

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BAKED GARLIC CHILI JIMBARAN PRAWN
OLEH COMMIS BOTOL BIRU RESTAURANT
DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Awang Wungsu Wigangga

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BAKED GARLIC CHILI JIMBARAN PRAWN
OLEH COMMIS BOTOL BIRU RESTAURANT
DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Awang Wungsu Wigangga
NIM. 2115823049**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BAKED GARLIC CHILI JIMBARAN PRAWN OLEH COMMIS BOTOL BIRU RESTAURANT DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Awang Wungsu Wigangga
NIM. 2115823049**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BAKED GARLIC CHILI JIMBARAN PRAWN OLEH COMMIS BOTOL BIRU RESTAURANT DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para-Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 12 Agustus 2024

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



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

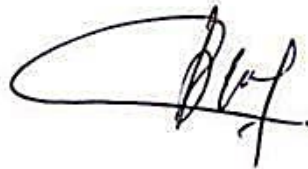
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BAKED GARLIC CHILI JIMBARAN PRAWN OLEH COMMIS BOTOL BIRU RESTAURANT DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
Politeknik Negeri Bali pada 12 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Kanah, S.Pd., M.Hum NIP 197004121998022001	
Anggota	Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par NIK 202111014	
Anggota	Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par NIP 198407202008122002	

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



Kadec 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 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 Komang Awang Wungsu Wigangga

NIM : 2115823049

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN BAKED GARLIC CHILI JIMBARAN PRAWN
OLEH COMMIS BOTOL BIRU RESTAURANT
DI ANANTARA ULUWATU 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.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, 12 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



I Komang Awang Wungsu Wigangga

NIM. 2115823049

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn oleh Commis Botol Biru Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara Pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn oleh Commis Botol Biru Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort.

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. Maka dari itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, MeCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan 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 D-III 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. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh *staff* dan Bapak/Ibu dosen Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Mr. Max Chin, selaku *General Manager* di Anantara Uluwatu Bali Resort yang telah mengizinkan penulis untuk memperoleh informasi untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ibu Ni Nyoman Ade Indah Putri Melati, selaku *Assistant Director of People & Culture* yang memberikan dukungan penuh selama penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Made Giri Arnadi, selaku *Executive Chef of Food and Product* yang telah memberikan masukan dan motivasi selama penulisan tugas akhir ini.
11. Bapak Putu Oka Payadnya, selaku *Sous Chef* Botol Biru Restaurant yang selalu memberikan banyak pengetahuan selama penulisan tugas akhir ini.
12. Bapak I Nyoman Amerta dan Ibu Ni Made Masni, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

13. Teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari materi, sistematika, maupun bahasanya. 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

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PENGAJUAN GELAR AHLI MADYA.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
B. Pengertian Food and Beverage Department.....	13
C. Restoran.....	14
D. Pengertian Kitchen dan Jenis-Jenis Kitchen	14
E. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	16
F. Pengertian Juru Masak (<i>Commis</i>)	17
G. Pengertian Resep.....	18
H. Pengertian Bahan Makanan.....	18
I. Metode Pengolahan Makanan	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas pada Anantara Uluwatu Bali Resort	24
C. Struktur Organisasi.....	35
BAB IV PEMBAHASAN.....	42
A. Pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn Oleh Commis di Anantara Uluwatu Bali Resort.....	42
1. Tahap Persiapan	42
2. Tahap penyajian <i>baked garlic chili Jimbaran prawn</i>	74

B. Hambatan- hambatan yang di hadapi oleh Commis dalam pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn pada Botol Biru Restaurant dan bagaimanakah cara mengatasinya?	75
BAB V PENUTUP	76
A. Simpulan	76
B. Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Garlic Bread	66
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Mayonnaise	67
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Anantara Uluwatu Bali Resort	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Kitchen	35
Gambar 4. 1 Persiapan Diri	58
Gambar 4. 2 Area Kitchen di Botol Biru Restaurant	59
Gambar 4. 3 Kompor	60
Gambar 4. 4 <i>Cutting board</i>	60
Gambar 4. 5 Knife	61
Gambar 4. 6 Bowl stainless	61
Gambar 4. 7 Plastic spatula	61
Gambar 4. 8 Frying pan	62
Gambar 4. 9 Oven	62
Gambar 4. 10 Tong	62
Gambar 4. 11 Spoon	63
Gambar 4. 12 Ballon Wish	63
Gambar 4. 13 Blender	63
Gambar 4. 14 Bread knife	64
Gambar 4. 15 Timbangan	64
Gambar 4. 16 Oval plate	64
Gambar 4. 17 Sauce dish	65
Gambar 4. 18 Sourdough	65
Gambar 4. 19 Sourdough	51
Gambar 4. 20 Butter	66
Gambar 4. 21 Parsley	53
Gambar 4. 22 Salt	67
Gambar 4. 23 Pepper	67
Gambar 4. 24 Garlic	67
Gambar 4. 25 Kuning Telur	68
Gambar 4. 26 Salt	68
Gambar 4. 27 Salad Oil	68

Gambar 4. 28 Lemon	68
Gambar 4. 29 Mustard	68
Gambar 4. 30 Chipotle Paste	68
Gambar 4. 31 Salt	70
Gambar 4. 32 Sea Prawn	70
Gambar 4. 33 Paprika Powder	70
Gambar 4. 34 Butter	70
Gambar 4. 35 Lemon	70
Gambar 4. 36 Garlic	70
Gambar 4. 37 Garlic Bread	56
Gambar 4. 38 Garlic Butter	71
Gambar 4. 39 Mayonnaise	72
Gambar 4.40 Chipotle Mayonnaise	73
Gambar 4. 41 Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Anantara Uluwatu Bali Resort

Lampiran 2. Restoran

Lampiran 3. Fasilitas Lainnya

Lampiran 4. Lembar Bimbingan Dosen Pembimbing I

Lampiran 5. Lembar Bimbingan Dosen Pembimbing II

Lampiran 6. Surat Pernyataan Layak Uji Tugas Akhir

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anantara Uluwatu Bali Resort adalah hotel berbintang lima yang menyediakan tempat menginap bagi wisatawan yang berada di Desa Pecatu. Anantara Uluwatu Bali Resort terletak di pinggir tebing kawasan Desa Pecatu. Hotel ini memiliki berbagai macam fasilitas yang tersedia mulai dari *gym*, *spa*, *meeting room*, restoran, dan *bar* yang membuat para wisatawan lebih nyaman untuk tinggal di Anantara Uluwatu Bali Resort.

Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki beberapa departemen yang mendukung operasional hotel, guna memberi pelayanan yang maksimal. Pada departemen tersebut memiliki tugas dan tanggung jawab tertentu yang memiliki standar internasional bekerja dalam pelayanan. *Food and Beverage Department* merupakan departemen yang memiliki peran penting dalam memenuhi segala kebutuhan tamu mengenai pelayanan makanan dan minuman.

Food and Beverage Department, yang terdapat di Anantara Uluwatu Bali Resort dibagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Service* yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang dilakukan secara profesional dan *Food and Beverage Product* yang berfokus pada pengolahan makanan yang siap disajikan kepada tamu. Kedua departemen ini saling bekerja sama agar proses pelayanan tamu selama menginap dapat berlangsung dengan baik dan tidak mengecewakan tamu.

Botol Biru Restaurant merupakan salah satu *restaurant* yang berada di Anantara Uluwatu Bali Resort yang melayani makan dan minum bagi tamu *inhouse* maupun *outside guest* baik itu pada *lunch* dan *dinner* yang beroperasi selama 12 jam, dari pukul 10:00 WITA sampai 22:00 WITA. Botol Biru Restaurant memakai jenis pelayanan *a'la carte*, *set menu* dan *buffet*, menawarkan berbagai menu mulai dari *Western food*, *Asian food*, *Chinese food* dan *Balinese food*. *A'la carte* menu yang dijual yaitu, *barbeque platter*, *chiken salad*, *pizza*, *lobster angle hair*, *Caesar salad*, *chiken burito*, *spaghetti bolognese*, *grill Jimbaran lobster*, *tenderloin steak*. *Set menu* yang dijual yaitu, *crispy calamari rings*, *caesar salad*, *vegetable spring roll*. *Buffet menu* yang dijual yaitu, *Balinese barbeque* dan *seafood barbeque*. Salah satu menu istimewa di Botol Biru Restaurant yaitu *baked garlic chili Jimbaran prawn*. *Baked garlic chili Jimbaran prawn* merupakan menu *fusion food* yang berasal dari Thailand, dengan menggunakan bahan-bahan antara lain yaitu: *prawn (size 15*, berarti udang dengan *size 15*, yang jumlahnya 15 ekor udang dalam 1 kg), *garlic*, *paprika powder*, *parsley*, *red chili*, *lemon fruit*, *butter*, *salt and pepper*. Menu ini disajikan dengan *condiment lemon wedges*, *chipotle mayonnaise* sebagai *sauce*, dan *garlic bread*. *Baked garlic chili Jimbaran prawn* memiliki rasa yang gurih dari *butter*, rasa asam dari perasan jeruk *lemon*, dan sedikit pedas dari *paprika powder* menjadikan salah satu *menu favourite* di Botol Biru Restaurant yang memiliki harga Rp. 260.000 net, yang setiap hari terjual 12 porsi untuk *lunch* dan *dinner*.

Dharma melakukan observasi tentang “pembuatan grill *chicken* salad oleh *commis* Pada 360 Rooftop Restaurant di Anantara Uluwatu Resort Bali” Dharma dalam Tugas Akhir tersebut menjelaskan tentang salah satu menu *appetizer* yang

dasar dari *chicken* tersebut di *grill* seperti biasa di atas bara api, menu ini bukan menu utama tetapi menjadi *appetizer* yang dipesan oleh tamu. Adapun bahan-bahan yang digunakan antara lain, *chicken breast, white cabbage, red cabbage, carrot, lemon, lettuce, parsley, mint leave, quinoa dan avocado*, menu ini memiliki rasa yang gurih, asam dan manis.

Aris juga melakukan observasi mengenai “Proses Pembuatan Chicken Quesadilla di Hotel Komaneka at Rasa Sayang” yang juga membahas tentang salah satu menu *appetizer* yang terbuat dari bahan dasar ayam yang di panggang dengan *salt and pepper*, yang akan memiliki rasa yang tidak terlalu gurih, dan *menu appetizer* ini selalu di pesan oleh tamu. *Menu* ini berbahan dasar *tortilla* atau roti pipih berbentuk segitiga berisi olesan tomato concassee dengan berbagai isian berupa daging ayam, keju mozzarella, *paprika*, jamur dan bawang *bombay*. *Chicken Quesadilla* biasanya disajikan dengan *sour cream, tomato salsa*, dan juga *guacamole*.

Tugas akhir ini berfokus pada salah satu menu yang menjadi *signature dish* dalam restoran yang memiliki rasa yang gurih, sedikit asam, dan sedikit pedas karena dalam proses memasak semua bahan masakan akan dimasak langsung bersamaan dengan *prawn* di dalam *pan* yang panas, dan dihidangkan dengan *bread* yang di baked dengan olesan *garlic butter* dan *sauce chipotle mayonnaise*.

Berdasarkan latar belakang di atas “Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn” pada Botol Biru Restaurant, maka penulis sangat tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn Oleh *Commis* Botol Biru Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis uraikan di atas maka pokok permasalahan dalam penyusunan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn oleh Commis Botol Biru Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi oleh Commis dalam pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn pada Botol Biru Restaurant dan bagaimanakah cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Adapun beberapa tujuan dan kegunaan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Menjelaskan proses pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn oleh *Commis* Di Botol Biru Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh *Commis* serta solusi yang didapatkan dalam pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn di Botol Biru Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.

2. Manfaat Penulisan

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

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai penerapan teori yang telah diterima di kampus dengan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dan juga sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- 3) Serta dapat membandingkan teori yang di kampus dengan keadaan yang nyata di dunia industri.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

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

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode dan teknik pengumpulan data tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Metode Observasi

Ross (2023:56), menyatakan observasi merupakan metode pengumpulan data melalui indra manusia. Berdasarkan pernyataan ini, indra manusia menjadi alat utama dalam melakukan observasi. Tentu saja indra yang terlibat bukan hanya indra penglihatan saja, namun juga indra lainnya seperti indra pendengaran, indra penciuman, dan indra perasa. Seperti syarat sebuah perilaku yang dapat diobservasi di atas, yaitu dapat dilihat (dengan menggunakan indra penglihatan), dapat didengar (menggunakan indra pendengaran), ada pula objek observasi yang menggunakan indra perasa misalnya mengamati kenaikan suhu. Penulis melakukan observasi dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan ikut serta dalam pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn di Botol Biru Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.

- b. Metode Wawancara

Matterw (2023:73) menyatakan, wawancara adalah suatu kejadian atau proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi atau orang yang diwawancarai melalui komunikasi secara langsung atau bertanya secara langsung mengenai suatu

objek yang diteliti. Penulis mengumpulkan data dengan cara menanyakan secara langsung kepada *sous chef* Botol Biru Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort. Adapun yang penulis tanyakan antara lain: seperti menanyakan bahan dan prosedur proses pengolahannya.

c. Metode Kepustakaan

Poltak & Widjaja (2024:58), penelitian kepustakaan adalah studi yang memanfaatkan berbagai macam material yang ada di perpustakaan, seperti dokumen, buku, majalah, kisah sejarah, untuk mengumpulkan informasi dan data. Penulis melakukan metode penelitian yang dilakukan dengan cara membaca buku atau majalah dari sumber-sumber tertulis yang berkaitan dengan tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Penulis menggunakan analisis *deskriptif* dalam penyusunan tugas akhir ini, yaitu dengan memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap suatu fakta dengan sistematis dan apa adanya seperti yang ditemukan di lapangan dan disesuaikan dengan teori dari buku dan pendapat seseorang yang kompeten, yang berkaitan dengan pembuatan *Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn* dan permasalahan yang didapat di Anantara Uluwatu Bali Resort.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode yang digunakan dalam teknik penyajian analisis dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode formal yang menyajikan semua data secara jelas dan benar sesuai dengan proses pembuatan *baked garlic chili Jimbaran prawn* oleh *Commis* Botol Biru Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil uraian pembuatan *Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn* oleh *Commis Botol Biru Restaurant* di *Anantara Uluwatu Bali Resort* dapat disimpulkan menjadi tiga tahap sebagai berikut:

1. Tahap persiapan

Tahap persiapan terdiri dari persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan alat dan bahan makanan.

2. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan ini terdiri dari membuat, *sauce chipotle mayonnaise*, dan mengolah udang menjadi siap untuk disajikan.

3. Tahap penyajian

Tahap penyajian *Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn* terdiri dari, menyiapkan *oval plate*, *sauce dish*, dan menata semua *condiment* makanan *Baked Garlic Chili Jimbran Prawn*.

Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan *Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn* dan solusinya yaitu, kualitas bahan makanan dapat menurun karena temperatur suhu *chiller* yang tidak berfungsi dengan baik dapat menyebabkan bahan makanan menjadi busuk dan berbau terutama daging.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan Praktik

Kerja Lapangan di Anantara Uluwatu Bali Resort, maka penulis dapat memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. *Staff kitchen* diharapkan selalu melakukan pemeriksaan suhu *chiller* yang ada di *kitchen* dengan cara mengisi *form refrigerator/freezer temperature log* pada pagi dan sore setiap harinya. Pada saat pengambilan barang pentingnya selalu menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*), artinya barang yang terlebih dahulu dimasukkan pada tempat penyimpanan harus terlebih dahulu dikeluarkan. Hal ini dimaksudkan supaya tidak ada bahan yang terlalu lama disimpan sehingga berkurang kesegarannya.
2. *Chef De Partie* melakukan penambahan jumlah mayonnaise yang diperlukan, ditambahkan perkiraan untuk hari sabtu dan minggu sekitar 2kg, dikarenakan untuk sekali pengorderan untuk satu minggu yaitu 4kg, dan dalam satu minggu bisa habis sekitar 5kg.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2005). *hotel) adalah hotel yang memiliki lebih 25 kamar atau kurang dari 100 kamar. b. Hotel menengah (. 4–14.*
- Fairalsa, N. D. (2023). *Pelayanan Ala Carta Breakfast oleh Pramusaji pada Restoran Standing Stones di The Royal Purnama.* http://repository.pnb.ac.id/7076/%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/7076/3/RAMA_93402_2015823207_0011066212_part.pdf
- Giska. (2024). *Foto Food And Beverages Raffles Bali – CG Pictures.* 4(1), 84–95.
- Harahap, L. R., Anggraini, R., Ellys, E., & Effendy, R. Y. (2021). Analisis Rasio Keuangan Terhadap Kinerja Perusahaan Pt Eastparc Hotel, Tbk (Masa Awal Pandemi Covid-19). *COMPETITIVE Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 5(1), 57. <https://doi.org/10.31000/competitive.v5i1.4050>
- Karina. (2015). Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, VI(1), 45–55. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/viewFile/524/416>
- Poltak, H., & Widjaja, R. R. (2024). Pendekatan Metode Studi Kasus dalam Riset Kualitatif. *Local Engineering*, 2(1), 31–34. <https://doi.org/10.59810/lejlace.v2i1.89>
- Ross, M. dan. (2023). Analisis Beban Kerja Karyawan Banquet di UNP Hotel and Convention. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 3(1), 25–30. <https://doi.org/10.55606/jempper.v3i1.2295>
- Suardani. (2015). *Confidence , and Student Learning Outcomes in Food Processing and Serving Subjects.* 3(1), 167–177.