

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHOCOLATE MOUSSE & CHOCOLATE
CAKE OLEH PASTRY CHEF
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Riesta Dwi Paramita

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHOCOLATE MOUSSE & CHOCOLATE CAKE
OLEH PASTRY CHEF
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Riesta Dwi Paramita
NIM 2115823177**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHOCOLATE MOUSSE & CHOCOLATE CAKE
OLEH PASTRY CHEF
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Riesta Dwi Paramita
NIM 2115823177

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

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHOCOLATE MOUSSE & CHOCOLATE CAKE OLEH
PASTRY CHEF
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 16 Agustus 2024

Pembimbing I,



Solihin, S.ST.Par., M.Par
NIP. 196206121989031002

Pembimbing II,



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI


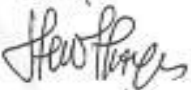



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 19840908200812200

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHOCOLATE MOUSSE & CHOCOLATE CAKE OLEH PASTRY CHEF DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada 16 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Solihin, S.ST.Par., M.Par NIP 196206121989031002	
Anggota	Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd. NIP 1989122520220320007	
Anggota	Drs. I Wayan Pugra, M.Par 196312312000031002	

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



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

LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

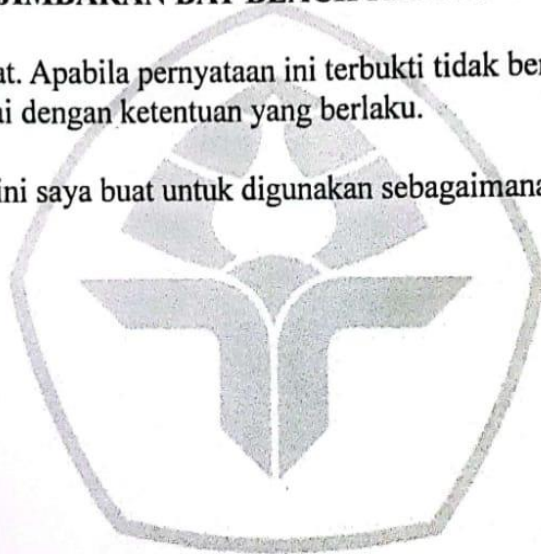
Nama : Kadek Riesta Dwi Paramita
NIM : 2115823177
Program Studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN CHOCOLATE MOUSSE & CHOCOLATE CAKE OLEH PASTRY CHEF DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.



Badung, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : Kadek Riesta Dwi Paramita
NIM : 2115823177
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



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 : parwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Kadek Riesta Dwi Paramita

NIM : 2115823177

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN CHOCOLATE MOUSSE & CHOCOLATE CAKE
OLEH PASTRY CHEF
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**

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, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Riesta Dwi Paramita

NIM.2115823177

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Chocolate Mousse & Chocolate Cake Oleh Pastry Chef di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Chocolate Mousse & Chocolate Cake Oleh Pastry Chef di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa serta melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Jadi 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 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 DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Solihin, S.ST.Par., M.Par. 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 staf 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 Ferry Sihotang, selaku *General Manager* Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.
9. Ibu Ni Gusti Ayu Putri Novianti, selaku *Food & Beverage Manager* yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk belajar serta memperoleh informasi untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak I Gusti Ngurah Agung Indra Widnyana, selaku *Sous Chef* di Hiu *Restaurant*, yang telah memberikan ilmu dan informasi untuk menyusun tugas akhir ini.
11. Seluruh karyawan di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang sudah memberikan banyak ilmu dan bimbingan sehingga penulis dapat menyempurnakan tugas akhir ini .

12. Bapak I Ketut Budra Astawa dan Ibu Ni Ketut Netti, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

13. 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

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
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 Manfaat Tugas Akhir	5
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Teknik Analisis Data.....	7
3. Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Pengertian Food and Beverage Departement	10
C. Pengertian Pastry	10
D. Pengertian Dapur.....	11
E. Pengertian Memasak.....	12
F. Pengertian Dessert.	14
G. Hygine & Sanitasi.	14
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	16
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	16
1. Lokasi Perusahaan	16
2. Sejarah Perusahaan/Hotel	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	18
1. Bidang Usaha Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.....	18
2. Fasilitas Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.....	20
C. Struktur Organisasi Perusahaan	23

1. Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	24
2. Tugas dan tanggung jawab masing-masing jabatan.....	24
BAB IV PEMBAHASAN.....	28
A. Pembuatan Chocolate Mousse & Cake Oleh Pastry Chef di Jimbaran bay beach Resort & Spa.	28
1. Tahap Persiapan.....	29
2. Tahap Pembuatan.....	49
3. Tahap Penyajian.....	52
B. Hambatan yang timbul dalam Pembuatan Chocolate Mousse & Cake dan cara mengatasinya.....	53
BAB V PENUTUP.....	56
A. Simpulan.	56
B. Saran.....	58

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jumlah Kamar	18
Tabel 4.1 Bahan <i>Chocolate Mousse</i>	45
Tabel 4.2 Bahan <i>Chocolate Cake</i>	48



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.....	16
Gambar 3.2 Hiu Restaurant & Wine lounge	19
Gambar 3.3 Baruna Sky Lounge Restaurant & Bar.....	20
Gambar 3.4 <i>Pool</i>	22
Gambar 3.5 Raga Gym	23
Gambar 3. 6 Struktur Organisasi F&B Product	24
Gambar 4.1 Grooming	31
Gambar 4.2 <i>Bowl Stainless</i>	32
Gambar 4.3 <i>Rubber Spatula</i>	33
Gambar 4.4 <i>Mixer</i>	33
Gambar 4.5 Kompor	34
Gambar 4.6 Timbangan.....	34
Gambar 4.7 <i>Ballon Wisk</i>	34
Gambar 4.8 <i>Bowl</i>	35
Gambar 4.9 <i>Sauce Pot</i>	35
Gambar 4.10 Sendok.....	36
Gambar 4.11 <i>Short Glass</i>	36
Gambar 4.12 <i>Bowl Stainless</i>	37
Gambar 4.13 Timbangan.....	37
Gambar 4.14 <i>Dough Mixer</i>	38
Gambar 4.15 <i>Palette Knife</i>	38
Gambar 4.16 <i>Tray Baking</i>	38
Gambar 4.17 <i>Baking Paper</i>	39
Gambar 4.18 <i>Scrapper</i>	39
Gambar 4.19 <i>Jug Literan</i>	39
Gambar 4.20 <i>Oven</i>	40
Gambar 4.21 Sarung Tangan Oven	40
Gambar 4.22 <i>Rubber Spatula</i>	41
Gambar 4.23 Sendok.....	41
Gambar 4.24 <i>Dessert Plate</i>	41
Gambar 4.25 <i>Cutting Board</i>	42
Gambar 4.26 Pisau Roti	42
Gambar 4.27 Telur Ayam <i>Boiler</i>	43
Gambar 4.28 <i>Dark Chocolate Compound</i>	43
Gambar 4.29 <i>Cooking Cream</i>	44
Gambar 4.30 Gula Pasir	44
Gambar 4.31 <i>Gelatin</i>	44
Gambar 4.32 <i>Mayes Rum</i>	45
Gambar 4.33 Unsalted Butter.....	46
Gambar 4.34 <i>Icing Sugar</i>	46
Gambar 4.35 Telur Ayam <i>Boiler</i>	46
Gambar 4.36 Tepung Segitiga Biru.....	47

Gambar 4.37 <i>Cocoa Powder</i>	47
Gambar 4.38 <i>Baking Powder</i>	48
Gambar 4.39 <i>Chocochips</i>	48
Gambar 4.40 <i>Chocolate Mousse</i>	52
Gambar 4.41 <i>Chocolate Cake</i>	52
Gambar 1. <i>Manukrawa Room</i>	60
Gambar 2. <i>Panyembrahma Room</i>	60
Gambar 3. <i>Puspanjali Room</i>	60
Gambar 4. <i>Condong Room</i>	61
Gambar 5. <i>Gopala Room</i>	61
Gambar 6. <i>Pendet Room</i>	61
Gambar 7. <i>Legong Room</i>	62
Gambar 8. <i>Legong Keraton Room</i>	62
Gambar 9. <i>Janger Room</i>	62
Gambar 10. <i>Kecak Family Suite</i>	63

LAMPIRAN

Lampiran Fasilitas Jimbaran Bay Beach Resort & Spa	60
Lampiran Pembuatan Chocolate Mousse	64
Lampiran Pembuatan Chocolate Cake	65



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Jimbaran Bay Beach Resort & Spa merupakan salah satu hotel bintang 4 di Bali yang terletak di kawasan Badung Selatan yaitu di Jl. Pantai Kedonganan No.888, Kedonganan, Kec. Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Hotel ini menyediakan jasa untuk menginap dengan fasilitas yang lengkap yaitu: *Lobby, Hiu Restaurant & Wine Lounge, Pool Bar, Pool, Baruna Sky Lounge Restaurant & Bar, Lotus Spa, Raga Gym, Segara Meeting Room, Baruna Ballroom dan Melasti Meeting Room*. Sama halnya dengan hotel lain, Jimbaran Bay Beach Resort & Spa mempunyai *departement* atau bagian yang memiliki tugas dan tanggung jawab sendiri. *Food & Beverage Department* merupakan salah satu department yang dibagi menjadi 2 yaitu *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*. Salah satu *section* yang mengutamakan pembuatan makanan adalah *Food And Beverage Product*. *Food and Beverage Product* dituntut untuk selalu meningkatkan mutu dalam pembuatan makanan kepada tamu sehingga mampu meningkatkan penjualan makanan semaksimal mungkin sesuai target yang telah ditetapkan. *Pastry section* merupakan salah satu *section* yang ada pada departemen *Food and Beverage Product*, dimana *pastry section* ini memiliki tugas dan tanggung jawab dalam penyediaan berbagai jenis hidangan penutup, baik untuk hidangan penutup untuk *breakfast, ala carte menu, buffet*, maupun keperluan dalam *event*. Adapun jenis hidangan penutup yang ada pada Jimbaran

Bay Beach Resort & Spa ini, seperti: *Banana Cake*, *Chocolate Brownise*, *Cheese Cake*, *Donut*, *Muffin*, Puding, tentunya juga ada *Chocolate Mousse* dan *Chocolate Cake*.

Chocolate Mousse merupakan sajian *dessert* manis yang memiliki tekstur lembut dan berongga. Dalam bahasa Perancis, *mousse* berarti busa, dan memiliki asal-usul berupa minuman ber-alkohol dari campuran madu dan *wine* serta terdapat banyak busa di atasnya. *Chocolate mousse* menggunakan bahan dasar *dark chocolate*, *egg yolk*, *sugar*, *cooking cream*, *mayes rum*, dan juga *gelatin*. Proses pembuatan mousse dilakukan dengan cara diaduk melipat atau yang disebut teknik *folding* dengan proses *au bain marie* kemudian dicetak dan disajikan saat dingin. Di hotel Jimbaran Bay Beach memiliki dua jenis *Chocolate Mousse* yaitu *Chocolate Mousse* halal dan juga ada yang non halal yang dapat dinikmati oleh non muslim yang mana tidak diperbolehkan mengonsumsi makanan atau minuman yang mengandung alkohol.

Chocolate cake atau *chocolate gâteau* adalah *cake* yang dibumbui dengan coklat leleh, coklat bubuk, atau keduanya. *Chocolate cake* menggunakan bahan dasar *cocoa powder*, *tepung*, *telur*, *butter*, *icing sugar*, *baking powder*, *choco chips* dan jenis *chocolate cake* di Jimbaran Bay Beach memiliki karakteristik *cake* yang padat tetapi tetap lembut saat dimakan, *cake* ini juga diberi topping dengan *choco chips* atau *almond*. *Chocolate mousse* & *Chocolate cake* pun layak menjadi salah satu menu yang spesial di usaha *pastry* & *bakery* dan dijamin akan mendatangkan profit besar karena keunikan serta pembuatannya yang menantang sehingga kedua *dessert* tersebut adalah *dessert* paling banyak diminati oleh tamu. Tidak hanya ada

dalam *ala-carte*, *chocolate mousse* & *chocolate cake* juga biasa dihidangkan dalam acara *wedding*, *meeting* formal maupun acara informal.

Tugas akhir yang ditulis oleh Putu Novita Visanthi Udayani (2022) dengan judul "Pembuatan *Strawberry Cheesecake* Oleh *Commis Pastry* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa" didapatkan bahwa digunakan sebagai sajian *dessert* di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. Adapun pemilihan *Strawberry cheesecake* ini karena sangat diminati oleh para tamu dan biasa dijadikan hidangan penutup dengan tampilan yang menawan. Begitu juga dengan tugas akhir yang ditulis oleh Fitri Wulandari (2022) dengan judul "Proses Pembuatan *Raspberry Mousse* Oleh *Demi Chef Pastry* di Intercontinental Bali Resort" didapatkan bahwa digunakan sebagai sajian *dessert* di Intercontinental Bali Resort karena paling disukai dan banyak dipesan oleh para tamu, sedangkan di hotel Jimbaran Bay Beach Resort & Spa menggunakan *Chocolate Mousse* & *Chocolate Cake* sebagai sajian *dessert*. Pemilihan *Chocolate Mousse* diantara jenis sajian *dessert* lainnya karena rasa dari *chocolate mousse* yang manis dan pekat dihasilkan dari *dark chocolate*, selain itu *chocolate mousse* juga memiliki tekstur yang *foamy* dan lembut dihasilkan dari kuning telur dan *cream*. Di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa memiliki dua jenis *chocolate mousse* yaitu *chocolate mousse* halal dan juga non halal, karena mayoritas tamu yang menginap di hotel Jimbaran Bay Beach adalah tamu yang beragama muslim sehingga nantinya dapat memberikan kenyamanan pada tamu muslim yang ingin mencoba *dessert* tersebut dan menjadi salah satu keunikan dari *chocolate mousse* yang ada di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa. Pemilihan *Chocolate Cake* karena memiliki penampilan yang sangat menarik, dan teksturnya

yang padat tetapi tetap lembut saat dimakan. *Chocolate cake* memiliki rasa yang manis dan ada sedikit rasa pahit yang khas dihasilkan dari *cocoa powder*, dan menjadi salah satu *dessert* yang paling diminati oleh para tamu di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik dan memilih untuk menulis tugas akhir dengan judul “Pembuatan Chocolate Mousse & Chocolate Cake Oleh Pastry Chef di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa” dengan harapan dapat mengetahui cara pembuatan *Chocolate Mousse & Chocolate Cake* oleh Pastry Chef di Jimbaran Bay Beach Resort and Spa dan juga untuk mengetahui kendala yang dihadapi oleh *pastry chef* dalam pembuatan Chocolate Mousse & Chocolate Cake di Jimbaran Bay Beach Resort and Spa.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Chocolate Mousse & Chocolate Cake oleh Pastry Chef di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa?

2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Chocolate Mousse & Chocolate Cake oleh Pastry Chef di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan:

- a. Untuk mengetahui Pembuatan Chocolate Mousse & Chocolate Cake oleh Pastry Chef di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi Pembuatan Chocolate Mousse & Chocolate Cake Oleh Pastry Chef di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

2. Kegunaan 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 tolok ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh pada saat terjun di lapangan.
 - 2) Mahasiswa/i bisa lebih memahami dan mengerti tentang Pembuatan Chocolate Mousse & Chocolate Cake Oleh Pastry Chef di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Penulis berharap Tugas Akhir ini bisa menjadi sumber informasi serta menjadi referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali mengenai

Pembuatan Chocolate Mousse & Chocolate Cake Oleh Pastry Chef di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

c. Bagi Perusahaan

Penulisan Tugas Akhir ini dapat menjadi masukan atau saran guna meningkatkan kualitas makanan yang ada di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

D. Metodologi Penulisan

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

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

- a. Metode Observasi, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan langsung, mempelajari, dan melibatkan diri dalam pembuatan *chocolate mousse & chocolate cake* secara langsung di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.
- b. Wawancara, yaitu teknik dalam mengumpulkan data atau informasi yang penulis gunakan dengan cara mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pihak-pihak yang bersangkutan seperti mengadakan wawancara dengan *pastry chef* mengenai pembuatan *chocolate mousse & chocolate cake* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.
- c. Studi Kepustakaan, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan cara literasi atau membaca melalui beberapa media dan referensi data seperti buku-

buku, ensiklopedia, *website* perusahaan, dan internet yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktik kerja lapangan (PKL) di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

3. Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

- a. Metode Informal, yaitu metode penyaji analisis data dengan kata-kata biasa.
- b. Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dalam bab di atas tentang pembuatan *Chocolate Mousse & Cake* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Prosedur pembuatan *Chocolate Mousse & Chocolate Cake* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa terdiri dari beberapa tahap yaitu :

- a. Tahap persiapan

- 1) Persiapan diri

Pada tahapan ini seorang *pastry chef* harus mempersiapkan diri sebelum akan memulai bekerja yaitu datang ke hotel 15 menit lebih awal dengan kondisi fisik yang sehat dan memperhatikan personal *grooming* seperti mengenakan seragam *kitchen* lengkap sesuai standar yang sudah ditetapkan oleh hotel.

- 2) Persiapan lingkungan kerja

Seorang *pastry chef* harus selalu memperhatikan lingkungan kerja sebelum memulai dan setelah selesai bekerja dengan selalu membersihkan meja kerja sebelum bekerja dan saat bekerja, segera melakukan *closing* tempat kerja setelah selesai *shift* kerja, setelah menggunakan peralatan harus segera meletakkan peralatan ke *dishwashing* agar segera dibersihkan oleh *steward*, serta sebelum pulang pastikan barang dan alat sudah dirapikan.

3) Persiapan alat

Sebelum melakukan proses mengolah hidangan, seorang *pastry chef* harus menyiapkan peralatan yang akan digunakan untuk proses produksi, serta *pastry chef* harus memastikan kebersihan alat yang akan digunakan karena hal ini sangat memengaruhi kualitas hidangan yang akan dihasilkan.

4) Persiapan Bahan

Persiapan bahan adalah hal yang sangat penting dalam pembuatan *Chocolate Mousse & Chocolate Cake*, jika bahan sudah lengkap akan dapat mempermudah *pastry chef* dalam membuat produk.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan meliputi cara pembuatan dari *chocolate mousse & chocolate cake*.

c. Tahap Penyajian

Tahapan penyajian yaitu menata *chocolate mousse & chocolate cake* dan memberikan *garnish* dengan *whipping cream*, *chery*, daun *mint*.

2. Hambatan-hambatan yang sering sekali terjadi dalam pembuatan *chocolate mousse & chocolate cake* adalah kerusakan pada alat seperti *mixer*, *dough mixer* dan kerusakan pada *oven*. Hambatan-hambatan tersebut dapat diatasi dengan cara melakukan pengecekan rutin setiap minggu agar mesin tetap terawat, dan jika sudah terlanjur rusak segera menghubungi *engineering* agar dapat diperbaiki.

B. Saran

Dalam pembuatan *Chocolate Mousse & Chocolate Cake* sering sekali terjadi kerusakan pada beberapa alat yang akan digunakan sehingga saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

1. Saran kepada hotel Jimbaran Bay Beach terkhususnya *pastry section* untuk menghindari kerusakan alat yang akan digunakan sebaiknya selalu memeriksa dan merawat alat secara rutin setiap minggunya, jika sudah terjadi kerusakan maka segera menghubungi *engineering* agar bisa diperbaiki. Selalu perhatikan kebersihan dari ketiga alat tersebut.

2. Untuk Politeknik Negeri Bali khususnya jurusan Pariwisata sebaiknya mahasiswa lebih banyak diberikan praktik *pastry*, agar mendapat lebih banyak pembelajaran praktik daripada teori. Karena saat ini untuk praktik hanya dilakukan beberapa kali saja dan yang diberikan hanya praktik *bakery*, sehingga beberapa praktik lainnya bisa bermanfaat untuk mahasiswa yang akan terjun ke dunia industri.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, Prasetyo. 2017. Front Office Praktis Administrasi dan Prosedur Kerja
- Huda, Samsul, Nurcahyo, Jati. 2015. Upaya Food & Beverage dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Grand Aston Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu. Vol. VI. No 1. Hal. 45-55. Yogyakarta: AKPAR BSI Yogyakarta.
- Ijoyo, T. A. (2014). PENGARUH GARNISH COKLAT PADA BLACKFOREST SEBAGAI DESSERT TERHADAP KEPUASAN TAMU DIHOTEL GRAHA SANTIKA SEMARANG. Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata, 11(1)
- Iskandar, H. Mahdi. 2015. Teori Pengolahan Makanan. Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Komar.(2014) .*Hotel Management*.Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Komar, Richard.2014. *Hotel Management*.Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Larasati, Sri. 2015. Pengertian dan Klarifikasi Hotel. Jakarta: Erlangga.
- Marsanti, Avicena Sakula. 2018. Buku Ajar Higine Sanitasi Makanan. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia
- Prastowo, ichwan. 2017. Hotel Hygine and Sanitation. Sleeman: Deepublish
- Pugra, I wayan. 2015 "Pengolahan Makanan 5". Denpasar, Politeknik Negeri Bali
- Suardani.made.2015 "Pengolahan Makanan 1".Denpasar : Politeknik Negeri Bali
- Sucipto, Cecep Dani.2015.Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia.Yogyakarta : Gosyen Publishing
- Soenarno, Adi. 2015.Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan. Bandung: Angkasa
- Suardani, Made. 2015. (Handout) 'Pengolahan Makanan1'. Denpasar. Politeknik Negeri Bali.