

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN NASI GORENG JINENG OLEH COMMIS
DI MAIN KITCHEN GOLDEN TULIP JINENG RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Putra Panji Mahesa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN NASI GORENG JINENG OLEH COMMIS
DI MAIN KITCHEN GOLDEN TULIP JINENG RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Made Putra Panji Mahesa
NIM 2115823155**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN NASI GORENG JINENG OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN GOLDEN TULIP JINENG RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Made Putra Panji Mahesa
NIM 2115823155**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN NASI GORENG JINENG OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN GOLDEN TULIP JINENG RESORT

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada, 31 Juni 2024

Pembimbing I,



I Ketut Suja, S.E., M.Si.

NIP. 196412311990031031

Pembimbing II,



Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par.

NIP. 199306082022032009

JURUSAN **Mengetahui** **PARIWISATA**
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali
POLITEKNIK NEGERI BALI



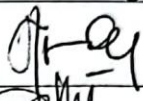


Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.

NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR


PEMBUATAN NASI GORENG JINENG OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN GOLDEN TULIP JINENG RESORT

Tugas akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada, 14 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Ketut Suja, S.E., M.Si. NIP. 196412311990031031	
Anggota	Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. NIP. 198407202008122002	
Anggota	Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum NIP. 199511062022032010	

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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI


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

LEMBAR PERNYATAAN ORSINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Putra Panji Mahesa
NIM : 2115823155
Program Studi : D3 Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN NASI GORENG JINENG OLEH COMMIS
DI MAIN KITCHEN GOLDEN TULIP JINENG RESORT**

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.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Made Putra Panji Mahesa
NIM : 2115823155
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Nasi Goreng Jineng oleh Commis di Main Kitchen Golden Tulip Jineng Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Nasi Goreng Jineng oleh Commis di Main Kitchen Golden Tulip Jineng Resort Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada program Studi DIII 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 Polteknik Negeri Bali.
2. Dr. I Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suja, S.E., M.Si., selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
6. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par., selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.

7. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Koordinator PKL sekaligus pembimbing PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan.
8. Bapak Gindo Sianturi, selaku General Manager di Golden Tulip Jineng Resort Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Golden Tulip Jineng Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Wayan Eka Putra Juliawan, selaku Training Manager/Human Resource Manager Golden Tulip Jineng Resort Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
10. Bapak Sandy Ramadhan, selaku *Executive Sous Chef* yang telah banyak membimbing dan memberikan pengalaman bagi penulis dalam bidang *hospitality* dan *Food & Beverage Product*.
11. Seluruh staf Food & Beverage Product di Golden Tulip Jineng Resort Bali yang telah membimbing selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.
12. Bapak I Komang Sudiasa dan Ibu Putu Suniati selaku orang tua penulis yang telah memberikan penulis semangat, dukungan moral, materi, serta doa dalam pembuatan tugas akhir ini.
13. Teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis di dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORSINALITAS.....	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	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Pengertian Resort	9
C. Departemen-Departemen Yang Ada di Hotel	9
D. Pengertian Restaurant.....	11
E. Pengertian dan Pembagian Kitchen/Dapur Hotel	11
F. Pengertian Metode Memasak	13
G. Pengertian Commis	14
H. Pengertian Nasi Goreng	15
I. Pengertian Jineng	16
J. Pengertian Prosedur	17
K. Pengertian Pembuatan	17
L. Pengertian Resep	18
M. Pengertian Peralatan.....	19

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	22
C. Struktur Organisasi Perusahaan	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	39
A. Proses Pembuatan Nasi Goreng Jineng oleh Commis di Main Kitchen Golden Tulip Jineng Resort.....	39
B. Hambatan-hambatan yang Timbul dalam Pembuatan Nasi Goreng Jineng dan Cara Untuk Mengatasinya.....	62
BAB V PENUTUP.....	65
A. Simpulan	65
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	22
Tabel 3.2 Restaurant dan Bar	23
Tabel 3.3 Venue	25
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Pengolahan Nasi	54
Tabel 4.2 Bahan-Bahan Pembuatan Acar	55
Tabel 4.3 Bahan-Bahan Sayuran.....	56
Tabel 4.4 Bahan-Bahan Pembuatan Sambal Bajak.....	57
Tabel 4.5 Bahan-Bahan Saus Kacang.....	58
Tabel 4.6 Bahan-Bahan Paha Ayam	58
Tabel 4.7 Bahan-Bahan Sate Ayam	50
Tabel 4.8 Bahan-Bahan Nasi Goreng Jineng.....	60



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Golden Tulip Jineng Resort	20
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Golden Tulip Jineng Resort	33
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Food and Beverage Kitchen	34
Gambar 4.1 Nasi Putih	41
Gambar 4.2 Sayur Hijau, Kol, Wortel	41
Gambar 4.3 Telur	42
Gambar 4.4 Sate	42
Gambar 4.5 Paha Ayam	43
Gambar 4.6 Kerupuk Udang	43
Gambar 4.7 Minyak	43
Gambar 4.8 Chop Garlic	44
Gambar 4.9 Minyak Wijen.....	44
Gambar 4.10 Saos Raja Rasa	45
Gambar 4.11 Kecap.....	45
Gambar 4.12 Bumbu Kacang	46
Gambar 4.13 Sambal Bajak.....	46
Gambar 4.14 Garam.....	47
Gambar 4.15 <i>Garnish</i>	47
Gambar 4.16 Acar.....	48
Gambar 4.17 <i>Wok</i>	48
Gambar 4.18 <i>Sauce Pan</i>	49
Gambar 4.19 <i>Frying Pan</i>	49
Gambar 4.20 <i>Deep Fry</i>	50
Gambar 4.21 <i>Tongs</i>	50
Gambar 4.22 <i>Spatula</i>	50
Gambar 4.23 <i>Egg Shaper/Ring</i>	51
Gambar 4.24 <i>Mandolin</i>	51
Gambar 4.25 <i>Knife</i>	52
Gambar 4.26 <i>Green Cutting Board</i>	52
Gambar 4.27 <i>Yellow Cutting Board</i>	52

Gambar 4.28 <i>Rice cup</i>	53
Gambar 4.29 <i>Ala Carte Plate</i>	53
Gambar 4.30 <i>Room Service Plate</i>	54
Gambar 4.31 <i>Sauce Dish</i>	54
Gambar 4.32 <i>Nasi Goreng Jineng</i>	62



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses Pengolahan Nasi Goreng Jineng

Lampiran 2 Area Kerja Food and Beverage Golden Tulip Jineng Resort



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang memiliki kekayaan seni dan budaya yang mempesona sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Pariwisata di daerah Bali seiring waktu semakin meningkat, dikarenakan destinasi wisata di daerah Bali terdapat di berbagai tempat. Hal ini menyebabkan wisatawan mancanegara sangat ingin mengunjungi tempat wisata yang ada di Bali. Selain faktor destinasi tempat wisata, Bali juga kaya akan keunikan budaya Bali itu sendiri, baik dalam kegiatan keagamaan, kemasyarakatan, dan kesenian. Bali yang terkenal akan destinasi budaya dan tradisi, menyebabkan wisatawan yang berkunjung ke Bali. Salah satu hotel yang berada di daerah Kuta Bali adalah Golden Tulip Jineng Resort, hotel ini menyediakan berbagai jenis fasilitas umum yang dapat dinikmati seperti kamar, *swimming pool*, spa, restaurant.

Golden Tulip Jineng Resort memiliki 2 restaurant, yaitu Naveen dan Dhanya Resstaurant, namun hanya Dhanya Restaurant saja yang bereoperasi dan Dhanya Restaurant menyediakan *breakfast* yang buka pada 06.30 WITA dengan menyidakan *buffet service* atau *self service*. Dan Golden Tulip Jineng Resort menyediakan event lunch dan juga dinner bagi tamu yang ingin melakukan sebuah acara di area restaurant. Di Golden Tulip Jineng Resort menyediakan berbagai macam menu masakan yang tersedia, baik itu menu masakan *Indian*, *Western* ataupun *Indonesian*. Untuk menu masakan *Indonesian*, yang diminati adalah Nasi Goreng Jineng.

Terkait dengan topik yang saya ambil dan terdapat beberapa tugas akhir yang membahas mengenai proses pembuatan nasi goreng diantaranya proses pembuatan nasi goreng Bali di The Aveda Boutique Hotel Bali yang disusun oleh Komang Diamo Suka Wiguna (2021) dengan judul “Proses Pembuatan Nasi Goreng Bali oleh Commis pada Hot Kitchen Section di The Aveda Boutique Hotel Bali”. Terdapat perbedaan dalam segi proses memasak dan resep yang dibuat dalam mengolah nasi goreng. Dalam pengolahan makanan nasi goreng di The Aveda Boutique Hotel Bali memiliki sambal khas bali, seperti sambal matah yang dijadikan sebagai sambal dari nasi goreng. Dari segi proses pembuatan nasi goreng, The Aveda Boutique Hotel Bali menggunakan bumbu base genep atau bumbu khas bali yang dibuat dari berbagai rempah-rempah khas Indonesia yang telah di potong dan di sangria dan di cincang halus. Pembuatan nasi goreng kuning di Best Western Kuta Villa oleh Putu Ayuk Triani (2021) dengan judul “Pembuatan Nasi Goreng Kuning Untuk Menu Breakfast oleh Cook di Best Western Kuta Villa” terdapat perbedaan dalam bumbu yang digunakan dalam nasi goreng, yang dimana Best Western Kuta Villa menggunakan bumbu dasar kuning sebagai bumbu untuk nasi goreng. Untuk kesimpulan dari 3 olahan nasi goreng The Aveda Boutique Hotel dan Best Western Kuta dan Golden Tulip Jineng Resort, yaitu dengan pengolahan menggunakan bahan utama nasi dan berbagai jenis sayuran.

Nasi Goreng yang tersedia di Golden Tulip Jineng Resort memiliki berbagai jenis nasi goreng diantaranya, nasi goreng ikan asin, nasi goreng kecombrang, nasi goreng bumbu bali, nasi goreng gurita dan nasi goreng jineng. Nasi goreng Jineng merupakan menu masakan yang sangat dominan dinikmati oleh tamu Golden Tulip

Jineng Resort, karena setiap condiment pada masakan goreng ini sangat banyak dan juga sangat lengkap. Untuk tamu yang vegetarian, biasanya lauk dan kerupuk di ganti menggunakan tahu dan tempe, sedangkan kerupuk udang diganti menggunakan kerupuk gender/emping. Cita rasa dari Nasi Goreng Jineng ini memiliki keunikan yang dimana rasa sedikit asam dari nasi goreng dan bahan-bahan pendamping dari masakan nasi goreng jineng yang lengkap, seperti ayam pentung, sate ayam, kerupuk udang, telur dan juga sambal bajak. Ini yang menjadikan Nasi Goreng Jineng masakan yang sangat digemari tamu Golden Tulip Jineng Resort, dan untuk harga yang ditawarkan oleh Golden Tulip Jineng Resort adalah Rp. 70.000, untuk satu porsi nasi goreng dan Rp. 50.000, satu porsi untuk nasi goreng yang disediakan di *buffet*, ini dikarenakan yang disediakan di *buffet* hanya Nasi Goreng Jineng tanpa bahan-bahan pendamping lainnya.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis berharap agar proposal yang diambil mengenai Pembuatan Nasi Goreng Jineng menjadi inspirasi dan pengetahuan dalam menyusun Tugas Akhir.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah cara pembuatan Nasi Goreng Jineng oleh commis di main kitchen Golden Tulip Jineng Resort?

2. Apa saja kendala yang dihadapi *commis* dalam pembuatan Nasi Goreng Jineng oleh commis di main kitchen Golden Tulip Jineng Resort dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Nasi Goreng Jineng oleh Commis di Main Kitchen Golden Tulip Jineng 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 Nasi Goreng Jineng oleh *Commis* di *Main Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort.
- b. Menjelaskan hambatan yang dihadapi *Commis* dalam pembuatan Nasi Goreng Jineng di *Main Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort 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 Diploma 3 di program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Product.
- 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Nasi Goreng Jineng oleh *Commis* di Golden Tulip Jineng Resort.

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 menyusun tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Nasi Goreng Jineng.

c. Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Nasi Goreng Jineng.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Nasi Goreng Jineng.

D. Metode Penulisan

Praktik kerja lapangan dilaksanakan di Golden Tulip Jineng Resort, penulis menggunakan beberapa metode dalam pengumpulan data yaitu, sebagai berikut

1. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Dengan metode ini penulis mengumpulkan data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan terlibat langsung dalam proses pembuatan Nasi Goreng Jineng di *Main Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort.

b. Wawancara

Dengan metode ini penulis mengumpulkan data dengan berdiskusi atau bertanya secara langsung kepada *Executive Sous Chef* dan *Commis* yang diberi wewenang untuk memberikan informasi di Golden Tulip Jineng Resort.

c. Kepustakaan

Teknik pengumpulan data dengan metode kepustakaan penulis lakukan dengan pengambilan data melalui laporan Tugas Akhir kakak tingkat, jurnal, dokumen-dokumen/catatan yang berkaitan dengan proses pembuatan yang berhubungan mengenai Nasi Goreng.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penulisan ini adalah teknik analisis deskriptif yaitu suatu teknik analisis dengan cara memaparkan dan menyajikan data secara lengkap proses pembuatan Nasi Goreng Jineng sesuai dengan data yang ditemukan selama praktik kerja lapangan di Golden Tulip Jineng Resort.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Dalam penulisan tugas akhir, teknik, yang digunakan penulis dalam penyajian hasil analisis adalah dengan metode informal yaitu memaparkan data dalam bentuk deskripsi atau menyajikan data dalam bentuk kalimat berupa penjelasan dan keterangan mengenai proses pembuatan Nasi Goreng Jineng oleh *commis* di Golden Tulip Jineng Resort.



BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang prosedur Pembuatan Nasi Goreng Jineng oleh Commis di Kitchen Golden Tulip Jineng Resort, penulis dapat menarik kesimpulan, sebagai berikut:

1. Proses pembuatan Nasi Goreng Jineng oleh Commis di Kitchen Golden Tulip Jineng Resort memiliki beberapa tahapan, yaitu:

a. Tahapan persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi 3 persiapan, yaitu persiapan diri, persiapan bahan dan persiapan peralatan kerja

b. Tahap pembuatan nasi goreng

Didalam pembuatan Nasi Goreng Jineng ada beberapa proses seperti, pembuatan nasi, menyiapkan kuah kari ayam, memasak acar, memanggang sate ayam, memasak telur, memasak sambal bajak, menggoreng kerupuk, menggoreng paha ayam, mengiris timun dan tomat.

c. Tahap penyajian

Cetak nasi goreng menggunakan *rice saucer* dan letakkan diatas piring, lalu letakkan *garnish* beserta bahan pendamping nasi goreng jineng, dan tata sesuai dengan standar nasi goreng jineng

2. Hambatan-hambatan yang timbul dalam pembuatan Nasi Goreng Jineng dan cara mengatasinya, antara lain:

- a. Kecap yang telah di tuangkan kedalam nasi menjadi *caramelized*, hambatan seperti kecap menjadi *caramelized* adalah salah satu hambatan yang memakan banyak waktu dalam pembuatan nasi goreng jineng, dikarenakan akan menyebabkan nasi menjadi keras dan gosong. Untuk pencegahannya, seorang commis akan menggunakan kecap secukupnya dan akan mengecilkan api dalam proses pembuatan nasi goreng.
- b. Kekurangan *plate* dan *saucer*, persediaan barang yang terbatas akan mempengaruhi kinerja dan waktu dalam menyiapkan nasi goreng. Cara untuk mengatasi masalah kekurangan *plate* dan *saucer* adalah dengan cara menggunakan piring dan *saucer room service*.
- c. Kondisi bahan-bahan yang mudah membusuk, dimana bahan yang akan digunakan dalam pembuatan nasi goreng dalam kondisi yang tidak fresh dan mudah membusuk, ini dikarenakan bahan masakan tidak diperiksa terlebih dahulu dan suhu di dalam *chiler* tidak stabil. Cara untuk mengatasi permasalahan ini biasanya, commis akan memeriksa kondisi bahan makanan yang tiba dan suhu ruangan *chiler* dalam suhu yang stabil.
- d. Ayam pentung tidak matang.
Memasak ayam pentung memiliki 2 tahap, yaitu tahap *boiled* dan tahap *frying*, memasak ayam pentung terkadang sulit membedakan ayam pentung yang sudah matang atau belum. Cara untuk mengatasi ayam pentung agar matang adalah dengan cara pada saat ayam pentung direbus, sebaiknya daging ayam pentung ditusuk menggunakan garpu, guna ayam pentung lebih cepat matang dan sempurna.

B. Saran

1. Melakukan pelatihan tentang proses pembuatan nasi goreng jineng terhadap sesama tim dan juga *trainee*, dalam mencegah kesalahan dalam membuat nasi goreng jineng
2. Melakukan pelatihan proses pembuatan ayam pentung terhadap sesama tim dan juga *trainee*, untuk mencegah kesalahan dalam pembuatan ayam pentung,
3. Menambah ketersediaan barang dan menjaga barang yang digunakan dengan baik, dengan tujuan barang tersebut tidak kekurangan stok dan dapat digunakan



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, Rian dan Firdaus, Rizky. 2014. *Peranan Cook*. Bandung: Vol 1. No. 1
- Arinda dkk. 2020. Definisi Nasi Goreng. Retrieved from:
<http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/>
- Hermawan dkk. 2018. *Definisi Hotel*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Handayani, Tuty. 2018. *Fusion Cuisine*. Retrieved from:
<https://prezi.com/p/-b6clf4edaer/fusion-cuisine/>
- Huda & Nurcahyo. 2015. *Upaya Food & Beverage dalam Meningkatkan Kualitas Makanan*. Yogyakarta: Hotel Grand Aston.
- Huda dan Nurcahyo. 2015. *Pengertian Food and Beverage Product*.
<http://repository.unmuhjember.ac.id>
- Komar, R. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo.
- Kusuma. 2015. *Teknik Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Parasmu
- Mertayasa. 2016. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi
- Tangian, Diane. 2019. *Modul Tahapan Pelayanan di Restoran*. Manado: Politeknik Negeri Manado.
- Marimin, Tanjung, H., & Prabowo, H. 2015. *Sistem Informasi Manajemen Sumber Daya Manusia*. PT. Grassindo
- Republik Indonesia. 2014. *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 tahun 2014 tentang "Standar Usaha Restoran"*. Jakarta: Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.
- Rianto, Deddy Ackbar. 2015. *Perancangan Aplikasi Sistem Informasi Geografis (SIG) Lokasi Minimarket Di Kota Jambi Berbasis Android*. Jurnal Ilmiah Media SISFO Vol.9 No.2
- Suardani, Made. 2015. *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.

Syahrizal, S dan D. Putri. 2014. *Usaha Pengolahan Makanan untuk Meningkatkan Kualitas Makanan*. Yogyakarta: Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta. *United States Department of Agriculture National Nutrient Database*. 2016. *Broccoli, raw*. *National Agricultural Library*. USA.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI