran 6 (Gambar adonan kuning telur, dan proses menyaring gelato)
- Lampiran 7 dan 8 (Dokumentasi pribadi dalam pembuatan gelato)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Emmita Devi Hari Putri dalam Nurul Nugraha et al. (2022) mengatakan bahwa definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap.

Adapun menurut Rumekso dalam Nurul Nugraha et al. (2022), menyatakan hotel merupakan bangunan yang isinya terdiri dari kamar untuk menginap, makanan dan minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang dibutuhkan dan dikelola dengan manajemen yang profesional untuk mendapatkan keuntungan. Sedangkan, menurut Hurdawaty dan Parantika dalam Fakhru Rizal et al. (2024), pengertian hotel merupakan tempat menginap yang terdiri atas beberapa atau banyak kamar yang disewakan kepada masyarakat umum untuk waktu waktu tertentu serta menyediakan makanan dan minuman untuk para tamunya.

Menurut beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa hotel merupakan perusahaan yang dikelola untuk menyediakan fasilitas serta pelayanan jasa penginapan, makan, dan minuman kepada para pengunjung yang menginap dan mampu membayar dengan harga yang sesuai dengan pelayanan yang diterima kepada para tamu, untuk menunjang pariwisata di Bali khususnya di daerah Ubud,

banyak dibangun fasilitas penginapan, seperti hotel, *villa*, dan *resort*. Salah satu Hotel yang ada, yaitu COMO Uma Ubud.

COMO Uma Ubud merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di Jl. Raya Sanggingan, Banjar Lungsiakan Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali. Jarak dari bandara internasional Ngurah Rai dapat di tempuh selama 1 jam 30 menit. Hotel berada dekat dengan Neka Art Museum. Hotel ini memiliki beberapa departemen yang mempunyai tugas dan tanggung jawab yang berbeda untuk kelancaran operasional hotel, seperti *Food and Beverage Department*, *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Accounting Department*, *Human Resource Department*, *Engineering Department*, *Sales and Marketing Department*, dan *Security Department*. *Food and Beverage Department* merupakan salah satu bagian yang penting karena, menghasilkan pendapatan yang tinggi di samping penjualan kamar. *Department* ini berperan dalam hal memenuhi kebutuhan wisatawan dari segi pelayanan makanan dan minuman.

Department ini memiliki dua bagian, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Service* bertugas untuk mencatat pesanan tamu, sedangkan *Food and Beverage Product* bertugas untuk mengolah bahan mentah menjadi makanan jadi agar siap disajikan kepada tamu. Adapun salah satu *section* yang ada di *Food and Beverage Product*, yaitu *Pastry and Bakery section* yang bertugas untuk membuat makanan penutup (*dessert*) untuk tamu yang datang ke hotel.

Pastry and Bakery section di COMO Uma Ubud menyediakan beberapa macam roti dan *dessert*, seperti *croissant*, *gelato*, *tiramisu cake*, *semifreddo*,

chocolate nemesis, dan cookies. Dari beberapa macam *dessert* yang disediakan, *gelato* merupakan salah satu menu yang penting diketahui prosesnya karena, dilihat dari banyaknya volume penjualan *gelato* yaitu 10- 15 porsi per harinya, sedangkan penjualan *dessert* lainnya seperti *chocolate nemesis, semifreddo, dan tiramisu cake* volume penjualan perharinya yaitu 5-7 porsi, dilihat dari pesanan yang ditulis dalam *captain order* yang dibawa ke *kitchen*. *Gelato* dijual dengan harga Rp.50.000 per porsi dan sudah termasuk *tax and service (Food and Beverage Service COMO Uma Ubud 2023)*.

Gelato ini merupakan salah satu jenis *dessert* lembut khas *Italia*, dibuat menggunakan bahan dasar susu sapi dan memiliki tampilan luar seperti es krim. Bahan dasar *gelato* memiliki komposisi bahan yang sama dengan es krim. Namun, memiliki presentase komposisi yang berbeda, yakni menggunakan sedikit *whipped cream*, kuning telur dan gula yang dimasak bersama bahan lainnya seperti, *glucose*, dan diberi tambahan variasi rasa. Rasa susu pada *gelato* lebih dominan, selain dari rasanya yang pas, tekstur *gelato* ini lebih lembut dan halus berbeda dengan *gelato* lainnya karena, diproduksi langsung di *kitchen COMO Uma Ubud* oleh *staff pastry* dengan menggunakan bahan dan alat yang berkualitas.

Gelato yang memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut sangat cocok untuk hidangan pencuci mulut atau yang sering disebut *dessert*. *Gelato* banyak diminati karena sangat segar dinikmati dikala musim panas, dan juga memiliki banyak varian rasa. Hal ini menjadikan tamu yang datang ke *COMO Uma Ubud* menyukai *dessert* ini dan setiap hari ada tamu yang memesan. Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, dengan demikian penulis tertarik mengangkat

judul “Pembuatan Gelato di Pastry and Bakery Section COMO Uma Ubud”, sebagai Tugas Akhir syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *gelato* di *pastry and bakery section* COMO Uma Ubud?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan *gelato* di *pastry and bakery section* COMO Uma Ubud serta bagaimanakah cara pemecahannya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Gelato di Pastry and Bakery Section COMO Uma Ubud adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Mengetahui pembuatan *gelato* di *pastry and bakery section* COMO Uma Ubud
- b. Mengetahui apa saja kendala yang dihadapi dalam pembuatan *gelato* di *pastry and bakery section* COMO Uma Ubud serta bagaimanakah cara pemecahannya

2. Manfaat Penulisan

Manfaat yang didapat dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali
 - 2) Diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
 - 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *gelato* di *pastry and bakery section* COMO Uma Ubud.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu pengetahuan khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan *gelato* di *pastry and bakery section* COMO Uma Ubud.

- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan proposal tugas akhir.
 - 3) Sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan *gelato*.
- c. Bagi COMO Uma Ubud
- 1) Tugas Akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada COMO Uma Ubud dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas produk makanan kepada tamu di COMO Uma Ubud.
 - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *gelato*.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Menyusun tugas akhir ini penulis menggunakan tiga metode pengumpulan data, yaitu metode observasi, wawancara, dan studi kepustakaan.

a. Metode Observasi

Menurut pendapat dari Sugiyono dalam Prawiyogi et al. (2021) Observasi atau yang disebut juga dengan pengamatan meliputi kegiatan pemuatan perhatian terhadap sesuatu objek dengan menggunakan seluruh indra, jadi observasi merupakan metode

pengumpulan data yang menggunakan panca indra disertai dengan pencatatan secara perinci terhadap obyek penelitian. Pada bagian ini, penulis melakukan obeservasi dengan cara mengamati dan mempelajari secara langsung di lapangan. Hal yang diamati berkaitan dengan pembuatan *gelato* di *pastry and bakery section* COMO Uma Ubud.

b. Metode Wawancara

Wawancara Menurut pendapat dari Sugiyono dalam Prawiyogi et al. (2021) wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menentukan permasalahan yang harus diteliti. jenis wawancara yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung dengan *Staff Senior* dan juga *Head Chef* terkait dengan pembuatan *Gelato*. Tanya jawab ini bertujuan untuk memperoleh data yang lebih akurat untuk mendukung penulisan tugas akhir ini. Adapun beberapa pertanyaan yang akan disampaikan, yaitu mengenai, alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sampai dengan penyajian, cara pembuatan *gelato*, cara penyajian *gelato* dan

hambatan apa saja yang terjadi selama proses pembuatan *gelato*, dan bagaimana solusinya

c. Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara mencari informasi atau referensi dari buku-buku, internet, jurnal, serta sumber lainnya yang berkaitan dengan *gelato* dan dapat mendukung proses penulisan, antara lain metode memasak dan cara penyajian dengan judul buku *Dasar-dasar Food Product*, International Journal on Food, Agriculture, and Natural Resources dalam Sukma & Jariyah (2022).

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

a. Metode analisis data yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah :

- 1) Metode analisis deskriptif kualitatif, menurut Sugiyono 2016, dalam Levianelotulung,+Jurnal+(Masyati+Zalukhu) (n.d.), metode deskriptif kualitatif adalah penelitian yang berdasarkan pada filsafat *postpositive* digunakan untuk meneliti objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara trigulasi (gabungan). Penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk menggambarkan, melukiskan, menerangkan, menjelaskan dan menjawab secara lebih rinci permasalahan yang akan

diteliti dengan mempelajari semaksimal mungkin seorang individu, suatu kelompok atau suatu kejadian. Dimana hasil penelitian dengan penulisannya berupa kata-kata atau pernyataan yang sesuai dengan keadaan yang sebenarnya.

- b. Metode penyajian hasil analisis data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah :
 - 1) Menurut Sudaryanto dalam Fitriyani & Mukhlis (2021), menyatakan bahwa metode penyajian informal adalah perumusan dengan kata-kata biasa, sedangkan penyajian formal adalah perumusan dengan tanda dan lambang-lambang

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan tentang pembuatan gelato Pastry and Bakery Section COMO Uma Ubud di atas dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tahapan pembuatan gelato antara lain : Pesiapan diri, persiapan lingkungan, persiapan peralatan dan persiapan bahan, kemudian dilanjutkan dengan proses pengolahan yang selalu berpedoman pada resep yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, setelah proses pengolahan selesai dilanjutkan dengan proses penyajian Gelato.
2. Hambatan – hambatan yang dialami pada saat pembuatan gelato yaitu : Adonan gelato berbau telur, adonan gelato pecah, gelato terlalu cair. Dari semua hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik oleh Pastry and Bakery section COMO Uma Ubud.

B. Saran

1. Saran untuk Hotel

Pihak perusahaan harus tegas terhadap karyawan, memberikan sanksi terhadap karyawan yang susah diatur atau sering datang terlambat, sehingga operasional dapat berjalan dengan lancar, selain itu juga agar tidak terjadi kecemburuan sosial bagi karyawan yang selalu datang tepat waktu.

2. Saran untuk Kampus

Memberikan lebih banyak pelatihan terkait bagaimana peran dan tanggung jawab seorang supervisor dalam menjalankan tugasnya sehingga mahasiswa

mengetahui lebih banyak tentang cara supervisor dalam menjalankan tugasnya pada saat operasional. Selain itu juga, kampus seharusnya lebih mengasah skill mahasiswa dalam hal memimpin, tidak hanya berfokus pada teori.

3. Saran untuk Mahasiswa

Tidak hanya mempelajari teori mengenai peranan seorang supervisor namun juga harus bisa mempraktekkan bagaimana seorang supervisor dalam menjalankan tugasnya, bagaimana supervisor dalam menangani keluhan tamu serta skill apa saja yang harus dimiliki ketika menjadi seorang supervisor.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfadila, R., Baskara, R., Anandito, K., & Siswanti, D. (2020). PENGARUH PEMANIS TERHADAP MUTU FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS ES KRIM SARI KEDELAI JERUK MANIS (Citrus sinensis) EFFECTS OF SWEETENERS ON PHYSICAL, CHEMICAL, AND SENSORY QUALITY OF SOYMILK ICE CREAM WITH ORANGE JUICE (Citrus sinensis) ADDITION. In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol. XIII* (Issue 1).
- 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>
- Fakhrul Rizal, Sri Sundari, & Marisi Pakpahan. (2024). Pengaruh Disiplin Kerja Dan Evaluasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Hotel Aston Batam Hotel & Residence. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(1), 62–77. <https://doi.org/10.55606/makreju.v2i1.2604>
- Fitriyani, K., & Mukhlis, M. (2021). Kalimat Imperatif dalam Teks Prosedur. *Deiksis*, 13(3), 241. <https://doi.org/10.30998/deiksis.v13i3.7024>
- Kajian Pariwisata, J., Andriani, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2). <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP52>
- Karimah, N., Rosidin, O., Anggraini, A., & Devi, K. (n.d.). *TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN DALAM LEKSIKON BAHASA INDONESIA DAN BAHASA INGGRIS*.
- levianelotulung, +Jurnal+(Masyati+Zalukhu)*. (n.d.).
- Nurul Nugraha, R., Ananda, A., & Zuhdiyyah Djandri, ah. (2022). *PERAN RECEPTION DALAM MEMBERIKAN PELAYANAN PRIMA KEPADA PENGUNJUNG HOTEL MERCURE JAKARTA PANTAI INDAH KAPUK* (Vol. 6, Issue 1).
- Prawiyogi, A. G., Sadiyah, T. L., Purwanugraha, A., & Elisa, P. N. (2021). Penggunaan Media Big Book untuk Menumbuhkan Minat Membaca di Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 5(1), 446–452. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i1.787>
- Sukma, S. A., & Jariyah, J. (2022). Effect of Proportion of Sorbitol and Sucrose with Pectin Concentration to Physicochemical and Sensoric Characteristics of Pedada Jam Gelato (*Sonneratia caseolaris*). *International Journal on Food*,

Agriculture and Natural Resources, 3(1). <https://doi.org/10.46676/ij-fanres.v3i1.63>

Widyarini, A., Ratna Puspita, ;, Candrasari, ; Ati, Eko, ;, Purwanto, O., Yudha, N., & Putra, A. (2022). STRATEGI DAN PERANAN KITCHEN UNTUK MENINGKATKAN OPRASIONAL DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER THE HIVE CAWANG, JAKARTA TIMUR. *Bisnis Digital Dan Manajemen*, 01(1). <https://nusamandiri.ac.id>

<https://www.materismk.my.id/2020/09/pengertian-dan-fungsi-dapur-kitchen.html/> terakhir diakses pada tanggal 23 Januari 2024

<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/> terakhir diakses pada tanggal 23 Januari 2024