

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CENDOL PARFAIT OLEH COOK
PADA PASTRY SECTION DI HOTEL KAPPA SENSES UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Irvan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CENDOL PARFAIT OLEH COOK PADA
PASTRY SECTION DIHOTEL KAPPA SENSES UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Kadek Irvan
NIM 211582325

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CENDOL PARFAIT OLEH COOK PADA PASTRY SECTION DIHOTEL KAPPA SENSES UBUD

Tugas Akhir ini Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya di Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Kadek Irvan
NIM 211582325**

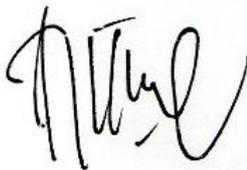
**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

LEMBARAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CENDOL PARFAIT OLEH COOK PADA PASTRY SECTION DIHOTEL KAPPA SENSES UBUD

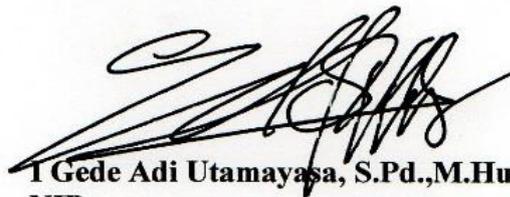
Tugas Akhir ini telah Disetujui oleh Dosen Pembimbing
dan Koordinasi Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali
pada Selasa, 9 Juli 2024

Pembimbing I,



Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum
NIP 196412311990031025

Pembimbing II,



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

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



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

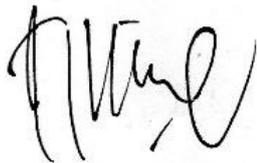
LEMBARAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CENDOL PARFAIT OLEH COOK PADA PASTRY SECTION DIHOTEL KAPPA SENSES UBUD

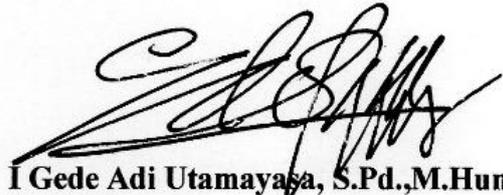
Tugas Akhir ini telah Disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 9 Juli 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum
NIP 196412311990031025



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

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

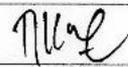
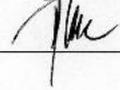


Dr Ni Nyoman Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP 198409082008122004

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

KAPPA PEMBUATAN CENDOL PARFAIT OLEH COOK PADA PASTRY SECTION DIHOTEL SENSES UBUD

Tugas akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pasriwisata
Politeknik Negeri Bali pada 9 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum	
Anggota	Made Nova Buanaputra, SST. Par., M.Par.	
Anggota	Sang Nyoman Oka Tridharma Sedana, S.Pd., M.Hum.	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,
jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Kadek Irvan
NIM : 2115823252
Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN CENDOL PARFAIT OLEH COOK PADA PASTRY SECTION DI HOTEL 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 : I Kadek Irvan
NIM : 211582352
Program Studi : D III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat-Nya dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “Pembuatan Cendol Parfait oleh *Cook* pada *Pastry Section* di Hotel Kappa Senses Ubud” sesuai dengan waktu yang ditentukan.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, terdapat beberapa kendala yang penulis hadapi. Akan tetapi, berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, kendala tersebut dapat penulis atasi. Oleh sebab itu, melalui kesempatan yang baik ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M,eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginaya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti. S.Pd.,M.Eng. selaku Koprodi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
5. I Made Alus Dharma Negara S.Pd.,M.Pd. selaku Koordinator Kampus Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

6. Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam penyusunan tugas akhir.
7. I Gede Adi Utamayasa, S.Pd., M.Hum. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam penyusunan tugas akhir.
8. 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.
9. Ibu Nurafny selaku *Human Resources Manager* di Kappa Senses Ubud yang telah memberikan izin untuk memperoleh data di Kappa Senses Ubud.
10. Bapak Eka Arsana selaku *Executive Chef* di Kappa Senses Ubud yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh data untuk tugas akhir.
11. Bapak I Kadek Dwik selaku *Chef Pastry* di Kappa Senses Ubud yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh data untuk tugas akhir.
12. Seluruh staf Kappa Senses Ubud yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama pembuatan tugas akhir.
13. Orang tua penulis yang sudah memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis selama pembuatan tugas akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini jauh dari kata sempurna dari segi sistematik dan bahasa karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang didapatkan oleh penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat dibutuhkan untuk penyempurnaan dari tugas akhir ini. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini bermanfaat bagi para pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar Politeknik Negeri Balli.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPULL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBARAN PERSETUJUAN KOORDINATOR	iv
LEMBARAN PERSETUJUAN KETUA JURUSAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulis	4
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel.....	9
B. Pengertian <i>food and Beverage Departement</i>	13
C. Pengertian Dapur.....	13
D. Pengertian <i>Cook</i>	14
E. Pengertian <i>Pastry</i>	15
F. Memasak	15
G. Bahan Makanan.....	17
H. Peralatan Dapur.....	18
I. Pengertian <i>Dessert</i>	20
J. Cendol Parfait	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Kappa Senses Ubud.....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Kappa Senses Ubud.....	22
C. Struktur Organisasi Kappa Senses Ubud	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Penyajian Hasil Observasi	39
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	54

BAB V PENUTUP.....	55
A. Simpulan	55
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	23
Tabel 3.2 Restoran	23
Tabel 4.1 Bahan pembuatan cendol parfait.....	42
Tabel 4.2 Bahan pembuatan cendol	42
Tabel 4.3 Bahan pembuatan <i>coconut mousse</i>	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Kappa Senses	21
Gambar 3.2 <i>Jungle Suite</i>	25
Gambar 3.3 <i>Deluxe Suite with Private Hot Tub</i>	25
Gambar 3.4 <i>Deluxe Pool Villa</i>	26
Gambar 3.5 <i>One Bed Room Villa</i>	27
Gambar 3.6 <i>One Bed Room Villa with Rice Paddy</i>	27
Gambar 3.7 <i>Two Bed Room Pool Villa</i>	28
Gambar 3.8 Kepuh Restaurant	29
Gambar 3.9 Kelapa Restaurant	29
Gambar 3.10 Kokokan Restaurant	30
Gambar 3.11 Bale Gourmet	31
Gambar 3.12 Liana's	31
Gambar 3.13 Spa Om Tara by Clarins	32
Gambar 3.14 <i>Jungle River Pool</i>	33
Gambar 3.15 <i>Floating Boutique</i>	33
Gambar 3.16 <i>Floating Library</i>	34
Gambar 3.17 Permaculturu	34
Gambar 3.18 Setruktur Organisasi Kappa Senses Ubud.....	35
Gambar 3.19 Setruktur Organisasi <i>F&B Product</i>	36
Gambar 4.1 Bahan membuat cendol	44
Gambar 4.2 Bahan cendol yang sudah mengental	45
Gambar 4.3 Proses pencetakan cendol.....	45
Gambar 4.4 Proses pemasakan bahan <i>coconut mousse</i>	46
Gambar 4.5 Menuangkan adonan ke cokelat putih.....	47
Gambar 4.6 mengaduk <i>whipping cream</i>	47
Gambar 4.7 mencampur adonan <i>mousse</i>	48
Gambar 4.8 Masukan cendol ke cetakan	48
Gambar 4.9 Cetakan yang sudah dimasukin <i>coconut mousse</i>	49

Gambar 4.10 Proses pelepasan dari cetakan	49
Gambar 4.11 Proses membuat <i>foam</i>	50
Gambar 4.12 Tambahkan <i>chocolate crumble</i>	50
Gambar 4.13 Masukkan cendol parfait	51
Gambar 4.14 Masukkan cendol.....	51
Gambar 4.15 Masukkan santan	52
Gambar 4.16 Tambahkan <i>palm sugar</i>	52
Gambar 4.17 Menambahkan <i>garnish</i>	53
Gambar 4.18 Tambahkan mandala tuil	53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau yang berada di Indonesia yang memiliki kekayaan seni dan budaya yang mempesona sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Seiring berkembangnya zaman, industri pariwisata di Bali berkembang sangat pesat termasuk Ubud. Ubud merupakan daerah yang memiliki banyak objek wisata di Bali yang menarik minat wisatawan. Untuk menunjang daerah pariwisata khususnya di Ubud, banyak dibangun fasilitas penginapan seperti hotel, *villa*, dan *resort*. Salah satunya Hotel Kappa Senses Ubud.

Kappa Senses Ubud merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada di daerah Ubud. Kappa Senses Ubud bertempat di Banjar Tanggayuda, JL. Taman Sari, Kedewatan Ubud. Hotel ini terdiri dari beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda untuk kelancaran operasional hotel. Departemen yang dimaksud adalah: Food And Beverage Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Human Recourse Department, Engineering Department, Sales and Marketing Department, dan Security Department.

Food and beverage berperan sangat penting dalam pendapatan di samping penjualan kamar. Departemen ini berperan dalam memenuhi kebutuhan wisatawan dari segi pelayanan dan minuman dan terdiri dari dua bagian yaitu

Food and Beverage Product dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Service* bertugas mencatat pesanan tamu sedangkan *Food and Beverage Product* bertugas mengolah bahan mentah menjadi bahan siap untuk disajikan kepada tamu.

Salah satu *section* yang ada di bagian *Food and Beverage Product* adalah *pastry and bakery section* yang bertugas untuk membuat makanan penutup (*dessert*) bagi tamu yang menginap. *Pastry and bakery section* menyediakan beberapa macam *dessert*, seperti: *Rum Bha-Bha*, *Eclair*, *Parish Breast*, *Srtrawberry Jelly ball*, *Apple Tart*, *Poach Pear*, *Cream Catalan*, *Orange Cream Brulee*, dan *Cendol Parfait*. Dari beberapa macam *dessert* yang disediakan *Cendol Parfait* yang paling banyak laku terjual dari *dessert* lainnya, yaitu rata-rata 10 porsi per harinya. *Cendol Parfait* dijual dengan harga Rp75.000,00 per porsi dan sudah termasuk *tax and service*. *Cendol Patfait* adalah *dessert* tradisional yang rasanya sangat pas dengan perpaduan santannya.

Cendol Parfait memiliki daya tarik tersendiri dari segi perpaduan rasa yang *balance* antara manis dan *creamy* dan pastinya di dalamnya menyegarkan. Selain dari rasa yang pas, *Cendol Parfait* ini berbeda dengan cendol pada umumnya, karena *Cendol Parfait* ini menggunakan *coconut mousse* berbeda dari cendol lainnya yang menggunakan air santan biasa sehingga bisa membuat tekstur yang lembut.

Bahan pembuatan *Cendol Parfait* menggunakan gula, air, daun suji dicampur pandan. Pemilihan air daun suji campur air pandan agar rasa dari cendol mempunyai ciri khas dan warnanya secara alami tidak menggunakan pewarna

buatan. Tepung beras digunakan agar tekstur cendol tersebut agar lembut. *Whipping Cream* digunakan karena *Whipping Cream* bisa membuat tekstur *mousse* menjadi lebih lembut. *White Chocolate* digunakan agar di dalam *mousse* terdapat cita rasa yang manis yang merupakan ciri kasnya. *Gelatine Sheet* digunakan untuk mengikat *whipping cream* agar menjadi lembut dan tidak mudah cair.

Cendol Parfait tidak diproses melalui proses *boilling* atau proses lainnya tetapi menggunakan proses *simmering* saja. Jika menggunakan teknik *boiling*, *cream* yang digunakan akan pecah. Bahan-bahan yang dimasukkan seperti santan, gula, dimasak dengan cara *simmering*. *Simmering* merupakan metode memasak dengan menggunakan api kecil agar tekstur yang dihasilkan lebih lembut. Lalu merendam *gelatine sheet* ke dalam air dingin selama lima menit dan mencampurkan ke dalam santan yang sudah dimasak. Selanjutnya menuangkan ke dalam *white chocolate* dan didiamkan agar tidak panas dan mencampurkan ke dalam *Whipping Cream*. Pencetakan menggunakan cetakan cendol dan memasukkan ke dalam *freezer* selama satu jam sampai menjadi kental.

Penyajian *Cendol Parfait* menggunakan piring yang cekung. Setelah cendol mengental, cendol tersebut disajikan dengan menggunakan *coconut foam* dan ditambahkan *chocolate crumble*, *palm sugar syrup*, dan *garnish*. Dengan perpaduan cita rasa gurih dari santan dan rasa manis dari *palm sugar syrup* sehingga rasa gurih dan manis menjadi satu. Hal ini menyebabkan banyak tamu yang menyukai *dessert* ini dan memesannya setiap harinya.

Pembuatan Cendol Parfait tidak selalu menghasilkan cendol yang sempurna. Kadang-kadang ada kendala yang dihadapi pada saat proses pembuatan Cendol Parfait. Misalnya, cendol yang tidak bertahan lama dan cepat rusak atau hancur saat proses penyajiannya sehingga cendol tersebut tidak dapat digunakan kembali.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, penulis mengangkat permasalahan pembuatan Cendol Parfait menjadi tugas akhir dengan judul “Pembuatan Cendol Parfait oleh *Cook* Pada *Pastry Section* di Hotel Kappa Senses Ubud”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan, yaitu:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Cendol Parfait* oleh *cook* pada *Pastry Section* di Kappa Senses Ubud?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Cendol Parfait oleh *cook* pada *Pastry Section* di Kappa Senses Ubud serta bagaimanakah cara pemecahannya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan tugas akhir ini, sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah di atas, yaitu:

- a. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *Cendol Parfait* oleh *cook* pada *Pastry Section* di Kappa Senses Ubud.
- b. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Cendol Parfait* oleh *Cook* pada *Pastry Section* di Kappa Senses Ubud, serta cara pemecahannya.

2. Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, adapun kegunaan tugas akhir ini, yaitu

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambahkan pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
 - 2) Tugas akhir ini disusun untuk mengetahui secara detail proses pembuatan *Cendol Parfait* oleh *cook* pada *Pastry Section* di Kappa Senses Ubud.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Dengan penyusunan tugas akhir ini diharapkan menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali, dan untuk menambah ilmu

pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.

c. Bagi Perusahaan

Tugas akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada perusahaan dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas produk makanan kepada tamu di Kappa Senses Ubud.

D. Metode Penulisan

1. Metode

Adapun metode yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode observasi menurut Nasution dalam Sugiyono (2020:109) adalah suatu pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati secara langsung objek di lapangan. Hal yang diamati yaitu, berkaitan dengan bahan, alat, persiapan, pembuatan, penyajian Cendol Parfait oleh *Cook* Pada *Pastry Section* di Kappa Senses Ubud.

b. Metode wawancara

Metode ini adalah metode pengumpulan data dengan cara tanya jawab secara langsung dengan *staff* senior dan juga dengan *Head Chef* dalam pembuatan Cendol Parfait oleh *Cook* pada *Pastry Section* di Kappa Senses Ubud. Tanya jawab ini bertujuan untuk mendapatkan data yang lebih akurat untuk mendukung penulisan tugas akhir ini. Beberapa pertanyaan yang disampaikan, yaitu mengenai

keunikan dari Cendol Parfait, alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan sampai dengan penyajian Cendol Parfait, cara penyajian Cendol Parfait dan hambatan apa saja yang terjadi dalam proses pembuatan Cendol Parfait dan bagaimana solusinya.

c. Studi Kepustakaan

Metode ini adalah metode dengan cara pengumpulan data dengan cara mencari informasi atau referensi dari buku-buku, internet, jurnal, serta sumber lainnya yang berkaitan dengan Cendol Parfait dan dapat mendukung proses penulisan, antara lain metode memasak dan cara penyajian dengan judul buku dasar-dasar *Food and Beverage Product*. Pelayanan prima di restoran internasional, buku panduan Tata Boga, *Food and Beverage* pelayanan makanan dan minuman, *A history of dessert*, sri manajemen perhotelan tata boga, patiseri jilid 1, modul *Food and Service 1* pelayanan di *restaurant*, metode dan teknik pengolahan makanan 1, dan pengetahuan bahan makanan.

2. Metode Analisis dan Penyajian Data

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 dilampirkan sehingga dapat menarik suatu simpulan.

3. Metode dan teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan untuk penulisan tugas akhir, yaitu:

a. Mode Formal

Mode formal, yaitu metode dengan menampilkan analisis data dengan tanda baca, lambang-lambang dan gambar yang berkaitan dengan proses pembuatan Cendol Parfait oleh *Cook* pada *Pastry section* di Kappa Senses Ubud. Dengan metode ini akan memperjelas hasil penelitian pada tugas akhir ini.

b. Mode Informal

Mode informal menampilkan hasil analisis data menggunakan kata-kata biasa yang di paparkan dalam Tugas Akhir ini. kata-kata yang dipaparkan akan menjelaskan informasi terkait dengan proses pembuatan Cendol Parfait oleh *Cook* pada *Pastry Section* di Kappa Senses Ubud. Metode ini mempermudah penulis dalam memaparkan data-data yang telah diperoleh.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan bab sebelumnya mengenai proses pembuatan *Cendol Parfait* oleh *cook* pada *pastry section* di hotel Kappa Senses Ubud, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Proses pembuatan *Cendol Parfait* oleh *cook* pada *pastry section* di Hotel Kappa Senses Ubud, terdiri dari beberapa tahap, seperti berikut.

a. Tahap persiapan

Dalam tahap persiapan ini ada beberapa langkah yang harus dipersiapkan oleh *cook* sebelum melakukan proses pembuatan *cendol parfait* yang baik, seperti: persiapan diri, persiapan bahan, dan persiapan alat.

b. Tahap pembuatan

Dalam tahap pembuatan ini seorang *cook* akan mengolah bahan makanan untuk disajikan kepada tamu, dalam tahap ini terdapat proses cara membuat *cendol parfait* dari pembuatan cendol dan pembuatan *coconut mousse*.

c. Tahap akhir

Tahap akhir adalah dimana seorang *cook* melakukan proses akhir dalam pengolahan *Cendol Parfait* dan ditambahkan bahan pelengkap seperti cendol, *chocolate crumble*, *palm sugar* dan santan *foam* di hidangan *Cendol Parfait* dan terakhir ditambahkan *garnish* seperti *strawberi* dan *mandala tuil*.

2. Hambatan yang sering dihadapi seorang *cook* dalam proses pembuatan *Cendol Parfait*, yaitu kekurangan bahan dan cendol cepat hancur yang dapat

menghambat proses pembuatan *Cendol Parfait*, namun beberapa hambatan tersebut dapat diatasi oleh *cook* dengan sangat baik.

B. Saran

Berdasarkan hambatan diatas selama penulis melakukan praktik kerja dilapangan di Hotel Kappa Senses Ubud pada bagian *Food And Befeorage Product* adapun sayan yang dapat penulis sampaikan mengenai hambatan tersebut yaitu

1. Untuk hambatan pertama yaitu kekurangan bahan sebaiknya melakukan pengecekan bahan agar lebih rutin sehingga persediaan bahan terpenuhi dan mengecek bahan apa yang sedikit agar mengorder barang agar bahan tidak sampai kehabisan, hal ini dilakukan agar hal yang menjadi hambatan tidak terulang kembali agar kegiatan oprasional berjalan lancar.
2. Untuk mengatasi cendol yang cepat hancur dapat dilakukan dengan menambahkan bahan pengental atau pengikat seperti tepung agar-agar atau tepung nutrijelly untuk pengikat tekstur makanan, agar pada saat melakukan tahap akhir cendol yang digunakan masih kelihatan bagus dari segi bentuk, rasa dan penampilan sehingga tamu yang memesan hidangan iini merasa sangat puas terhadap makanannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(10), 2301–2307. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10.588>
- Feuille, M. (1899). Kaafi Raditya Pradana D3 Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Brawijaya Jl . Veteran No . 12-13 Malang , Jawa Timur
ABSTRAKSI.
- Insani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas Dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. Retrieved from <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297>
- Rahayu, Y. F. (2020). Tugas dan Tanggung Jawab Pastry Cook Dalam Pengolahan Panna Cotta di Travello Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 2(1), 36–42. Retrieved from <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/307>
- Suardana, I. K., & Adjiananda, A. D. (2021). Upaya Room Service Dalam Meningkatkan Pelayanan Saat Pandemi Covid-19 Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(2), 14–32.
- Syahrizal, S., & Putri, E. D. H. (2014). Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Di Warung Makan Ulegfood Bantul. *Khasanah Ilmu*, 5(1), 71.
- Trihastuti, A. U. (2022). MEMBUKA WIRAUSAHA MELALUI PROGRAM PELATIHAN TATA BOGA KUE DAN ROTI (Studi pada Lembaga Kursus dan Pelatihan Tata Boga Gemilang di Kota ..., 8–34.