

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TUNA TARTARE
OLEH COMMIS GARDE MANGER
DI SANGKAR RESTAURANT BVLGARI RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Muliani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TUNA TARTARE
OLEH COMMIS GARDE MANGER
DI SANGKAR RESTAURANT BVLGARI RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Muliani
NIM. 2115823003

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TUNA TARTARE OLEH COMMIS GARDE MANGER DI SANGKAR RESTAURANT BVLGARI RESORT 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 Wayan Muliani
NIM. 2115823003**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TUNA TARTARE
OLEH COMMIS GARDE MANGER
DI SANGKAR RESTAURANT BVLGARI RESORT BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada 15 Agustus 2024

Pembimbing I,



Dra. I A Kd. Werdika Damayanti, M.Par.
NIP.196405011990112001

Pembimbing II,



I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par
NIP.199402172022032006




Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TUNA TARTARE
OLEH COMMIS GARDE MANGER
DI SANGKAR RESTAURANT BVLGARI RESORT BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan koordinator Program Studi
Politeknik Negeri Bali pada Kamis, 15 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M.Par. NIP. 196405011990112001	
Anggota	Drs. I Nyoman Kanca, M.Par. NIP. 196012311990111001	
Anggota	Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc NIP. 199001132019032015	

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

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



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 Wayan Muliani
NIM : 2115823003
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

PEMBUATAN TUNA TARTARE OLEH COMMIS GARDE MANGER DI SANGKAR RESTAURANT BVLGARI RESORT 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, Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Ni Wayan Muliani

NIM. 2115823003

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Tuna Tartare Oleh Commis Garde Manger Di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Tuna Tartare Oleh Commis Garde Manger Di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada program studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari 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 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 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. Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah membantu memberikan bimbingan dan juga arahan dalam penyusunan Tugas Akhir ini serta telah meluangkan banyak waktunya untuk membimbing penulis.
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis.
7. Seluruh dosen Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengetahuan baik teori maupun praktik selama penulis menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak Dama Adhyatama, selaku Director of Human Resource di Bvlgari Resort Bali yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh informasi di Bvlgari Resort Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Stefano Nicodemo dan Bapak I Wayan Wiana selaku Executive Chef dan Sous Chef di Main Kitchen Departemen Bvlgari Resort Bali, yang telah memberikan kesempatan untuk mencari data untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
10. Bapak I Wayan Budiasa, Ibu Windi Trisnawati, Bapak I Made Regawa selaku Senior Chef De Partie, Chef De Partie dan Commis pada section Garde Manger Main Kitchen Bvlgari Resort Bali yang telah memberikan pengetahuan mengenai pembuatan Tuna Tartare untuk penyusunan Tugas Akhir ini.

11. Seluruh staf Main Kitchen Bvlgari Resort Bali yang telah memberikan informasi tambahan untuk penyusunan Tugas Akhir ini.
12. Seluruh anggota keluarga terutama orang tua yaitu Bapak I Wayan Sulastra dan Ibu Ni Wayan Sukerti yang selalu memberikan cinta kasih, doa, dukungan dan semangat dalam penulisan Tugas Akhir ini.
13. Seluruh rekan-rekan 6C Perhotelan yang selalu memberikan motivasi dan dukungan satu sama lain untuk menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa isi dari Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, karena keterbatasan dan kekurangan yang penulis miliki. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir yang penulis susun ini dapat bermanfaat bagi pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	5
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
B. <i>Food and Beverage Department</i>	10
C. Pengertian Restoran	11
D. <i>Kitchen</i>	11
E. Pengertian <i>Commis</i>	13
F. Metode Pengolahan Makanan.....	13
G. Pengertian Bahan	15
H. Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan.....	15
I. Peralatan Appetizer.....	16
J. Pengertian Resep	16
K. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	17
L. Pengertian Ikan Tuna.....	18
M. Pengertian Tuna Tartare	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Bvlgari Resort Bali.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Bvlgari Resort Bali.....	22
C. Struktur Organisasi Main Kitchen Department Bvlgari Resort Bali.....	30

BAB IV PEMBAHASAN.....	32
A. Pembuatan Tuna Tartare Oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali	32
B. Kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Tuna Tartare Oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali dan cara mengatasinya	49
BAB V PENUTUP.....	52
A. Simpulan.....	52
B. Saran	52

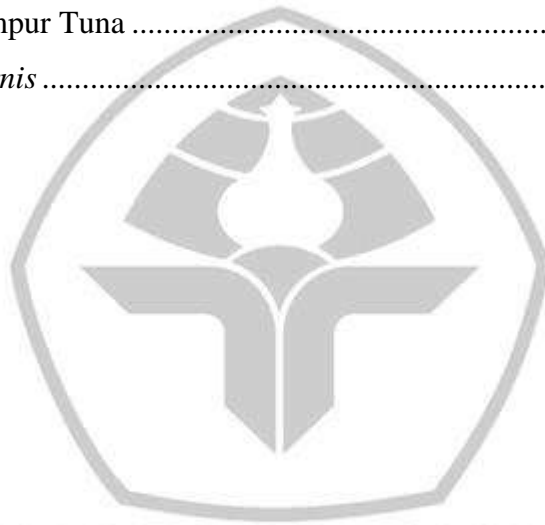
DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	23
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	23
Tabel 3.3 Venue	25
Tabel 4.1 Bahan <i>Squid Ink Chips</i>	41
Tabel 4.2 Bahan <i>Avocado Pure</i>	42
Tabel 4.3 Bahan Campur <i>Edamame</i>	43
Tabel 4.4 Bahan Campur Tuna	43
Tabel 4.5 Bahan <i>Garnis</i>	44



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Bvlgari Resort Bali	20
Gambar 3.2 The Bvlgari Villa.....	27
Gambar 3.3 Sangkar Restaurant.....	27
Gambar 3.4 Pool Bar.....	28
Gambar 3.5 Pavilion.....	28
Gambar 3.6 Gimnasium	29
Gambar 3.7 Bvlgari SPA	29
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Main Kitchen Departemen	31
Gambar 4.1 Commis dengan uniform lengkap	34
Gambar 4.2 <i>Cutting Board</i>	35
Gambar 4.3 <i>Chef Knife</i>	35
Gambar 4.4 <i>Mixing Bowl</i>	36
Gambar 4.5 <i>Spoon</i>	36
Gambar 4.6 <i>Ring Cutter</i>	36
Gambar 4.7 <i>Pasta Bowl</i>	37
Gambar 4.8 <i>Sauce Pan</i>	37
Gambar 4.9 <i>Balon whisk</i>	37
Gambar 4.10 <i>Spatula</i>	38
Gambar 4.11 <i>Baking Paper</i>	38
Gambar 4.12 <i>Tray</i>	38
Gambar 4.13 <i>Hot Box</i>	39
Gambar 4.14 <i>Grater</i>	39
Gambar 4.15 <i>Blander</i>	39
Gambar 4.16 <i>Paping Bag</i>	40
Gambar 4.17 <i>Toples</i>	40
Gambar 4.18 Bahan <i>Squid Ink Chips</i>	41
Gambar 4.19 Bahan <i>Avocado Pure</i>	42
Gambar 4.20 Bahan pencampur <i>Edamame</i>	43
Gambar 4.21 Bahan pencampur Tuna.....	43

Gambar 4.22 <i>Garnish</i>	44
Gambar 4.23 <i>Squid Ink Chips</i>	46
Gambar 4.24 <i>Avocado Pure</i>	47
Gambar 4.25 <i>Edamame</i> Sudah di Campur.....	48
Gambar 4.26 Tuna Sudah di Campur.....	48



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 4.1 Gambar area cold kitchen

Lampiran 4.2 Gambar Captain Order

Lampiran 4.3 Gambar hidangan Tuna Tartare



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bvlgari Resort Bali merupakan salah satu *resort* mewah bintang lima yang memiliki julukan *luxury resort*, yang terletak di Banjar Dinas Kangin Jalan Goa Lempeh Uluwatu, Kabupaten Badung, Bali. Hotel ini berdiri pada tahun 2006 yang artinya saat ini sudah hampir 17 tahun beroperasi. Bvlgari Resort Bali memiliki beberapa departemen yang saling berkaitan dan bekerja sama satu sama lain dalam memberikan pelayanan terbaik kepada para tamu yang datang baik untuk menginap ataupun hanya mengunjungi restoran. Adapun beberapa departemen tersebut yaitu: Front Office, Human Resource, Housekeeping, Sales & Marketing, Engineering, Loss Prevention dan Food and Beverage Department yang umumnya terbagi menjadi dua bagian, yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product.

Food and Beverage Product memiliki tugas dan tanggung jawab dalam pembuatan makanan untuk meningkatkan pendapatan hotel. Hidangan yang dijual dimulai dari hidangan pembuka, sampai hidangan penutup. Departemen ini memiliki tugas dan tanggung jawab untuk memberikan pelayanan, pengolahan dan penyajian makanan untuk para tamu mulai dari makan pagi hingga makan malam. Makanan yang ditawarkan pun tidak hanya makanan Indonesia namun ada juga makanan dari berbagai negara di dunia. Hal ini dikarenakan pastinya wisatawan yang berkunjung tidak hanya wisatawan *domestic* tetapi juga terdapat wisatawan mancanegara, sehingga dengan menyediakan berbagai macam hidangan yang bervariasi tentu manajemen hotel dapat memberi kepuasan lebih pada tamu.

Pada dasarnya makanan yang disajikan harus memenuhi standar serta memiliki kualitas yang baik maka sangat dibutuhkan *commis* yang memiliki keahlian dan keterampilan yang sangat baik. *Commis* adalah orang yang memiliki keahlian dan tanggung jawab dalam proses pengolahan suatu hidangan baik untuk tamu maupun karyawan yang bekerja di hotel tersebut. *Commis* memiliki peranan yang sangat penting di setiap outlet di Bvlgari Resort Bali yaitu: *IL restaurant*, *La Spaggia Restaurant* dan *Sangar Restaurant*.

Sangkar restaurant merupakan salah satu *restaurant* yang ada di Bvlgari Resort Bali. *Restaurant* ini buka pukul 06:30 WITA hingga 23:00 WITA (buka untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner*) dan memiliki kapasitas paling besar yaitu 75 pax. Makanan yang ditawarkan mulai dari *Balinese breakfast*, *Italian breakfast*, *appetizer*, *main course* dan *dessert* yang memiliki berbagai macam pilihan menu khas Indonesia dan juga Western untuk menu *lunch* dan *dinner*. Salah satu menu yang paling banyak diminati adalah Tuna Tartare. Tuna Tartare adalah salah satu hidangan *appetizer* dengan proses pembuatan yang simple dan memiliki tampilan yang cantik dibandingkan hidangan tuna lainnya yang di jual di *Sangkar Restaurant*.

Tuna Tartare merupakan hidangan yang berbahan dasar tuna *fresh* yang dipotong *cube* dilengkapi dengan *edamame*, *avocado pure* dan *squid ink chip*. Cita rasa tuna yang masih *fresh* dipadukan dengan nya *avocado pure* dan *squid ink chip* yang membuat hidangan ini menjadi hidangan yang sangat banyak diminati tamu. Total penjualan Tuna Tartare dari bulan pertengahan Juli hingga Desember awal tahun 2023 berada di peringkat ke-4 dari jumlah penjualan hidangan terbanyak yakni dengan total kurang

lebih sebanyak 310 porsi, namun dari segi pendapatan penjualan Tuna Tartare paling tinggi.

Proses Pengolahan tuna menjadi suatu hidangan sudah pernah dibahas pada Tugas Akhir sebelumnya oleh Wati (2023) , menyusun Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Flame’s Grill Tuna Tartare oleh Commis di Cold Kitchen Akasa Restaurant Pada Jumeirah Bali” di mana dalam pembuatan hidangan menggunakan tuna *frozen* yang di rendam menggunakan air mengalir, lalu setelah tidak *frozen* lagi ditambahkan *seasoning*, kemudian bagian atas tuna dibakar menggunakan *portable torch* untuk memberi warna kecoklatan pada tuna, selanjutnya tuna dipotong. Pada hidangan ini ikan tuna disajikan bersamaan dengan *truffle yuzu dressing*, *avocado cream* dan *crspsy quinoa*. Berdasarkan penjelasan di atas maka terdapat perbedaan pengolahan tuna yang dilakukan di Jumeirah Bali dengan proses pembuatan Tuna Tartare yang terdapat di Bvlgari Resort Bali yaitu menggunakan tuna *fresh* atau tanpa proses *torch*.

Wiratniti (2020) menuliskan Tugas Akhir tentang Tuna dengan judul “Pembuatan *Seared Tuna Sambal Matah Spaghetti Basil & Seaweed* pada *A’la Carte* Menu oleh *Commis* Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali”. Pada pembuatan hidangan ini ikan tuna dimasak dengan metode *grill* atau dimasak dengan *shallow fraying (pan seared)* yang sebelumnya dibumbui dengan garam merica setelah matang tuna di *slice* lalu di tata di atas *seaweed* dan *pasta*. Hidangan ini menggunakan bahan peneman *seaweed*, *tamarin dressing* dan sambal matah (sambal khas Bali dengan bahan utama bawang merah, cabai, serai, terasi dan *canolla oil*). Dari penjelasan hidangan di atas terdapat beberapa perbedaan dalam proses pengolahan tunanya dimana dalam pembuatan Tuna

Tartare ini menggunakan tuna *fresh* tanpa proses *grill* dan juga dalam penyajian tuna di potong *cube* dan dilengkapi dengan *avocado pure* dan *squid ink chip*.

“Pembuatan Tuna Tartare Oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali” belum pernah dibahas sebelumnya, namun secara umum Tugas Akhir yang ditulis oleh Wati (2023) dan Wiratniti (2020), sudah berkaitan dengan pembuatan Tuna Tartare meskipun pada hotel dan teknik pembuatan yang berbeda, dalam pembandingan di atas pengolahan tuna menjadi suatu hidangan tersebut melalui proses pematangan yakni dengan proses *torch* dan *shallow frying* sedangkan pada Tugas Akhir ini menggunakan tuna loin yang disajikan dalam keadaan *fresh* dengan ditambahkan *avocado pure* yang lembut dan garingnya *squid ink chips*. Berdasarkan hal tersebut maka penulis tertarik untuk membahas tentang “Pembuatan Tuna Tartare Oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali” dengan tujuan untuk mengetahui serta menjabarkan secara detail mengenai pembuatan Tuna Tartare oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali sehingga dapat memberikan pengetahuan tentang pembuatan Tuna Tartar yang benar agar dapat disajikan sebagai hidangan yang sempurna sehingga banyak diminati oleh para tamu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Tuna Tartare oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Tuna Tartare dan cara mengatasi oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Tuna Tartare Oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali” adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan di atas, yaitu:

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan Tuna Tartare oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Tuna Tartare dan cara mengatasi oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa di dapatkan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh dalam menyelesaikan Pendidikan D-III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Dapat membandingkan penerapan teori maupun praktik yang telah didapatkan di kampus yang berkaitan dengan pembuatan hidangan dan kendala yang dihadapi pada bidang pengolahan tuna.

b. Politeknik Negeri Bali

Penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan *referensi* ataupun sebagai tambahan informasi bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri

Bali yang nantinya memiliki minat yang sama untuk menulis tentang topik yang berkaitan dengan hidangan Tuna Tartare.

c. Perusahaan

Hasil penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat bermanfaat serta dapat menjadi bahan pertimbangan dalam meningkatkan mutu atau kualitas produksi makanan sehingga dapat memberikan kelancaran oprasional khususnya pada proses pengolahan Tuna Tartare.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Metode observasi merupakan suatu metode pengambilan data dengan cara melakukan pengamatan dan pencatatan dalam satu gejala pada objek penelitian dengan tujuan untuk mengumpulkan data-data untuk penyusunan Tugas Akhir tentang “Pembuatan Tuna Tartare oleh Commis di Sangkar Restaurant, Bvlgari Resort Bali”.

b. Wawancara

Metode Wawancara merupakan suatu metode pengambilan data secara langsung dengan 1 orang atau lebih. Metode ini dilakukan dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada lawan bicara sehingga mendapatkan informasi yang akurat. Penulis menggunakan metode wawancara dengan bertanya langsung kepada beberapa karyawan di Main Kitchen seperti *Senior Chef De Partie*, *Chef De Partie*, *Sous Chef*, dan *Commis* mengenai cara pembuatan Tuna Tartare yang sesuai dengan standar prosedur.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan suatu metode pengumpulan data dengan membaca buku - buku dan juga hasil penelitian sebelumnya yang sejenis. Penulis menggunakan metode studi kepustakaan ini dengan membaca beberapa referensi Tugas Akhir sebelumnya, *hand book* Bvlgari Resport Bali dan beberapa artikel jurnal seperti konsep tentang hotel, restoran, Food and Beverage Department, kitchen, commis, metode pengolahan makanan, menu, resep, peralatan pengolahan makanan, ikan tuna, dan tuna tartare.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini yaitu Teknik analisis deskriptif kualitatif dimana penulis memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci mengenai proses pembuatan Tuna Tartare.

Dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan teknik sebagai berikut:

a. *Formal*

Merupakan metode penyajian analisis dengan menggunakan tanda baca, gambar, dan lain-lain yang dapat memperjelas hasil pemaparan.

b. *Informal*

Merupakan metode dengan menyajikan data hasil analisis dengan menggunakan kata-kata biasa.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dari pembahasan mengenai Pembuatan Tuna Tartare oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali dapat penulis simpulkan diantaranya:

1. Dalam pembuatan Tuna Tartare seorang *commis* melakukan beberapa tahapan mulai dari persiapan, pembuatan dan penyajian Tahap persiapan terdiri dari persiapan diri, persiapan alat dan juga persiapan bahan. Tahap pembuatan yang terbagi menjadi beberapa tahap diantaranya tahap pembuatan *squid ink chips*, pembuatan *avocado pure*, pencampuran *edamame* dan pencampuran tuna. Tahap penyajian sebagai tahap akhir yakni melakukan *plating* hidangan Tuna Tartare.
2. Selama proses pembuatan terdapat kendala-kendala yang dihadapi diantaranya persiapan bahan makanan yang kurang dalam pembuatan Tuna Tartare. *Squid ink chips* yang tidak mau mengembang ketika digoreng dan daging tuna yang cepat rusak (tidak *fresh*). Adapun cara mengatasinya yaitu selalu memastikan minyak sudah benar-benar panas ketika akan menggoreng *squid ink chips* dan menyimpan bahan makanan dengan benar terutama dalam penyimpanan tuna agar tidak cepat rusak.

B. Saran

Berdasarkan kendala-kendala dalam pembuatan Tuna Tartare oleh Commis Garde Manger di Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Memberikan *refreshment training* (pelatihan ulang) kepada para *commis* mengenai proses pembuatan *squid ink chips*, seperti memastikan resep bahwa resep yang sudah ada dapat diterapkan dengan langkah-langkah yang sesuai
2. Memperhatikan cara penyimpanan barang dengan melakukan metode FIFO (*First In First Out*) agar tidak ada bahan makanan yang terbuang karena melewati *expired date*. Penyimpanan tuna harus menggunakan suhu 1°C dan melakukan penggantian *ice* setiap satu hari sekali agar daging tuna tetap *fresh*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, & Firdaus. (2014). *Peranan Cook di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung* (1st ed., Vol. 1). Jurnal Pariwisata.
- Assauri. S. (2015). Prosiding Manajemen. Sumber: UU NO. 3 Tahun 2014. URL: <https://kamus-hukum.com/definisi/1326/Bahan%20Baku>
- Bagyono. (2014). Pariwisata dan perhotelan Bandung. *Bandung: Alfabeta*.
- Ghassani. I, Muhardi. M, & Sofiah. P. (2015) Prosiding Manajemen. Bandung: Unisba Karya Ilmiah
- Grammarist.com.2024. *Tartar atau tartare*. URL: <https://grammarist.com/usage/tartar-or-tartare/> Diakses pada (20 maret 2023)
- Hidayati, S., Darwanto, D. H., & Masyhuri. (2017). *Kinerja Ekspor Tuna Indonesia*. Yogyakarta: Penerbit ANDI (Anggota IKAPI).
- Hilmi, L., & Sulistiawikarsih. (2021). Hubungan Minat Belajar Dengan Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Smk. Pencawan School Medan.
- Iskandar, H. M. (2015). *Teori Pengokoahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Kantun, W. (2017). *Pengolahan Perikanan Tuna*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Komar. (2014). *Hotel Management*. PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Maulida, W. (2019). *Boga Dasar (C2) Kelas X*. Malang: PT. Kuantun Buku Sejahtera.
- Mertayasa, I. G.A. (2016). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Nenda, W.A. (2017). *Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok*. UNP: Padang.
- Retno, M. &. (2018). Hyginene dan Sanitasi . Denpasar, Bali : Repository Politeknik kesehatan Denpasar
- Setiawan, A. (2016). *Modul SMK Pariwisata Telkom Bandung*: Bandung: Tidak diterbitkan.
- Sitohang, A. H. (2017). *Pengaruh Sistem Penyimpanan Buah dan Sayur terhadap Kualitas Product Makanan Cold Kitchen Grand Swissbel Hotel Medan (skripsi)*. Medan (ID): Universitas Sumatra Utara.
- Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan I*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, A. (2016). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Subakti, A. G. (2014). Analisis Kualitas Pelayanan di Restoran Saung Mirah, Bogor. *Binus Business Review*, 5(1), 49.

Vinaya, N.L. (2019). *Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan*. Jakarta: Universitas Sahid Jakarta.

Wati (2023). Pembuatan Flame's Grill Tuna Tartare oleh Commis di Cold Kitchen Akasa Restaurant Pada Jumeirah Bali.Bali.

Wiratniti, E. (2020). *Pembuatan Seared Tuna Sambal Matah Spaghetti Basil & Seaweed pada A'la Carte Menu oleh Commis Sangkar Restaurant Bvlgari Resort Bali*. Bali.

Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, (7), 1-10.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI