

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN KUGLOF OLEH COMMIS DI PASTRY  
BAKERY KITCHEN PADA THE APURVA KEMPINSKI BALI  
HOTEL**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Samuel Rowi Hasianta Purba**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN KUGLOF OLEH COMMIS DI PASTRY  
BAKERY KITCHEN PADA THE APURVA KEMPINSKI BALI  
HOTEL**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh:**

**Samuel Rowi Hasianta Purba**

**NIM 2115823069**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2024**

# **TUGAS AKHIR**

## **PEMBUATAN KUGLOF OLEH COMMIS DI PASTRY BAKERY KITCHEN PADA THE APURVA KEMPINSKI BALI HOTEL**

Tugas Akhir

Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh:**

**Samuel Rowi Hasianta Purba**

**NIM 2115823069**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN**

**JURUSAN PARIWISATA**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG**

**2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN KUGLOF OLEH COMMIS DI PASTRY BAKERY  
KITCHEN PADA THE APURVA KEMPINSKI BALI HOTEL**

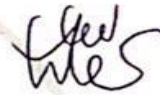
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para-Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 16 Agustus 2024

Pembimbing I,

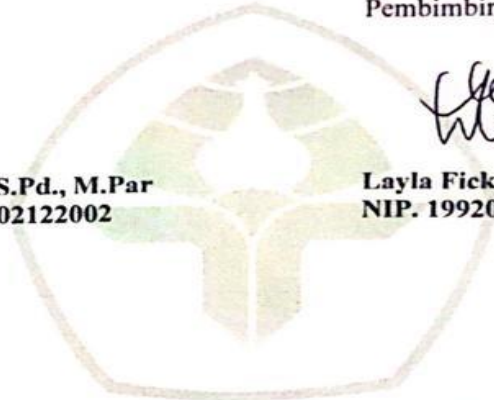


**Made Suardani, S.Pd., M.Par**  
NIP. 197303122002122002

Pembimbing II,



**Layla Fickri Amalia, S.Si, M.Si.**  
NIP. 19920422202232011



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali

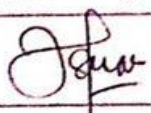

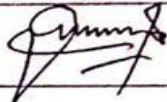


**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par,**  
NIP. 198409082008122004

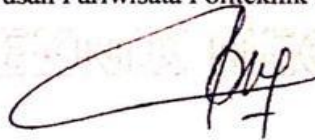
## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN KUGLOF OLEH COMMIS DI PASTRY BAKERY KITCHEN PADA THE APURVA KEMPINSKI BALI HOTEL

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Made Suardani, S.Pd., M.Par. NIP. 197303122002122002	
<b>Anggota</b>	Dra. I A Kade Werdika Damayanti, M.Par. NIP. 196405011990112001	
<b>Anggota</b>	I Ketut Suarta, SE., M.Si. NIP. 196309151990031002	

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



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



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA**

**PRODI DIII PERHOTELAN**

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

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman : pariwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@pnb.ac.id

POLITEKNIK NEGERI BALI

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Samuel Rowi

Hasianta Purba

NIM : 2115823069

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :


**PEMBUATAN KUGLOF OLEH COMMIS DI PASTRY BAKERY  
KITCHEN PADA THE APURVA KEMPINSKI BALI HOTEL**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 14 Agustus 2024

Ya: ..... ataan,

  
Samuel Rowi Hasianta Purba

NIM.2115823069

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir di The Apurva Kempinski Bali ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III 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 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. I 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. Kaked Dwi Pradnyani Noviyanti,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. Made Suardani, S.Pd., M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
6. Layla Fickri Amalia, S.Si, M.Si. Selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbngan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.

7. Harisson Tompodung, selaku Training Manager/Human Resource Manager The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Tugas Akhir di hotel
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 ini.
9. Ibu Laura Julyanti selaku Trainee Manager di 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 ini.
10. Mr. Yoann Mathy selaku Executive Chef di 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 ini
11. Bapak Muhamad Rizqiey selaku Head Chef Pastry and Bakery di 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 ini.
12. Segenap staf The Apurva Kempinski Bali, khususnya Food and Beverage Product Department yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Bapak Robert Purba dan Ibu Putu Dewi Maslinawati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Tugas Akhir ini.



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

Badung, 13 Agustus 2024

Samuel Rowi Hasianta Purba

## DAFTAR ISI

COVER.....	i
HALAMAN SAMPUL DEPAN.....	ii
HALAMAN SAMPUL BELAKANG.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metodologi Penulisan.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>8</b>
A. Restaurant.....	8
B. Dapur Hotel ( <i>Kitchen</i> ) .....	9
C. Pengertian <i>Commis</i> .....	13
D. Metode Memasak.....	14
E. Resep.....	15
F. Menu.....	17
G. Pengertian Kuglof.....	20
H. Pengertian Pembuatan.....	20
<b>BAB III GAMBARAN UMUM.....</b>	<b>22</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Apurva Kempinski Bali.....	24
C. Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali.....	39
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>43</b>
A. Pembuatan Kuglof Oleh Commis Di Pastry Bakery Kitchen Pada The Apurva Kempinski Bali Hotel.....	43
B. Hambatan-Hambatan Yang Timbul Pada Saat Pembuatan Kuglof.....	52
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>54</b>
A. Simpulan.....	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Apurva Kempinsk Bali.....	22
Gambar 3.2 Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali.....	39
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Pastry Bakery Kitchen .....	40
Gambar 4.1 Penampilan Diri.....	45
Gambar 4.2 Bowl.....	46
Gambar 4.3 Mixer .....	46
Gambar 4.4 Timbangan .....	47
Gambar 4.5 Proofer.....	47
Gambar 4.6 Oven .....	48
Gambar 4.7 Cetakan.....	48
Gambar 4.8 Penyajian Kuglof .....	51

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar.....	24
Tabel 3.2 Restaurant dan Bar.....	24
Tabel 3.3 Venue.....	26

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

The Apurva Kempinski Bali merupakan *luxury* hotel di Bali yang berlokasi di Jalan Raya Nusa Dua Selatan, Sawangan, Nusa Dua, Badung, Bali. Lokasi The Apurva Kempinski Bali cukup strategis, hanya memerlukan waktu 30 menit menuju Bandara Internasional Ngurah Rai. The Apurva Kempinski Bali sudah berdiri semenjak tanggal 1 Februari 2019 dengan pendirinya yaitu Bapak Edy William Katuari yang merupakan *Director of PT. Wings Food*. Dalam mendukung kelancaran operasionalnya, The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa departemen yaitu Front Office Department, Housekeeping Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Human Resource Development, Food and Beverage Product, dan Food and Beverage Service Department

Food and Beverage Product merupakan salah satu bagian di hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer, soup, main course* dan *dessert* bagi para tamu hotel. Perlu adanya pengetahuan dan keahlian yang kompeten sesuai dengan standar dalam mengolah produk makan dan minum, agar tamu merasa puas mencicipi produk yang ditawarkan. Seorang yang bertugas dalam departemen ini sering dikenal dengan sebutan *chef/ koki*. Dalam pengolahan makanan dan minuman tentu saja tidak hanya handal dalam pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan, namun juga butuh adanya kedisiplinan, kerapihan, penampilan yang baik, kejujuran,

tanggung jawab, kecepatan, ketepatan serta sikap profesional dalam melaksanakan tugasnya. Pada bidang tata boga ini, peserta didik tidak hanya melatih dirinya ketika pembelajaran saja, akan tetapi bisa mengajukan diri untuk melatihnya dalam program Unit Produksi, baik dalam pengolahan roti, patiseri, *cake*, jajanan pasar, dan produk olahan makanan lainnya.

Menurut (Arief, 2005), *Food & Beverage* merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, *restaurant*, makanan karyawan dan sebagainya. Urutan makanan yang dapat disajikan dalam *Food & Beverage* dibagi menjadi 4 urutan, yaitu, appetizer, *soup*, *main course*, dan *dessert*. Di The Apurva Kempinski Bali memiliki beragam jenis roti seperti *Kuglof*, *Norlaender*, *Croissant*, *Danish*.

*Kuglof* adalah kue yang teksturnya lembut halus mirip roti yang memiliki bahan dasar brioche. *Kuglof* ini populer di Jerman, Austria, Perancis berbentuk seperti mahkota dengan taburan gula bubuk biasanya dipotong potong sebagai peneman kopi, ada beberapa sebutan untuk roti manis ini, Jerman disebut Gugelhupf, dan oleh orang Serbia *Kuglof*, sedangkan orang Perancis menyebutnya *Kouglof*. Sebutan ini mengacu pada artinya sebagai bundt cake atau tulban cake dan marbel cake, memakai ragi susu, terigu, telur, gula yang kemudian diberi campuran kismis atau buah kering yang sudah direndam rum atau Kirsch. Kadang-kadang juga ditambahkan beberapa jenis kacang. Yang menjadi ciri khas adalah cetakannya yang berbentuk seperti mahkota.

*Brioche* atau Brios adalah roti yang berasal dari perancis yang kandungan telur dan menteganya yang tinggi menghasilkan remah roti yang kaya

dan lembut. Roti ini agak mengembang sesuai proporsi mentega dan telur. Roti ini memiliki kulit gelap, emas, dan rapuh

Di The Apurva Kempinski Bali memiliki banyak jenis macam Brioche dengan kreatifitas dari para *chef*, diantaranya adalah Kuglof dengan berbahan dasar tepung, yang berisikan *mixpeel, raisin, walnut, choco chip*, gula pasir, dan juga gula halus di atasnya yang akan memiliki rasa manis. Kuglof akan ditemukan di Pala Restaurant pada saat breakfast. Kuglof juga memiliki daya tarik yang besar dibanding roti berbahan dasar brioche lainnya. Kelebihan dari roti ini adalah memiliki tekstur yang lembut halus dengan penampilan seperti mahkota dan memiliki banyak kacang-kacangan, buah kering, dan manisan kulit jeruk di dalamnya, dan juga memiliki rasa manis dengan tambahan gula halus, roti ini selalu cepat habis dan *Commis* selalu menyediakan kembali roti ini saat roti ini sudah tidak tersisa lagi di kotak breakfast.

Dilihat dari tugas akhir sebelumnya, saya menemukan persamaan topik dengan tugas akhir ini oleh Odilia (2021) dengan judul “Penggunaan Tahu Sutra Sebagai Pengganti Telur Ayam Pada Brioche Loaf.” Yang memiliki persamaan dalam tugas akhir ini dalam hal sama-sama menggunakan *butter* yang di *Frozen* didalam *Freezer* agar adonan tetap dingin sehingga mengurangi kemungkinan adonan menjadi rusak. Sedangkan perbedaan dari tugas akhir ini adalah penulis tugas akhir ini menggunakan tahu sebagai pengganti telur yang digunakan dalam adonan *brioche* ini. Perbandingan kedua terdapat pada tulisan tugas akhir yang di tulis oleh Rama (2022) dengan judul Pembuatan Salmon Gravlax oleh *Commis* pada The Beach Grill Restaurant di The RitzCarlton, Bali, yang memiliki

persamaan menggunakan roti *brioche* untuk pada saat *breakfast*, dan perbedaan dari tugas akhir ini adalah cara memasaknya yang menggunakan *grill*.

Berdasarkan penjelasan diatas, kuglof sangat diminati tamu pada saat breakfast di The Apurva Kempinski Bali karena keunikannya sehingga penulis tertarik untuk menulis proses pembuatannya yang menjadi menu unggulan di The Apurva Kempinski Bali, dengan judul "Proses Pembuatan Kuglof Pada Bakery Section Untuk Breakfast Di The Apurva Kempinski Bali", dan itu membuat penulis menjadi tertarik untuk meneliti tentang kuglof.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana Pembuatan Kuglof Oleh Commis Di pastry Bakery Kitchen Pada The Apurva Kempinski Bali Hotel?
2. Apa saja kendala yang di hadapi dalam Pembuatan Kuglof Oleh Commis Di pastry Bakery Kitchen Pada The Apurva Kempinski Bali Hotel?

## **C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan**

### 1. Tujuan

- a. Untuk mengetahui bagaimana Pembuatan Kuglof Oleh Commis Di pastry Bakery Kitchen Pada The Apurva Kempinski Bali Hotel?
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Kuglof Oleh Commis Di pastry Bakery Kitchen Pada The Apurva Kempinski Bali Hotel?.



## 2. Kegunaan Penulisan

### a. Bagi Mahasiswa

Perbandingan antara teori dan praktik yang didapat dari kampus dengan industri perhotelan, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan tinggi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali serta untuk menambah wawasan khususnya dari proses dan hasil yang diperoleh selama melakukan penelitian .

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi mahasiswa khususnya pada jurusan pariwisata, program studi perhotelan maupun pihak lain yang membutuhkan, tentang Pembuatan Kuglof Oleh Commis Di pastry Bakery Kitchen Pada The Apurva Kempinski Bali Hotel

### c. Bagi Perusahaan

Sebagai salah satu sumber informasi bagi perusahaan mengenai permasalahan yang harus diperhatikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dan dapat memiliki kerja sama dengan pihak Perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam melakukan pelayanan dan tenaga kerja. Kegunaan Penulisan

## **D. Metologi Penulisan**

Dalam menyelesaikan laporan akhir ini penulisan menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya:

## 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

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

### a. Metode Observasi

Menurut Hasanah (2017), observasi merupakan proses pengamatan sistematis dari aktivitas manusia dan pengaturan fisik dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus menerus dari lokus aktivitas bersifat alami untuk menghasilkan fakta. Terdapat salah satu bentuk observasi yang disebut dengan Observasi Partisipan, yaitu orang yang mengadakan observasi turut ambil bagian dalam kehidupan orang-orang yang diobservasi. Umumnya observasi partisipan dilakukan untuk penelitian yang bersifat eksploratif. Menyelidiki perilaku individu dalam situasi sosial seperti cara hidup, hubungan sosial dalam masyarakat dan lain-lain. Melalui jenis metode observasi tersebut, penulis melakukan pengumpulan informasi dan data-data melalui kegiatan praktik secara langsung di industri yang berkaitan dengan Pembuatan Kuglof.

### b. Metode Wawancara

Dalam penulisan proposal Tugas Akhir ini penulis menggunakan metode pengumpulan data wawancara yang berdasarkan sumber. Edi (2016) menyebutkan bahwa wawancara adalah proses percakapan yang dilakukan oleh *interviewer* dan *interviewee* dengan tujuan tertentu, dengan pedoman, dan bisa bertatap muka maupun melalui alat komunikasi tertentu. Dalam hal ini penulis melakukan wawancara kepada Bapak Risky selaku *Head Chef di Pastry & Bakery Kitchen*, Dwi Ramdani selaku *CDP (Chef De-Partie) Chef di Pastry & Bakery Kitchen*, yang

memperoleh data berupa informasi keterangan mengenai pembuatan Kuglof di *Bakery Section*.

c. Studi Kepustakaan

Penulis juga melakukan kegiatan Studi Kepustakaan dalam pembuatan proposal Tugas Akhir ini. Yang menurut Syafitri & Nuryono (2020), Studi Kepustakaan merupakan suatu penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan data dan informasi dengan bantuan bermacam-macam materi yang terdapat di ruang perpustakaan, seperti: buku-buku, majalah, dokumen, catatan dan kisah-kisah sejarah dan lain-lainnya. Dengan menggunakan metode ini, penulis dapat menyelesaikan pembuatan proposal Tugas Akhir pada Bab 1 dan Bab 2

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam pembuatan proposal Tugas Akhir penulis menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yang penyajiannya dibuat dalam bentuk deskriptif yang terdiri dari narasi, gambar ataupun tabel, dengan mengambil sumber data dari hasil penelitian kualitatif, yang menjadi data utama dalam penulisan Tugas Akhir

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Dalam uraian pada BAB IV mengenai Pembuatan Kuglof Oleh Commis Di Pastry Bakery Kitchen Pada The Apurva Kempinski Bali Hotel maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Kuglof Oleh Commis Di Pastry Bakery Kitchen Pada The Apurva Kempinski Bali Hotel dilakukan dengan beberapa tahap antara lain:
  - a. Tahap persiapan segala hal yang meliputi:
    - 1) Persiapan Diri
    - 2) Persiapan Peralatan Kerja
    - 3) Persiapan Bahan
  - b. Tahap Proses Pembuatan  
Proses pembuatan Kuglof dari menimbang bahan sampai dengan memberi gula halus di atasnya dan dipotong menggunakan pisau roti menjadi 8 bagian
  - c. Tahap Penyajian  
Menyajikan Kuglof di atas kayu berbentuk kotak yang bawahnya dilapisi napkin
  - d. Tahap Akhir  
Membawa semua peralatan ke steward untuk di cuci dan dibawa ke *utensil room*.
2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan Kuglof dan cara mengatasinya, seperti Kuglof tidak mau mengembang atau kekurangan bahan baku.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman yang didapat penulis selama menjalani kegiatan trainee di The Apurva Kempinski Bali khususnya di Food and Beverage Product department maka penulis dapat memberikan saran:

1. Diharapkan kedepannya agar seluruh cook dapat menyimpan bahan makanan sesuai dengan prosedur yang baik, selalu mengecek bahan-bahan makanan setiap hari agar kualitasnya tetap terjaga dan selalu rutin melakukan pengecekan terhadap peralatan pendukung guna memastikan kelancaran dalam pembuatan makanan.
2. Diharapkan juga agar selalu bertegur sapa dengan department lain yang bertujuan untuk meningkatkan kerja sama disaat melakukan suatu pekerjaan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, U. (2018). Tinjauan Maqasid Syari'ah Terhadap Penyajian Makanan yang Dihias dengan Serbuk Emas. *Az-Zarqa': Jurnal Hukum Bisnis Islam*, 10(1).
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Citra Unik Mayasari, Emmita Devi Hari Putri 2020 Oprasional Tata Boga
- Departemen Pendidikan Nasional. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa edisi V*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Edi, F. R. S. (2016). teori wawancara Psikodignostik. Penerbit LeutikaPrio.
- Ekaningrum, Y. (2016). *Manajemen Hotel*. Surabaya: NSC Press.
- Hasanah, H. (2017). Teknik-teknik observasi (sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21-46
- Rachman, N. A. (2016). Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai perusahaan pada sektor industri food and beverages yang terdaftar di bursa efek indonesia (BEI) pada tahun 2011-2015. *Jurnal Pendidikan dan Ekonomi*, 5(5), 405-416.
- Syafitri, E. R., & Nuryono, W. (2020). Studi Kepustakaan Teori Konseling "Dialectical Behavior Therapy". *Universitas Negeri Surabaya*, 53-59.
- Suardani, M. 2015. *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, Ni Made. 2015. *Pengolahan Makanan 2*. Badung: Politeknik Negeri Bali
- Sambodo, Agus dan Bagyono 2006, *Dasar-Dasar Kantor Depan*. Yogyakarta: Andi
- Sulastiyono dalam Maluto (2014) Pengertian Hotel menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86