

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ROASTED PECKING DUCK
OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT PADA
THE APURVA KEMPINSKI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Nuraga Wiguna Jaya

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ROASTED PECKING DUCK
OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT PADA
THE APURVA KEMPINSKI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:
I Wayan Nuraga Wiguna Jaya
NIM. 2115823072

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ROASTED PECKING DUCK
OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT PADA
THE APURVA KEMPINSKI BALI

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:
I Wayan Nuraga Wiguna Jaya
NIM. 2115823072

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ROASTED PECKING DUCK
OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT PADA
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,



Made Suardani, S.Pd., M.Par
NIP. 197303122002122002

Pembimbing II,



Layla Fickri Amalia, S.Si, M.Si
NIP. 199204222022032011

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

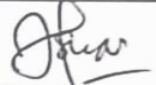
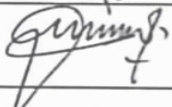
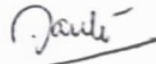


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ROASTED PECKING DUCK OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT PADA THE APURVA KEMPINSKI BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Program Studi DIII Perhotelan
Politeknik Negeri Bali pada 16 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Made Suardani, S.Pd., M.Par NIP. 197303122002122002	
Anggota	I Ketut Suarta, SE., M.Si NIP. 196309151990031002	
Anggota	Dra. I A Kade Werdika Damayanti, M.Par NIP. 196405011990112001	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

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



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA

PRODI DIII PERHOTELAN

Jalan Kampus DIII Jemberan, Pura Sebatan, Kabupaten Badung 80132, Bali Indonesia

Telp: (0361) 791901 (Badung) Fax: 701128

Laman: parwisata.pnb.ac.id | Email: perhotelan@pnbbali.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Wayan Nuraga Wiguna Jaya

NIM : 2115823072

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

PEMBUATAN ROASTED PECKING DUCK OLEH COMMIS DI PALA RESTAURANT PADA THE APURVA KEMPINSKI 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, 02 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

METERAL TEMPEL
17BDBALX196200002
I Wayan Nuraga Wiguna Jaya
NIM. 2115823072

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunianya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuata Rosted Pecking Duck Oleh Commis Di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Rosted Pecking Duck Oleh Commis Di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali serta 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, 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 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 Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan

kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Made Suardani, S.Pd., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Layla Fickri Amalia, S.Si, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh Staff dan dosen di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan selama menempuh pendidikan di kampus.
8. Bapak Erwan, selaku *Chef De Party* di Pala Restaurant, yang telah memberikan ilmu dan informasi untuk menyusun tugas akhir ini
9. Seluruh karyawan di The Apurva Kempinski Bali yang sudah memberikan banyak ilmu dan bimbingan sehingga penulis dapat menyempurnakan tugas akhir ini .
10. Bapak I Kadek Suantara dan Ibu Ni Made Rutami, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan 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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Juli 2024

I Wayan Nuraga Wiguna Jaya

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
<u>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR</u>.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Manfaat Penulisan.....	4
D. Metodeologi Penulisan.....	5
1. Metodeologi dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode Analisis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel	7
B. Food & Beverage Department.....	9
C. Restaurant.....	10
D. Pengertian Dapur.....	12
E. Jenis Peralatan Dapur	13

F. Metode Memasak.....	16
G. Pengertian Bumbu.....	18
H, Pengertian Commis	19
I. Pengertian Roasted Pecking Duck.....	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasa dan Sejarah Hotel	20
1. Lokasi Hotel	20
2. Sejarah Hotel	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas	22
1. Bidang Usaha The Apurva Kempinski Bali	22
2. Fasilitas The Apurva Kempinski Bali.....	25
C. Struktur Organisasi Perusahaan	31
1. Tugas dan Tanggung Jawab masing masing jabatan	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	34
A. Pembuatan Roasted Pecking Duck Oleh Commis Di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali	34
1. Tahap Persiapan.....	34
2. Tahap Pembuatan	48
3. Tahap Penyajian	53
B. HambatanOambatan yang dihadapi dalam pembuatan Roasted Pecking Duck Oleh Commis Di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali	54
1. Appolo Oven terkadang error atau tidak berfungsi	54
2. Kualitas dan Kuantitas Bebek	54
BAB V PENUTUP.....	55
A. Simpulan.....	55
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	24
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	25
Tabel 3.3 Venue	25
Tabel 4.1 Bahan pewarna bebek	45
Tabel 4.2 Bahan Wayim.....	45
Tabel 4.3 Bahan Roasted Pecking Duck.....	46



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel.....	21
Gambar 3.2 Struktur organisasi umum The Apurva Kempinski Bali.....	32
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Chinese Pala.....	32
Gambar 4.1 Persiapan Diri.....	37
Gambar 4.2 Wok (Kuali).....	38
Gambar 4.3 Cutting Board.....	38
Gambar 4.4 Ladle.....	39
Gambar 4.5 Cleaver Knife.....	39
Gambar 4.6 Kwali Range.....	40
Gambar 4.7 Appolo Oven.....	40
Gambar 4.8 Skimmer.....	41
Gambar 4.9 Hand Gloves.....	41
Gambar 4.10 Timbangan.....	41
Gambar 4.11 Butcher Hook.....	42
Gambar 4.12 Arak Masak.....	43
Gambar 4.13 Cuka Beras.....	43
Gambar 4.14 Cuka Hitam.....	43
Gambar 4.15 Cuka Merah.....	44
Gambar 4.16 Gula Beko.....	44
Gambar 4.17 Pewarna Bebek.....	44
Gambar 4.18 Garam.....	45
Gambar 4.19 Viksin.....	45
Gambar 4.20 Bubuk Five Spice.....	46
Gambar 4.21 Gula Pasir.....	46

Gambar 4.22 Wayim	47
Gambar 4.23 Kecap Asin	47
Gambar 4.24 Jahe.....	47
Gambar 4.25 Bawang Prei	48
Gambar 4.26 Bunga Lawang.....	48
Gambar 4.27 Kencur Kering.....	48
Gambar 4.28 Arak Masak	48
Gambar 4.29 Bebek Utuh.....	49
Gambar 4.30 Daun Ketumbar	49
Gambar 4.31 Warna Pada Bebek	50
Gambar 4.32 Wayim	51
Gambar 4.33 Menghilangkan lemak pada bebek.....	52
Gambar 4.34 Isian bagian dalam bebek	52
Gambar 4.35 <i>Blancing</i> bebek.....	52
Gambar 4.36 Pewarnaan pada bebek	53
Gambar 4.37 Pengeringan warna pada bebek.....	53
Gambar 4.38 Pemanggangan bebek.....	53
Gambar 4.39 Penyajian Roasted Pecking Duck.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Fasilitas The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 2 Restoran dan Bar The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 3 Fasilitas Penunjang The Apurva Kempinski Bali



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah industri yang berkembang pesat di seluruh dunia dan melibatkan perjalanan serta kegiatan yang dilakukan oleh wisatawan yang berkunjung ke tempat-tempat baru atau populer. Pariwisata dapat memberikan dampak positif terhadap perekonomian suatu daerah seperti, meningkatkan jumlah lapangan kerja dan pendapatan lokal, serta mempromosikan budaya dan warisan alam yang dimiliki daerah tersebut khususnya Pariwisata di Bali. Pariwisata Bali merupakan salah satu destinasi wisata terkenal di dunia, pulau ini terletak di Indonesia dan dikenal karena keindahan alam budaya yang kaya, serta keramahan penduduknya. Terdapat beberapa hal yang membuat Pariwisata Bali begitu populer antara lain, Pantai, Kuliner, dan Akomodasi, mulai dari Villa, Home Stay dan Hotel mewah.

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil. Hotel memiliki beberapa departemen yaitu, *Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Marketing and Sales, Accounting, Human Resources, Engineering, Security*. Salah satu departemen yang paling penting dalam dunia industry hotel adalah *Food and Baverage Departmen* karena selain tamu menginap tamu juga memerlukan makanan dan

minuman. Selain itu *Food and Beverage* juga dapat meningkatkan pendapatan hotel, dan juga merupakan sarana yang mutlak harus disediakan hotel untuk dapat dikategorikan ke dalam hotel berbintang, seperti Hotel The Apurva Kempinski Bali.

Hotel The Apurva Kempinski Bali adalah sebuah hotel mewah bintang lima yang terletak di kawasan Nusa Dua, Bali. Hotel ini dibuka pada tahun 2019 dan menjadi salah satu hotel Kempinski yang paling megah dan eksklusif di dunia. The Apurva Kempinski Bali pernah menjadi tempat di selenggarakannya G20 tahun 2023 dan memenangkan beberapa penghargaan di bidang pariwisata. Beberapa penghargaan yang diperoleh The Apurva Kempinski Bali yaitu, "*Best New Luxury Hotel in Indonesia*" dalam *World Luxury Hotel Awards 2019* dan "*Best Hotel Interior Design in Asia Pacific*" dalam *International Hotel Awards 2020*. The Apurva Kempinski Bali memiliki 475 kamar dan suite yang mewah, beberapa di antaranya dilengkapi dengan kolam renang pribadi dan pemandangan laut yang indah. Hotel ini juga memiliki 9 Outlate antara lain, *Izakaya by Oku*, *Reef Beach Club*, *Bai Yun*, *Pala Restaurant&Rooftop Bar*, *Selasar Deli*, *L'Atelier by Cyril Kongo*, *In-Room Dining*, *Kubu Pool Bar*, dan *Koral Restaurant*. Untuk di Outlate *Pala Restaurant* menyediakan berbagai menu *breakfast* yang terdiri dari *Chinese*, *Japanese*, *Indian*, *Korean*, *Western*, dan Indonesia untuk di *Chinese* menu yang populer yaitu *Roasted Pecking Duck*.

Roasted Pecking Duck yaitu masakan tradisional Tiongkok yang terkenal di seluruh dunia, makanan ini berasal dari *Beijing*, dan *Cina*. Makanan ini menjadi salah satu hidangan khas di sana. Pengolahana makanan ini berasal dari daging bebek yang dipanggang dalam oven batu, sebelum dipanggang bebek akan di siram dengan air panas tujuannya agar membuka pori – pori dari kulit bebek tersebut kemudian bebek di sirami pewarna warna kemerahan. Tujuan dari pengolahan tersebut agar kulit dari bebek tersebut lebih krispy lalu di gantung semalaman hingga kering. Untuk isian di dalam bebek pecking ini diisi dengan bumbu seperti : bawang prai, arak masak, jahe, kecap asin, bawang merah, bunga lawang dan wayim. Wayim inilah yang membuat aroma bebek wangi, bahan utama dari Wayim adalah garam, viksin, five spice, dan gula. Kemudian bebek dipanggang (*Roast*) di oven berbentuk appolo selama 45 menit dan siap disajikan rasa dari bebek pecking ini, kulitnya krispy daging lembut dan juga wangi dengan bumbunya.

Dalam Tugas Akhir I Gede Ari Sanjaya tahun 2023 yang melakukan observasi mengenai Pembuatan Bebek Timbungan Oleh Cook di Sanctoo Suites and Villas. Tugas akhir tersebut menjabarkan prosedur serta kendala-kendala dalam Pembuatan Bebek Timbungan oleh Cook di Sanctoo Suites and Villas. Berbeda dalam tugas akhir di atas, dalam tugas akhir ini akan di bahas Pembuatan Roasted Duck Oleh Commis Di *Pala Restaurant* Pada The Apurva Kempinski Bali.

Bedasarkan uraian latar belakang tersebut maka saya membuat judul tugas akhir dengan “Pembuatan Roasted Pecking Duck Oleh Commis Di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana Pembuatan Roasted Pecking Duck Oleh Commis di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Roasted Pecking Duck Oleh Commis di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali dan Bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

1. Untuk mengetahui Pembuatan Roasted Pecking Duck Oleh Commis Di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali
2. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Roasted Pecking Duck Oleh Commis Di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali dan cara mengatasinya

2. Manfaat Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

1. Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Adanya Tugas Akhir ini menjadi tolak ukur dalam

penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh pada saat terjun di lapangan.

2. Mahasiswa bisa lebih memahami dan mengerti tentang Pembuatan Roasted Pecking Duck Oleh Commis Di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulis berharap Tugas Akhir ini bisa menjadi sumber informasi serta menjadi referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali mengenai Pengolahan Roasted Pecking Duck Oleh Commis Di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali.

c. Bagi Perusahaan

Penulisan Tugas Akhir ini agar dapat menjadi masukan atau saran guna meningkatkan kualitas makanan yang ada di The Apurva Kempinski Bali

D. Metodeologi Penulisan

1. Metodeologi dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut :

- a. Metode Observasi, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung kedalam industri perhotelan melalui praktik kerja lapangan (PKL).

- b. Wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab langsung dengan responden atau narasumbernya seperti *manager*, *Chef* dan para *Staff*
- c. Studi Kepustakaan, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan cara literasi atau membaca melalui beberapa media seperti buku, artikel maupun majalah yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode Analisis

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di The Apurva Kempinski Bali.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Bedasarkan uraian tentang Pembuatan Roasted Pecking Duck Oleh Commis Di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali, penulis dapat menyimpulkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Roasted Pecking Duck diawali dengan:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan ini perlu dilakukan agar nantinya pada saat memulai bekerja *Commis* harus melakukan persiapan diri agar dapat maksimal dalam pembuatan Roasted Pecking Duck, dan adapun persiapan yang dilakukan diantaranya: persiapan diri, persiapan bahan, dan persiapan peralatan.

b. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan Roasted Pecking Duck, dimulai dari menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan selain itu pemilihan berat bebek, karena sangat berpengaruh pada saat pembuatan, apabila berat bebek tidak sesuai dengan bebek lainnya maka akan dilakukan pemanggangan lagi, agar bebek tersebut benar matang selain itu, tahap pembuatan pewarna bebek, bumbu cuyim dan roasted pecking duck yang dimana memerlukan waktu yang lama dalam proses pembuatannya, maka dari itu dalam tahap pembuatan harus mengecek terlebih

dahulu apakah *stock* untuk membuatnya ada atau tidak, sehingga menghemat waktu dalam pembuatan Roasted Pecking Duck.

c. Tahap penyajian

Tahap penyajian ini sangat penting yang harus di perhatikan seorang commis. Dalam penyajian yang baik akan menambah nilai dan kualitas makanan yang dihidangkan, selain itu berpengaruh terhadap kepuasan tamu.

1. Hambatan dan cara mengatasinya dalam pembuatan Roasted Pecking Duck

a. Appolo Oven terkadang error atau tidak berfungsi

Dalam mengatasi hal tersebut saat memulai dalam pembuatan Roasted Pecking Duck alangkah baiknya mengecek alat-alat yang akan digunakan apakah berfungsi atau tidak, dan apabila tidak berfungsi bisa di informasikan ke engineering.

b. Kualitas dan kuantitas bebek tidak sesuai yang di terima

Untuk mengatasi hal tersebut lebih teliti dalam penerimaan barang segar saat barang sudah diterima oleh pihak hotel bisa di *double check* lagi apakah sesuai di form order atau tidak.

B. Saran

Bedasarkan pengalaman dan juga pengamatan penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis mempunyai saran bagi pihak Hotel.

- a. Seluruh engineering staff perlu lebih memperhatikan kondisi dan perawatan appolo ovent dan juga mesin lainnya agar tidak sering terjadi kerusakan pada saat digunakan untuk proses pengolahan makanan.
- b. Seluruh staff hotel lebih teliti dan bekerja sesuai dengan SOP yang berlaku baik dalam pengecekan dan penerimaan barang oleh suplayer, apabila barang kualitas dan kuantitanya tidak sesuai SOP bisa di pertanyakan ke pihak PT dan suplayer.

DAFTAR PUSTAKA

- Food Network. (2021). *Daftar perlengkapan dapur, kulkas, dan freezer*. Foodnetwork.Com.
- Hurdawaty dan Parantika. (2018). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel* (Bandung, Ed.). Alfabeta.
- Lahmudin. (2021). Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia Di STP Mataram. *Journal Of Responsible Tourism, Vol 1. No 1*.
- Mertayasa, I. G. A. (2019). Food And Beverage Service Operational; Job Preparation. *Jurnal Ekonomi Dan Pariwisata, 14 (2)*.
- Minantyo, H. (2011). *DASAR -DASAR PENGOLAHAN MAKANAN (Food Product Fundamental)* (Surabaya, Ed.). Graha Ilmu.
- Prakoso. (2017). *Front office praktis: administrasi dan prosedur kerja*. Gava Media.
- Mayliza, R. (2019). *Analisis customer satisfaction dan behavioral intention dilihat dari service quality, food quality dan price/value di restoran Mcdonald'S Depok*.
- Ninemeier, Jack D., and David K. Hayes (2006). *"Restaurant operations management: Principles and practices."*
- Rahman, A. , & W. K. N. (2008). The analysis of company characteristic influence toward CSR disclosure: empirical evidence of manufacturing companies listed in JSX. *Jurnal Akuntansi Dan Auditing Indonesia*.
- Soekarno dan Pendit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. (Jakarta, Ed.). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suarsana. (2007). *Siklus Pengadaan Barang: Aplikasi di Perhotelan: Vol. 4(2)* (Yogyakarta, Ed.). Graha Ilmu.
- Sudiara, Drs. B. P. (2001). *pedoman Pusat pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura*.
- Sulastiyono, A. (2011). *Seri manajemen usaha jasa sarana pariwisata dan `akomodasi: Manajemen penyelenggaraan hotel*. (Bandung, Ed.). Alfabeta.
- Syamsul, R. (2000). *Pengertian Dapur* (Jakarta, Ed.). PT Gramedia Pustaka Utama