

**TUGAS AKHIR**  
**PROSEDUR PEMBUATAN *EGG BENEDICT* SALMON**  
**OLEH *COMMIS* PALA RESTORAN DI**  
**THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Putu Bayu Krisna Winata**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2024**

**TUGAS AKHIR**  
**PROSEDUR PEMBUATAN *EGG BENEDICT* SALMON**  
**OLEH *COMMIS* PALA RESTORAN DI**  
**THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Putu Bayu Krisna Winata**  
**2115823115**

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

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### "PROSEDUR PEMBUATAN EGG BENEDICT SALMON OLEH COMMIS PALA RESTORAN DI THE APURVA KEMPINSKI BALI"

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 16 Agustus 2024

Pembimbing I,

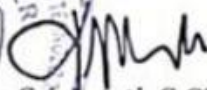
Drs. I Wayan Pugra, M.Par  
NIP. 196312312000031002

Pembimbing II,

Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng  
NIP. 19990111120220320009

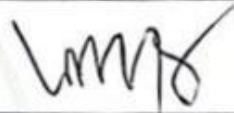

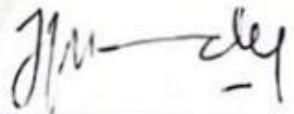
Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali



  
Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par.  
NIP. 198409082008122004

**PROSEDUR PEMBUATAN *EGG BENEDICT* SALMON  
OLEH *COMMIS* PALA RESTORAN DI  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh  
**I Putu Bayu Krisna Winata**  
NIM 2115823115

	<b>Nama Tim Penguji</b>	<b>Tanda Tangan</b>
<b>Ketua</b>	Drs.I Wayan Pugra.,M.Par. NIP.196312312000031002	
<b>Anggota</b>	Dra.Ni Made Sudarmini,M.Agb. NIP.196405261990032003	
<b>Anggota</b>	I Ketut Suja,S.E.,M.Si. NIP.19612311990031031	

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



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

NIP. 199011112022032009



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGIPOLITEKNIK NEGERI  
BALI**

**JURUSAN PARIWISATA**

**Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan,**

**Kabupaten Badung, Bali –80364**

**Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman:**

[www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id)

Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

### **SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : I Putu Bayu Krisna Winata

NIM : 2115823115

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PROSEDUR PEMBUATAN *EGG BENEDICT* SALMON  
OLEH *COMMIS* PALA RESTORAN DI  
THE APURVA KEMPINSKI BALI”**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung , Agustus 2024

Yang membuat Pernyataan,



Nama : I Putu Bayu Krisna Winata

NIM : 2115823115

DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di The Apurva Kempinski Bali ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Laporan PKL ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapangan 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., 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, S.ST.Par., M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata Yang telah memberi kesempatan untuk menempuh Pendidikan di jurusan pariwisata Politeknig Negeri Bali.
3. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.

4. Drs. I Wayan Pugra, M. Par., selaku Dosen Pembimbing I pada Program Studi D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
5. 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.
6. Harison Tampodung, selaku *Training Manager/Human Resource Manager* The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
7. I Gede Yoga Suantara, selaku *Chef de Partie* The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. I Wayan Ariana selaku *Senior Sous Chef* The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktek Kerja Lapangan di hotel
9. Muhammad Risky selaku *Head Chef Pastry & Bakery* yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktek Kerja Lapangan di hotel
10. Seluruh *Staff Food Beverage Product* The Apurva Kempinski Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

12. I Wayan Eka Irawan dan Amelia Fransisca Sandra Devi, Gr., S.S., kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir 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.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali

Badung, Januari 2024

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Data .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Pengertian Hotel .....	8
B. Pengertian Food and Beverage .....	11
C. Pengertian Restoran .....	12
D. Kitchen .....	13
E. Pengertian commis .....	14
F. Pengertian Prosedur .....	14
G. Pengertian Pembuatan .....	14
H. Pengertian Egg Benedict .....	15
I. Pengertian Hollandaise sauce .....	15

<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	17
A. Profil The Apurva Kempinski Bali .....	17
B. Sejarah The Apurva Kempinski Bali .....	18
C. Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali .....	18
D. Fasilitas Hotel .....	22
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	49
A. Prosedur Pembuatan Egg Benedict Salmon .....	49
1. Tahap Persiapan .....	51
2. Tahap Pengolahan .....	57
3. Tahap Penyajian .....	61
B. Kendala yang dihadapi oleh commis Pala Restaurant dalam proses pembuatan <i>egg benedict</i> salmon pada The Apurva Kempinski Bali .....	62
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	66
A. Simpulan .....	66
B. Saran .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	68
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jenis dan Jumlah Kamar <i>Grand Deluxe</i> .....	36
Tabel 2.2 Jenis dan Jumlah Kamar <i>Suite</i> .....	41
Tabel 2.3 Jenis dan Jumlah Villa .....	44
Tabel 4.1 Bahan – bahan <i>Egg Benedict</i> .....	63
Tabel 4.2 Bahan – bahan <i>Fried Egg</i> .....	63
Tabel 4.3 Bahan – bahan <i>Omelete</i> .....	64
Tabel 4.4 Bahan – bahan <i>Scrambled Egg</i> .....	65
Tabel 4.5 Bahan – bahan <i>Boiled Egg</i> .....	66
Tabel 4.6 Bahan – bahan <i>Poached Egg</i> .....	67
Tabel 4.7 Bahan – bahan <i>Egg Benedict Salmon</i> .....	68
Tabel 4.8 Bahan – bahan <i>Hollandaise Sauce</i> .....	72

## DAFTAR GAMBAR

<u>Gambar 2. 1 Logo The Apurva Kempinski Bali</u> .....	29
<u>Gambar 2. 2 Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali</u> .....	31
<u>Gambar 2. 3 Struktur Organisasi Housekeeping</u> .....	34
<u>Gambar 2. 4 Grand Deluxe Room</u> .....	35
<u>Gambar 2. 5 Grand Deluxe Ocean Court Room</u> .....	36
<u>Gambar 2. 6 Grand Deluxe Lagoon</u> .....	37
<u>Gambar 2.7 Cliff Private Pool Junior Suite</u> .....	38
<u>Gambar 2.8 Cliff Private Pool Junior Ocean Suite</u> .....	38
<u>Gambar 2.9 Ocean Front Private Pool Junior Suite</u> .....	39
<u>Gambar 2.10 The Apurva Prestige Suite</u> .....	40
<u>Gambar 2.11 The Apurva Ocean Prestige Suite</u> .....	40
<u>Gambar 2.12 Ocean Front Prestige Suite</u> .....	41
<u>Gambar 2.13 Singasari Villa</u> .....	42
<u>Gambar 2.14 Sriwijaya Villa</u> .....	43
<u>Gambar 2.15 Majapahit Villa</u> .....	45
<u>Gambar 2.16 Nusantara Presidential Villa</u> .....	45
<u>Gambar 2.17 Apurva Spa</u> .....	46
<u>Gambar 2.18 Apurva Gym</u> .....	46
<u>Gambar 2.19 Parang Ballroom</u> .....	47
<u>Gambar 2.20 Kawung Ballroom</u> .....	47
<u>Gambar 2.21 Ikat Ballroom</u> .....	47
<u>Gambar 2.22 Candi Ballroom</u> .....	47
<u>Gambar 2.23 Amala dan Kimaya Chapel</u> .....	48
<u>Gambar 2.24 Outdoor</u> .....	49
<u>Gambar 2.25 Indoor</u> .....	49
<u>Gambar 2.26 Area Tanel Table Koral Restoran</u> .....	51
<u>Gambar 2.27 Area Regular Table Koral Restoran</u> .....	51
<u>Gambar 2.28 Izakaya Restaurant</u> .....	53
<u>Gambar 2.29 Bai Yun Restaurant</u> .....	54

<u>Gambar 2.30 Reef</u> .....	56
<u>Gambar 2.31 Pala Restaurant</u> .....	57
<u>Gambar 2.32 Pala Rooftop Bar</u> .....	58
<u>Gambar 2.33 lukisan graffiti <i>L'atelier by Cyril Kongo</i></u> .....	59
<u>Gambar 2.34 <i>Coffee Shop</i></u> .....	60
<u>Gambar 2.35 <i>Kubu Pool Bar</i></u> .....	60
<u>Gambar 4.1 <i>Fried Egg</i></u> .....	64
<u>Gambar 4.2 <i>Omelete</i></u> .....	65
<u>Gambar 4.3 <i>Scrambled Egg</i></u> .....	66
<u>Gambar 4.4 <i>Poached Egg</i></u> .....	68
<u>Gambar 4.5 <i>Proses Toast</i></u> .....	69
<u>Gambar 4.6 <i>Egg Benedict Salmon</i></u> .....	69
<u>Gambar 4.7 <i>Membuat Poached Egg</i></u> .....	70
<u>Gambar 4.8 <i>English Muffin</i></u> .....	70
<u>Gambar 4.9 <i>Poached Egg diatas English Muffin</i></u> .....	70
<u>Gambar 4.10 <i>Hollandaise Sauce</i></u> .....	70
<u>Gambar 4.11 <i>Toast Egg Benedict Salmon</i></u> .....	70
<u>Gambar 4.12 <i>Toasted Egg Benedict Salmon</i></u> .....	71
<u>Gambar 4.13 <i>Egg Benedict Salmon</i></u> .....	71

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1: Tampilan Lobby The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 2: Tampilan kamar Grand Deluxe The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 3: Tampilan kamar Suite The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 4: Tampilan Kamar Villa The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 5: Restaurant at The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 6: Restaurant at The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 7: Fasilitas dan aktivitas Pendukung di The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 8: Gambar penyajian *Egg Benedict Salmon* pada breakfast

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali, yang sering disebut sebagai Pulau Dewata, adalah salah satu tempat tujuan wisata di Indonesia yang banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun manca negara. Hal itu menjadikan Bali dan pariwisata tidak bisa dipisahkan. Salah satu upaya untuk menunjang kegiatan pariwisata adalah dengan meningkatkan fasilitas – fasilitas pendukung dan penunjang kegiatan pariwisata.

Dalam menunjang aktivitas pariwisata, diperlukan sarana akomodasi yang dapat membantu kelancaran aktivitas pariwisata. Salah satu sarana akomodasi tersebut adalah Hotel. Hotel merupakan Bentuk akomodasi yang dibangun untuk tujuan komersil, yang diberikan untu setiap orang yang ingin mendapatkan pelayanan, penginapan serta layanan makan dan minum. (Menurut Sulastiyono dalam jurnal Susepti, Hamid & Kusumawati, 2017).

Keberadaan hotel di Bali sangat banyak, mulai dari hotel Melati sampai hotel berbintang lima yang menawarkan berbagai macam layanan dan fasilitas dapat ditemui di sepanjang Kawasan Kuta Selatan, misalnya Nusa Dua, Jimbaran, Uluwatu dan sekitarnya.

Hotel Kempinski Bali merupakan hotel mewah yang terletak di area Nusa Dua, Bali. Hotel ini menawarkan pemandangan pantai yang indah serta fasilitas yang lengkap dan eksklusif. Dengan 475 kamar dan suite yang dirancang dengan indah, hotel ini menawarkan pengalaman menginap yang sangat nyaman dan mewah. Para tamu dapat menikmati fasilitas seperti kolam renang *infinity*, pusat

kebugaran, spa, dan berbagai pilihan restoran yang menawarkan hidangan lokal dan internasional. Hotel Kempinski Bali merupakan destinasi yang sempurna bagi mereka yang mencari pengalaman liburan yang mewah di Bali. Hotel tersebut tentunya memiliki beberapa departemen yakni unit-unit kerja yang bertanggung jawab untuk menyediakan pelayanan dan fasilitas bagi tamu selama menginap di hotel. Beberapa departemen yang biasanya ada di hotel antara lain *Front Office, Housekeeping, F&B (Food and Beverage), Sales and Marketing, Engineering, Accounting, Gardener, Maintenance, dan Security.*

The Apurva Kempinski Bali terdapat beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing – masing untuk menunjang kegiatan operasional, salah satunya yaitu *Food and Beverage Department*. Departemen ini merupakan salah satu bagian hotel yang mempunyai peranan penting dalam kelancaran operasional. Departemen ini memiliki dua bagian penting yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverages Product*. *Food and Beverage Service* memberikan pelayanan terhadap tamu pada saat *breakfast, lunch* maupun *dinner*. Sedangkan *Food and Beverages Product* bertugas dan bertanggung jawab memproduksi, serta menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel di seluruh outlet. Selain itu, *Food and Beverage Product Department* juga bertugas dalam mengolah bahan makanan, menciptakan ciri khas makanan, dan bertanggung jawab terhadap standar kesehatan makanan hingga siap dikonsumsi. *Food and Beverage Product* memiliki beberapa bagian dan memiliki beberapa outlet, yaitu *Pastry & Bakery, Cold Kitchen, Main Kitchen* dan *Commissary Kitchen*. The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa outlet yaitu, *Izakaya by*



*Oku* yang dimana outlet tersebut menyediakan makanan – makanan Jepang, Outlet *Bai Yun* yang menyediakan makanan – makanan China, Outlet Koral yang menyediakan makanan modern, Outlet Pala yang menyediakan makanan untuk *breakfast, lunch* dan *dinner*. Setiap bagian memiliki tugasnya masing – masing, seperti halnya *Kitchen Pala Restaurant* biasanya menyiapkan *breakfast, lunch* dan *dinner*. Hidangan – hidangan yang dibuat yaitu *American breakfast, English breakfast*, dan *Indonesian breakfast*. *American breakfast* seperti macam – macam telur, *English breakfast* seperti *bacon, sausage, pancake* dan *waffle*, dan *Indonesian breakfast* seperti nasi goreng, mie goreng, bubur ayam dan tumis tempe tahu.

Jenis – jenis *American breakfast* yang sering dipesan oleh tamu di *kitchen Pala Restaurant* yaitu:

- a. *Fried egg*,
- b. *Omelet*,
- c. *Scrambled egg*,
- d. *Boiled egg*, dan
- e. *Egg Benedict salmon*

*Egg Benedict Salmon* merupakan salah satu hidangan telur yang menggunakan *poached egg* dialasi dan diisi dengan beberapa *slices smoked salmon* kemudian ditutup dengan *English muffin bread* selanjutnya disiram menggunakan *hollandaise sauce*. *Egg Benedict Salmon* akan terasa lembut dan gurih jika ditambahkan *hollandaise sauce*, sehingga tekstur dan rasa tersebut diminati oleh banyak tamu. Salah satu karakteristik dari *Egg Benedict Salmon* di

The Apurva Kempinski Bali adalah resep *hollandaise sauce* yang dibuat langsung oleh *Chef Jean – Yves Leuranguer* yang berasal dari Perancis. Bahan – bahan yang dibuat dan dipilih oleh *Chef Jean* dalam pembuatan *hollandaise sauce* merupakan hasil kombinasi dari berbagai bahan – bahan tertentu.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan yang menarik untuk dibahas dalam penyusunan Tugas Akhir dengan judul, “Prosedur Pembuatan *Egg Benedict* Salmon oleh *Commis* Pala Restoran di The Apurva Kempinski Bali.”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang akan dibahas adalah:

1. Bagaimana prosedur pembuatan *egg benedict* salmon oleh *commis* Pala Restoran di The Apurva Kempinski Bali?
2. Kendala apa saja yang dihadapi oleh *commis* Pala Restoran di The Apurva Kempinski Bali dalam prosedur pembuatan *egg benedict* salmon?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir**

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui bagaimana prosedur pembuatan *egg benedict* salmon oleh *commis* Pala Restoran di The Apurva Kempinski Bali.
- b. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi oleh *commis* Pala Restoran di The Apurva Kempinski Bali.

## 2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

### a. Bagi Penulis

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan dan memperoleh Ijazah diploma III pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali serta sebagai tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil laporan Tugas Akhir ini diharapkan akan dipergunakan sebagai masukan sehingga mengetahui sejauh mana kesiapan mahasiswa memasuki dunia kerja.

### c. Bagi Perusahaan

Sebagai sumbangan pemikiran dan sebagai bahan dalam penanganan kebijaksanaan Perusahaan di masa yang akan datang khususnya dalam pembuatan *egg benedict* salmon

#### D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data. Adapun metode pengumpulan yang digunakan, yaitu:

a. Metode Observasi

Metode Observasi secara sederhana dapat diartikan pengamatan terhadap suatu objek atau pokok permasalahan. Cara pengumpulan data dilakukan dengan melihat dan mengamati secara langsung proses pembuatan *egg benedict* salmon oleh *commis* Pala restoran di The Apurva Kempinski Bali. Teknik yang digunakan adalah teknik mencatat hasil pengamatan yang dilakukan.

b. Metode Wawancara

Wawancara yakni percakapan seseorang dengan orang lain dengan tujuan tertentu, yaitu mendapatkan keterangan atau pendirian secara lisan dari yang diwawancarai. Metode wawancara merupakan pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung kepada *Chef de Partie* dan *Commis Chef* pada bagian *Kitchen* pala restoran untuk mendapatkan informasi yang lebih, khususnya yang berkaitan dengan proses pembuatan *egg benedict* salmon di Pala Restoran The Apurva Kempinski Bali.

c. Metode Studi Kepustakaan

Metode Studi kepustakaan atau penelitian pustaka (*library search*) merupakan suatu penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan data dan informasi dengan bantuan bermacam - macam materi yang

terdapat di ruang perpustakaan, seperti buku - buku, majalah, dokumen, catatan dan kisah - kisah sejarah dan lainnya (Syafiri & Nuryono, 2020). Jadi metode ini merupakan pengumpulan data dengan cara mempelajari dan membaca buku maupun rangkuman yang berhubungan dengan *egg benedict* serta mencari sumber – sumber tertulis yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir ini.

## 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan oleh penulis menggunakan metode teknik analisis deskriptif. Penelitian deskriptif ini hanya menggambarkan obyek penelitian, menggunakan analisis kualitatif dan tanpa pengujian hipotesis (Rahayu, 2019). Dalam menganalisis data menggunakan metode deskriptif dengan menjabarkan dan menguraikan proses pembuatan *egg benedict* salmon dan permasalahannya selama melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di The Apurva Kempinski Bali untuk kemudian dapat ditarik kesimpulan.

## 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Dalam penulisan laporan ini, penulis menggunakan teknik penyajian data dengan narasi yaitu menyajikan data dalam bentuk kalimat dengan memaparkan proses pembuatan *egg benedict* salmon dan permasalahannya selama melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di The Apurva Kempinski Bali.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian tentang prosedur pembuatan *Egg Benedict Salmon* di The Apurva Kempinski Bali penulis dapat menarik beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Prosedur pembuatan *Egg Benedict Salmon* oleh *commis* Pala Restoran di The Apurva Kempinski Bali terbagi menjadi tiga tahapan, yaitu Tahap Persiapan, Tahap Pengolahan dan Tahap Penyajian. Tahap Persiapan diawali dengan persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan- bahan yang diperlukan. Tahap Pengolahan meliputi pembuatan *egg benedict salmon* dan pembuatan *hollandaise sauce*. Tahap Penyajian meliputi cara menyajikan atau menghidangkan.
2. Kendala yang sering muncul dalam pembuatan *egg benedict salmon* berupa kurang lengkapnya bahan – bahan yang akan digunakan dalam pembuatan *egg benedict salmon* seperti telur sebagai bahan dasar, sehingga dapat memperlambat proses produksi yang berpengaruh buruk pada citra Perusahaan.

### **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di The Apurva Kempinski Bali pada *Food and Beverage Product*, maka penulis dapat menyarankan:

1. Seorang *commis* harus selalu melakukan pengecekan semua bahan baku yang diperlukan terlebih dahulu, selalu memastikan persediaan bahan bahan yang

digunakan sudah sesuai dengan yang dibutuhkan. Selalu mengecek kualitas dan kuantitas dari bahan yang diperlukan agar operasional dapat berjalan dengan baik dan selalu berkoordinasi dengan *staf receiving* dalam penyimpanan dan jadwal datangnya bahan baku yang diperlukan saat operasional berlangsung.

2. Fokus dalam melakukan pekerjaan, agar tidak terjadinya kesalahan dalam pengolahan dan penyajian makanan sehingga kualitas dan rasa makanan khususnya tetap terjaga sesuai dengan standar yang ditetapkan.
3. *Aware* terhadap penggunaan peralatan yang ada, dikarenakan sering terjadinya kerusakan dan kehilangan peralatan yang dibutuhkan, sehingga membuat operasional terhambat karena hilang dan rusaknya peralatan tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananda. (2022). *Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan pelayanan Di Mcdonald's JATIPADANG*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis. 11(3).263-277.11 Juli 2023. Diakses dari file:///C:/Users/shyad/Downloads/1131-Article%20Text-4474-2-10-20221202.pdf.
- Antari, Ni Luh Putu Cindy Ayu Dewi. (2020). Pembuatan Pasta Tagliolini All'Aragosta Oleh Commis Di Sami-Sami Restaurant Pada Ayana Resort and Spa Bali. Tugas Akhir Diploma 3 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Badung.
- Kamus Besar bahasa Indonesia Edisi Terbaru. (2020). Kamus Besar bahasa Indonesia Edisi Terbaru. Jakarta; Balai Pustaka. Departemen Pendidikan Kebudayaan 2014. Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Terbaru. Jakarta; Balai Pustaka.
- KRIS, D., & Sholahuddin, A. (2019). Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operational Pengolahan Makanan di Rio City Hotel Palembang Menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM. 001/MPEK/2013 3.
- MUFIDAH, I. (2017). *Variasi Menu Breakfast* (Studi Deskriptif Tentang Variasi Produk Bakery Pada *Menu Breakfast* Di Restoran Pavilion Hotel JW Marriott Surabaya) (Doctoral Dissertation, Universitas Airlangga).
- Oktavia, S., Sudarmini, N. M., & Suarta, I. K. (2022). Pembuatan Pulut Tai Tai Sebagai *Hidangan Breakfast Pass Around* Oleh Commis Di Pastry Section The Ritz-Carlton, Bali (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Purnamasari, Ni Made. (2014). Prosedur Pembuatan *Egg Benedict* oleh Cook Wedang Jahe *Kitchen* Pada Nusa Dua *Beach* Hotel & Spa Bali. Tugas Akhir Diploma 3 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Badung.
- Rudiyanto, I Putu Erwin Abhimana Surya. (2023). Pembuatan *Egg Benedict With Hollandaise Sauce* Oleh Cook Pada *Hot Kitchen* Di Sanctoo Suites And Villas. Tugas Akhir Diploma 3 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Badung.
- Sari, Ramu Kurnia Angling. (2020). Saus Dasar (*Mother Sauce*) dan turunannya. The Learning University. Malang.
- SUDARDANA, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran *Pastry* dan *Bakery* Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. Jurnal Nusantara, 4(1).
- Suardani Made. 2015. Buku Ajar Pengolahan Makanan 1. Pengertian Dapur Hotel (Kitchen). Politeknik Negeri Bali.



- Tangian, Diane dan Wewengkang. (2019). Pengolahan Makanan 1. Manado: Politeknik Negeri Manado Yulianto dan Novitasari. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapat di Ros In Hotel Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu.7(1),1-10. Diakses dari file:///C:/Users/shyad/Downloads/491-1159-1-PB%20(1).pdf
- Yulianto. - A.B. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. Khasanah Ilmu.