

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CALIFORNIA ROLL SUSHI OLEH
CHEF DE PARTIE DI SEGARAN RESTAURANT
JUMEIRAH BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ngurah Agus Hartama Mandala

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CALIFORNIA ROLL SUSHI OLEH
CHEF DE PARTIE DI SEGARAN RESTAURANT
JUMEIRAH BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ngurah Agus Hartama Mandala
NIM. 2115823044

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CALIFORNIA ROLL SUSHI OLEH
CHEF DE PARTIE DI SEGARAN RESTAURANT
JUMEIRAH BALI**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ngurah Agus Hartama Mandala
NIM. 2115823044**

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

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CALIFORNIA ROLL SUSHI OLEH
CHEF DE PARTIE DI SEGARAN RESTAURANT
JUMEIRAH BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing
dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali
Pada hari Jumat, 02 Agustus 2024

Pembimbing I,



Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom
NIP.196303231990031001

Pembimbing II,



Solihin, S.ST.Par., M.Par
NIP.196206121989031002

Mengetahui
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,
Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradayani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 1990111112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CALIFORNIA ROLL SUSHI OLEH
CHEF DE PARTIE DI SEGARAN RESTAURANT
JUMEIRAH BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 15 Agustus 2024

Pembimbing I,



Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M. Kom
NIP 196303231990031001

Pembimbing II,



Solihin, S.ST.Par., M.Par
NIP 196206121989031002

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

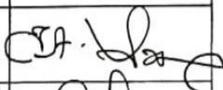
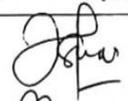
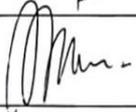


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CALIFORNIA ROLL SUSHI OLEH
CHEF DE PARTIE DI SEGARAN RESTAURANT
JUMEIRAH BALI**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator
Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 15 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M. Kom. NIP 196303231990031001	
Anggota	Made Suardani, S.Pd., M.Par. NIP 197303122002122002	
Anggota	I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd. NIP 199301282023211015	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

	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 Ngurah Agus Hartama Mandala

NIM . 2115823044

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN CALIFORNIA ROLL SUSHI OLEH CHEF DE
PARTIE DI SEGARAN RESTAURANT JUMEIRAH BALI**

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.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI

Badung, 02 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan.



Ngurah Agus Hartama Mandala

NIM. 2115823044

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *California Roll Sushi* oleh *Chef de Partie* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan *california roll sushi* oleh *Chef de Partie* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali 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, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu 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 kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng., selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah mendukung segala proses dan kelancaran untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom., selaku Dosen Pembimbing I penulisan Tugas Akhir di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberikan dorongan dalam pelaksanaan maupun penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Solihin, S.ST.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing II penulisan Tugas Akhir di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberikan dorongan dalam pelaksanaan maupun penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Ram Hiralal selaku *General Manager* di Jumeirah Bali yang sudah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Lapangan Kerja.
8. Seluruh staf Jumeirah Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Bapak dan Ibu dosen pengajar Progam Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Yang teristimewa Bapak Agus Padmana dan Ibu Komang Rustiningsih orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan baik secara moril, materiil, dan spiritual selama menyusun Tugas Akhir ini.

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, Agustus 2024

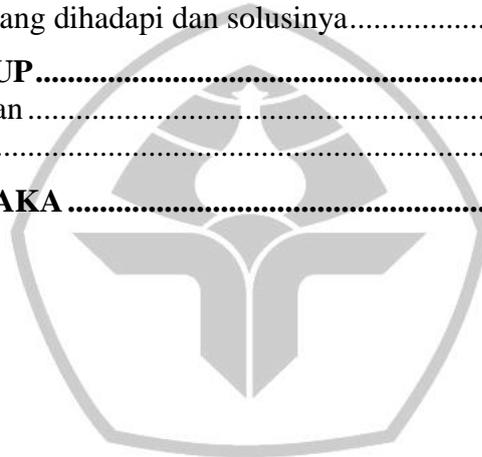
Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPEL LUAR	i
HALAMAN SAMPEL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUANTUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	2
A. Latar Belakang	2
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	6
D. Metode Penulisan.....	8
E. Sistematika Penulisan	9
BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Hotel.....	11
1. Pengertian Hotel	11
2. Klasifikasi Hotel	13
3. Departemen Hotel	17
B. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	18
C. Pengertian <i>Food and Beverage Product</i>	19
D. Pengertian dan Jenis-jenis <i>Kitchen</i>	20
1. Pengertian <i>Kitchen</i>	20
2. Jenis-jenis <i>Kitchen</i>	20
E. Pengertian Restoran	21
F. Pengertian Memasak dan Metode Memasak	22
1. Pengertian Memasak.....	22
2. Metode–metode Memasak.....	22
G. Pengertian Pembuatan.....	24
H. Pengertian Chef de Partie	24
I. Pengertian dan Jenis-jenis <i>Sushi</i>	25
1. Pengertian <i>Sushi</i>	25
2. Jenis-jenis <i>Sushi</i>	26

J.	Sejarah <i>California Roll Sushi</i>	28
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		29
A.	Lokasi dan Sejarah Jumeirah Bali	29
1.	Lokasi Hotel.....	29
2.	Sejarah	30
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Jumeirah Bali	31
1.	Bidang Usaha.....	31
2.	Fasilitas Hotel	34
C.	Struktur Organisasi Jumeirah Bali.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		53
A.	Penyajian Hasil Observasi	53
1.	Tahap Persiapan.....	53
2.	Tahap Pembuatan.....	66
3.	Tahap Penyajian.....	73
B.	Kendala yang dihadapi dan solusinya.....	77
BAB V PENUTUP.....		80
A.	Kesimpulan	80
B.	Saran	83
DAFTAR PUSTAKA		84



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis-jenis Villa Jumeirah Bali	32
Tabel 3.2 Jenis-jenis Restoran Jumeirah Bali	33
Tabel 3.3 Jenis-jenis Venue Jumeirah Bali	33
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Sushi Rice	67
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Sushi Shu.....	68
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan Spicy Mayo	69
Tabel 4.4 Pembuatan California Roll Sushi	71



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Jumeirah Bali	30
Gambar 3.2 Ocean Villa with Private Pool	35
Gambar 3.3 Sunset Villa with Private Pool	35
Gambar 3.4 Garden Villa with Private Pool	36
Gambar 3.5 Two Bedroom Villa with Private Pool	37
Gambar 3.6 Royal Water Palace	38
Gambar 3.7 Segaran Restaurant Jumeirah Bali.....	39
Gambar 3.8 Akasa Restaurant Jumeirah Bali	39
Gambar 3.9 Talise Spa Jumeirah Bali.....	42
Gambar 3.10 Peafowl Jumeirah Bali	44
Gambar 3.11 Struktur Organisasi Jumeirah Bali	46
Gambar 3.12 Struktur Organisasi Culinary Department Jumeirah Bali.....	47
Gambar 4.1 Persiapan diri seorang Chef de Partie	54
Gambar 4.2 Persiapan area kerja.....	55
Gambar 4.3 Magic Com.....	56
Gambar 4.4 Timbangan.....	56
Gambar 4.5 Cutting Board	57
Gambar 4.6 Pisau	57
Gambar 4.7 Makisu.....	58
Gambar 4.8 Squish botol.....	58
Gambar 4.9 Balon Wisk.....	59
Gambar 4.10 Stockpot.....	59
Gambar 4.11 Induction.....	60
Gambar 4.12 Japanese Rice	61
Gambar 4.13 Konbu Sheet	61
Gambar 4.14 Mizkan.....	62
Gambar 4.15 Gula	62
Gambar 4.16 Sushi Rice.....	68
Gambar 4.17 Sushi Shu.....	69

Gambar 4.18 Spicy Mayonaise	70
Gambar 4.19 California Roll Sushi	73
Gambar 4.20 Long Plate	74
Gambar 4.21 Condiment Sushi	74
Gambar 4.22 California Roll Sushi	76



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Bali yang sering dijuluki sebagai Pulau Dewata merupakan salah satu destinasi wisata terkenal di Indonesia. Keindahan alam yang indah, budaya yang kaya dan unik, serta keramahan penduduk lokal menjadikan Bali sebagai destinasi wisata pilihan para wisatawan baik wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara. Sejalan dengan perkembangan industri pariwisata, sektor perhotelan di Bali juga berkembang pesat. Terdapat beragam fasilitas akomodasi untuk mendukung kebutuhan para wisatawan, yang salah satunya ialah hotel. Hotel merupakan salah satu usaha yang dikelola secara komersial untuk memberikan produk maupun pelayanan kepada wisatawan.

Jumeirah Bali merupakan salah satu hotel bintang lima yang mengusung tema kerajaan Majapahit yang terletak di daerah Pecatu tepatnya di Kawasan Pecatu Indah Resort, Jl. Raya Uluwatu, Kuta Selatan, Badung, Bali. Dengan lokasinya yang terletak di tebing di tepi laut, Jumeirah Bali menjadi sebuah hotel yang menawarkan ketenangan dan kedamaian, serta pemandangan matahari terbenam yang memukau, dengan akses langsung ke pantai. Jumeirah Bali merupakan hotel *chain* pertama Jumeirah Group yang merupakan pemilik dan pengelola Burj Al Arab. Jumeirah Bali dimiliki dan dibangun oleh PT Asia Pasifik Properti (PT APP), Sosro Group.

Jumeirah Bali memiliki beberapa departemen yang mendukung operasional hotel dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan seperti, *Food & Beverage Service Department* memiliki tugas utama memberikan pelayanan makanan dan minuman, *Culinary Department* memiliki tugas mengolah dan membuat berbagai macam makanan, *Human Resource Department* bertugas menerapkan kebijakan, peraturan hingga menjaga hubungan yang baik antara karyawan dan hotel, *Engineering Department* pengoperasian ruang mesin dan perawatan mesin di hotel, *Sales & Marketing Department* adalah *department* yang membuat strategi penjualan serta melayani tamu sehingga produk bisa terjual, *Finance Department* bertugas untuk penginputan semua transaksi serta melakukan pembayaran kepada *supplier*, *Front Office Department* tugas utamanya ialah melayani dan mengurus keperluan tamu dari *check-in* sampai tamu tersebut *check-out*, *Housekeeping Department* memiliki tugas utama menjaga kebersihan, perawatan, dan keindahan tata ruang hotel, *Spa & Recreation Department* memiliki tugas menangani tamu yang menggunakan fasilitas serta sarana rekreasi dan olahraga, dan *Security Department* bertugas untuk menjaga keamanan dan ketertiban di lingkungan hotel.

Culinary merupakan salah satu departemen yang cukup penting dalam operasional hotel karena departemen ini bertugas untuk mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan yang dipesan oleh tamu. Jumeirah Bali memiliki dua restoran yaitu Segaran Restaurant dan Akasa Restaurant. Kedua restoran ini memiliki menu serta penyajian yang berbeda karena Akasa Restaurant buka untuk *fine dining*, yang artinya restoran ini memiliki konsep makan mewah yang umumnya memiliki koki terbaik dan terkenal untuk membuat hidangan kelas atas

dan lezat, sedangkan Segaran Restaurant merupakan *all day dinning restaurant* yang artinya restoran ini menyajikan hidangan sepanjang hari mulai dari pagi hingga malam.

Segaran Restaurant menyajikan hidangan *Asian* (Asia) & *Western* (Barat) yang melayani sarapan, makan siang, dan makan malam. Segaran Restaurant menyajikan menu *A'la Carte* (setiap hidangan memiliki harga tersendiri). Khusus untuk makan siang, terdapat banyak hidangan yang disajikan di Segaran Restaurant kepada para tamu seperti *pad thai*, *plaga farm*, nasi goreng, mie goreng, *chicken satay*, *any kind pasta*, *beef burger*, *salmon nigiri*, *tuna nigiri*, *dragon eyes sushi*, *california roll sushi*. Salah satunya yang paling diminati oleh para tamu ialah *California Roll Sushi* yang merupakan salah satu menu yang disajikan saat makan siang. *California Roll Sushi* menjadi unik dan istimewa karena menggabungkan cita rasa yang segar dan tekstur yang lembut, menciptakan harmoni yang memikat di atas piring Anda. Dengan sentuhan inovatif dan kreatif, menu ini tidak hanya memperkaya pengalaman kuliner Jepang, tetapi juga memberikan sensasi yang tak terlupakan saat dinikmati sebagai pilihan makan siang yang istimewa. *California Roll Sushi* terdiri dari *sushi rice*, *nori sheets*, *king crab*, *cucumber*, *avocado*, *furikage*, dan *spicy mayo*. Pembuatan sushi ini dilakukan oleh seorang *Chef de Partie* karena diperlukan keahlian dan ketelitian yang tinggi dalam mengolah bahan-bahan segar dan menciptakan kombinasi rasa yang tepat. Tugas ini dianggap berisiko karena setiap langkah dalam proses pembuatan sushi harus dilakukan dengan presisi untuk menghasilkan hidangan yang sempurna dan lezat. Adapun beberapa hal yang harus diperhatikan seperti proses pembuatan, manajemen waktu,

dan *multitasking* (suatu kemampuan dalam mengerjakan dua atau lebih pekerjaan secara sekaligus) yang dilakukan oleh *Chef* (juru masak profesional) agar hidangan dapat disajikan sesuai dengan standar dan tidak membuat tamu menunggu lama karena banyaknya peminat dari hidangan ini.

Terdapat beberapa jurnal yang membahas tentang *sushi* diantaranya jurnal yang disusun oleh Taulia, Siregar, & Nasution (2021) dengan judul “Pembuatan *Makizushi* Sebagai Pengenalan Budaya Jepang Kepada Mahasiswa Program Studi Bahasa Mandarin Universitas Sumatera Utara”. Jurnal ini lebih fokus pada pembuatan *Makizushi* sebagai pengenalan budaya Jepang kepada mahasiswa, dengan menyajikan informasi terinci mengenai jenis *sushi* dan bahan-bahannya, yang mana *Makizushi* dibuat dari nasi yang digulung pada potongan mentimun, belut (*unagi*), atau salmon. Gulungan itu pun dibalut *nori* (rumput laut), menggunakan *makisu* (anyaman bambu persegi panjang). Di sisi lain, jurnal kedua yang disusun oleh Rahayu, Sukdiah, & Mantika (2019), dengan judul “Variasi Olahan Ikan Lele *Sushi Roll* Lele untuk Balita Gizi Buruk dan Gizi Kurang di Desa Bringin Kecamatan Badas Kabupaten Kediri” mengulas masalah gizi buruk di Desa Bringin dan menciptakan solusi dengan *Sushi Roll* Lele, karena mayoritas penduduknya sebagai peternak ikan lele. Sementara itu, Tugas Akhir yang penulis buat lebih difokuskan pada pembuatan *California Roll Sushi* oleh seorang *Chef de Partie* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali sebagai salah satu menu favorit tamu. Hal ini menunjukkan perbedaan pendekatan antara pembuatan *sushi* tradisional dan pembuatan *sushi* inovatif. Pembuatan *sushi* tradisional mengacu pada proses dan resep yang mengikuti kaidah dan tradisi Jepang, seperti contoh *Makizushi* yang

dijelaskan dalam jurnal pertama. Ini melibatkan penggunaan bahan-bahan khas dan teknik konvensional dalam menyajikan sushi. Sedangkan, pembuatan *sushi* inovatif mencakup eksperimen dan variasi dalam komposisi, presentasi, atau penggunaan bahan yang tidak umum pada *sushi* tradisional.

Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan, bahwa pengambilan topik Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi panduan yang berguna dalam pembuatan sushi, khususnya *California Roll Sushi*. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan menjadi panduan untuk mengeksplorasi dan menghargai keanekaragaman kuliner global, serta mendorong minat dalam memahami lebih dalam budaya kuliner Jepang. Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat topik yang akan di bahas dalam pembuatan Tugas Akhir ini dengan judul “*Pembuatan California Roll Sushi* oleh *Chef de Partie* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *California Roll Sushi* oleh *Chef de Partie* di Segaran Restaurant?
2. Apa sajakah hambatan dan solusi saat pembuatan *California Roll Sushi* oleh *Chef de Partie* di Segaran Restaurant?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul *Pembuatan California Roll Sushi* oleh *Chef de Partie* di Segaran

Restaurant Jumeirah Bali adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pembuatan *California Roll Sushi* oleh *Chef de Partie* di Segaran Restaurant.
- b. Menjelaskan hambatan saat pembuatan *California Roll Sushi* oleh *Chef de Partie* di Segaran Restaurant dan cara mengatasinya.

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 Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.

- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *California Roll Sushi* oleh *Chef de Partie* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan bacaan bagi pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.

2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan Tugas Akhir atau buku ajar tentang pembuatan *California Roll Sushi*.

c. Perusahaan

1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *California Roll Sushi*.

2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *California Roll Sushi*.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi adalah pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat sesuai dengan data yang diperlukan, khususnya yang berkaitan dengan pembuatan *California Roll Sushi* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali.

b. Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara mewawancarai atau bertanya langsung kepada *Chef de Partie*, di Segaran Restaurant Jumeirah Bali terhadap pembuatan *California Roll Sushi*.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah pengumpulan data yang diperoleh dengan cara membaca buku-buku, menurut para ahli dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan Tugas Akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis dan penyajian hasil yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu dengan cara menganalisis dan menginterpretasikan data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan dalam pembuatan *California Roll Sushi* di Segaran Restaurant.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan dan Sistematika Penulisan.

2. Bab II Landasan Teori

Bab ini memuat teori mengenai tentang beberapa pengertian terkait judul Tugas Akhir ini, yang berguna untuk memahami pembahasan dan permasalahan yang dibahas seperti teori pengertian hotel, klasifikasi hotel, food & beverage department, food & beverage product, pengertian dan jenis-jenis kitchen, pengertian restoran, pengertian *chef de partie*, pengertian memasak dan metode memasak, pengertian pembuatan, serta pengertian dan jenis-jenis sushi.

3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan tentang lokasi dan sejarah perusahaan, bidang usaha, dan fasilitas hotel, serta struktur organisasi hotel Jumeirah Bali.

4. Bab IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini menjelaskan tentang langkah – langkah pembuatan California Roll Sushi dan kendala yang dihadapinya serta solusi untuk mengatasi kendala tersebut.

5. Bab V Simpulan dan Saran

Bab ini menjelaskan tentang kesimpulan dan saran dari penyusunan Tugas Akhir ini.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian tentang Prosedur Pembuatan California Roll Sushi oleh Chef de Partie di Segaran Restaurant Jumeirah Bali pada Bab IV, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan California Sushi Roll, terdiri dari 3 tahap yaitu:
 - a. Tahap Persiapan
Tahap Persiapan ini terdiri atas persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan bahan dan persiapan alat.
 - b. Tahap Pembuatan
 - 1). Tahap Pembuatan *Sushi Rice*
Tahap pembuatan beras jepang menjadi nasi jepang dengan *magic com*.
 - 2). Tahap Pembuatan *Sushi Shu*
Tahap pembuatan cuka *sushi* yang terbuat dari *mizkan, konbu sheet dan gula*.
 - 3). Tahap Pembuatan Spicy Mayo
Pada tahap ini ialah pembuatan saos yang terbuat dari *mayonaise, gochujang, red tobiko*.
 - 4). Tahap Pembuatan California Roll Sushi (1 porsi)
Pada tahap ini, pertama mencampurkan *Japanese rice* dengan *sushi shu* kemudian aduk sampai tercampur rata. Melentangkan *makisu* lalu meletakkan *nori sheet*. Mengepalkan *sushi rice* kemudian meletakkan dan

ratakan pada setiap sisi nori sheet. Kemudian membalikkan *nori sheet* yang sudah diisi *sushi*. mengisi *cucumber, avocado, king crab* lalu roll secara perlahan dan erat. Setelah di-roll kemudian baluri *sushi* dengan *mix furikage*. Potong *sushi* menjadi 6 bagian dan letakkan *sushi* pada piring yang sudah di *garnish*. *Spreat sushi* dengan *spicy mayo* dan letakkan *soysauce* di samping. Maka *California roll sushi* siap disajikan.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian adalah tahap terakhir dalam pembuatan *California roll sushi*. Adapun beberapa Langkah-langkahnya:

1) Menyiapkan *Long Plate*

Long plate adalah piring Panjang yang khusus digunakan untuk hidangan sushi.

2) Menata condiment California roll sushi

Hal ini dilakukan dengan meletakkan *condiment* yang berupa semak (wortel dan lobak yang dipotong tipis melingkar), *wasabi, cucumber fan, young mango pickle, bamboo leaf*.

3) Meletakkan California Roll Sushi

Hal ini dilakukan dengan meletakkan sushi diatas daun bamboo secara diagonal.

4) Meng-*spreat spicy mayo* diatas *sushi*.

Hal ini dilakukan dengan meletakkan *sushi* diatas daun bambu kemudian *spreat spicy mayo* diatas *sushi* dengan pola zig-zag.

5) *California Roll Sushi* siap disajikan kepada tamu.

2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan *California Roll Sushi* dan cara mengatasinya adalah sebagai berikut

a. Proses Pembukaan *King Crab Shell* :

Kendalanya berada dalam pembukaan cangkang dari *king crab*, *king crab* memiliki cangkang yang sangat keras sehingga membuat sangat sulit untuk dibuka. Cara mengatasinya adalah dengan merebus *king crab* terlebih dahulu selama 30 menit dengan api besar setelah itu segera masukkan *king crab* pada air es agar menghentikan proses memasak daging didalam cangkang, kemudian potong cangkang menggunakan gunting khusus untuk membuka cangkang, gunting secara perlahan agar pecahan cangkang tidak tercampur pada daging kepiting.

b. Kuantiti *King Crab* pada *California Roll Sushi* yang Tidak Konsisten

Kendala berada pada saat penggunaan daging *king crab* yang berbeda-beda banyaknya untuk setiap pesanan *California Roll Sushi*. Solusinya adalah menentukan berat yang tepat untuk setiap pesanan *California Roll Sushi* setelah itu meng-*vacum* daging *king crab* dengan berat yang sudah ditentukan agar tidak terjadinya inkonsisten kuantiti daging *king crab* pada setiap pesannya.

c. Daging *King Crab* bersifat mudah basi

Penggunaan daging *king crab* dalam *California Roll Sushi* menjadi salah satu kendala karena dagingnya mudah basi dan rentan terhadap kontaminasi bakteri. Untuk mengatasi hal di atas, beberapa langkah dapat diambil seperti simpan daging pada suhu optimal 2-4 derajat Celsius,

menggunakan metode penyimpanan vakum untuk mengurangi oksidasi dan pertumbuhan bakteri, menerapkan sistem rotasi stok (*FIFO*).

B. Saran

Berdasarkan analisis prosedur dan kendala yang dihadapi dalam pembuatan *California Roll Sushi* pada Segaran Restaurant Jumeirah Bali, maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Sebaiknya diadakan pelatihan dalam pembukaan *king crab shell* dan pembuatan *California Roll Sushi* secara berkala kepada staf kitchen agar keterampilan dalam pembuatan *California Roll Sushi* semakin meningkat dan mampu memenuhi standar yang sudah ada, sehingga dapat meningkatkan kualitas makanan dan meningkatkan kepuasan tamu.
2. Sebaiknya pihak hotel menetapkan standar yang ketat untuk ukuran porsi dan presentasi makanan untuk memastikan bahwa setiap tamu menerima jumlah makanan yang sama, yang membantu dalam mengelola ekspektasi dan menghindari ketidakpuasan tamu.
3. Sebaiknya setiap staf yang memiliki tanggung jawab pada *section sushi* melakukan pengecekan kualitas bahan untuk membuat *California Roll Sushi* setiap hari, dikarenakan *California Roll Sushi* tersebut adalah sushi yang memiliki bahan dasar *seafood* yang bersifat mudah basi. Oleh karena itu, pengecekan bahan harus dilakukan setiap hari untuk mencegah terjadinya penggunaan bahan yang tidak sesuai standar yang sudah ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A., & Pradini, G. 2022. *Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di Mcdonald ' S Jatipadang oleh : Food & Beverage*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis, Vol . 11 No . 3 November 2022. 11(3), 263–277.
- Akbar, Moh. 2022. *Pengertian Pembuatan Menurut Para Ahli*. [diakses pada 25 Januari 2024]. <https://www.airkonpratama.com/16320/pengertian-pembuatan-menurut-para-ahli/>
- Atmoko, T. Prasetyo. Hadi. 2017. *Profesionalisme dan Meningkatkan Kualitas Makanan di Cavinton Hotel*. Jurnal Khasanah. Vol 8. No.2 Hal. 60-69. Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Informatika.
- Bagyono. 2014. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Huda, Samsul, Nurcahyo, Jati. 2015. *Upaya Food & Beverage dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Grand Aston Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu. Vol. VI. No. 1. Hal. 45-55. Yogyakarta: AKPAR BSI Yogyakarta.
- Muliyati, Haswan Yunaz, Bambang Setio Utomo. 2023. *Pelatihan Pengolahan Sushi Dalam Rangka Peningkatan Kompetensi SDM Wirausaha*. Jurnal Pengabdian.2621-7147
- Mustinda, Lusiana. *Sushi Kekinian Dari California, Sentuhan Baru Sushi Medunia dan Makin Unik*. [diakses pada 2 Juni 2024]. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3628390/dari-california-sentuhan-baru-sushi-mendunia-dan-makin-unik>
- Nastuti, A. W., Hastiningsih, W. T., & Mulia, A. A. 2022. *Pelaksanaan Job Description Chef de Partie Terhadap Kelancaran Operasional Cold Kitchen di Solo Paragon Hotel & Residences*. Mabha Jurnal, 3, 41–45.
- Nita, M. H. D. 2021. *Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang*. Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan, 2(2), 30–36. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i2.1653>
- Noviana, F., Trahutami, S., ANR, E. I. H., & Rosliana, L. 2017. *Pelatihan Membuat Sushi Sebagai Salah Satu Upaya Mencetak Wirausahawan*. Harmoni, 1(1), 2–3.
- 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*. Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata, 2(1), 1.

<https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22080>

- Rahayu, D. T., Sukdiah, D., & Mantika, B. A. 2019. *Variasi Olahan Ikan Lele “Sushi Roll Lele” Untuk Balita Gizi Buruk Dan Gizi Kurang Di Desa Bringin Kecamatan Badas Kabupaten Kediri*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Rakhmawati, N., & Hadi, W. 2015. *Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta*. *Khasanah Ilmu*, 6(1), 79–87.
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/527/419>
- Ranita. 2023. Definisi Pembuatan Menurut Para Ahli: *Menyelami Proses Kreatif di Balik Kreasi*. [diakses pada 25 Februari 2024]. <https://perpusteknik.com/arti-kata-pembuatan-menurut-para-ahli/>
- Rustandi, A. A., Harniati, & Kusnadi, D. 2020. *Studi Kasus Kualitatif Keberhasilan Restoran Non Waralaba di Yogyakarta*. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(3), 599–597.
- Taulia, Siregar, M. Y., & Nasution, L. 2021. *Pembuatan Makizushi sebagai Pengenalan Budaya Jepang kepada Mahasiswa Program Studi Bahasa Mandarin Universitas Sumatera Utara*. *Abdi Dosen : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1), 83. <http://pkm.uika-bogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/article/view/763>
- Walansendow, O. W., Wijanarko, S., Adrah, M. H., & Kadamehang Sekolah Tinggi Ilmu Pariwisata Manado, G. 2023. *Pengaruh Kualitas Makanan Dan Minuman Terhadap Kepuasan Tamu Pada Restaurant Di Manado Quality Hotel*. *Jurnal Hospitaliti*, X, 139–150.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Eko, Purwanto, O., & Putra, N. Y. A. 2022. *Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier the Hive Cawang, Jakarta Timur*. *Bisnis Digital Dan Manajemen*, 01(1), 36–42. <https://nusamandiri.ac.id>
- Yusnita, H., & Yulianto, A. 2013. *Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product*. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1), 67–81.
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/513/406>