

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CHICKEN ROULADE OLEH COMMIS
NELAYAN RESTAURANT
DI JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Dina Amelia Prasetya Dewi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CHICKEN ROULADE OLEH COMMIS
NELAYAN RESTAURANT
DI JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Dina Amelia Prasetya Dewi
NIM 2115823063

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN ROULADE OLEH COMMIS
NELAYAN RESTAURANT
DI JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Dina Amelia Prasetya Dewi
NIM 2115823063**

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN ROULADE OLEH COMMIS
NELAYAN RESTAURANT
DI JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL**

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

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Harisal, S.S., M.Hum
NIP.198410012018031001



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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

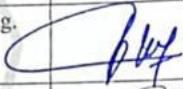


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP.198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN ROULADE OLEH COMMIS NELAYAN RESTAURANT DI JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program
Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali
pada hari Selasa, 20 Agustus 2024

| | Nama Tim Penguji | Tanda Tangan |
|----------------|---|---|
| Ketua | Harisal, S.S., M. Hum. NIP. 198410012018031001 |  |
| Anggota | Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M. Eng. NIP. 199011112022032009 |  |
| Anggota | Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum. NIP. 199511062022032010 |  |

JURUSAN PARIWISATA
Mengetahui,
Koordinator Program Studi D-III 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

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung Bali – 80364

Telp (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

<http://www.pnb.ac.id> E-mail poltek@pnb.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Dina Amelia Prasetya dewi
NIM : 2115823063
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN CHICKEN ROULADE OLEH COMMIS
NELAYAN RESTAURANT
DI 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, Agustus 2024
Yang membuat Pernyataan

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Nama: Ni Putu Dina Amelia Prasetya Dewi
NIM :2115823063
PS :D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat Rahmat dan karunianya sehingga Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Chicken Roulade Untuk A'la Carte Menu Oleh Commis Nelayan Kitchen di Jimbaran Puri A Belmond Hotel dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Chicken Roulade Untuk A'la Carte Menu Oleh Commis Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmon Hotel serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya 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, 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 D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Harisal, S.S., M.Hum selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Nyoman Sumartini, selaku Training Manager di Jimbaran Puri A Belmond Hotel yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan observasi untuk menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Adi Wijaya sebagai Executive Chef di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan observasi untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh Staff Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan observasi untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Made Partana dan Ibu Ni Ketut Sutini kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik di 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..... | i |
| HALAMAN SAMPUL DALAM..... | ii |
| HALAMAN PERSAYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR..... | iii |
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR | iv |
| LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS | vi |
| KATA PENGANTAR..... | vii |
| DAFTAR ISI..... | x |
| DAFTAR TABEL | xii |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 3 |
| C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan | 3 |
| D. Metode Penulisan Tugas Akhir | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 7 |
| A. Pengertian Hotel..... | 7 |
| B. Pengertian Food and Beverage Department..... | 11 |
| C. Food and Beverage Product | 12 |
| D. Pengertian Dapur (<i>Kitchen</i>) | 13 |
| E. Pengertian <i>Commis</i> | 13 |
| F. Pengertian Memasak | 14 |
| G. Pengertian Peralatan Dapur..... | 14 |
| H. Teknik Memasak | 15 |
| I. Bahan Memasak..... | 18 |
| J. Pengertian Menu dan Jenis-jenis Menu | 19 |
| K. Pengertian <i>Main Course</i> | 20 |
| L. Pengertian <i>Chicken Roulade</i> | 21 |
| M. Pengertian <i>Hygiene</i> dan <i>Sanitasi</i> | 21 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... | 23 |
| A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan..... | 24 |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan..... | 26 |
| C. Struktur Organisasi Perusahaan | 30 |

| | |
|--|-----------|
| BAB IV PEMBAHASAN | 33 |
| A. Pembuatan Chicken Roulade untuk A'la Carte Menu oleh Commis Nelayan Kitchen di Jimbaran puri A Belmond Hotel | 33 |
| B. Kendala yang dihadapi pada Pembuatan Chicken Roulade untuk A'la Carte Menu oleh Commis Nelayan Kitchen di Jimbaran Puri A Belmond Hotel | 50 |
| BAB V PENUTUP | 52 |
| A. Simpulan | 52 |
| B. Saran..... | 53 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

| Isi | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 3.1 Tipe Kamar | 27 |
| Tabel 3.2 <i>Restaurant dan Bar</i> | 28 |
| Tabel 4.1 Bahan Pembuatan <i>Chicken Roulade</i> | 44 |
| Tabel 4.2 Bahan Pembuatan <i>Mousseline Potato</i> | 44 |
| Tabel 4.3 Bahan Pembuatan <i>Balssamic Beef Juice</i> | 45 |
| Tabel 4.4 Bahan Pembuatan <i>Chicken Roulade</i> | 45 |
| Tabel 4.5 Bahan Pembuatan <i>Mousseline Potato</i> | 47 |
| Tabel 4.6 Bahan Pembuatan <i>Balssamic Beef Juice</i> | 49 |



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

| Isi | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 3.1 Logo Jimbaran Puri A Belmond Hotel | 17 |
| Gambar 3.2 Struktur Organisasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel | 31 |
| Gambar 3.3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> | 31 |
| Gambar 4.1 <i>Grooming</i> | 34 |
| Gambar 4.2 Pembersihan Area Kerja..... | 36 |
| Gambar 4.3 <i>Cutting Board</i> | 37 |
| Gambar 4.4 Pisau (<i>Knife</i>)..... | 38 |
| Gambar 4.5 <i>Sauce Pan</i> | 39 |
| Gambar 4.6 <i>Tong</i> | 39 |
| Gambar 4.7 <i>Spatula</i> | 40 |
| Gambar 4.8 <i>Bowl</i> | 40 |
| Gambar 4.9 <i>Skimmer</i> | 41 |
| Gambar 4.10 <i>Potato Masher</i> | 41 |
| Gambar 4.11 <i>Stove Kitchen</i> | 42 |
| Gambar 4.12 Alat <i>Sous Vide</i> | 42 |
| Gambar 4.13 <i>Mandolin Slicer</i> | 43 |
| Gambar 4.14 Potongan Daging Ayam <i>Fillet</i> | 46 |
| Gambar 4.15 <i>Chicken Roulade</i> | 47 |
| Gambar 4.16 Kentang Potong..... | 48 |
| Gambar 4.17 <i>Mousseline Potato</i> | 49 |
| Gambar 4.18 <i>Balsamic Beef Juice</i> | 50 |
| Gambar 4.19 Hidangan <i>Chicken Roulade</i> | 51 |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. *Garden View Cottage Suite*

Lampiran 2. *Two Bedroom Deluxe Pool Villa*

Lampiran 3. *Chef Signature Dish Menu*

Lampiran 4. *Area Kitchen Nelayan*

Lampiran 5. *Spa Price List*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jimbaran Puri A Belmond Hotel adalah salah satu hotel berbintang 5 yang terletak di daerah Jimbaran hotel ini memiliki Arsitektur tradisional Bali dengan fasilitas *modern* selain itu hotel ini berada disisi hamparan pantai pasir putih dan bersih, selain berada di pinggir pantai hotel ini menawarkan beberapa pengalaman untuk tamu seperti Temple Experience yaitu kita diajak untuk mengunjungi dan merasakan prosesi persembahyangan di pura yang ada di Jimbaran Puri A Belmond Hotel, ada juga kegiatan memasak bersama *chef* seperti *Cooking Class* dimana kita diajak untuk memilih sendiri bahan masakan di pasar tradisional dan diolah Kembali di hotel untuk dijadikan hidangan yang lezat, dan juga kegiatan seperti *Egg Painting, Water Sport, Yoga Tai Chi and Meditation and Children's Activities.*

Jimbaran Puri A Belmond Hotel berbentuk *cottage & villa* sehingga cocok untuk wisatawan yang ingin menghabiskan liburannya di Bali. Selain menyediakan akomodasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel menyediakan fasilitas seperti *Restaurant & Bar, Spa, Lobby, Boutique and Swimming Pool.* Untuk memberikan pelayanan yang professional kepada tamu Jimbaran Puri A Belmond Hotel memiliki manajemen yang professional sehingga tamu akan merasa aman dan nyaman selama tinggal di Jimbaran puri A Belmond Hotel, dibagi atas beberapa department untuk memberikan pelayanan yang profesional.

Food and Beverage Departmen merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel, yang memiliki fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman.

Aktivitas bagian makanan dan minuman dibagi menjadi dua section yaitu Food and Beverage Service yang tugasnya melayani dan menyajikan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu, Food and Beverage Product yang tugasnya memproduksi berbagai macam makanan dan minuman guna memenuhi kebutuhan tamu dalam hal makanan dan minuman.

Food and Beverage Department memiliki peranan yang sangat penting bagi operasional hotel karena berkaitan dengan makanan dan minuman dimana semua orang membutuhkan makanan dan minuman untuk bertahan hidup. Pelayanan Food and beverage Product yang professional di Jimbaran Puri A Belmond Hotel dibagi dalam 2 restaurant yang ada yaitu Tunjung dan Nelayan Restaurant, dalam Nelayan Resataurnt terdapat kitchen yang dibagi menjadi 2 yaitu : hot kitchen dan cold kitchen, Nelayan Restoran hanya beroperasi pada waktu *lunch* dan *dinner*. Hidangan yang disajikan di Nelayan merupakan perpaduan antara hidangan *Balinese, Indonesian, Western, and Italian*

Nelayan mempunyai beberapa menu andalan salah satunya Chicken Roulade hidangan ini perpaduan antara *chicken* dan *mushroom creamy* dengan sauce Balsamic Beef Juicy sehingga menjadi suatu hidangan yang digemari di Nelayan Restaurant. Chicken Roulade memiliki cita rasa yang *creamy dan Juicy* dari *chicken breast* dan *creamy mushroom* dengan sedikit rasa asam dan gurih, dengan harga Rp. 220.000.00 perposinya sehingga *Chicken Roulade* menjadi salah satu hidangan yang digemari.

Serta keunikan lainnya dari hidangan chicken roulade ini di dapatkan dari metode memasaknya yaitu dengan menggunakan teknik *Sous Vide* yaitu metode memasak pengempukan daging dengan cara direndam di dalam air suhu rendah.

Terdapat Tugas Akhir yang menulis mengenai pembuatan olahan daging ayam, yaitu pada Tulisan “Pembuatan Chicken Egg Roll oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton”. Dari tulisan ini terdapat perbedaan dalam hidangan chicken roll yaitu dari bahan isiannya dimana Chicken Egg Roll ini berisikan telur untuk bahan isiannya, serta perbedaan dalam proses memasaknya yaitu dengan cara di rebus (*boilling*) terlebih dahulu lalu kemudian di masak kembali dengan cara di goreng dengan minyak.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat suatu permasalahan yang sangat menarik untuk dibahas yaitu Pembuatan Chicken Roulade Untuk A’la Carte Menu Oleh Commis Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel. Adapun alasan penulis mengambil judul ini dikarenakan keunikan dari hidangan Chicken Roulade ini seperti yang sudah penulis jelaskan di atas.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah djabarkan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah cara Pembuatan *Chicken Roulade* Untuk *A’la Carte Menu* Oleh *Commis Nelayan Kitchen* Di Jimbaran Puri A Belmond Hotel?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi pada saat pembuatan *Chicken Roulade* Untuk *A’la Carte Menu* Oleh *Commis Nelayan Kitchen* Di Jimbaran Puri A Belmond Hotel, serta bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Chicken Roulade* Untuk *A'la Carte Menu* Oleh *Commis Nelayan Kitchen* Di Jimbaran Puri A Belmond Hotel adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk menjelaskan cara pembuatan *Chicken Roulade* untuk *A'la Carte Menu* Oleh *Commis Nelayan Kitchen* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel.
- b. Untuk mendeskripsikan kendala yang dihadapi dan cara mengatasi kendala-kendala mengenai pembuatan *Chicken Roulade* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah wawasan dan juga pengetahuan dalam bidang *Food & Beverage Product* khususnya pada proses pembuatan *Chicken Roulade* untuk *signature dish* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel
 - 3) Sebagai bahan perbandingan antara ilmu pengetahuan yang telah di dapatkan di kampus dengan yang ada di industri.

b. Politeknik Negeri Bali

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

c. Perusahaan

- 1) Sebagai bahan masukan yang nantinya dapat bermanfaat bagi perusahaan untuk meningkatkan kualitas dalam pembuatan *Chicken Roulade* oleh *Commis Nelayan Kitchen* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, metode yang penulis gunakan adalah sebagai berikut

a. Observasi

Menurut Morissan (2017:143), observasi adalah kemampuan seseorang untuk menggunakan pengamatannya melalui hasil kerja pancaindra, jenis-jenis observasi dari segi proses pelaksanaan pengumpulan data, observasi dapat dibedakan menjadi *participant observation* (observasi berperan serta) dan *non participant observation*, selanjutnya dari segi instrumentasi yang digunakan, maka observasi dapat dibedakan menjadi observasi terstruktur dan tidak struktur.

Dalam hal ini, penulis menggunakan metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung di lapangan dan ikut serta dalam operasional hotel pada *hot kitchen* selama enam bulan terhitung mulai dari tanggal 10 Juli 2023 sampai 09 Januari

2024 sehingga penulis mengumpulkan langsung data-data dengan mendeskripsikan aktivitas-aktivitas yang berlangsung di hotel.

b. Wawancara

Menurut Kriyantono (2018:291-293), Wawancara adalah percakapan antara periset, yaitu seseorang yang berharap mendapatkan informasi, dan informan, yaitu seseorang yang diasumsikan mempunyai informasi penting tentang suatu objek. Kriyantono (2018) menegemukakan jenis-jenis wawancara antara lain wawancara terstruktur, wawancara semi terstruktur dan wawancara tidak terstruktur.

Dalam metode wawancara ini penulis mengumpulkan data dengan mengadakan wawancara secara langsung dengan melakukan tanya jawab kepada para senior, CDP, dan *Executive Sous Chef* mengenai bahan yang digunakan dan tahapan dalam pembuatan *chicken roulade*.

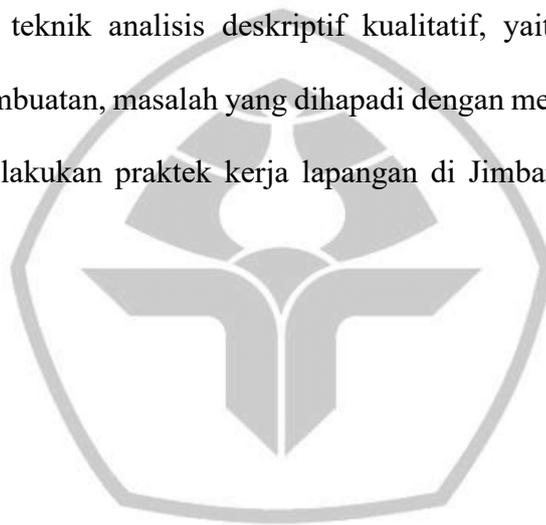
c. Studi Kepustakaan

Menurut Kriyantono dalam (Silvina & Angguntiara, 2018: 234) menyatakan bahwa studi kepustakaan yaitu metode riset yang menggunakan berbagai sumber data (sebanyak mungkin data) yang bisa digunakan untuk meneliti, mengurangi, dan menjelaskan secara komprehensif berbagai aspek individu, kelompok, suatu program organisasi atau peristiwa secara sistematis.

Metode analisis yang penulis peroleh dengan cara membaca buku-buku, majalah, menurut para ahli dan sumber pustaka lainnya yang berkaitan dengan pembuatan Tugas Akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Menurut Sugiyono (2018:17), metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang ilmiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci teknik pengumpulan data dilakukan secara trigulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif dan hasil penulisan kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi. Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun Laporan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu menjelaskan atau menguraikan tahapan pembuatan, masalah yang dihadapi dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di Jimbaran Puri A Belmond Hotel.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari uraian pembahasan pada bab IV, maka penulis dapat menarik simpulan sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan *Chicken Roulade* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel terdapat beberapa tahap, seperti:
 - a. Pada tahap persiapan yang harus diperhatikan seorang *cook* yaitu persiapan diri, seperti: *personal grooming* dan *unifrom* dan pada saat persiapan operasional yaitu melakukan *preparing* alat dan bahan yang akan digunakan dalam pengolahan *chicken roulade*.
 - b. Pada tahap pembuatan, setelah semua persiapan telah siap seorang *cook* dapat langsung melakukan pengolahan *chicken roulade* sesuai dengan resep atau SOP yang telah ada.
 - c. Pada tahap akhir yang harus dilakukan seorang *cook* adalah melakukan persiapan *plating chicken roulade* dengan menata komponen-komponen yang ada seperti *mousseline potato*, *chicken breast roll*, *garnis* dan *balsamic beef juice*. dan *chicken roulade* siap disajikan.
2. Dalam Pembuatan *Chicken Roulade* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel terdapat beberapa kendala, yaitu:
 - a. *Over Cook* dalam proses memasak *Chicken Roulade*, solusi yang dapat dilakukan pastikan suhu saat melakukan *sous vide* sudah sesuai dengan standar yang telah ada

dan menggunakan timer waktu agar tekstur yang diinginkan pada *chicken roulade* sesuai dengan standar yang ada.

- b. Mouselline potato pecah dalam proses memasak, solusi yang dapat dilakukan yaitu memastikan kentang yang sudah direbus telah matang sempurna agar saat menghaluskan kentang tidak ada tekstur yang masih keras. Agar *mouselline potato* tidak pecah pada saat memasaknya pastikan *cooking cream* yang digunakan masih baru atau belum terlalu lama berada di suhu ruang.
- c. *Rolled Chicken* kurang maksimal, solusi yang dapat dilakukan yaitu memastikan pada saat memotong *chicken breast* tidak terlalu tipis ataupun tidak terlalu tebal sehingga pada saat menggulung dan membungkus *chicken breast* menjadi lebih mudah.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan di atas dan bagaimana kenyataan diindustri yang penulis alami, saran yang dapat diberikan kepada perusahaan yaitu:

1. Staf kitchen sebaiknya lebih memperhatikan alat yang digunakan dalam operasional contohnya pada kendala yang penulis hadapi pada saat melakukan proses *sous vide* daging ayam terlalu over , maka staf kitchen khususnya bagian food and beverage product lebih menambah alat bantu produksi seperti *timer* agar para commis dapat memastikan waktu yang tepat pada saat melakukan produksi makanan.
2. Sebaiknya para *commis* memastikan *standar recipe* yang sudah dibuat sehingga tidak ada kegagalan atau kesalahan dalam tahap produksi makanan.
3. Sebaiknya pada saat membungkus chicken roulade agar nantinya gulungan *rolled chicken* sempurna maka dibutuhkan tenaga yang lebih kuat agar nantinya bentuk gulungan roulade lebih maksimal dan memastikan pada saat memotong *chicken breast*

tidak terlalu tebal maupun tidak terlalu tipis agar nantinya saat menggulung tidak terjadi kesulitan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pengertian Hotel* . Jakarta : Gramedia Pusaka Utama .
- Bakara, V. F. (2014). Analisis Bakteri Salmonella Sp. Daging Ayam Potong Yang dipasarkan pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Medan . Sumatera: Jurnal Peternakan Integratif Vol.3 No.1 ;71-83 Universitas Sumatera Selatan .
- Bartono. (2015). Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien*, 36.
- Huda, N. (2015). Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien*.
- Kokom, S. &. (2018) . *Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan* , Tangerang, Banten .
- Komar. (2014). *Optimalisasi Kinerja Waiter Dalam Menangani Event Metting Pada Banquet Section Di Haris Hotel And Convention Malang* . Jawa Timur : Repository unmu Jember .
- Minantyo, H. (2020). *Teknik Pengolahan Makanan*. Jawa Barat : Jurnal Unigal .
- Nicholson, C. (2016). *Chicken Roulade With Herbed Chesse and Prosciutto* , 1.
- Oka, I. M. (2017). *Pelayanan prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Pendit. (2021). *Jenis-Jenis Food and Beverage Department* . Yogyakarta : Repository AMPTA Yogyakarta .
- Retno, M. &. (2018). *Hyginene dan Sanitasi* . Denpasar, Bali : Repository Politeknik kesehatan Denpasar .
- Setiawati. (2020). *Pembelajaran Kreatif pada Pengolahan dan Penyajian Makanan*
- Sihite, R. (2020). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang. *Jurnal Pariwisata*.
- Sucipto, C. D. (2015). *Pengolahan Bahan Makanan* . Bekasi, Jawa Barat : Repository STBA JIA.

Wijayanti. (2013). Inovasi Bakso Goreng Dengan Bahan Baku Daging Ayam . Jawa Timur : Politeknik Negeri Jember .

Yulianto, N. (2016). Jurnal Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta . Yogyakarta: Repository Universitas Bina Sarjana Informatika.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI