

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN OXTAIL SOUP OLEH COMMIS DI MAIN
KITCHEN GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Putu Deva Ariawan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN OXTAIL SOUP OLEH COMMIS DI MAIN
KITCHEN GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Putu Deva Ariawan
NIM 2115823108**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN OXTAIL SOUP OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir

Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Putu Deva Ariawan
NIM 2115823108**

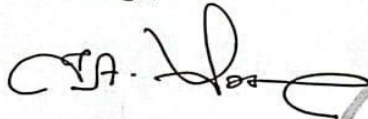
**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN OXTAIL SOUP OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN GOLDEN
TULIP JINENG RESORT BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada Hari Rabu, 14 Agustus 2024

Pembimbing I,



Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom.
NIP. 196303231990031001

Pembimbing II,



Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.sc
NIP. 199001132019032015

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI


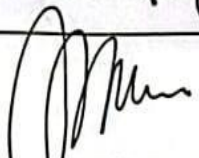
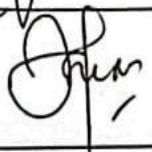


Norman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN OXTAIL SOUP OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN
GOLDEN TULIP JINENG RESORT BALI**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Hari Rabu, 14 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom NIP . 19630323199003001	
Anggota	I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd 199301282023211015	
Anggota	Made Suardani, S.Pd., M.Par. 197303122002122002	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

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 : Putu Deva Ariawan

NIM : 2115823108

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN OXTAIL SOUP OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN
GOLDEN TULIP JINENG RESORT 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, 14 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

Putu Deva Ariawan

NIM 2115823108

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, Karena berkat Rahmat dan Karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Oxtail Soup Oleh Commis Di Main Kitchen Golden Tulip Jineng Resort Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Jineng Sandwich Oleh Commis Di Golden Tulip Jineng Resort Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Selain itu, selain itu laporan tugas akhir ini juga bertujuan untuk menambah pengetahuan tentang penerapan Standar Operasional Prosedur Food & Beverage Product di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali.

Dalam kesempatan ini, Penulis mengucapkan banyak terima kasih atas motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Dalam kesempatan kali ini, disampaikan rasa terima kasih 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. I 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 5) Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir ini.
- 6) Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.sc selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan juga mengarahkan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
- 7) Bapak Wayan Eka Putra Juliawan, selaku Training Manager/Human Resource Manager Golden Tulip Jineng Resort Bali.
- 8) Bapak Sandy Ramadhan selaku Executive Chef yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian terkait Tugas Akhir di Golden Tulip Jineng Resort Bali.
- 9) Seluruh Staff Golden Tulip Jineng Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan yang telah membantu penulis selama berada di Golden Tulip Jineng Resort Bali.
- 10) Bapak Kadek Kariasa dan Ibu Nengah Widiasih sebagai orang tua penulis yang telah memberikan restu serta dukungan kepada Penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari Laporan Tugas Akhir ini tidak luput Dari berbagai kekurangan. Penulis mengharapkan kritik dan juga saran demi kesempurnaan dan perbaikannya sehingga akhirnya Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi orang lain, baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Agustus 2024

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	ii
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan manfaat Penulisan	4
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Food & Beverage Department.....	11
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	11
C. Dapur	13
1. Pengertian Dapur	13
2. Jenis-jenis Dapur	13
D. Metode Memasak	15
1. Pengertian Memasak	15
2. Metode dan Teknik Memasak	15
E. Pengertian Commis.....	18
F. Peralatan Dapur.....	19
1. Jenis-jenis Peralatan Dapur	20
G. Bahan Memasak	21
1. Pengertian Bahan Memasak	21
2. Pengertian Bahan Nabati dan Hewani.....	21
H. Pengertian Pembuatan	22

I . Pengertian Oxtail soup	23
J . Hygiene Sanitasi	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	26
DAFTAR ISI	
A. Lokasi Sejarah Perusahaan	27
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel	28
C. Struktur Organisasi Golden Tulip Jineng Resort Bali	42
D. Struktur Organisasi Food And Beverage Product	42
BAB IV PEMBAHASAN	47
A. Proses Pembuatan Oxtail Soup Oleh Commis Di Main Kitchen Golden Tulip Jineng Resort Bali	47
B. Kendala Yang Timbul Dalam Pembuatan Oxtail Soup Dan Cara Mengatasinya	85
BAB V PENUTUP.....	87
A. Simpulan	87
B. Saran.....	88
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN.....	92



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 <i>Room Type</i> Golden Tulip Jineng Resort Bali.....	25
Tabel 3.2 Restoran dan bar Golden Tulip Jineng Resort Bali.....	28
Tabel 3.3 <i>Venue</i> di Golden Tulip Jineng Resort Bali	31
Tabel 4.1 Resep oxtail soup.....	52
Tabel 4.2 Resep nasi putih.....	59
Tabel 4.3 Resep sambal soto.....	60



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Golden Tulip Jineng Resort Bali	22
Gambar. 3.2 <i>Deluxe Room</i>	25
Gambar. 3.3 <i>Suite Room</i>	26
Gambar. 3.4 <i>Pool Access Suite Room</i>	27
Gambar. 3.5 <i>Jacuzzi Suite Room</i>	27
Gambar. 3.6 <i>Presidential Suite Room</i>	28
Gambar. 3.7 Dhanya Restaurant	29
Gambar. 3.8 Naveen Restaurant	30
Gambar. 3.9 Coffee & Co	31
Gambar 3.10 Struktur Organisasi Golden Tulip Jineng Resort Bali.....	42
Gambar 3.11 Struktur Organisasi Food & Beverages Product	42
Gambar 4.1 Absensi Kehadiran	48
Gambar 4.1 <i>Personal Grooming</i>	50
Gambar 4.2 <i>Stove</i>	51
Gambar 4.3 <i>Robot coupe</i>	52
Gambar 4.4 <i>Cutting Board</i> merah.....	53
Gambar 4.4 <i>Cutting Board</i> hijau.....	53
Gambar 4.5 <i>Cleaver Knife</i>	54
Gambar 4.6 <i>Soup Pot</i>	55
Gambar 4.7 <i>Frying Pan</i>	55
Gambar 4.8 <i>Skimmer</i>	56
Gambar 4.9 <i>Spatula</i>	57
Gambar 4.10 <i>Bowl stainless</i>	57
Gambar 4.11 <i>Dinner plate</i>	58
Gambar 4.12 Mangkok keramik	58
Gambar 4.13 <i>Sauce dish</i>	59

Gambar 4.14 Oxtail sapi	61
Gambar 4.15 Bawang merah.....	61
Gambar 4.16 bawang putih	62
Gambar 4.17 <i>Onion</i>	62
Gambar 4.18 Seledri	63
Gambar 4.19 Daun bawang.....	63
Gambar 4.20 Sereh.....	64
Gambar 4.21 Jahe.....	64
Gambar 4.22 Lengkuas	65
Gambar 4.23 Daun salam.....	65
Gambar 4.24 Daun jeruk.....	66
Gambar 4.25 Cengkeh.....	66
Gambar 4.26 Starnaise	67
Gambar 4.27 Pala.....	68
Gambar 4.28 Kapulaga	68
Gambar 4.29 tomat.....	69
Gambar 4.30 timun	69
Gambar 4.31 Kentang	70
Gambar 4.32 Beras.....	71
Gambar 4.33 Air.....	71
Gambar 4.34 Cabai Rawit.....	72
Gambar 4.35 Cabai Lombok.....	73
Gambar 4.36 Bawang Putih	74
Gambar 4.37 Jeruk Nipis	74
Gambar 4.38 Mempersiapkan Bahan-bahan Untuk Membuat Kaldu Oxtail.....	75
Gambar 4.39 Memasukan Air Ke Dalam Soup Pot.....	76
Gambar 4.40 Menumis Bawang Putih, Merah Dan Onion Pada Frying Pan.....	76
Gambar 4.41 Memasukan Bahan-Bahan Untuk Membuat Kaldu Oxtail	77
Gambar 4.42 Memasak Kaldu Oxtail Sampai Matang	78
Gambar 4.43 Memasukan Sayuran Ke Dalam Oxtail.....	78
Gambar 4.44 Memotong Sayuran Oxtail Dan Jahe	79

Gambar 4.45 Memotong <i>Dice</i> Tomat Dan Kentang	79
Gambar 4.46 Menyajikan Oxtail Soup.....	80
Gambar 4.47 Sambal Soto.....	81
Gambar 4.48 Garnish Nasi Putih Oxtail Soup	82
Gambar 4.49 Oxtail soup siap disajikan	83



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Spa Golden Tulip Jineng Resort Bali

Lampiran 2. Gambar Gym Golden Tulip Jineng Resort Bali

Lampiran 3. Gambar Pool Golden Tulip Jineng Resort Bali

Lampiran 4. Gambar Potongan Daging Sapi



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali memiliki keindahan alam yang indah dan bervariasi, dapat dilihat dari keindahan gunung, dataran tinggi, sungai, danau, hingga pantai. Selain keindahan alam, Bali juga kaya dengan keberagaman budaya yang kental dan dijunjung oleh penduduknya. Karena beberapa faktor di atas, Bali menjadi salah satu icon daerah tujuan wisata andalan Indonesia yang sangat terkenal dikalangan turis lokal maupun mancanegara. Fasilitas penunjang pariwisata merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan Bali sebagai icon daerah tujuan wisata. Golden Tulip Jineng Resort Bali adalah salah satu fasilitas penunjang pariwisata sebagai akomodasi untuk tamu yang berkunjung ke Bali.

Golden Tulip Jineng Resort Bali merupakan salah satu hotel yang berlokasi di Jalan Sunset Road, Kuta, Bali yang mulai diresmikan pada 1 Oktober 2016. Hotel ini mengambil konsep bangunan yang modern, lokasi ruangan dan kamar yang *simple* namun tetap terlihat mewah dan enak untuk dilihat. Hotel ini merupakan salah satu *city* hotel yaitu hotel yang berlokasi pada daerah perkotaan karena hotel ini dekat dengan salah satu objek wisata yaitu Pantai Kuta dan objek wisata belanja dan juga hiburan.

Golden Tulip Jineng Resort Bali memiliki beberapa *department* untuk menunjang jalannya operasional hotel mulai dari Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resource Department, Finance Department, Engineering Department, Security Department, dan Food & Beverage Department

yang menjadi salah satu *department* yang memiliki peran penting terutama dalam jasa pelayanan makanan dan minuman di hotel

Food and Beverage department dibagi menjadi dua yaitu Food and Beverage service dan Food and Beverage Production. Food and Beverage Service merupakan *department* yang memberikan jasa pelayanan makan dan minum yang dikelola secara profesional dan komersial untuk memberikan kepuasan pelanggan serta mendatangkan keuntungan. *Food and Beverage Product* merupakan salah satu department yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk yang siap saji. *Food and Beverage Product* memiliki tugas dalam mengolah dan juga membuat berbagai menu makanan yang akan dihidangkan kepada tamu yang ada di hotel. *Food and Beverage product* juga dituntut untuk selalu meningkatkan mutu dalam pembuatan makanan kepada tamu. Sehingga mampu meningkatkan untuk meningkatkan penjualan makanan semaksimal mungkin sesuai dengan target yang telah ditetapkan.

Di Golden Tulip Jineng Resort Bali, *Commis* juga memiliki peranan yang penting yaitu yang menyediakan menu makanan *Asian Food, Indonesian Food dan Western*, salah satu menu *Indonesian Food* yang sering dipesan dan juga diminati adalah Oxtail Soup. Oxtail Soup atau sup buntut merupakan salah hidangan makanan yang sering dipesan oleh tamu dan juga diminati.

Alasan mengapa menu oxtail soup sangat diminati oleh tamu, karena makanan ini merupakan salah satu jenis makanan yang sangat diminati yang selalu mendapatkan *guest coment* setiap harinya, hal tersebut bisa terjadi karena menggunakan daging import dari Australia yang memiliki daging yang lebih banyak dan juga tebal, harga yang diberikan juga cukup terjangkau untuk satu porsi, rasa kaldu yang dimiliki cukup gurih dan memiliki sensasi

hangat karena saat proses pengolahan menggunakan campuran dari biji pala yang sudah dihaluskan dan penambahan jahe dan lengkuas yang memberikan rasa hangat pada kaldunya. Untuk proses yang digunakan, yaitu menggunakan metode *boiling* yang membuat daging oxtail sapi menjadi lembut dan menggunakan teknik *sautening* pada sayuran dan juga bawang agar rasa pada saat perebusan agar rasa yang di keluarkan lebih maksimal. Dan untuk penyajian, oxtail soup ini menggunakan *bowl* yang menggunakan bahan keramik pada saat menyajikannya, yang dilengkapi dengan nasi putih dengan topping bawang goreng pada bagian atasnya dan juga di lengkapi dengan keripik emping, sambal soto dan kecap manis.

Tentang oxtail soup, penulis menemukan beberapa tulisan yang setara, yaitu Ariani (2022) dengan judul “Pembuatan Young Coconut Soup Untuk A’la Carte Menu Oleh *Commis* Pada Nelayan Kitchen Di Jimbaran Puri A Belmond Hotel”, dalam judul tugas akhir tersebut berfokus dalam proses pembuatan makanan dan perbedaannya dalam judul Tugas Akhir tersebut product yang dibuat tidak menggunakan bahan *oxtail* melainkan bahan dari air kelapa dan A.A Gede Putra Dwi (2023) “Proses Pembuatan *Gazpacho Soup* Oleh *Commis* Di Cold Kitchen Section Pada Four Seasons Resort Sayan”, dalam judul tugas akhir tersebut berfokus dalam proses pembuatan makanan dan perbedaannya *product* yang yang dibuat tidak menggunakan bahan *oxtail* sapi melainkan menggunakan bahan sayuran seperti tomat, timun, bawang bombay, bawang putih dan cuka.

Berdasarkan judul tugas akhir di atas tidak ada yang menggunakan oxtail maka penulis mengangkat tugas akhir berjudul “Pembuatan Oxtail Soup Oleh *Commis* Di *Main Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort Bali”. Kemudian alasan

mengapa penulis berani mengangkat judul Pembuatan Oxtail soup oleh *Commis* di *Main Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort Bali, karena penulis lebih banyak pengalaman pengolahan makanan oxtail soup pada saat melakukan praktik kerja lapangan, sistem penyajian yang digunakan tidak terlalu susah namun tetap enak untuk dilihat, untuk daging sapi yang digunakan tidak menggunakan daging sapi lokal melainkan impor dari Australia alasannya karena daging sapi Australian memiliki daging lebih tebal pada bagian buntutnya dibandingkan dengan pesaingnya di Jepang dan kaldu yang digunakan lebih kuat ke biji pala dari aroma dan juga rasanya pada saat proses pengolahannya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dirumuskan beberapa masalah
Yaitu sebagai berikut :

- 1) Bagaimanakah Pembuatan Oxtail Soup oleh *Commis* di *Main Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort Bali ?
- 2) Apa sajakah hambatan dan juga cara mengatasinya dalam proses pembuatan *Oxtail Soup* di *Main Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort Bali ?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Tujuan Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah di atas.

- a. Untuk mengetahui pembuatan Oxtail Soup oleh *Commis* di *Main Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort Bali.

- b. Apa saja kendala dan hambatan tentang bagaimana dalam proses Pembuatan Oxtail Soup oleh *Commis* di *Main Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort Bali.

2. Manfaat Penulis

a. Bagi Mahasiswa

Manfaat penulisan tugas akhir ini adalah antara lain :

- 1) Untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan program studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Dengan adanya penulisan ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan dalam meningkatkan kualitas kerja pada *bidang Food and Beverage Product*.
- 2) Untuk menambah pengetahuan tentang bagaimana proses pembuatan *Oxtail Soup* oleh *Commis* di *Main Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort Bali dan juga dapat meningkatkan kualitas kerja yang baik pada bidang *Food and Beverage Product*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Adapun manfaat penulisan bagi Politeknik Negeri Bali antara lain :

- 1) Sebagai referensi untuk menambah pengetahuan mahasiswa lainnya dalam proses pembuatan dan juga penyajian makanan kepada tamu.
- 2) Mengetahui seberapa jauh kemampuan siswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi dosen untuk dapat dijadikan pembelajaran bagi mahasiswa lain tentang cara pembuatan makanan.

c. Bagi Perusahaan Hotel

Manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini bagi Perusahaan hotel adalah sebagai referensi untuk mengembangkan standar operasional prosedur yang di buat agar mendapatkan hasil lebih maksimal dari sebelumnya.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Pada praktik kerja lapangan dilaksanakan di Golden Tulip Jineng Resort Bali, penulis menggunakan beberapa metode dalam pengumpulan data yaitu, sebagai berikut.

1. Metode Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Dengan menggunakan metode ini penulis mengumpulkan beberapa data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan terlibat di dalam proses pembuatan oxtail soup di *main kitchen* Golden Tulip Jineng Resort Bali.

b. Metode Wawancara

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

c. Metode kepustakaan

Dengan menggunakan metode perpustakaan ini penulis dapat mengumpulkan data dengan cara membaca melalui beberapa media seperti buku, artikel, dan internet yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penulisan ini adalah analisis deskriptif yaitu suatu teknik analisis dengan dengan cara memaparkan data secara lengkap proses pembuatan Oxtail Soup sesuai dengan data yang ditemukan selama praktik kerja lapangan di Golden Tulip Jineng Resort Bali

3. Metode Penyajian Hasil Analisis

Dalam penulisan Tugas Akhir, teknik yang digunakan penulis dalam penyajian hasil analisis adalah dengan metode informal yaitu memaparkan data dalam bentuk deskripsi atau menyajikan data dalam bentuk kalimat berupa penjelasan dan keterangan mengenai proses pembuatan *Oxtail Soup* Oleh *Commis* di *Main Kitchen Golden Tulip Jineng Resort Bal*



BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan *Oxtail soup* oleh *commis* di *main kitchen* Golden Tulip Jineng Resort Bali, penulis dapat menyimpulkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan *Oxtail soup* terdiri dari :

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan adalah : persiapan diri, persiapan peralatan dan. persiapan bahan.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan oxtail soup diawali dari mempersiapkan bahan bahan yang akan digunakan pada saat membuat oxtail soup, membuat kaldu untuk oxtail soup , memasak oxtail sapi bersamaan dengan kaldunya, pembuatan sambal soto sebagai pelengkap dari oxtail soup dan pembuatan garnis untuk oxtail soup yang digunakan pada saat akan disajikan kepada tamu.

c. Tahap Penyajian

Untuk tahap penyajian diawali dengan mempersiapkan peralatanya. Untuk menyajikan, oxtail soup ditempatkan pada *bowl* keramik, kemudian *dinner plate* digunakan sebagai tempat untuk menghadirkan nasi putih selanjutnya ditempatkan juga *sauce dish* sebagai tempat menghadirkan sambal soto dan kecap manis, *garnish* dan keripik emping sebagai peneman hidangan oxtail soup.

2. Hambatan-hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam proses pembuatan *Oxtail soup* oleh *commis* di Golden Tulip Jineng Resort Bali

- a. Tekstur daging *oxtail* masih ada beberapa yang alot pada saat akan disajikan kepada tamu.

Cara mengatasi dari kasus permasalahan di atas pada saat perebusan lebih teliti lagi dan juga harus sering mengecek keadaan dagingnya.

- b. Kurangnya bahan – bahan yang digunakan untuk membuat kaldu *oxtail soup*. Pada saat proses pembuatan kaldu *oxtail soup*.

Cara mengatasi permasalahan yang di atas dengan cara membuat stok kaldu *oxtail soup* yang akan disimpan kedalam *freezer* yang sudah diporsikan dan juga mempersiapkan pemesanan bahan makanan di awal bulan lebih banyak agar dapat bertahan lama.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama mengumpulkan data untuk Tugas Akhir ini, penulis mempunyai beberapa saran bagi pihak hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali, yaitu:

1. Sebaiknya pihak hotel apalagi di department *Food and Beverage product* bisa lebih ditingkatkan ketelitian dalam proses pengolahan makanan agar tidak ada terjadinya *complain* dari tamu yang dapat memicu penurunan ranting dari hotel itu sendiri.

2. Sebaiknya dalam proses pemesanan bahan makanan agar bisa lebih diperbanyak stoknya apalagi pada saat high season agar tidak yang namanya kekurangan bahan makanan dan agar tetap tersedia sampai *high season* selesai.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi Patria, S. N. (2011). Restoran. *Artikel Bulan Oktober (2011)*, 2(10), 1-1.
- Anugrah, S. S., Suarna, N., & Dwilestari, G. (2023). System Informasi Resto Kuru Yuk Chicken Berbasis Online Untuk Pemesanan Makanan Dan Minuman. *Jurnal Informatika dan Teknologi Informasi (JUTEK)*, 1(3),132-141.
- Ariani, N. N., Pugra, I. W., & Kanca, I. N. (2022). *Pembuatan Young Coconut Seafood Soup untuk A'la Carte Menu oleh Commis pada Nelayan Kitchen di Jimbaran Puri A Belmond Hotel* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Christian, C., Taufiq, R., & Gusnadi, D. (2023). Standar Operasional Prosedur Di Kitchen Departemen Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka. *eProceedings of Applied Science*, 8(6).
- Fajar, M. (2018). *Perancangan Hotel Dengan Karakteristik India Mughal Di Bandung* (Doctoral dissertation, Universitas Komputer Indonesia).
- Mandhista, P. R., Suardani, M., & Arthajaya, A. A. (2023). *Proses Pembuatan Gazpacho Soup oleh Commis di Cold Kitchen Section pada Four Seasons Resort Sayan* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Rahmatia, A., Ds, S., Dwimirnani, P., & Ds, S. (2010). *Menata dapur minimalis*. PT Niaga Swadaya.

- Retno, M. &. (2018). *Hyginene dan Sanitasi* . Denpasar, Bali : Repository Politeknik kesehatan Denpasar .
- Rizal, F., Sundari, S., & Pakpahan, M. (2024). Pengaruh Disiplin Kerja Dan Evaluasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Hotel Aston Batam Hotel & Residence. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(1), 62-77.
- Rizki, C. R., & Firmansyah, A. (2022). UPAYA FOOD PRODUCTION DEPARTMENT DALAM MENGOLAH DAN MENYAJIKAN MAKANAN DI HOTEL BERBINTANG. *Jurnal Hotelier*, 8(2), 83- 95.
- Retno, M. &. (2018). *Hyginene dan Sanitasi* . Denpasar, Bali : Repository Politeknik kesehatan Denpasar .
- Tinambunan, B. K., Taufiq, R., & Gusnadi, D. (2023). Tinjauan Operasional Kitchen Departement Cambridge Hotel Medan Tahun 2022. *eProceedings of Applied Science*, 8(6).
- Wigati, E., & Safitri, M. D. (2021). PENGOLAHAN DAN VARIASI APPETIZER PADA SAAT BREAKFAST TERHADAP KEPUASAN TAMU DI THE ALANA HOTEL & CONVENTION CENTER SOLO. *Jurnal Nusantara*, 4(