

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *SOURDOUGH* OLEH *DEMI CHEF*
MENGUNAKAN *STARTER HIDUP*
DI HOTEL THE TRANS RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I KADEK ARI TRIASNATHA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN *SOURDOUGH* OLEH *DEMI CHEF*
MENGGUNAKAN *STARTER HIDUP*
DI HOTEL THE TRANS RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Ari Triasnatha
NIM. 2115823103

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *SOURDOUGH* OLEH *DEMI CHEF* MENGUNAKAN *STARTER HIDUP* DI HOTEL THE TRANS RESORT BALI

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Ari Triasnatha
NIM. 2115823103**

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

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *SOURDOUGH* OLEH *DEMI CHEF*
MENGUNAKAN *STARTER HIDUP*
DI HOTEL THE TRANS RESORT BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata
Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 19 Agustus 2024.

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Ni Wayan Wahyu Astuti, SST. Par., M.Par
NIP. 198407202008122002



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

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali,



Drs. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *SOURDOUGH* OLEH *DEMI CHEF* MENGUNAKAN *STARTER* HIDUP DI HOTEL THE TRANS RESORT BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 19 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Wayan Wahyu Astuti, SST. Par., M.Par NIP. 198407202008122002	
Anggota	I Gde Agus Jaya Sadguna, SST., Par. M. Par NIP. 198502102014041001	
Anggota	I Ketut Suarta, SE., M Si NIP. 196309151990031002	

JURUSAN PARIWISATA
Mengetahui,
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Ari Triasnatha
NIM : 2115823103
Program Studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN *SOURDOUGH* OLEH *DEMI CHEF* MENGUNAKAN *STARTER HIDUP* DI HOTEL THE TRANS RESORT BALI

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,



Nama : I Kadek Ari Triasnatha
NIM : 2115823103
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir di The Trans Resort Bali ini dengan judul “Pembuatan *Sourdough* Oleh *Demi Chef* Menggunakan *Starter* Hidup Di Hotel The Trans Resort Bali” tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi D–3 perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan 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. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.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 D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

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

5. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Drs. I Nyoman Kanca, M Par., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir.
7. Natasia Taruli Simarmata, selaku Human Resource Manager The Trans Resort Bali. yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Trans Resort Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Seluruh *Staff Culinary* dan *staff Pastry Bakery* di The Trans Resort Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan untuk menyusun Tugas Akhir.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Ketut Gede Astawa dan Ibu Ni Ketut Mutri, selaku kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan 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 laporan Tugas Akhir.

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

Badung, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERSYARATAN ORIGINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABLE	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang.	1
B.Rumusan Masalah.....	4
C.Tujuan Dan Manfaat Penulisan	5
D.Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. Hotel.....	9
B. Klasifikasi Hotel	10
C. Kitchen	13
D. Bakery	14
E. Bread.	15
F. Demi Chef.....	16
G. Sourdough	17

H. <i>Starter</i> (Pengembang)	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Trans Resort Bali	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
A.Penyajian Hasil Observasi.	34
1. Persiapan.....	35
2. Tahap pelaksanaan/Pembuatan	42
3. Tahap Akhir	46
B.Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.	47
BAB V PENUTUP	50
A. Simpulan.	50
B. Saran.	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53

DAFTAR TABLE

Tabel 3 1Luas Ballroom Trans Resort Bali	26
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Trans Resort Bali	20
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi kitchen departemen The Trans Resort Bali.	29
Gambar 4. 1 Uniform kitchen.....	36
Gambar 4. 2 Area kerja bakery.....	37
Gambar 4. 3 Alat Oven	37
Gambar 4. 4 Alat Mixer	38
Gambar 4. 5 Peralatan Box Plastik	38
Gambar 4. 6 Peralatan Pizza peel	39
Gambar 4. 7 Peralatan Baking Tray.....	39
Gambar 4. 8 Peralatan Ring 18cm.....	40
Gambar 4. 9 Peralatan Baking papper	40
Gambar 4. 10 Starter	42
Gambar 4. 11 Sourdough dicetakan.....	44
Gambar 4. 12 Sourdough	45
Gambar 4. 13 Display Sourdough	46
Gambar 4. 14 cleaning area kitchen.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 FASILITAS HOTEL.....	55
LAMPIRAN 2 FASILITAS HOTEL.....	56
LAMPIRAN 3 FASILITAS HOTEL.....	57
LAMPIRAN 4 STRUKTUR ORGANISASI HOTEL	58

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.

Bali, yang dikenal sebagai Pulau Dewata, telah lama menjadi salah satu destinasi pariwisata terpopuler di dunia. Keindahan alamnya yang sangat memukau, budaya yang kaya, serta keramahan penduduk lokalnya menjadikan Bali magnet bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Untuk menunjang kenyamanan para wisatawan maka pemerintah dan pihak swasta mendirikan sarana akomodasi. akomodasi memegang peranan yang sangat penting. Bali menawarkan berbagai jenis akomodasi yang mampu memenuhi kebutuhan dan preferensi wisatawan, mulai dari hotel berbintang lima, *villa* mewah, hingga penginapan *budget-friendly*, yang banyak dan sering ditemui di Kawasan pariwisata Bali adalah akomodasi.

Hotel adalah bentuk salah usaha industri yang bergerak dibidang pariwisata, yang menyediakan pelayanan atau jasa yang ditujukan pada wisatawan untuk memberikan kepuasan dan kenyamanan saat di destinasi. Salah satunya adalah The Trans Resort Bali yang terletak di Jl. Sunset Road No.30, Kerobokan Kelod, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. Jarak hotel dengan Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai hanya berjarak 7 Kilometer atau dapat ditempuh selama kurang lebih 15 menit sampai dengan 20 manit. The Trans Resort Bali berada dekat dengan Pantai, toko souvenir, beach club dan club-club malam lainnya. Hotel The Trans Resort Bali terdiri

dari beberapa departemen di antaranya adalah *Sales Departmen, Food & Beverage Department, Houekeeping Department, Finance Department, Human Resource Department, Front Office Department, Engineering Department, Lost Prevention Department. Department*. Yang berperan penting dalam oprasional hotel, adalah *Food and Beverages Department* merupakan salah satu *Departmen* yang sangat penting dalam sebuah hotel, *Food and Beverages* di The Trans Resort Bali di bagi menjadi dua yaitu *Food and Beverages Product* dan *Food and Beverages Service*. *Food and Beverages service* salah sat department yang fngsinya memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap di hotel baik itu di restoran, kamar, maupun, di bar, pelayanan yang diberikan mulai dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup. sementara *Food and Beverages Product* memiliki fungsi dalam memproduksi makanan untuk tamu baik untuk *breakfast, Lunch,* dan *Dinner*.

Food and Beverages product di The Trans Resort Bali dibagi menjadi 4 *section*, yaitu: *Hot Kitchen, Cold Kitchen, Pastry and Bakery, Banquet*. *Pastry and Bakery* adalah salah satu contoh *section* yang mengolah hidangan penutup (*dessert*). Dalam sebuah dapur profesional, *Pastry section* bertugas di bagian kue, pusat pembuatan kue dan *dessert*. Bagian ini memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual dengan keahlian khusus dalam mengolah adonan, menghias *cake*, dan mendekorasi *cake*. Sementara Untuk dibagian *bakery* itu sendiri memproduksi berbagai macam jenis roti mulai dari roti *hard* hingga roti *soft*, Biasanya *bakery*

bertugas untuk di *breakfast* ataupun membantu *kitchen* utama dalam hal mempersiapkan *bread*.

Di The Trans Resort Bali memiliki sistem *buffet* dalam melaksanakan *breakfast* yang harga *breakfast* sudah *include* dalam pembelian sebuah kamar, yaitu semua makanan akan di pajang dan di tata rapi di *restaurant* untuk menggugah selera para tamu yang menginap di Hotel. Di dalam *buffet breakfast* ada *bread section* yang terdiri dari *baguette*, *White toast*, *pretzel*, *Focccasia*, *Soft roll*, *Hard roll*, *Krafton*, *whole wheat*, *pumpernickel*, *Sourdough*, *multi grain*, *dark rye* dan yang lainnya, ini sangat diminati di *breakfast* terutama untuk *SourdoughBread*. *Bread* ini paling laris ataupun disukai wisatawan karena menyehatkan dan juga mengenyangkan. Peminat *sourdough* di The Trans Resort Bali sangat banyak, penjualan dalam satu hari dapat menghabiskan sekitar 20 sampai dengan 30 *loaf* dalam sehari untuk di *breakfast* maupun oprasional lainnya. *Sourdough* bread banyak diminati wisatawan karena harganya sangat terjangkau berkisar antara Rp 10.000 sampai dengan Rp 20.000 per *loaf* nya

Sourdough ini sendiri memiliki ciri khas di antaranya adalah berbau asam, daya tahan nya bisa antara 3 sampai dengan 7 hari jika di simpan dalam *freezer* permukaanya garing di luar namun lembut di dalam, ini dikarenakan pembuatannya tanpa menggunakan bahan pengawet apapun dan hanya mengandalkan *starter*. Berbeda jika menggunakan ragi *instant*, *sourdough* tidak memiliki bau asam, kulitnya tidak garing dan memilki daya tahan tidak terlalu lama. Pengembang memiliki peran penting dalam proses pembuatan roti,

berperan sebagai agen pengembang yang membuat adonan mengembang dan menciptakan tekstur yang ringan serta lembut. Ada dua varian ragi yang biasa dipakai di dalam pembuatan roti, yaitu ragi instant dan *starter*. Kedua jenis tersebut memiliki ciri khas dan kegunaan masing-masing yang dapat mempengaruhi hasil akhir dari roti.

Ragi instan, juga disebut ragi kering aktif, adalah jenis ragi komersial yang cepat dan sering digunakan. Ragi instan memiliki partikel yang lebih kecil daripada ragi kering aktif biasa, yang memungkinkan hidrasi yang lebih cepat dan aktivitas fermentasi yang lebih efisien. Sementara itu *starter*, juga disebut pengembang hidup, adalah kultur alami dari ragi liar dan bakteri *lactobacillus* yang digunakan untuk membuat roti. Tepung dan air dicampur, dan kemudian dibiarkan terfermentasi secara alami selama beberapa hari hingga beberapa minggu. Pemilihan antara *starter* hidup dan ragi instan dalam pembuatan *sourdough* melibatkan pertimbangan yang mendalam mengenai tujuan dan kondisi produksi. *Starter* hidup menawarkan kedalaman rasa dan manfaat kesehatan yang lebih tinggi, tetapi memerlukan perawatan dan waktu yang lebih banyak maka dari itu kesimpulan dalam pembuatan *sourdough* menggunakan *starter* lebih efektif karena manfaat dan proses pembuatannya menggunakan *starter* hidup dan tanpa campuran bahan pengawet lainnya.

Terdapat perbedaan pada laporan Indah Devianti, (2021) yang melakukan observasi tentang “Pembuatan *Sourdough Bread* Oleh Commis

Pada *Bakery Section Di Six Sense Uluwatu Bali*” dimana pada laporan tersebut terdapat penjelasan tentang proses pembuatan *Sourdough* yang dimana pengembang yang disebut *livine* ini tidak berisi penjelasan apa itu pengembang *livine*, dan tahap selanjutnya menjelaskan proses pembuatan dari *Sourdough* itu sendiri. Yang dimana setelah adonan selesai diresting dan langsung dibaked.

Sedangkan menurut Sasi Widnyani, (2021) yang melakukan observasi tentang “Pembuatan Focaccia Bread Oleh Commis Pada kitchen Section Di PT. Gourmet Garage” dimana Pada laporan tersebut dimana proses pembuatannya secara ditekan-tekan menggunakan jari tangan sehingga membentuk lubang yang berantakan yang membuat bentuknya menjadi indah.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik mengangkat judul tentang Pembuatan “*Sourdough* Oleh *Demi Chef* Menggunakan *Starter* Hidup Di Hotel The Trans Resort Bali” adalah ketertarikan saya mengenai pembuatannya yang unik dan hanya mengandalkan bahan-bahan yang alami seperti tepung, air, garam, dan *starter*.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Sourdough* menggunakan *starter* hidup.
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Sourdough* dengan menggunakan *starter* oleh *Demi Chef*, dan bagaimana solusinya?.

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan

Ada pun tujuan dan manfaat dan manfaat yang di dapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan *Sourdough* menggunakan *Starter* hidup Di Hotel The Trans Resort Bali 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. Mendeskripsikan prosedur pembuatan *Sourdough* yang menggunakan *starter* hidup.
- b. Menjelaskan kendala pembuatan *Sourdough* yang menggunakan *starter* sebagai pengembang adonan.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah

a) Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan Pendidikan pada jurusan Pariwisata program Studi D-III perhotelan Politeknik Negeri Bali.
- 2) Sebagai tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang di peroleh dilapangan.

b) Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Penyusun Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi mahasiswa serta menambah referensi dalam proses pembuatan *Sourdough* dapat membantu mengembangkan ilmu bagi mahasiswa yang ingin mendalami bidang perhotelan khususnya di bagian *Food and Beverages Product*.

c) Bagi The Trans Resort Bali

- 1) Untuk The Trans Resort Bali terutama di bidang Food and Beverages Product agar meningkatkan kualitas pelayanan dan *Production* yang lebih baik kedepannya kepada tamu.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode Observasi, wawancara, maupun studi kepustakaan.

a. Observasi

Metode pengumpulan data dengan dilakukan dengan pencatatan informasi *Demi Chef* yang bekerja diperlukan untuk tugas akhir selama melakukan praktik kerja lapangan di The Trans Resort Bali.

b. Metode Wawancara

Pengumpulan data dengan cara melakukan sesi tanya jawab secara langsung dengan *Demi Chef* mengenai proses pembuatan *starter* hidup dan pembuatan *Bread Sourdough*.

c. Studi kepustakaan

Pengumpulan data dengan cara melakukan observasi ke perpustakaan dan mencari Tugas akhir yang judulnya hampir sama dari angkatan sebelumnya sebagai pegangan penulisan Tugas Akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu teknik analisis data dengan menguraikan, menjelaskan, memaparkan, dan menganalisa data yang dikumpulkan secara sistematis dalam bentuk Tugas Akhir.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan.

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan *Sourdough* Oleh *Demi Chef* Menggunakan *Starter* Hidup Di Hotel The Trans Resort Bali penulis dapat memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Sourdough* Oleh *Demi Chef* Menggunakan *Starter* Hidup Di Hotel The Trans Resort Bali melalui beberapa tahap yaitu:

a. Tahap persiapan.

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan, dan persiapan bahan-bahan *Sourdough* dan *starter*.

b. Tahap Pembuatan.

Proses pembuatan dibagi menjadi dua yaitu proses pembuatan *starter* dan proses pembuatan *sourdough*.

c. Tahap penyajian

Tahap penyajian merupakan salah satu tahap dan perlu diperhatikan oleh seorang *Demi Chef* dikarenakan Penyajian yang baik akan sangat mempengaruhi ketertarikan tamu dan kepuasan tamu.

d. Tahap akhir.

Setelah pembuatan *sourdough* selesai, *demi chef* memulai proses pembersihan area kerja dengan teliti. Semua peralatan yang digunakan, seperti mangkuk

adonan, *spatula*, *mixer* dan *oven*, di bersihkan menggunakan air sabun hangat, kemudian dibilas dan dikeringkan. Meja kerja dan permukaan dapur dibersihkan dari sisa-sisa adonan dan tepung, menggunakan kain bersih dan pembersih permukaan. *Demi chef* juga memastikan *oven* dimatikan dan dibersihkan jika ada tumpahan. Lantai area *bakery* disapu dan dipel untuk menghilangkan kotoran dan debu. Semua bahan sisa disimpan kembali di tempat yang tepat, dan sampah dibuang pada tempatnya. Setelah semua langkah selesai, *demi chef* memeriksa kembali area kerja untuk memastikan kebersihan dan kerapian terpenuhi, siap untuk digunakan kembali pada sesi berikutnya.

2. Kendala-kendala yang dihadapi dalam proses Pembuatan *Sourdough* Oleh *Demi Chef* Menggunakan *Starter* Hidup Di Hotel The Trans Resort Bali beserta solusinya antara lain:
 - a. *Starter* tidak aktif atau mati total dapat mempengaruhi pengembangan adonan dan aroma *sourdough* yang dimana hasil tidak sempurna dan tidak mengembang. Solusinya adalah memberi makan starter secara teratur dengan tepung dan air, serta memastikan suhu ruangan yang tepat untuk fermentasi.
 - b. Adonan yang tidak mengembang atau lama mengembang disebabkan oleh kesalahan menimbang bahan atau starter belum berusia 7 hari. Solusinya adalah memperhatikan timbangan bahan, mengikuti resep dengan benar, dan memberi makan starter secara teratur.
 - c. *Starter sourdough* kadang menghasilkan aroma yang tidak diinginkan, seperti bau tepung menyengat atau tengik, yang disebabkan oleh bakteri yang tidak

bekerja dengan baik atau sudah mati. Solusinya adalah memberi makan *starter* secara teratur, fermentasi pada suhu yang tepat, dan menutupnya dengan rapat.

- d. *Starter sourdough* dapat terkontaminasi jamur atau bakteri yang tidak diinginkan. Solusinya adalah memastikan peralatan dan wadah steril, menjaga kebersihan lingkungan fermentasi, menutup wadah *starter* dengan rapat, dan menempatkannya di *chiller* yang jauh dari bau menyengat.

B. Saran.

Adapun saran-saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi kendala-kendala yang sering terjadi saat Pembuatan *Sourdough* Oleh *Demi Chef* Menggunakan *Starter* Hidup Di Hotel The Trans Resort Bali yaitu:

1. Untuk mencegah *starter* tidak aktif atau mati total, berikan *starter* makan secara teratur dengan tepung dan air serta dikerjakan oleh *Demi Chef* ataupun yang ahli dalam mengurusnya, pastikan suhu ruangan yang tepat untuk fermentasi.
2. Agar adonan dapat mengembang dengan baik, perhatikan timbangan bahan, ikuti resep dengan benar, dan beri makan *starter* secara teratur.
3. Untuk menghindari aroma tidak diinginkan pada *starter sourdough*, beri makan *starter* secara teratur, lakukan fermentasi pada suhu yang tepat, dan tutup wadah *starter* dengan rapat.
4. Untuk mencegah kontaminasi jamur atau bakteri pada *starter sourdough*, pastikan peralatan dan wadah steril, jaga kebersihan lingkungan fermentasi, tutup wadah *starter* dengan rapat, dan tempatkan di *chiller* yang jauh dari bau menyeng

DAFTAR PUSTAKA

- Asrul, B. E. W., & Zuhriyah, S. (2016). *Implementasi Metode Electre Dalam Menentukan Klasifikasi Hotel*. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jfe/1>
- Audina Noviyanti, N. luh P. (2018). The Analysis of Employee..... 688. *Jurnal EMBA*, 6(1), 688–697.
- Bayu, W., Nataresa, B., Wayan, I., Banen Nataresa, B., & Kuntariati, U. (2023). Kualitas Starter Sourdough dengan Penambahan Sari Salak Quality Starter Sourdough with the Addition of Snakefruit Juice. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(7), 1632–1641. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i7>
- Mela Cahyani. (2022). PERANAN CHEF DE PARTIE DALAM PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DI HOTEL FOUR POINTS BY SHERATON BALI KUTA. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis EISSN: 2828-3325 Vol 01 No 07, 2022: 1815 -1823, 01(07)*, 1815–1823.
- Decy Arwini Ni Putu. (2021). Roti_Pemilihan_Bahan_Dan_Proses_Pembuatan. *VASTUWIDYA*, 4.
- Fitria, R., Hindratinigrum, N., Rayhan, M., Lutfi, S., & Farisi, H. (2024). Upaya Peningkatan Keterampilan Pembuatan Starter Mikroorganisme Lokal (MOL) untuk Amofer Limbah Pertanian pada Kelompok Tani Ternak Kambing Terus Jaya, Desa Pegalongan, Banyumas. *Jurnal Abdi Masyarakat (JAMSI)*, 4(2), 319–324.
- Lutfia Dara Maretina, F., & Rohaya, S. (2022). Aplikasi Mocaf (Modified cassava flour) Menggunakan Ragi Tape dan Ragi Tempe Pada Pembuatan Sourdough (Application of Mocaf (Modified cassava flour) Using Tape Yeast and Tempe Yeast in Making Sourdough). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2). www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Noviastuti, N., Agustina Cahyadi, D., & Pariwisata Dharma Nusantara Sakti Yogyakarta, A. (n.d.). PERAN RESERVASI DALAM MENINGKATKAN PELAYANAN TERHADAP TAMU DI HOTEL NOVOTEL LAMPUNG. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan* (Vol. 3, Issue 1). <https://jurnal.akparda.ac.id/31>
- Penyusun, N., & Mandasari, K. (n.d.). *PERSETUJUAN SKRIPSI*.
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *JMPP*, 2(1).

- Putra, R. K., Nazaruddin, & Werdiningsih, W. (2018). PENGARUH KONSENTRASI STARTER SOURDOUGH TERHADAP MUTU ROTI MANIS. *Artikerl Ilmiah Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, FATEPA, UNRAM*.
- Rachmawati, E., Noviasari, S., & Meldasari Lubis, Y. (2023). Pemanfaatan Sourdough pada Produk Pangan (Utilization of Sourdough in Food Products). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3), 370–376. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Sanggramasari, S., Tinggi, S., & Bandung, P. (2018). BARISTA: Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata PENGGUNAAN AIR FERMENTASI STRAWBERRY SEBAGAI NATURAL STARTER DALAM PEMBUATAN SOFT ROLL. *BARISTA: JURNAL KAJIAN BAHASA DAN PARIWISATA*, 215–221.
- Wulandari D.A, & Kartika Andi. (2021). PENGARUH PENERIMAAN PAJAK HOTEL DAN RESTORAN SERTA RETRIBUSI DAERAH TERHADAP PENDAPATAN ASLI DAERAH. *Jurnal Manajemen Vol. 15 No. 2 November 2021 (ISSN Cetak 1978-6573) (ISSN Online 2477-300X)*, 15(2), 164–179.
- Yati, A., & Nasution, B. (n.d.). *Perancangan Hotel Bintang 4 Berbasis Syariah Islam Di Kota Banda Aceh*.
- Purlis, E. (2015). Baking Process Design: Optimization of Bread and Baked Product Quality. *Springer International Publishing*. doi:10.1007/978-3-319-11888-7