

TUGAS AKHIR

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN
BAHAN MAKANAN OLEH COOK COMMIS DI HOT
KITCHEN PADMA RESORT UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Aditya Wahyudi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024**

TUGAS AKHIR

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN
BAHAN MAKANAN OLEH COOK COMMIS DI HOT
KITCHEN PADMA RESORT UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Aditya Wahyudi
NIM. 2115823239**

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

TUGAS AKHIR

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN OLEH COOK COMMIS DI HOT KITCHEN PADMA RESORT UBUD

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

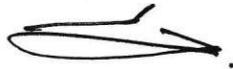
**I Kadek Aditya Wahyudi
NIM. 2115823239**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN
BAHAN MAKANAN OLEH COOK COMMIS DI HOT
KITCHEN PADMA RESORT UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para dosen pembimbing
dan Ketua Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali
Pada Sabtu, 20 Juli 2024

Pembimbing 1



Drs. I Ketut Suarja, M.Si.
NIP.196212311993031013.

Pembimbing 2



Made Nova Buanaputra, SST.Par., M.Par.
NIRD.G003

Mengetahui
Ketua Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN
BAHAN MAKANAN OLEH COOK COMMIS DI HOT
KITCHEN PADMA RESORT UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para dosen pembimbing
dan ketua jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Sabtu, 20 Juli 2024

Pmbimbing 1



Drs. I Ketut Suarja, M.Si.
NIP.196212311993031013.

Pembimbing 2



Made Nova Buanaputra, SST.Par., M.Par.
NIRD.G003

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

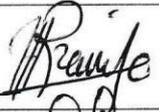



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN OLEH COOK COMMIS DI HOT KITCHEN PADMA RESORT UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh Dosen Penguji dan Koordinator Program
Studi D-III Perhotelan, Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada
Sabtu 20 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Ketut Suarja, M.Si. NIP. 196212311993031013	
Anggota	Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd.,M.Pd NIP. :	
Anggota	Dra. Desak Made Kmudawati, M.Hum NIP.	

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



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Kadek Aditya Wahyudi
NIM 2115823239
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN OLEH COOK COMMIS DI HOT KITCHEN PADMA RESORT UBUD

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Kadek Aditya Wahyudi
NIM 2115823239
PS : D-III Perhotelan
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 “Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Cook Commis Di Hot Kitchen Padma Resort Ubud” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan oleh *Cook Commis* di *hot kitchen* Padma Resort Ubud. Serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

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 dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa 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 Kaprodi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par, selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan.

6. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
7. Drs. I Ketut Suarja, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Made Nova Buanaputra, SST. Par. ,M.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
9. I Made Suardita, selaku Junior Sous Chef Padma Resort Ubud yang telah memberikan data yang diperlukan oleh penulis untuk pembuatan Tugas Akhir ini.
10. Chandra Dewi selaku HRD Padma Resort Ubud yang telah menerima penulis sebagai *Trainee* di Padma Resort Ubud.
11. Seluruh Staff Padma Resort Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
12. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
13. I Made Jiwa dan Ni Wayan Parwati, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugasakhir 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.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penulisan.....	5
D. Manfaat Penulisan.....	6
E. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
A. Hotel 10	
B. Kitchen.....	17
C. Penyimpanan Bahan Makanan	21
D. Commis Chef	21
E. Standar Operational Prosedur	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	24
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Padma Resort Ubud	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Padma Resort Ubud	25
C. Struktur Organisasi Padma Resort Ubud	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
A. Penyajian Hasil Observasi.....	47
B. Kendala Yang Dihadapi dan Solosinya.....	57
BAB V PENUTUP	60
A. Simpulan	60
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR ISI

Tabel 3.1 <i>Type Kamar</i>	25
Tabel 3.2 <i>Type Restaurant andBar</i>	26
Tabel 3.3 <i>Jenis Venue</i>	26
Tabel 3.4 <i>Type Spa</i>	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Padma Resort Ubud	24
Gambar 2.2 <i>Premier Room</i>	27
Gambar 2.3 <i>Premier Deluxe Room</i>	28
Gambar 2.4 <i>Premier Twin Room</i>	29
Gambar 2.5 <i>Premier Club Room</i>	30
Gambar 2.6 <i>One Bedroom Suite</i>	30
Gambar 2.7 <i>Two Bedroom Suite</i>	31
Gambar 2.8 <i>The Puhu Restaurant</i>	31
Gambar 2.9 <i>The Pool Cafe & Bar</i>	33
Gambar 2.10 <i>Padma Club Lounge</i>	33
Gambar 2.11 <i>Ballroom Padma Resort Ubud</i>	34
Gambar 2.12 <i>Infinity Swimming Pool</i>	35
Gambar 2.13 <i>Joging Track</i>	36
Gambar 2.14 <i>Agroforest Tour</i>	36
Gambar 2.15 <i>Archery</i>	37
Gambar 2.16 <i>Golf</i>	37
Gambar 2.17 <i>Fitness Center</i>	38
Gambar 2.18 <i>Kids Club</i>	39
Gambar 2.19 <i>The Spa</i>	39
Gambar 2.20 Struktur Organisasi Padma Resort Ubud	40
Gambar 2.21 Struktur Organisasi <i>Kitchen Departement</i>	40

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Memporsikan *Spagethi*
- Lampiran 2 Memporsikan Calamari
- Lampiran 3 Membersihkan *Chiller*
- Lampiran 4 *Memvacum* Daging
- Lampiran 5 Pengambilan Bahan Makanan
- Lampiran 6 Gambar *Cutting Board, knife, plastic Wrap*
- Lampiran 7 Wawancara Bersama *Chef De Partie*
- Lampiran 8 Wawancara Bersama *Cook Commis*
- Lampiran 9 Wawancara Bersama *Staf Butcher*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada era globalisasi saat ini, perkembangan industri pariwisata menjadi sorotan bagi negara-negara berkembang dan maju. Pariwisata menjadi salah satu sektor yang ikut berperan penting dalam usaha peningkatan ekonomi negara. Sehingga pariwisata sangat cocok dijadikan sebuah industri yang bergerak dibidang jasa dan pelayanan yang mencakup beberapa komponen dan bidang-bidang yang saling berhubungan. Semakin banyak industri pariwisata yang dapat dilakukan maka semakin banyak pula lapangan pekerjaan yang dihasilkan dalam dunia pariwisata itu sendiri sehingga dapat meningkatkan perekonomian negara. Setiap negara pasti memiliki potensi untuk menjadi obyek wisata khususnya Negara Indonesia.

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi dan daya tarik dari segi keindahan alam dan keanekaragaman budaya, sehingga perlu adanya peningkatan sektor pariwisata. Hal ini dikarenakan pariwisata merupakan sektor yang dianggap menguntungkan dan sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu aset yang di gunakan sebagai sumber yang menghasilkan bagi bangsa dan negara. Didukung dari berbagai faktor yang secara langsung maupun tidak langsung berkaitan dengan aktivitas kepariwisataan. Selain sumber daya manusia dan sumber daya alam sebagai obyek wisata, beberapa faktor pendukung diantaranya fasilitas, infrastruktur, keamanan dan ketertiban di obyek wisata, kebijakan pemerintah mengenai pengembangan sektor pariwisata, dan tentunya sarana penting kegiatan pariwisata yakni hotel.

Hubungan industri perhotelan dengan dunia pariwisata kedua industri tersebut saling berkaitan dan saling berpengaruh terhadap pertumbuhan perekonomian. Hal ini terbukti dari bisnis perhotelan di Kabupaten Gianyar yang menunjukkan prospek sangat baik. Meningkatnya jumlah pembangunan hotel dan jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Gianyar. Sebab hotel menjadi salah satu akomodasi utama wisatawan ketika hendak berkunjung atau berwisata, tidak hanya untuk menginap serta menyajikan hidangan, khususnya di hotel berbintang dengan tujuan konvensi. seperti rapat dan seminar yang dilakukan oleh instansi- instansi.

Padma Resort Ubud berlokasi di Banjar Carik, Desa, Puhu, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar. Padma Resort Ubud terletak di lembah sungai yang masih alami dan menghadap kehutan Payangan yang mempesona, Padma Resort Ubud dengan 147 kamar adalah destinasi mewah yang luas dan tenang. Terletak di utara Ubud, ibu kota seni dan budaya Bali yang terkenal, Padma Resort Ubud menampilkan semua fasilitas dan fasilitas bintang lima yang dapat diharapkan dari merek perhotelan Padma yang terkenal, termasuk pemandangan menakjubkan dari setiap kamar atau *suite*, *spa* kelas satu, kolam renang tanpa batas sepanjang 89 meter yang menakjubkan dengan pemandangan indah, tempat makan kelas dunia yang khas, dan tempat acara *modern*. Padma Resort Ubud sangat indah dan merupakan tempat yang sempurna untuk menyegarkan pikiran dan tubuh anda serta menjelajahi keajaiban Bali utara dan tengah.

Padma Resort Ubud memiliki departemen-departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda namun memiliki satu tujuan yang sama yaitu memberikan kepuasan terhadap tamu yang menginap. *Department-department* tersebut diantaranya : *Finance Department, Sales Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Food & Beverage Department, SPA Department, Engineering Department, Human Resource Department, Security Department* serta *department* lainnya. Agar dapat memberi rasa puas pada tamu hotel dalam memberikan pelayanan prima, dan para tamu ingin mengulang pengalamannya menginap di hotel. Maka semua *department* tersebut harus dapat menjalin kerja sama yang baik satu dengan yang lainnya.

Food and beverage department adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. *Food and beverage department* merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dalam menjalankan tugasnya. *Food and Beverage Departement* dibagi menjadi 2 yaitu *Food and Beverage Service* yang bertugas dalam melayani pemesanan makanan dan minuman tamu. *Food and beverage product* adalah *depatement* yang mengolah bahan makanan menjadi makanan yang sehat dan aman untuk dinikmati oleh tamu. *Food and Beverage Product* terbagi atas berbagai macam bagian, yaitu *main kitchen/hot kitchen, coffe shop, pastry bakery, butcher, pool kitchen*, Dimana semua bagian tersebut mempunyai fungsi yang berbeda beda tetepi bertujuan sama, yaitu

menjual *product* ke konsumen hotel.

Seiring dengan berjalannya pekerjaan *hot kitchen* untuk menjalankan tugas proses penyimpanan bahan makanan, selalu menemui kendala dan masalah yang terjadi saat akan memulai ataupun disaat melakukan tugas tersebut. Masalah yang terjadi karena kendala teknis. Seperti, kerusakan terhadap pengaturan temperature suhu *food storage*, *food storage* tidak bisa di gunakan untuk mengangkut bahan pangan yang hilang atau rusak akibat kerusakan mesin atau peralatan. Bagian dapur panas. Untuk itu, peran *staf hot kitchen* sangat bergantung pada keterampilan atau pengalaman yang dimilikinya sehingga mampu menyiapkan dan memproduksi makanan yang tetap terjaga kualitas dan kebersihannya dalam waktu tertentu atau hingga makanan tersebut diolah dan disajikan ke tamu hotel.

Penulis memilih judul “Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan oleh *Commis Chef* Di *Hot Kitchen* Padma Resort Ubud” karena berdasarkan dari referensi Tugas Akhir yang telah dibuat alumni yang berjudul “Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di *F&B Product* oleh *Commis Chef* di Hotel Sthala a Tribute Portofolio Ubud” dan “Analisis Tata Kelola Pengadaan Bahan Makanan Terhadap *Food Cost* di Hotel The ST Resor Regis Bali”. Judul yang penulis ambil adalah berdasarkan kedua judul tersebut dan permasalahan yang dihadapi oleh penulis pada saat praktik kerja lapangan.

Peran *hot kitchen* dalam penyimpanan bahan makanan sangat penting bagi makanan yang akan diberikan kepada tamu, untuk makanan yang enak,

sehat dan baik bagi tubuh perlu adanya bahan makanan yang berkualitas pada pembuatan makanan. Target Penulis dalam pembuatan laporan ini adalah bagaimana standar operasional prosedur penyimpanan bahan makanan di *hot kitchen* agar menjamin makanan itu sehat.

B. Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang yang ada di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Penerapan Standar Operasional Penyimpanan Bahan Makanan oleh *Commis Chef* di *Hot Kitchen* Padma Resort Ubud?
2. Apa Kendala-kendala dalam Penerapan Standar Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan oleh *Commis Chef* di *Hot Kitchen* Padma Resort Ubud?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Standar operasional prosedur Penyimpanan bahan makanan oleh *Cook Commis* di *hot kitchen* Padma Resort Ubud adalah sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan cara penyimpanan bahan makanan oleh *Cook Commis* di *hot kitchen* Padma Resort Ubud.
2. Menjelaskan hambatan yang yang dihadapi oleh *Cook commis* dalam penyimpanan bahan makanan.

D. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang ditepuh untuk menyelesaikan program studi perhotelan Diploma III pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *food and beverage product*.
 - b. Mengetahui secara detail cara penyimpanan bahan makanan yang berkualitas dan baik dan *hygiene* di hotel Padma Resort Ubud.
2. Politeknik Negeri Bali
 - a. 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*.
 - b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide bagaimana cara menyelesaikan masalah dan mencari data yang diperlukan untuk menjawab suatu rumusan masalah.
3. Perusahaan
 - a. Sebagai acuan untuk meningkatkan kualitas makanan dan pelayanan kepada tamu *restaurant* dan hotel.
 - b. Bisa mengetahui hambatan dalam penyimpanan barang dan selanjutnya mengambil tindakan yang diperlukan agar

penyimpanan barang lebih berkualitas.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data meliputi jenis data primer dan data sekunder dalam pengumpulan data ini menggunakan pendekatan kualitatif agar untuk mencari informasi yang dibutuhkan dalam rangka tercapainya penelitian ini.

Dengan beberapa teknik kualitatif yaitu sebagai berikut :

a. Observasi

Menurut (Sunari & Hamizar, 2024). Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain. Observasi juga tidak terbatas pada orang, tetapi juga objek-objek alam yang lain. Metode observasi atau penelitian dilakukan oleh peneliti yang sekaligus berperan sebagai mahasiswa dan observasi dilakukan untuk mencari jenis data primer di Hotel Padma Resort Ubud. Pengamatan dilakukan untuk mencari data yang valid dengan sekaligus peneliti melakukan *On The Job Training* di hotel tersebut. Pengamatan dengan cara memotret kejadian-kejadian terkait penelitian di hotel Padma Resort Ubud. Pemotretan pengamatan dilakukan dengan menggunakan *handphone* samsung A13. Gambar-gambar hasil pemotretan inilah yang akan dijadikan untuk jawaban yang ada pada rumusan masalah. Selain itu, penulis juga melakukan pengamatan sedetail-detailnya untuk mendapatkan informasi secara

valid dan dapat dideskripsikan dari makna situasi, kondisi dan makna gambar-gambar foto kegiatan kerja di Hotel Padma Resort Ubud. (Manurip & Gede Suwetja, 2022)

b. Wawancara

Menurut Berger (dalam Kriyantono, 2020, h. 289) wawancara merupakan percakapan antara periset (seseorang yang ingin mendapatkan informasi) dan informan (seseorang yang dinilai mempunyai informasi penting terhadap satu objek). Menurut Esterberg dalam Sugiyono (2015:72) wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk bertukar informasi maupun suatu ide dengan cara tanya jawab, sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah kesimpulan atau makna dalam topik tertentu. Wawancara dilakukan pada saat disela waktu PKL hal tersebut mempermudah mendapatkan informan karena orang yang akan dicari untuk diminta informasi, diantaranya adalah *chef de partie*, *demi chef*, *commis chef* karena sering bertemu di tempat training. (Kekuatan Budaya Populer Dalam Pengembangan Karir Sastra Rammadanet al., n.d.)

c. Studi Kepustakaan

Studi Pustaka Menurut Sugiyono (2017) Studi pustaka merupakan kaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Studi kepustakaan adalah proses membaca sejumlah referensi yang rata-rata berupa tulisan (baik buku, artikel, jurnal, dan

lain-lain) yang nantinya dijadikan sebagai sumber rujukan untuk tulisan yang disusun. (Kepustakaan Mengenai Kualitas Pelayanan & Dwi Cahyono, 2020)

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.

Teknik analisa data penulis adalah dengan menggunakan teknik data deskriptif yaitu dengan mencari dan meneliti secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara kepada beberapa informan, melihat dan mempelajari yang terjadi dilapangan sampai dapat memberikan suatu kesimpulan dan yang terakhir dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan kedalam unit- unit, menyusun kedalam pola dan memilih mana yang penting untuk dapat membuat suatu kesimpulan.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan dari uraian mengenai Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Agar Tidak Cepat Rusak Di *F&B Product* Oleh *Cook Commis* Pada Hotel Padma Resort Ubud dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Persiapan Diri

Sebagai seorang *cook commis* mempersiapkan diri mulai dari pengambilan pakaian *kitchen* seperti baju dan *appron* di *laundry*, kemudian memakai pakaian lengkap mulai dari baju, *appron*, celana panjang hitam, *safety shoes*, dan juga topi. Seorang *cook commis* perlu memperhatikan *standar grooming* yang berlaku di hotel Padma Resort Ubud yaitu mulai dari rambut yang pendek dan disisir rapi untuk laki- laki.

Sedangkan yang perempuan disisir rapi dan menggunakan *hairnet*. Bebas dari kumis dan jenggot, kuku bersih, dan tidak panjang. Pakaian yang digunakan harus sesuai standar operasional hotel agar pada saat bekerja kita aman dan selamat dan juga *hygine*, karena di *kitchen* berhubungan dengan alat tajam dan juga api jika pakaian tidak lengkap dan tidak sesuai prosedur maka bisa terjadi hal yang tidak di inginkan.

2. Proses Penyimpanan Bahan Makanan

Dalam proses menyimpan bahan makanan, bahan makanan dapat dibagi menjadi 2 yaitu Bahan Makanan Nabati dan Bahan Makanan Hewan. Bahan Makanan Nabati adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuhan atau bahan makanan yang berbahan dasar dari tumbuhan.

Kebanyakan merupakan sumber karbohidrat, vitamin, lemak, dan protein. Contoh bahan makanan nabati adalah sereal/biji - bijian, kacang - kacangan, sayur - sayuran, buah - buahan, dan bumbu dapur dan. Pada bab sebelumnya sudah dijelaskan proses penyimpanan sereal/biji - bijian, proses penyimpanan kacang - kacangan, proses penyimpanan sayur - sayuran, proses penyimpanan buah - buahan, dan proses penyimpanan bumbu dapur.

Bahan Makanan Hewani adalah bahan makanan yang merupakan produk dari hewan atau bahan makanan olahan yang berasal dari hewan. Kebanyakan merupakan sumber protein dan lemak bagi tubuh. Contoh bahan makanan hewani adalah, daging ternak (daging sapi dan daging kambing), daging unggas (ayam, burung, bebek, kalkun), ikan dan kerang kerangan, susu, dan telur. Pada bab sebelumnya sudah dijelaskan proses penyimpanan daging ternak (daging sapi dan daging kambing), proses penyimpanan daging ternak (daging ayam, daging burung, dagingh bebek, daging kalkun), proses penyimpanan *seafood* (ikan dan kerang - kerangan), proses penyimpanan telur.

B. Saran

Berdasarkan dari uraian di atas dapat direkomendasikan saran sebagai berikut :

1. Sebaiknya pihak *manajement* lebih memerhatikan bahan makanan yang akan disimpan, apabila bahan makanan tidak diperhatikan pada saat penyimpanan akan mengeluarkan banyak *cost* dan biaya

pada bahan makanan.

2. Untuk para atasan pada *departement f&b product* disarankan untuk menambahkan fasilitas seperti *walk in chiller* dan *walk in freezer* agar memiliki tempat yang luas pada saat menyimpan bahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Sunari, & Hamizar, A. (2024). Implementasi Strategi Manajemen Transformatif Dalam Pengembangan Kapabilitas Berbasis Manajemen Talenta Pegawai. *Advantage: Journal of Management and Business*, 1(2), 69–80. <https://doi.org/10.61971/advantage.v1i2.22>
- Wati, U. K., & Rakhmawati, E. (2016). Meningkatkan Motorik Halus Melalui Kegiatan Memasak Pada Siswa Kelompok B TK Kartika III-41 Demak Tahun Ajaran 2015/2016. *PAUDIA: Jurnal Penelitian Dalam Bidang Pendidikan Anak Usia Dini*, 5(1).
- Agustine, T. D., & Nawangsari, L. C. (2020). The Effect of Compensation and Work Loads Towards Intension of Turnover with Work Satisfaction as a Variable Mediation in Clinic Employees of PT Nayaka Era Husada Branch of Bekasi. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 5(7), 1304–1312. <https://doi.org/10.38124/ijisrt20jul714>.
- Anggraini. (2023). Strategi Promosi Food and Beverage Department Dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan Di Hotel Horaios Malioboro. *Mabha Jurnal* , 2023, 1–13.
- Aqil, A. D. C. (2020). Studi Kepustakaan Mengenai Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Jalan Di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmiah Pamenang*, 2(2), 1–6. <https://doi.org/10.53599/jip.v2i2.58>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2024). *Perkembangan Pariwisata Bali Desember 2024*. Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. <https://bali.bps.go.id/pressrelease/2024/02/01/717890/perkembangan-pariwisata-provinsi-bali-desember-2023.html>.
- Bananuka, J., Kasera, M., Najjemba, G. M., Musimenta, D., Ssekiziyivu, B., & Kimuli, S. N. L. (2020). Attitude: mediator of subjective norm, religiosity and intention to adopt Islamic banking. *Journal of Islamic Marketing*, 11(1), 81–96. <https://doi.org/10.1108/JIMA-02-2018-0025>.
- Bella, K. T., Riza, T., & Dendi, G. (2022). Tinjauan Operasional Kitchen Departement Cambrigde Hotel Medan+. *E-Proceeding Of Applied Science*, 8(6), 985–986.
- Bendi, L., Akbar, A., Tinggi, S., Kedirgantaraan, T., & Ariebowo, T. (2023). Penerapan Standar Operasional Prosedur Dalam Pemeriksaan Area Pintu Utama Oleh Aviation Security Di Bandar Udara Internasional Zainuddin Abdul Madjid Lombok. *Student Research Journal*, 1(4), 101–114. <https://doi.org/10.55606/srjyappi.v1i4>

- Chotimah, C., & Nisa, K. (2019). Peran Manajemen Sumber Daya Manusia Dalam Meningkatkan Mutu Pendidikan di MA Bertaraf Internasional Amanatul Ummah Pacet. *Prosiding Seminar Nasional Multidisiplin*, 125–128.
- Manurip, C., & Suwetja, I. G. (2022). Analisis Pemahaman Dan Persepsi Etis Dari Sisi Konsultan Pajak Tentang Penghindaran Pajak Aktif Dalam Bentuk Tax Avoidance Dan Tax Evasion (Studi Pada Konsultan Pajak Di Kota Bitung Dan Manado) Analysis Of Understanding And Ethical Perceptions From The. *Jurnal LPPM EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya Dan Hukum)*, 5(2), 433–430.
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>
- Sutanto & Yuni Fitriana. (2021). Laporan Tugas Akhir 2021 Laporan Tugas Akhir 2021. Permatasari, Citra N. H. (2022). As-Syirkah : Islamic Economics & Finacial Journal. *As-Syirkah: Islamic Economics & Finacial Journal*, 1(1), 39–56. <https://doi.org/10.56672/assyirkah.v2i2.92>.
- Sunari, & Hamizar, A. (2024). Implementasi Strategi Manajemen Transformatif Dalam Pengembangan Kapabilitas Berbasis Manajemen Talenta Pegawai. *Advantage: Journal of Management and Business*, 1(2), 69–80. <https://doi.org/10.61971/advantage.v1i2.22>
- Wati, U. K., & Rakhmawati, E. (2016). Meningkatkan Motorik Halus Melalui Kegiatan Memasak Pada Siswa Kelompok B TK Kartika III-41 Demak Tahun Ajaran 2015/2016. *PAUDIA: Jurnal Penelitian Dalam Bidang Pendidikan Anak Usia Dini*, 5(1).