

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN SLIDERS OLEH  
COMMIS DI KULKUL RESTAURANT THE LAGUNA  
RESORT & SPA NUSA DUA BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Ketut Martini**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN SLIDERS OLEH  
COMMIS DI KULKUL RESTAURANT THE LAGUNA  
RESORT & SPA NUSA DUA BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Ketut Martini  
NIM. 2115823033**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN SLIDERS OLEH COMMIS DI KULKUL RESTAURANT THE LAGUNA RESORT & SPA NUSA DUA BALI**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Ketut Martini**

**NIM.2115823033**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
202**

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN SLIDERS OLEH COMMIS DI KULKUL RESTAURANT THE LAGUNA RESORT & SPA NUSA DUA BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 13 Agustus 2024

Pembimbing I,



**Drs. I Nyoman Kanca, M.Par**  
NIP. 196012311990111001

Pembimbing II,



**Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par**  
NIP. 196409151990031003

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali



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

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN SLIDERS OLEH COMMIS DI KULKUL RESTAURANT THE LAGUNA RESORT & SPA NUSA DUA BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para penguji dan Koordinator Program  
Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 13 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Drs. I Nyoman Kanca, M.Par. NIP.196012311990111001	
<b>Anggota</b>	Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum. NIP.198901172022032007	
<b>Anggota</b>	Ayu Dwi Yulianthi, S.E., M.Si.Ak. NIP.198507152010122002	

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



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

# LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS



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 (hunting) Fax. 701128

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

---

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Ketut Martini

NIM : 2115823033

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN SLIDERS OLEH COMMIS DI KULKUL  
RESTAURANT THE LAGUNA RESORT & SPA NUSA DUA BALI**

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, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Ni Ketut Martini

NIM. 2115823033

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya sehingga tugas akhir dengan judul pembuatan Korean Fried Chicken Sliders oleh Commis di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan , Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

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

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par. ,M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah 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 Koprodi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Nyoman Kanca, M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.



6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Ibu Elisa Soesilo, selaku Training Manager/Human Resource Manager The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali yang telah memberikan arahan dan informasi mengenai hotel.
8. I Kadek Agus Roy Sanjaya, selaku CDP yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi mengenai restoran kulkul.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Made Madi dan Ibu Ni Nyoman Ariani, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali

Badung, Agustus 2024

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	4
D. Metode Penulisan.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Hotel .....	8
B. Food and Beverage Department.....	10
C. Pengertian Bahan Makanan Pangan Hewani .....	13
D. Pengertian Commis (Juru Masak).....	13
E. Pengertian & Metode Memasak.....	14
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>16</b>
A. Lokasi dan Sejarah The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali .....	16
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali .....	19
C. Struktur Organisasi The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali.....	25
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
A. Tahapan Pembuatan/Pelaksanaan Korean Fried Chicken Sliders Oleh Commis di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali .....	30
B. Hambatan Yang Dihadapi Oleh Commis Dalam Proses Pembuatan Korean Fried Chicken Sliders Dan Solusinya .....	39

<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>41</b>
A. Simpulan.....	41
B. Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN</b>	



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar .....	16
Tabel 3.2 Restoran dan Bar .....	17
Tabel 2.3 Venue .....	19
Tabel 4.1 Bahan Marinade Korean Chicken.....	30
Tabel 4.2 Bahan Gochujang Mayo.....	31



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel.....	13
Gambar 3.2 Deluxe Studio.....	17
Gambar 3.3 Kulkul Beach House .....	18
Gambar 3.4 Balai Raya .....	19
Gambar 3.5 Lagoon Spa.....	20
Gambar 3.6 Kolam Renang.....	21
Gambar 3.7 Struktur Organisasi The Laguna Resort & Spa Nusa Dua .....	22
Gambar 3.8 Struktur Organisasi Culinary Department .....	23
Gambar 4.1 Uniform Staf Kulkul Restaurant.....	28
Gambar 4.2 Korean Fried Chicken Sliders.....	34



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1: Deep fryer yang digunakan untuk menggoreng korean chicken

Lampiran 2: Knife

Lampiran 3: Cutting Board

Lampiran 4: Ballon Whisk

Lampiran 5: Mixing Bowl

Lampiran 6: Oven

Lampiran 7: Botol Sauce

Lampiran 8: Korean Fried Chicken Sliders



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

The Laguna Resort and Spa Nusa Dua Bali adalah hotel bintang 5 yang populer menawarkan pengalaman dari seni, sejarah, warisan, masakan, dan budaya Bali. The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali memiliki misi yaitu *“To Guide Our Guest On Transformative Journey That Touch Their Spirits and Enrich Their Lives”*. The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali memiliki Target Guest yaitu *“Explorers & Collectors”*.

The Laguna Resort and Spa Nusa Dua Bali memiliki beberapa departemen salah satunya yaitu *Food and Beverage Product* merupakan bagian yang bertugas memproduksi makanan sesuai dengan pesanan tamu. Kegiatan *Food and Beverage Product* untuk menunjang kelancaran operasional memasak, maka dibentuk beberapa section salah satunya *Kitchen Outlet*. The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali memiliki beberapa jenis restaurant antara lain Banyu Biru Restaurant, Arwana Restaurant, dan Kulkul Restaurant.

Salah satu restoran yang paling diminati di The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali adalah Kulkul Restaurant. Kulkul Restaurant merupakan restoran tepi pantai yang menawarkan suasana rileks dengan alunan music lembut yang memadukan aliran *house music*, selain itu restoran kulkul menyajikan opsi *vegetarian*, kudapan tradisional dan makanan laut yang cocok pada selera tamu. Berdasarkan hasil observasi saya menu makanan

yang paling diminati di Kukul Restaurant dengan memiliki kode Logo Kukul adalah Korean Fried Chicken Slider. Selain itu Makanan Korea Adalah makanan yang menjadi sangat digemari oleh tamu yang menginap di The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali. Menurut Masbudi & Kurniawan (2014) Makanan Korea adalah masakan unik yang tumbuh dari budaya, lingkungan, geografi, dan iklim Korea. Sebagian besar makanan Korea difermentasi, dan sebagian besar terkenal di dunia karena manfaat kesehatannya, seperti kimchi. Selain menyehatkan dan baik untuk menyeimbangkan tubuh dan pikiran, makanan Korea juga memiliki sejarah dan keunikan tersendiri dibandingkan dengan makanan khas di negara lain, dimana keunikan rasanya telah membuat terpesona dan menarik perhatian banyak orang.

Salah satu menu yang menjadi favorit di restoran kukul adalah *Korean fried chicken sliders*. Pengertian slider adalah versi lebih kecil dari hamburger standar yang masih dilengkapi dengan *patty*, topping, dan roti. Yang dijuluki "burger mini". Dapat dijelaskan *Korean fried chicken sliders* adalah makanan yang memiliki ciri khas *small bite* dengan porsi yang sudah di sesuaikan untuk mempermudah dalam mengkonsumsinya. Terbuat dari paha ayam tanpa tulang dilumuri tepung yang beraroma bawang putih lalu digoreng hingga warna keemasan yang memiliki tekstur *crunchy and juicy*. Dipadukan dengan *bun slider* yang lembut, *pickle radish*, *shredded red cabbage*, dan *gochujang mayo* dengan rasa yang pedas, asam dan *creamy*.



Pada proses pembuatan Slider menjadi sebuah hidangan sudah pernah dibahas pada Tugas Akhir sebelumnya oleh Dhiyo Bhargo (2023), Menyusun Tugas Akhir dengan judul "Proses Pembuatan Menu Variasi BBQ Pork Slider Oleh Commis Pada Department F&B Product Di Edge Restoran Di Wintergreen Resort Virginia" dimana dalam pembuatan hidangan tersebut berbahan dasar daging babi yang di proses dengan di sautee dengan *signature Bbq sauce*. Bbq Pork Slider adalah makanan yang cenderung menjadi pembuka peneman bir atau *wine*.

Ayu Frisca (2022)menuliskan Tugas Akhir tentang Slider berjudul "Pembuatan Barbeque Jackfruit Slider oleh Commis Pada The Breeze Restaurant Di Hilton Bali Resort" dalam pembuatan hidangan ini menggunakan bahan dasar buah nangka muda. Barbeque Jackfruit Slider adalah salah satu menu yang disajikan dengan *Bbq sauce* dan *onion caramel*.

Pada pembuatan Korean Fried Chicken Slider oleh Commis di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali belum pernah dibahas sebelumnya, namun secara umum Tugas Akhir yang ditulis oleh Dhiyo Bhargo (2023) dan Ayu Frisca (2022) sudah berkaitan dengan pembuatan slider meskipun beda hotel dan teknik pembuatan yang berbeda. Tugas Akhir keduanya memiliki kesamaan yaitu pada sauce yang digunakan adalah Bbq sauce. Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik membahas tentang pembuatan Korean Fried Chicken Sliders oleh Commis di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali dengan

tujuan untuk menjabarkan pembuatan slider yang berbeda dengan menggunakan Gochujang sauce sebagai salah satu ciri khas dari Korean Fried Chicken Sliders yang banyak diminati oleh tamu saat memakannya dengan satu suapan yang memiliki perpaduan rasa yang unik.

## **B. Rumusan Masalah**

Adapun Rumusan Masalah yang akan di bahas dalam Tugas Akhir ini :

1. Bagaimanakah tahapan pembuatan Korean Fried Chicken Sliders oleh Commis di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali?
2. Hambatan apa sajakah yang dihadapi oleh Commis dalam pembuatan Korean Fried Chicken Sliders di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali dan solusinya?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penulisan**

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan Tugas Akhir sebagai berikut :

1. Tujuan
  - a. Menjelaskan pembuatan Korean Fried Chicken Sliders oleh Commis di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali
  - b. Menjelaskan apa saja kendala yang dihadapi oleh Commis dalam pembuatan pembuatan Korean Fried Chicken Sliders di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali dan solusinya.

## 2. Manfaat

### a. Bagi Mahasiswa

- 1) Memenuhi persyaratan kelulusan akademik D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali
- 2) Meningkatkan pemahaman dengan membandingkan teori yang di dapat saat perkuliahan dengan di industri perhotelan

### b. Bagi Kampus Politeknik Negeri Bali

- 1) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan wawasan melalui penulisan Tugas Akhir.
- 2) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa lain tentang pembuatan Korean Fried Chicken Sliders oleh Commis di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali.

### c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan masukan bagi perusahaan tentang permasalahan mengenai pembuatan Korean Fried Chicken Sliders oleh Commis di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali.
- 2) Berguna untuk meningkatkan kualitas dalam pembuatan Korean Fried Chicken Sliders oleh Commis di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali.

## D. Metode Penulisan

### 1. Metode Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik metode observasi maupun wawancara sebagai berikut :

#### a. Observasi

Metode ini adalah metode pengumpulan data dengan cara mengamati, belajar dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam pembuatan Korean Fried Chicken Sliders oleh Commis di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali. Metode ini dibantu dengan dokumentasi berupa gambar. Hal yang diobservasi seperti peralatan, ide, dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Korean Fried Chicken Sliders.

#### b. Wawancara

Metode ini adalah metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara secara langsung dengan melakukan tanya jawab kepada para senior, CDP, dan Executive Sous Chef mengenai bahan yang digunakan dan tahapan dalam pembuatan Korean Fried Chicken Sliders.

#### c. Studi Kepustakaan

Metode kepustakaan adalah metode yang dilakukan penulis dengan cara mengutip dari buku, artikel dan referensi yang berkenan dengan pembuatan Korean Fried Chicken Sliders.

## 2. Metode Analisis Dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam menyusun Tugas Akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu menjelaskan atau menguraikan tahapan pembuatan, masalah yang dihadapi saat membuat *Korean fried chicken sliders* dan solusinya.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian yang dipaparkan mengenai proses pembuatan *Korean fried chicken sliders* di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Korean fried chicken sliders* oleh *commis* di Kukul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali terbagi menjadi tiga tahapan yaitu:
  - d. Tahap persiapan, diawali dengan persiapan diri seorang *commis* mempersiapkan dirinya sebelum memasuki area *kitchen* seperti absensi, *personal grooming*, kelengkapan *uniform*. Kemudian mempersiapkan alat dan bahan-bahan. Mempersiapkan bahan-bahan sebelum melakukan pengolahan makanan memang harus dilakukan dan pengecekan kelengkapan bahan-bahan yang akan digunakan untuk kelancaran proses pengolahan *Korean fried chicken sliders*. Bahan-bahan yang akan digunakan seperti *chicken thighs*, *romaine lettuce*, bahan *gochujang mayo* dan lain-lain. Setelah itu mempersiapkan alat-alat seperti menhidupkan oven dengan suhu 200°C, memanaskan *deep fryer* dengan suhu panas 150°C, menyiapkan *narumi plate*.
  - e. Tahap pembuatan, dalam proses pembuatan yang harus dilakukan oleh seorang *commis*, *commis* harus membuat *Korean fried chicken sliders* setelah mendapatkan pesanan berupa *captain order* dari *waiter/waitress*, hal ini bertujuan agar tidak terjadi kesalahan pesanan yang dapat

mengakibatkan *complaint* dari tamu. Pembuatan dan pengolahan *Korean fried chicken sliders* dimulai dari membuat marinasi paha ayam *fillet* sampai membuat bahan untuk *gochujuchang mayo*. Setiap makanan yang dibuat harus sesuai dengan resep dan dilakukan untuk mendapatkan hasil dari kualitas makanan yang menjadi *favorit* atau selera yang sesuai dengan keinginan tamu.

- f. Tahap penyajian, meliputi cara penyajian dan menghadirkan *Korean fried chicken sliders* sehingga menjadi daya tarik. Dalam proses penyajian *Korean fried chicken sliders* oleh seorang *commis*. Seorang *commis* harus mengetahui cara penyajian sesuai standar yang telah ditentukan. Karena penyajian makanan sangat berpengaruh pada tampilan hasil akhir dari *Korean fried chicken sliders* yang dibuat. Tahap ini adalah tahap akhir yang menentukan makanan yang dipesan dengan ekspektasi tinggi terhadap penampilan dari makanan yang disajikan.
2. Dalam pembuatan *korean fried chicken sliders* ada beberapa hambatan yang dihadapi oleh seorang *commis*, antara lain:
  - a. *Bun slider* gosong, cara mengatasinya adalah mengganti *bun slider* baru dan saat memanggang kembali menggunakan alarm waktu agar saat *bun slider* sudah didalam oven pada waktu yang sudah ditentukan oleh *commis* akan terdengar dan bisa dilakukan langkah selanjutnya
  - b. Bahan utama cepat bau, cara mengatasi agar *chicken thighs fillet* tidak cepat bau dan berubah warna adalah dengan cara meminimalisir pengeluaran *chicken thighs fillet* dalam pembuatan *Korean fried chicken sliders* dan



meletakkan *chicken thighs fillet* ke dalam container berisi es batu kemudian disimpan ke dalam *chiller*.

- c. Pembuatan sauce yang pecah, cara mengatasi agar *gochujang sauce* tidak pecah adalah dengan cara seorang *commis* akan menambahkan air dan perasan jeruk nipis pada *gochujang sauce* kemudian di simpan ke dalam *chiller*.
- d. Permintaan tamu *gluten free*, Cara mengatasinya menyiapkan roti *gluten free* yang sudah di pesan di *bakery*, lalu simpan ditempat yang mudah dijangkau jika ada tamu yang sewaktu-waktu meminta roti *gluten free*.

## B. Saran

Dalam pembuatan *Korean fried chicken sliders* di Kulkul Restaurant The Laguna Resort & Spa Nusa Dua Bali, ada beberapa saran yang disampaikan penulis antara lain:

1. Melakukan penyimpanan sisa bahan dari daging ayam ke dalam *freezer* sehingga bahan bisa digunakan kembali
2. Melakukan persiapan untuk roti *gluten free* sesuai dengan prediksi
3. Memberikan training kepada seluruh staff maupun trainee agar tidak mengalami perbedaan rasa antar *commis* dengan yang lain pada saat membuat *order*

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, & Firdaus. (2014). Peranan Cook di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung. *1st Ed., Jurnal Pariwisata, 1*.
- Ayu Frisca. (2022). *Pembuatan Barbeque Jackfruit Slider Oleh Commis Pada Breeze Restaurant Di Hilton Bali Resort*.
- Bakara, V. F. (2014). Analisis Bakteri Salmonella Sp. Daging Ayam Potong yang dipasarkan pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif Vol.3 No.1 ;71-83. Sumatera: Universitas Sumatera Utara* .
- Dhiyo Bhargo. (2023). *Proses Pembuatan Menu Variasi BBQ Pork Slider Oleh Commis Pada Department F&B Product Di Edge Restoran Di Wintergreen Resort Virginia*.
- Komar. (2014a). Hotel Management. *Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia, 309*.
- Kusuma. (2015). Teknik Dasar Pengolahan Makanan. *Yogyakarta: Parasmu*.
- Masbudi, M. , Y. E. C., & Kurniawan, A. S. (2014). Perancangan buku pengenalan makanan khas Korea .
- Suardani, M. (2015a). "Pengolahan Makanan 1." *Denpasar: Politeknik Negeri Bali*.
- Suardani, M. (2015b). "Pengolahan Makanan 2." *Denpasar: Politeknik Negeri Bali, 38*.
- Ulupi, N. , H. N. J. P. dan, & S.Q. Kusuma. (2018). Karakteristik Karkas Dan Non Karkas Ayam Boiler Jantan Dan Betina Pada Umur Pematangan 30 Hari. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Pertenakan 6(1): 1-5*.
- Utama, I. G. B. R. (2016). Pengantar Industri Pariwisata "Tantangan & Peluang Bisnis Kreatif." *Yogyakarta: Deepublish, 43*.
- Werdika, I. A. K. (2014). "Handout Pengantar Hotel dan Restoran." *Denpasar: Politeknik Negeri Bali, 24*.
- Winia, N. dan, & Darma Oka, I. M. (2017). "Pelayanan Prima Di Restoran Internasional." *Denpasar: Politeknik Negeri Bali, 5*.
- Yulianto, P. N. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel. *Yogyakarta Khasanah Ilmu : LPPM AKPAR BSI Yogyakarta, 2*.