

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN NASI GORENG BUMBU BALI
OLEH COMMIS DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Mira Sri Wahyuni

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN NASI GORENG BUMBU BALI
OLEH COMMIS DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Mira Sri Wahyuni
NIM. 2115823099**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN NASI GORENG BUMBU BALI OLEH COMMIS DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Mira Sri Wahyuni
NIM. 2115823099**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN NASI GORENG BUMBU BALI
OLEH COMMIS DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**

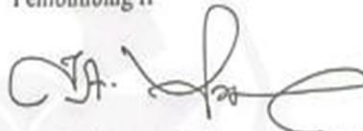
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing
dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 14 Agustus 2024

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom
NIP. 196303231990031001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali






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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN NASI GORENG BUMBU BALI
OLEH COMMIS DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA

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


	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Kanah, S.Pd., M.Hum NIP 197004121998022001	
Anggota	Ni Wayan Wahyu Astuti, SST Par., M.Par NIP 198407202008122002	
Anggota	Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par NIK 202111014	

Mengetahui,

Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI


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

LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kadek Mira Sri Wahyuni

NIM : 2115823099

Program Studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN NASI GORENG BUMBU BALI
OLEH COMMIS DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 14 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : Kadek Mira Sri Wahyuni

NIM : 2115823099

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA

PRODI DIII PERHOTELAN

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80364

Telp. (0361) 701981 (huruf) Fax. 701128

Laman : pariwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@prb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kadek Mira Sri Wahyuni

NIM : 2115823099

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 14 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

Kadek Mira Sri Wahyuni
NIM. 2115823099

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa serta melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

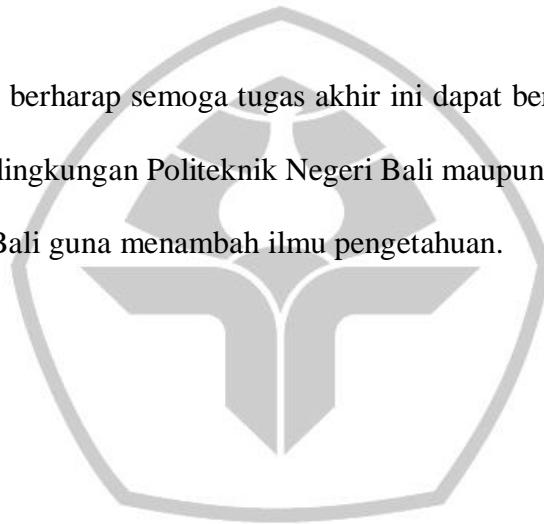
Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan 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 Sekertaris 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 DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh staf dan dosen di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan selama menempuh pendidikan di kampus.
8. Bapak Ferry Sihotang, selaku *General Manager* Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.
9. Ibu Ni Gusti Ayu Putri Novianti, selaku *Food & Beverage Manager* yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk belajar serta memperoleh informasi untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak I Gusti Ngurah Agung Indra Widnyana, selaku *Sous Chef* di Hiu *Restaurant*, yang telah memberikan ilmu dan informasi untuk menyusun tugas akhir ini

11. Seluruh karyawan di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang sudah memberikan banyak ilmu dan bimbingan sehingga penulis dapat menyempurnakan tugas akhir ini .
12. Bapak I Made Nodia dan Ibu Ni Ketut Sindri, orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan 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.



Badung, Juli 2024

JURUSAN PARIWISATA
Penulis
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
SURAT PERNYATAAN PLAGIAT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian	4
1. Tujuan Penelitian:.....	4
2. Manfaat Penelitian:.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Teknik Analisis Data	6
3. Teknik Penyajian Hasil Analisis	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Klasifikasi Hotel.....	8
C. Pengertian Food and Beverage Departement.....	10
D. Pengertian Dapur.....	11
E. Pengertian Commis/Juru Masak	13
F. Metode Memasak	13
G. Pengertian Hygiene dan Sanitasi.....	15
H. Pengertian Nasi Goreng.....	15

I. Pengertian Bumbu Bali.....	16
J. Pengertian Pembuatan	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	17
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	17
1. Lokasi Perusahaan	17
2. Sejarah Perusahaan/Hotel.....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	19
1. Bidang Usaha Jimbaran Bay Beach Resort & Spa	19
2. Fasilitas Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.....	21
C. Struktur Organisasi Perusahaan	24
1. Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	25
2. Tugas dan tanggung jawab masing-masing jabatan.....	25
BAB IV PEMBAHASAN	27
A. Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.....	27
1. Tahap Persiapan	27
2. Tahap Pembuatan	53
3. Tahap Penyajian	57
B. Hambatan - hambatan yang Dihadapi dalam Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa	58
BAB V PENUTUP	59
A. Simpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



 JURUSAN PARIWISATA

 POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jumlah Kamar.....	19
Tabel 4.1 Resep Nasi Putih	38
Tabel 4.2 Resep Bumbu Bali.....	39
Tabel 4.3 Resep Saus <i>Barbeque</i>	44
Tabel 4.4 Resep Ayam Bakar	48
Tabel 4.5 Resep Telur Mata Sapi	49
Tabel 4.6 Resep Nasi Goreng	50



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.....	17
Gambar 3.2 Hiu Restaurant & Wine Lounge	20
Gambar 3.3 Baruna Sky Lounge Restaurant & Bar	21
Gambar 3.4 Struktur organisasi F&B Product	25
Gambar 4.1 Persiapan diri	29
Gambar 4.2 Area kitchen di Hiu Restaurant	30
Gambar 4.3 Kompor	31
Gambar 4.4 <i>Wok fried</i>	32
Gambar 4.5 <i>Cutting board</i>	32
Gambar 4.6 <i>Spatula</i>	32
Gambar 4.7 <i>Knife</i>	33
Gambar 4.8 <i>Rice cooker</i>	33
Gambar 4.9 <i>Blender</i>	34
Gambar 4.10 <i>Spatula stainless</i>	34
Gambar 4.11 <i>Tong</i>	35
Gambar 4.12 <i>Grill</i>	35
Gambar 4.13 <i>Sauce pot</i>	35
Gambar 4.14 <i>Egg fried pan</i>	36
Gambar 4.15 <i>Wok range</i>	36
Gambar 4.16 <i>Bowl stainless</i>	37
Gambar 4.17 Timbangan.....	37
Gambar 4.18 <i>Dinner plate</i>	37
Gambar 4.19 Beras	38
Gambar 4.20 Air	38
Gambar 4.21 Bawang merah.....	40
Gambar 4.22 Bawang putih.....	40
Gambar 4.23 Cabai merah.....	40
Gambar 4.24 Serai	41
Gambar 4.25 Jahe	41
Gambar 4.26 Lengkuas	41
Gambar 4.27 Kunyit.....	41
Gambar 4.28 Kencur	42
Gambar 4.29 Kemiri	42
Gambar 4.30 Ketumbar	42
Gambar 4.31 Lada hitam.....	43
Gambar 4.32 Terasi.....	43
Gambar 4.33 Daun salam	43
Gambar 4.34 Daun jeruk	44
Gambar 4.35 Minyak	44
Gambar 4.36 Saus tomat	45
Gambar 4.37 Bawang bombai	45
Gambar 4.38 Bawang putih.....	46
Gambar 4.39 Daun bawang	46
Gambar 4.40 <i>Black pepper</i>	46

Gambar 4.41 Kecap manis	46
Gambar 4.42 <i>Liquid smoke</i>	47
Gambar 4.43 Madu	47
Gambar 4.44 Gula.....	47
Gambar 4.45 Garam.....	47
Gambar 4.46 Cuka	48
Gambar 4.47 Daging ayam.....	48
Gambar 4.48 Saus <i>barbeque</i>	49
Gambar 4.49 Telur.....	49
Gambar 4.50 Minyak	50
Gambar 4.51 Garam.....	50
Gambar 4.52 Nasi	51
Gambar 4.53 Minyak	51
Gambar 4.54 Daging ayam.....	51
Gambar 4.55 Sayur kol	52
Gambar 4.56 Telur.....	52
Gambar 4.57 Sawi putih.....	52
Gambar 4.58 Sayur sawi hijau.....	52
Gambar 4.59 Bawang putih.....	53
Gambar 4.60 Bumbu Bali	53
Gambar 4.61 Nasi putih	54
Gambar 4.62 Saus <i>barbeque</i>	55
Gambar 4.63 Bumbu Bali	56
Gambar 4.64 Ayam Bakar.....	56
Gambar 4.65 Nasi goreng bumbu Bali	57
Gambar 4.66 Nasi goreng bumbu Bali	58



 JURUSAN PARIWISATA
 POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Fasilitas kamar Jimbaran Bay Beach Resort & Spa	62
---	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Jimbaran Bay Beach Resort & Spa merupakan salah satu hotel bintang 4 di Bali yang terletak di kawasan Badung Selatan, Kec. Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Hotel ini menyediakan jasa untuk menginap dengan fasilitas yang lengkap yaitu: lobby, Hiu Restaurant & Wine Lounge, Pool Bar, Pool, Baruna Sky Lounge Restaurant & Bar, Lotus Spa, Raga Gym, Segara Meeting Room, Baruna Ballroom dan Melasti Meeting Room. Sama halnya dengan hotel lain, Jimbaran Bay Beach Resort & Spa mempunyai *department* atau bagian yang memiliki tugas dan tanggung jawab sendiri-sendiri. Salah satu *department* yaitu *Food & Beverage Department*.

Food & Beverage Department di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa dibagi menjadi 2 bagian yaitu *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*. Salah satu *section* yang mengutamakan pembuatan makanan adalah *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Product* dituntut untuk selalu meningkatkan mutu dalam pembuatan makanan kepada tamu, sehingga diharapkan mampu meningkatkan penjualan makanan semaksimal mungkin sesuai target yang telah ditetapkan. Di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa memiliki banyak jenis antara lain nasi goreng Bali, nasi goreng kampung, nasi goreng kambing dan nasi goreng nanas.

Nasi Goreng Bumbu Bali adalah salah satu varian nasi goreng yang menggunakan bumbu khas Bali, seperti terasi, bawang merah, bawang putih, cabai

merah, kemiri, dan gula. Keistimewaan dari nasi goreng bumbu Bali adalah rasa yang khas. Bumbu-bumbu yang digunakan pada nasi goreng bumbu Bali memberikan rasa yang khas dan unik. Aroma wangi dari rempah-rempah dan cabai merah yang pedas, membuat nasi goreng ini memiliki citarasa yang enak dan menggugah selera serta kaya akan gizi. Nasi Goreng Bumbu Bali biasanya diisi dengan berbagai macam bahan seperti daging ayam, udang, atau sayuran yang membuatnya kaya akan gizi.

Nasi goreng bumbu Bali disajikan dengan topping/pelengkap makanan yaitu ayam bakar yang sudah dimarinasi dengan *sauce barbeque*, lalu ditambahkan dengan telur sesuai permintaan tamu dan terakhir diisi dengan acar. Rasa yang nikmat dan tampilannya yang cantik membuatnya menjadi menu yang disukai oleh banyak orang. Nasi goreng ini bisa divariasikan dengan berbagai macam bahan walaupun menggunakan bumbu Bali dan cara penyajian yang berbeda-beda misalnya dengan tambahan telur dadar, kerupuk, atau sambal sebagai pelengkap.

Ricardo, dkk (2021) telah melakukan observasi tentang “Pembuatan Nasi Goreng Dan Pancake oleh Cook Pada The Deck Restaurant & Bar Di The One Legian” pada laporan tersebut terdapat standar dalam pembuatan nasi goreng yang berbeda. Nasi goreng di The One Legian menggunakan bumbu racikan sendiri atau bumbu khas yang hanya ada di sini. Nasi goreng tersebut juga disajikan dengan menu pilihan yaitu telur, kerupuk, sosis baik itu ayam atau sapi dan juga tambahan saus sambal apabila tamu menyukai pedas. Untuk penyajian nasi itu tidak hanya berupa nasi goreng ditata diatas piring tetapi juga di beri hiasan seperti selada, timun

dan juga tomat untuk memberikan kesan warna-warni, penyajian nasi goreng sebelumnya menggunakan tempat seperti wajan kemudian berubah menggunakan piring dikarenakan banyaknya tambahan lauk sehingga membuat tempat terlihat penuh, kemudian diganti dengan piring.

Berbeda dengan Feby Antara, dkk (2021) telah melakukan observasi tentang “Proses Pembuatan Archipelago Nasi Goreng Oleh Cook Pada Hot Kitchen Section Di Aston Kuta Hotel & Residence” pada laporan tersebut terdapat menu *alacarte* yang memiliki sebuah *Signature dish* yang bernama Archipelago Nasi Goreng, Archipelago Nasi goreng merupakan menu terlaris di Aston Kuta Hotel & Residence karena berbeda dari nasi goreng lainnya, yaitu menggunakan sambal bajak khas Surabaya Jawa Timur yang disesuaikan agar cocok dengan menu Archipelago Nasi Goreng, bahan-bahan pembuatan sambal bajak ini disesuaikan oleh *executif chef* yaitu hanya menggunakan cabai merah besar, cabai rawit, tomat, bawang merah, bawang putih, gula, garam, *chicken powder*, tanpa menggunakan lengkuas, serai dan asam jawa. Archipelago Nasi Goreng ini juga ditemani dengan ayam goreng betawi khas Jakarta, sate ayam khas Madura, telur mata sapi, lengkap dengan kerupuk dan acar.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk menulis tugas akhir dengan judul “Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa “

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa?

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan:

- a. Untuk menjelaskan pembuatan nasi goreng bumbu Bali oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa
- b. Untuk mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan nasi goreng bumbu Bali oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa

2. Kegunaan Penulisan:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Adanya Tugas Akhir ini menjadi tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh pada saat terjun di lapangan.
- 2) Mahasiswa/Mahasiswi bisa lebih memahami dan mengerti tentang pembuatan nasi goreng bumbu Bali oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulis berharap Tugas Akhir ini bisa menjadi sumber informasi serta menjadi referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali mengenai pembuatan nasi goreng bumbu Bali oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa

c. Bagi Perusahaan

Penulisan Tugas Akhir ini agar dapat menjadi masukan atau saran guna meningkatkan kualitas makanan yang ada di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

D. Metodeologi Penulisan

1. Metodeologi dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut :

a. Metode Observasi

Observasi yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar dan melibatkan diri sendiri secara langsung. Observari merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain (Sugiono 2018:229). Metode observasi ini dilakukan dengan cara mengunjungi atau terlibat langsung mengenai bagaimana dalam pembuatan nasi goreng bumbu Bali oleh commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

b. Wawancara

Wawancara yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab langsung dengan responden atau narasumbernya antara lain *manager*, *supervisor* dan para *staff*. Wawancara merupakan teknik pengumpulan data apabila penulis ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus dilaporkan, dan juga apabila penulis ingin mengetahui hal-hal yang lebih mendalam (Sugiono, 2018:229). Wawancara dilakukan secara langsung dengan seorang chef di Hiu Restaurant & Wine Lounge.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara literasi atau membaca melalui beberapa media antara lain buku, artikel maupun majalah yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas. Studi Kepustakaan, merupakan kajian dari bahan dokumenter yang tertulis bisa berupa buku teks, surat kabar, majalah, surat-surat, catatan harian, naskah, artikel dan sejenisnya (Sujarweni, 2022:23).

2. Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang berkaitan dengan Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

3. Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

a. Metode Informal

Metode informal yaitu metode penyaji analisis data dengan kata-kata biasa. Metode Informal, adalah perumusan yang menggunakan kata-kata yang biasa, walaupun dengan terminologi yang bersifat teknis (Sudaryanto, 2015:135). Dalam penyajian ini menjelaskan bagaimana dalam Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

b. Metode Formal

Metode formal yaitu penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti tabel, foto dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata. Metode Formal, adalah penyajian dilakukan

dengan perumusan menggunakan tanda-tanda dan lambang-lambang (Sudaryanto, 2015:135). Dalam penyajian ini menjelaskan bagaimana dalam Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, penulis dapat menyimpulkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali yang diawali dengan:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan ini harus dilakukan dengan baik karena banyak sekali hal yang harus dipersiapkan sehingga dapat menghasilkan Nasi Goreng Bumbu Bali yang maksimal dan adapun persiapan yang perlu dilakukan diantaranya persiapan diri, persiapan bahan dan persiapan peralatan.

b. Tahap Pembuatan

Tahap proses pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali dimulai dari tahap pembuatan nasi goreng terutama dalam pembuatan bumbu Bali yang dimana memerlukan waktu lama dalam proses pembuatannya, Jika bumbu Bali sudah jadi maka dapat disimpan di *chiller* dan pada saat terdapat order masuk *commis* tinggal mengambil peneman yang sudah dibuat. Sehingga akan menghemat waktu dalam pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali seorang *commis* juga harus memperhatikan pengaturan api yang dipakai, apakah api harus besar atau kecil agar saat pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali tidak boleh gosong atau belum matang.

c. Tahap Penyajian

Pada Tahap penyajiannya diawali dengan mengambil nasi goreng yang disisihkan di *plate* lain, kemudian menaruhnya dibagian tengah *dinner plate*, meletakkan pendamping nasi goreng yaitu ayam bakar, telur mata sapi, acar dan kerupuk. Untuk ayam bakar diletakkan di kanan atas nasi goreng, menambahkan sedikit bumbu *barbeque* di atas ayam. Telur mata sapi diletakkan dikiri atas nasi goreng. Acar diletakkan dipojok kanan *dinner plate*. Terakhir kerupuk diletakkan dipojok kiri *dinner plate*.

2. Hambatan-hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam proses pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali Oleh Commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

Kurangnya peralatan. Contohnya *pan* dan *sauce pot*. Kurangnya peralatannya ini terjadi pada *high season*.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama mengumpulkan data untuk Tugas Akhir ini, penulis mempunyai beberapa saran yaitu:

Pada terjadinya *high season* di hotel sebaiknya menyediakan perlengkapan cadangan, menyusun daftar alat yang akan dibutuhkan, mengkoordinasikan dengan departemen lain yaitu Departemen Accounting dan dapat menggunakan jasa sewa online atau sewa ke hotel lain. Ada baiknya menyediakannya sebulan sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andri. (2017). *Konsep Dasar Sistem Pembuatan*. Jakarta.
- Damayanti, I. (2015). "*Pengantar Hotel dan Restoran*". Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Damayanti, I. A. (2015). *(Handout) Pengantar Hotel dan Restoran. Jurusan Pariwisata*. Politeknik Negeri Bali.
- Departemen, P. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat V. Bahasa edisi V*. Jakarta: JURUSAN PARIWISATA: Gramedia.
- Huda Samsul dan, J. (2015). "*Upaya Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Grand Aston Yogyakarta*". Jurnal Khasanah Ilmu.
- Iskandar, H. (2015). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT GRAMEDIA Widiarsana Indonesia.
- Marsum dan, H. (2016). "*Profesional Waiter Pramusaji Ahli*". Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Pramudia, I. (2017). *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana.
- Redjasa I Ketut, d. (2016). *Handout Tata Graha 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, M. (2015). "*Pengolahan Makanan 1*". Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, M. (2015). "*Pengolahan Makanan 1*". Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Suryono. (2015). *Food Production*. Yogyakarta: PT. Intan Sejati Klaten.
- Winia, I. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: PARAMITA.