

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MAKANAN FISH MEUNIERE OLEH COMMIS DI THE ST REGIS BALI RESORT



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MAKANAN FISH MEUNIERE OLEH COMMIS DI THE ST REGIS BALI RESORT



Oleh

I Kadek Dimas Prayoga

NIM 1915823111

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

PEMBUATAN MAKANAN FISH MEUNIERE OLEH COMMIS DI THE ST REGIS BALI RESORT


Oleh
I Kadek Dimas Prayoga
Nim 1915823111

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Drs. I Nyoman Kanca, M.Par.
NIP 196012311990111001

Pembimbing II



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

POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Dimas Prayoga
NIM : 1915823111
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik
Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“Pembuatan Makanan Fish Meuniere Oleh Commis Di The St
Regis Bali Resort”**

benar bebas dari plagiat. 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, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Nama : I Kadek Dimas Prayoga
NIM : 1915823111
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Menu Makanan *Fish Meuniere* Oleh Commis di The St. Regis Bali Resort ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Adapun Tujuan penulisan laporan tugas akhir ini sebagai laporan Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, serta motivasi dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, hambatan dan kesulitan tersebut dapat di atasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih 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. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Nyoman Kanca, M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Drs.I Wayan Pugra.,M.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Marcel Kloet selaku General Manager di The St Regis Bali Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The St Regis Bali Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Dewa Gede Putra Yadnya selaku Training Manager The St Regis Bali Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi The St Regis Bali Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Bapak Agung Ardiawan selaku director of culinary di The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh staf The St Regis Bali Resort yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
11. Bapak I Wayan Jersa dan Ibu Ni Made Partini, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

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

Badung, Agustus 2022

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
D. Metodologi Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Pengertian Hotel.....	7
B. Dapur Hotel.....	7
C. Pengertian Memasak	8
D. Metode Memasak.....	9
E. Perlengkapan Dapur	10
F. Pengertian Fish Meuniere	12
G. Pengertian Sauce Meuniere	13
H. Pengertian Pembuatan	13
I. Pengertian Cook atau Commish	14

J. Bentuk Potongan Ikan	14
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	16
A. Nama Perusahaan.....	16
B. Sejarah Berdirinya Perusahaan	17
C. Struktur Organisasi.....	17
D. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	22
BAB IV PEMBAHASAN.....	30
A. Proses Pembuatan Fish Meuniere	30
1. Tahap Persiapan.....	30
2. Tahap Proses Pembuatan.....	38
3. Tahap Penyajian.....	39
B. Hambatan Saat Pelaksanaan dan Solusi	40
1. Hambatan dan Solusi	40
BAB V PENUTUP	42
A. Kesimpulan.....	42
B. Saran.....	43

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR

Gambar 4.1 Uniform Kitchen.....	32
Gambar 4.2 Frying Pan	33
Gambar 4.3 Spatula	33
Gambar 4.4 Bowl.....	33
Gambar 4.5 Spoon	34
Gambar 4.6 Ladle	34
Gambar 4.7 Cutting Board	35
Gambar 4.8 Knife	35
Gambar 4.9 Napkin.....	35
Gambar 4.10 Fish Meuniere.....	40

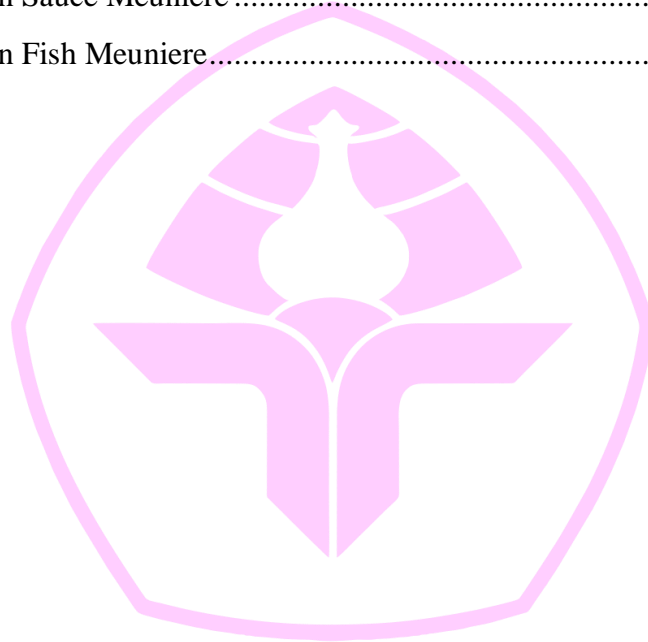


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

TABEL

Tabel 3.1 Jumlah Suites	22
Tabel 3.2 Jumlah Villas dan Residences	27
Tabel 3.3 Rincian Restaurant dan Bar	27
Tabel 4.1 Bahan Sauce Meuniere	36
Tabel 4.2 Bahan Fish Meuniere	37



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Fasilitas yang ada di The St Regis Bali Resort

Lampiran 2. Suasana Main Kitchen

Lampiran 3. Foto Bersama Beberapa Staff Main Kitchen



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau yang memiliki keanekaragaman budaya, adat istiadat, dan keindahan alam yang sangat mempesona. Bali juga merupakan pulau yang dikenal sebagai Pulau Seribu Pura dan Pulau Dewata yang memang benar keberadaan budaya, keyakinan dan keagamaannya sangat kuat, sehingga membuat semua kalangan wisatawan lokal maupun mancanegara datang berkunjung menikmati budaya bali dan mendokumentasikan kegiatan yang dilakukan hingga bisa mengundang wisatawan lain agar berkunjung dan menikmati indahnya Pulau Dewata. Tak lepas dari kata keindahan, selain budaya dan keyakinan pulau bali juga punya berbagai keindahan alam yang sangat menawan seperti kebun, sawah, gunung dan yang paling digemari adalah pantai. Semua yang berkaitan dengan tempat wisata yang saya sebutkan dan dengan wisatawan yang datang tak mungkin Bali hanya menyediakan bandara dan transportasi saja, melainkan Bali juga menyediakan Hotel & Villa serta pusat perbelanjaan serta rumah makan.

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial. Jenis hotel yang tersedia di Bali mulai dari bintang satu sampai dengan bintang lima. Hotel di Bali bersaing

dengan cara mengembangkan fasilitas, meningkatkan pelayanan terhadap wisatawan dengan *staff* yang profesional, yang bertujuan untuk memberikan rasa nyaman dan aman untuk wisatawan. Umumnya hotel merupakan hal yang dibutuhkan oleh wisatawan saat berpergian berwisata untuk tempat menginap dan menyimpan barang-barang.

The St. Regis Bali Resort merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada di Kawasan Pariwisata, Nusa Dua, Blok Lot S6, Nusa Dua, kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80363. Terletak di lokasi yang strategis yaitu berada di Kawasan pariwisata Nusa Dua, memiliki pemandangan laut yang indah dan tenang. Dengan pemandangan yang dimiliki, maka akan memberikan ketenangan dan kenyamanan kepada tamu yang menginap. Selain pemandangan laut yang indah disekitaran hotel ini, Bali juga menawarkan pemandangan sunrise yang sangat indah. Jadi tamu yang menginap dapat menikmati pemandangan laut lepas serta sunrise yang sangat indah. Selain pemandangan yang sangat indah, The St. Regis Bali Resort Bali juga memiliki fasilitas yang sangat lengkap. Di mana hotel ini memiliki 124 Kamar yang terdiri dari *Suite room*, *Orchid Suite room*, *Resident room*, *Villa*. Pada The St. Regis Bali Resort untuk mendukung operasionalnya memiliki beberapa *department* sehingga berjalan dengan lancar diantaranya yaitu: Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department, Food and Beverage Department, Experience Department, Security Department, Human Resource Department, SPA Department dan Accounting Department yang masing-masing memiliki tugas dan tanggung jawabnya untuk saling berhubungan dan membantu satu sama lain.

Setiap *department* saling berkaitan satu sama lain guna memaksimalkan operasional salah satu departemen yang berperan penting dalam operasional adalah Food and Beverage Department. Departemen ini merupakan salah satu aset yang sangat penting dalam sebuah hotel. Food and Beverage Department di hotel ini sendiri dibagi menjadi dua bagian, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service.

Food and Beverage Product mempunyai peranan dalam memproduksi makanan dan minuman kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), makan malam (*dinner*). Food and beverage product di The St. Regis Bali Resort Bali dibagi menjadi beberapa *section*, yaitu: *hot kitchen*, *cold kitchen*, *pastry and bakery*, *butcher*, dan *hot kitchen* adalah salah satu section yang mengolah hidangan *main course* dan salah satu *main course* yang paling tinggi penjualannya dan menarik adalah makanan *Fish Meuniere*.

Fish Meuniere merupakan salah satu hidangan special yang disajikan oleh outlet Main Kitchen khusus untuk Gourmandeli Restaurant dengan memiliki penampilan yang elegant dan menarik dari segi tampilan dan bentuk potongan ikan, di mana *Fish Meuniere* ini dikombinasikan dengan bahan utama ikan berjenis *snapper* dengan tekstur daging yang lembut dan aroma daging yang tidak amis yang kemudian dipotong dengan bentuk *Supreme* sebagai ciri khas dari outlet Main Kitchen di The St. Regis Bali Resort, kemudian potongan ikan tersebut di-*pan seared* di atas *pan* yang panas dengan diisi *butter* dan kemudian di *basting* berkali-kali, agar menciptakan rasa yang khas dari ikan *snapper* itu sendiri, kemudian dipadukan dengan dressing berupa *Sauce meuniere* dengan rasa

gurih *sauce* menambah cita rasa ikan lebih nikmat dan tekstur yang lembut dan cair dari *Sauce* membantu menjaga tekstur ikan di atas pan tetap soft dan tidak kering, kemudian di padu padankan dengan vegetable sebagai pendamping. Berkaitan dengan latar belakang di atas, maka penulis ini tertarik untuk mengangkat judul proposal untuk dibahas dalam tugas akhir yang berjudul “Pembuatan makanan *Fish Meuniere* oleh Commis di The St. Regis Bali Resort.

A. Rumusan Masalah

Bagaimana pembuatan makanan *Fish Meuniere* oleh Commis di The St.Regis Bali Resort?

- a. Apa saja kendala yang dihadapi dalam pembuatan makanan *Fish Meuniere* dan cara mengatasi kendala yang timbul oleh Commis di The St.Regis Bali Resort.

B. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan:

- a. Untuk mengetahui pembuatan *Fish Meuniere* oleh Commis di The St.Regis Bali Resort.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Fish Meuniere* dan solusi yang dilakukan untuk mengatasi masalah yang timbul.

1. Kegunaan penulisan:

- a. Bagi mahasiswa. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III dan sebagai tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan kerja.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali. Sebagai sumber ilmu dan menambah informasi khususnya dalam bidang *Food & Beverage Product*.
- c. Bagi The St Regis Bali Resort. Sebagai tujuan agar dapat meningkatkan kinerja pegawai di masa yang akan datang khususnya dalam bidang *Food & Beverage Product*.

C. Metodologi Penelitian

Dalam pembuatan tugas akhir ini, metode yang digunakan adalah:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data:
 - a. Metode Observasi. Yaitu suatu metode pengumpulan data dengan melihat, mencatat, dan melibatkan diri sendiri dalam proses pembuatan *Fish Meuniere* di St.Regis Bali.
 - b. Metode Wawancara. Yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab langsung dengan *Staff* mengenai pembuatan *Fish Meuniere*.
 - c. Metode Kepustakaan. Yaitu suatu pengumpulan data yang diperoleh dengan cara membaca buku-buku atau majalah yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.
2. Metode dan Teknik Analisis Data. Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di The St.Regis Bali Resort.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

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



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan *Fish Meuniere* oleh Commis di The St Regis Bali penulis dapat menarik kesimpulan, bahwa untuk menghasilkan *Fish Meuniere* yang baik adanya persiapan dan ketelitian seorang *cook* mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan dan tahap persiapan bahan.

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan, persiapan bahan-bahan *Fish Meuniere*.

b. Tahap pengolahan

Tahap pengolahan di mana penulis melakukan proses pengolahan *Fish Meuniere* sesuai standar dan prosedur yang berlaku di hotel, baik itu dari proses pembuatan *Sauce meuniere*, *vegetable*, dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *Fish Meuniere*.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian ini di mana makanan yang sudah melalui proses pengolahan akan dihidangkan dengan baik dan ditata sesuai standar yang ada di Hotel.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman yang didapat penulis selama menjalani kegiatan *trainee* di The St Regis Bali khususnya di *department food and beverage product* maka penulis dapat memberikan saran:

1. Diharapkan kedepannya agar seluruh *cook* dapat menyimpan bahan makanan sesuai dengan prosedur yang baik, selalu mengecek bahan-bahan makanan setiap hari agar kualitasnya tetap terjaga dan selalu rutin melakukan pengecekan terhadap peralatan pendukung guna memastikan kelancaran dalam pembuatan makanan.
2. Diharapkan juga agar selalu bertegur sapa dengan *department* lain yang bertujuan untuk meningkatkan kerja sama disaat melakukan suatu pekerjaan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia. 2013. *Pengertian Garnish, Fungsi, dan Jenis beserta contohnya*. Aulia: Jakarta pusat
- Bartono dan Ruffino, E.M. 2005. *Food and Beverage Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Damardjati, R. S. 2006. *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Darmoko, Eko. 2006. *Kamus Manajemen*. Jakarta: PT. Balai Pustaka.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2011. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Indrawan. WS. 2005. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia Masa Kini*. Surabaya: PT. Cipta Angkasa.
- Ikasari . 2011. *Jenis-jenis potongan ikan*. Surabaya:Et Al.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi V 2016, *Pengertian Pembuatan*, diakses 15 Juli 2022.
- Kontinental,2013, *Pengertian Sauce*, diakses 13 Juli 2022, <https://amirasyafina.wordpress.com/2013/07/24/pengertian-sauce/>.
- Minantyo. 2011. *Pengertian memasak*. Jakarta:Minantyo Jakarta
- Oka, I.M Darma dan I.W Winia. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramitha.
- Sambodo dan Bagyono .2006. *Dasar-Dasar Kantor Depan Hotel*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Suardani, N.M. 2015. *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Politeknik Negeri Bali