

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AYAM PANGGANG SEREH LEMO
OLEH COMMIS DI KETUMBAR BISTRO
SWARGA SUITE BALI BERAWA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Hardika Putra Pratama

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN AYAM PANGGANG SEREH LEMO
OLEH COMMIS DI KETUMBAR BISTRO
SWARGA SUITE BALI BERAWA



POLITEKNIK NEGERI BALI

Hardika Putra Pratama
NIM. 2115823169

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

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN AYAM PANGGANG SEREH LEMO
OLEH COMMIS DI KETUMBAR BISTRO
SWARGA SUITE BALI BERAWA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Hardika Putra Pratama
NIM. 2115823169

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN AYAM PANGGANG SEREH LEMO OLEH COMMIS DI KETUMBAR BISTRO SWARGA SUITE BALI BERAWA

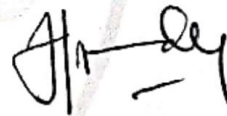
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Rabu, 14 Agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb.
NIP. 197205072005012001



I Ketut Suja, SE., M Si
NIP. 196412311990031031

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali,

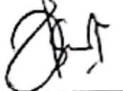

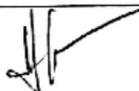


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN AYAM PANGGANG SEREH LEMO OLEH COMMIS DI KETUMBAR BISTRO SWARGA SUITE BALI BERAWA

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE.,M.Agb NIP. 197205072005012001	
Anggota	Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc. NIP. 199001132019032015	
Anggota	Kanah, S.Pd., M.Hum NIP. 197004121998022001	

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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Kadec 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 : Hardika Putra Pratama

NIM : 2115823169

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

PEMBUATAN AYAM PANGGANG SEREH LEMO

OLEH COMMIS DI KETUMBAR BISTRO

SWARGA SUITE BALI BERAWA

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,



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
Hardika Putra Pratama
NIM. 2115823169

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Allah SWT, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo Oleh Commis di Ketumbar Bistro Swarga Suite Bali Berawa” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi D-3 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 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 Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. I Ketut Suja ,S.E.,M.Si. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini
7. Bapak Charles Junaidi, selaku Training Manager/Human Resource Manager Swarga Suites Bali Berawa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Swarga Suite Bali Berawa untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Seluruh Staff Swarga Suites Bali Berawa yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini..
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak Harie Sugianto dan Ibu Angka Susilowati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Badung, Agustus 2024



Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	1
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR 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 Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	7
D. Metode Penulisan.....	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
A. Hotel.....	10
B. Departemen Food and Beverage.....	12
C. Restoran	13
D. Pengertian Dapur	14
E. Juru Masak (Commis).....	16
F. Metode Memasak.....	16
G. Bahan Masakan	19
H. Peralatan Memasak	20
I. Pengertian Ayam Panggang.....	21
J. Hygiene	21
K. Pembuatan.....	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	23
A. Lokasi dan Sejarah Swarga Suite Bali Berawa.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Swarga Suite Bali Berawa.....	24
C. Struktur Organisasi Swarga Suite Bali Berawa	28

BAB IV PEMBAHASAN.....	31
A. Penyajian Hasil Observasi Pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo Oleh Commis di Ketumbar Bistro Swarga Suite Bali Berawa	31
1. Tahapan Persiapan	31
2. Tahapan pembuatan	41
3. Tahap Penyajian.....	45
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Proses Pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo Oleh Commis di Ketumbar Bistro Swarga Suite Bali Berawa.....	45
 BAB V PENUTUP.....	47
A. Simpulan	47
B. Saran	48

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe-Tipe Kamar di Swarga Suites Bali Berawa.....	25
Tabel 4.1 Resep Sambal Matah.....	36
Tabel 4.2 Resep Sambal Mbe.....	36
Tabel 4.3 Resep Saur Kelapa	37
Tabel 4.4 Resep Kacang Goreng.....	38
Tabel 4.5 Resep Urap Sayur.....	39
Tabel 4.6 Resep Bumbu Ungkep	40
Tabel 4.7 Resep.....	41



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Swarga Suites Bali Berawa.....	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Hotel.....	28
Gambar 3.3 Struktur Organisasi F&B Product	29



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1a: Kamar dan Fasilitas Swarga Suite Bali Berawa

Lampiran 1b: Kamar dan Fasilitas Swarga Suite Bali Berawa

Lampiran 2a: alat-alat yang digunakan untuk membuat ayam panggang sereh lemo

Lampiran 2b: alat-alat yang digunakan untuk membuat ayam panggang sereh lemo

Lampiran 2c: alat-alat yang digunakan untuk membuat ayam panggang sereh lemo



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Swarga Suite Bali Berawa merupakan salah satu hotel bintang 5 yang di bawah naungan perusahaan PT. Alam Bali Sejahtera berlokasi di Banjar Berawa, Jl Pemelisan Agung, Tibubeneng, Kuta Utara, Badung. Swarga Suite Bali Berawa memiliki 60 kamar mewah dengan menawarkan berbagai tipe kamar suites, yaitu Berawa Suites Ocean Front, Duplex Family Suites Ocean View, Swarga Mansion Ocean Front, Swarga Suites Pool Access, dan Swarga Suites Ocean View.

Swarga Suites Bali Berawa juga memiliki beberapa departemen dengan tugas dan tanggung jawab berbeda, termasuk *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Food and Beverage Department*, *Human Resource Department*, *Engineering Department*, *Sales and Marketing Department*, serta *Accounting Department*. Semua departemen bekerja sama untuk mencapai tujuan perusahaan. Selain menyediakan fasilitas kamar Swarga Suite Bali Berawa juga menyediakan jasa makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* di Swarga Suites Bali Berawa melayani pelayanan makanan, minuman, dan kebutuhan terkait bagi tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel. *Department* ini dikelola secara profesional dan terbagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

Food and Beverage Product di Swarga Suites Bali Berawa bertugas menyajikan makanan, mulai dari proses memasak hingga makanan siap disajikan kepada tamu. Mereka juga mengelola berbagai jenis makanan dari pembuka hingga makanan penutup. Sementara itu, *Food and Beverage Service* bertanggung jawab dalam penghidangan makanan dan minuman, termasuk penyediaan minuman campuran. Dalam konteks hotel, *Food and Beverage Service* berperan sebagai penjamu pelayanan makanan dan minuman kepada tamu, mulai dari kedatangan hingga tamu meninggalkan restoran.

Ketumbar Bistro adalah satu-satunya *restaurant* di Swarga Suites Bali Berawa. Restoran ini menawarkan berbagai menu, termasuk *Wild Barramundi*, *Chicken Parmigiana*, *Chicken Kung Pao*, Ayam Panggang Sereh Lemo, *Soup Buntut*, Mie Goreng Jawa dan Nasi Goreng Kampung. Yang membuat Ketumbar Bistro sering dikunjungi oleh tamu karena adanya menu hidangan yang khas, yaitu Ayam Panggang Sereh Lemo, yang menjadikan ciri khas adalah aroma rempah-rempah yang kuat wangi dari sereh dan lemo, bersama dengan ayam yang dipanggang di atas grill dan memberikan aroma smokey pada ayam panggang tersebut. Ayam Panggang Sereh Lemo ini menandai sebagai identitas kuliner Ketumbar Bistro *Restaurant* yang berbeda dari restoran lain.

Pada menu ayam panggang sereh lemo, ayam terlebih dahulu diungkep dengan bumbu Bali karena bumbu ini memiliki cita rasa yang kuat dan khas, yang dapat memperkaya rasa ayam sebelum dipanggang. Bumbu Bali biasanya terdiri dari rempah-rempah seperti bawang merah, bawang putih, cabai, kunyit, jahe, lengkuas, daun jeruk, dan sereh, yang semuanya memberikan rasa

kompleks dan mendalam pada masakan. Ayam yang digunakan dalam menu ayam panggang serih lemo adalah ayam *broiler*, khususnya bagian dada. Ayam *broiler* dikenal memiliki daging yang lebih empuk dan lebih mudah matang dibandingkan ayam kampung atau jenis ayam lainnya, membuatnya lebih cocok untuk metode pemasakan yang memerlukan waktu lebih singkat seperti memanggang. Karena tekstur daging ayam *broiler* lebih lembut, bumbu yang digunakan, seperti bumbu Bali dalam mengungkep ayam, dapat lebih mudah meresap ke dalam daging, menghasilkan cita rasa yang lebih intens dan merata. Dada ayam memiliki tekstur daging yang padat dan serat yang lebih tebal, yang cocok untuk proses panggang karena cenderung mempertahankan bentuknya lebih baik dibandingkan bagian lain yang lebih berlemak. Menggunakan ayam *broiler* dan bagian dada dalam pembuatan ayam panggang serih lemo adalah pilihan yang didorong oleh kepraktisan, kualitas tekstur, dan kemudahan bumbu meresap. Ayam *broiler* dengan daging yang lembut dan bagian dada yang padat serta rendah lemak memungkinkan bumbu meresap dengan baik, menjaga ayam tetap *juicy*, dan memberikan hasil masakan yang konsisten dan memuaskan.

Selain itu, menu ayam panggang serih lemo memiliki beberapa pendamping seperti urap, sambal matah, dan sambal mbe yang bertujuan untuk memperkaya cita rasa dan memberikan variasi tekstur serta sensasi yang lebih lengkap pada hidangan. Urap adalah *salad* tradisional Indonesia yang terdiri dari sayuran rebus yang dicampur dengan kelapa parut berbumbu, memberikan elemen segar dan sedikit manis pada hidangan, menyeimbangkan rasa pedas dan gurih dari ayam panggang serih lemo. Urap memiliki tekstur unik, perpaduan

antara lembutnya kelapa parut berbumbu, kacang goreng yang renyah, dan sayuran yang bisa renyah atau empuk tergantung jenis sayurannya seperti kacang panjang, tauge, wortel, atau kubis, menambah dimensi tekstur yang berbeda dari ayam panggang. Sambal matah adalah sambal khas Bali yang dibuat dari irisan bawang merah, cabai, serai, dan perasan jeruk limau, memberikan rasa pedas segar dengan aroma yang kuat dan tajam, menambahkan kejutan rasa pada setiap suapan ayam panggang sereh lemo. Sambal matah memiliki tekstur segar dan renyah dari irisan bahan-bahannya yang tidak dihaluskan, menciptakan kontras dengan tekstur lembut dan *juicy* dari ayam panggang, serta menambah sensasi tekstur yang menggigit dan kompleks. Sambal mbe juga merupakan sambal khas Bali yang terbuat dari irisan bawang putih, bawang merah, dan cabai yang digoreng hingga garing, memberikan rasa yang lebih gurih, memperkaya profil rasa hidangan. Sambal mbe memiliki tekstur renyah dan gurih hasil dari bawang merah dan bawang putih yang digoreng, memberikan sensasi renyah yang kontras dengan kelembutan daging ayam, serta menambah dimensi rasa dan tekstur yang lebih kaya pada hidangan secara keseluruhan.

Menurut Prasetyo (2016) dalam tugas akhirnya yang berjudul "Studi Pengaruh Marinasi Terhadap Kualitas Ayam Panggang", ayam panggang adalah hidangan yang disiapkan dengan merendam ayam dalam campuran bumbu yang terdiri dari bawang putih, garam, merica, dan minyak zaitun, sebelum dipanggang hingga matang. Prasetyo menekankan pentingnya waktu marinasi yang tepat untuk memastikan bumbu meresap sempurna, yang akan menghasilkan daging ayam yang lebih lezat dan beraroma. Selain itu, penelitian

ini juga menemukan bahwa teknik pemanggangan yang konsisten pada suhu tertentu dapat mempengaruhi tekstur dan rasa akhir dari ayam panggang. Penelitian Sari (2018) berjudul "Analisis Kualitas Sensoris Ayam Panggang dengan Berbagai Jenis Bumbu", ditemukan bahwa variasi bumbu seperti kecap manis, ketumbar, dan kunyit memberikan perbedaan signifikan pada rasa dan aroma ayam panggang. Sari menyoroti bahwa penggunaan bumbu-bumbu tersebut dapat menciptakan berbagai nuansa rasa yang kaya, sehingga ayam panggang menjadi hidangan yang serbaguna dan dapat disesuaikan dengan preferensi rasa individu. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa teknik pemanggangan menggunakan arang memberikan aroma smokey yang khas dan sangat dihargai oleh para konsumen.

Sementara itu, dalam penelitian yang dilakukan oleh Indrawati (2019) ayam panggang sereh lemo disiapkan dengan menggunakan bumbu utama berupa sereh (serai) dan lemo (jeruk nipis). Indrawati menemukan bahwa kombinasi sereh yang wangi dan lemo yang asam memberikan cita rasa yang segar dan unik pada hidangan ini. Penelitian ini juga menyoroti bahwa proses pemanggangan yang tepat dapat meningkatkan aroma sereh dan keasaman lemo, menciptakan perpaduan rasa yang harmonis dan menggugah selera. Indrawati merekomendasikan penggunaan ayam kampung untuk hasil terbaik, karena teksturnya yang lebih kenyal dan rasanya yang lebih kaya. Selain itu dalam artikel oleh Yuliani (2020) yang berjudul "Inovasi Kuliner dengan Ayam Panggang Sereh Lemo", ayam panggang sereh lemo disebut sebagai salah satu inovasi kuliner yang berhasil menggabungkan bahan-bahan tradisional dengan

teknik memasak modern. Yuliani menjelaskan bahwa penggunaan sereh dan lemo tidak hanya memberikan rasa yang unik, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan seperti meningkatkan sistem pencernaan dan menambah kekebalan tubuh. Penelitian ini juga menyoroti pentingnya proses marinasi yang cukup lama agar bumbu sereh dan lemo dapat meresap dengan baik ke dalam daging ayam, menghasilkan rasa yang lebih mendalam dan kompleks. Di sisi lain, "ayam panggang sereh lemo" adalah variasi dari ayam panggang yang menonjolkan penggunaan sereh (serai) dan lemo (jeruk nipis) sebagai bumbu utama, ayam panggang sereh lemo memberikan cita rasa yang lebih segar dan aromatik berkat kombinasi sereh yang wangi dan lemo yang asam, menciptakan hidangan dengan profil rasa yang berbeda dari ayam panggang tradisional.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk mengangkat dengan judul "Pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo oleh *Commis* di Ketumbar Bistro Swarga Suite Bali Berawa"

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah proses pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo oleh *Commis* di Ketumbar Bistro Swarga Suite Bali Berawa ?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo dan cara mengatasi kendala ?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan kegunaan dari penulisan tugas akhir yakni sebagai berikut.

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk menjelaskan proses pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo oleh *Commis* di Ketumbar Bistro Swarga Suite Bali Berawa.
- b. Untuk mendeskripsikan kendala apa saja yang dialami dalam pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo dan bagaimana mengatasinya.

2. Manfaat Penulisan

- a. Bagi mahasiswa

Sebagai salah satu syarat kelulusan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Selain itu dapat meningkatkan pemahaman dalam bidang Food & Beverage Product dengan mengetahui perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Adapun manfaat penulisan tugas akhir sebagai sumber landasan dan menambah informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali serta pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai *Food and Beverage Product* dan proses pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo.

c. Bagi Perusahaan

Diharapkan dapat meningkatkan pelayanan serta kualitas makanan dan minuman yang tersedia khususnya pada bagian Food and Beverage Product.

D. Metode Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya.

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Menurut Sugiyono (2015), observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan yang disertai pencatatan terhadap keadaan atau perilaku dari objek sasaran. Observasi dapat digunakan sebagai upaya untuk merumuskan dan membandingkan masalah serta memahami secara mendetail permasalahan yang ada. Berdasarkan penjelasan di atas, penulis terlibat secara langsung dalam proses pengamatan dan pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo.

b. Metode Wawancara

Selain melakukan observasi, penulis juga melakukan wawancara untuk memperjelas informasi yang diperoleh. Menurut Sugiyono (2015), metode wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan langsung kepada responden untuk mendapatkan informasi yang lebih mendalam. Wawancara memungkinkan peneliti memperoleh data yang kaya dan detail. Penulis melakukan wawancara tidak terstruktur

dengan Head Chef dan Commis, yaitu wawancara bebas tanpa menggunakan pedoman wawancara yang telah disusun secara sistematis dan lengkap, sehingga pengumpulan data dilakukan secara spontan.

c. Studi Kepustakaan

Studi pustaka menurut Arikunto (2017) adalah teknik pengumpulan data dengan cara mempelajari buku-buku, jurnal, laporan, dan sumber tertulis lainnya yang berkaitan dengan topik yang diteliti. Teknik ini membantu peneliti dalam menyusun kerangka teori dan memahami konteks penelitian. Penulis mengumpulkan data melalui dokumen tertulis, foto-foto, dan melalui internet dengan mencari informasi melalui web-web yang terpercaya mengenai pembuatan ayam panggang.

2. Metode Analisis Data dan Penyajian Hasil

Analisis data merupakan salah satu proses yang dilakukan setelah semua data yang diperlukan terkumpul guna memecahkan permasalahan yang diteliti sudah diperoleh secara lengkap. Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir adalah teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu pengumpulan data dengan mendeskripsikan keadaan yang diamati secara mendalam dengan cara melakukan observasi, wawancara dan studi kepustakaan yang berkaitan dengan pembuatan ayam panggang.

Ketajaman dan ketepatan dalam penggunaan alat analisis sangat menentukan keakuratan pengambilan kesimpulan, karena itu kegiatan analisis data merupakan kegiatan yang tidak dapat diabaikan begitu saja dalam proses penelitian.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pokok permasalahan yang telah dipaparkan di atas mengenai pembuatan ayam panggang sereh lemo oleh *commis* di Ketumbar Bistro Swarga Suite Bali Berawa, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses Pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo oleh *Commis* di Ketumbar Bistro Swarga Suites Bali Berawa dibagi menjadi 3 tahap, yaitu: tahap persiapan, tahapan pembuatan dan tahap penyajian.
 - a. Tahap *Preparing* (Persiapan). Tahap persiapan ini harus dilakukan dengan baik karena banyak sekali hal yang harus dipersiapkan sehingga untuk menghasilkan Ayam Panggang Sereh Lemo yang maksimal dan membuat tamu yang menyantapnya menjadi puas. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan makanan.
 - b. Tahap *cooking* (Proses Pembuatan). Tahapan ini dimulai dari tahap membuat semua peneman yang memerlukan waktu dalam proses pembuatannya seperti nasi putih, sambal matah, sambal mbe, kacang goreng dan sayur urap. Jika sudah jadi maka akan disimpan dan pada saat ada order *commis* tinggal mengambil peneman yang sudah dibuat tadi sehingga akan menghemat waktu, dan pada saat pembuatan Ayam

Panggang Sereh Lemo seorang commis harus memastikan pengaturan api dan alat yang digunakan sesuai dengan standar.

c. Tahap *Plating* (Penataan di atas piring saji). Tahap penyajian ini dimana Ayam Panggang Sereh Lemo beserta penemannya di tata di atas piring keramik hitam berbentuk bulat.

2. Hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam proses Pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo oleh Commis Di Ketumbar Bistro Swarga Suite Bali Berawa, yaitu:

a. Bagian luar ayam dapat menjadi gosong karena suhu *grill* yang terlalu tinggi, menyebabkan bagian dalamnya belum matang. Untuk mengatasi ini, seorang *commis* di Swarga Suites Bali Berawa harus memastikan menggunakan api yang tidak terlalu besar saat memanggang ayam, sambil secara berkala membaliknya dan mengolesi bumbu untuk menjaga kelembaban dan rasa. Dengan cara ini, ayam dapat matang secara merata tanpa menggosongkan bagian luarnya..

A. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang penulis alami selama pengumpulan data untuk tugas akhir ini, penulis mempunyai saran bagi pihak hotel, untuk memastikan ayam panggang matang dengan sempurna tanpa bagian luarnya menjadi gosong, disarankan agar commis di Swarga Suites Bali Berawa menggunakan termometer daging untuk memonitor suhu internal ayam, memastikan mencapai 75°C. Selain itu, sebaiknya menggunakan teknik memasak dengan dua zona panas, yaitu area dengan

panas langsung dan tidak langsung, sehingga ayam dapat dimasak terlebih dahulu pada panas tidak langsung untuk menghindari gosong, kemudian dipindahkan ke panas langsung untuk mendapatkan warna kecokelatan yang diinginkan. Juga, gunakan timer untuk membalik ayam setiap 5-7 menit dan olesi bumbu secara berkala untuk menjaga kelembaban dan rasa.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2020). *Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Ahmad F. (2019). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember. Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
- Al-Bataafi, & Andrews. (2017). *Hotel Manajement*. Jakarta.
- Arikunto, S. (2017). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel room division management*. Jakarta: Depok : Kencana .
- Farid , M., & Fitriannah, D. (2021). Rekomendasi Pemilihan Restoran Berdasarkan Rating Online Menggunakan Algoritma C4.5. *Jurnal Telekomunikasi dan Komputer, vol.11, no.1*.
- Hadiyanto, D. (2016). *Dasar-Dasar Kuliner: Pengertian dan Kualitas Bahan Masakan*. Yogyakarta: Andi.
- Indrawati, T. (2019). *Eksplorasi Resep Tradisional Ayam Panggang Sereh Lemo*. Tugas Akhir: Universitas Indonesia.
- Komar, R. (2014). *Manajemen Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Kurniawan, R., & Yulianto. (2017). Usaha Room boy Dalam Menjaga Standar Kebersihan Kamar Hunian Di Abadi Hotel Jogja. *Jurnal Khasanah Ilmu – Volume 8 No. 1*.
- Kusnandi, I. (2016). *Manajemen Peralatan dan Pemeliharaannya dalam Industri*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Prasetyo, D. (2016). *Studi Pengaruh Marinasi Terhadap Kualitas Ayam Panggang*. Tugas Akhir: Universitas Gadjah Mada.
- Pratama, A. (2017). *Teknik Pengolahan dan Manajemen Bahan Masakan*. Jakarta: Gramedia.

- Putra, I. M., & Pariwisata, J. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza Oleh Commis Pada Menu A'la Carte Woobar Di Hotel W Bali Seminyak*.
- Rakhmawati, Nurul, & Hadi, W. (2015). *Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto*. Akpar BSI Yogyakarta. Jurnal khasanah ilmu vol VI no 1. Yogyakarta.
- Sari, M. (2018). Analisis Kualitas Sensoris Ayam Panggang dengan Berbagai Jenis Bumbu. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 13(2), 45-52.
- Setiawan, R. (2016). *Desain Interior Dapur yang Efisien dan Ergonomis*. Bandung: ITB.
- Sinaga, F. (2018). *Restoran dan Kegiatannya*. Yogyakarta: Budi Utama.
- Suardani, N. (2015). *Pengolahan Makanan 2*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Susanto, A. (2015). *Resep Masakan Tradisional*. Jakarta: Gramedia.
- Suyanto, B. (2018). *Pengelolaan Peralatan dalam Proses Produksi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Utama, D. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.
- Wibowo, B. (2017). *Kreasi Ayam Panggang*. Bandung: Alfabeta.
- Winarno, R., & Yulianto, A. (2020). *Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Santika Premiere*. Yogyakarta: Jurnal Pariwisata dan Budaya.
- Yuliani, R. (2020). Inovasi Kuliner dengan Ayam Panggang Sereh Lemo. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 5(1), 78-85.