

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN FISHERMAN SALAD OLEH COMMIS  
DI FISHERMAN'S CLUB RESTAURANT ANDAZ BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Kadek Putri Dwi Maharani**

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

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN FISHERMAN SALAD OLEH COMMIS DI  
FISHERMAN'S CLUB RESTAURANT ANDAZ BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Kadek Putri Dwi Maharani  
NIM 2115823064**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN FISHERMAN SALAD OLEH COMMIS DI FISHERMAN'S CLUB RESTAURANT ANDAZ BALI**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Kadek Putri Dwi Maharani  
NIM 2115823064**

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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN FISHERMAN SALAD OLEH COMMIS  
DI FISHERMAN'S CLUB RESTAURANT ANDAZ BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 20 Agustus 2024

Pembimbing I,



**Harisal, S.S., M.Hum.**  
NIP. 1984010012018031001

Pembimbing II,



**Ayu Dwi Yulianthi, SE., MSi, Ak.**  
NIP. 198507152010122002

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

JURUSA PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



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

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN FISHERMAN SALAD OLEH COMMIS  
DI FISHERMAN'S CLUB RESTAURANT ANDAZ BALI**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh Dosen Penguji dan Koordinator Program  
Studi Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 15 Agustus 2024

	<b>Nama Tim Penguji</b>	<b>Tanda Tangan</b>
<b>Ketua</b>	Harisal, S.S., M.Hum. NIP 198410012018031001	
<b>Anggota</b>	Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng NIP 199011112022032009	
<b>Anggota</b>	Indah Utami Chaerunnisah, S.S., M.Hum. NIP 1995110620220032010	

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



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**PRODI DIII PERHOTELAN**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80364  
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax 701128  
Laman : pariwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@pnb.ac.id

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Putri Dwi Maharani  
NIM : 2115823064  
Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN FISHERMAN SALAD OLEH COMMIS DI  
FISHERMAN'S CLUB ANDAZ BALI**

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, 20 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

  
METRAY  
TEMPEL  
C4ALX322324611  
Ni Kadek Putri Dwi Maharani  
NIM. 2115823064

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.e Com. 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 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 prodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Harisal, S.S., M.Hum selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. I Wayan Agus Krisbianto selaku Chef de Cuisene di Fisherman's Club Restaurant yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan untuk penulisan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Sous Chef, Chef de Partie, dan Commis Andaz Bali yang telah bekerjasama dengan penulis.
9. Seluruh Staff Andaz Bali yang memberikan bimbingan, pengarahan, dan informasi mengenai hal-hal yang berkaitan dengan tugas akhir.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Alm. I Nyoman Astika Putra dan Ni Wayan Sudiartini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Tugas Akhir ini.

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

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
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan .....	4
D. Metode Penulisan .....	5
E. Sistematika Penulisan .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>9</b>
A. Hotel.....	9
B. Departemen Food and Beverage .....	11
C. Dapur.....	12
D. Commis.....	14
E. Memasak .....	14
F. Salad .....	20
G. Pembuatan .....	22
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>24</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan/Hotel .....	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel.....	26
C. Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel.....	37
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>42</b>
A. Pembuatan Fisherman Salad oleh Commis di Fisherman’s Club Restaurant Andaz Bali .....	42
B. Hambatan yang dialami dalam Pembuatan Fisherman Salad oleh Commis di Fisherman’s Club Andaz Bali dan Cara Mengatasinya.....	64
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>68</b>
A. Simpulan .....	68
B. Saran.....	69

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	71
<b>LAMPIRAN</b> .....	73



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3. 1</b> Jenis-Jenis Kamar.....	26
<b>Tabel 3. 2</b> Jenis-Jenis Restaurant .....	28
<b>Tabel 3. 3</b> Jenis-Jenis Venue .....	29
<b>Tabel 4. 1</b> Bahan-Bahan Fisherman Salad .....	53
<b>Tabel 4. 2</b> Bahan-Bahan Tuna Tataki.....	53
<b>Tabel 4. 3</b> Bahan-Bahan Lemon Dressing.....	53



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3. 1</b> Logo Andaz Bali.....	24
<b>Gambar 3. 2</b> Struktur Organisasi Andaz Bali .....	38
<b>Gambar 3. 3</b> Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	38
<b>Gambar 4. 1</b> Personal Grooming .....	45
<b>Gambar 4. 2</b> Green Cutting Board.....	46
<b>Gambar 4. 3</b> White Cutting Board.....	46
<b>Gambar 4. 4</b> Green Knife .....	47
<b>Gambar 4. 5</b> Black Knife.....	47
<b>Gambar 4. 6</b> Stainless Bowl .....	48
<b>Gambar 4. 7</b> Stainless Tray .....	48
<b>Gambar 4. 8</b> Salad Plate .....	49
<b>Gambar 4. 9</b> Sauce Dish.....	49
<b>Gambar 4. 10</b> Squeeze Bottle .....	50
<b>Gambar 4. 11</b> Balloon Whisk.....	50
<b>Gambar 4. 12</b> Hand Blender.....	51
<b>Gambar 4. 13</b> Griddle.....	51
<b>Gambar 4. 14</b> Spatula .....	52
<b>Gambar 4. 15</b> Romaine Lettuce.....	54
<b>Gambar 4. 16</b> Timun.....	54
<b>Gambar 4. 17</b> Tomato Cherry.....	54
<b>Gambar 4. 18</b> Baby Spinach.....	55
<b>Gambar 4. 19</b> Quinoa .....	55
<b>Gambar 4. 20</b> Tuna Loin.....	55
<b>Gambar 4. 21</b> Sriracha Sauce .....	56
<b>Gambar 4. 22</b> Salt .....	56
<b>Gambar 4. 23</b> Pepper .....	56
<b>Gambar 4. 24</b> White Sesame Seed.....	57
<b>Gambar 4. 25</b> Black Sesame Seed .....	57
<b>Gambar 4. 26</b> Salad Oil .....	57
<b>Gambar 4. 27</b> Lemon Juice.....	58

<b>Gambar 4. 28</b> Djon Mustard .....	58
<b>Gambar 4. 29</b> Honey .....	58
<b>Gambar 4. 30</b> Proses Pemotongan Romain .....	59
<b>Gambar 4. 31</b> Pemotongan Tomato Cherry Menjadi 2 Bagian .....	60
<b>Gambar 4. 32</b> Proses Memotong Timun.....	60
<b>Gambar 4. 33</b> Proses Memasukkan Quinoa.....	61
<b>Gambar 4. 34</b> Proses Menambahkan Lemon Dressing .....	61
<b>Gambar 4. 35</b> Proses Mencampur Salad.....	62
<b>Gambar 4. 36</b> Proses Menyusun Salad ke dalam Piring.....	63
<b>Gambar 4. 37</b> Proses Membaluri Tuna Tataki dengan Sesame Seed .....	63
<b>Gambar 4. 38</b> Proses Memotong dan Menata Tuna Tataki .....	63
<b>Gambar 4. 39</b> Proses Plating Fisherman Salad.....	64



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran 1** Jenis-Jenis Kamar di Andaz Bali

**Lampiran 2** Jenis-Jenis Restaurant



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Andaz Bali merupakan salah satu resor berbintang lima di Bali yang berlokasi di Jalan Danau Tamblingan No. 89A, Sanur, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Bali. Andaz Bali memiliki 149 kamar yang menawarkan nuansa kehangatan Desa Adat Tradisional dan Budaya Bali dalam kemasan yang modern (*Modern Interpretation of Traditional Balinese Village Concept*) serta sebuah konsep bagaimana desa–desa Bali akan terlihat seperti 20 tahun kemudian.

Untuk menunjang kenyamanan tamu serta kelancaran operasional Andaz Bali dipimpin oleh seorang *General Manager* beserta dengan pimpinan–pimpinan dari setiap departemen yang telah ditempatkan sesuai kemampuannya, yaitu Departemen Front Office, Departemen Housekeeping, Departemen Accounting, Departemen Engineering dan Departemen Food and Beverage. Departemen Food and Beverage dibagi menjadi dua, yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product.

Food and Beverage Product adalah departemen yang bertugas dan bertanggung jawab terkait kebutuhan pengolahan (*production*) dan penyediaan makanan dan minuman bagi para tamu yang menginap di hotel. Umumnya departemen ini dibagi menjadi menjadi dua *section* dengan masing-masing makanan yang diolah, *main kitchen* yang biasanya terbagi menjadi dua *section* yaitu pastry dan bakery adalah section yang bertugas untuk membuat produk kue dan roti

sekaligus makanan penutup atau makanan manis serta *hot kitchen* dan *cold kitchen* yang merujuk pada dapur utama yaitu tempat membuat salad, sup, dan *maincourse*. Adapun hidangan yang diproduksi di Fisherman's Club Restaurant salah satunya adalah Fisherman Salad.

Fisherman Salad merupakan salah satu *signature salad* yang dijual di Fisherman's Club Restaurant pada saat *lunch* dengan harga Rp. 180.000,- per porsi yang terjual sebanyak 10-15 porsi dalam sehari yang terdiri dari beberapa kondimen yang cukup lengkap seperti romaine lettuce, baby spinach, tomato cherry, timun, quinoa, dan tuna tataki dimana ikan tuna yang dimasak dengan cara *pan seared* yang dibaluri dengan biji wijen hitam dan putih dengan lemon dressing sebagai komposisi untuk menambah cita rasa salad ini. Fisherman Salad adalah salah satu salad yang paling laku terjual karena banyak wisatawan yang suka dengan olahan *seafood* dan juga termasuk ke dalam salad yang *allergen friendly* karena menggunakan pilihan dasar salad, karbohidrat yaitu quinoa (bebas gluten), dan dressing alternatif yang aman untuk orang-orang yang memiliki alergi umum, selain itu salad ini dikombinasikan dengan warna yang bervariasi dan kontras sehingga menghasilkan presentasi yang menarik dari salad yang lain.

Adnyana (2020) dalam tugas akhir yang berjudul "Proses Pembuatan Nicoise Tuna Salad Oleh Cook Pada Kitchen Envy Restaurant di Holiday Inn Resort Baruna Bali", mengangkat tema pembuatan nicoise tuna salad yang memiliki daya tarik dari segi penampilan, proses memasak, dan rasa. Penyajian dari sesame tuna tataki yang memiliki rasa gurih dan segar yang dipadukan dengan warna dari setiap *ingredients* yang melengkapi nicoise tuna salad yang membuat salad ini memiliki

penampilan yang sangat menarik. Proses memasak dari ikan tuna menggunakan teknik memasak seni kuliner Jepang yang berbeda, yang disebut dengan istilah *tataki*, dimana ikan tuna yang sudah dipotong (tuna loin) yang kemudian ditaburi biji wijen hitam dan putih lalu dimasak dengan cara *pan seared*, sehingga menghasilkan tuna yang matang dibagian luar tetapi masih mentah dibagian dalam seperti hidangan *sashimi* yang dalam penyajiannya tuna *tataki* dipotong berbentuk seperti dadu. Sedangkan Kusuma (2020), dalam tugas akhir yang berjudul “Proses Pembuatan Hidangan Caesar Salad Oleh Cook Pada Tamarind Restaurant di Nusa Dua Beach Hotel” mengangkat tema pembuatan caesar salad yang merupakan salah satu salad yang paling banyak diminati oleh wisatawan yang berkunjung ke Tamarind Restaurant terutama wisatawan yang *vegetarian*, terbuat dari sayuran dan buah segar seperti *romaine*, alpukat, mangga, dan melon yang ditambahkan dengan topping *crispy beef* serta *garlic croutons* menggunakan caesar dressing sebagai dressing. Caesar dressing adalah saus yang dibuat dengan bahan *salad oil*, mustard, *anchovies*, lemonje, *parmesan cheese*, garam, dan lada.

Dari beberapa hasil penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa penelitian-penelitian tersebut berbeda dengan judul tugas akhir yang akan penulis buat, namun mengambil topik yang sama yaitu mengenai pembuatan salad, maka dari itu penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Fisherman Salad oleh Commis di Fisherman’s Club Restaurant Andaz Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Bagaimanakah pembuatan Fisherman Salad oleh *commis* di Fisherman's Club Restaurant Andaz Bali?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Fisherman Salad di Fisherman's Club Restaurant Andaz Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

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

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul "Pembuatan Fisherman Salad oleh Commis di Fisherman's Club Restaurant Andaz Bali" adalah sebagai berikut:

#### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Menjelaskan pembuatan Fisherman Salad oleh *commis* di Fisherman's Club Restaurant Andaz Bali.
- b. Mendeskripsikan kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Fisherman Salad di Fisherman's Club Restaurant Andaz Bali dan cara mengatasinya.

#### **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 Fisherman Salad oleh commis di Fisherman's Club Restaurant Andaz Bali.

b. Politeknik Negeri Bali

1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang Food and Beverage Product.

2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Fisherman Salad.

c. Perusahaan

1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan fisherman salad.

2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Fisherman Salad.

#### **D. Metode Penulisan**

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

## 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

### a. Observasi

Menurut Sugiyono (2020:64) observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai beberapa pencatatan terhadap keadaan atau perilaku dari objek sasaran. Observasi bisa dikaitkan sebagai bentuk upaya dalam merumuskan masalah dan membandingkannya, memahami secara mendetail mengenai permasalahan. Berdasarkan penjelasan diatas penulis terlibat secara langsung dalam proses pengamatan dan pembuatan fisherman salad di Fisherman's Club Restaurant.

### b. Wawancara

Selain melakukan observasi penulis juga melakukan kegiatan wawancara agar informasi yang didapatkan menjadi lebih jelas. Menurut Sugiyono (2020:103) Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil. Penulis melakukan wawancara tidak terstruktur yang dilakukan bersama dengan chef de partie dan juga commis, yaitu wawancara yang bebas dimana penulis tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya atau dilakukan dengan cara spontan.

### c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan menurut (Zed, 2014:3) adalah serangkaian kegiatan penelitian yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, kemudian membaca dan mencatat serta mengolah bahan penelitian tersebut. Penulis mengumpulkan data melalui dokumen tertulis, foto-foto, dan melalui internet dengan mencari informasi melalui web-web yang terpercaya mengenai pembuatan salad.

## 2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data dan penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Menurut Bogdan & Taylor (2015:8) Penelitian deskriptif kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau secara lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Berdasarkan penjelasan diatas penulis menggunakan analisis deskriptif kualitatif yaitu analisis data dengan menguraikan, menjelaskan, memaparkan, dan menganalisa data yang dikumpulkan secara sistematis berupa kata-kata tertulis dalam bentuk Tugas Akhir. Teknik analisis deskriptif kualitatif ini digunakan untuk menganalisis kejadian, fenomena berdasarkan pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan selama penulis melakukan penelitian.

## E. Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

## 1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan, Sistematika Penulisan.

## 2. Bab II Landasan Teori

Pengertian dan jenis hotel, pengertian Departemen Food and Beverage, pengertian dapur dan jenis-jenis dapur, pengertian commis, pengertian memasak dan teknik memasak, pengertian dan jenis salad, pengertian *hygiene*, pengertian pembuatan.

## 3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Lokasi dan Sejarah Perusahaan/Hotel, Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel, dan Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel.

## 4. Bab IV Pembahasan

Pembuatan Fisherman Salad oleh Commis di Fisherman's Club Restaurant Andaz Bali, Hambatan yang dialami dalam Pembuatan Fisherman Salad oleh Commis di Fisherman's Club Andaz Bali dan Cara Mengatasinya.

## 5. Bab V Penutup

Simpulan dan saran

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian pembahasan diatas mengenai pembuatan fisherman salad oleh commis di Fisherman's Club Restaurant Andaz Bali maka mendapat simpulan dan saran sebagai berikut

1. Pembuatan fisherman salad dibagi menjadi 3 tahapan, yaitu

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan akan sangat berpengaruh untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas makanan yang akan dibuat oleh seorang commis. Tahap persiapan ini meliputi persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan-bahan.

b. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan adalah tahap mengolah semua bahan-bahan yang telah dipersiapkan menjadi makanan siap saji sesuai baik dari segi rasa, tekstur, dan warna sesuai dengna standar yang telah ditetapkan.

c. Tahap penyajian

Tahap penyajian merupakan tahap terakhir setelah tahap pembuatan selesai. Makanan yang disajikan harus memiliki tampilan dan presentasi yang menarik sehingga dapat meningkatkan kepuasan bagi tamu.

2. Hambatan yang dihadapi oleh commis dalam pembuatan fisherman salad di Fisherman's Club Restaurant Andaz Bali serta cara mengatasinya adalah sebagai berikut:

a. Keterbatasan atau kelangkaan baby spinach

Kelangkaan baby spinach biasanya berasal dari *supplier* atau keadaan baby spinach yang tidak dalam masa panen yang dapat menghambat proses pembuatan fisherman salad. Kesegaran dari baby spinach yang digunakan juga sangat berpengaruh terhadap rasa dan presentasi salad yang akan dihidangkan.

b. Kualitas tuna loin yang tidak bagus

Kualitas tuna loin yang digunakan juga sangat mempengaruhi rasa dan presentasi visual dari fisherman salad saat dihidangkan. Kerusakan tuna loin dapat dipengaruhi beberapa hal seperti masa penyimpanan tuna, suhu penyimpanan yang tidak tepat, dan penyimpanan dengan jenis ikan lain sehingga terjadi kontaminasi bau atau rasa dari jenis ikan lain.

**B. Saran**

Berdasarkan pembahasan diatas mengenai pembuatan Fisherman Salad oleh commis di Fisherman's Club Restaurant Andaz Bali, adapun beberapa saran yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut :

Menghadapi keterbatasan atau kelangkaan stok baby spinach, solusi yang dapat dilakukan yaitu dengan mengurangi jumlah baby spinach dalam salad jika stok yang tersedia sedikit, memperbanyak jenis sayur lain sebagai kombinasi untuk mempertahankan volume salad, selain itu dengan

meminjam bahan (baby spinach) ke outlet lain yang juga menggunakan baby spinach jika stok baby spinach sudah tidak tersedia.

- a. Baby spinach yang sudah dalam keadaan yang tidak segar solusi yang dapat dilakukan adalah pada saat mencuci, rendam baby spinach dalam air es selama 10-15 menit kemudian keringkan baby spinach sebelum disimpan, saat akan disimpan lapisi kontainer dengan tisu, lapisi bagian atas baby spinach dengan tisu sebelum ditutup menggunakan plastik *wrap*. Simpan baby spinach dalam chiller dengan suhu 3°-5°C.
- b. Beberapa cara yang dapat dilakukan agar kualitas tuna tetap dalam keadaan yang baik yaitu, pastikan masa penyimpanan tuna maksimal 2 hari setelah proses *thawing* dan beri *label date* pada tempat penyimpanan, menjaga kesegaran tuna sementara dapat dilakukan dengan menempatkan tuna pada wadah yang berisi es batu, simpan tuna terpisah dengan jenis ikan lain atau bungkus dengan tisu jika harus disimpan bersamaan dengan jenis ikan lain.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2020). Basic Kitchen Knowledge. The Ritz-Carlton, Bali.
- Assauri, S. (2020). Manajemen Operasi Produksi. PT. Raja Grafindo Persada.
- Bogdan, R., & Taylor, S. J. (2015). Kualitatif Dasar-Dasar Penelitian. Usaha Nasional.
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). Hotel Room Division Management. Kencana.
- Faridah, A., Pada, K., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gusnadi, D. (2017). Modul Praktikum Tata Boga - Salad. Fakultas Ilmu Terapan - Telkom University.
- Hasbiana, & Wahyuningtyas. (2022). Dasar-Dasar Kuliner. Jakarta: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Hendriyati, Lutfi. , S. I. Budi. (2021). Strategi Pemasaran Food and Beverage untuk Meningkatkan Penjualan pada Masa Pandemi Covid-19 di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. . *Journal of Tourism and Economic*, *Journal of Tourism and Economic* Vol.4, No.1, 2021, Vol.4, No.1, 60–72.
- Hidayat, A. A. (2014). Pengantar Kebutuhan Dasar Manusia. Salemba Medika.
- Komar, R. (2014). Hotel Management. (Jakarta, Ed.). PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Marsum, W. A. (2016). Restoran dan Segala Permasalahannya. ANDI.
- Mayasari, C. U., & Emmita, D. H. P. (2020). Operasional Tata Boga . Graha Ilmu.
- Parma, I. P. G. (2019). Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga I . PT. Rajagrafindo Persada.
- Rai Utama, I. G. B. (2016). Pengantar Industri Pariwisata. Deepublish.
- Riza, Anjani, Juwaedah, A., & Setawati, T. (2016). Analisis Hasil Belajar “Mengolah Hot and Cold Appetizer Atau Salad” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Siswa Smk Negeri 3 Sukabumi. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 5(1), 51–58.
- Soenardi, T., & Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. (2014). Mengangkat Gizi & Kuliner Makanan Rumah Sakit. Gramedia Pustaka Utama.
- Suardani, M. (2015). Pengolahan Makanan I (Badung, Ed.). Politeknik Negeri Bali.

- Sucipto, C. D. (2015). *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. (Yogyakarta, Ed.). Gosyen Publishing.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta.
- Sukawati, L. P., Widiastini, N. M. A., & Rahmawati, P. I. (2019). Meningkatkan Kualitas Produk Pastry Di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 30–40.
- Suryono. (2015). *Food Production*. PT. Intan Sejati Klaten.
- Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Graha Ilmu.
- Zed, M. (2014). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Yayasan Obor Indonesia.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI