

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CREME BRULEE OLEH COMMIS PASTRY
DI PENINSULA BAY RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

NI LUH GITA BADRIKA

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

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CREME BRULEE OLEH COMMIS PASTRY
DI PENINSULA BAY RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Gita Badrika
NIM. 2115823062

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CREME BRULEE OLEH COMMIS PASTRY DI PENINSULA BAY RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Luh Gita Badrika
2115823062**

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CREME BRULEE OLEH COMMIS PASTRY DI PENINSULA BAY RESORT

Tugas akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada tanggal 4 September 2024

Pembimbing I



Ayu Dwi Yulianthi, S.E., M.Si.Ak.
NIP. 198507152010122002

Pembimbing II



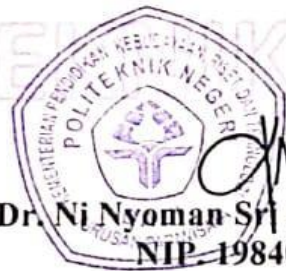
Harisal, S.S., M. Hum.
NIP. 198410012018031001

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA


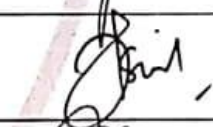

POLITEKNIK NEGERI BALI




Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par
NIP. 19840908200812200

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CREME BRULEE OLEH COMMIS PASTRY
DI PENINSULA BAY RESORT

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Dosen Penguji dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada tanggal 4 September 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ayu Dwi Yulianthi, S.E., M.Si.Ak Nip. 198507152010122002	
Anggota	Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE., M.Agb Nip. 197205072005012001	
Anggota	I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd Nip. 199301282023211015	

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


Kadec Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 19901112022032009



**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 : Ni Luh Gita Badrika

NIM : 2115823062

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

*PEMBUATAN CREME BRULEE OLEH COMMIS PASTRY DI
PENINSULA BAY RESORT*

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, Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Ni Luh Gita Badrika

NIM. 2115823062

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena berkat Rahmat dan karunia-NYA penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan *Creme Brulee* oleh Commis Pastry di Peninsula Bay Resort”. dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan dari *Creme Brulee* sebagai menu *Dessert* yang dibuat Oleh Commis Peninsula Bay Resort 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 terima kasih yang sebesar-besarnya 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, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata 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 DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si.Ak, selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu saya dalam penyusunan Tugas Akhir ini, dengan bimbingan, masukan, dan arahan dalam setiap penyusunannya.
6. Harisal, S.S., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing II yang telah mengarahkan dalam penulisan isi dalam Tugas Akhir ini dengan masukan dan arahan yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Adang Eko, selaku Chef yang telah membimbing selama melakukan PKL di Peninsula Bay Resort.
8. Seluruh Staff Peninsula Bay Resort yang telah memberikan bimbingan serta membantu sebagai narasumber berhubungan data dalam penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Nyoman Suartama dan Ni Nyoman Warningsih, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil serta selalu memberikan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. I Ketut Ditia Dana, selaku teman terdekat Penulis yang selalu memberikan semangat serta membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
12. Teman-teman dan berbagai pihak yang telah memberikan dukungan dalam

penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini memiliki kekurangan dan ketidak sempurnaan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran sehingga Tugas Akhir ini bisa menjadi lebih baik dan semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Badung, Januari 2024

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

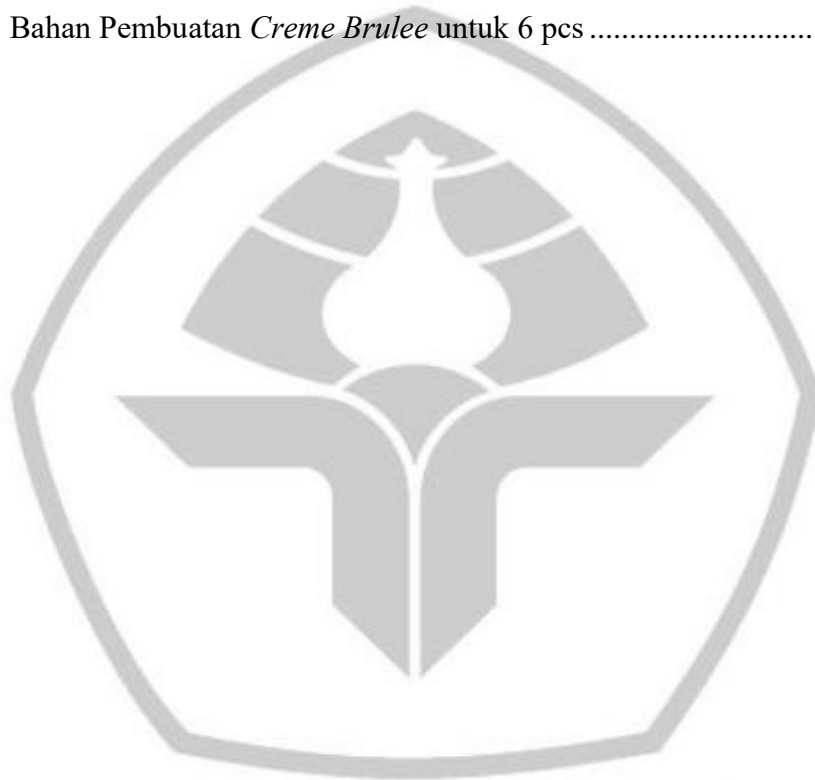
TUGAS AKHIR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
PANDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metodologi Penulisan.....	7
E. Sistematika Penulisan.....	8
BAB II	9
LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. Klasifikasi Hotel.....	10
C. Food & Beverage Department.....	14
D. Pengertian <i>Kitchen</i> dan Jenis-Jenis <i>Kitchen</i>	16
E. Pengertian Pastry and Bakery.....	19
F. Macam-Macam Peralatan <i>Kitchen</i> atau Dapur.....	20
G. Pengertian Commis (<i>Cook</i>).....	21
H. Pengertian Menu dan Jenis-Jenis Menu.....	22
I. Pengolahan Makanan.....	23

J. Pengertian <i>Dessert</i> atau Makanan Penutup.....	23
K. Pengertian <i>Creme Brulee</i>	24
L. Pengertian Hygine.....	25
M. Pengertian Memasak dan Jenis-Jenis metode memasak	25
BAB III	29
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	29
A. Profil Peninsula Bay Resort	29
1. Lokasi.....	29
2. Sejarah Peninsula Bay Resort	30
B. Fasilitas Hotel Dan Bidang Usaha Peninsula Bay Resort	31
C. Struktur Organisasi Peninsula Bay Resort.	37
BAB IV	45
HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A. Penyajian Hasil Observasi	45
1. Tahap Persiapan	45
2. Tahap Pembuatan.....	53
3. Tahap Akhir	55
B. Kendala yang Dihadapi	56
BAB V	58
PENUTUP	58
A. Simpulan	58
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	63

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3 1 Tipe Kamar.....	34
Tabel 3 2 Restaurant and Bar	35
Tabel 3 3 Bahan Pembuatan <i>Creme Brulee</i> untuk 6 pcs	52
Tabel 3 4 Bahan Pembuatan <i>Creme Brulee</i> untuk 6 pcs	53



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 1 Logo Peninsula Bay Resort.....	29
Gambar 3 2 Struktur Organisasi Peninsula Bay Resort	38
Gambar 3 3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	38
Gambar 3 4 Bowl	47
Gambar 3 5 Sauce pan.....	48
Gambar 3 6 Ballon Whisk.....	48
Gambar 3 7 Skimmer	49
Gambar 3 8 Gelas takar / Measuring cup.....	49
Gambar 3 9 Stove <i>Kitchen</i>	50
Gambar 3 10 Oven	50
Gambar 3 11 Ramekin Bowl.....	51
Gambar 3 12 Hidangan <i>Creme Brulee</i>	55



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Fasilitas Kamar Peninsula Bay Resort	63
Lampiran 2 Restaurant and Bar.....	63
Lampiran 3 Fasilitas SPA & Swimming Pool.....	63



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PANDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya, dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut atau pun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. Hotel dapat di definisikan sebagai sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan sebagai berikut: pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian dan dapat menggunakan fasilitas/perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada di dalamnya. Peninsula Bay Resort merupakan salah satu hotel berbintang 4 yang ada di daerah Tanjung Bena yang memiliki jumlah kamar / apartemen sebanyak 84 kamar. Peninsula Bay Resort dipasarkan dengan sistem timeshare atau semacam klub yang berafiliasi dengan Interval International. Berbeda dengan hotel biasa, maka mayoritas tamu Peninsula Bay Resort adalah members (anggota) atau pun tamu dari pertukaran Interval International. Pada operasionalnya Peninsula Bay Resort ini melibatkan beberapa department yang saling bekerja sama untuk menciptakan kualitas pelayanan terbaik kepada tamu yang datang berkunjung dan menginap di hotel ini agar merasa nyaman, serta terciptanya rasa kepuasan yang diharapkan oleh para tamu. Salah satu department

yang berperan penting dalam operasional hotel yaitu *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel, yang memiliki fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. Aktivitas bagian makanan dan minuman dibagi menjadi dua seksi yaitu *Food and Beverage Service* yang terdiri dari *Waiter/s, Hostess, Runner* dan juga Bar. Bagian ini memiliki tugas untuk melayani dan menyajikan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu. Selanjutnya yaitu *Food and Beverage Product* yang terdiri dari beberapa bagian yaitu: *Hot Kitchen, Cool Kitchen, Pastry and Bakery*. Bagian ini memiliki tugas untuk memproduksi berbagai macam hidangan mulai dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup. *Food and Beverage Department* memiliki peranan yang sangat penting bagi operasional hotel karena berkaitan dengan makanan dan minuman dimana semua orang membutuhkan makanan dan minuman untuk bertahan hidup.

Pastry and Bakery merupakan section yang bertanggung jawab atas segala pengolahan hidangan manis atau penutup, salah satunya adalah *Crepe Brulee*. *Crepe Brulee* merupakan hidangan manis yang berasal dari negara Prancis nama *crepe brulee* diartikan sebagai makanan penutup atau hidangan manis yang terbuat dari cream lalu terdapat caramel di atasnya. Dalam pengolahan *Crepe Brulee* bahan utama yang digunakan yaitu *whipping cream* yang dihangatkan dan diberi sedikit perasa *vanilla* lalu dicampurkan dengan gula putih dan 3 butir kuning telur, 3 butir telur utuh. Setelah itu adonan *crepe brulee* diletakkan di dalam remakan *bowl* sembari dihentak-hentak secara perlahan. Kemudian *crepe brulee* di kukus dengan metode *Steaming* selama 25 menit dengan suhu 160 ° C hingga matang merata dan diamkan *crepe brulee* selama

semalam di dalam *chiller* dengan suhu 4-6°C.

Creme Brulee disajikan dengan menambahkan hiasan atau *garnish* berupa buah-buahan seperti *peach*, *strawberry*, *cherry* dan juga sedikit daun mint di atasnya, *Creme Brulee* ini memiliki cita rasa yang *creamy*, manis serta sedikit rasa pahit dari gula putih yang di torch dan teksturnya yang lembut dengan perpaduan dari aroma harum dan juga manis dari perasa *vanilla* yang membuat *Creme Brulee* banyak diminati oleh para tamu Peninsula Bay Resort. *Creme Brulee* di Peninsula Bay Resort ini memiliki daya tarik tersendiri dikarenakan keunikannya dari segi cita rasa yang *creamy* manis dan sedikit pahit dari gula putih yang di torch tak hanya dari cita rasanya saja tetapi juga dari perpaduan aroma harum dan juga manis yang di ciptakan oleh perasa *vanilla* yang ada pada *creme brulee* ini. Yang membedakan *creme brulee* Peninsula Bay Resort ini dengan yang lainnya yaitu jika pada umumnya *creme brulee* di buat dengan campuran susu atau coffe, berbeda dengan *creme brulee* yang dibuat oleh Commis Pastry di Peninsula Bay Resort ini hanya menggunakan *whipping cream* yang sudah dihangatkan serta diberi sedikit perasa *vanilla* untuk memberikan perpaduan aroma harum dan juga manis pada *creme brulee* ini.

Di karenakan cita rasa, tekstur dan aroma yang ada pada *creme brulee* ini yang membuat para tamu selalu ingin membeli hidangan penutup tersebut, dikarenakan kepopuleranya hidangan ini para commis pastry yang ada di Peninsula Bay Resort selalu membuat hidangan ini dengan jumlah banyak tak sampai berminggu-minggu dalam waktu seminggu saja *creme brulee* sudah habis terjual.

Berdasarkan hal tersebut yang mendasari penulis untuk mengangkat Pembuatan

Crepe Brulee oleh Commis Pastry di Peninsula Bay Resort sebagai tugas akhir dengan harapan pembaca mendapatkan wawasan serta ide-ide yang dapat di kreasikan dalam menu *Crepe Brulee* ini.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam laporan ini yaitu:

1. Bagaimana cara pembuatan *Crepe Brulee* oleh commis di Peninsula Bay Resort?
2. Kendala apa saja yang dihadapi saat proses pembuatan dari *Crepe Brulee* oleh commis di Peninsula Bay Resort?

C. Tujuan dan Manfaat

1. Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Menjelaskan bagaimana cara pembuatan *Crepe Brulee* di Peninsula Bay Resort
- b. Mengetahui hambatan-hambatan yang dialami oleh Commis saat melakukan pembuatan *Crepe Brulee* di Peninsula Bay Resort.

2. Manfaat Penulisan

Manfaat penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat, yaitu:

a. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu dapat dimanfaatkan untuk kepentingan pariwisata dalam bidang *Food and Beverage Product*, dapat meningkatkan kemajuan dalam ilmu pariwisata, berguna bagi Pembangunan ilmu

pariwisata dalam bidang ilmu pemasaran pariwisata khususnya dalam bidang *Food and Beverage Product*.

b. Manfaat Praktis

1. Bagi Mahasiswa

- a) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan pada Diploma III di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
- b) Sebagai bahan masukan untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang perhotelan pada umumnya, dan bidang food and beverage product pada khususnya.
- c) Dapat meningkatkan pemahaman dengan mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang terdapat di perkuliahan dengan kenyataan yang terdapat di industri perhotelan.
- d) Sebagai pengetahuan tambahan yang mahasiswa tidak didapatkan di perkuliahan seperti mendapatkan pengetahuan mengenai produk pariwisata.
- e) Belajar dalam memposisikan dalam team work, sehingga mampu membentuk sikap dan rasa berkelompok, kerja sama, bertanggung jawab dan kejujuran terhadap pekerjaan dalam suatu kelompok.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

- a) Sebagai bahan masukan bagi para dosen dan staf pengajar serta pembaca di lingkungan Politeknik Negeri Bali.
- b) Hubungan antara Lembaga Pendidikan dan pihak hotel menjadi semakin erat dan timbul rasa saling membutuhkan.

- c) Menciptakan rasa bangga bagi kampus karena telah berhasil mendidik dan melatih mahasiswa terhadap konsekuensi kerja lapangan di industri pariwisata.
- d) Mendapatkan banyak masukan dari mahasiswa dan dari hotel akan semua hal yang menjadi kelebihan dan kekurangan Lembaga dalam memberikan pengetahuan keahlian.
- e) Menjalinkan hubungan Kerjasama dengan pihak industry dalam mempersiapkan tenaga kerja yang profesional untuk kebutuhan tenaga kerja di industry perhotelan.

3. Bagi Perusahaan

- a) Dunia industri akan mudah mencari tenaga kerja yang berpengalaman dibidangnya karena sudah pernah melaksanakan Praktik Kerja Lapangan sebelumnya.
- b) Sebagai bahan reference tambahan bagi Perusahaan yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas produk yang ada sehingga dapat meningkatkan pelayanan kepada tamu.
- c) Sebagai bahan pertimbangan untuk hotel dalam merekrut tenaga kerja baru.
- d) Menjadikan nama Perusahaan menjadi lebih terkenal.
- e) Secara tidak langsung mendapatkan bantuan operasional yang melakukan Praktik Kerja Lapangan di industri tersebut.

D. Metodologi Penulisan

1. Metodologi Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang penulis lakukan terdiri dari beberapa metode antara lain:

a. Metode Observasi

Sesuai dengan pengertian observasi adalah kondisi dimana dilakukannya pengamatan secara langsung oleh peneliti agar lebih mampu memahami konteks data dalam keseluruhan situasi sosial sehingga dapat diperoleh pandangan yang holistik (menyeluruh). (Sugiyono 2020:109) maka dalam metode ini penulis melaksanakan pengamatan langsung dengan cara melihat bagaimana tata cara kerja karyawan di Peninsula Bay Resort.

b. Metode Wawancara

Dalam hal wawancara, wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. (Sugiyono (2020: 304) dari pengertian di atas penulis mengadakan tanya jawab langsung dengan pihak *Pastry Chef* di Peninsula Bay Resort mengenai hal-hal yang berkaitan dengan objek penelitian penulis untuk mendapatkan berbagai informasi yang nantinya dapat penulis gunakan dalam penyusunan Tugas Akhir.

c. Metode Kepustakaan

Yaitu metode yang digunakan dengan mengumpulkan data dengan cara membaca dan merangkum materi-materi yang ada di buku yang berkaitan dengan Tugas Akhir

yang disusun oleh penulis.

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 pembuatan *Crème brulee* oleh *Commis Pastry* di *Peninsula Bay Resort*.

3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan lokasi dan Sejarah Perusahaan, bidang usaha dan fasilitas perusahaan/hotel dan struktur organisasi perusahaan/hotel

4. Bab IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini menjelaskan tentang Langkah-langkah dalam pembuatan hidangan *Crème Brulee* dan hambatan- hambatan yang penulis alami selama pembuatan hidangan *Crème Brulee*.

5. Bab V Penutup

Bab ini berisi Kesimpulan yang didapat dalam pembuatan hidangan *Crème Brulee* dan saran yang dapat diberikan kepada perusahaan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari uraian pembahasan pada bab IV, maka penulis dapat menarik simpulan sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan *Creme Brulee* di Peninsula Bay Resort
 - a. Pada tahap persiapan yang harus di perhatikan seorang commis yaitu persiapan diri, seperti: *personal grooming*, dan *uniform*. Pada persiapan operasional yaitu melakukan *preparing* alat dan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan *creme brulee*.
 - b. Pada tahap pembuatan setelah persiapan sudah di siapkan seorang commis dapat langsung melakukan pengolahan *creme brulee* sesuai dengan resep atau SOP yang ada.
 - c. Pada tahap akhir yang harus dilakukan seorang commis adalah mempersiapkan *plating creme brulee* dengan *garnish* atau hiasan yang ada seperti buah *peach*, *strawberry*, *cherry* dan juga daun mint, setelah itu *creme brulee* siap di sajikan.

B. Saran

Berdasarkan kendala yang di hadapi oleh penulis saat pembuatan *creme brulee* ini seperti *whipping cream* yang terlalu panas sampai dengan pengendapan udara yang ada pada adonan *creme brulee* sehingga membuat permukaan *creme brulee* tidak merata atau tidak bagus.

Saran yang dapat di berikan kepada Commis *Pastry* di Peninsula Bay Resort ini yaitu:

1. Di karenakan *whipping cream* yang akan digunakan terlalu panas dapat membuat adonan dari campuran telur dan gula akan menggumpal saran yang dapat di berikan yaitu saat akan memanaskan *whipping cream* pastikan suhu dari stove *kitchen* tidak terlalu panas sehingga saat pencampuran *whipping cream* ke dalam telur dan gula tidak akan menggumpal sehingga mendapatkan tekstur yang di inginkan saat pencampuran tersebut.
2. Adonan menjadi menggumpal di karenakan kesalahan pada saat pengadukan *whipping cream* dengan adonan telur dan gula tidak merata sehingga membuat adonan menjadi tidak bagus, saran yang dapat di berikan yaitu pada saat penuangan *whipping cream* yang sudah di hangatkan ke dalam *bowl* yang sudah berisi campuran telur dan gula harus sambil di aduk secara perlahan tujuannya agar telur tidak menggumpal serta membuat adonan menjadi tercampur secara merata.
3. Kendala yang sering penulis dapatkan saat pembuatan *creme brulee* ini yaitu saat *creme brulee* sudah matang namun permukaan lapisan atas *creme brulee* tidak bagus atau tidak merata di karenakan saat akan di kukus atau di *steaming*, adonan *creme brulee* tidak di hentak-hentakkan secara perlahan sehingga membuat udara-udara yang ada pada adonan tersebut menjadi mengendap di dalam adonan. Saran yang dapat di berikan saat terjadi kendala seperti ini yaitu jika semua adonan sudah di tuangkan ke dalam *remakin bowl*, adonan tersebut harus di hentakkan secara perlahan selama beberapa kali agar udara-udara yang ada pada adonan itu keluar

lalu bersihkan permukaan atas adonan supaya tidak ada butiran udara yang tertinggal. Tujuannya agar saat *creme brulee* matang lapisan atas *creme brulee* itu menjadi rata dan terlihat semakin menarik.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Bardi, J. A. (2017). *Hotel front office management* . Amerika Serikat: IHM Notes.

Gisslen. (2023). *The Culinary Professional*. New York: John Draz.

Hamidah. (2016). *Mengenal Bubur Kampiun, Bubur Manis Khas Padang*.

Tangerang, Banten: Universitas Abulyatama.

Hamidah. (2018). *Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar Program Studi*. Jakarta: Journal of Management and Social Sciences.

Haris. (2023). *Baking and Pastry Fundamentals* . Amerika: Sarah R. Labensky.

Kusluvan. (2017). *Managing Hospitality Operations* . New York: Nova Science.

Mayasari. (2023). *PEMBUATAN BABI GULING PIZZA OLEH COMMIS PADA*

MENU A'LA CARTE WOOBAR DI HOTEL W. Badung, Bali: Politeknik Negeri Bali.

Minantyo. (2020). *Pengolahan Makanan (food product fundamental)*. Surabaya,

Indonesia: GRAHA ILMU.

Nana. (2020). *Praktik Perhotelan*. Yogyakarta: AR Prihandana.

Prakoso. (2017). *Hotel Resort di Mertoyudan. Magelang*, Jawa tengah: Dimensi

Arsitektur Petra.

Putranto. (2017). *Implementasi Nilai-nilai Pancasila dalam Food and Beverage*

Departemen di Restoran Hotel . Yogyakarta: JURNAL BASICEDU.

Batam.

Sihite. (2020). *STRATEGI DAN PERANAN KITCHEN UNTUK MENINGKATKAN OPRASIONAL DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER THE HIVE CAWANG*. Jakarta Timur: UNIVERSITAS NUSA MANDIRI.

Soekarno. (2017). *Strategi Promosi Food and Beverage Department Dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan di Hotel Horaios*. Malioboro: MABHA JURNAL.

Trisnawati. (2015). *Analisis Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Besemah*. Palembang, Indonesia: Jurnal Kesehatan Saelmakers.

Widanaputra. (2019). *Amaliasari*. Lampung: Politeknik Negeri Lampung

Widyastuti, R. F. (2015). *Manajemen Hotel*. Yogyakarta: Gava Media.

Widyastuti, R. F. (2017). *Manajemen Hotel*. Yogyakarta: Gava Media.

Widyastuti, R. F. (2017). *Manajemen Hotel*. Yogyakarta: Gava Media.

Williams. (2020). *Lippincott's Manual of Nursing Practice*. American: Sandra M, Nettina.

Wulandari. (2019). *Implementasi nilai-nilai Pancasila dalam Food and Beverage di Resturant Hotel New Shapir Yogyakarta*. Yogyakarta: JURNAL BASICEDU.

Yuliantoro. (2018). *Pengertian Dapur*. Batam, Indonesia: Universitas International