

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MIE AYAM DENGAN KONSEP LIVE COOKING  
OLEH COMMIS PADA TAMAN GITA RESTAURANT  
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Komang Agus Wiradharma**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MIE AYAM DENGAN KONSEP LIVE COOKING  
OLEH COMMIS PADA TAMAN GITA RESTAURANT  
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Komang Agus Wiradharma  
NIM. 2115823149**

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

## **TUGAS AKHIR**

# **PEMBUATAN MIE AYAM DENGAN KONSEP LIVE COOKING OLEH COMMIS PADA TAMAN GITA RESTAURANT DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Komang Agus Wiradharma  
NIM. 2115823149**

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

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN MIE AYAM DENGAN KONSEP LIVE COOKING OLEH COMMIS PADA TAMAN GITA RESTAURANT DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT

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

Pembimbing I,



**Dr. I Made Darma Oka. S.ST.Par.S.Sos.M.Par**  
NIP. 196510202000121001

Pembimbing II,



**Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par.,M.Tr.Par**  
NIK. 202111014

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



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



**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 : I Komang Agus Wiradharna

NIM : 2115823149

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

### **PEMBUATAN MIE AYAM DENGAN KONSEP LIVE COOKING OLEH COMMIS PADA TAMAN GITA RESTAURANT 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, 22 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



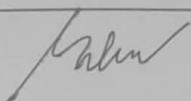
I Komang Agus Wiradharna

NIM. 2115823149

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN MIE AYAM DENGAN KONSEP LIVE COOKING OLEH COMMIS PADA TAMAN GITA RESTAURANT DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Dr. I Made Darma Oka, S.ST.Par.S.Sos.M.Par NIP. 196510202000121001	
<b>Anggota</b>	Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant.,M.Sc. NIP. 199001132019032015	
<b>Anggota</b>	Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb. NIP. 196405261990032003	

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



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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunianya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Mie Ayam Dengan Konsep Live Cooking Oleh Commis Pada Taman Gita Restaurant Di Intercontinental Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan mie ayam dengan konsep live cooking oleh commis pada Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri.

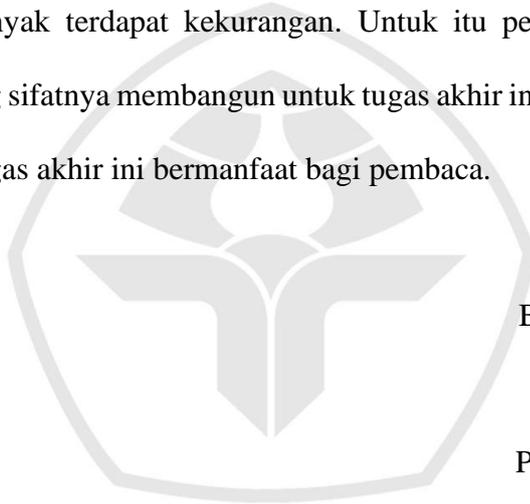
Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang 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 Ketua 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. Dr. I Made Darma Oka. S.ST.Par. S.Sos.M.Par., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
6. Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par.,M.Tr.Par., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
7. Ibu Kinanthi Renaningtyas, selaku Training Manager yang telah memberikan penulis kesempatan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan.
8. Bapak Syarif Sumintapura, selaku *Executive Sous Chef* yang telah banyak membimbing dan memberikan pengalaman bagi penulis dalam bidang *Hospitality* dan *Food & beverage product*.
9. Bapak I Wayan Dana Wiasa, selaku *Junior Sous Chef* yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh staf *Food & beverage product* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort yang telah membimbing selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.

11. Bapak I Nengah Suarda dan Ibu Ni Nengah Rupa selaku orang tua penulis yang telah memberikan penulis semangat, dukungan moral, materi, serta doa dalam pembuatan tugas akhir ini.
12. 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.



Badung, Agustus 2024

Penulis

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS.....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan .....	3
D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>8</b>
A. Hotel.....	8
B. Food & beverage product .....	9
C. Restoran .....	10
D. Dapur dan Jenis-jenis Dapur.....	10
E. Commis/Juru Masak .....	12
F. Peralatan.....	13
G. Memasak dan Metode Memasak .....	13
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAN .....</b>	<b>18</b>
A. Lokasi dan Sejarah InterContinental Bali Resort .....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas di InterContinental Bali Resort .....	20
C. Struktur Organisasi Hotel .....	27
<b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
A. Pembuatan Mie Ayam dengan Konsep Live Cooking oleh Commis pada Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort .....	36
B. Hambatan Dalam Pembuatan Mie Ayam dan Cara Mengatasinya..	54
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>56</b>
A. Kesimpulan .....	56
B. Saran .....	57

**DAFTAR PUSTAKA**  
**DAFTAR LAMPIRAN**



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar InterContinental Bali Resort.....	21
Tabel 3. 2 Restaurant InteContinental Bali Resort .....	22
Tabel 4. 1 Bahan chicken mushroom .....	46
Tabel 4. 2 Bahan chicken mala.....	46
Tabel 4. 3 Bahan egg tomato .....	47
Tabel 4. 4 Garnish dan pelengkap mie ayam.....	48



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo InterContinental Bali Resort.....	18
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Kitchen Taman Gita Restaurant .....	28
Gambar 4. 1 Vegetable cutting board.....	38
Gambar 4. 2 Knife .....	38
Gambar 4. 3 Knife .....	38
Gambar 4. 4 Meat slicer.....	39
Gambar 4. 5 Peeler .....	39
Gambar 4. 6 Balon whisk .....	39
Gambar 4. 7 Stainless bowl .....	40
Gambar 4. 8 Chinese wok pan.....	40
Gambar 4. 9 Iron spatula .....	40
Gambar 4. 10 Insert Pan .....	41
Gambar 4. 11 Tongs .....	41
Gambar 4. 12 Noodle strainer.....	41
Gambar 4. 13 Ladle .....	42
Gambar 4. 14 Dessert plate.....	42
Gambar 4. 15 Japanese ceramic bowl.....	42
Gambar 4. 16 Ceramic bowl.....	43
Gambar 4. 17 Chop stick .....	43
Gambar 4. 18 Soup spoon.....	43
Gambar 4. 19 Mie telur.....	44
Gambar 4. 20 Pokchoy .....	45
Gambar 4. 21 Chiken stock .....	45

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Fasilitas hotel

Lampiran 2 Bahan chicken mushroom dan chicken mala

Lampiran 3 Bahan egg tomato dan mie ayam

Lampiran 4 Garnish dan pelengkap mie ayam

Lampiran 5 Persiapan dan pembuatan mie ayam

Lampiran 6 Uniform kitchen staff di InterContinental Bali Resort



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

InterContinental Bali Resort merupakan salah satu hotel yang berdiri di Bali, InterContinental Bali Resort adalah properti milik brand InterContinental yang berada di Indonesia tepatnya di area Jimbaran, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Provinsi Bali. InterContinental Bali Resort dapat di tempuh selama 15 menit dari bandara internasional Ngurah Rai, hotel ini dekat dengan Pantai muaya, GWK Cultural Park, dan Tari Kecak & Api Uluwatu.

Didalam usaha hotel banyak sekali departemen yang mendukung dalam menjalankan setiap operasional hotel tersebut, khususnya adalah food & beverage product. Food & beverage product merupakan salah satu departemen hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert*.

Food & beverage product memiliki peran yang sangat penting dalam operasional hotel, khususnya hotel yang memiliki fasilitas restaurant. Dengan menyediakan makanan food & beverage product pada Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort menyediakan dua jenis makanan *western* dan *asian*. Pelayanan yang disajikan oleh Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort ada dua jenis pelayanan, yakni pelayanan melalui *buffet service* dan pelayanan melalui *ala carte*, selain itu ada juga *live section* pada saat *breakfast* dimana *commis* memasak langsung dihadapan tamu sesuai apa yang dipesan oleh tamu.

Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort memiliki berbagai macam menu masakan yang tersedia, baik itu menu masakan *western* ataupun *indonesian*. Adapun menu masakan Indonesia yang sangat digemari tamu yang berkunjung ke Taman Gita Restaurant yakni mie ayam dikarenakan tingkat penjualannya cukup tinggi mulai dari 35-50 porsi per hari. Di Indonesia, mie ayam merupakan hidangan yang sangat terkenal. Mie ayam memiliki cita rasa yang khas, yang memiliki perpaduan budaya Tionghoa dan Indonesia. Mie Ayam terbuat dari mie telur atau mie kuning yang dibumbui dengan daging ayam yang biasanya dipotong dadu kemudian diberi sedikit kaldu ayam.

Mie Ayam yang ada di Taman Gita Restaurant merupakan mie ayam pada umumnya, yang menjadikan ciri khas dari mie ayam di Taman Gita Restaurant dimana *condiment* mie ayam yang beragam dan sebagian besar *fresh* dibuat oleh *team kitchen breakfast*. Selain itu penyajian mie ayam ini dipesan dan langsung dimasak dihadapan tamu sehingga tamu dapat melihat proses pembuatan mie ayam tersebut secara langsung.

Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort menjadikan mie ayam bagian dari menu yang dapat dikembangkan. Taman Gita Restaurant mengubah sedikit resep mie ayam menjadi mie ayam dengan nuansa yang lebih moderen dengan konsep memasak dan menyajikan mie ayam tersebut langsung dihadapan tamu di samping itu Taman Gita Restaurant memiliki variasi *condiment* seperti, *Chicken mala*, *Julienne carrot*, *Julienne cucumber*, *Hard Boil egg*, *Toufu*, *Chicken Mushrom*, dan *egg with tomato* yang dimana masing-masing *condiment* tersebut menambah cita rasa dari mie ayam tersebut dan memiliki tekstur yang berbeda-

beda. *Chicken Mushroom* yang memiliki tekstur kenyal dan *juicy* memiliki cita rasa mani dan gurih, rasa asam pedas dari *Chicken Mala*, dan asam manis dari *Egg Tomato*, hal tersebut yang membuat Mie Ayam di Taman Gita Restaurant memiliki cita rasa yang khas untuk menarik minat dari tamu tanpa mengurangi dan menghilangkan rasa khas dari mie ayam tersebut.

Hal tersebut yang mendasari penulis untuk mengangkat pembuatan mie ayam dengan konsep *live cooking* oleh *commis* pada Taman Gita Restaurant di Intercontinental Bali Resort sebagai judul tugas akhir dengan harapan pembaca mendapat wawasan dan pengetahuan dalam bidang food & beverage product.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan mie ayam oleh *commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort?
2. Apa sajakah hambatan-hambatan yang dialami oleh *commis* dalam pembuatan mie ayam di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penulisan**

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul pembuatan mie ayam dengan konsep *live cooking* oleh *commis* pada Taman Gita Restaurant di Intercontinental Bali Resort adalah sebagai berikut:

## 1. Tujuan

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

- a. Mendeskripsikan pembuatan mie ayam oleh *commis* pada Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort Hotel.
- b. Menjelaskan hambatan yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan mie ayam di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort Hotel serta menjelaskan solusinya.

## 2. Manfaat

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

- a. Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
  - 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang Food & beverage product.
  - 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan mie ayam oleh *commis* pada Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort Hotel.

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 & beverage product.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan mie ayam.

c. Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan mie ayam.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan yang dialami dalam proses pembuatan mie ayam.

#### **D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir**

1. Metode pengumpulan data\

Metode pengumpulan data dilakukan oleh peneliti untuk mengumpulkan data terkait dengan penelitian ini. Ada beberapa macam metode pengumpulan data yang digunakan peneliti diantaranya:

a. Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati, mempraktikkan, mempelajari dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses pembuatan mie ayam di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mewawancarai atau bertanya secara langsung kepada responden seperti restaurant manager dan staf untuk memperoleh keterangan atau informasi mengenai proses pembuatan dan kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan mie ayam.

Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat menyumbangkan makna dalam suatu topik tertentu.

c. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan adalah segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi dapat diperoleh dari buku ilmiah, laporan penelitian, karangan ilmiah, ensiklopedia, dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lain.

## 2. Metode analisis dan penyajian hasil

Analisa data yang digunakan di dalam penulisan tugas akhir ini melibatkan perhitungan kuantitas dan deskriptif. Oleh karena itu, dengan mengacu pada ciri-ciri tersebut maka penelitian ini dapat dikatakan sebagai penelitian deskriptif kualitatif.

Penelitian kualitatif merupakan prosedur penelitian yang menghasilkan data yang berupa ucapan atau tulisan dan perilaku yang dapat diamati dari orang-orang atau subyek itu sendiri.

Dari hasil data kualitatif itu, semua data atau keadaan subjek atau objek dianalisis dan dibandingkan berdasarkan kenyataan yang sedang berlangsung pada saat ini, dengan tujuan membantu dalam menyusun dan mengorganisir data sehingga memudahkan pemahaman yang lebih baik tentang subyek atau objek yang sedang diteliti untuk memberikan pemecahan masalah dan dapat memberikan informasi sehingga bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian pada bab-bab sebelumnya adapun kesimpulan dan saran yang dapat penulis lampirkan yakni sebagai berikut:

1. Proses pembuatan mie ayam oleh *commis* di Taman Gita Restaurant meliputi tiga tahap, yaitu: tahap persiapan, tahap pembuatan, tahap akhir. Pada tahap persiapan terdiri atas: persiapan diri (absensi kehadiran, *personal grooming*); persiapan bahan (*chicken mushroom, chicken mala, egg tomato, juliene carrot, juliene cucumber*, dan bahan pelengkap lainnya seperti: *fried tofufu, fresh slice chili, hard boil egg, sweet soy sauce, salty soy sauce, sambal ulek*); persiapan alat (alat pembuatan dan alat penyajian). Pada tahap pembuatan meliputi: pembuatan *condiment (chicken mushroom, chicken mala, egg tomato)*; pembuatan *garnish (juliene carrot dan juliene cucumber)*; pembuatan mie ayam. Pada tahap akhir meliputi penambahan *condiment* dan pemberian *garnish* pada mie ayam tersebut.
2. Hambatan-hambatan yang dihadapi oleh pihak *commis* pada saat pembuatan mie ayam di Taman Gita Restaurant, yaitu: kurangnya kordinasi *commis* pada saat menerima pesanan tamu, hal ini dapat diatasi dengan cara pihak *commis* harus melakukan konfirmasi kepada tamu terkait pesanan tersebut, sehingga tidak terjadi *misinformation* dalam pembuatan mie ayam. Di samping itu pihak *commis* selalu menginformasikan kepada rekan kerja sehingga pesanan tamu tersebut selalu sesuai dengan pesanan tamu. *Commis*

sering mendapatkan tekstur yang tidak sesuai standar, hal tersebut bisa diatasi dengan cara menetapkan waktu saat perebusan yakni 20-35 detik di suhu 150°C. Di samping itu pihak *commis* harus lebih teliti dan terus memperhatikan mie pada saat proses perebusan untuk mendapatkan tekstur yang sesuai.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang ditemukan selama melakukan observasi dan wawancara di InterContinental Bali Resort pada bagian food & beverage product khususnya *hot kitchen* dapat memberikan saran kepada pihak hotel InterContinental Bali Resort, sebagai berikut:

1. Lebih sering melakukan *briefing* kepada pihak *commis* dengan tujuan untuk meningkatkan kerjasama tim pada saat melaksanakan tugas di area.
2. *Commis* yang bertugas di area harus tetap melakukan komunikasi, baik dengan rekan kerja, dengan atasan, maupun antara *commis* dengan departemen lain yang bertugas di *section* yang sama yang bertujuan untuk menghindari adanya *miscommunication* pada saat melaksanakan tugas di area.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan. Bandung : Alfabeta, Cetakan Ke.*
- Bakri. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 20–27.
- Duman, M., Berybe, G. A., Wellalangi, M. B. R., Ciptosari, F., & Hadia, F. (2023). Strategi Pemasaran Food and Beverage Department Sudamala Resort Komodo Pasca Covid-19. *JPTM: Jurnal Penelitian Terapan Mahasiswa*, 1(1), 63–76. <https://journal.poltekelbajo.ac.id/index.php/jptm/article/view/21>
- 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.
- Nita, M. H. D. (2021). Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(2), 30–36. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i2.1653>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Putra, N. Y. A., & Widyarini, A. (2022). Menangani Kebersihan Area Kitchen dan Kelengkapan Alat-alat Memasak di Hotel Best Western Premier Hive. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 18–21. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i1.2994>
- Rizky Firdaus, R. A. (2014). Peranan cook di event kitchen hotel hyatt regency bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(1), 1–8.
- Sofiani, S. (2022). Pengaruh Restaurant Atmosphere Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Miss Unicorn. *Jurnal Darmawisata*, 2(1), 14–18. <https://doi.org/10.56190/jdw.v2i1.15>
- Novitasari, Y. D. (2016). *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ross In Hotel Yogyakarta*. Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Informatika.
- Oka, I. M. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Redjasa, I. K. (2014). *Handout Tata Graha*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.

Suardani, I. M. (2015). *Pengolahan Makanan*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.

Suardani, M. (2015). *Handout Pengolahan Makanan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.

Sudiara, B. P. (1995). *Pengetahuan Tata Boga*. Denpasar: Dhyana Putra.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI