

TUGAS AKHIR
CARA PEMBUATAN GARPLAK SALMON OLEH COOK
DI TSAVO LION RESTAURANT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ignasia Leonata Wonga Wea

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024

TUGAS AKHIR
CARA PEMBUATAN GARPLAK SALMON OLEH COOK
DI TSAVO LION RESTAURANT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ignasia Leonata Wonga Wea
NIM.2115823275

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024

TUGAS AKHIR
CARA PEMBUATAN GARPLAK SALMON OLEH COOK
DI TSAVO LION RESTAURANT

**Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ignasia Leonata Wonga Wea
NIM. 2115823275

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

CARA PEMBUATAN GARPLAK SALMON OLEH COOK DI STAVO LION RESTAURANT

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 29 Januari 2023

Pembimbing 1



I Ketut Suja, SE,M.Si.
NIP. 19641231199031031

Pembimbing II



Dwi Reni Mahaputri, S.Par.,M.Par

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

CARA PEMBUATAN GARPLAK SALMON OLEH COOK DI STAVO LION RESTAURANT

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ketut Suja, SE,M.Si. NIP: 19641231199031031	
Anggota	Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng NIP: 199011112022032009	
Anggota	Dra. Desak Made Kumudawati, M. Hum	

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 : Ignasia Leonata Wonga Wea
NIM : 2115823275
Program Studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“CARA PEMBUATAN GARPLAK SALMON OLEH COOK DI STAVO
LION RESTAURANT”**

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.

Gianyar, Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ignasia Leonata Wonga Wea
NIM : 2115823275
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya, sehingga tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN GARPLAK SALMON Oleh DI TSAVO LION RESTAURANT dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan menu garplak salmon di tsavo lion restaurant.

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 memberi kesempatan kepada penulis 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 yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng., Selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

5. Bapak I Ketut Suja, SE,M.Si. selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Ibu Dwi Reni Mahaputri,S.Par.,M.Par selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak I Wayan Bolly Kusdiana selaku HOD yang berkenan menerima penulis mengadakan *on the job training*, memberi kesempatan untuk memperoleh informasi di Tsavo Lion Restaurant dan mendukung pembuatan tugas akhir ini.
8. Bapak Bagus Nusantara, selaku *Sous Chef* di Tsavo Lion Restaurant yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi di Tsavo Lion Restaurant untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak I Wayan Suparta, selaku *Restaurant Supervisor* yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi di Tsavo Lion Restaurant untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak dan ibu seluruh dosen yang telah mengajar di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
11. Nobertus Ngara Mona dan Alviana koni Ngongo, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan penulis sedari kecil dan yang telah mengusahakan agar penulis dapat menempuh pendidikan ini.
12. Angella Virginia Go'o Wea dan Maria Vebiola Ary Ngode, kedua saudari penulis yang telah memberikan semangat dan selalu mendukung penulis

13. Patner terkasih yang tak kalah penting kehadirannya, Mario Yosep Adven Laba.terimakasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis,yang meluangkan waktunya,mendukung ataupun menghibur dalam kesedihan.

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, sarandan 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.

Gianyar, 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	
HALAMAN SAMPUL DALAM	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBARAN PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	3
D. Metode Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
B. <i>Food and Beverage Department</i>	9
C. <i>Kitchen</i>	10
D. Memasak.....	11
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	14
A. Lokasi dan Sejarah Mara River Safari Lodge	14
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Mara River Safari Lodge	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Pembuatan Garplak Salmon oleh cook di Stavo Lion Restaurant	21
B. Hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Garplak Salmon...	28

BAB V	PENUTUP	30
	A. Simpulan	30
	B. Saran	30

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Penjualan Kamar	29
Tabel 3.2 Nama Restoran	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Mara River Safari Lodge	27
Gambar 4.1 <i>Cutting board</i>	38
Gambar 4.2 Pisau	38
Gambar 4.3 <i>Pan</i>	38
Gambar 4.4 <i>Bowl</i>	39
Gambar 4.5 <i>Dessert Plate</i>	39
Gambar 4.6 <i>dinner Fork</i>	40

DAFTAR LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunannya untuk menyediakan jasa penginapan, jasa pelayanan makanan dan minuman, jasa pelayanan benalu serta jasa penunjang lainnya bagi umum, yang dikelola dengan tujuan untuk mencari keuntungan. Mara River Safari Lodge merupakan salah satu Hotel bintang empat. Hotel ini berada di dalam area Bali Safari and Marine Park yang terletak di Jl. Prof. Dr. Ida Bagus Mantra No. Km. 19, Serongga, Kec. Gianyar, Kabupaten Gianyar.

Restoran merupakan suatu usaha dalam bidang jasa boga yang memberikan pelayanan terhadap pemesanan makanan dan minuman untuk jamuan makan, baik yang berskala besar maupun kecil. Pelayanan merupakan tata cara penyajian makanan dan minuman kepada tamu, sedangkan jasa merupakan produk yang dihasilkan yang berupa makanan dan minuman. Mara River Safari Lodge menyediakan tiga outlet yang terdiri dari dua *outdoor restaurant* dan satu *indoor restaurant*. Ketiganya adalah Tsavo Lion Restaurant (*all day dining restaurant with lion*), Nkuchiro restaurant (*fine dining restaurant for lunch and dinner with giraffe*) dan Uma restaurant (*traditional balinese restaurant for lunch only*). Tsavo Lion Restaurant adalah restoran bertema Afrika pertama di Asia yang menawarkan santapan yang lezat ditemani eksotisnya pemandangan panorama Afrika serta berada lebih dekat dengan satwa (*lion, hippo, meerkat*). Tsavo Lion Restaurant buka dari pukul 07.00- 10.00 WITA untuk *breakfast*, 11.00-16.00 WITA untuk *lunch*, 18.00-21.00 WITA untuk *dinner*.

Tsavo Lion Restaurant menyajikan *breakfast* dengan konsep *buffet*, dimana terdapat *stand buffet* yang disebut dengan nama residential buffet. Untuk *lunch* dan *dinner*, Tsavo Lion restaurant menggunakan konsep *a`la carte* dengan menu yang sama. Para tamu yang datang dapat menikmati hidangan yang lezat dengan bahan yang premium, disiapkan oleh chef berpengalaman, restoran bertaraf internasional ini menyajikan beragam masakan dari Afrika, Asia, Timur Tengah, Mediterania dan Amerika Selatan. Tsavo Lion Restaurant juga menyediakan VIP dinner, yaitu makan malam private yang dikenal dengan sebutan ranthambore dinner. Ranthambore dinner ini dibuat supaya para tamu bisa menikmati suasana dinner yang tenang dan mewah dengan pemandangan macan putih yang menakjubkan.

Ranthambore dinner adalah salah satu makan malam yang merupakan bagian dari Night Safari Premium. Tsavo Lion Restaurant sendiri menyediakan ranthambore dinner dengan *set up table* yang *special* dan mewah. Tamu yang melakukan pemesanan ranthambore dinner di Tsavo Lion Restaurant akan didampingi oleh dua orang server dari awal kedatangan sampai berakhirnya ranthambore dinner tersebut, sehingga dinner akan terasa lebih *private* dan tamu merasa lebih nyaman. Ranthambore dinner dapat dilakukan mulai dari pukul 19.00-21.00 WITA dan dapat dipesan minimal satu hari sebelumnya. Menu yang ditawarkan untuk ranthambore dinner di Tsavo Lion restaurant adalah set menu dengan empat courses dari Indian menu yang terdiri dari non seafood menu, non vegetarian menu dan vegetarian menu. Non seafood menu terdiri dari appetizer yaitu samosa chaat, sate lilit ayam dan hara bhara salad, soup yaitu spiced tomato soup, main course yaitu murgh makhari, murgh patropoda dan basmati rice-chapatti

bread- poppadum sides, dessert yaitu raspberry cinnamon carrot cake and mango coulis. Non vegetarian menu terdiri dari appetizer yaitu samosa chaat, sate lilit ayam dan hara bhara salad, soup yaitu spiced tomato soup, main course yaitu murgh makhari, masala fish curry dan basmati rice-chapatti bread- poppadum sides, dessert yaitu raspberry cinnamon carrot cake and mango coulis. Vegetarian menu terdiri dari appetizer yaitu samosa chaat, mini spring roll dan hara bhara salad, soup yaitu spiced tomato soup, main course yaitu bharat masaledaar daal aur aloo sto, kabulee chane kare dan basmati rice-chapatti bread- poppadum sides, dessert yaitu raspberry cinnamon carrot cake and mango coulis. Adapun harga yang ditawarkan untuk satu kali ranthambore dinner adalah 1.400.000++/ adult. Hal yang spesial dari ranthambore dinner di Tsavo Lion Restaurant adalah *view* dari *table* yang langsung menghadap ke satwa yaitu *white tiger*, pelayanan yang lebih private dan tidak terganggu dengan tamu lain agar tamu merasa spesial dan diperhatikan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas maka dapat disusun rumusan masalah sebagai :

1. Bagaimana penanganan pembuatan garplak salmon oleh cook dari awal pembuatan sampai garplak salmon siap di hidangkan ke tamu?
2. Apa saja kendala dan solusi bagi cook dalam pembuatan makanan kepada tamu di Tsavo Lion Restaurant?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapat dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan garplak salmon di tsavo lion restaurant” adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

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

- a. Untuk mengetahui penanganan pembuatan garplak salmon oleh cook kepada tamu dari awal pembuatan sampai makanan siap di hidangkan kepada tamu.
- b. Untuk mengetahui Apa saja kendala dan solusi bagi cook dalam pembuatan makanan yang akan di hidangkan kepada tamu.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa di dapat dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk :

- a. Mahasiswa
 - 1) Untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan,
 - 2) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan pada jenjang pendidikan D-III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - 3) Untuk menambah pengetahuan di bidang pelayanan
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini merupakan salah satu Sebagai sumber informasi

bagi mahasiswa khususnya pada Program Studi Diploma III Perhotelan maupun pihak lain yang membutuhkan sehingga menjadi acuan atau masukan bagi mahasiswa yang akan melakukan Pratik kerja lapangan.

c. Tsavo Lion Restaurant

Diharapkan bisa menjadi saran dan informasi tambahan yang bersifat positif khususnya pada Food and Beverage Product di Tsavo Lion Restaurant.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penulisan proposal tugas akhir ini adalah:

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung pada industri perhotelan melalui praktik kerja lapangan di Food and Beverage Departement Tsavo Lion Restaurant.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah suatu metode dan teknik pengumpulan data dengan melakukan wawancara secara langsung dengan koresponden atau narasumber di Tsavo Lion Restaurant seperti manager, supervisor, captain, staf , dan juga daily worker.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan adalah suatu metode dan teknik

pengumpulan data dengan melakukan literatur atau kegiatan membaca melalui beberapa media yang relevan seperti buku-buku mengenai industri pariwisata, majalah atau pun artikel yang tepercaya di internet.

2. Metode dan teknik analisis data

Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisis data dalam penulisan tugas ini adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu memaparkan data berupa informasi yang diperoleh di lapangan mengenai Pembuatan menu makanan Oleh chef di Tsavo Lion Restaurant guna dapat ditarik kesimpulan.

3. Metode dan teknik penyajian hasil analisis

Teknik dalam penyajian hasil analisis ini penulis menyajikan hasil analisisnya dalam bentuk Proposal Tugas Akhir yang bersifat informal (dalam bentuk naratif) penyajian data dalam bentuk naratif untuk mengidentifikasi dan memaparkan mengenai pembuatan menu makanan di Tsavo Lion Restaurant sehingga diperoleh suatu gambaran lengkap dari permasalahan yang dibahas.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan pada bab IV mengenai pembuatan garplak salmon di Stavo Lion Restaurant dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan garplak salmon oleh cook di Stavo Lion Restaurant dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu:
 - a. Tahap persiapan dibagi menjadi 4 tahapan yaitu mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, tahap persiapan peralatan dan perlengkapan
 - b. Tahap pembuatan dan penyajianSetelah tahap persiapan selesai, tahap selanjutnya adalah tahap pembuatan. Pada tahap ini dideskripsikan pembuatan garplak salmon dari awal hingga siap dihidangkan.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan guna meningkatkan kualitas hasil produksi dan pengolahan makan di *Kitchen* Stavo Lion Restaurant.

1. Seorang *cook* sebaiknya lebih memperhatikan standar makanan misalnya seperti memperhatikan dan memahami teknik pengolahan garplak salmon.
2. Sebaiknya melakukan pengembangan dari segi rasa dan *garnish* tidak hanya terpaku pada satu resep saja. Agar dapat melakukan perubahan atau pengembangan dalam proses pembuatan garplak salmon.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono, P. (2014). *Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2006). *Dasar-dasar food product*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Bienvenu, M., & Ortiz, M. (2015). *Ontology-mediated query answering with data- tractable description logics*. Reasoning Web. Web Logic Rules: 11th International Summer School 2015, Berlin, Germany, July 31- August 4, 2015, Tutorial Lectures. 11, 218-307.
- Bienvenu, M., & Ortiz, M. (2015). *Ontology-mediated query answering with data- tractable description logics*. Reasoning Web. Web Logic Rules: 11th International Summer School 2015, Berlin, Germany, July 31- August 4, 2015, Tutorial Lectures. 11, 218-307.
- Gisslen, W., & Griffin, M. E. (2006). *Professional cooking for Canadian chefs*.
John Wiley & Sons.
- Hamidah, H. (2021). *Ta: karakteristik cheesecake dengan metode au bain marie di cv jaya bakery lampung* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung).
- Kayla, A., Lee, D. L. D., Dominique, B., Susan, B., Norm, C., Brian, C., ... & Jacqueline, S. (2018). *Healthy food procurement and nutrition standards in public facilities: evidence synthesis and consensus policy recommendations*. Health promotion and chronic disease prevention in Canada: research, policy and practice, 38(1), 6.
- Komar, R. (2014). *Hotel management*. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mayangsari, A. S. (2016). *Hearty Complaint Handling*. Gramedia Pustaka Utama.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar pengolahan makanan* (food product fundamental).
- Mulyani, C. T., & Sunyoto, S. (2014). *Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffe Hotel Sahid Jaya Solo*. Jurnal Pariwisata Indonesia, 10(1), 66-89.
- Rahmadani, Y. (2022). *Kualitas Produk Makanan Di Kitchen Department Hotel Grand Jatra Pekanbaru*. JOM FISIP,