

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BEDUGUL SALAD UNTUK A'LA CARTE
MENU OLEH COMMIS NELAYAN KITCHEN
JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI KADEK AYU CANDRA NANDA PUTRI

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BEDUGUL SALAD UNTUK A'LA CARTE
MENUOLEH COMMIS NELAYAN KITCHEN
JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI KADEK AYU CANDRA NANDA PUTRI
NIM 2115823060

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BEDUGUL SALAD UNTUK A'LA CARTE
MENU OLEH COMMIS NELAYAN KITCHEN
JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL

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 AYU CANDRA NANDA PUTRI
NIM 2115823060

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BEDUGUL SALAD UNTUK A'LA CARTE MENU OLEH COMMIS NELAYAN KITCHEN JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 19 Agustus 2024

Pembimbing I,

Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par
NIP. 196409151990031003

Pembimbing II,

Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M.Par
NIP. 196405011990112001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



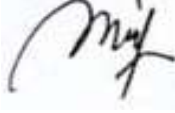


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BEDUGUL SALAD UNTUK A'LA CARTE MENU OLEH COMMIS NELAYAN KITCHEN JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada 14 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par 196409151990031003	
Anggota	Drs. I Wayan Pugra., M.Par. 196312312000031002	
Anggota	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par. 199402172022032006	

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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Ayu Candra Nanda Putri
NIM : 2115823060
Program Studi : DIII Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN BEDUGUL SALAD UNTUK A'LA CARTE MENU OLEH COMMIS NELAYAN KITCHEN JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 14 Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Kadek Ayu Candra Nanda Putri
NIM : 2115823060
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA

PRODI DIII PERHOTELAN

Jalan Kampus Dukit 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 Ayu Candra Nanda Putri

NIM : 2115823060

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

*PEMBUATAN BEDUGUL SALAD UNTUK A'LA
CARTE MENU OLEH COMMIS NELAYAN
KITCHEN JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL*

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,



Ni Kadek Ayu Candra Nanda Putri

NIM. 2115823060

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan dihadapan Tuhan Yang Maha Esa, Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Bedugul Salad untuk *A ‘la carte* menu oleh *commis* Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel” selesai pada waktu yang ditetapkan. Proposal Tugas akhir ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan tugas akhir, banyak bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak yang diperoleh. Pada kesempatan yang baik ini terima kasih diucapkan kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika 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 Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proposal tugas akhir ini.

6. Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dalam proposal tugas akhir ini.

7. Ibu Nyoman Sumartini, selaku *Training Manager* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.

8. Bapak Adi Wijaya, sebagai *Executive Chef* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan praktek kerja lapangan selama 6 bulan.

9. Seluruh Staff Jimbaran Puri A Belmond yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Bapak I Wayan Sudarta serta ibu Ni Nyoman Suani, kedua orang tua Penulis atas study dan dukungannya dari segi material dan moralnya..

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 tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 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.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian.....	7
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Hotel.....	10
B. Pengertian Dapur/Kitchen.....	14
C. Jenis-Jenis Kitchen dan Pembagian Seksi-Seksi.....	15
D. Pengertian Commis.....	18
E. Menu.....	18
F. Memasak.....	20
G. Peralatan Dapur.....	23
H. Resep.....	24
I. Appetizer.....	25
J. Salad.....	27
K. Dressing.....	31
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	38
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	38
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	41
C. Struktur Organisasi Perusahaan.....	48
BAB IV PEMBAHASAN.....	52
A. Pembuatan Bedugul Salad untuk <i>A'La Carte Menu</i> oleh <i>commis</i> Nelayan <i>Kitchen</i> Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	52
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Bedugul Salad untuk <i>A'La Carte Menu</i> oleh <i>commis</i> Nelayan <i>Kitchen</i> Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	86

BAB V PENUTUP.....	88
A. Simpulan.....	88
B. Saran.....	89
DAFTAR PUSTAKA.....	91
LAMPIRAN.....	93



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar.....	42
Tabel 3.2 <i>Restaurant</i> dan <i>Bar</i>	43
Tabel 4.1 Resep <i>Boiled Beetroot</i> untuk 6 porsi.....	74
Tabel 4.2 Resep <i>Boiled Asparagus</i> untuk 6 porsi.....	75
Tabel 4.3 Resep <i>Lime Dressing</i> untuk 1 porsi.....	77
Tabel 4.4 Resep <i>Vinegrate Dressing</i> untuk 3 porsi.....	78
Tabel 4.5 Resep <i>Cucumber Ribbon</i> untuk 3 porsi.....	80
Tabel 4.6 Resep <i>Carrot Ribbon</i> untuk 3 porsi.....	81
Tabel 4.7 Resep <i>Bedugul Salad</i> untuk 1 porsi.....	82



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Caesar Salad Chicken.....	31
Gambar 2.2 <i>Dressing Caesar Salad Chicken</i>	37
Gambar 3.1 Logo Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	38
Gambar 3.2 Puri <i>Bar</i> Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	44
Gambar 3.3 Tunjung <i>Restaurant</i> Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	44
Gambar 3.4 Nelayan <i>Restaurant</i> Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	45
Gambar 3.5 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	49
Gambar 4.1 <i>Stove</i>	56
Gambar 4.2 <i>Undercounter Chiller</i>	57
Gambar 4.3 <i>Sauce Pan</i>	57
Gambar 4.4 <i>Blender</i>	58
Gambar 4.5 <i>Tongs</i>	58
Gambar 4.6 <i>Bowl Stainless</i>	59
Gambar 4.7 <i>Cutting Board</i>	59
Gambar 4.8 <i>Knife</i>	60
Gambar 4.9 <i>Hand Gloves</i>	61
Gambar 4.10 Botol Saus Plastik.....	61
Gambar 4.11 <i>Large Container</i>	62
Gambar 4.12 <i>Small Container</i>	62
Gambar 4.13 <i>Strainer</i>	62
Gambar 4.14 <i>Ballon Whisk</i>	63
Gambar 4.15 <i>Toothpick</i>	63
Gambar 4.16 <i>Peeler</i>	64
Gambar 4.17 <i>Mandolin</i>	64
Gambar 4.18 <i>Round White Bowl</i>	65
Gambar 4.19 <i>Boild Beetroot</i>	75
Gambar 4.20 <i>Boild Asparagus</i>	76
Gambar 4.21 <i>Lime Dressing</i>	78
Gambar 4.22 <i>Vinegrate Dressing</i>	79
Gambar 4.23 <i>Cucumber Ribbon</i>	81

Gambar 4.24 <i>Carrot Ribbon</i>	82
Gambar 4.25 Bahan Bedugul Salad.....	84
Gambar 4.26 <i>Bedugul Salad</i>	86



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Seragam *Commis* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel

Lampiran 2 *Liquid For Dreesing*

Lampiran 3 *Black Olive*

Lampiran 4 *Cappers*

Lampiran 5 *Lemon*

Lampiran 6 *Shallot*

Lampiran 7 *Basil*

Lampiran 8 *Red Radish*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia adalah negara yang terkenal akan keindahan alam dan keanekaragaman suku serta budayanya. Keanekaragaman inilah yang menjadi nilai jual dalam industri pariwisata Indonesia dimata dunia. Indonesia juga merupakan negara kepulauan yang terdiri dari ribuan pulau, dimana masing-masing pulau memiliki kelebihan dan keunikan tersendiri. Hal ini membuat destinasi wisata di Indonesia semakin beragam, sehingga wisatawan dengan bebas memilih tempat untuk menghabiskan liburan sesuai kehendak dan kebutuhan mereka. Tidak hanya kaya akan keindahan alam dan budayanya, masyarakat Indonesia juga dikenal sangat ramah, hal ini membuat para wisatawan merasa nyaman dan diterima sehingga kesan mereka akan Indonesia menjadi tidak terlupakan.

Bali adalah ikon pariwisata Indonesia di mata dunia. Pulau Bali terkenal dengan keunikan seni budaya dan tradisinya. Selain itu Bali juga terkenal dengan keindahan alamnya yang asri. Bali merupakan pusat pariwisata di Indonesia dan juga sebagai salah satu daerah tujuan wisata terkemuka di dunia. Perkembangan pariwisata di Bali begitu pesat, sehingga persaingan usaha pada dunia pariwisata dituntut untuk memberikan pelayanan yang maksimal kepada wisatawan yang berkunjung. Industri perhotelan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang jasa pelayanan, juga turut memberi kontribusi yang besar dalam

sektor pariwisata. Pariwisata di Bali yang bercirikan keindahan panorama alam dan kebudayaan tradisional masyarakatnya sehingga banyak wisatawan yang datang ke Bali dengan tujuan berlibur maupun mengikuti kegiatan-kegiatan tertentu seperti pertemuan bisnis. Komponen pariwisata terdiri dari akomodasi, atraksi, transportasi, biro perjalanan wisata, restoran, aksesibilitas, aktivitas, dan layanan pendukung pariwisata.

Hotel adalah salah satu akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, penyediaan makanan dan minuman, serta jasa pelayanan lainnya yang memiliki akses yang mudah. Usaha hotel di Bali melakukan beberapa cara untuk meningkatkan hunian kamar seperti meningkatkan kualitas pelayanan, peningkatan keamanan, serta menambah fasilitas hotel agar tamu merasa nyaman pada saat menginap di hotel. Jasa hotel menyediakan pelayanan tersebut dalam usaha untuk memenuhi semua kebutuhan wisatawan selama melakukan perjalanan wisata.

Jimbaran Puri A Belmond hotel memiliki beberapa departemen guna memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu, adapun departemen tersebut meliputi *Front Office Department, Housekeeping Department, F&B Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, Engineering Department, Security Department*, serta *Human Resource Department*.

Departemen yang ada di Jimbaran Puri A Belmond yang berperan dalam melayani tamu yang akan bersantap baik di restoran atau bar adalah *Food & Beverage Department*. *Food & Beverage Department* terbagi menjadi dua divisi

yaitu *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*. *Food & Beverage Product* bertanggung jawab dalam mempersiapkan dan memproduksi makanan sampai siap dihidangkan kepada tamu. Sedangkan *Food & Beverage Service* bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman kepada tamu.

Food & Beverage Product merupakan bagian yang bertugas memproduksi makanan sesuai dengan pesanan tamu. Untuk menunjang kegiatan memasak di *Food & Beverage Product*, maka dibentuk beberapa *section* yaitu *hot kitchen* atau *main kitchen*, *cold kitchen*, *butcher*, *pastry & bakery*, *office*, dan *steward*. *Hot Kitchen* atau *Main Kitchen* adalah dapur utama di mana *main course*, *soup*, dan *sauce* akan diproses.

Hotel Jimbaran Puri A Belmond memiliki 2 *Restaurant*, yaitu Tunjung Restoran dan Nelayan Restaurant. Nelayan Restaurant adalah *restaurant* utama dari Jimbaran Puri A Belmond Hotel, yang terletak dekat dengan pantai Jimbaran dan berdekatan dengan *main pool* yang menghadirkan makanan dengan ciri khas pantai Jimbaran.

Adapun salah satu menu yang menjadi daya tarik tamu yang menginap maupun yang tidak di Jimbaran Puri A Belmond hotel adalah Bedugul Salad. Hal ini dikarenakan Bedugul Salad memiliki rasa yang sesuai dengan selera lidah tamu, sehingga sangat disukai oleh tamu baik sebagai hidangan pembuka atau sebagai makanan utama yang disantap sembari menikmati pemandangan yang disuguhkan. Menu ini merupakan hidangan yang diperkenalkan oleh bangsa Romawi Kuno yang berbahan dasar utama berbagi macam *vegetable* yang masih

mentah, yang dilengkapi dengan *dressing vinegrate* dan *lime dressing* yang menambah kesan segar dan nikmat pada Bedugul Salad. Bedugul Salad merupakan salad yang unik dan sangat digemari oleh sebagian dari tamu yang memesan menu tersebut karena Bedugul salad memiliki cita rasa yang lokal, karena terbuat dari bahan yang diambil dari petani lokal Bali yang terletak di Bedugul, Tabanan.

Hal menarik dari Bedugul Salad, terkadang tamu yang vegetarian sering memesan Bedugul salad untuk dikonsumsi karena Bedugul salad tidak menggunakan bahan-bahan yang berasal dari hewan, seperti daging sapi, unggas, dan aneka hidangan *seafood* lainnya. Contohnya, pada bulan September 2023, terdapat tamu asal Turki dan India yang memesan *vegan food*. Makanan yang dipesan adalah Bedugul Salad karena Bedugul Salad paling sesuai dengan kriteria *vegan food*. Bedugul Salad dapat dikonsumsi dari berbagai kalangan usia, mulai dari anak – anak, remaja hingga orang lanjut usia. Hal ini karena Bedugul Salad terbuat dari bahan-bahan yang masih sangat alami serta baik bagi kesehatan.

Bedugul Salad juga berisikan beberapa *condiment* seperti: *tomato cherry*, *cucumber slice*, *carrot slice*, *boiled betroot*, *boiled asparagus*, *avocado slice*, *saute pumkin seeds*, dan *vinegrate* atau *lime dressing* sebagai *dressingnya*. Untuk menambah keindahan penampilan dari Bedugul salad diberikan *garnish* seperti *red radish slice* dan *edible flower*. Dalam beberapa pesanan, para tamu *request* Bedugul Salad untuk menambahkan *grilled chicken breast*. Hal ini membuktikan bahwa Bedugul Salad merupakan salad yang cocok untuk dinikmati dengan menggunakan *condiment* apa saja. Bedugul Salad juga merupakan salad yang

paling aman untuk dipesan karena tidak menggunakan bahan–bahan yang tidak berhubungan dengan alergi yang kemungkinan diderita tamu, seperti: alergi bawang putih, *basil*, tepung, *seafood*, *black olive*, telur, dan keju.

Pembuatan suatu hidangan untuk *A’la Carte Menu* oleh *commis* sudah pernah dibahas pada jurnah – jurnal sebelumnya, yang pertama oleh Wiratniti (2020) dengan judul “Pembuatan Seared Tuna Sambal Matah Spaghetti Basil & Seaweed pada *A’la Carte Menu* Oleh *Commis* Sangkar Restaurant di Bvlgari Resort Bali”. Pembuatan menu *main course* ini menggabungkan antara hidangan khas Italia yaitu pasta dengan hidangan khas Bali yaitu ikan tuna sambal matah. Dari penjelasan pembuatan *A’la Carte Menu* di atas terdapat persamaan yaitu menu tersebut merupakan produk dari hotel itu sendiri. Bvlgari Resort menciptakan menu tersebut untuk menerapkan konsep *Sophisticated Contemporary* Italian dan *Balines design*. Dengan diciptanya Bedugul Salad yang memiliki cita rasa dari bahan – bahan yang diambil langsung pada petani lokal di daerah Bedugul, Tabanan, Bali serta dengan menggunakan salah satu nama daerah yang terletak di Bali. Jadi persamaan dari kedua menu *A’la Carte* tersebut yaitu makanan tersebut hanya dijual dimasing – masing hotel atau tidak akan dijumpai di hotel manapun. Kemudian perbedaannya pada artikel diatas menu hanya dapat dihidangkan untuk *main course*, sedangkan Bedugul Salad dapat dihidangkan sebagai *appetizer* dan *main course*.

Selanjutnya, oleh Ariani (2022) dengan judul tugas akhir “Pembuatan *Young Coconut Seafood Soup* untuk *A’la Carte Menu* oleh *Commis* pada *Nelayan Kitchen* di *Jimbaran Puri A Belmond Hotel*. Penulis menjelaskan mengenai

keunikan dari *Young Coconut Seafood Soup*, perpaduan antara bumbu Bali, air kelapa dan *seafood* segar. Hidangan tersebut sangat cocok dihidangkan sebelum *main course*. Dari penjelasan tersebut persamaan yaitu hanya dari menu di atas dan Beduul Salad ada pada *A'la Carte Menu* pada masing – masing hotel. Kemudian perbedaan yang dapat diambil yaitu menu di atas hanya dihidangkan sebagai *appetizer*, sedangkan Bedugul Salad dapat dihidangkan sebagai *appetizer dan main course*. Hidangan di atas menggunakan isian berupa daging (hewani) seperti *seafood*, sementara Bedugul Salad tidak menggunakan isian daging. Berdasarkan hasil penelusuran di internet belum ada artikel yang membahas mengenai pembuatan Bedugul Salad.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dipilihlah Bedugul Salad sebagai tugas akhir dengan judul “Pembuatan Bedugul Salad untuk A'la Carte menu oleh Commis Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah pembuatan Bedugul Salad untuk *A'la Carte Menu* oleh *Commis Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel*?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Bedugul Salad untuk *A'la Carte Menu* oleh *Commis Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel* dan bagaimana cara mengatasinya ?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Bedugul Salad untuk *A'la Carte Menu* oleh *commis* Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Menjelaskan proses pembuatan Bedugul Salad untuk *A'la Carte Menu* oleh *commis* Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel
- b. Menjelaskan apa saja kendala yang dihadapi *Commis* dalam proses pembuatan Bedugul Salad pada Nelayan Kitchen di Jimbaran Puri A Belmond hotel dan solusinya

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah :

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata, Program Studi Perhotelan, Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Bahan masukan untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam pembuatan Bedugul Salad.
 - 3) Mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali:

Sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin menyusun Tugas Akhir mengenai proses pembuatan Bedugul Salad untuk *A'la Carte Menu*.

c. Bagi Perusahaan

Penulisan tugas akhir ini dapat menjadi bahan masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas Product, khususnya pembuatan Bedugul Salad.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Untuk pengumpulan data, penulis menggunakan beberapa metode, yaitu sebagai berikut.

a. Metode Observasi

Data yang dibutuhkan dalam pembuatan tugas akhir ini dikumpulkan dengan menggunakan metode observasi. Observasi dilakukan dengan cara melihat, mengamati, dan ikut membantu mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Bedugul Salad.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara langsung dengan senior yang bertugas sebagai *commis* pada Nelayan *Kitchen* dalam proses pembuatan Bedugul Salad. Yang diwawancarai adalah seorang *Demi Chef*, seorang *Sous Chef* dan *Commis*.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau permasalahan yang

sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku – buku ilmiah, laporan penelitian, karangan – karangan ilmiah, tesis dan direstasi, ensiklopedia dan sumber – sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya.

d. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi merupakan metode yang diperoleh dengan mengumpulkan gambar – gambar yang berkaitan dengan pembuatan Bedugul Salad untuk *A'la Carte menu* oleh *commis Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode yang digunakan untuk menganalisis data adalah metode analisis deskriptif kualitatif yaitu suatu metode yang berfungsi untuk proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan bahan–bahan lain sehingga dapat mudah dipahami dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain.

Selanjutnya, objek data yang telah dianalisis disajikan dengan menggunakan metode formal dan informal. Metode penyajian formal adalah penyajian hasil analisis dengan tanda–tanda dan lambang–lambang, sedangkan penyajian informal adalah penyajian hasil analisis dengan uraian atau kata–kata biasa yang sangat mudah dipahami, berupa penjelasan dan keterangan yang berkaitan dengan proses pembuatan Bedugul Salad untuk *A'la Carte menu* oleh *commis Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel*.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Bedugul Salad untuk *A'la Carte Menu* oleh *Commis Nelayan Kitchen* Jimbaran Puri A Belmond Hotel pada bab sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan yaitu terdapat tiga tahapan, yaitu: tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap penyajian.

Tahap persiapan yang dilakukan dalam pembuatan Bedugul Salad ada empat persiapan yaitu: persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan alat dan persiapan bahan. Tahap persiapan diri meliputi kebersihan diri sesuai dengan standar Jimbaran Puri A Belmond Hotel, menggunakan seragam yang bersih dan harum, dan yang terpenting rambut dan kuku dalam keadaan bersih dan rapi. Tahap persiapan lingkungan kerja yaitu dalam hal ini semua *commis* melakukan pembersihan pada tempat yang akan digunakan dalam bekerja. Tahap persiapan alat yaitu sebelum melakukan pekerjaan, para *commis* melakukan persiapan pada alat – alat yang digunakan dalam proses pembuatan seperti *knife, cutting board, strainer, bowl, blender, peeler* dan masih banyak lagi. Tahap persiapan bahan dilakukan setelah *commis* menyiapkan alat – alat yang akan digunakan, kemudian menyiapkan bahan – bahan yang akan digunakan dalam pembuatan Bedugul Salad seperti: *tomato cerry, beetroot, asparagus, avocado, olive oil, salt, pepper, lime juice, carrot import* dan masih banyak lagi.

Pada tahap pembuatan, setelah semua persiapan telah siap seorang *commis* dapat langsung melakukan pengolahan Bedugul Salad sesuai dengan resep atau SOP yang telah ada.

Tahap penyajian atau tahap akhir yang harus dilakukan seorang *commis* adalah melakukan *plating* Bedugul Salad dengan menata komponen – komponen yang ada seperti *mesclun salad*, *tomato cerry*, *boiled asparagus*, *noiled beetroot*, *carrot ribbon*, *cucumber ribbon*, *avocado*, *garnish red radish* dan *pumkin seeds* serta *vinegrate dressing* sebagai akhir tahap penyajian dari pembuatan Bedugul Salad.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan dan pengamatan penulis alami saat melaksanakan observasi di Jimbaran Puri A Belmond Hotel pada *food and beverage product* khususnya di *Nelayan Kitchen*, maka penulis memberikan beberapa saran yaitu:

1. Agar tidak mengalami kekurangan bahan makanan maka seharusnya pihak *purchasing* harus mengetahui *occupancy* tamu terlebih dahulu agar pemesanan bahan makanan menjadi tepat. Misalnya jika *occupancy* tinggi maka sebaiknya pihak *purchase* memesan bahan makanan lebih banyak dari biasanya, dan jika *occupancy* sedang rendah pemesanan bahan hanya sedikit. Dan para *supervisor* pada bagian *food and beverage* memberitahukan kepada semua pegawai atau *commis* agar menggunakan bahan seperlunya, agar tidak ada bahan yang terbuang akibat kelebihan.
2. Jadi agar tidak mengalami masalah *dressing* tidak dapat digunakan perlu dilakukan bagi seluruh *commis* yang bekerja di *Nelayan Kitchen*, pada saat

pembuatan *dressing* perlu memperhatikan resep dan langkah – langkah yang tepat agar menghasilkan *dressing* sesuai dengan standar serta saat *dressing* selesai digunakan agar diletakkan kembali ke dalam *chiller sehingga* tekstur tidak berubah atau *dressing* tidak pecah. Para *commis* juga harus memberikan pelatihan terlebih dahulu kepada para *trainee* sebelum diminta untuk membuat *dressing* agar tidak terjadi kegagalan dalam proses pembuatannya.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Aisa, S. (2021). Implementasi Aplikasi Berbasis Android Pengembangan Ide Resep Makanan dan Minuman Pada Restoran. *Jurnal Teknologi Informasi* , 24-31.
- Haris. (2023). *hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Jakarta*. Sumatera Barat: padang Sumatera Barat.
- I Putra, A. Y. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. Badung: repository.Politeknik Negeri Bali.ac.id.
- Kris, D. &. (2019). *Standarisasi Dapur dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan di Rio City Hotel Palembang menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM. 001/MPEK/2023/2013*. Sumatera Selatan: Doctoral dissertation, Universitas Bina Darma.
- Nurhasanah, N. (2021). *Penerapan E-book sebagai Media Pendidikan dalam Pemilihan Makanan Jajanan pada Pengunjung Food Court POLKESYO*. Yogyakarta: Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta .
- Pradana, D. A. (2020). *Laporan Tugas Akhir Food and Beverage Product di Easparc Hotel* . Yogyakarta: Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta.
- Prakoso, W. G. (2017). Hotel Resor di Mertoyudan, Magelang, Jawa Tengah. *Dimensi Arsitektur Petra*, 817-824.
- Prayogo, A. M. (2020). *Di Main Kitchen Section Four Seasons Hotel Jakarta* . Yogyakarta: Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta.
- Rahma, A. (2023). Appetizer. *Hidangan Pembuka*.
- Rahmanita, N. N. (2020). *Analisis pengembangan poduk salad berdasarkan minat beli konsumen*. Jawa Barat: IPB University.
- S, J. G. (2018). *PROSES PREPARASI SALAD DAN SALAD DRESSING PADA MENU NESTCOLOGY, LAND OF GASTRONOMY SEMARANG*. Jawa Tengah : Repository.Universitas Katolik.ac.id.
- Saputri, N. D. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food And Beverage Product Pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 1-25.

Sentosa, R. (2020). *Peran Kerja Cook Helper Dalam Meningkatkan Kinerja Di Main Kitchen Hotel Fairfield by Marriot Surabaya*. Jawa Timur: Doctoral dissertation, Universitas Airlangga.

Wiadnyani, K. P. (2018). *Tingkat Kepuasan Mahasiswa Terhadap Menu dan Penyajian Makanan di Asrama AKPER KESDAM IX/Udayana Denpasar*. Denpasar: Doctoral dissertation, Jurusan Gizi.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI