

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PANDAN PANNA COTTA OLEH COMMIS  
PASTRY SECTION DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Wirawan**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PANDAN PANNA COTTA OLEH COMMIS  
PASTRY SECTION DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Wirawan  
NIM. 2115823125**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN PANDAN PANNA COTTA OLEH COMMIS PASTRY SECTION DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Wirawan  
NIM. 2115823125**

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

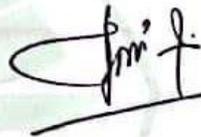
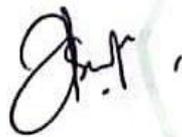
## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN PANDAN PANNA COTTA OLEH COMMIS PASTRY SECTION DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 19 Agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE.,M.Agb**  
NIP.197205072005012001

**Raden Roro Rieta Anggraheni, S. Pd.,M.Hum**  
NIP.198901172022032007

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

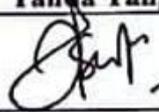
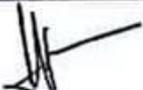


  
**Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
NIP. 198409082008122004

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN PANDAN PANNA COTTA OLEH COMMIS PASTRY SECTION DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT

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	Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE.,M.Agb NIP. 197205072005012001	
Anggota	Kanah, S.Pd., M.Hum NIP. 197004121998022001	
Anggota	Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc. NIP. 199001132019032015	

Mengetahui,

Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,  
Jurusan Pariwisata 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 Kadek Wirawan  
NIM : 2115823125  
Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN PANDAN PANNA COTTA  
OLEH COMMIS PASTRY SECTION  
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**

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, 26 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



**I Kadek Wirawan  
NIM. 2115823125**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Pandan Panna Cotta Oleh Commis Pastry Section Di InterContinental Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Pandan Panna Cotta Oleh Commis Pastry Section Di InterContinental Bali Resort serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada program Studi D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri.

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. Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE.,M.Agb, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
6. Raden Roro Rieta Anggraheni, S Pd., M,Hum, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
7. Bapak Christoph Pouls, selaku Resort Manager di InterContinental Bali Resort yang memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di InterContinental Bali Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Kinanthi Renaningtyas, selaku Training Manager di InterContinental Bali Resort Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di InterContinental Bali Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Deni, selaku *Pastry Chef* yang telah banyak membimbing dan memberikan pengalaman bagi penulis dalam bidang *hospitality* dan *Food & Beverage Product*.
10. Ibu Putu Sugi dan Cahaya Intan selaku *chef de partie* yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Ibu Ni Luh Dasni selaku *demi chef* yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

12. Seluruh staf Food & Beverage Product di InterContinental Bali Resort yang telah membimbing selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.
13. Bapak I Wayan Rekot Antina dan Ibu Ni Wayan Nona orang tua penulis yang telah memberikan penulis semangat, dukungan moral, materi, serta doa dalam pembuatan tugas akhir ini.
14. 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 laporan 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 laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca.

JURUSAN PARIWISATA  
Badung, Agustus 2024  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

## 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
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan.....	7
Teknik Pengumpulan Data.....	7
Metode dan Teknik Analisis Data.....	8
Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	8
BAB II.....	10
LANDASAN TEORI.....	10
A. Hotel.....	10
1. Pengertian Hotel .....	10
2. Klasifikasi Hotel .....	11
B. Food & Beverage Department .....	12
C. Pengertian Dapur.....	13
D. Pengertian Commis/Juru Masak .....	16
E. Metode Memasak.....	17
1. Jenis-Jenis Metode Memasak .....	17
F. Peralatan Memasak .....	18

G.	Bahan makanan .....	19
H.	Pastry & Bakery .....	20
1.	Pastry .....	20
2.	Bakery .....	21
3.	Panna Cotta .....	21
I.	Pembuatan .....	22
J.	Hygiene .....	22
BAB III .....		23
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		23
A.	Lokasi dan Sejarah InterContinental Bali Resort.....	23
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	26
C.	Struktur Organisasi Perusahaan .....	31
BAB IV .....		39
PEMBAHASAN .....		39
A.	Penyajian Hasil Observasi Pembuatan Pandan Panna Cotta Oleh Commis Pastry Section di InterContinental Bali Resort.....	39
1.	Tahap Persiapan.....	39
2.	Tahap proses pembuatan Pandan Panna Cotta. ....	48
3.	Tahap penyajian.....	51
B.	Hambatan – hambatan yang timbul dalam Pembuatan Pandan Panna Cotta dan cara untuk mengatasinya.....	52
BAB V.....		53
PENUTUP.....		53
A.	Simpulan .....	53
A.	Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA		

## DAFTAR TABEL

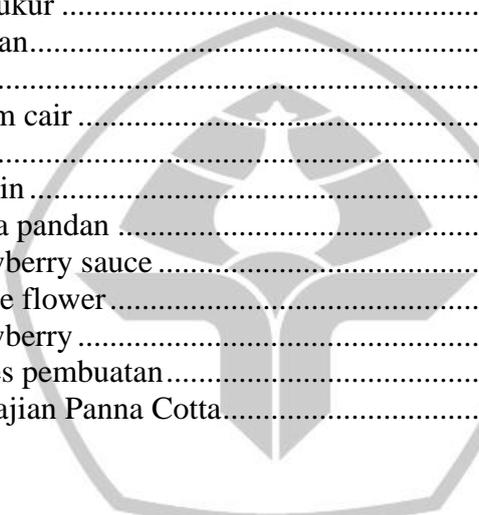
Table 3.1 Tipe Kamar InterContinental Bali Resort .....	26
Table 3.2 Restaurant dan Bar InterContinental Bali Resort.....	27
Tabel 4.1 Bahan Panna Cotta.....	45



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo InterContinental Bali Resort .....	23
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi General InterContinental Bali Resort.....	33
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Kitchen InterContinental Bali Resort .....	34
Gambar 4. 1 Persiapan diri.....	40
Gambar 4. 2 Panci .....	41
Gambar 4. 3 Balloon whisk.....	41
Gambar 4. 4 Tuscany glass .....	42
Gambar 4. 5 Timbangan elektrik .....	42
Gambar 4. 6 Kompor Listrik.....	43
Gambar 4. 7 Bowl .....	43
Gambar 4. 8 Gelas ukur .....	44
Gambar 4. 9 Saringan.....	44
Gambar 4. 10 Susu .....	45
Gambar 4. 11 Cream cair .....	46
Gambar 4. 12 Gula .....	46
Gambar 4. 13 Gelatin .....	46
Gambar 4. 14 Perisa pandan .....	47
Gambar 4. 15 Strawberry sauce .....	47
Gambar 4. 16 Edible flower.....	48
Gambar 4. 17 Strawberry .....	48
Gambar 4. 18 Proses pembuatan.....	50
Gambar 4. 19 Penyajian Panna Cotta.....	51



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 InterContinental Bali Resort



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang memiliki kekayaan seni dan budaya yang mempesona sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Seiring berkembangnya zaman, industri pariwisata di Bali berkembang semakin pesat. Jimbaran merupakan salah satu wilayah yang memiliki banyak objek wisata di Bali yang menarik minat wisatawan. Untuk menunjang pariwisata di Bali khususnya di daerah Jimbaran, banyak dibangun fasilitas penginapan, seperti hotel, *villa*, dan *resort*. Salah satu hotel yang ada, yaitu InterContinental Bali Resort.

InterContinental Bali Resort merupakan hotel bintang lima yang terletak di daerah Jimbaran. Terdapat beberapa *department* yang saling bekerja sama di InterContinental Bali Resort yang berperan penting dalam memberikan rasa kepuasan yang diharapkan oleh tamu yang memilih InterContinental Bali Resort sebagai tempat pilihannya untuk menginap. Salah satu *department* yang berperan penting dalam operasional hotel yaitu Food and Beverage Department.

Food and Beverage Department adalah salah satu *department* yang berada di hotel yang bertugas untuk menjual berbagai jenis makanan *appetizer*, *soup*, *main course*, hingga *dessert* dan menjual beberapa jenis minuman beralkohol dan tidak beralkohol. *Department* ini sebagai penghasilan kedua bagi hotel setelah penjualan kamar tamu, maka dari itu *department* ini harus mampu untuk

meningkatkan kualitas makanan dan minuman yang dimiliki serta pelayanan yang maksimal juga harus ditingkatkan dan dipertahankan agar tamu selalu puas dalam pelayanan yang diberikan.

*Department* ini berperan dalam hal memenuhi kebutuhan wisatawan dari segi pelayanan makanan dan minuman. *Department* ini memiliki dua bagian, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Food and Beverage Service bertugas untuk mencatat pesanan tamu, sedangkan Food and Beverage Product bertugas untuk mengolah bahan mentah menjadi makanan jadi agar siap disajikan kepada tamu. Adapun salah satu *section* yang ada di Food and Beverage Product, yaitu Pastry and Bakery section yang bertugas untuk membuat makanan penutup (*dessert*) untuk tamu yang menginap. Dari berbagai *dessert* yang disediakan di InterContinental Bali Resort Pandan Panna Cotta merupakan salah satu *dessert* yang paling digemari oleh tamu. *Pastry and Bakery section* menyediakan *dessert* Pandan Panna Cotta.

Pandan panna cotta merupakan *dessert* yang sangat populer dinikmati oleh tamu di InterContinental Bali Resort, memiliki kualitas dan porsi yang sesuai dengan keinginan tamu. Serta juga merupakan menu *dessert* yang kurang familiar di kalangan masyarakat luas sehingga dapat dikembangkan menjadi makanan yang menarik untuk disajikan kepada semua orang dengan demikian bisa menjadi referensi bagi penggelut kuliner untuk menggunakannya sebagai menu tambahan di usaha mereka.

Pandan Panna Cotta ini hanya dapat bertahan satu hari saja, dan untuk satu kali resep dapat menghasilkan sepuluh porsi Pandan Panna Cotta. Untuk harga

jual pandan panna cotta yaitu Rp.120.000/porsi dan untuk jumlah tamu yang memesan perharinya yaitu berkisar kurang lebih 20 porsi. Penempatan harga ini mencerminkan strategi pemasaran yang berorientasi pada keberlanjutan bisnis dan memberikan keseimbangan tepat antara nilai produk dan profitabilitas.

Proses pembuatan Pandan Panna Cotta oleh Commis pastry section di InterContinental Bali Resort tentu memiliki perbedaan jika dibandingkan dengan pembuatan Panna Cotta di tempat lain. Kadek Epriyanti (2023) melakukan observasi tentang Panna Cotta dengan judul “Pembuatan Strawberry Panna Cotta Oleh Cook Pada Pastry and Bakery Section Di Sanctoo Suites And Villas”, dimana terdapat perbedaan dalam pembuatan strawberry panna cotta menggunakan mango juice sebagai penambah aroma, dan juga penyajiannya menggunakan taburan geranola dan seral froot loops di atasnya. Dania Linngasari (2019) melakukan observasi tentang Panna Cotta dengan judul “Pembuatan Camomile Panna Cotta Oleh Commis Di Conrad Bali Resort And Spa” dimana terdapat perbedaan dalam pembuatan Camomile Panna Cotta menggunakan bunga camomile sebagai penambah aroma dan juga cara penyajiannya menggunakan strawberry compote dan berry sauce di atasnya. InterContinental Bali Resort menggunakan pandan sebagai penambah aroma dan juga penyajiannya menggunakan strawberry sauce di atasnya sehingga memberikan warna yang terkesan menarik.

Pandan Panna Cotta ini merupakan dessert lembut khas italia yang mirip dengan pudding di Indonesia tetapi teksturnya lebih lembut daripada pudding, dibuat menggunakan krim dan susu yang dimasak bersama bahan lainnya seperti

gelatin dan gula serta disajikan dalam keadaan dingin. Pandan Panna Cotta memiliki daya tarik sendiri dari segi perpaduan rasanya yang *balance* antara *creamy* dan juga beraroma wangi di dalamnya karena menggunakan perisa pandan yang pastinya menyegarkan saat dimakan. Selain dari rasanya yang pas, tekstur Pandan Panna Cotta ini berbeda dengan panna cotta lainnya karena, selain tekstur yang *smooth* dan *soft* di bagian *base*.

Dengan perpaduan cita rasa dari adonan *milk pudding* yang beraroma wangi ditambah siraman *strawberry sauce* menjadikan rasa Pandan Panna Cotta menyatu antara rasa manis serta beraroma wangi. Dengan *edible flower* dan potongan buah *strawberry* akan menambah tekstur yang pas sebagai makanan penutup. Hal ini menjadikan banyak tamu menyukai *dessert* ini dan setiap hari ada tamu yang memesan.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk mengumpulkan data dan meneliti lebih dalam bagaimana pembuatan pandan panna cotta di InterContinental Bali Resort. Panna cotta merupakan hidangan penutup klasik italia yang digabungkan dengan sentuhan lokal Indonesia menggunakan pandan, menciptakan kombinasi rasa yang unik dan menarik. Menggunakan perisa pandan cenderung memberikan warna dan aroma yang lebih intens dan seragam, memastikan tampilan dan rasa yang konsisten serta mudah ditemukan di pusat pembelanjaan sedangkan daun pandan segar dapat memiliki variasirasa tergantung pada kesegarannya dan cara pengolahannya dan tidak mudah ditemukan disemua lokasi.

Penggunaan perisa pandan sebagai bahan utama tidak hanya menambah aroma dan rasa, tetapi juga menampilkan dedikasi terhadap bahan-bahan lokal yang kaya akan cita rasa. Selain menciptakan rasa baru, penggunaan pandan dalam panna cotta juga menghormati dan memperkenalkan kepada tamu internasional mengenai bahan-bahan tradisional Indonesia, memperluas pengalaman kuliner mereka. Dengan menggabungkan unsur lokal, kreativitas kuliner, dan dedikasi terhadap kualitas, hidangan ini tidak hanya menarik tetapi juga mengilustrasikan bagaimana sebuah *resort* berkelas menghadirkan pengalaman kuliner yang istimewa bagi tamunya. Maka dari itu penulis tertarik untuk mengambil judul “Pembuatan Pandan Panna Cotta Oleh Commis Pastry Section Di InterContinental Bali Resort”.

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi pokok permasalahan, yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan Pandan Panna Cotta oleh commis pastry section di InterContinental Bali Resort ?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Pandan Panna Cotta oleh commis pastry section di InterContinental Bali Resort serta bagaimanakah cara pemecahannya?

### **C. Tujuan Penulisan**

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulis tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk mendiskripsikan proses pembuatan Pandan Panna Cotta oleh commis pastry section di InterContinental Bali Resort
- b. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Pandan Panna Cotta oleh commis pastry section di InterContinental Bali Resort serta cara pemecahannya.

## 2. Manfaat Penulis

Manfaat penulis ini antara lain :

### a. Bagi mahasiswa

- 1) Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Product.
- 2) Tugas Akhir ini dapat membuka wawasan mahasiswa terhadap inovasi kuliner dan penerapan bahan local, seperti penggunaan pandan ini memnggali aspek kreatif dan inovatif dalam dunia kuliner, memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk merancang hidangan mempertimbangkan kreatifan local dan tren global.

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dengan penyusunan Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi referensi di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali, dan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang

Food and Beverage Product.

c. Bagi Perusahaan

Tugas Akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada perusahaan dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas produk makanan kepada tamu di InterContinental Bali Resort.

**D. Metode Penulisan**

Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah suatu pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung di lapangan. Hal yang diamati, yaitu berkaitan dengan bahan, alat, persiapan, pembuatan, dan penyajian Pandan Panna Cotta oleh commis pastry section di InterContinental Bali Resort

b. Metode Wawancara

Metode ini adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung dengan Staff Senior dan juga Head Chef dalam pembuatan Pandan Panna Cotta oleh commis pastry section di InterContinental Bali Resort. Tanya jawab ini bertujuan untuk memperoleh data yang lebih akurat untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.

c. Studi Kepustakaan

Metode ini adalah metode pengumpulan data dengan cara mencari informasi atau referensi dari buku-buku, internet, jurnal, serta sumber

lainnya yang berkaitan dengan Pandan Panna Cotta dan dapat mendukung proses penulisan, antara lain metode memasak dan cara penyajian.

#### Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu menjelaskan atau menguraikan permasalahan dengan memaparkan data-data yang sudah diperoleh dan keterangan di lapangan sehingga dapat menarik suatu kesimpulan.

#### Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu:

##### a. Metode Formal

Metode formal, yaitu metode dengan menyajikan hasil analisis data dengan tanda baca, lambang-lambang, dan gambar yang berkaitan dengan proses pembuatan Pembuatan Pandan Panna Cotta Oleh Commis Pastry Section Di InterContinental Bali Resort. Dengan metode ini akan memperjelas hasil penelitian pada Tugas Akhir ini.

##### b. Metode Informal

Metode informal menyajikan hasil analisis data menggunakan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam Tugas Akhir ini. Kata-kata yang dipaparkan akan menjelaskan informasi terkait dengan proses Pembuatan Pandan Panna Cotta Oleh Commis Pastry Section Di InterContinental Bali

Resort. Metode ini mempermudah penulis dalam memaparkan data-data yang telah diperoleh.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian dalam Bab sebelumnya tentang proses Pembuatan Pandan Panna Cotta Oleh Commis Pastry Section di InterContinental Bali Resort, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

a. Proses Pembuatan Pandan Panna Cotta Oleh Commis Pastry Section di InterContinental Bali Resort memiliki beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

*Commis pastry* mempersiapkan diri dengan disiplin waktu, menjaga penampilan dan mutu makanan agar tetap *higienis*, serta menyiapkan lingkungan kerja dan peralatan seperti panci, *balloon whisk*, timbangan elektrik, kompor listrik, dan lainnya. Pembuatan Pandan Panna Cotta di InterContinental Bali Resort memerlukan beberapa bahan diantaranya susu, *cream* cair, gula, gelatin, perisa pandan, *strawberry sauce*, *edible flower*, dan *strawberry*.

2. Tahap proses pembuatan Pandan Panna Cotta

Tahap pertama gelatin direndam dalam air dingin hingga lunak. Selanjutnya bahan-bahan ditimbang dan dicampur dalam panci, direbus di atas kompor listrik sambil diaduk menggunakan *balloon whisk* agar tidak menggumpal. Setelah mendidih, adonan diangkat kemudian masukkan gelatin, dan diaduk kembali sebelum dipindahkan ke dalam gelas ukur untuk didinginkan.

### 3. Tahap penyajian

Pertama mengambil satu buah Pandan Panna Cotta yang sudah jadi, Kemudian menambahkan *strawberry sauce* dan *edible flower* diatasnya, lalu menyajikan Pandan Panna Cotta yang sudah selesai dibuat kepada tamu.

- b. Hambatan – hambatan yang Timbul dalam Pembuatan Pandan Panna Cotta dan Cara untuk Mengatasinya antara lain:

Pandan Panna Cotta tidak halus dan berbutir yang disebabkan karena gelatin tidak tercampur dengan baik dalam cairan, menyebabkan terkstur yang tidak merata. Adapun cara untuk mengatasinya permasalahan tersebut adalah sebelum membuat Pandan Panna Cotta *commis pastry* harus memperhatikan saat menambahkan gelatin kedalam cairan panas, pastikan untuk mengaduk secara menyeluruh sampai bahan larut sepenuhnya.

#### **A. Saran**

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yg penulis alami selama pengumpulan data tugas akhir ini, penulis mempunyai saran bagi pihak hotel, untuk memstikan Pandan Panna Cotta yang tidak halus dan berbutir dapat dilakukan dengan cara menjaga temperatur cairan saat pembuatan pandan panna cotta. Jika suhu cairan tidak tepat, baik terlalu panas maupun terlalu dingin, dapat menyebabkan gelatin tidak larut dengan sempurna atau bahkan terurai. Cairan yang terlalu panas bisa mengakibatkan gelatin terurai secara tidak merata, sementara cairan yang terlalu dingin dapat membuat gelatin tidak larut sepenuhnya. Kedua kondisi ini bisa menghasilkan tekstur yang kasar dan berbutir, yang menjadi

masalah utama dalam pembuatan dessert ini. Oleh karena itu, menjaga suhu cairan pada kisaran yang tepat (sekitar 50-60°C) saat menambahkan gelatin. Dengan memperhatikan temperatur cairan dapat memastikan Pandan Panna Cotta yg memiliki tekstur yg halus, lembut, dan rasa yang tak terlupakan.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Mertayasa, I Gede. 2016. Food and Beverage Service Operational. Yogyakarta: Andi.
- Agus Sulastiyono. 2016. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung : Alfabeta I
- Andriani, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2). <https://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/413/292>
- Adiputra. (2020). Basic Kitchen Knowledge. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). Hotel Room Division Management. Jakarta: Kencana.
- 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). <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP>
- Firdaus, A. (2014). Peranan cook di event kitchen hotel hyatt regency bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(1), 1–8.
- Firmansyah, A., & Destira, Y. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5). <https://journal-nusantara.com/index.php/J-CEKI/article/download/1750/1485>
- Hadiyanto, D. (2016). Dasar-Dasar Kuliner: Pengertian dan Kualitas Bahan Masakan. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Jaya Kurniadi, O. (2017). Teknik Memasak Masakan Tradisional Aerofood Catering Service Site Rumah Sakit Daerah Dr. Soebandi Cooking Technique Traditional Food At Aerofood Catering Service Site Hospital Regional Dr. Soebandi. In *Repository Universitas Jember*. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/83193>
- Komar, R. 2014. Hotel Management. Jakarta: PT Grasindo
- Kusuma. 2015. Teknik Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Parasmu
- 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.

- Purwanto, E. O., Anggraeni, J. Y., Candrasari, A., Puspita, R., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dalam Peningkatan Olahan Pastry Dan Bakery Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(2), 107–112. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4008>
- Purwanto, E., Anggraeni, J., Candrasari, A., Puspita, R., & Putra, N. Y. (2022). Strategi Dalam Peningkatan Olahan Pastry Dan Bakery Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(2), 107 - 112. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4008>
- Putri, E. D. H. (2017). *Buku Bahan Ajar Pastry and Bakery (1st ed.)*. Deepublish.  
Setiabudhi Bandung
- Pratama, A. (2017). *Teknik Pengolahan dan Manajemen Bahan Masakan*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Setiawan, R. (2016). *Desain Interior Dapur yang Efisien dan Ergonomis*. Bandung: Penerbit ITB.
- Suardani, M. 2015. *Pengolahan makanan 1*. Handout Bandung: Politeknik Negeri Bali.
- Syahrizal, S., & Putri, E. D. H. (2014). Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Di Warung Makan Ulegfood Bantul. *Khasanah Ilmu*, 5(1), 71. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/khasanah/article/download/456/349>
- Wicaksono and M.Sc (2020). Hotel dan Perawatan Gedung Perguruan Tinggi: Studi Kasus Gedung Kampus A & B Institut teknologi Kalimantan. *Jurnal of Technologi.*, Vol. 1, no. 1 pp. 2-5.
- Winarno, R., & Yulianto, A. (2020). *Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Santika Premiere*. Yogyakarta: Jurnal Pariwisata dan Budaya.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Andriansyah, N. Y. (2022). *Oprasional Di Hotel Best Western Premier the Hive*. 01(1), 36–42.
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu* -, 7(1), 1–10.
- Zulpiyah, (2016). *Pemeliharaan Peralatan Dapur di Restoran Suis Butcher*