

**TUGAS AKHIR  
PEMBUATAN SOP BUNTUT PADA SAWAH TERRACE  
SAAT BRUNCH DI MANDAPA A RITZ-CARLTON  
RESERVE**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Desi Rahmawati**

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

**TUGAS AKHIR  
PEMBUATAN SOP BUNTUT PADA SAWAH TERRACE  
SAAT BRUNCH DI MANDAPA A RITZ-CARLTON  
RESERVE**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Desi Rahmawati  
2115823210**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN SOP BUNTUT PADA SAWAH TERRACE SAAT BRUNCH DI MANDAPA A RITZ-CARLTON RESERVE**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Desi Rahmawati  
NIM. 2115823210**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
KAMPUS GIANYAR  
2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN SOP BUNTUT PADA SAWAH TERRACE SAAT**  
**BRUNCH DI MANDAPA A RITZ-CARLTON**  
**RESERVE**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I,



**Ayu Dwi Yulianthi, SE.,M.Si.Ak**  
**NIP. 198507152010122002**

Pembimbing II,



**Putu Widya Darmayanti,S.Par,M.Par**  
**NIP.**

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



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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN SOP BUNTUT PADA SAWAH TERRACE SAAT**  
**BRUNCH DI MANDAPA A RITZ-CARLTON**  
**RESERVE**

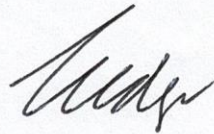
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I,



**Ayu Dwi Yulianthi, SE.,M.Si.Ak**  
**NIP. 198507152010122002**

Pembimbing II,



**Putu Widya Darmayanti,S.Par,M.Par**  
**NIP.**

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali


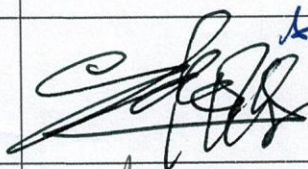
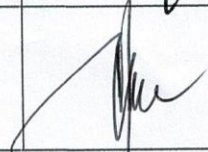


  
**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
**NIP. 198409082008122004**

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN SOP BUNTUT PADA SAWAH TERRACE SAAT  
BRUNCH DI MANDAPA A RITZ-CARLTON  
RESERVE**

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Ayu Dwi Yulianthi, SE.,M.Si.Ak NIP. 198507152010122002	
<b>Anggota</b>	I Gede Adi Utamayasa, S.Pd,M.Hum. NIP. G.005	
<b>Anggota</b>	Sang Nyoman Oka Tridharma Sedana, S.Pd.,M.Hum.	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi DIII 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 : Desi Rahmawati  
NIM : 2115823210  
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

### PEMBUATAN SOP BUNTUT PADA SAWAH TERRACE SAAT BRUNCH DI MANDAPA A RITZ-CARLTON RESERVE

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juli 2024  
Yang membuat pernyataan,



Nama : Desi Rahmawati  
NIM : 2115823210  
PS : D-III Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke pada Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Sop Buntut Pada *Brunch* Di Mandapa A Ritz-Carlton Reserve” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini disusun dengan maksud untuk menguraikan bagaimana pembuatan sop buntut pada brunch di Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu memulai kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih 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 memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.



5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd, selaku bagian akademik Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Ayu Dwi Yulianthi,SE.,M.Si.Ak. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Putu Ayu Widya Darmayanti,S.Par,. M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Masanori Hosoya selaku General Manager Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan saran dalam penyusunan Tugas Akhir ini
9. Bapak Jake TitoRyan Widi Nugroho, selaku Learning & Quality Manager Mandapa a Ritz Carlton Reserve yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
10. Bayu Retno Timur, selaku Executive Chef yang telah banyak memberikan bimbingan dan motivasi selama penulis menjalani training
11. Putu Mandiyasa, selaku Sr. Chef De Partie yang telah membimbing penulis selama masa training
12. Kepada pihak industri yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan Kuliah Industri.
13. Seluruh dosen Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang tidak dapat penulis cantumkan satu persatu, atas bimbingannya yang telah diberikan selama menempuh pendidikan di kampus ini.
14. Wiranatih selaku ibu penulis yang sudah membantu dan memberikan semangat

kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

15. Seluruh keluarga dan teman penulis, yang telah memberikan dukungan dan semangat untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>COVER LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>COVER DALAM .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN 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 GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan .....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>9</b>
A. Hotel .....	9
B. Food and Beverage Department.....	14
C. Kitchen .....	15
D. Pengertian dan Metode Memasak .....	16
E. Pengertian Sop Buntut.....	18
F. Bahan Makanan .....	19
G. Pengertian Juru Masak .....	21
<b>BAB III GAMBARAN UMUM HOTEL .....</b>	<b>22</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	26

C. Struktur Organisasi Hotel .....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>43</b>
A. Pembuatan Sop Buntut Saat <i>Brunch</i> Pada Mandapa A Ritz-Carton Reserve .....	43
B. Kendala yang dihadapi dan solusinya dalam proses Pembuatan Sop Buntut Saat Brunch Pada Mandapa A Ritz-Carlton Reserve .....	56
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>58</b>
A. Simpulan.....	58
B. Saran.....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>63</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Mandapa A Ritz-Carlton Reserve .....	21
Gambar 3.2 Poolbar .....	28
Gambar 3.3 Library .....	28
Gambar 3.4 Mandapa Suite .....	33
Gambar 3.5 Main Pool .....	35
Gambar 3.6 Struktur Organisasi Mandapa A Ritz-Carlton Reserve.....	37
Gambar 3.7 Struktur Organisasi Sawah Terrace .....	38
Gambar 4.1 Personal Grooming Kitchen .....	45
Gambar 4.2 Proses memotong Vegetable .....	51
Gambar 4.3 Tata Letak Vegetable.....	53
Gambar 4.4 Tata letak Condiment Buntut .....	53
Gambar 4.5 Tahap Penyajian Sop Buntut .....	54

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kamar .....	26
Tabel 3.2 Restoran .....	26
Tabel 3.3 Venue Dinning Beyond.....	30
Tabel 3.4 Wellness Program .....	32
Tabel 4.1 Bahan Soup Buntut dan Broth.....	47
Tabel 4.2 Bahan Vegetable Buntut (10 Porsi).....	47
Tabel 4.3 Bahan Sambal (10 Porsi).....	48
Tabel 4.4 Bahan Shalot dan Garlic Goreng.....	48

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Gambar 1. Cutting Board

Gambar 2. Knife

Gambar 3. Kompor

Gambar 4. Pot

Gambar 5. Peeler

Gambar 6. Blender

Gambar 7. Pan

Gambar 8. Strainer

Gambar 9. Bowl

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata merupakan salah satu kegiatan usaha yang sangat menjanjikan untuk saat ini, hal ini bisa kita lihat dan rasakan dari banyaknya akomodasi dan tempat-tempat yang menunjang kegiatan wisata di daerah tujuan wisata tersebut. Contohnya seperti hotel, *resort*, *villa* dan ada juga *restaurant*. Dari banyaknya fasilitas dan tempat-tempat tersebut, dapat menunjang kegiatan wisata dan menjadikan daerah tersebut sebagai tempat penyerapan tenaga kerja dan juga berperan penting untuk perekonomian di daerah wisata tersebut.

Ubud merupakan salah satu daerah yang menjadi pusat pariwisata di Bali. Daerah Ubud memiliki objek wisata yang sangat banyak, hal ini menyebabkan fasilitas penunjang kegiatan pariwisata sangat di perlukan, selain fasilitas tersebut juga harus ada SDM yang mampu untuk menjalankan kegiatan dan fasilitas penunjang wisata tersebut. Oleh karena itu banyak masyarakat setempat lebih cenderung menggeluti atau terjun kedalam dunia pariwisata, salah satunya di Industri Perhotelan.

Hotel merupakan salah satu akomodasi atau unit kegiatan penunjang wisata yang paling penting. Hotel menjadi tempat wisatawan untuk mencari jasa akomodasi menginap makan dan juga minum atau sekedar singgah untuk wisatawan beristirahat dari perjalanan jarak jauh mereka. Selain itu hotel juga menjadi nilai tambah untuk kualitas pelayanan di daerah tujuan wisata tersebut.



Salah satu department yang terpenting di hotel ialah pada bagian *Food and Beverage*. Utamanya pada bagian *Food and Beverage Product department* yang dimana jika bicara tentang peningkatan kualitas pelayanan dan kepuasan tamu salah satu caranya adalah menjaga kebersihan makanan dan minuman dan di area restaurant tersebut, menjaga kualitas dan rasa pada makanan yang dipesan oleh tamu agar sesuai dengan ekpetasi tamu, agar tamu merasa nyaman dan senang jika ada tamu yang ingin *Breakfast,Lunch* maupun *Dinner*. Kepuasan tamu juga merupakan hal yang sangat penting dan riskan, disamping itu ada juga beberapa hal yang harus dijaga dan ditingkatkan agat tamu merasalebih puas terhadap fasilitas dan pelayanan makanan dan minuman yang telah kita berikan. Oleh karena itu seorang *f&b product* memiliki tugas dan tanggungjawab untuk menjaga dan dituntut agar lebih detail dan teliti saat ada tamu yangmemiliki alergi atau ada beberapa makanan yang tidak disukai oleh tamu. Hal ini harus selalu diingat dan dijalankan oleh seorang *f&b product* agar para tamu merasa puas dan senang saat makanan yang diterimanya sesuai dengan hal yang diinginkan oleh tamu.

Mandapa A, Ritz Carton Reseve merupakan salah satu hotel yang terletak di daerah Ubud. Hotel ini terletak di daerah Kedewatan, dimana daerah ini merupakan daerah tujuan tempat wisata yang sangat diminati oleh para tamu. Selain tempat yang cukup strategis hotel ini juga tertetak di tepi sungai ayung. Mandapa A, Ritz Carton Reserve juga memiliki 5 Restaurant, yaitu Ambar, Sawah Terrace, Pool Bar & Library, In Villa Dinning dan Kubu. Terdapat juga pemandangan sawah yang dibuat dan dirawat oleh *gardener*, dimana sawah

tersebut tertelak di sebelah barat atau tepat di depan restaurant Pool Bar & Library.

Mandapa A, Ritz Carlton Reserve juga menyediakan *Swimming Pool*, bagi tamu yang ada di hotel maupun tamu dari luar hotel bisa berenang di Pool Bar & Library ini. Sawah Terrace Restaurant menjual berbagai jenis makanan, dari *western* dan *asian*. Makanan *western* yang dijual di Sawah Terrace seperti *burger, fish and cips, caesar salad*. Untuk makanan *Asian* seperti nasi campur ayam, nasi kuning, sopo tahu, plecing kangkung, nasi goreng. Selain itu di Sawah Terrace juga menjual berbagai jenis *dessert*. Beberapa *dessert* yang dijual diantaranya ada cendol dawet, biji salak, pisang goreng keju dan bubur injin. Selain itu adapun *dessert* yang lainnya seperti ice cream dan sorbet dengan berbagai macam rasa, seperti mangga, markisa, stowberry, vanilla, coklat dan lemon. Sop buntut juga dihidangkan pada saat ada *event-event* tertentu yang diselenggarakan pada Mandapa A Ritz Carlton Reserve, seperti acara *wedding, dinning beyond*, malam natal dan juga tahun baru.

*Brunch* adalah kepanjangan dari *Breakfast and Lunch* atau bisa juga disebut pengalihan antara jam *breakfast* ke jam *lunch*. Pengadaan *Brunch* biasanya diadakan setiap hari minggu di Mandapa A Ritz Carlton Reserve. *Brunch* ini diadakan setiap hari minggu di Sawah Terrace Restaurant. *Bruch* pada Mandapa A Ritz Carlton Reserve memiliki banyak menu, dari menu tradisional sampai menu internasional. Contoh menu tradisional yaitu ada babi guling, oret (sosis khas bali), sayur singkong yang diisi dengan bumbu genep khas bali, udang kari kuning, nasi goreng. Makanan internasional yang ada pada Mandapa

A Ritz Carlton Reserve yaitu *tenderloin beef, braised beef rumb with mashed potato, seafood termidor, ramen, sushi, salad, lamb rack*, udang pesmol, ikan baramundi, bergaimacam jenis pasta dengan tiga jenis sauce yaitu pesto, carbonara, bolognese. Adapula *Brazilian barbeque* yang menunya sosis babi, sayap ayam, daging babi dan sapi yang di panggang di atas bara api, selain itu ada juga *grill penapple*. Selain itu ada juga beraneka ragam *dessert* yaitu *medeline, swiss roll, chocolate tart, brunt cheesecake, apple tart, cookies, chocolate brwonis, kue ku, marble cake, plain and almond croissant, klepon, putri mandi dan slice fruit*. Kenapa penulis memilih sop buntut? Sop buntut dipilih karena menu ini merupakan menu asli nusantara yaitu dari Jawa yang bisa dinikmati oleh semua kalangan dan sering kali dipesan oleh para tamu yang ada pada saat *brunch*, karena wangi khas sop buntut yang dapat menggugah selera disertai dengan daging dari sop buntut yang lembut. Berdasarkan penjelasan tersebut penulis ingin menyampaikan pembahasan mengenai hal yang akan penulis jabarkan dalam bentuk judul “Pembuatan Sop Buntut Pada Sawah Terrace Saat Brunch Di Mandapa A Ritz-Carlton Reserve”

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana Pembuatan Sop Buntut Pada Sawah Terrace Saat Brunch Di Mandapa A Ritz-Carlton Reserve?

2. Apa saja kendala yang dihadapi saat membuat Sop Buntut Pada Sawah Terrace Saat Brunch Di Mandapa A Ritz-Carlton Reserve dan bagaimana cara mengatasi kendala tersebut?

### **C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, makatujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

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

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Penulis dapat mengetahui bagaimana pembuatan Sop Buntut Pada Sawah Terrace Saat Brunch Di Mandapa A Ritz-Carlton Reserve
- b. Penulis dapat mengetahui apa saja kendala yang dihadapi saat membuat Sop Buntut di Mandapa, A Ritz Carlton Reserve Ubud dan mengetahui bagaimana cara mengatasi kendala tersebut.

#### **2. Manfaat Penulisan**

Manfaat penulisan ini antara lain:

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

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.

Mengetahui secara detail tentang bagaimana pembuatan sop buntut pada saat *Brunch* di Mandapa, A Ritz Carlton Reserve Ubud

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang Food and Beverage Product.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang bagaimana pembuatan sop buntut pada *brunch* di Mandapa A Ritz-Carlton *Reserve* Ubud.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Ditujukan sebagai pedoman atau referensi bagi pihak perusahaan atau hotel agar bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam pembuatan sop buntut pada saat *brunch* di Mandapa A Ritz Carlton Reserve Ubud.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan kendala yang terjadi saat pembuatan Sop Buntut.

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Penulis menggunakan beberapa metode pengumpulan data untuk tugas akhir ini, yaitu sebagai berikut:

a. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode perolehan data yang sistematis guna memperoleh informasi dalam pernyataan lisan. Metode dari wawancara ini adalah tanya jawab yang berlangsung satu arah, dimana pewawancara akan memberikan pertanyaan-pertanyaan terhadap narasumber, dan narasumber memberikan jawaban kepada pewawancara. Contoh : Menanyakan langsung kepada staff di Mandapa, A Ritz Carton Reserve tentang bagaimana penjualan Sop Buntut pada Sawah Terrace Restaurant.

b. Metode Observasi

Metode Observasi adalah metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan. Metode pengumpulan data atau informasi ini adalah dengan mencatat semua yang diamati selama penelitian. Contoh : Melakukan pengamatan, mencatat dan menggali informasi tentang bagaimana proses dan mencatat hal-hal yang penting saat penelitian.

Penerapan metode di atas ditindak lanjuti dengan teknik seperti: teknik catat atau teknik rekam. Teknik adalah pelaksanaan atau penjabaran dari metode.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mencari, membaca, mempelajari dan mengumpulkan data dari buku-buku yang berkaitan dengan pokok permasalahan, khususnya yang berkaitan langsung dengan penanganan pada bidang *culinary*.

2. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Hasil analisis data perlu disajikan agar pembaca dapat menikmati paparan hasil analisis.

Metode penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan ialah, metode kualitatif dengan teknik penyajian deskriptif.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses Pembuatan Sop Buntut Saat *Brunch* Pada Mandapa A Ritz-Carlton Reserve dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Sop Buntut Saat *Brunch* Pada Mandapa A Ritz-Carlton Reserve dibagi menjadi empat tahapan yaitu:
  - a. Tahapan persiapan meliputi : memperhatikan *personal grooming*, menggunakan *uniform* yang lengkap sesuai dengan ketentuan yang ada di hotel, mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan, mempersiapkan peralatan dan bahan untuk proses pembuatan Sop Buntut.
  - b. Tahapan pembuatan meliputi: persiapan resep, menimbang bahan, menyiapkan peralatan yang akan digunakan dan *boiling* buntut agar mendapatkan *broth*, *boiling vegetable*, membuat sambal, memotong daun bawang, seledri dan lime, memotong dan menggoreng bawang merah dan *garlic*. Kemudian diolah dan dapat menjadi Sop Buntut.
  - c. Tahap penyajian meliputi: disajikan menggunakan *rice bowl* dan *saucer* yang kemudian ditambahkan daun bawang, seledri, bawang goreng, *garlic* , sambal dan *slice lime* agar sop buntut terasa lebih segar.
  - d. Tahap Akhir  
Tahapan akhir dilakukan saat *Brunch* telah selesai dilakukan, semua peralatan yang dipakai pada setiap *section* di *clear up* lalu di bawa ke *steward* agar



semua peralatan yang telah dipakai dicuci dan disimpan kembali oleh *steward*.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dan cara mengatasinyaa dalam proses Pembuatan Sop Buntut Saat Brunch Pada Mandapa A Ritz-Carlton Reserve
  - a. Peralatan

Kompor listik yang menggunakan banyak kabel roll di bawah kompor sangat berbahaya, karena jika menginjak salah satu kabel maka kabel tersebut akan meledak di *stop contactnya* dan perlu memanggil *engineering* untuk mengecek dan menggantinya. Hal yang perlu dilakukan adalah diusahakan untuk tidak menginjak kabel yang berada di bawah kompor dan jika tidak sengaja di injak maka perlu dengan cepat untuk memanggil *engineering*.

- b. Kurangnya *Rice Bowl* dan *Saucer Plate*

Kurangnya *rice bowl* dan *saucer plate* menjadi salah satu penghambat berlangsungnya brunch, jika tamu yang datang diluar dari kapasitas maka hal ini akan terjadi selain itu bukan hanya *section* sop buntut yang menggunakan *rice bowl* dan *saucer plate*, *section* ramen juga menggunakan *rice bowl* dan *saucer plate* selain itu pada *section dessert* juga disediakan *saucer plate*. Hal ini dapat diatasi dengan mengambil *saucer plate* pada *section dessert* dan bisa juga mengambil *rice bowl* pada *section* ramen. Jika pada *section* ramen *rice bowl* habis maka bisa menggunakan *cereal bowl*.

- c. Terjadinya banjir di Sawah Terrace

Terjadinya banjir pada Sawah Terrace sangat mengganggu proses *prepare*

*brunch*. Karena jika saluran air tersebut naik maka akan mengeluarkan bau yang menyengat dan harus cepat-cepat dibersihkan dan memanggil team *engeenering* untuk memperbaiki saluran air tersebut dan mengepel air bekas saluran tersebut dengan menggunakan *cemical* agar bau yang dikeluarkan hilang.

## **B. Saran**

Berdasarkan hambatan diatas dalam proses pembuatan Sop Buntut Saat Brunch Pada Mandapa A Ritz-Carlton Reserve, maka disarankan sebagai berikut:

1. Selalu melakukan pengecekan rutin terhadap peralatan yang ada di seluruh area *kitchen* dan *restaurant* terutama pada bagian yang terdapat aliran listrik dan diusahakan agar tidak ada banyak kabel yang diletakan di area bawah kompor agar tidak terjadi ledakan yang akan mengakibatkan kejadian yang fatal dan mengganggu operasional hotel.
2. Melakukan penambahan *bowl* dan *plate* agar tidak terjadi kekurangan saat *brunch* berlangsung. Tujuannya agar tamu tidak menunggu lama, karena hal tersebut sangat berpengaruh untuk *guest coment* dan nama baik *outlet*.
- d. Sebaiknya melakukan pengecekan alat operasional yang sering digunakan agar tidak membahayakan para *staff*, *trainee* atau yang paling fatal adalah membahayakan tamu yang berkunjung ke restaurant.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A. (2022). *Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Mcdonald's Jatipadang*. 3 November.  
<https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/1131>
- Arif S, S. dan dkk. (2011). *Media Pendidikan Pengembangan dan Pemanfaatannya*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta.
- Darma Oka, I Made dan Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. PARAMITA.
- ED, Durachim., dan Faizal, H. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Pariwisata*. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/download/1701/1340>
- Hari Miyanto. (2011). *Dasar-dasar pengolahan mkanan*. Graha Ilmu.
- Hcareers. (2016). *Definisi Tugas Kualifikasi dan Prospek Karir Commis*.  
<https://glints.com/id/lowongan/commis-adalah/#:~:text=Definisi Commis Dilansir dari Indeed%2C pada dasarnya commis,memastikan kegiatan operasional di dapur tetap berjalan lancar.>
- Hendriyati, L., Krestanto, H., & Ismawan, A. T. (2023). Tanggapan terhadap service quality dan kepuasan pelanggan terhadap pelayanan waiter/ss di nostimo resto hotel horaios malioboro yogyakarta. *Jurnal Nusantara*.
- Rawal. (2017). *Pengertian sop buntut*.  
[https://id.wikipedia.org/wiki/Sup\\_buntut%09-%0A~:text=Sop%2520buntut%2520adalah%2520salah%2520satu,seledri%2520dan%2520taburan%2520bawang%2520goreng.%0A](https://id.wikipedia.org/wiki/Sup_buntut%09-%0A~:text=Sop%2520buntut%2520adalah%2520salah%2520satu,seledri%2520dan%2520taburan%2520bawang%2520goreng.%0A)

Soenardi. (2013). *Teori Dasar Kuliner Jakarta*. Gramedia.

Suardani, M. (2015). *Buku Ajar Pengolahan Makanan*. Politeknik Negeri Bali.

Suliyastono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta.

Tjiptono, F. (2000). *Perspektif Manajemen dan Pemasaran*. Andi.

Yulianto dan Novitasari. (2016). *Pengertian Commis*.

<https://www.bing.com/ck/a?!&&p=78cb7523d91a2515JmltdHM9MTcxOTk2NDgwMCZpZ3VpZD0yYTdmYmFkZS1iNzFjLTY2ZjYtMTJjYy1hOTEzYjY0YTY3NjUmaW5zaWQ9NTE5OQ&ptn=3&ver=2&hsh=3&fclid=2a7fbade-b71c-66f6-12cc-a913b64a6765&psq=pengertian+commis+menurut+Yulianto+dan+Novitasari%2C+2016&u=a1aHR0cDovL2VwcmludHMubWVyY3VidWFuYS15b2d5YS5hYy5pZC85MzIvMi9CQUIlMjBJLnBkZg&ntb=1>