

TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN NUT AND SEED FLATBREAD WITH
CASHEW NUT HUMMUS OLEH COMMIS SEBAGAI
HEALTHY FOOD DI COMO UMA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Wirabuana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN NUT AND SEED FLATBREAD WITH
CASHEW NUT HUMMUS OLEH COMMIS SEBAGAI
HEALTHY FOOD DI COMO UMA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Made Wirabuana
NIM. 2115823300**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN NUT AND SEED FLATBREAD WITH CASHEW NUT HUMMUS OLEH COMMIS SEBAGAI HEALTHY FOOD DI COMO UMA UBUD

Tugas Akhir Ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Made Wirabuana
NIM. 2115823300**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN NUT AND SEED FLATBREAD WITH
CASHEW NUT HUMMUS OLEH COMMIS SEBAGAI
HEALTHY FOOD DI COMO UMA UBUD**

Tugas Akhir ini di setujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program
Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali Pada 9 Juli 2024

Pembimbing I



**Ni Ketut Bagiastuti, S.H.,M.H.
NIP. 197203042005012001**

Pembimbing II



**Gilang Ramadan, S.Pd., M.Tr.Par.
NIP.**

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



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

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PROSES PEMBUATAN NUT AND SEED FLATBREAD WITH
CASHEW NUT HUMMUS OLEH COMMIS SEBAGAI
HEALTHY FOOD DI COMO UMA UBUD

Tugas Akhir ini di setujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada 9 Juli 2024

Pembimbing I



Ni Ketut Bagiasuti, S.H.,M.H.
NIP. 197203042005012001

Pembimbing II



Gilang Ramadan, S.Pd., M.Tr.Par.
NIP.

Mengetahui
Ketua Jurusan pariwisata
Politeknik Negeri Bali






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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN NUT AND SEED FLATBREAD WITH CASHEW NUT HUMMUS OLEH COMMIS SEBAGAI HEALTHY FOOD DI COMO UMA UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali Pada 9 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Ketut Bagiastuti, S.H.,M.H NIP. 197203042005012000	
Anggota	Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd.,M.Pd. NIP.	
Anggota	Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. NIP. 198901042023212030	

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



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

LEMBAR PERNYATAN ORIGINALITAS

Saya Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Made Wirabuana
Nim : 2115823300
Program studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

PROSES PEMBUATAN NUT AND SEED FLATBREAD WITH CASHEW NUT HUMMUS OLEH COMMIS SEBAGAI HEALTHY FOOD DI COMO UMA UBUD

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Made Wirabuana
Nim : 2115823300
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PROSES PEMBUATAN NUT AND SEED FLATBREAD WITH CASHEW NUT HUMMUS OLEH COMMIS SEBAGAI HEALTHY FOOD DI COMO UMA UBUD” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan proses bagaimana pembuatan Nut and seed flatbread with Cashewnut Hummus oleh Commis di COMO Uma Ubud. Serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat pembimbing serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. 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 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. IMade Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd. selaku Coordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Ni Ketut Bagiastuti, S.H.,M.H., selaku pembimbing I Tugas Akhir
7. Gilang Ramadan, S.Pd.,M.Tr.Par., selaku pembimbing II Tugas Akhir
8. Gede Suteja selaku General Manager COMO Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini.
9. Wayan Mawarni selaku *Human Resource Department* COMO Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini
10. Sukma Andarwigani selaku *People and Culture Officer* COMO Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini.
11. Ida Bagus Gede Arimbawa selaku *Food and Beverage Manager* COMO Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian ini.
12. Dewa Gede Ngurah Artanam selaku *Executive cheff* COMO Uma Ubud yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian.

13. Rekan Kerja dan *staff* di *Food and Beverage Product* COMO Uma Ubud, yang telah memberikan dukungan kepada penulis.

14. I Wayan Suwana & Ni Made Wiratna selaku kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan kepada penulis.

15. Teman kelas yang selalu membantu dan memberikan informasi kepada penulis.

Kesempurnaan dalam segala hal sudah tentu merupakan suatu yang baik, namun sesuatu yang baik belum tentu sempurna. Sama halnya dengan laporan yang penulis susun pastilah ada kekurangan, dengan demikikian penulis meminta permakluman dan apabila ada kritik ataupun saran progresif yang ingin disampaikan penulis akan dengan tangan terbuka lebar.

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.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel.....	11
B. Dapur.....	11
1. Pengertian Dapur.....	11
2. Jenis jenis dapur	12
C. <i>Commis</i>	13
D. Bahan bahan makanan.....	14
1. Pengertian bahan makanan.....	14
2. Jenis jenis Bahan Makanan	15
E. Perlatan dapur.....	16

1. Pengertian Peralatan Dapur.....	16
2. Klasifikasi Peralatan Dapur.....	17
F. Metode Memasak.....	17
G. Pembuatan.....	19
H. Flatbread.....	19
I. <i>Healthy Food</i>	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas COMO Uma Ubud.....	24
C. Struktur Organisasi COMO Uma Ubud.....	37
BAB IV PEMBAHASAN.....	43
A. Proses Pembuatan <i>Nut and Seed Flatbread With Cashew Nut Hummus</i> Oleh <i>Commis</i> Sebagai <i>Healthy Food</i> Di Como Uma Ubud.....	43
1. Tahap Persiapan.....	43
2. Tahap Pembuatan.....	54
3. Tahap Akhir.....	58
B. Hambatan dan Solusi saat Pembuatan <i>Flatbread</i>	59
BAB V PENUTUP.....	59
A. Simpulan.....	62
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	65

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe kamar,Jumlah kamar, dan Luas kamar	22
Tabel 3. 2 <i>Restaurant</i> COMO Uma Ubud	24
Tabel 3. 3 <i>Venue</i> COMO Uma Ubud	25
Tabel 4. 1 Bahan-bahan <i>nut and seed flatbread</i>	50
Tabel 4. 2 Bahan-bahan <i>Hummus sauce</i>	51
Tabel 4. 3 Bahan bahan <i>Flatbread Salad</i>	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo COMO Uma Ubud.....	19
Gambar 3. 2 <i>Ubud Room</i>	26
Gambar 3. 3 <i>Terrace Room</i>	27
Gambar 3. 4 <i>Pool Suite</i>	27
Gambar 3. 5 <i>Garden Pool Villa</i>	28
Gambar 3. 6 <i>Uma Villa</i>	29
Gambar 3. 7 <i>Uma Pool Villa</i>	29
Gambar 3. 8 <i>COMO Villa</i>	30
Gambar 3. 9 <i>Kemiri Restaurant</i>	31
Gambar 3. 10 <i>Cucina Restaurant</i>	31
Gambar 3. 11 <i>Uma Bar</i>	32
Gambar 3. 12 <i>Swimming Pool</i>	33
Gambar 3. 13 <i>Meeting Room</i>	33
Gambar 3. 14 <i>Fitness Center</i>	34
Gambar 3. 15 <i>COMO Shambala Spa</i>	35
Gambar 3. 16 Struktur Organisasi COMO Uma Ubud.....	36
Gambar 3. 17 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	36
Gambar 4. 1 Absensi	42
Gambar 4. 2 Seragam.....	43
Gambar 4. 3 Talenan	44
Gambar 4. 4 Mangkuk.....	45
Gambar 4. 5 Sendok Makan.....	45
Gambar 4. 6 Timbangan.....	46
Gambar 4. 7 Saringan.....	46
Gambar 4. 8 <i>Peeler</i>	46
Gambar 4. 9 Pisau	47
Gambar 4. 10 Pamarut.....	47
Gambar 4. 11 cetakan.....	48

Gambar 4. 12 <i>Robot Coupe</i>	48
Gambar 4. 13 Blender	49
Gambar 4. 14 Mesin <i>Dehydrator</i>	49
Gambar 4. 15 Parutan <i>carrot, apple, cucumber, paprika</i>	52
Gambar 4. 16 <i>almond slice, flexseed, dan sun flower seed</i>	53
Gambar 4. 17 Proses menghaluskan bahan <i>flatbread</i>	53
Gambar 4. 18 Proses Pencetakan	54
Gambar 4. 19 Proses pengeringan.....	54
Gambar 4. 20 Proses Perendaman.....	55
Gambar 4. 21 proses penghalusan.....	55
Gambar 4. 22 <i>Cashewnut Hummus</i>	56
Gambar 4. 23 <i>Flatbread salad</i>	56
Gambar 4. 24 <i>Flatbread with Cashew Nut Hummus</i>	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hotel Como Uma Ubud	63
Lampiran 2. Kemiri Restaurant.....	63
Lampiran 3. Wawancara dengan Commis Kitchen COMO Uma Ubud	64
Lampiran 4. Observasi pembuatan <i>Nut and Seed Flatbread</i>	64

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan sebuah provinsi yang terletak di Indonesia yang sering dijuluki Pulau Dewata. Julukan tersebut karena keindahan alam dan budayanya yang luar biasa. Keunikan ini menjadikan Bali sebagai salah satu destinasi wisata paling populer di dunia. Keindahan alam dan kekayaan budaya Bali yang masih terjaga dengan baik hingga saat ini membuatnya menjadi magnet bagi wisatawan dari berbagai belahan dunia. Pulau ini menawarkan pesona alam yang menakjubkan dan beragam, mulai dari pantai yang memukau, laut yang jernih, gunung yang menjulang, hingga hutan yang rimbun. Keanekaragaman alam ini sangat diminati oleh wisatawan, terutama keindahan pantai dan pemandangan alam yang sejuk dan asri.

Bali memiliki berbagai objek wisata alam yang menarik minat wisatawan. Pantai-pantai indah seperti Kuta, Seminyak, dan Nusa Dua selalu ramai dikunjungi oleh wisatawan yang ingin menikmati matahari, pasir, dan ombak. Selain itu, keindahan alam bawah laut di tempat-tempat seperti Tulamben dan Amed juga menarik perhatian para penyelam. Gunung Agung dan Gunung Batur menawarkan pemandangan spektakuler dan menjadi lokasi favorit bagi para pendaki. Hutan-hutan di Bali, seperti Taman Nasional Bali Barat, menjadi tempat yang ideal untuk eksplorasi dan pengamatan satwa liar.

Ubud adalah salah satu daerah di Bali yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan karena keindahan alamnya yang khas. Ubud terkenal dengan pemandangan sawah yang hijau dan asri, yang memberikan suasana tenang dan damai. Selain itu, Ubud juga dikenal sebagai pusat seni dan budaya Bali, dengan banyak galeri seni, pertunjukan tari tradisional, dan festival budaya yang diadakan secara rutin. Desa-desa di sekitar Ubud, seperti Tegallalang dan Campuhan, menawarkan pemandangan sawah bertingkat yang menakjubkan dan menjadi lokasi favorit bagi para fotografer dan pelukis.

Seiring dengan berkembangnya pariwisata di Bali, kebutuhan akan tempat menginap dengan fasilitas yang memadai juga semakin meningkat. Wisatawan yang datang ke Bali memerlukan akomodasi yang nyaman dan mendukung untuk menikmati liburan mereka. Untuk memenuhi kebutuhan ini, berbagai fasilitas penginapan mulai dibangun di seluruh Bali, termasuk di Ubud. Berbagai jenis akomodasi, mulai dari vila-vila mewah, resort, hingga hotel-hotel butik, tersedia untuk memenuhi kebutuhan dan preferensi wisatawan.

Salah satu hotel yang terkenal di daerah Ubud adalah COMO Uma Ubud. Hotel ini menawarkan pengalaman menginap yang mewah dengan pemandangan alam yang menakjubkan. COMO Uma Ubud terletak di tengah-tengah alam yang asri, memberikan suasana yang tenang dan damai bagi para tamu. Hotel ini dilengkapi dengan berbagai fasilitas unggulan, seperti spa, kolam renang, dan restoran yang menyajikan masakan lokal dan internasional. Selain itu, COMO Uma Ubud juga menawarkan berbagai aktivitas menarik, seperti yoga, trekking, dan tur budaya,

yang memungkinkan tamu untuk merasakan keindahan dan keunikan budaya Bali secara langsung.

COMO Uma Ubud adalah salah satu hotel bintang lima yang terletak di Bali, tepatnya di Jl. Raya Sanggingan Banjar Lungsiakan, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Hotel ini menawarkan 46 kamar yang menghadap langsung ke lembah Sungai Tjampuhan, memberikan pemandangan alam yang menakjubkan dan suasana yang tenang. Untuk memastikan bahwa setiap aspek pelayanan dan fasilitas di COMO Uma Ubud berjalan dengan baik, hotel ini memiliki beberapa departemen utama yang bertanggung jawab. Departemen-departemen tersebut meliputi *Front Office Department* yang mengurus penerimaan dan pelayanan tamu, *Food & Beverage Department* yang menyediakan makanan dan minuman, *Housekeeping Department* yang menjaga kebersihan dan kerapian, *Accounting Department* yang mengelola keuangan, *Human Resource Department* yang mengurus kebutuhan staf, *Engineering Department* yang menangani pemeliharaan fasilitas, dan *Security Department* yang memastikan keamanan hotel.

COMO Uma Ubud juga terkenal dengan pelayanan makanan dan minuman yang berkualitas tinggi, yang diurus oleh *Food & Beverage Department*. Departemen ini terbagi menjadi dua bagian utama: *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* bertugas menyajikan makanan dan minuman kepada tamu dengan pelayanan yang ramah dan profesional. Mereka memastikan setiap tamu mendapatkan pengalaman bersantap yang menyenangkan. Di sisi lain, *Food and Beverage Product* merupakan bagian

yang bertanggung jawab untuk pengolahan makanan. Mereka mengolah bahan mentah menjadi hidangan matang yang disajikan kepada tamu hotel.

Food & Beverage Product memiliki beberapa *section* yang memiliki tugas yang berbeda, salah satunya *section hot Kitchen*. Pada *section* ini menyediakan makanan utama (*maincourse*) yang dipesan oleh tamu hotel. Makanan yang disediakan seperti Nasi Goreng, Mie Goreng, *Cashew Chicken*, *Fish tacos* dan *Nut and Seed Flatbread With Cashew Nut Hummus* sebagai salah satu menu sehat yang banyak di pesan oleh tamu.

Healthy Food merupakan makanan sehat yang memiliki kandungan gizi yang seimbang, mengandung serat dan zat yang diperlukan oleh tubuh. Menu makanan sehat harusnya kayak akan unsur zat gizi seperti karbohidrat, protein, mineral, vitamin, dan sedikit lemak tak jenuh, atau lebih tepatnya disingkat dengan nama menu 4 sehat 5 sempurna. Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan terdapat hidangan sehat di COMO Uma Ubud yaitu *Nut and Seed Flatbread with Cashew Nut Hummus* hidangan ini di katakan *healthy food* karena *Nut and Seed Flatbread with cashew Nut hummus* terbuat dari bahan – bahan yang sehat dan *fresh* serta mengandung banyak vitamin. Adapun bahan - bahan yang digunakan seperti (*flax seed, almond slice, sun flower seed, apple ,carrot, paprika, cucumbar*)

Nut and seed flatbread With Cashew Nut Hummus merupakan salah satu *maincourse* yang unik dan berbeda dari *maincourse* lainnya, karena cara yang digunakan pada saat proses pembuatan memiliki keunikan yaitu dengan cara mengeringkan bahan *Flatbread* menggunakan angin panas yaitu menggunakan mesin *Dehydrator*, keunikan dari *Flatbread* ini adalah selain rasa yang gurih,

adonan tidak sama sekali menggunakan tepung melainkan bahan yang di gunakan untuk membuat *Flatbread* yaitu *flex seed, almond slice, sun flower seed, apple, carrot, paprika, cucumber* dari semua bahan tersebut yang di gunakan untuk membuat *Nut and seed flatbread*.

Berdasarkan judul yang penulis buat dan dengan judul yang penulis miliki sehingga dari latar belakang di atas yang penulis buat untuk membuat Tugas Akhir dengan judul “Proses Pembuatan *Nut and Seed Flatbread With Cashew Nut Hummus* Oleh *Commis* Sebagai *Healthy Food* di COMO Uma Ubud”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan, yaitu

1. Bagaimana proses pembuatan *Nut and seed flatbread With Cashew Nut Hummus* oleh *Commis* pada COMO Uma Ubud.
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan dan solusi *Nut and seed flatbread With Cashew Nut Hummus* pada COMO Uma Ubud?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Dengan Tugas Akhir ini terdapat beberapa tujuan yang dapat diambil dari pengangkatan judul tersebut, yaitu

- a. Mendeskripsikan proses pembuatan *Nut and seed flatbread With Cashew Nut Hummus* oleh *Commis* pada COMO Uma Ubud.

- b. Menjelaskan apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Nut and seed flatbread With Cashew Nut Hummus* oleh Commis pada COMO Uma Ubud.

2. Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, adapun manfaat Tugas Akhir ini, yaitu :

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Perhotelan jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Untuk menambah pengetahuan yang belum didapat pada saat perkuliahan pada bidang *Food and Beverage Product* terutama mengenai pembuatan menu *lunch a'la carte*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber landasan dan menambah informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali tentang *Food and Beverage Product*.
- 2) Serta Pihak-Pihak yang ingin mengetahui tentang pembuatan *Nut and Seed Flatbread With Cashew Nut Hummus* oleh Commis pada COMO Uma.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai informasi bagi perusahaan mengenai permasalahan yang harus di perhatikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dan meningkatkan kualitas produk
- 2) Tugas akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada perusahaan mengenai proses pembuatan *Nut and Seed Flatbread with Cashewnut Hummus*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

a. Metode Observasi

Metode Observasi adalah suatu pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung (lampiran 4) mulai dari proses persiapan, pembuatan, penyajian dari *Nut and Seed Flatbread With Cashew Nut Hummus* di COMO Uma Ubud. Dengan cara mencatat ataupun mendokumentasikan gambar. Penulis melakukan observasi kepada *Commis* di COMO Uma ubud.

b. Metode Wawancara

Metode ini adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui wawancara atau tanya jawab langsung dengan *Commis* (lampiran 3), yang mencakup serangkaian pertanyaan terkait data yang akan dikumpulkan. Pertanyaan-pertanyaan tersebut meliputi berbagai aspek, seperti keunikan dari *Nut and Seed Flatbread With Cashew Nut Hummus*, bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatannya hingga penyajiannya, serta kendala-kendala yang dihadapi selama proses pembuatan dan cara mengatasinya. Metode ini memungkinkan untuk menggali detail spesifik mengenai setiap tahapan dalam pembuatan *Nut and Seed Flatbread With Cashew Nut Hummus*, mulai dari pemilihan bahan, teknik memasak, hingga presentasi akhir, serta mengidentifikasi dan memahami tantangan yang muncul selama proses tersebut dan strategi yang diterapkan untuk mengatasinya. Pendekatan ini tidak hanya memberikan data yang akurat dan

relevan, tetapi juga memberikan wawasan berharga yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi proses pembuatan hidangan.

c. Studi Kepustakaan

Metode ini melibatkan penelusuran dan analisis literatur dari berbagai media, seperti buku-buku, internet, buku resep, jurnal ilmiah, dan sumber-sumber lain yang memiliki keterkaitan dengan bidang kajian yang sedang diteliti. Metode studi kepustakaan memungkinkan memperoleh landasan teoritis yang kuat, memahami konteks historis dan perkembangan terkini dalam bidang tersebut, serta mengidentifikasi temuan dan pandangan dari berbagai ahli yang telah mempelajari topik serupa.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang penulis gunakan untuk menyusun tugas akhir ini merupakan Teknik yang di gunakan yaitu deskriptif kualitatif, yaitu Teknik dengan cara memaparkan atau menguraikan data-data dan informasi dengan informasi dengan sistematis, yaitu dengan apa adanya seperti yang ditemukan di lapangan pada saat melakukan praktik kerja lapangan di COMO Uma Ubud. Metode Penyajian Hasil Analisis yang akan digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu Metode *Informal*, yaitu metode yang menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam penulisan Tugas Akhir. Kata-kata dipaparkan akan menjelaskan informasi tentang pembuatan *Nut and Seed Flatbread With Cashew Nut Hummus* oleh *Commis* pada *Kemiri Restaurant* di COMO Uma Ubud.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pada Bab IV mengenai pembahasan proses pembuatan *Nut and seed flatbread With Cashewnut Humuus* oleh *Commis* pada kemiri *Restaurant* di COMO Uma Ubud, disimpulkan bahwa :

1. Tahap Persiapan Pada tahapan ini seorang *Commis* akan mempersiapkan diri terlebih dahulu seperti melengkapi atribut yang akan digunakan nanti saat berada di *Kitchen area*. Kemudian tahap persiapan berikutnya yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan sesuai resep *Nut and Seed FlatBread*
2. Tahapan pembuatan yaitu proses dimana pembuatan dan pengolahan *Flatbread* dilaksanakan sesuai dengan standar resep yang ada di COMO Uma Ubud. Yang Dimana dari proses pamarutan *carrot, apple, cucumbar, Paprika* ,penghalusan, pengeringan dan proses penimbangan *sun flower seed, flexseed,serta almond slice* dalam Pembuatan *Flatbread with Cashewnut Hummus*
3. Tahap Akhir pada tahap terakhir ini yang dilakukan yaitu penyajian *Flatbread* bersama dengan *Hummus sauce*. *Flatbread* akan disajikan dengan *chinaware* dan *Hummus Sauce* ditempatkan di atas *Flatbread* serta *salad Flatbread*.

Proses pembuatan sebuah masakan tidak selalu berjalan mulus. Penghambat tersebut dapat berupa faktor *eksternal* maupun *internal*. Ada sedikit kendala pada proses pembuatan dan pengeringan adonan. Kendala tersebut antara lain kurangnya ketelitian dalam mengukur atau menimbang bahan, memastikan suhu

Dehydrator, ketebalan adonan saat dibentuk, dan kurangnya persediaan bahan.

Hambatan- hambatan yang terjadi saat proses pembuatan *Nut and Seed Flatbread* yaitu salah menakar bahan yang akan digunakan, karena jika ada lebih atau kurang maka akan mempengaruhi hasil akhir adonan. Hambatan berikutnya yaitu tidak mengecek suhu dan waktu proses pengeringan adonan karena dapat membuat adonan tidak kering dengan sempurna. Hambatan berikutnya yaitu ketebalan adonan tidak merata.

B. Saran

Berdasarkan kendala yang dihadapi serta observasi yang penulis lakukan selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di Como Uma Ubud khususnya pada bagian *Food and Beverage Product*, adapun saran yang dapat penulis sampaikan, yaitu:

Saran untuk pembuatan *Flatbread* agar mendapatkan hasil yang diharapkan maka setiap tahap pembuatan harus teliti pada saat proses menakar atau menimbang adonan agar tepat seperti resep yang telah ada dan berhati-hati pada tahap mencetak agar adonan merata dan tidak ada tebal maupun tipis adapun tahap pengeringan tidak boleh menggunakan suhu yang tinggi agar mendapatkan hasil yang diharapkan harus menggunakan suhu yang sudah ditetapkan yaitu 47°C dan pastikan ketersediaan bahan selalu mencukupi untuk menunjang operasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(1), 2301–2307.
- Aurora, S. A., & Setiawan, Y. (2021). Tinjauan Pelaksanaan Pencegahan Cross Contamination Bahan Pangan Di Dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 2(1), 41–52.
- Kustini, H. (2017). *General Hotel Management*. Deepublish.
- Marsanti, A. S., & Widiarini, R. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramitha.
- Parengkuam, O., & Parengkuam. (2012). *Makanan sehat Jurnal*. Binus University.
- Perdani, E. N., Nikmawati, E. E., & Mahmudatussa'adah, A. (2017). Peralatan Pengolahan Makanan” Sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(2).
- Rachman, G. F. A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 9(2).
- Riadi, M. (2023, April 13). *Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel*. KajianPustaka.Com.
- Rosalia, A. D. (2017). Peranan Arumanis Kitchen Dalam Membuat Masakan Tradisional Pada Hotel Bumi Surabaya City Resort [Tugas Akhir]. Universitas Jember.
- Suardani, M. (2015). *Buku Ajar Pengolahan Makanan*. Politeknik Negeri Bali.
- Syamsidah, & Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Deepublish.
- Yulianto, Y., & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(10), 1–10.