

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ALMOND CROISSANT OLEH COMMIS
PADA BAKERY SECTION MOVENPICK CAFE
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Ketut Dedy Suryawan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ALMOND CROISSANT OLEH COMMIS
PADA BAKERY SECTION MOVENPICK CAFE
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Ketut Dedy Suryawan
NIM. 2115823165**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ALMOND CROISSANT OLEH COMMIS PADA BAKERY SECTION MOVENPICK CAFE DI MOVENTPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Ketut Dedy Suryawan
NIM. 2115823165**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ALMOND CROISSANT OLEH COMMIS PADA BAKERY SECTION MOVENPICK CAFE DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada 12 Agustus 2024

Pembimbing I,



I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par.
NIP. 198502102014041001

Pembimbing II,



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

JURUSAN PARIWISATA
Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali
POLITEKNIK NEGERI BALI





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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ALMOND CROISSANT OLEH COMMIS PADA BAKERY SECTION MOVENPICK CAFE DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 19 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda tangan
Ketua	I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. NIP. 198502102014041001	
Anggota	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par.,M.Par. NIP.199402172022032006	
Anggota	Dra. Made Ruki, M.Par. NIP.196210061990102001	

JURUSAN PARIWISATA
Mengetahui,
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
POLITEKNIK NEGERI BALI



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 1990111112022032009



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Ketut Dedy Suryawan

NIM : 2115823165

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

PEMBUATAN ALMOND CROISSANT OLEH COMMIS PADA BAKERY SECTION MOVENPICK CAFE DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN 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, 19 Agustus 2024



I Ketut Dedy Suryawan
NIM: 2115823165

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada Bakery Section Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada Bakery Section Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran 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 rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di 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 Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gde Agus Jaya Sadguna SST.Par. M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir.
7. Ibu Sayuri Ariani, selaku *Talent & Culture Trainee* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.
8. Bapak Angga Saputra, selaku *Pastry Chef* yang telah banyak membimbing dan memberikan pengalaman bagi penulis dalam bidang *hospitality* dan *Food & Beverage Product*.
9. Ni Made Ayu Wika Agustini, selaku *Commis* yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.
10. Seluruh *staff Food & Beverage Product* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah membimbing selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.
11. I Made Sadia dan Ni Nyoman Nari selaku orang tua penulis yang telah memberikan penulis semangat, dukungan moral, materi, serta doa dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

12. Teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis di dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari dari sempurna, karena keterbatasan yang penulis miliki sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini bermanfaat bagi pembaca.



Badung, Agustus 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 TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. Food and Beverage Departement	11
C. Dapur (Kitchen).....	12
D. Pastry & Bakery	14
E. Memasak	15
F. Restoran.....	16
G. Peralatan.....	18
H. Pengertian Resep	19
I. Roti.....	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	24
C. Struktur Organisasi Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	37

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Penyajian Hasil Observasi.....	40
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	59
BAB V PENUTUP.....	61
A. Simpulan.....	61
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	22
Gambar 3. 2 Classic Room.....	27
Gambar 3. 3 Classic Pool View	27
Gambar 3. 4 Junior Suite.....	28
Gambar 3. 5 Family Room.....	29
Gambar 3. 6 Family Pool View.....	29
Gambar 3. 7 Premium Pool Suites	30
Gambar 3. 8 Jimbaran Pool Suites.....	30
Gambar 3. 9 Anarasa Restautant.....	31
Gambar 3. 10 Jejala Pool Bar	31
Gambar 3. 11 Movenpick Café	32
Gambar 3. 12 Katha Lounge	32
Gambar 3. 13 Above Eleven Rooftop Bar & Restaurant	33
Gambar 3. 14 Kolam Renang.....	33
Gambar 3. 15 Akasa Ballroom.....	34
Gambar 3. 16 Baga Rooms	34
Gambar 3. 17 Boardroom.....	35
Gambar 3. 18 Fitness Centre.....	35
Gambar 3. 19 Arkipela Spa & Wellness	36
Gambar 3. 20 Meera Kids Club	36
Gambar 3. 21 Struktur Organisasi Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	37
Gambar 3. 22 Struktur Organisasi Pastry & Bakery Section Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	38
Gambar 4. 1 Standar Uniform Kitchen	41
Gambar 4. 2 Stainless Bowl.....	42
Gambar 4. 3 Gelas Ukur.....	43
Gambar 4. 4 Dough Mixer	43
Gambar 4. 5 Mini Mier	43
Gambar 4. 6 Timbangan.....	44

Gambar 4. 7 Proofing Machine	44
Gambar 4. 8 Sheeter	45
Gambar 4. 9 Penggaris	45
Gambar 4. 10 Scraper	46
Gambar 4. 11 Pisau	46
Gambar 4. 12 Stainless Table	47
Gambar 4. 13 Plastic Warp	47
Gambar 4. 14 Baking Paper	47
Gambar 4. 15 Tray	48
Gambar 4. 16 Oven	48
Gambar 4. 17 Frying Pan	49
Gambar 4. 18 Dough Croissant	53
Gambar 4. 19 Dough Croissant Yang Di Bentuk	54
Gambar 4. 20 Dough Dengan Butter Sheeter	54
Gambar 4. 21 Dough Yang Sudah Di Sheeter	55
Gambar 4. 22 Dough Yang Siap Di Bentuk	55
Gambar 4. 23 Pemotongan Croissant	56
Gambar 4. 24 Croissant Yang Di Bentuk	56
Gambar 4. 25 Bagan Pembuatan Croissant	57
Gambar 4. 26 Bagan Pembuatan Almond Cream	58
Gambar 4. 27 Almond Croissant	58

JURISAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel3. 1 Tipe Kamar dan Jumlah Fasilitas Kamar	25
Tabel3. 2 Fasilitas Makanan dan Minuman	25
Tabel3. 3 Venue	26
Tabel4. 1 Bahan-Bahan Croissant	50
Tabel4. 2 Bahan-Bahan Almond Cream	52



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto Plain Croissant di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali

Lampiran 2. Foto Almond Cream di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali merupakan Hotel Bintang 5 (lima) yang berada di wilayah Desa Jimbaran. Hotel ini diresmikan dan dibuka pada tanggal 12 Januari 2017. Hotel ini menyediakan fasilitas kamar dan juga dilengkapi dengan fasilitas lainnya seperti: *restaurant, bar, spa, loby lounge, fitness center, kids club* dan *cafe*.

Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali memiliki beberapa departemen yang membantu berjalannya operasional di dalam hotel, yaitu Front Office Departement yang bertugas melakukan registrasi dan *chek-in* tamu, Housekeeping Departement yang bertanggung jawab atas kebersihan, kerapian, dan merawat fasilitas hotel, baik itu di dalam kamar maupun di wilayah hotel, selanjutnya adalah Sales & Marketing Departement yang bertugas dalam hal pemasaran dan penjualan kamar dan fasilitas hotel.

Selain itu ada Accounting Departement yang bertugas mencatat dan mengawasi seluruh keuangan hotel, baik itu pengeluaran maupun pemasukan, Engineering Departement yang bertugas melaksanakan perencanaan, pengadaan dan perawatan fasilitas yang dimiliki hotel, dan Human Resources Departement memiliki tugas dalam pengembangan sumber daya manusia sebuah hotel, mulai dari perekrutan karyawan sampai penempatan karyawan baru. Security Departement bertugas menjaga keamanan seluruh area hotel, dan yang terakhir adalah Food And Beverage Departement yang bertugas menyediakan makanan dan

minuman serta memberikan pelayanan kepada tamu pada saat makan di restoran hotel.

Food and Beverage Departement dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* memberikan pelayanan makanan serta minuman, sedangkan *food and beverage product* bertugas mengolah makanan, minuman dan kue-kue atau roti untuk tamu di Movenpick Resort & Spa Jimbran Bali.

Movenpick Café terletak di Samasta LifeStyle Village, merupakan bagian dari hotel Movenpick Resort & Spa Jimbran Bali dan menyajikan berbagai macam *dessert*, *ice cream*, dan *coffee*. Movenpick Café buka dari pukul 08.00 - 22.00. Movenpick Café memiliki 12 jenis *ice cream* yang berbeda dan memiliki menu *coffee* yang beragam mulai dari Americano, Cappuccino, Moccacino, dan Latte. Di Movenpick Café, terkenal oleh *croissant* yang dibuatnya.

Movenpick Café memiliki 3 jenis *croissant* yang di *set up* antara lain, Plain Croissant, Chocolate Croissant, dan Almond Corissant. *Croissant* atau roti sabit adalah sejenis roti kering yang berasal dari Prancis dengan menggunakan tepung sebagai bahan utamanya. Plain Croissant adalah jenis roti yang tanpa menggunakan isian di dalamnya, dominan memiliki rasa *butter*. Chocolate Croissant adalah roti yang berisi *chocolate stick* pada bagian dalamnya, dan Almond Croissant adalah roti yang menggunakan olesan Almond Cream pada bagian dalam dan bagian atasnya.

Almond Croissant merupakan *croissant* terbanyak dibuat oleh *commis* karena tamu yang datang ke Movenpick Café cenderung memesan makanan yang unik dan

terlihat menarik ini. Rata-rata pembuatan Almond Croissant oleh *commis* untuk Movenpick Café mencapai 30-40 pcs per hari, sedangkan *plain croissant* dan *chocolate croissant* hanya 15-20 pcs perharinya. Almond Croissant disajikan lebih menarik dengan lapisan kulit yang gurih, ditambah dengan taburan kacang *almond* dan gula halus pada bagian atasnya.

Terkait topik yang diambil dalam Tugas Akhir ini, ada beberapa Tugas Akhir yang membahas tentang pembuatan *croissant* yang dapat digunakan sebagai acuan, diantaranya dengan judul “Proses Pembuatan Croissant Almond Pada *Bakery* Section Untuk Breakfast Di The Apurva Kepinski Bali” yang disusun oleh Udayana (2022). Pada Tugas Akhir tersebut juga membahas tentang cara pembuatan Almond Croissant yang pada dasarnya memiliki prosedur yang sama seperti yang akan dibahas. Hanya terdapat perbedaan dalam resep pembuatan Almond Cream yang dimana Resep pembuatan Almond Cream di The Apurva Kempinski Bali tidak menggunakan *brown butter* sedangkan Almond Cream yang di buat di Movenpick Resort & Spa Bali Jimbaran menggunakan *brown butter*. *Brown butter* adalah *butter* yang dicairkan lalu dimasak selama 3 sampai 5 menit sampai berwarna coklat sedangkan bahan-bahan lain yang digunakan saat pembuatan adonan *croissant* adalah sama.

Tugas Akhir kedua yang digunakan sebagai pembanding berjudul “Pembuatan Caramelized Croffle Oleh *Bakery* Commis Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali” yang disusun oleh Irawan (2022). Pada Tugas Akhir ini dibahas bagaimana proses pembuatan Caramelized Croffle atau Croissant Waffle. Ada beberapa perbedaan dalam proses pembuatan Caramelized Croffle dengan Almond

Croissant. Caramelized Croffle adalah adonan *croissant* yang dicetak dengan mesin *waffle* dan membuat bentuk *croissant* menjadi pipih dengan motif kotak-kotak seperti *waffle*, sedangkan *croissant almond* dibuat dengan bentuk bulan sabit yang di panggang menggunakan mesin *oven*. Persamaannya terdapat pada saat melakukan *sheeter* atau *folding* adonan, yang dilakukan dengan teknik *double* dan *single*.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka penulis tertarik untuk membahas tentang pembuatan Almond Croissant dengan judul Tugas Akhir “Pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada Bakery Section Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada *Bakery* Section Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali?
2. Apa saja kendala yang dihadapi pada saat pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada *Bakery* Section Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada Bakery Section

Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali” adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Mendeskripsikan Pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada Bakery Section Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.
- b. Menjelaskan hambatan yang dihadapi Commis dalam Pembuatan Almond Croissant Pada Bakery Section Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dan bagaimana cara mengatasinya.

2. Manfaat Penulisan

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

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan di program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam membuat Almond Croissant.
- b. 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 mengetahui cara pembuatan Almond Croissant.

2) Sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Almond Croissant.

c. Perusahaan

1) Sebagai bahan masukan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Almond Croissant.

2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Almond Croissant.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis menggunakan metode observasi, wawancara, dan studi kepustakaan.

a. Observasi

Metode observasi adalah salah satu teknik pengumpulan data dengan cara melakukan secara langsung ke lapangan terhadap objek yang diteliti. pengamatan

Dalam metode ini penulis mengamati dan ikut serta dalam proses pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada Bakery Section Untuk Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali (Aprilianti et al., 2019).

b. Wawancara

Metode wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu, percakapan itu dilakukan dengan pihak terkait. Dalam pengumpulan data ini penulis mengajukan beberapa pertanyaan kepada 1 orang *Pastry Chef* serta 1 orang *Commis*

Bakery di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali Tentang cara pembuatan Almond Croissant dan permasalahan yang pernah dihadapi (Kamaria, 2021).

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah kegiatan mengumpulkan bahan-bahan yang berkaitan dengan penelitian yang berasal dari buku, jurnal ilmiah, literatur, dan publikasi-publikasi lain yang layak dijadikan sumber untuk penelitian. Dalam metode ini penulis mengumpulkan data dengan cara membaca dan mengutip dari beberapa sumber buku serta dokumen-dokumen yang berhubungan dengan tugas akhir (Moto, 2019).

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data merupakan salah satu tahapan penting dalam penelitian, teknis analisis data sangat tergantung pada masalah dan desain penelitian yang digunakan. Dalam Tugas Akhir ini penulis menggunakan metode analisis deskriptif, yaitu mendeskripsikan secara mendetail baik berupa wawancara ataupun pengamatan mengenai pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada Bakery Section Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali (Prasetyo, 2014).

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil

Metode dan teknik penyajian hasil adalah salah satu bagian dalam pembuatan laporan atau penelitian, penyajian hasil memaparkan beberapa konsep dasar terkait dengan pengumpulan dan penyajian data serta cara-cara menyajikan data dalam laporan. Teknik penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah teknik formal dan teknik informal. Teknik formal yaitu penyajian hasil

dengan kaidah, bagan, dan gambar. Sedangkan teknik informal yaitu penyajian dengan menggunakan kata-kata (Widjanarko & Ratnaningsih, 2019).



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan Pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada *Bakery Section Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali* dapat disimpulkan sebagai berikut: Pembuatan Almond Croissant meliputi tiga tahap yaitu: Tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap akhir. Pada tahap persiapan terdiri dari persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan. Tahap pembuatan Almond Croissant terdiri dari tahap pembuatan *croissant* dan tahap pembuatan *almond cream*. Tahap penyajian terdiri dari tahap pemotongan *croissant* menjadi dua bagian, pengolesan *almond cream, garnish*, dan *setup* pada *display box Movenpick Café*.

Hambatan dan cara mengatasi dalam Pembuatan Almond Croissant Oleh Commis Pada *Bakery Section Movenpick Cafe Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali* yaitu: Cara mengatasi *over proofing* yang mengakibatkan *croissant* mengempes adalah dengan lebih teliti dalam mengatur waktu pada saat memasukkan *croissant* ke dalam *Proofing Machine*, lebih sering mengecek proses pengembangan adonan, mengatur *timer* dengan tepat pada *Proofing Machine*, dan selalu membawa *timer* cadangan. *Croissant* yang mengalami *over proofing* akan diolah oleh *pastry section* menjadi *Bread Butter Pudding* untuk *breakfast*.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang dilakukan selama melakukan praktik kerja lapangan di *Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali* pada bagian *food*

& beverage product khususnya pada *pastry & bakery section* dapat memberikan saran kepada pihak hotel Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali adalah sebagai berikut:

- a. *Commis* harus lebih teliti dalam memperhatikan waktu yang di atur pada mesin *proofing* untuk menghindari kendala yang terjadi pada saat proses pembuatan. Agar hal tersebut tidak terjadi lagi maka lebih baik pihak hotel menyediakan *timer* yang memiliki suara yang keras untuk *pastry & bakery section*.
- b. Untuk mengatasi permasalahan yang ada dihambatan tersebut *commis* harus lebih memperhatikan resep, cara pembuatan, dan suhu *oven* dengan baik sehingga hasil sesuai dengan standar yang ada di hotel. Untuk menghindari hal tersebut maka pihak hotel sebaiknya memperbanyak lagi timbangan digital dan melakukan pengulangan pembacaan resep pada saat *briefing* agar seluruh tim mengingat kembali resep tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisa, S., & Ghani, S. A. D. (2021). Implementasi Aplikasi Berbasis Android Pengembangan Ide Resep Makanan dan Minuman Pada Restoran. *Jurnal Teknologi Informasi*, 5(1), 24–31. <https://doi.org/10.36294/jurti.v5i1.1790>
- Anggraini, F. D., & Rahmayanti, S. Z. (2023). Strategi Promosi Food and Beverage Department Dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan Di Hotel Horaios Malioboro. *Mabha Jurnal*, 2023, 1–13.
- Anggraini, F. D., & Stevany, M. D. (2021). Pentingnya Ketersediaan Peralatan Terhadap Pelayanan Dan Kepuasan Tamu Di Restoran Promenade Cafe Hotel New Saphir Yogyakarta. *Mabha Jurnal*, 2(November).
- Aprilianti, Y., Lorita, E., & Yusuarsono. (2019). Kualitas Pelayanan Kesehatan Di Pusat Kesehatan Masyarakat Kembang Seri Kecamatan Talang Empat Kabupaten Brngkulu Tengah. *Jurnal Professional FIS UNIVED*, 6(1).
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti , Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Vastuwidya*, 4(1), 33–40.
- Budiman, S., & Sofiani. (2022). Pengaruh Restaurant Atmosphere Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Miss Unicorn. *Jurnal Darmawisata*, 2(1), 14–18. <https://doi.org/10.56190/jdw.v2i1.15>
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52.
- Duman, M., Berybe, G. A., Wellalangi, M. B. R., Ciptosari, F., & Hadia, F. (2023). Strategi Pemasaran Food and Beverage Department Sudamala Resort Komodo Pasca Covid-19. *JPTM: Jurnal Penelitian Terapan Mahasiswa*, 1(1), 63–76. <https://journal.poltekelbajo.ac.id/index.php/jptm/article/view/21>
- Firdaus, R., & Andriani, R. (2014). Peranan Cook Di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(1), 1–8.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). Resep & menu. In *Cv Budi Utama* (Vol. 53, Issue 9).
- Hasriyani, E. (2021). The Application behavior of Clean and Healthy Lifestyle of Cooks in the Kitchen Department on Food Quality at Hotel Sibayak Berastagi. *Tourism, Hospitality And Culture Insights Journal*, 1(1), 64–74. <https://doi.org/10.36983/thcij.v1i1.284>

- Kamaria, A. (2021). Implementasi Kebijakan Penataan dan Mutasi Guru Pegawai Negeri Sipil di Lingkungan Dinas Pendidikan Kabupaten Halmahera Utara. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 7(3). <https://doi.org/10.5281/zenodo.4970644>
- Listyowati, A., & Karyanto, Y. (2018). Pengaruh Ketrampilan Dasar Memasak Terhadap Life Skills Anak Usia 5-6 Tahun Di Tk Kumala Bhayangkari 1 Surabaya. *Jurnal Wahana*, 70, 57–61.
- Moto, M. M. (2019). *Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran dalam Dunia Pendidikan*. 3(1), 20–28.
- Mulyani, C. T., & Sunyoto. (2014). Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffé Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(1), 1907–2457.
- Ningsih, S. W., & Hidayatulloh, A. (2021). Faktor Yang Memengaruhi Kepatuhan Pemilik Restoran Untuk Membayar Pajak Restoran. *Jurnal SIKAP (Sistem Informasi, Keuangan, Auditing Dan Perpajakan)*, 5(1), 28–37. <https://doi.org/10.32897/jsikap.v5i1.256>
- Nita, M. H. D., Sine, J. G. L., & Ndun, D. C. (2021). Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(2), 30–36. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i2.1653>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akparada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Pradiatiningtyas, D. (2017). Pengaruh Web Experience, social Factor, dan Ease Of Use Terhadap Penggunaan Reservasi Hotel Secara Online. *Jurnal Katulistiwa Informatika*, 8(2), 490049, 8(2), 6–18.
- Prasetyo, I. (2014). Teknik Analisis Data Dalam Research and Development. *UNY: Fakultas Ilmu Pendidikan*, 6, 11. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132310875/pengabdian/teknik-analisis-data-dalam-research-and-development.pdf>
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22080>

- Putra, N. Y. A., & Widyarini, A. (2022). Menangani Kebersihan Area Kitchen dan Kelengkapan Alat-alat Memasak di Hotel Best Western Premier Hive. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 18–21. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i1.2994>
- Solikhan, A., & Putri, D. H. (2014). Upaya Meningkatkan Pelayanan Restoran Dalam Melayani Tamu Di Jogjakarta Plaza Hotel. *Jurnal Khasanah Ilmu*, V(1), 1–7.
- Suwithi, N. W. (2013). *Industri perhotelan*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Dilindungi Undang-Undang.
- Tarigan, I. R. (2017). Desain Sistem Informasi Manajemen Peralatan Industri Furniture. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri Prima*, 1(1). <https://core.ac.uk/download/pdf/268412421.pdf>
- Utami, N. R., Ishak, R. P., & Fiqhan Faqih, M. I. (2022). Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel. *Global Research on Tourism Development and Advancement*, 4(2), 172–180. <https://doi.org/10.21632/garuda.4.2.172-180>
- Widjanarko, B., & Ratnaningsih, D. J. (2019). Konsep Dasar dalam Pengumpulan data Penyajian Data. In *Sats4213/Modul 1*.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier the Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata*, 01(1), 36–42.
- Wijanarko, S., W, A., & Walansendouw, A. (2022). Efektivitas Food Product Dalam Memenuhi Kebutuhan Tamu di Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 139–144.
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(1), 11–20.
- Yuliantoro, N. (2019). Pengembangan Ketrampilan dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Gurame kepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta. *Jurnal Abdimas*, 1(20), 17–24.