

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *INDONESIAN FUSION FOOD* LAWAR CUMI
OLEH COMMIS DI KAYUMAS SEMINYAK RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I KADEK SEPTIADI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *INDONESIAN FUSION FOOD* LAWAR CUMI
OLEH COMMIS DI KAYUMAS SEMINYAK RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh :
I KADEK SEPTIADI
NIM. 211823349**

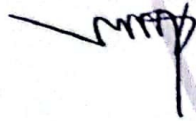
**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *INDONESIAN FUSION FOOD* LAWAR CUMI OLEH COMMIS DI KAYUMAS SEMINYAK RESORT

Tugas akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Koordinator Program
Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 31 Juli 2024

Disetujui,
Dosen Pembimbing I



Drs. I Wayan Pugra, M.Par.
NIP. 196312312000031002

Disetujui,
Dosen Pembimbing II



Ni Putu Ariningsih, S.E., M.Par.
NIP PPK. 199004242023212046

JURUSAN PARAWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



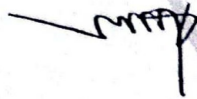
Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd. M. Eng.
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *INDONESIAN FUSION FOOD* LAWAR CUMI OLEH
COMMIS DI KAYUMAS SEMINYAK RESORT**

Tugas akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada 31 Juli 2024

Disetujui,
Dosen Pembimbing I



Drs. I Wayan Pugra.M.Par.
NIP. 196312312000031002

Disetujui,
Dosen Pembimbing II



Ni Putu Ariningsih, S.E., M.Par.
NIP PPK. 199004242023212046

POLITEKNIK NEGERI BALI

**Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali**

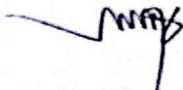




Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

REVISI PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN INDONESIA FUSION FOOD LAWAR CUMI OLEH COMMIS DI KAYUMAS SEMINYAK RESORT

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Pugra, M.Par. NIP. 196312312000031002	
Anggota	Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. NIP. 196409151990031003	
Anggota	Ni Putu Ariningsih, S.E., M.Par. NIP PPK. 199004242023212046	

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

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364
Telp (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

**PERNYATAAN
ORISINILITAS TUGAS AKHIR**

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya,
di dalam naskah Tugas Akhir dengan judul:

**"PEMBUATAN *INDONESIAN FUSION FOOD* LAWAR CUMI OLEH
COMMIS DI KAYUMAS SEMINYAK RESORT"**

Tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk
memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya
atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang
secara tertulis yang dikutip dalam naskah ini disebutkan dalam sumber kutipan
dan daftar pustaka.

Apabila di dalam naskah Tugas Akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur
PLAGIASI, saya bersedia Tugas Akhir ini digugurkan dan gelar akademik yang
telah saya peroleh (Amd) dibatalkan serta diproses dengan peraturan perundang-
undangan yang berlaku. (UU No. 20 TAHUN 2003, Pasal 25 Ayat 2 Pasal 70).

Badung, 31 Juli 2024
Mahasiswa



Nama : Kadek Septiadi
Nim : 2115823349
PS : D III Perhotelan
Jurusan Parwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Penyusunan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Indonesian Fusion Food Lawar* cumi dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan (Pembuatan *Indonesian Fusion Food Lawar Cumi*) serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada program Studi D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dalam penulisan tugas akhr ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat penulis atasi dengan baik. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia, 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST. Par., M. Par. Selaku Koordinator Program Studi D III Perhotelan PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata.

6. I Wayan Pugra, S.Pd., M.Par., dan Ni Putu Arinngsh, S.E., M. Par. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Menyusun Proposal Tugas akhir
7. I Gusti Ngurah Putu Suarsana selaku Sous Chef di Kayumas Seminyak Resort yang telah memberikan bimbingan di Kayumas Seminyak Resort
8. Ni Kadek Wiwin Dwi Maharani, selaku Training Manager/Human Resource Manager Kayumas seminyak Resort yang telah memberikan arahan dan Bimbingan
9. Seluruh Staff Kayumas Seminyak Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Komang Subagia dan Ni Nengah Suitri, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jembrana, 08 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS TUGAS AKHIR.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan.....	3
D. Metode Penulisan Tugas.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel.....	7
B. Pengertian Food and Beverage.....	16
C. Commis.....	17
D. Menu.....	17
E. Teknik Memasak.....	19
F. Fusion Food.....	23
G. Lawar Cumi.....	24
H. Bumbu Bali.....	24
BAB III GAMBARAN UMUM HOTEL.....	25
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan Hotel.....	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Kayumas Seminyak Resort.....	26
C. Struktur Organisasi Hotel.....	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	34
A. Pembuatan Indonesian Fusion Food Lawar Cumi Oleh Commis Di Kayumas Seminyak Resort.....	36
B. Hambatan Pada Saat Pembuatan Lawar Cumi.....	43
BAB V PENUTUP.....	47
A. Kesimpulan.....	47

B. Saran.....50

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Kayumas Seminyak Resort.....	25
Gambar 3. 1 Struktur Organisasi Kayumas Seminyak Resort.....	31
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi F&B Departemen.....	31
Gambar 4. 1 Lawar Cumi.....	34



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar.....	26
Tabel 3. 2 Penjualan Venue.....	28
Tabel 3. 3 Penjualan Makanan dan Minuman.....	29



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Grill Beef With Pesto Rice

Lampiran 2. Grill Lamb With Balinese Fried Rice, Dijon Mustard

Lampiran 3. Salmon Lodeh

Lampiran 4. Spaghetti Sambal Rica-Rica.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Bali dikenal dengan banyak sebutan yaitu Pulau Surga, Pulau Seribu Pura, Pulau Dewata, dan Pulau Cinta. Hal tersebut dikarenakan pulau Bali memiliki daya tarik wisata dan diminati oleh wisatawan mancanegara maupun wisatawan domestik. Salah satu daya tarik wisata di Bali adalah makanan tradisional Khas Bali. Banyak wisatawan yang berkunjung ke Bali, khusus untuk menikmati makanan tradisional khas Bali, salah satunya adalah Lawar.

Lawar merupakan salah satu makanan tradisional Bali yang sering dikombinasikan dengan makanan Eropa seperti Lawar Cumi yang dihidangkan di atas tortilla. Menu kombinasi seperti ini dikenal dengan *menu fusion* dan menjadi salah satu menu andalan di industri perhotelan. Bali sebagai destinasi pariwisata, memiliki akomodasi perhotelan terutama hotel bintang 4 maupun bintang 5, yang menjadikan *menu fusion* ini menjadi daya tarik kuliner. Salah satu hotel bintang 4 di daerah Seminyak yang menawarkan *menu fusion* Lawar Cumi yaitu Kayumas Seminyak Resort.

Kayumas Seminyak Resort yang mengunggulkan kamar yang memiliki desain yang sangat indah dan modern dengan privat pool di setiap masing-masing kamar. Kayumas Seminyak Resort memiliki beberapa departemen yaitu, *Front Office, F&B, Housekeeping, Human Resources, Security, Purchasing, Sales and*

Marketing, dan *Engineering*. Seluruh departemen tersebut memiliki fungsinya masing-masing di dalam hotel. Salah satu contoh departemen yang sangat penting di dalam hotel adalah departemen *Food and Beverage*. *Food and Beverage* departemen merupakan bagian dari hotel yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman untuk mencapai kepuasan para tamu. *Food and Beverage* Departemen di bagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *F&B Product* sangat menunjang dalam menyediakan makanan dalam restaurant di hotel tersebut.

Food and Beverage product adalah salah satu bagian departemen yang sangat penting di restoran maupun di hotel, karena *Food and Beverage product* mempunyai tanggung jawab terhadap pengolahan makanan ataupun minuman yang akan dihidangkan kepada konsumen atau tamu yang berkunjung ke restoran atau ke hotel. *Food and Beverage product* mencakup ruang lingkup makanan dan minuman, mulai dari pemilihan bahan yang akan di olah, persiapan, pengolahan, sampai penyajian makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun modern. (Sudjarwadi, 2017)

Kayumas Seminyak Resort adalah hotel yang sangat fokus mengembangkan *menu Indonesian fusion*. Setiap bulannya, Hotel akan mengeluarkan *menu Indonesian fusion* sebagai menu spesial di Hotel Kayumas. Lawar Cumi merupakan salah satu menu paling diminati oleh wisatawan, karena keunikannya yaitu lawar cumi yang di sajikan di atas tortila yang dibentuk menyerupai mangkuk, dan untuk harganya bisa terbilang mahal karena rasa yang di tawarkan

oleh Menu Lawar Cumi ini sangat enak dan presentasi dari menu ini sangatlah bagus dan menarik. Tingginya minat pesanan terhadap lawar cumi ini, menjadikan pihak hotel membuat prosedur pembuatan lawar cumi untuk menjaga kualitas menu dan memastikan menu tersebut tetap diminati oleh tamu berminat berkunjung ke restoran ataupun hotel.

Berdasarkan Uraian diatas, maka penulis tertarik mengangkat topik tersebut yang berjudul Pembuatan *Indonesian Fusion Food* Lawar Cumi oleh commis di Kayumas Seminyak Resort. Penulis ingin melihat bagaimana cara pembuatan menu Lawar Cumi Di Kayumas Seminyak Resort.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pembuatan *Indonesian Fusion Food* Lawar Cumi oleh Commis di Hotel Kayumas Seminyak Resort?
2. Apa kendala yang dihadapi oleh commis dalam pembuatan *Indonesian Fusion Food* Lawar Cumi di Hotel Kayumas Seminyak Resort?

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di urakan diatas maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Tujuan penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pernyataan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk mengetahui pembuatan menu *Indonesian Fusion Lawar Cumi* di Hotel Kayumas Seminyak Resort.
- b. Untuk dapat mengetahui kendala yang dihadapi dalam pembuatan menu *Indonesian Fusion Lawar Cumi* di Hotel Kayumas Seminyak Resort.

2. Manfaat Penulisan

Manfaat penulisan antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang pembuatan menu *Indonesian Fusion Lawar Cumi*.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana
 - 1) Menjadi Bahan Referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu 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 menu makanan.

c. Bagi Hotel

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel atau Restaurant yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penanganan bahan makanan oleh *F&B Product*

D. Metode Penulisan Tugas

Metode dan Teknik pengumpulan data, yang digunakan penulisan pada tugas akhir ini, dilakukan dengan beberapa metode, yaitu:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah pengumpulan data dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat dengan cara sistematis gejala-gejala yang diselidiki. Metode observasi digunakan untuk memperoleh data mengenai pembuatan menu *Indonesian Fusion Lawar Cumi* di Kayumas Seminyak Resort.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data yang menghendaki komunikasi langsung antara penyelidik dengan subjek atau responden. Pihak-pihak terkait yang diwawancarai adalah pihak manajemen *F&B Product* dan para staff *kitchen* di hotel.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan mencari kepustakaan, mengumpulkan dan membaca dokumen-dokumen atau catatan yang tersedia baik itu berupa buku dan lainnya yang berkaitan dengan hotel

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisis data dalam penulisan tugas ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif ini dapat dilakukan untuk mendeskripsikan suatu gejala peristiwa dan kejadian yang terjadi secara factual, sistematis dan akurat. Metode penelitian dapat menggambarkan dan menjelaskan atau meringkas berbagai kondisi, situasi fenomena penelitian menurut kejadian sebagaimana adanya yang dapat diwawancarai, dipotret, observasi, serta dapat diungkapkan melalui bahan-bahan dokumenter.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Penyajian hasil analisis data yang dilakukan dengan dua cara, yaitu formal dan informal. Penyajian analisis data secara formal, disajikan dalam bentuk tabel. Sedangkan penyajian Hasil analisis data secara informal dilakukan dengan penjelasan-penjelasan atau dalam bentuk naratif.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pada pembahasan di atas maka dapat disimpulkan bahwa Indonesian Fusion Food adalah suatu hidangan makanan yang mengkolaborasikan antara bahan makanan dari suatu daerah atau Negara dengan bahan masakan daerah atau Negara lainnya dalam satu benua atau antar benua. Hotel Kayumas Seminyak Resort adalah Hotel yang senang bereksperimen membuat menu *fusion* dengan cara membuat sebuah perlombaan antar staff dengan kriteria menu tertentu misalnya membuat perlombaan membuat menu maincourse dengan jenis menu fusion food, perlombaan ini dilakukan pada satu bulan sekali dan menghasilkan beberapa jenis hidangan seperti : Lawar Cumi, Salmon Lodeh, Grill Lamb with Balinese Fried Rice, Dijon Musturd, Grill Beef With Pesto Fried Rice, Sambal Matah, Spaghetti Sambal Rica-Rica. Semua menu tersebut dijual di restaurant yang berada dalam Hotel Kayumas Seminyak Resort, nama restaurant tersebut adalah Tlaga Restaurant, jenis menu yang di tawarkan adalah *a la carte*. Lawar cumi adalah salah satu jenis makanan fusion food yang di jual di Hotel Kayumas Seminyak Resort. Menu ini menggabungkan cita rasa makanan khas tradisional bali yaitu lawar dengan tortilla yang berasal dari meksiko. Keunikan dari makanan ini adalah dari bentuk tortilanya yang menyerupai mangkuk.

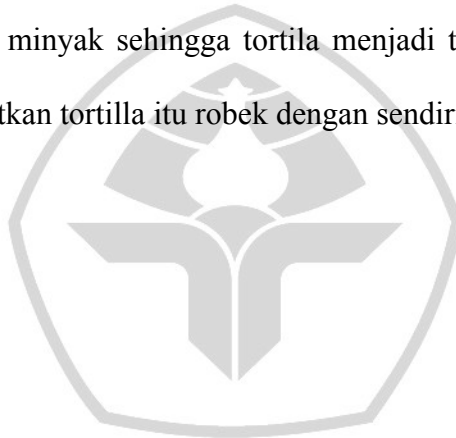
Ada beberapa tahapan yang harus dilakukan oleh seluruh staff kitchen di Hotel Kayumas Seminyak Resort sebelum membuat Lawar Cumi, berikut merupakan proses dalam pembuatan lawar cumi, Seperti : Persiapan diri, persiapan alat, persiapan bahan, tahap pembuatan baik itu pembuatan lawar cumi maupun sambal tomat, dan tahap penyajian.

Selama penulis melakukan praktek kerja lapangan di Hotel Kayumas Seminyak Resort, adapun beberapa kendala yang dihadapi oleh penulis selama melakukan kegiatan praktik kerja lapangan yang dapat mengganggu kelancaran kegiatan operasional, seperti:

1. Kekurangan bahan bahan stok makanan, Kendala ini menjadi masalah yang sering dihadapi oleh Commis di Kayumas Seminyak Resort, terutama pada saat *hight season* mengalami kekurangan bahan-bahan masakan dikarenakan banyaknya jumlah tamu yang datang ke Hotel Kayumas Seminyak Resort dan menyebabkan stok bahan-bahan masakan menjadi habis.
2. Kekurangan alat produksi seperti pisau yang sedikit, sehingga menghambat proses pada saat prepareration dan akan sangat menyita waktu.
3. Makanan yang dingin. Sering kali terjadi makanan yang disajikan sedikit dingin hal tersebut disebabkan karena lamanya waiter dalam pengambilan makanan, hal ini sering terjadi pada saat ada orderan *room service*. Lamanya pengambilan makanan ini juga disebabkan oleh lambatnya pihak

bar dalam pembuatan minuman sehingga makanan yang duluan jadi menjadi dingin. Hal ini juga terkadang menimbulkan tamu komplain.

4. Hambatan pembuatan hidangan. Hambatan yang sering terjadi pada saat pembuatan Lawar Cumi adalah pada saat menggoreng tortila Commis sedikit mengalami kesulitan, dikarenakan tortila tersebut sering robek atau berlubang di bagian tertentu, hal ini dikarenakan pada saat pengambilan tortila kurang berhati-hati, pada saat pengambilannya atau hal ini juga bisa terjadi pada saat proses penggorengan yang di timbulkan dari kurang panasnya suhu minyak sehingga tortila menjadi terendam lumayan lama dan mengakibatkan tortilla itu robek dengan sendirinya.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Saran

Berdasarkan uraian di atas adapun saran yang penulis berikan untuk mengatasi hambatan yang di alami oleh staff kitchen yaitu,

- 1) Persediaan stok bahan bahan makanan harus di cek setiap harinya dan bahan makanan yang habis bisa di rekap untuk di order esok hari, sehingga pada saat bulan high season maupun low season tidak terjadi kekurangan bahan-bahan makanan dan dapat menjual seluruh menu tanpa adanya menu yang sold out.
- 2) Adanya peralatan dapur sangat penting bagi operasional dapur sehingga membuat pekerjaan menjadi lebih cepat selesai, untuk mengatasi kekurangannya peralatan dapur bisa melakukan penambahan, dan mengganti alat-alat yang sudah rusak maupun yang sudah tidak bisa dipakai.
- 3) Untuk mengatasi makanan yang cepat dingin penulis ingin memberikan saran agar pihak staff kitchen berkoordinasi dengan baik kepada pihak bar misalkan 5 menit sebelum makanan selesai agar sudah membuatkan minumannya, sehingga antara makanan dan minuman bisa siap dalam waktu yang bersamaan.
- 4) Upaya untuk mengatasi hambatan saat proses pembuatan adalah pada saat pengambilan tortilla di lemari pendingin agar sedikit lebih berhati-hati dikarenakan tortilla pasti menempel satu sama lain yang di akibatkan karena pembekuan, alangkah baiknya dimasukkan ke dalam *microwave* terlebih dahulu untuk menghangatkan atau mencairkan sedikit pembekuannya agar lebih mudah saat pengambilannya. Kemudian pada saat menggoreng pastikan

minyak di dalam wok sedikit penuh agar pada saat menggoreng dan membentuk tortilla menyerupai mangkuk dapat terendam semua bagiannya, dan pastikan juga suhu minyak di wok itu panas supaya tortilla tidak lama terendam di minyak yang bisa mengakibatkan tortilla robek atau berlubang.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pariwisata & Perhotelan* . Bandung: Alfabeta.
- Diana, N. G. (2022). Analisis Bahan Makanan Di LV 8 Resort. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis, Vol 01 No. 11, 2022* , 3038-3053.
- Hermawan, H. B. (2018). *Pengantar manajemen Hospitality*. Pekalongan: NEM.
- Hesty Woro Yusnita, A. Y. (2013). Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Varian Product . *Jurnal Khasanah Ilmu, IV (1)* , 67-81.
- Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, d. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran* . Pekalongan : Eureka .
- Krestanto, H. (2019). Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata, 17 (1)* , 1-8.
- Nuru, & Karimah, O. R. (2022). Teknik Pengolahan Makanan Dalam Leksikon Bahasa Indonesia Dan Bahasa Inggris . *Jurnal Literasi, Volume 6 (2)* , 191-198.
- T. Prasetyo Hadi Atmoko, H. K. (2017). Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan dan Meningkatkan Kualitas Makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta . *Jurnal Khasanah Ilmu, 8 (2)* , 60-69.
- Wahyuni, N. (2020). Implementasi Fusion Food Pada Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Minat Belajar Mahasiswa Seni Kuliner. *Jurnal Social Akademika, 8 (1)* , 44-54.
- Willma Fauzzia, R. R. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Departemen Hotel Herper Purwakarta. *Aston Jurnal Management Perhotelan dan Pariwisata* , 100-105.