

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MUSHROOM RISOTTO BEEF STEAK  
OLEH COOK DI SANCTOO SUITES & VILLAS**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Krisna Ari Saputra**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MUSHROOM RISOTTO BEEF STEAK  
OLEH COOK DI SANCTOO SUITES & VILLAS**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Krisna Ari Saputra  
NIM. 2115823263**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN MUSHROOM RISOTTO BEEF STEAK OLEH COOK DI SANCTOO SUITES & VILLAS**

**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 Kadek Krisna Ari Saputra  
NIM. 2115823263**

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

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN MUSHROOM RISOTTO BEEF STEAK OLEH COOK DI SANCTOO SUITES & VILLAS

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

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

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 MUSHROOM RISOTTO BEEF STEAK OLEH COOK DI SANCTOO SUITES & VILLAS

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

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali


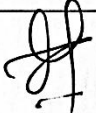
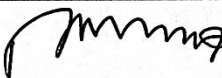


**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
NIP. 198409082008122004

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN MUSHROOM RISOTTO BEEF STEAK OLEH COOK DI SANCTOO SUITES & VILLAS

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
<b>Ketua</b>	Kanah, S.Pd., M.Hum NIP. 197004121998022001	
<b>Anggota</b>	Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum NIP.	
<b>Anggota</b>	I Wayan Yastika, S.Pd., M.Pd NIP.	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D III Perhotelan  
Politeknik Negeri Bali



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

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Krisna Ari Saputra  
NIM : 2115823263  
Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

### PEMBUATAN MUSHROOM RISOTTO BEEF STEAK OLEH COOK DI SANCTOO SUITES & VILLAS

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 16 Juli 2024  
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Kadek Krisna Ari Saputra  
NIM : 2115823263  
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 proposal akhir dengan judul “Pembuatan Mushroom Risotto Beef Steak Oleh Cook Di Sanctoo Suites & Villas” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Mushroom Risotto Beef Steak oleh Cook di Sanctoo Suites & Villas 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 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 menepuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.par, selaku ketua jurusan pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menepuh 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 Koprodi D-III 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 dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi.
6. Anak Agung Gede Putra Arthajaya, S.Si., M.Kom selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi.
7. Ni Kadek Arianti selaku *Human Resource Departement* Sanctoo Suites & Villas.
8. Gede Mahendra Yasa selaku *Chef De Partie* Sanctoo Suites & Villas yang memberikan bimbingan dan arahan
9. Seluruh *Staff* Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan banyak informasi, bimbingan, pengalaman, dan arahnya.
10. Bapak dan Ibu Dosen program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
11. I Wayan Budiasa dan Ni Wayan Ari Suarini, kedua orang tua penulis, serta seluruh saudara yang telah memberikan motivasi dan semangat untuk penulis.

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

Gianyar, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>COVER .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulis Tugas akhir.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>7</b>
A. Hotel.....	7
B. Restaurant.....	8
C. Kitchen .....	9
D. Cook .....	10
E. Mushroom Risotto Beef Steak .....	11
F. Cara Pembuatan Mushroom Risotto Beef Steak.....	11
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>13</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel .....	13
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Sanctoo Suites & Villas.....	15
C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas .....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
A. Penyajian Hasil Observasi .....	31
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya .....	59
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>61</b>
A. Simpulan .....	61
B. Saran.....	62
Daftar Pustaka	
Lampiran	

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3. 1 Penjualan Kamar .....	16
Tabel 3. 2 Penjualan Makanan dan Minuman.....	16
Tabel 4. 1 Bahan Demi Glace Sauce.....	37
Tabel 4. 2 Bahan Mushroom Suace .....	39
Tabel 4. 3 Bahan Saute Vegetable .....	43
Tabel 4. 4 Bahan Kaldu Stok .....	46
Tabel 4. 5 Bahan Risotto.....	49
Tabel 4. 6 Bahan Beef Steak .....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suites & Villas .....	13
Gambar 3. 2 Sanctoo Suite Room .....	19
Gambar 3. 3 Sanctoo Pool Access .....	20
Gambar 3. 4 Family Suite Room .....	20
Gambar 3. 5 Panoramic Suite Room.....	21
Gambar 3. 6 Residential Suites Room .....	21
Gambar 3. 7 One Bedroom Garden Pool .....	22
Gambar 3. 8 One Bedroom Riverside Pool Viila.....	23
Gambar 3. 9 The Cassowary Restaurant .....	24
Gambar 3. 10 Wantilan By Sanctoo.....	25
Gambar 3. 11 Swimming Pool .....	26
Gambar 3. 12 The Sanctoo Spa & Wellness .....	27
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas .....	29
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi F& B Product .....	30
Gambar 4. 1 Seragam <i>Kitchen</i> .....	32
Gambar 4. 2 <i>Cutting Board</i> .....	33
Gambar 4. 3 Pisau .....	34
Gambar 4. 4 <i>Pan</i> .....	34
Gambar 4. 5 <i>Spatula</i> .....	35
Gambar 4. 6 <i>Food Tong</i> .....	35
Gambar 4. 7 <i>Gas Stove</i> .....	36
Gambar 4. 8 <i>Ring Pencetakan</i> .....	36
Gambar 4. 9 <i>Plate</i> .....	37
Gambar 4. 10 <i>Demi Glace Sauce</i> .....	38
Gambar 4. 11 Air Panas .....	38
Gambar 4. 12 <i>Butter</i> .....	39
Gambar 4. 13 <i>Garlic</i> .....	40
Gambar 4. 14 <i>Onion</i> .....	40

Gambar 4. 15 <i>Rosemary</i> .....	41
Gambar 4. 16 <i>Thyeme</i> .....	41
Gambar 4. 17 <i>Mushroom Buttom</i> .....	42
Gambar 4. 18 <i>Demi Glace Sauce</i> .....	42
Gambar 4. 19 <i>Salt and papper</i> .....	43
Gambar 4. 20 <i>Butter</i> .....	44
Gambar 4. 21 <i>Garlic</i> .....	44
Gambar 4. 22 <i>English peanut, Mushroom, Asparagus</i> .....	45
Gambar 4. 23 <i>Salt and papper</i> .....	45
Gambar 4. 24 <i>Butter</i> .....	46
Gambar 4. 25 <i>Onion</i> .....	47
Gambar 4. 26 <i>Carrot</i> .....	47
Gambar 4. 27 <i>Leek</i> .....	48
Gambar 4. 28 <i>Seledri</i> .....	48
Gambar 4. 29 <i>Air</i> .....	49
Gambar 4. 30 <i>Kaldu Stok</i> .....	50
Gambar 4. 31 <i>Risotto</i> .....	50
Gambar 4. 32 <i>Mushroom Buttom</i> .....	51
Gambar 4. 33 <i>Salt and Papper</i> .....	51
Gambar 4. 34 <i>Butter</i> .....	52
Gambar 4. 35 <i>Rosemary</i> .....	52
Gambar 4. 36 <i>Thyeme</i> .....	53
Gambar 4. 37 <i>Daging sapi bagian tenderloin</i> .....	53
Gambar 4. 38 <i>Salt and Papper</i> .....	54
Gambar 4. 39 <i>Larutan Demi Glace Sauce</i> .....	54
Gambar 4. 40 <i>Pembuatan Mushroom sauce</i> .....	55
Gambar 4. 41 <i>Pembuatan Saute Vegetable</i> .....	56
Gambar 4. 42 <i>Kaldu Stok</i> .....	56
Gambar 4. 43 <i>Pembuatan Risotto</i> .....	57
Gambar 4. 44 <i>Pembuatan Beef steak</i> .....	58
Gambar 4. 45 <i>Proses Platting</i> .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses pembuatan risotto.

Lampiran 2. Proses pembuatan *mushroom sauce*.

Lampiran 3. Proses pembuatan *saute vegetable*.

Lampiran 4. Proses memanggang daging sapi bagian *tenderloin*.

Lampiran 5. Proses *plating*.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sanctoo Suites & Villas adalah salah satu hotel yang berada di Singapadu, Gianyar yang berdekatan langsung dengan Bali Zoo. Sanctoo Suites & Villas juga di dukung oleh beberapa *department* yang sangat penting dalam oprasional di suatu hotel yang memiliki tugasnya masing-masing dengan tujuan memberikan pelayanan yang baik kepada tamunya. Beberapa *department* tersebut meliputi *Front Office Department, Housekeeping Department, Sales & Marketing Department, Spa Department, Food and Beverage Department, Engineering Department,* dan *Security Department*. Salah satu *Department* yang memberikan pengasilan yang cukup banyak di antara *Department* lainnya yaitu adalah *Food and Beverage Department*.

*Food and Beverage Department* bisanya dibagi menjadi 2 *department*, yaitu *Food and Beverage Service* dengan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* adalah *department* yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dikelola dengan profesional dengan tuju memberikan pelayanan yang baik dan nyaman. *Food and Beverage Product* adalah *Department* yang mengolah bahan makanan atau produksi makanan untuk para pelangganya. *Food and Beverage Product* terdapat beberapa *section* yang ada yaitu *hot kitchen* bertugas membuat makanan seperti *main course* dan *soup*, sedangkan *cold kitchen* betugas membuat aneka makanan *appetizer* yang bertujuan untuk



merangsang nafsu makan dan membuat *dessert* sebagai makanan menutup dari sebuah hidangan. Hidangan yang di produksi pada *Food and Beverage Product* salah satunya yaitu Mushroom Risotto Beef Steak.

Secara umum risotto adalah nasi campur khas Italia yang di masak dengan kaldu sehingga lengket menyerupai *creamy*. Risotto umumnya berbahan dasar beras arborio atau beras berbulir pendek khas Italia yang dimasak dengan air kaldu daging atau ikan, berbagai macam bumbu, dan bahan tambahan lainnya. Risotto biasanya diolah dalam berbagai varian misalnya dengan jamur, kunyit, labu kuning, dan asparagus. Risotto merupakan makanan yang sudah sangat populer di Indonesia karena masih berhubungan dengan makanan pokok kita yaitu nasi.

Mushroom Risotto Beef Steak adalah suatu hidangan yang ada di Sanctoo Suites & Villas, yang selalu di pesan oleh tamu. Hidangan tersebut banyak dipesan dikarenakan hidangan ini berisikan daging sapi bagian tenderloin yang tidak semua risotto berisikan daging. Cara penyajian mushroom risotto beef steak di Sanctoo Suites & Villas yaitu, risotto dimasak dengan kaldu daging hingga creamy, ditaburi dengan *saute vegetable* dan daging sapi bagian *tenderloin* 250 gram yang dimasak dengan standar *medium* kemudian dipanggang menggunakan *pan* khusus dan diberi campuran *rosemary*, *thyme* dan *garlic* dengan melakukan *basting* menggunakan mentega panas. *Saute vegetables* terdiri dari *mushroom*, *english peanut*, *asparagus* dengan cara menumis menggunakan *garlic* dan sedikit *salt and papper* dan dihidangkan dengan *mushroom sauce* yang menggunakan *demi glace sauce* dan *mushroom*. Menu ini banyak dipesan oleh tamu dikarenakan hidangan tersebut memiliki perbedaan dari risotto pada umumnya.

Berdasarkan referensi tugas akhir yang telah dibuat oleh Eko Budiman Liunggawan (2019) berjudul, “Peranan Demi Chef Dalam Mengolah Beef Steak di Hotel Aryaduta Bandung ” dan tugas akhir yang dibuat oleh Krisna Wardhana (2023) berjudul, “Pembuatan Penne Ai Funghi Oleh Commis Pada Hot Kitchen di Maya Sanur Resort and Spa”. Dari kedua tugas akhir yang penulis dapatkan, penulis dapat menemukan beberapa perbandingan yaitu, pengolahan *beef steak* di Hotel Aryaduta Bandung dilakukan dengan cara melumuri daging sapi dengan tambahan *mustard* agar rasa dari daging sapi menjadi sangat gurih pada saat dihidangkan, dengan takaran berat 200 gr. Kemudian penulis menemukan perbandingan pada pembuatan Penne Ai Funghi di Maya Sanur, yang menggunakan *mushroom sauce* untuk peneman Penne Ai Funghi sedangkan di Sanctoo Suites&Villa menggunakan *mushroom sauce* untuk peneman mushroom risotto beef steak. Judul yang penulis ambil adalah berdasarkan kedua judul tersebut dan permasalahan yang penulis alami selama melakukan PKL di Sanctoo Suites&Villas. Hal ini sangat menarik perhatian penulis untuk dikaji dalam bentuk tugas akhir.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik membahas tentang “Pembuatan Mushroom Risotto beef steak Oleh Cook di Sanctoo Suites&Villas”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan Latar Belakang diatas, maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut;

1. Bagaimanakah cara pengolahan Mushroom Risoto Beef Steak oleh cook di Sanctoo Suites & Villas?

2. Apa sajakah kendala yang di hadapi saat melakukan pengolahan Mushroom Risoto Beef Steak oleh cook di Sanctoo Suites & Villas?

### **C. Tujuan dan Kegunaan Penulis Tugas akhir**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas , maka tujuan dan kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut;

#### **1. Tujuan Penulisan**

- a. Untuk menjelaskan cara pengolahan Mushroom Risoto Beef Steak oleh cook di Sanctoo Suites & Villas.
- b. Untuk mendeskripsikan kendala yang dihadapi saat melakukan pengolahan Mushroom Risoto Beef Steak oleh cook di Sanctoo Suites & Villas.

#### **2. Kegunaan Penulisan**

##### **a. Bagi Mahasiswa**

- 1) Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh untuk dapat menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan di Politeknik Negeri Bali
- 2) Untuk meningkatkan kemampuan, wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai pengolahan Mushroom Risoto Beef Steak secara luas dan menyeluruh

##### **b. Bagi Politeknik Negeri Bali**

- 1) Sebagai sumber referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya di harapkan penulis ini bisa digunakan untuk menambah ilmu, wawasan serta pengetahuan mengenai Food & Beverage product department

2) Sebagai sumber referensi bagi Mahasiswa dalam pembuatan Tugas Akhir dan sebagai salah satu referensi bagi dosen dalam pembuatan buku ajaran mengenai pembuatan Mushroom Risoto Beef Steak.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai referensi untuk meningkatkan kualitas pengolahan Mushroom Risoto Beef Steak agar tertata dengan baik kedepannya, sehingga mampu memberikan hasil yang terbaik.

#### **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yang berkaitan dengan penulisan Tugas Akhir yaitu sebagai berikut;

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai catatan-catatan. Penulis membantu proses pembuatan secara langsung terhadap pengolahan Mushroom Risoto Beef Steak di Sanctoo Suites & Villas.

b. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan merupakan usaha yang dilakukan untuk mendapatkan informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan diteliti. Penulis mempelajari literatur dan membaca buku-buku yang berkaitan dengan bidang pariwisata khususnya Food & Beverage.

### c. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode dengan cara melalui proses tanya jawab bahan yang diperlukan, alat yang diperlukan, ukuran atau takaran bahan-bahan pembuatan mushroom risotto beef steak Penulis melakukan wawancara langsung sambil betatap mata dengan cook untuk menambah informasi dalam penulisan Tugas Akhir.

### 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode dan teknik analisis deskriptif, yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap data – data yang penulis dapatkan pada saat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

### 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisa

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode dan teknik analisis informal yaitu dengan penjelasan – penjelasan atau uraian kata biasa.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian diatas dalam Pembuatan Mushroom Risotto Beef Steak oleh *Cook* di Sanctoo Suites & Villas dapat disimpulkan dalam pembuatan mushroom risotto beef steak sebagai berikut:

##### 1. Pembuatan Mushroom Risotto Beef Steak

Pembuatan mushroom risotto beef steak dapat di bagi menjadi 3 yaitu :

###### a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan biasanya *cook* melakukan tahap persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan- bahan yang di gunakan untuk pembuatan mushroom risotto beef steak .

###### b. Tahap Pelaksana

Pada tahap pelaksana *cook* akan melakukan pembuatan mushroom sauce, pembuatan saute vegetable, pembuatan risotto, dan pembuatan steak.

###### c. Tahap Akhir

Pada tahap akhir *cook* akan melakukan proses plating sesuai standar dan setelah itu seorang *cook* akan membersihkan alat dan area yang telah digunakan saat memasak mushroom risotto beef steak.

2. Kendala serta Solusi dalam pembuatan mushroom risotto beef steak :
  - a. Tekstur risotto yang dikit keras, solusinya adalah kita akan *discuss* ke tamu bahwa tekstur risotto memang sedikit keras, kalau tamu memang tidak suka dengan tekstur risottonya, kami akan menukar risotto dan kami proses lebih lama agar tekstur risotto tersebut menjadi lebih lunak. Biasanya kita akan diskusi dengan *team service* agar pada saat *taking order team service* harus menginfo ke tamu bahwa kita memiliki standar risotto yang sedikit agak keras.
  - b. Daging sapi bagian *tenderloin* yang keras dan alot. Solusinya adalah kita akan menjelaskan bahwa kita menggunakan daging sapi lokal bukan menggunakan daging sapi *import*, yang kedua kita menjelaskan ke tamu bahwa standar kematangan daging sapi bagian *tenderloin* adalah *medium*, jika tamu *request* kematangan *medium well* atau *well done* daging sapi tersebut akan alot.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengamatan serta terlibat langsung dalam Pembuatan Mushroom Risotto Beef Steak oleh *Cook* di Sanctoo Suites & Villas. Penulis mempunyai beberapa saran bagi pihak hotel yaitu sebagai berikut :

- a. Sebaiknya pihak hotel membuatkan *standar* mushroom risotto beef steak, agar bisa mejadi sebuah acuan dalam pembuatan mushroom risotto beef steak

- b. Melakukan *refreshment* kepada *staff* dan *daily worker* agar dapat memproduksi mushroom risotto beef steak sesuai *standar* dan konsisten
- c. Menyediakan peralatan yang memadai sehingga proses pengolahan makanan berjalan dengan lancar



## DAFTAR PUSTAKA

- Chair Ira Meirina & Heru Pramudita. ( 2017). *Hotel Room Division Management*  
Depok : Kencana
- Damayanti, I.A.K., Solihin & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan restoran*.  
Cv. Eurika Media Aksara.
- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). *Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. Jurnal Parwisata, 4(1), 10–21.*
- Lukitasari, R. (2019). *Standar Operasional Prosedur Room Service Natya Hotel, Tanah Lot, Bali*
- Oka, I.M.D. & Winia I.N (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*,  
Surabaya : Paramita
- Pratama, K. A. (2013). *INSPIRASI DIBALIK TOTALITAS SEORANG CHEF DAN COOK (Studi pada Chef dan Cook Hotel Bintang Tiga dan Empat di Kota Semarang). 1–56.*
- Putra, R. S. (2019). *Peran kerja cook ... 1–19.*
- Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). *Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. Khasanah Ilmu, 6(1), 79–87.*
- Rizky, B., Putri, A., Octaviany, V., Ratna, R., & Karsiwi, M. (2017). *Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal Di 10 Binjai PNB Perdana Hotel and Suites On The Park, Kuala Lumpur 2017. E-Proceeding Of Applied Science, 3(3), 1939-1944.*