

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN POHA
OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Gita Saraswati

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN POHA
OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Gita Saraswati
NIM 2115823040**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN POHA OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT THE APURVA KEMPINSKI BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Gita Saraswati
NIM 2115823040**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN POHA
OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT
THE APURVA KEMPINSKI BALI**

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

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb.
NIP. 196405261990032003

Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum.
NIP. 199511062022032010

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali






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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN POHA OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT THE APURVA KEMPINSKI BALI

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb. NIP. 196405261990032003	
Anggota	Ayu Dwi Yulianthi, S.E., M.Si.Ak NIP. 198507152010122002	
Anggota	Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum. NIP. 198901172022032007	

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



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



**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

POLITEKNIK NEGERI BALI

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Putu Gita Saraswati

NIM : 2115823040

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN POHA
OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT
THE APURVA KEMPINSKI 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, 15 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Ni Putu Gita Saraswati

NIM. 2115823040

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Poha oleh Commis di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali” dengan tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., MeCom, 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

6. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Harrison Tompodung selaku Director of Training The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel The Apurva Kempinski Bali.
8. Bapak I Wayan Ariana selaku *Sous Chef* di Pala Restaurant yang sudah memberikan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Seluruh *staff* The Apurva Kempinski Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan praktik kerja lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak Sweta Arimbawa dan Ibu Dwi Puspawati selaku kedua orang tua penulis yang telah membesarkan, merawat, serta membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan dan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun.

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.

Badung, Agustus 2024

Ni Putu Gita Saraswati

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 PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISL.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Kitchen	11
1. Pengertian Kitchen.....	11
2. Jenis-Jenis Kitchen.....	11
3. Pengertian Memasak dan Metode Memasak.....	12
4. Jenis-Jenis Peralatan Dapur	14
C. Pengertian Commis	16
D. Pengertian Pembuatan	16
E. Restaurant	17
1. Pengertian Restaurant.....	17
2. Jenis-Jenis Restaurant	17
F. Menu.....	20

1. Pengertian Menu.....	20
2. Jenis-Jenis Menu.....	20
G. Poha.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah The Apurva Kempinski Bali.....	22
1. Lokasi The Apurva Kempinski Bali.....	22
2. Sejarah The Apurva Kempinski Bali.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Apurva Kempinski Bali.....	24
1. Bidang Usaha The Apurva Kempinski Bali.....	24
2. Fasilitas The Apurva Kempinski Bali.....	28
C. Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali.....	37
1. Struktur Organisasi Hotel.....	37
2. Struktur Organisasi Kitchen.....	38
BAB IV PEMBAHASAAN.....	40
A. Penyajian Hasil Observasi Pembuatan Poha Oleh Commis di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali.....	40
1. Tahap Persiapan.....	40
2. Tahap Pembuatan.....	51
3. Tahap Penyajian.....	53
B. Hambatan-Hambatan yang Dihadapi Dalam Pembuatan Poha oleh Commis di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali.....	54
BAB V PENUTUP.....	56
A. Simpulan.....	56
B. Saran.....	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Table 3.1 Tipe kamar Grand Deluxe	25
Table 3.2 Tipe kamar Suite	25
Table 3.3 Tipe kamar Villa	26
Table 3.4 Restaurant dan Bar	26
Table 3.5 Meeting room, Boardroom, Ballroom & Chapel	27
Table 3.6 Tipe kamar Grand Deluxe.....	29
Table 3. 7 Tipe kamar Suite	29
Table 3. 8 Jenis kamar Villa.....	30
Table 4. 1 Resep Ginger Garlic Paste untuk 10 kali resep Poha	51
Table 4. 2 Resep Poha untuk 10 porsi.....	52



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1	Logo The Apurva Kempinski Bali.....	22
Gambar 3. 2	Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali	37
Gambar 3. 3	Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali	38
Gambar 4. 1	Seragam Kitchen The Apurva Kempinski Bali.....	41
Gambar 4. 2	Lagan.....	42
Gambar 4. 3	Cutting Board.....	43
Gambar 4. 4	Pisau.....	43
Gambar 4. 5	Saringan.....	44
Gambar 4. 6	Spatula.....	44
Gambar 4. 7	Kotak Masala.....	45
Gambar 4. 8	Poha.....	46
Gambar 4. 9	Cumin Bubuk.....	46
Gambar 4. 11	Bawang Bombay cincang.....	47
Gambar 4. 12	Daun Kari	48
Gambar 4. 13	Ginger Garlic Paste.....	48
Gambar 4. 14	Kunyit Powder	49
Gambar 4. 15	Corriander Powder.....	49
Gambar 4. 16	Lemon.....	50
Gambar 4. 17	Kacang tanah dan daun coriander.....	50
Gambar 4. 18	Soya Oil.....	51
Gambar 4. 19	Poha dalam keadaan matang	53
Gambar 4. 20	Poha.....	53



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Fasilitas Kamar
- Lampiran 2 Restaurant dan Bar
- Lampiran 3 Fasilitas Penunjang



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Apurva Kempinski Bali adalah salah satu hotel mewah berbintang 5 yang berada di daerah Sawangan, Nusa Dua yang menyediakan jasa penyewaan kamar, dan pelayanan makanan dan minuman, untuk wisatawan yang datang untuk menginap ataupun tidak menginap. The Apurva Kempinski Bali memiliki tema Nusantara dengan 475 kamar yang mempunyai 3 tipe kamar yaitu *Grand Deluxe, Suites Dan Villa*.

The Apurva Kempinski Bali juga memiliki beberapa departemen sebagai penunjang kelancaran operasional hotel, seperti Human Resources Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Finance and IT Department, Engineering Department, Food and Beverage Department, Sales and Marketing Department, dan Security Department. Salah satu departemen yang keberadaannya sangat penting yaitu Food and Beverage Department yang terbagi menjadi 2 yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product.

Food and Beverage Service memiliki tugas melayani tamu, mulai dari tamu tersebut datang ke restoran hingga tamu tersebut meninggalkan restoran sedangkan Food and Beverage Product bertugas memasak makanan yang sesuai dengan pesanan tamu. Dalam penyajian makanan pada Food and Beverage Product baik itu *breakfast, lunch, dinner*.

Selain departemen yang menunjang operasional di The Apurva Kempinski Bali terdapat fasilitas penunjang lainnya seperti *bar, kids club, pool, gym, spa* dan *restaurant* yang berjumlah 9 *restaurant* yaitu Izakaya by Oku Restaurant, Baiyun Restaurant, Rooftop Bar, Kubu Pool Bar, Koral Restaurant, Reef Beach Club, Selasar Deli, Latelier by Cyril Kongo dan Pala Restaurant.

Pala Restaurant adalah salah satu restoran yang berada di The Apurva Kempinski Bali dan merupakan restoran utama yang memiliki kapasitas paling besar dengan kapasitas 256 orang karena merupakan restoran yang menjadi tempat untuk *breakfast*. Pala Restaurant buka mulai pukul 06.30-23.00. Pala Restaurant memiliki konsep *buffe* untuk menu breakfast dan A'la carte untuk lunch dan dinner. Restoran ini menyediakan beberapa pilihan makanan mulai dari *breakfast, lunch, dan dinner* yang berasal dari beberapa negara seperti Indonesia, China, Jepang dan India. Pala Restaurant merupakan satu-satunya restoran yang memiliki makanan India di breakfast dengan menu pilihan yang beragam seperti Poha, Masala Dosa, Semiya Upma dan Vegetable upma yang bisa dinikmati oleh tamu. Salah satu menu *breakfast* yang paling diminati oleh tamu adalah Poha.

Poha merupakan makanan utama yang berasal dari India Selatan di India Selatan Poha dinikmati sebagai makanan utama di pagi hari. Poha mempunyai nama asli Aaloo Poha, Aaloo dalam bahasa India memiliki arti kentang, karena terdapat campuran kentang di dalamnya. Tetapi Poha yang terdapat di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali sudah dimodifikasi dan berubah

menjadi Poha karena pada makanan *breakfast* sudah terdapat masakan yang berbahan dasar kentang sehingga kentang dalam masakan Poha dihilangkan. Poha memiliki bentuk pipih, lebih kering dari beras pada umumnya dan padat. Poha di Pala Restaurant berbahan dasar beras yang dimasak dengan rempah, cabai hijau, bawang bombay dan lemon. Kemudian, hidangan ini disajikan dengan taburan kacang goreng dan daun *corriander* diatasnya sebagai hiasan. Dalam pembuatan Poha pada proses perendaman harus berhati-hati karena jika Poha dicuci dan direndam terlalu lama bisa membuat Poha hancur menjadi bubur jadi pada proses pencucian dan perendaman harus tepat waktunya.

Sebagai bahan acuan penulis menggunakan 2 Tugas Akhir yang dapat dijadikan sebagai pembandingan yaitu tugas akhir yang ditulis oleh Ricardo Chandra Dewa Andira (2021) yang berjudul “Pembuatan Nasi Goreng dan Pancake oleh Cook pada Deck Restaurant & Bar di The One Legian” yang membahas mengenai pembuatan Nasi Goreng Chinese dengan rasa dominan manis yang disajikan sebagai menu A’la Carte dan dimasak dengan sedikit minyak. Tugas akhir kedua ditulis oleh Diama Suka Wiguna (2021) dengan judul “Proses Pembuatan Nasi Goreng Bali oleh Commis pada Hot Kitchen *section* di The Aveda Boutique Hotel Bali” yang membahas mengenai proses pembuatan Nasi Goreng dengan bumbu Bali memiliki rasa pedas dan rasa yang kuat karena menggunakan bumbu khas Bali yang biasa disebut dengan bumbu genep.

Persamaan yang penulis dapatkan dari tugas akhir di atas yaitu hidangan-hidangannya memiliki teknik memasak yang sama menggunakan teknik memasak dengan menggunakan minyak sedikit. Sedangkan untuk perbedaan dari tugas akhir yang ditulis oleh penulis dan 2 tugas akhir pembanding yaitu dari bumbu dan rasanya. Poha memiliki rasa yang cenderung asam dan pedas dengan bumbu rempah yang kuat sedangkan 2 makanan yang penulis jadikan sebagai pembanding memiliki rasa yang manis khas masakan Chinese dan ada yang memiliki rasa cenderung pedas dan gurih karena menggunakan bumbu masakan Bali.

Berdasarkan latar belakang yang disampaikan di atas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul Pembuatan Poha oleh *Commis* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat disimpulkan yang menjadi rumusan permasalahan adalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah proses pembuatan Poha oleh *commis* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Poha oleh *commis* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Dari rumusan masalah yang telah dipaparkan di atas, maka dapat disimpulkan tujuan dan kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis memiliki tujuan penulisan yang bertujuan menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Menjelaskan cara pembuatan Poha oleh *Commis* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali.
- b. Mendeskripsikan hambatan-hambatan apa saja yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Poha oleh *Commis* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali, dan solusinya.

2. Manfaat Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan tugas akhir ini terdapat manfaat yang dapat didapatkan dari penelitian Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan 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 Poha oleh *Commis* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali.

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 juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan tugas akhir.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Poha.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

Dalam metode penulisan terdapat beberapa metode pengumpulan data yang digunakan oleh penulis yaitu:

a. Metode Observasi

Metode Observasi adalah melakukan pengamatan dan mencatat semua data yang diperlukan secara langsung mengenai proses pembuatan Poha oleh *Commis* di The Apurva Kempinski Bali. Pada saat melakukan kegiatan *training*.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara kepada narasumber yang terkait dalam hal ini. Penulis melakukan tanya jawab dengan *Chef De Partie* dan *Commis* di Pala Restaurant Pada hotel The Apurva Kempinski Bali.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan yaitu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mencari sumber-sumber yang berasal dari artikel dan buku yang tepat dengan judul Tugas Akhir.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penulisan Tugas Akhir ini teknik yang digunakan adalah teknik analisis data deskriptif dan kualitatif, yaitu dengan cara menggambarkan data yang telah terkumpul secara aktual, menyeluruh dan selengkap lengkapnya sehingga bisa memperoleh data yang didapatkan dari beberapa referensi sehingga dapat menyimpulkan mengenai pembuatan Poha oleh *Commis* di Pala Restaurant The Apurva Kempins

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada bab IV di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan Poha oleh *Commis* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali, memiliki 3 tahapan yaitu:

- a. Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan ini, terdapat 3 tahapan yang dilakukan *commis* yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan alat dan tahap persiapan bahan.

- b. Tahap Pembuatan

Dalam tahap pembuatan ini, semua bahan yang telah disiapkan diolah mulai dari pengolahan bahan utama *ginger garlic paste*, sampai dengan pengolahan Poha.

- c. Tahap Penyajian

Dalam tahap penyajian Poha disajikan menggunakan *round plate* atau *bowl* dengan warna putih bersih. Menu poha disajikan dengan taburan kacang tanah goreng dan daun *coriander* sebagai *garnish*.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam proses Pembuatan Poha oleh Commis di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali dan cara mengatasinya.
 - a. Terkadang terdapat kekurangan bahan daun kari dalam proses pembuatan Poha karena tidak tersediannya barang dari suplier atau pengiriman terlambat. Untuk mengatasi kekurangan daun kari *commis* bisa memetik daun kari di Apurva *garden* yang terletak pada lantai 18 jika ketersediaan masih ada. *Commis* juga bisa berdiskusi dengan *chef de partie* untuk memesan daun kari di luar suplier utama.
 - b. Peralatan yang diperlukan dalam proses pembuatan Poha tidak lengkap dikarenakan hilang dan tertukar pada tahap pencucian oleh *steward*. Adapun solusi dalam mengatasi kekurangan peralatan yaitu dengan memberi informasi kepada *steward* untuk tidak menggabungkan peralatan dua *section*, Sehingga tidak akan terjadi kehilangan dan kekurangan peralatan yang dapat menghambat proses pembuatan Poha.

B. Saran

Proses pembuatan Poha di Pala Restaurant sejauh ini berjalan dengan lancar, namun seperti yang penulis sampaikan, terkadang ada beberapa hambatan yang terjadi sehingga pembuatan Poha sedikit terhambat. Agar hambatan-hambatan tersebut tidak terjadi lagi di kemudian hari, terdapat beberapa saran yang dapat penulis sampaikan yaitu:

1. Untuk mengatasi terbatasnya ketersediaan daun kari, akan lebih baik apabila apabila pihak hotel menggunakan suplier lebih dari satu ketika barang di suplier satu habis, sehingga proses pembuatan Poha bisa berjalan tanpa hambatan.
2. Untuk mengatasi kekurangan alat dalam pembuatan Poha, penulis menyarankan untuk menetapkan peralatan memasak pada setiap *section* dengan nama *section*, jumlah dan jenis yang sama, sehingga tidak akan terjadi kekurangan alat pada proses pembuatan Poha yang menghambat proses pembuatan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Aparna Pahlawan. (2011). Education about Asia: Vol. 16:3 (A. S. India, Ed.; Makanan, Budaya, Asia). Association for Asian Studies.

Chair dan Pramudia. (2017). Hotel room division management (Depok, Ed.). Kencana.

Citra Unik Mayasari, E. D. H. P. (2020). Operasional tata boga (Yogyakarta, Ed.). Graha Ilmu.

Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa. (2016). Departemen Pendidikan Nasional (Jakarta, Ed.; edisi V). Gramedia Pustaka Utama.

Kukuh Setyoatmodjo. (2023). Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan): Vol. Vol.6 (Yogyakarta, Ed.).

Mudita. (2017). Proses Pembuatan Babi Guling Dan Analisis Finansial Dengan Bahan Baku Babi Bali (Badung, Ed.).

Noviati. (2019). Industri perhotelan (Temanggung, Ed.). CV. Desa Pustaka Indonesia.

Rizky, B. (2017). E Proceeding of Applied Science: Vol. vol.3 no.3 (Malang, Ed.).

Sari, R. (2017). Manajemen Restoran (Jakarta, Ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.

Senitiasih, N. (2018). Principle of Cookery (Denpasar, Ed.). Focus Caribbean College.

Suardani. (2015a). Pengolahan Makanan 1. Politeknik Negeri Bali, 47.

Suardani, Made. (2015b). Buku Ajar Pengolahan Makanan I (Politeknik Negeri Bali, Ed.).

Suarthana, I. (2002). Panduan Lengkap Menu Sehat (Jakarta, Ed.). Penebar Swadaya.

Sudarmadji. (2015). Pengantar Bisnis kuliner (Jakarta, Ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.

Sudjana, N. (2015). Pengantar Statistik Pendidikan (Bandung, Ed.). Tarsito.

Suryono. (2015). Food production (Yogyakarta, Ed.). PT intan Sejati klaten.

Utami. (2015). Pengantar Hotel (Jakarta, Ed.). Cahaya pustaka utama.

Widanaputra. (2009). Akuntansi perhotelan : pendekatan sistem informasi. Graha Ilmu.

Yuliantoro. (2019). Pengertian Memasak (Batam, Ed.). Robby Darmawan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI