

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TIGER'S MILK DRESSING OLEH COMMIS
DI TENKAI JAPANESE NIKKEI RESTAURANT
PADMA RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Ari Widiastini

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TIGER'S MILK DRESSING OLEH COMMIS
DI TENKAI JAPANESE NIKKEI RESTAURANT
PADMA RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Ari Widiastini
NIM 2115823150**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TIGER'S MILK DRESSING OLEH COMMIS DI TENKAI JAPANESE NIKKEI RESTAURANT PADMA RESORT LEGIAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Ari Widiastini
NIM 2115823150**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TIGER'S MILK DRESSING OLEH COMMIS DI TENKAI JAPANESE NIKKEI RESTAURANT PADMA RESORT LEGIAN

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing
dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Senin, 19 Agustus 2024

Pembimbing I,



Dra. Made Ruki, M.Par
NIP. 196210061990102001

Pembimbing II,



Ni Wyn Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par
NIK. 202111014

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TIGER'S MILK DRESSING OLEH COMMIS DI TENKAI JAPANESE NIKKEI RESTAURANT PADMA RESORT LEGIAN

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 19 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Made Ruki, M.Par NIP. 196210061990102001	
Anggota	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par NIP. 199402172022032006	
Anggota	Solihin, S.ST. Par., M.Par NIP. 196206121989031002	

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



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



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kadek Ari Widiastini
NIM : 2115823150
Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN TIGER'S MILK DRESSING OLEH COMMIS
DI TENKAI JAPANESE NIKKEI RESTAURANT
PADMA RESORT LEGIAN**


Memang 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.

Badung, 15 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,




Kadek Ari Widiastini
NIM. 2115823150

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa/Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat dan kurnia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan *Tiger's Milk Dressing* Oleh *Commis* Di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant* Padma Resort Legian dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan *tiger's milk dressing* oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant* Padma Resort Legian serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan program studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, 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 disampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan 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 Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Koordinator PKL di Jurusan Pariwisata Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah banyak memberikan masukan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
6. Dra. Made Ruki, M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bantuan, saran, ide, serta bimbingan dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bantuan, saran, ide, serta bimbingan dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Ibu Ni Putu Ari Dewinta, selaku Human Resources Officer Padma Resort Legian yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan penelitian untuk penyusunan tugas akhir ini.
9. Bapak Sandro Rudy Medrano Montero, selaku Executive Sous Chef di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant* Padma Resort Legian yang telah memberikan wawasan mengenai prosedur kerja yang baik sesuai standar di Padma Resort Legian.
10. Saudari I Gusti Agung Dinda Triana Utari, selaku Commis di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant* Padma Resort Legian yang telah memberikan data observasi mengenai pembuatan *tiger's milk dressing*.

11. Seluruh staf dan senior Padma Resort Legian yang telah memberikan masukan dan informasi untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
13. Bapak I Nyoman Astika dan Ibu Wayan Winasih, selaku kedua orang tua yang telah memotivasi, membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata diharapkan 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, Februari 2024

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DARTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	5
D. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian dan Klasifikasi Hotel	9
B. Pengertian Restoran.....	20
C. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	20
D. Pengertian dan Jenis Dapur Hotel.....	21
E. Pengertian Memasak.....	24
F. Metode Memasak	24
G. Pengertian Juru Masak (<i>Commis</i>)	29
H. Pengertian Saus (<i>Dressing</i>)	29
I. Pengertian <i>Tiger's Milk Dressing</i>	30
J. Pengertian Resep	30
K. Pengertian Pembuatan.....	31
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	32
A. Lokasi dan Sejarah Padma Resort Legian	32
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Padma Resort Legian	33

C. Struktur Organisasi Hotel	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	65
A. Penyajian Hasil Observasi	65
B. Kendala Yang Dihadapi Dan Solusinya	72
BAB V PENUTUP	75
A. Simpulan	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	79



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis Kamar.....	35
Tabel 3. 2 Nama Restoran.....	36
Tabel 4. 1 Nama Bahan-bahan Tiger's Milk Dressing	70



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DARTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Padma Resort Legian	32
Gambar 3. 2 Deluxe Room	38
Gambar 3. 3 Deluxe Lagoon View	39
Gambar 3. 4 Deluxe Chalet.....	39
Gambar 3. 5 Premier Double Double.....	40
Gambar 3. 6 Family Room.....	41
Gambar 3. 7 Garden Club Chalet.....	42
Gambar 3. 8 Lagoon Access Room	42
Gambar 3. 9 Junior Suite.....	43
Gambar 3. 10 Studio Suite	44
Gambar 3. 11 One Bedroom Balcony Suite.....	44
Gambar 3. 12 Two Bedroom Balcony Suite	45
Gambar 3. 13 Deluxe Suite	46
Gambar 3. 14 Presidential Suite.....	46
Gambar 3. 15 Donbiu Restaurant.....	47
Gambar 3. 16 The Deli.....	48
Gambar 3. 17 The Barong Pool Bar & Café.....	49
Gambar 3. 18 Seruni Sunken Bar.....	49
Gambar 3. 19 Tenkai Japanese Nikkei Restaurant.....	50
Gambar 3. 20 Main Pool.....	51
Gambar 3. 21 Lagoon Pool	52
Gambar 3. 22 Family Pool	52
Gambar 3. 23 Infinity Pool	53
Gambar 3. 24 Struktur Organisasi Padma Resort Legian	59
Gambar 3. 25 Struktur Organisasi Food and Beverage Product Department	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Peralatan yang digunakan dalam pembuatan tiger's milk dressing

Lampiran 2 Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan tiger's milk dressing

Lampiran 3 Penyimpanan tiger's milk dressing



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Padma Resort Legian adalah salah satu hotel berbintang 5 yang berada di Jl. Padma No.1 Legian, Kuta. Jarak dari Bandara Internasional Ngurah Rai dapat ditempuh sekitar 30 menit. Padma Resort Legian memiliki 437 kamar dibangun diatas tanah seluas 6,8 hektar yang berbatasan dengan dua hotel, yaitu di sebelah utara berbatasan dengan Melasti Hotel dan di sebelah selatan berbatasan dengan Bali Mandira Hotel. Padma Resort Legian juga berada di sebelah timur *Loji Mini Market & Art Shop* dan Pantai Legian yang berada di sebelah barat. Padma Resort Legian memiliki beberapa departemen, diantaranya, *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Food and Beverage Department*, *Marketing and Sales Department*, *Accounting Department*, *Human Resources Department*, *Engineering Department*, dan *Security Department*. Masing-masing departemen memiliki tugas dan tanggung jawabnya tersendiri untuk menunjang kelancaran jalannya operasional hotel. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi 2, yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Product Department* adalah salah satu departemen yang penulis tempati sewaktu magang (*training*).

Food and Beverage yang berada di Padma Resort Legian terbagi menjadi 5 tempat (*outlet*) restoran yaitu: *Donbiu Restaurant*, *The Deli*, *The Barong Pool Bar & Café*, *Seruni Sunken Bar* dan *Tenkai Japanese Nikkei*

Restaurant. Dengan mendapatkan kesempatan magang (*training*) di salah satu tempat (*outlet*), yaitu di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant*. *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant* adalah sebuah restoran yang memadukan perpaduan istimewa antara masakan Peru dan Jepang. Di restoran ini membuat berbagai macam saus (*dressing*), salah satunya adalah *tiger's milk dressing*.

Dari segi namanya, *tiger's milk* atau dalam bahasa Spanyol disebut dengan *leche de tigre* yang diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia berarti susu macan. Namun pada dasarnya *tiger's milk* terbuat dari bahan utama perasan buah lemon dan tidak mengandung susu sedikit pun. Fungsi dari *tiger's milk* ini sangat bermacam-macam dan dapat dikatakan sebagai ibu dari para saus (*mother of dressing*). Dimulai dari dasar (*base*) untuk pembuatan saus *yellow tiger's milk* yang memiliki cita rasa yang sedikit pedas, *tamarind tiger's milk* yang memiliki cita rasa yang asam, *coconut tiger's milk* yang memiliki cita rasa yang sedikit asin dan gurih, marinasi bahan untuk *ceviche* (makanan khas dari Peru yang dasarnya terbuat dari ikan mentah yang segar), *tiger's milk* juga digunakan sebagai saus (*dressing*) *shiromi* (makanan spesial dari Peru yang terlihat seperti *sashimi*). Tidak hanya itu, *tiger's milk* yang memiliki warna seputih susu ini juga digunakan sebagai bahan untuk membuat hiasan (*garnish*) pada suatu makanan. Dengan mencampurkan *tiger's milk* dengan sedikit *soy lecithin powder* yang nantinya akan menghasilkan busa (*foam*) *tiger's milk*. Jadi dapat dikatakan, *tiger's milk dressing* memiliki fungsi yang sangat beragam, dimulai dari marinasi bahan masakan *ceviche*, sebagai bahan campuran dalam pembuatan saus (*dressing*)

lain, sampai digunakan sebagai hiasan berbentuk busa dalam suatu makanan. Proses pembuatan *tiger's milk dressing* menggunakan metode panas basah (*boiling*) dan perendaman bahan untuk mengekstrak rasa. Salah satu hal yang membuat *dressing* ini spesial adalah pada saat proses penyaringan *dressing* menggunakan saringan yang di atasnya diberi es batu yang bertujuan untuk menjaga kesegaran *dressing* setelah selesai dibuat serta memisahkan cairan *dressing* dari sisa bahan-bahan makanan yang tercampur di dalam *dressing* agar jernih.

Terdapat 2 tugas akhir perbandingan yang menjadi acuan dalam penyelesaian tugas akhir ini. Judul pertama “Proses Pembuatan *Ceviche Mixto* Oleh *Commis* Pada *Cold Kitchen Section* Di *Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali*” (Dharma Putra, 2019) yang mengangkat tema mengenai pembuatan *ceviche mixto* yang terbuat dari 3 jenis *seafood* meliputi *seabass* segar, *prawn*, dan *octopus* yang diberi tambahan *chopped red chilli*, *garlic*, *ginger*, *coriander*, dan *celery stick*, serta rasa dari *leche de tigre* yang segar, sedikit asam dan pedas sehingga hidangan ini dapat meningkatkan nafsu makan. Judul kedua “Pembuatan *Yellow Fin Tuna Ceviche* Oleh *Commis* Pada *Kitchen Roosterfish Beach Club* Di *Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa*” (Putra, 2021) yang mengangkat tema mengenai pembuatan *ceviche* yang terbuat dari ikan tuna sirip kuning, *red radish*, *coriander leaf*, *cherry tomato*, *cucumber*, *avocado*, *romaine lettuce*, *jicama*, *red chilli*, *red onion*, *lemon juice*, dan *lime juice*. Proses pembuatan *yellow fin tuna ceviche* yaitu dengan cara tidak menggunakan panas (api), melainkan disirami dengan

perasan air lemon yang membuat ikan tuna yang mentah menjadi matang tanpa merusak tekstur asli ikan dan menghilangkan bau amis ikan, serta memiliki rasa yang sangat segar ketika dimakan. Dari kedua tugas akhir perbandingan yang telah dijelaskan disimpulkan bahwa kedua hidangan tersebut menggunakan *dressing leche de tigre* namun menggunakan bahan yang berbeda serta tidak dijelaskan secara rinci mengenai tahap pembuatannya karena lebih banyak membahas mengenai hidangan laut yang terbuat dari ikan mentah yang segar (*ceviche*) dibandingkan membahas mengenai pembuatan saus atau *dressing leche de tigre*, berbeda dengan judul tugas akhir yang akan penulis buat yang akan menjelaskan secara rinci mengenai pembuatan *dressing leche de tigre* atau *tiger's milk* yang akan dibahas sampai tahap penyimpanan serta menggunakan bahan tambahan yang berbeda yang membuat *dressing* ini memiliki ciri khas yang berbeda seperti air kombu (*kombu dashi*).

Kendala yang dihadapi dalam pembuatan *tiger's milk* ini meliputi barang datang terlambat, peralatan yang tidak berfungsi secara optimal, dan kurangnya pemahaman dan teknik yang digunakan dalam membuat *tiger's milk dressing*. Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka dari itu penulis tertarik mengangkat judul “Pembuatan *Tiger's Milk Dressing* Oleh *Commis Di Tenkai Japanese Nikkei Restaurant Padma Resort Legian*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan *tiger's milk dressing* yang sesuai standar oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant Padma Resort Legian*?
2. Apa sajakah kendala saat pembuatan *tiger's milk dressing* oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant Padma Resort Legian*?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan *Tiger's Milk Dressing* Oleh *Commis* Di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant Padma Resort Legian* adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

a. Untuk mengetahui tentang pembuatan *tiger's milk dressing* yang sesuai standar oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant*

Padma Resort Legian.

b. Untuk menjelaskan tentang kendala yang dialami saat pembuatan *tiger's milk dressing* oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant Padma Resort Legian*.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma III di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *tiger's milk dressing* oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant* Padma Resort Legian.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan *tiger's milk dressing*.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *tiger's milk dressing*.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *tiger's milk dressing*.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Berikut merupakan metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini, yaitu:

a. Metode Observasi

Metode observasi yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam pembuatan *tiger's milk dressing* oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant* Padma Resort Legian. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat semua data yang diperlukan.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara yaitu suatu metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara kepada narasumber terkait. Dalam hal ini penulis melakukan sesi tanya jawab kepada *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant* Padma Resort Legian.

c. Metode Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan yaitu sebuah metode pengumpulan data dengan mengumpulkan, mencari, dan membaca buku yang berkaitan dengan pembuatan *tiger's milk dressing* ataupun mengenai masakan kombinasi Peru dan Jepang.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis dan penyajian hasil yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif, karena dalam penyusunan tugas akhir ini dilakukan dengan menguraikan, meneliti *tiger's milk dressing* apa adanya dan dipaparkan melalui kata-kata dan penjelasan dalam pembuatan *tiger's milk dressing* oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan pembuatan *tiger's milk dressing* oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant Padma Resort Legian* penulis menyimpulkan pada proses pembuatan *tiger's milk dressing* dilakukan menggunakan metode panas basah merebus (*boiling*) dengan merebus salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan *tiger's milk dressing* yaitu ganggang laut hitam (*kombu*) untuk membuat air kombu atau *kombu dashi* serta menggunakan teknik perendaman bahan-bahan selama 60 menit untuk hasil akhirnya yang bertujuan untuk mengekstrak rasa.

Seorang *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant Padma Resort Legian* harus mempersiapkan dirinya sebelum memulai suatu proses memasak, meliputi yang pertama tahap persiapan diri yang terdiri dari: persiapan peralatan serta persiapan bahan-bahan *tiger's milk dressing*, kedua tahap pembuatan *tiger's milk dressing*, dan terakhir tahap akhir cara penyimpanan *tiger's milk dressing*. *Tiger's milk dressing* selain digunakan sebagai marinasi bahan masakan *ceviche* juga berfungsi sebagai bahan campuran dalam pembuatan *dressing* lain seperti: *yellow tiger milk dressing* yang memiliki rasa sedikit pedas, *tamarind tiger milk dressing* yang memiliki rasa asam, dan *coconut tiger milk dressing* yang memiliki rasa yang sedikit asin dan gurih. *Tiger's milk dressing* juga dijadikan sebagai hiasan (*garnish*) berbentuk busa dalam suatu makanan.

Kendala yang dihadapi dalam pembuatan *tiger's milk dressing* oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant* Padma Resort Legian yang pertama terhadap keterlambatan datangnya barang dari pemasok (*supplier*) dan habisnya ketersediaan barang di tempat penyimpanan barang (*store*) sehingga menyebabkan kurangnya persiapan bahan dalam pembuatan *tiger's milk dressing*. Kedua, rusaknya mesin pendingin (*chiller*) secara mendadak kerap menjadi kualitas *tiger's milk dressing* menjadi tidak segar. Ketiga, kurangnya kecepatan dalam proses pembuatan *tiger's milk dressing* sehingga rasa *tiger's milk dressing* yang dihasilkan menjadi pahit.

B. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan di atas mengenai pembuatan *tiger's milk dressing* oleh *commis* di *Tenkai Japanese Nikkei Restaurant* Padma Resort Legian maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya para *commis* lebih teliti dalam melakukan pengecekan ketersediaan bahan baku yang ada di gudang penyimpanan bahan makanan (*store*) sehingga pada proses pengolahan tidak terjadi kekurangan bahan yang dapat menghambat proses kerja. Untuk pihak *purchasing* sebaiknya selalu mengontrol pemesanan barang dari pemasok (*supplier*) supaya barang yang dipesan datang tepat waktu.
2. Pengontrolan suhu *chiller* oleh pihak *engineering* harus selalu dilakukan secara berkala agar menjaga suhu *chiller* stabil pada suhu 2°C sampai 10°C untuk menjaga kesegaran bahan-bahan makanan di dalamnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (2020). *Manajemen Operasi Produksi*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta.
- Budiningsih, A. (2017). *Pengolahan dan Penyajian Makanan*. Yudhistira.
- Budiningsih, A., & Syamsul, M. (2015). *Boga Dasar*. Yudhistira.
- Cahyana, C., & Guspri, D. A. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Kencana.
- Chintya, N. B., & Tamara, D. (2016). Perancangan Aplikasi E-Canteen Berbasis Android Dengan Menggunakan Metode Object Oriented Analysis & Design (OOAD). *Jurnal Penelitian Komunikasi Dan Opini Publik*, 20(1 Juni), 84. https://web.archive.org/web/20180426051419id_/https://jurnal.kominfo.go.id/index.php/jpkop/article/viewFile/532/426
- Dharma Putra, P. E. (2019). *Proses Pembuatan Ceviche Mixto Oleh Commis Pada Cold Kitchen Section Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali*. Politeknik Negeri Bali.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2020). *Resep & Menu*. Deepublish.
- Hasbiana, N. (2021). *Dasar-Dasar Kuliner 1*. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Hasbiana, N., & Wahyuningtyas, N. K. (2022). *Dasar-Dasar Kuliner 2*. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Hendriyati, L., & Santoso, I. B. (2021). Strategi Pemasaran Food And Beverage Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 62. <https://doi.org/https://doi.org/10.36594/jtec/xwpgeh73>
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.

- Mulyani, C. T., & Sunyoto. (2014). Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffe Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(1), 74.
<https://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/index.php/JPI/article/view/187>
- Oka, & Wina. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.
- Parma, I. P. G. (2019). *Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga 1*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Putra, I. M. D. M. (2021). *Pembuatan Yellow Fin Tuna Ceviche Oleh Commis Pada Kitchen Roosterfish Beach Club Di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa*. Politeknik Negeri Bali.
- Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan Higiene dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6(1 Maret 2015), 87.
- Semara, I. M. T. (2018). *Perencanaan dan Perancangan Hotel*. Deepublish.
- Sucipto, C. D. (2015). *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Gosyen Publishing.
- Utama, I. B. R. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. CV Budi Utama.
- Yuliantoro, N. (2020). Pengembangan Ketrampilan Dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Gurame Kepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 1(1 Januari), 18.