

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TAIWANESE FOIE GRAS CONGEE
OLEH COOK PADA CLIFF LOUNGE
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Luh Ayuning Prasanthi Nilayamni

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TAIWANESE FOIE GRAS CONGEE
OLEH COOK PADA CLIFF LOUNGE
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Luh Ayuning Prasanthi Nilayamni
NIM 2115823034**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TAIWANESE FOIE GRAS CONGEE OLEH COOK PADA CLIFF LOUNGE DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Luh Ayuning Prasanthi Nilayamni
NIM 2115823034**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

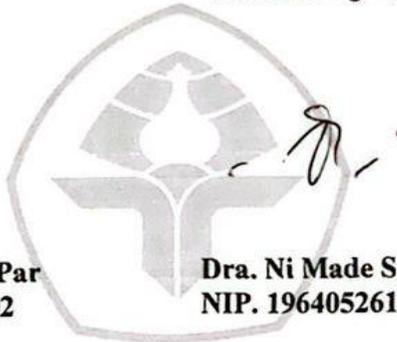
PEMBUATAN TAIWANESE FOIE GRAS CONGEE OLEH COOK PADA CLIFF LOUNGE DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada 16 Agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Drs. I Wayan Pugra., M.Par
NIP. 196312312000031002



Dra. Ni Made Sudarmini M.Agb.
NIP. 196405261990032003

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

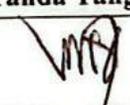
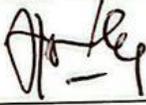


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TAIWANESE FOIE GRAS CONGEE OLEH COOK PADA CLIFF LOUNGE DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

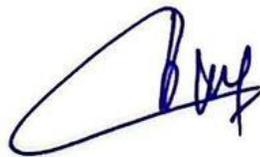
Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan, Politeknik Negeri Bali pada 16 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Pugra., M.Par NIP. 196312312000031002	
Anggota	I Ketut Suja, SE., M.Si NIP. 196412311990031031	
Anggota	Dra. Ni Made Sudarmini M.Agb. NIP. 196405261990032003	

Mengetahui,

Koordinator Program Studi DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

POLITEKNIK NEGERI BALI



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



**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 Laman : www.pnb.ac.id
Email : poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawan ini:

Nama : Luh Ayuning Prasanthi Nilayamni
NIM : 2115823034
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN TAIWANESE FOIE GRAS CONGEE
OLEH COOK PADA CLIFF LOUNGE
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**

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

Dengan surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 16 Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : Luh Ayuning Prasanthi Nilayamni
NIM : 2115823034
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Prosedur Pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *Cook* pada *Cliff Lounge* di The Apurva Kempinski Bali” dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan prosedur pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* untuk menu *al’a carte breakfast* di *Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali. Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan, namun berkat saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih 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. Ni 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. Drs. I Wayan Pugra., M.Par., selaku dosen pembimbing I pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Dra. Ni Made Sudarmini M.Agb., selaku dosen pembimbing II pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pegawai pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Mr. Vincent Guironnet selaku General Manager The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir
9. Chef Rizky Galesa, selaku Junior Sous Chef di Cliff Lounge yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Segenap staf The Apurva Kempinski Bali, khususnya Food and Beverage Product Department pada Cliff Lounge team yang telah memberikan izin

kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

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

12. Bapak I Made Saryana S.Sn, M.Sn dan Ibu Ni Wayan Sujati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

13. Seluruh keluarga, pasangan dan sahabat yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini

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 ketidak sempurnaan. Oleh karena itu, saran dan 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.

Badung, Agustus 2024

Luh Ayuning Prasanthi Nilayamni

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	15
A. Latar Belakang.....	15
B. Rumusan Masalah.....	19
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	19
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	21
E. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	22
BAB II LANDASAN TEORI	23
A. Hotel.....	23
B. Pengertian Food and Beverages Department.....	26
C. Restaurant dan Jenisnya.....	26
D. Kitchen dan Jenisnya.....	29
E. Pengertian Memasak dan Metode Memasak.....	30
F. Pengertian Lounge	32
G. Pengertian Cook.....	33
H. Pengertian Pembuatan.....	33
I. Pengertian Taiwanese Foie Gras Congee.....	34
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	35
A. Lokasi dan Sejarah The Apurva Kempinski Bali.....	35

B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Apurva Kempinski Bali.....	38
C. Struktur Organisasi.....	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	51
A. Penyajian Hasil Observasi.....	51
B. Kendala yang dihadapi dan cara mengatasinya dalam Pembuatan Taiwanese Foie Gras Congee oleh Cook pada Cliff Lounge di The Apurva Kempinski Bali..	65
BAB V PENUTUP.....	67
A. Simpulan	67
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
DAFTAR LAMPIRAN.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kategori Kamar The Apurva Kempinski Bali	38
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar The Apurva Kempinski Bali	42
Tabel 3. 3 Venue The Apurva Kempinski Bali.....	45
Tabel 4. 2 Resep Taiwanese Foie Gras Congee untuk 1 Porsi.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Apurva Kempinski Bali	35
Gambar 3. 2 Kids Club Sumber : The Apurva Kempinski Bali.....	47
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Hotel.....	48
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi Cliff Lounge Kitchen	49
Gambar 4. 1 Ladle Soup.....	53
Gambar 4. 2 Sticky Pan.....	53
Gambar 4. 3 Ballon Whisk.....	54
Gambar 4. 4 Rubber Spatula	54
Gambar 4. 5 Knife.....	55
Gambar 4. 6 Cutting Board	55
Gambar 4. 7 Sauce Pan	56
Gambar 4. 8 Beras.....	56
Gambar 4. 9 Foie Gras	57
Gambar 4. 10 Chicken Cube	58
Gambar 4. 11 Spring Onion	58
Gambar 4. 12 Cakwe.....	59
Gambar 4. 13 Cooking Oil.....	59
Gambar 4. 14 Century Egg.....	60
Gambar 4. 15 Salt.....	60
Gambar 4. 16 Pepper.....	61
Gambar 4. 17 Sesame Oil.....	61
Gambar 4. 18 Platting Taiwanese Foie Gras Congee	63
Gambar 4. 19 Penyajian Taiwanese Foie Gras Congee	64
Gambar 4. 20 Area Kitchen Bersih dan Rapi.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. 1 Grand Deluxe Room
- Lampiran 1. 2 Cliff Private Pool Junior Suite
- Lampiran 1. 3 The Apurva Prestige Suite
- Lampiran 1. 4 Villa The Apurva Kempinski Bali
- Lampiran 1. 5 Selasar Deli
- Lampiran 1. 6 Baiyun Restaurant
- Lampiran 1. 7 L'atelier by Cyril Kongo
- Lampiran 1. 8 Koral Restaurant
- Lampiran 1. 9 Pala Restaurant
- Lampiran 1. 10 Amala & Kimaya Chapel

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki potensi pariwisata karena di dalamnya terdapat suku bangsa dan adat istiadat yang beragam sehingga dapat menciptakan dan mengembangkan industri pariwisata di Indonesia. Indonesia juga memiliki kekayaan alam yang sangat indah yang mampu menarik perhatian wisatawan lokal maupun manca negara. Salah satu daerah pariwisata yang ada di Indonesia adalah Pulau Bali.

Bali yang dikenal dengan sebutan Pulau Dewata merupakan salah satu pulau yang terletak di Indonesia yang memiliki adat istiadat dan budaya yang beragam. Keanekaragaman budaya dan keindahan alam yang dimilikinya membuat Bali menjadi terkenal dan menjadikan Bali sebagai tujuan wisata terbaik di dunia. Daerah pariwisata yang berpotensi di Bali salah satunya adalah Nusa Dua. Keberadaan daerah Nusa Dua itu sendiri dimanfaatkan oleh masyarakat lokal dalam membangun kerjasama dengan industri pariwisata. Dengan adanya sarana dan prasarana yang mendukung mampu memberikan rasa aman dan nyaman kepada wisatawan yang berkunjung. Salah satu sarana pendukung pariwisata adalah akomodasi perhotelan.

Salah satu hotel mewah berbintang 5 yang ada di daerah Nusa Dua adalah The Apurva Kempinski Bali yang berlokasi di Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Benoa, Kec. Kuta Selatan, Kab. Badung, Bali. The Apurva Kempinski Bali memiliki konsep yang

terinspirasi dari Pura Besakih dan Kerajaan Majapahit, selain itu desain arsitektur dari hotel ini merupakan perpaduan dari unsur *traditional-modern* yang membuatnya menjadi sangat unik dan indah. Sesuai dengan arti kata "*Apurva*" dalam bahasa Sansekerta yang memiliki makna unik, sangat indah dan luar biasa. The Apurva Kempinski Bali memiliki total 475 kamar yang diantaranya terdiri dari kamar *Suite*, *Deluxe* dan *Villa*. Hotel ini juga memiliki beberapa *department* yang mampu bekerjasama dalam mendukung kelancaran operasional hotel. *Food and Beverage Department* merupakan salah satu *department* yang berperan penting karena mampu menghasilkan dan mendatangkan penghasilan paling banyak untuk hotel. *Food and Beverage Department* dapat dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*.

Food and Beverage Service berperan dalam melayani tamu baik itu di area *restaurant*, *bar* maupun kamar. Sedangkan *Food and Beverage Product* berperan dalam menangani pengolahan makanan, baik itu dalam bentuk *a'la carte* maupun *buffet* yang akan disajikan kepada tamu. Waktu pelayanan makanan dan minuman di hotel dapat dibagi menjadi beberapa jenis, yaitu waktu makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*) dan makan malam (*dinner*).

Waktu makan pagi (*breakfast*) merupakan waktu pertama bagi tamu dalam mengonsumsi makanan sebelum memulai aktivitas. Salah satu *restaurant* yang menyediakan *breakfast* di The Apurva Kempinski Bali adalah *Cliff Lounge*. *Cliff Lounge* merupakan *breakfast restaurant* yang hanya bisa di akses oleh tamu yang

menginap di kamar *suite*. Jenis *menu breakfast* yang dihidangkan di *Cliff Lounge* berupa menu *buffet* dan *a'la carte*. Adapun berbagai macam hidangan yang tepat di santap pada saat makan pagi, salah satunya adalah *congee*. Menu *congee* yang biasa di pesan oleh tamu di *Cliff Lounge* adalah *Taiwanese Foie Gras Congee*.

Taiwanese Foie Grass Congee merupakan salah satu hidangan bubur yang berasal dari Cina. Pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* hampir sama seperti membuat bubur pada umumnya, tetapi yang membedakan yaitu pada bagian *topping*. *Topping* utama yang dipakai pada menu ini adalah *Foie Gras*. *Foie Gras* merupakan hati angsa yang memiliki ukuran lebih besar dibandingkan hati angsa pada umumnya. Dokter Devia Irine Putri mengatakan *foie gras* merupakan sumber vitamin A yang baik, yang membantu mencegah masalah penglihatan dan meningkatkan pertumbuhan sel sehat di seluruh tubuh, mengandung mineral tembaga dan juga zat besi yang penting dalam metabolisme energi dan produksi sel darah merah yang sehat. Selain *topping foie gras*, terdapat *topping* lain yang menarik yaitu *century egg*. *Century egg* atau dikenal dengan sebutan telur pitan ini terbuat dari telur ayam, telur bebek atau telur puyuh yang diawetkan selama beberapa bulan dalam campuran kapur, garam dan abu yang dilapisi dengan sekam nasi. *Century egg* ini memiliki bau yang khas dan rasa yang unik, sehingga menarik untuk dicoba.

Sebagai bahan acuan, penulis menggunakan 2 Tugas Akhir yang dapat dijadikan sebagai pembanding yaitu tugas akhir yang ditulis oleh Gusti Ngurah Krisna Wardhana (2023) yang berjudul Pembuatan *Penne Ai Funghi* oleh Commis pada Hot Kitchen di

Maya Sanur Resort and Spa yang membahas mengenai pembuatan *penne pasta* yang direbus hingga *al dente* yang disajikan dengan *mushroom sauce* yang *creamy* yang terbuat dari jamur kancing dan jamur shimeji. Tugas akhir kedua ditulis oleh Ade Tangkas Sukma Pramudita (2023) dengan judul Pembuatan BBQ *Pork Ribs* Oleh *Commis* Pada *Sthala Restaurant* Di *Sthala Ubud Hotel* yang membahas mengenai proses pembuatan *pork ribs* yang disajikan dengan saus BBQ, memiliki tekstur yang lembut karena sudah melalui tahap perebusan daging dengan waktu yang lama.

Persamaan yang penulis dapatkan dari tugas akhir yang ditulis oleh penulis dengan 2 tugas akhir yang digunakan sebagai pembanding yaitu memiliki teknik memasak yang sama menggunakan teknik memasak dengan menggunakan metode merebus (*boiled*). Sedangkan untuk perbedaan dari tugas akhir yang ditulis oleh penulis dan 2 tugas akhir pembanding yaitu dari tekstur dan rasanya. *Taiwanese Foie Gras Congee* memiliki rasa yang dominan *plain* dan sedikit gurih karena dipadukan dengan *topping Foie Gras*, sedangkan 2 makanan yang penulis jadikan sebagai pembanding memiliki rasa yang *creamy* karena saus yang digunakan terdapat campuran *cooking cream* di dalamnya dan ada yang memiliki rasa cenderung asam dan manis karena menggunakan bumbu BBQ.

Berdasarkan latar belakang yang disampaikan di atas, maka membuat penulis tertarik untuk mengambil judul Pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *Cook* pada *Cliff Lounge* di *The Apurva Kempinski Bali*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *Cook* pada *Cliff Lounge* di *The Apurva Kempinski Bali* ?
2. Hambatan apa sajakah yang dihadapi oleh *cook* dan apa saja yang dapat dilakukan untuk mengatasi hambatan dalam proses pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *cook* pada *Cliff Lounge* di *The Apurva Kempinski Bali*?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir sebagai berikut :

- a. Untuk menjelaskan bagaimana Pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *Cook* pada *Cliff Lounge* di *The Apurva Kempinski Bali*.
- b. Untuk mendeskripsikan kendala – kendala yang dihadapi dalam proses Pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *Cook* pada *Cliff Lounge* di *The Apurva Kempinski Bali* dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food & Beverage Product*.
- 2) Mengetahui bagaimana Pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *cook* pada *Cliff Lounge* di The Apurva Kempinski Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi 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 & Beverage Product*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan *Foie Gras Congee*.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan kualitas produk kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *Foie Gras Congee*.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan dalam pembuatan *Foie Gras Congee*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun beberapa metode dalam memperoleh data yang digunakan untuk menyusun tugas akhir ini, diantaranya adalah sebagai berikut :

a) Metode Observasi

Pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung, mencoba, mempraktekkan, dan mempejari Pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *cook* pada *Cliff Lounge* di The Apurva Kempinski Bali.

b) Metode Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan secara terstruktur ataupun tidak terstruktur dan terbuka kepada *staff Food & Beverage Product Departement* yang terlibat.

c) Metode Keperpustakaan

Pengumpulan data melalui teknik mengumpulkan, mencari, membaca, dan mengutip sumber buku buku yang berkaitan dengan Pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *Cook* pada *Cliff Lounge* di The Apurva Kempinski Bali.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan yaitu teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan dan menjelaskan secara lengkap dan menyeluruh tentang Pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *Cook* pada *Cliff Lounge* di The Apurva Kempinski Bali .

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik penyajian yang digunakan penulis adalah teknik informal yang menyajikan semua data secara jelas dan benar sesuai dengan Prosedur Pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *Cook* pada *Cliff Lounge* di The Apurva Kempinski Bali.

E. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penulisan Tugas Akhir ini Teknik yang digunakan adalah Teknik analisis data deskriptif dan kualitatif, yaitu dengan cara menggambarkan data yang telah terkumpul secara aktual, menyeluruh dan selengkap lengkapnya sehingga bisa memperoleh data yang di dapatkan dari beberapa refrensi sehingga dapat menyimpulkan mengenai pembuatan *Taiwanese Foie Gras Congee* oleh *Cook* pada *Cliff Lounge* di The Apurva Kempinski Bali.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada Bab IV di atas, dapat disimpulkan bahwa agar operasional berjalan lancar, diperlukan ketelitian untuk melakukan tahapan - tahapan untuk membuat *Taiwanese Foie Gras Congee* yang sudah ditentukan sebagai berikut :

1. Tahap persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga bagian, yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan, dan tahap persiapan bahan-bahan yang harus dilakukan sebelum memulai untuk membuat *Taiwanese Foie Gras Congee*.

2. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan dimana staf *kitchen* diharuskan mematuhi prosedur dan standar yang sudah ditetapkan untuk membuat menu *Taiwanese Foie Gras Congee* yang terdapat di *a'la carte menu* pada *Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali* agar semua hidangan yang dibuat dan disajikan terjaga konsistensi kualitasnya.

3. Tahap penyajian

Tahap penyajian dimana makanan sudah melalui proses pembuatan yang dilakukan oleh staf *kitchen* dan akan ditata rapi untuk dihidangkan kepada tamu yang sudah memesan.

4. Tahap akhir

Tahap akhir dimana staf *kitchen* melakukan *closing* dengan merapikan area tempat kerjanya yaitu di area *kitchen*, lalu melakukan *prepare* bahan-bahan yang akan digunakan untuk memasak di keesokan harinya.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman yang sudah dilakukan dengan menjadi *trainee* di The Apurva Kempinski Bali khususnya di bagian *food and beverages product*, ada beberapa saran yang dapat disampaikan sebagai berikut :

1. Untuk mengatasi staf cook yang tidak mengikuti standar resep dengan baik dan benar, sebaiknya *Junior Sous Chef* atau *Commis Chef* melakukan *morning briefing* sebelum memulai kegiatan di *kitchen*, agar dapat mengingatkan kembali kepada seluruh staf *kitchen* untuk selalu mengikuti standar resep, sehingga makanan yang akan dibuat dan dihidangkan kepada tamu terjaga konsistensi kualitasnya.
2. Untuk mengatasi kurangnya bahan masakan pada saat *breakfast*, hendaknya staf *kitchen* berkoordinasi untuk mencari tahu *occupancy* tamu yang menginap di *Suite Room* untuk memperkirakan berapa banyak bahan-bahan yang diperlukan untuk keesokan harinya agar tidak terjadi kekurangan bahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M. A. (2020). Et al., E-commerce: Dasar Teori dalam Bisnis Digital (Medan, Ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Andre M. dari Almeida. (2017). Proteomik dan Daging Unggas: Kasus Khusus Foie Gras. . *Proteomics in Food Science*,.
- Aprilia, A. P. dan M. Hadi. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening Pada Travel Brow Lumajang. *Jurnal Aplikasi Bisnis* , 2407(3741), 43–48.
- Atmodjo, M. W. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. (Yogyakarta, Ed.). ANDI.
- Budi. (2009). Psikologi pelayanan jasa hotel, restoran & kafe / Tan .
- Chair dan Pramudia. (2017). Hotel room division management (Depok, Ed.). Kencana.
- Huda, S. dan J. N. (2015). Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Jurnal Khasana Ilmu* , Vol. VI No 1.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (n.d.). “bubur” di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) . <https://kbbi.web.id/bubur>.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa. (2016). Departemen Pendidikan Nasional (Jakarta, Ed.; edisi V). Gramedia Pustaka Utama.
- Komar, R. (2014). Hotel Management (Jakarta, Ed.). PT.Grasindo .
- Mertayasa, I. G. A. (2019). Food And Beverage Service Operational; Job Preparation. *Jurnal Ekonomi Dan Pariwisata* , 14 (2).
- Minantyo, H. (2011). DASAR -DASAR PENGOLAHAN MAKANAN (Food Product Fundamental) (Yogyakarta, Ed.).
- Putri, H. N. , L. E. , & S. T. (2015). Manfaat Hasil Belajar “Sambal Pada Masakan Indonesia” Pada Kesiapan Cook Helper Peserta Didik SMKN 9 Bandung. . *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 4 (2).
- Rian Andriani., R. F. (2014). Peranan Cook di Event Kitchen Hot Hyatt Regenvy Badung: Vol. Vol.1 (Bandung, Ed.; No.1).
- Senitiasih, N. (2018). Principle of Cookery (Denpasar, Ed.). Focus Caribbean College.

Sihite Richard. (2020). In Kegiatan Local Intership Program Food & Beverage Product Departement Kitchen Angsana. Vol.1.

Suardani. (2015). Pengolahan Makanan 1. Politeknik Negeri Bali , 47.

Utami. (2015). Pengantar Hotel (Jakarta, Ed.). Cahaya pustaka utama.