

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN
OLEH COOK DI GRAND HYATT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Kevin Sayoga

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN
OLEH COOKDI GRAND HYATT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Kevin Sayoga
NIM. 2115823153

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

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN
OLEH COOK DI GRAND HYATT BALI

Tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Kevin Sayoga
NIM. 2115823153

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN
OLEH COOK DI GRAND HYATT BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali 13 Agustus 2024

Dosen Pembimbing I



Harisal, SS., M.Hum.
NIP.198410012018031001

Dosen Pembimbing II



Kanah, S.Pd., M.Hum.
NIP. 197004121998022001

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali


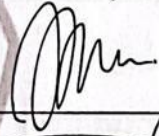
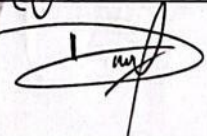


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004


LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN OLEH COOK DI GRAND HYATT BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
Politeknik Negeri Bali pada 13 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Harisal, S.S., M.Hum. NIP. 198410012018031001	
Anggota	I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd. NIP. 199301282023211015	
Anggota	Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par. NIK. 202111014	

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



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Putu Kevin Sayoga

NIM : 2115823153

Program Studi : Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

PEMBUATAN KOREAN FRIED CHICKEN
OLEH COOK DI GRAND HYATT 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, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,




I. Putu Kevin Sayoga

NIM. 2115823153

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Korean Fried Chicken Oleh Cook Di Grand Hyatt Bali ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan evening cocktail oleh pramusaji grand club lounge restaurant grand hyatt bali serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

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

3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekertaris 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 D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Harisal, S.S., M.Hum, sebagai Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Kanah, S.Pd., M.Hum, sebagai Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Nyoman Pradnyana Bayu Trisna, Training Manager/Human Resource Manager Grand Hyatt Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Grand Hyatt Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Stefan Zijta, Director of Culinary Grand Hyatt Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
9. Seluruh staf Food & Beverage Product yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan penjelasan pada Bab IV tentang pembuatan Korean Fried Chicken oleh *Cook* di Grand Hyatt Bali, maka penulis dapat membuat kesimpulan bahwa pembuatan Korean fried chicken Oleh Cook Di Grand Hyatt Bali dapat dibagi ke dalam beberapa tahapan yaitu: persiapan diri, persiapan alat, persiapan bahan, dan tahapan plating dan penyajian.

Tahap Persiapan yang dilakukan untuk Pembuatan Korean Fried Chicken Oleh Cook di Grand Hyatt Bali adalah:

1. Tahap Persiapan yang meliputi tahap persiapan diri, persiapan peralatan, Persiapan bahan.
2. Tahap pelaksanaan, meliputi Tahap marinasi ayam , tahap menggoreng ayam, tahap membuat saos, tahap plating dan tahap penyajian

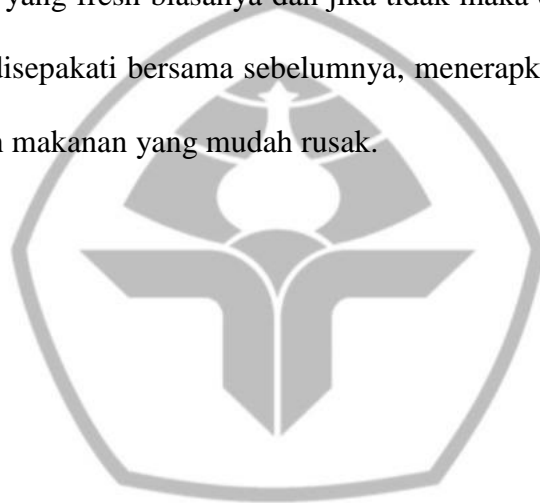
Adapun kendala yang dihadapi oleh penulis sebagai berikut:

1. Kendala Bahan
2. Kendala Pembuatan
3. Kendala Peralatan

B. Saran

Dalam proses pembuatan Korean fried Chicken Oleh Cook di Grand Hyatt Bali ada beberapa saran yang penulis sampaikan untuk kedepannya bisa lebih baik yaitu kepada manajemen departmen agar mencari supplier terdekat jika terjadi kekurangan bahan bisa memesan dan dibawakan dengan cepat untuk

mengurangi kendala bahan, untuk mengurangi kendala pembuatan dengan cara memperbaharui standar operasional prosedur (SOP) yaitu dengan menetapkan standar waktu dan suhu panas untuk menggoreng ayam sehingga kualitas dan rasa Korean fried chicken terjaga, untuk mengurangi kendala peralatan dengan cara mengganti alat-alat yang sudah tidak memadai atau yang sudah tidak layak dipakai dengan yang baru sehingga pekerjaan bisa lebih efektif dan efisien, membuat perjanjian dengan *supplier* untuk memberikan bahan yang fresh biasanya dan jika tidak maka dikenakan sanksi sesuai yang sudah disepakati bersama sebelumnya, menerapkan sistem first in first out pada bahan makanan yang mudah rusak.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Arta, Utari Nurul. (2022). *Penerapan Hygiene Sanitasi Di Dapur Tapian Rajo Cafe & Resto*. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat.
- Arta, Utari Nurul. (2022). *Penerapan Hygiene Sanitasi Di Dapur Tapian Rajo Cafe & Resto*. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat. Bandung: PT. Indointelek Graha
- Bartono, & Ruffino. (2013). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi
- Bartono, PH. (2016). *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta : Perca
- Chair, Ira Meirina dan Heru pramudia.(2017). *Hotel Room Division Management*
- Chamim, Fariz. (2018). *Jimat Cafe (Standard Operational Procedure)*. Malang : CV
- Faiz, Ahmad. (2018). *Peranan Foods And Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember*. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Jember.
- Hamidah, Siti, Komariah, Kokom. (2018). *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Deepublish Jakarta: Kencana Kerja). Yogyakarta: Gava Media.
- Kreativitas, A., Selling, U. P., Bagian, S., Dan, T., Server, J., Sofia, D. I., The, R., Luxury, G., & Selatan, J. (2021). *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*. 6(1), 35–43.
- KRIS, D., & Sholahuddin, A. (2019). *standarisasi dapur dalam menunjang operasional pengolahan makanan di rio city hotel Palembang 1 (1), 1-2*.
- Lestari, T. (2013). *Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana Jember*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*. Volume 1. No 23. Jember: Universitas Jember. Maju Lancar Gemilang.

Oka, I. M. D., dan Winia, I.N.,. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran International*.

Prakoso, Prasetyo Aji. (2017). *Front Office Praktis (Administrasi Dan Prosedur*

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

Sinaga, Firman. (2018). *Restoran dan Kegiatannya Yogyakarta*: Penerbit Andi.

Suardani, Ni Made (2015) *pengolahan makanan 2* Denpasar: Politeknik Negeri Bali

Sudarja, Wawan. (2011). *Tips Cara Pembuatan Kue dan Roti Pada Restoran*. Surabaya: Paramita



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI