

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KUE TRADISIONAL
UNTUK DAILY TURNDOWN SERVICE AMENITIES
OLEH PASTRY COMMIS DI SOORI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Gede Vindya Ratna Dewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KUE TRADISIONAL
UNTUK DAILY TURNDOWN SERVICE AMENITIES
OLEH PASTRY COMMIS DI SOORI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Luh Gede Vindya Ratna Dewi
NIM 2115823022**

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KUE TRADISIONAL
UNTUK DAILY TURNDOWN SERVICE AMENITIES
OLEH PASTRY COMMIS DI SOORI 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

**Ni Luh Gede Vindya Ratna Dewi
NIM 2115823022**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KUE TRADISIONAL
UNTUK DAILY TURNDOWN SERVICE AMENITIES
OLEH PASTRY COMMIS DI SOORI BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Rabu, 14 Agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Drs. I Wayan Jendra, M.Ed., Admin.
NIP. 196001251988031001



I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199301282023211015




Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KUE TRADISIONAL
UNTUK DAILY TURNDOWN SERVICE AMENITIES
OLEH PASTRY COMMIS DI SOORI BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi Politeknik Negeri Bali pada Rabu, 14 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Jendra, M. Ed., Admin. NIP. 196001251988031001	
Anggota	Indah Utami Chairunnisah, S.S., M.Hum. NIP. 1995110620220032010	
Anggota	Kanah, S.Pd., M. Hum. NIP. 197004121998022001	

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 Luh Gede Vindya Ratna Dewi
NIM : 2115823022
Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

*PEMBUATAN KUE TRADISIONAL
UNTUK DAILY TURNDOWN SERVICE AMENITIES
OLEH PASTRY COMMIS DI SOORI 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, 14 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Ni Luh Gede Vindya Ratna Dewi

NIM 2115823022

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Kue Tradisional untuk *Daily Turndown Service Amenities* oleh *Pastry Commis* di Soori Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan kue tradisional untuk *daily turndown service amenities* oleh *pastry commis* di Soori Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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:

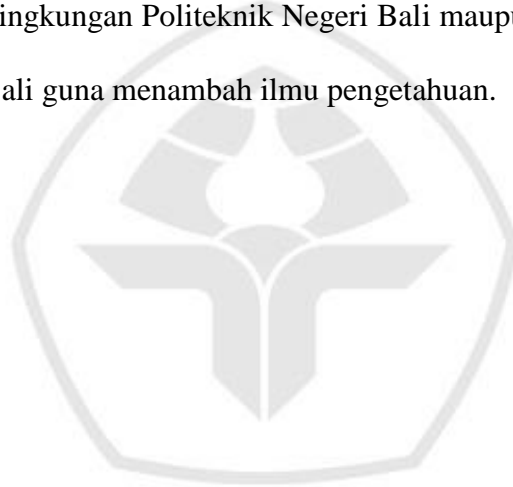
1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng., selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Wayan Jendra, M.Ed., Admin., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
6. I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak Matthias Stuber selaku Executive Chef dan Ibu Esa Utari selaku Pastry Chef di Soori Bali yang telah memberikan informasi untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh Staf Soori Bali khususnya pada departemen *Food and Beverage Product* yang telah membantu dan memberikan informasi mengenai hal-hal yang berkaitan dengan Tugas Akhir ini.
10. I Nengah Artama dan Ni Komang Warini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

11. Keluarga dan teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

12. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan dalam membantu, mendukung, dan memotivasi penulis untuk penyusunan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.



Badung, Agustus 2024

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN GELAR AHLI MADYA	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel	9
B. <i>Villa</i>	10
C. <i>Food and Beverage Department</i>	11
D. Dapur	12
D. <i>Pastry Kitchen</i>	13
E. Juru Masak (<i>Commis</i>)	14
F. Memasak.....	15
G. <i>Turndown Service</i>	17
H. Pengertian <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Soori Bali	20

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Soori Bali	22
C. Struktur Organisasi Soori Bali	29
BAB IV PEMBAHASAN	33
A. Pembuatan Kue Tradisional untuk Daily Turndown Service Amenities oleh Pastry Commis di Soori Bali.	33
B. Kendala yang dihadapi oleh pastry commis dalam Pembuatan Kue Tradisional untuk Daily Turndown Service Amenities di Soori Bali dan Cara Mengatasinya	60
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	62
A. Simpulan	62
B. Saran	63

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	22
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	23
Tabel 3.3 Venue	25
Tabel 4.1 Resep kue cantik manis	48
Tabel 4.2 Resep jajan waluh	48
Tabel 4.3 Resep kue klepon	49
Tabel 4.4 Resep kue Wajik ketan	49
Tabel 4.5 Resep kue Sumping waluh	50
Tabel 4.6 Resep crepe/kulit kue dadar gulung	50
Tabel 4.7 Resep isian kue dadar gulung	51
Tabel 4.8 Resep kue bugis ketan	51



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Soori Bali	20
Gambar 3.2 Cotta Restaurant	23
Gambar 3.3 Ombak Bar and Lounge	24
Gambar 3.4 Struktur Organisasi Soori Bali	30
Gambar 3.5 Struktur Organisasi <i>F&B Product Department</i>	31
Gambar 4.1 Rotation Menu Daily Turndown Service Amenities.....	33
Gambar 4.2 Uniform	36
Gambar 4.3 Bowl	37
Gambar 4.4 Timbangan digital (scale).....	37
Gambar 4.5 Saute pan	38
Gambar 4.6 Sauce pan.....	39
Gambar 4.7 Spatula.....	39
Gambar 4.8 Ladle.....	40
Gambar 4.9 Balloon whisk.....	41
Gambar 4.10 Insert.....	41
Gambar 4.11 Piping bag.....	42
Gambar 4.12 Food tong	43
Gambar 4.13 Dinner spoon	43
Gambar 4.14 Kompor.....	44
Gambar 4.15 Cutting board.....	44
Gambar 4.16 Pisau (knife)	45
Gambar 4.17 Kukusan (steamer).....	46
Gambar 4.18 Strainer	47
Gambar 4.19 Kue Cantik manis	53
Gambar 4.20 Jajan waluh.....	54
Gambar 4.21 Klepon	55
Gambar 4.22 Wajik ketan	56
Gambar 4.23 Sumping waluh.....	57
Gambar 4.24 Dadar gulung.....	58
Gambar 4.25 Bugis Ketan.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Contoh penyimpanan Daily Turndown Service Amenities

Lampiran 2. Membentuk dan merebus klepon

Lampiran 3. Mengukus ketan



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Soori Bali merupakan akomodasi yang terletak di Banjar Dukuh, Desa Kelating, Kerambitan, Tabanan. Soori Bali memiliki 45 unit villa dengan berbagai tipe berlatar belakang pemandangan alam yang menakjubkan seperti pemandangan persawahan serta Gunung Batukaru dari kejauhan, pemandangan Pantai Kelating dengan pasir hitamnya, dan pemandangan luasnya Samudra Hindia. Hotel ini mengkombinasikan lingkungan alam pedesaan dengan keramahtamahan masyarakat lokal yang otentik.

Dalam menunjang kenyamanan tamu yang menginap, Soori Bali memiliki Sumber Daya Manusia (SDM) unggul dalam berbagai bidang yang ditempatkan sesuai dengan kemampuannya. Dalam menunjang kelancaran operasional, hotel ini dibagi menjadi beberapa departemen sesuai dengan kebutuhan operasional, seperti: *Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department, Security Department* serta *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* dibagi lagi menjadi dua, yaitu *Food and Beverage Service (F&B Service)* dan *Food and Beverage Product (F&B Product)*.

Menurut Komar (2014) *Food and beverage product* adalah suatu departemen yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan (*production*) makanan dan minuman untuk para tamu yang menginap di hotel. Departemen ini dibagi lagi menjadi dua *section* sesuai dengan jenis makanan yang diolah, yaitu *main kitchen* dan *pastry*

kitchen. *Main kitchen* merupakan *section* yang bertugas mengolah makanan yang memiliki citarasa gurih (*savory*) seperti hidangan pembuka, hidangan utama, serta hidangan pendamping dan *pastry kitchen* merupakan *section* yang bertugas mengolah makanan yang memiliki cita rasa cenderung ke arah manis (*sweet*) seperti, kue, roti, puding, dan segala jenis *dessert* atau hidangan penutup. Salah satu hidangan yang diproduksi setiap hari oleh *pastry kitchen* di Soori Bali yaitu *daily turndown service amenities* berupa berbagai jenis jajanan tradisional khas Indonesia. *Amenities* ini merupakan fasilitas pendukung yang akan melengkapi salah satu pelayanan dari departemen *housekeeping* yaitu *turndown service* atau *make up room* yang berbentuk hidangan makanan, dimana hidangan ini akan disajikan di kamar tamu setelah kamar tersebut mendapatkan *layanan turndown* atau *make up room* yang dilakukan oleh *room attendant*.

Turndown service merupakan pelayanan dari departemen *housekeeping* yang dilakukan sore hari untuk merapikan kamar, *restock guest supplies* serta *amenities* dan menata tempat tidur. Adapun pelayan *turndown service* di Soori Bali membutuhkan kerja sama antara departemen *housekeeping* dengan *F&B Service* dalam hal penyediaan *daily turndown service amenities* yang berupa *herbal tea* dan *housekeeping* dengan *f&b product* khususnya pada *pastry section* dalam hal penyediaan *daily turndown service amenities* yang berupa kue tradisional Indonesia seperti kue cantik manis, jajan waluh, klepon, wajik ketan, sumping waluh, dadar gulung, dan bugis ketan. Adapun pembuatan dari kue-kue tradisional di Soori Bali sedikit berbeda dengan yang beredar di pasaran, dimana ciri khas yang membedakannya yaitu dari campuran

bahan yang sedikit berbeda ataupun jenis bahan yang digunakan. Seperti halnya, penambahan potongan nangka dalam pembuatan kue cantik manis untuk memperkaya rasa serta menambah paduan warna dalam kuenya. Perbedaan isian atau *filling* kue dadar gulung yang biasa beredar dipasaran yaitu berupa campuran kelapa parut dengan gula merah, namun di Soori Bali menggunakan campuran *pastry cream*, potongan nangka, dan gula merah cair sebagai isiannya. Pada kue bugis ketan yang biasanya terdapat kelapa parut di bagian isian yang dicampur dengan gula merah, namun di Soori Bali dibuat dengan cara yang sedikit berbeda yaitu menggunakan *grated dry coconut* yang dicampur ke dalam adonan kuenya lalu diuleni hingga kalis dan hanya menggunakan irisan gula merah sebagai isian.

Pastry kitchen setiap hari secara rutin memproduksi *turndown service amenities* yang terdiri atas tujuh jenis kue tradisional yang disajikan berbeda-beda setiap hari sesuai dengan *rotation menu* yang tersedia. Konsep *rotation menu* ini bertujuan agar tamu dapat merasakan cita jajan khas Indonesia yang berbeda setiap hari. Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan kepuasan terhadap tamu yang menginap dengan memastikan segala *guest supplies* dan *guest amenities* terpenuhi.

Terkait topik yang diambil dalam tugas akhir ini, adapun tulisan dari tugas akhir sebelumnya yang mengangkat topik hampir sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda yaitu tulisan dari Indra (2021) dengan judul “Pembuatan Floating Breakfast oleh Commis pada The Aveda Boutique Hotel” dimana tulisan tugas akhir ini sama-sama mengangkat topik mengenai pembuatan beberapa menu atau makanan yang tergabung dalam satu penamaan. Kemudian, hal yang membedakannya dengan tulisan

tugas akhir penulis yaitu dari segi kategori makanan serta *section* yang mengolah makanannya dan kegunaan atau fungsi dari paket menu tersebut. Dalam tugas akhir sebelumnya merupakan pembuatan paket menu yang ditawarkan kepada tamu untuk *breakfast* sedangkan dalam tugas akhir penulis mengangkat topik mengenai beberapa makanan yang disajikan untuk *amenities* di kamar tamu pada sore hari.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Kue Tradisional untuk Daily Turndown Service Amenities oleh Pastry Commis di Soori Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Bagaimanakah pembuatan kue tradisional untuk *daily turndown service amenities* oleh pastry commis di Soori Bali?
2. Apakah kendala-kendala yang dihadapi oleh pastry commis dalam pembuatan kue tradisional untuk *daily turndown service amenities* di Soori Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Kue Tradisional untuk Daily Turndown Service Amenities oleh Pastry Commis di Soori Bali” adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan proses pembuatan kue tradisional untuk *daily turndown service amenities* oleh pastry commis di Soori Bali.
- b. Menjelaskan kendala dihadapi oleh pastry commis dalam pembuatan kue tradisional untuk *daily turndown service amenities* di Soori Bali.

2. Manfaat

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

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Ijazah Diploma III Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah pengetahuan atau informasi mengenai pembuatan kue tradisional untuk *daily turndown service amenities* serta kendala yang dihadapi oleh pastry commis di Soori Bali.
 - 3) Sebagai bahan pembanding antara teori dan praktik yang didapatkan selama proses belajar mengajar di kampus dengan kenyataan di lapangan.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Sebagai masukan dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang *food and beverage product*.
 - 2) Sebagai sumber referensi bagi mahasiswa/i Politeknik Negeri Bali dan pihak-pihak lain yang ingin mengetahui lebih banyak mengenai

pembuatan kue tradisional untuk *daily turndown service amenities* oleh pastry commis di Soori Bali.

c. Hotel

- 1) Sebagai referensi tambahan yang bermanfaat bagi perusahaan agar dapat meningkatkan kualitas kerja dan kualitas produk yang akan dihidangkan untuk menciptakan kesan terbaik dari *costumer* atau tamu.

D. Metode Penulisan

Adapun metode penulisan yang digunakan dalam pembuatan tugas akhir ini yaitu:

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode penulisan yang digunakan dalam pembuatan tugas akhir ini yaitu:

a. Observasi

Menurut Sugiyono (2020) observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai beberapa pencatatan terhadap keadaan atau perilaku dari objek sasaran. Observasi bisa dikaitkan sebagai bentuk upaya dalam merumuskan masalah dan membandingkannya, memahami secara mendetail mengenai permasalahan. Berdasarkan penjelasan diatas penulis terlibat secara langsung dalam proses pengamatan dan pembuatan kue tradisional untuk *daily turndown service amenities* di *pastry kitchen*, Soori Bali.

b. Wawancara

Menurut Sugiyono (2020) Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil. Penulis melakukan wawancara tidak terstruktur yang dilakukan bersama dengan pastry chef dan pastry commis, yaitu wawancara yang bebas dimana penulis tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya atau dilakukan dengan cara spontan.

c. Studi Kepustakaan

Menurut Zed (2014) Studi kepustakaan adalah serangkaian kegiatan penelitian yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, kemudian membaca dan mencatat serta mengolah bahan penelitian tersebut. Penulis mengumpulkan data melalui dokumen tertulis, foto-foto, dan melalui internet dengan mencari informasi melalui web-web yang terpercaya mengenai pembuatan kue tradisional.

2. Teknik Analisis dan Penyajian Hasil Data

Teknik analisis data dan penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Menurut Bogdan & Taylor (2015) penelitian deskriptif kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau

secara lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Berdasarkan penjelasan diatas penulis menggunakan analisis deskriptif kualitatif yaitu analisis data dengan menguraikan, menjelaskan, memaparkan, dan menganalisa data yang dikumpulkan secara sistematis berupa kata-kata tertulis dalam bentuk Tugas Akhir. Teknik analisis deskriptif kualitatif ini digunakan untuk menganalisis kejadian, fenomena berdasarkan pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan selama penulis melakukan penelitian.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Dalam uraian pembahasan mengenai pembuatan kue tradisional untuk *daily turndown service amenities* oleh pastry commis di Soori Bali, maka penulis dapat menyimpulkan, sebagai berikut:

1. Pembuatan *daily turndown service amenities* oleh pastry commis di Soori Bali terdiri atas 3 tahapan, yaitu:
 - a. Tahap persiapan: tahap persiapan ini meliputi persiapan diri seorang pastry commis, persiapan alat serta persiapan bahan-bahan.
 - b. Tahap pembuatan dan penyajian: pada tahap pembuatan serta penyajian merupakan tahap mengolah bahan-bahan yang telah disiapkan sesuai dengan jenis kue yang akan dibuat sehingga menjadi hidangan yang siap disajikan. Kemudian, dilanjutkan dengan tahap penyajian yang merupakan tahap menyajikan hidangan yang sudah diolah sebelumnya, sesuai dengan standar penyajian yang ditetapkan oleh perusahaan.
 - c. Tahap akhir merupakan tahap terakhir dalam proses produksi dimana seorang commis akan melakukan pembersihan alat serta area kerja setelah proses produksi.

2. Kendala yang dihadapi oleh pastry commis dalam pembuatan kue tradisional untuk *daily turndown service amenities* di Soori Bali serta cara mengatasinya adalah sebagai berikut:
 - a. Adanya komplain dari tamu karena *turndown service amenities* di kamarnya berisi serangga (semut).
 - b. Persediaan bahan baku habis atau sudah tidak layak dipakai

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Soori Bali pada *Food and Beverage Product (Pastry)*, maka saran yang dapat penulis sampaikan kepada pihak hotel khususnya ada departemen *Food and Beverage Product (pastry)*, yaitu:

1. Menyediakan satu tempat atau wadah khusus yang tertutup dan aman untuk menyimpan *daily turndown service amenities* guna mencegah adanya kontaminasi terhadap produk sehingga dapat menurunkan kualitas dari produk tersebut. Hal ini penting dilakukan agar tidak ada masalah atau komplain yang serupa seperti sebelumnya.
2. Mengecek stok bahan baku setiap harinya, mulai dari ketersediaan bahan, kuantitas bahan, serta memastikan bahwa bahan tersebut masih layak pakai di keesokan harinya, agar kedepannya tidak terjadi hal-hal yang dapat menghambat proses produksi seperti kehabisan bahan atau kondisi bahan yang sudah tidak layak pakai seperti masalah sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, R. (2017). *Dasar-Dasar Hygiene dan Sanitasi Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.
- Bataafi, W. HS A1. (2006). *Housekeeping Department Floor & Public Area*. Bandung: ALFABETA Bandung.
- Bogdan, R., & Taylor, S. J. (2015). *Kualitatif Dasar-Dasar Penelitian*. Surabaya: Usaha Nasional.
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Handoko. (2013). *Kamus lengkap Indonesia*. Jakarta: Lingkar Media.
- Indra, A. A. N. A. (2021). *Tugas Akhir Pembuatan Floating Breakfast oleh Commis pada The Aveda Boutique Hotel*
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Kustini, H. (2017). *General Hotel Management*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Kusuma. (2015). *Teknik Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Parasmu.
- Lestari, T. (2013). *Peranan Food and Bever age Department Pada Hotel Istana Jember*. Jurnal Ilmiah Pariwisata. Volume 1. No. 23. Jember: Universitas Jember.
- Prama, I. P. G. (2019). *Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga 1*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada.
- Rai Utama, I. G. B. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rejeki, S. (2015). *Hygiene dan Sanitasi Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Ryandi, A., & Oda. (2014). *Standar Peralatan Pastry and Bakery Section Di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung*. *Pariwisata, I (2)*, 105-113. <https://doi.org/10.31294/par.v1i2>.
- Suardani, M. (2015). *“Handout Pengolahan Makanan 1”*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.

- Sucipto, C. D. (2015). *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sugiama, A. G. (2011). *Ecotourism: Pengembangan Pariwisata berbasis konservasi alam*. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Suryono. (2015). *Food Production*. Yogyakarta: PT. Intan Sejati Klaten.
- Suwena, I. N., & Ngurah, I. B. (2017). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Udayana University Press.
- Syarbini, M. H. (2016). *Terampil Membuat Cake & Pastry*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yulianto., & Novitasari. (2016). *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta*. Jurnal Pariwisata dan Budaya. Volume 7. No 1. Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Informatika.
- Yuliantoro, N. (2019). *JA Pariwisata*. Jakarta: SMA Permai Pluit Jakarta.
- Zed, M. (2014). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.