

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN DEWI SRI BOWL OLEH COMMIS  
DI ROCKA RESTAURANT SIX SENSES ULUWATU**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Benaya Isadore**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN DEWI SRI BOWL OLEH COMMIS**  
**DI ROCKA RESTAURANT SIX SENSES ULUWATU**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Benaya Isadore**  
**NIM. 2115823119**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN DEWI SRI BOWL OLEH COMMIS DI ROCKA RESTAURANT SIX SENSES ULUWATU**

Tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Benaya Isadore  
NIM. 2115823119**

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

## HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN DEWI SRI BOWL OLEH COMMIS DI ROCKA RESTAURANT SIX SENSES ULUWATU

Tugas akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing  
dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
pada 23 Agustus 2024

Pembimbing I,



**Kanah, S.Pd., M.Hum**  
NIP. 197004121998022001

Pembimbing II,



**Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant. M.Sc**  
NIP. 199001132019032015

Mengetahui

**Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali**


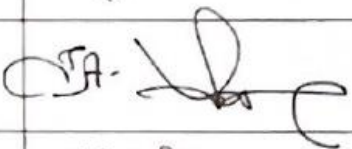



**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par**  
NIP. 198409082008122004

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN DEWI SRI BOWL OLEH COMMIS DI ROCKA RESTAURANT SIX SENSES ULUWATU

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program  
Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 23 Agustus 2024

	<b>Nama Tim Penguji</b>	<b>Tanda Tangan</b>
<b>Ketua</b>	Kanah, S.Pd., M.Hum NIP. 197004121998022001	
<b>Anggota</b>	Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom NIP. 196303231990031001	
<b>Anggota</b>	Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd. NIP. 19812252022032007	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan



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

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Benaya Isadore  
NIM : 2115823119  
Program Studi : DIII Perhotelan

### PEMBUATAN DEWI SRI BOWL OLEH COMMIS DI ROCKA RESTAURANT SIX SENSES ULUWATU

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan,



Nama : Benaya Isadore  
NIM : 2115823119  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga proposal tugas akhir dengan judul “Pembuatan Dewi Sri Bowl oleh Commis di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Proposal penelitian ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Dewi Sri Bowl oleh Commis di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan proposal 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 kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan dan telah menyediakan fasilitas selama perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan dan telah menyediakan fasilitas selama perkuliahan 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 menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan dan program studi jurusan pariwisata PNB.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membimbing, dan memberi masukan serta dukungan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir.
6. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc, selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membimbing, dan memberi masukan serta dukungan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak Arnold I. A. Pallo, selaku Learning and Development Manager Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberi izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di hotel Six Senses Uluwatu untuk mendukung penulisan tugas akhir ini
9. Seluruh Staff Six Senses Uluwatu, Bali khususnya kepada Staff Food and Beverage Product yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
10. Alm. Purwantono dan Vara Perdana Wewengkang, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.



Akhir kata penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik di lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Pebruari 2024

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan .....	5
D. Metode Penulisan .....	6
BAB II LANDASAN TEORI .....	9
A. Hotel .....	9
B. Pengertian Food and Beverage Department .....	13
C. Pengertian Food and Beverage Product .....	14
D. Kitchen .....	14
E. Pengertian Commis .....	16
F. Hygiene dan Sanitasi.....	16
G. Metode Memasak .....	16
H. Pengertian Pembuatan .....	18
I. Pengertian Rice Bowl.....	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Six Senses Uluwatu .....	20
1. Lokasi Hotel .....	20

2. Sejarah .....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Six Senses Uluwatu .....	22
1. Bidang Usaha .....	22
2. Fasilitas.....	24
C. Struktur Organisasi Six Senses Uluwatu.....	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	35
A. Pembuatan Dewi Sri Bowl Oleh Commis.....	35
1. Tahap Persiapan.....	35
2. Tahap Pembuatan.....	62
3. Tahap Penyajian.....	66
4. Tahap Akhir .....	67
B. Hambatan saat pembuatan Dewi Sri Bowl dan Solusi.....	67
BAB V PENUTUP .....	69
A. Simpulan.....	69
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA .....	71
LAMPIRAN .....	72



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 . 1 Logo Six Senses Uluwatu.....	21
Gambar 3 . 2 Struktur Organisasi Six Senses Uluwatu.....	32
Gambar 3 . 3 Struktur Organisasi Rocka Restaurant .....	33
Gambar 4. 1 Uniform Commis di Rocka Restaurant .....	36
Gambar 4. 2 Menyapu area dapur Rocka Restaurant.....	37
Gambar 4. 3 Meja Kitchen Rocka Restaurant.....	37
Gambar 4. 4 Mencuci peralatan .....	38
Gambar 4. 5 Bumbu di Rocka Restaurant.....	38
Gambar 4. 6 Kompor di Rocka Restaurant .....	39
Gambar 4. 7 Rice Cooker di Rocka Restaurant .....	39
Gambar 4. 8 Grinder di Rocka Restaurant .....	40
Gambar 4. 9 Stock pot di Rocka Restaurant .....	40
Gambar 4. 10 Sauce pan di Rocka Restaurant .....	41
Gambar 4. 11 Stainless bowl di Rocka Restaurant .....	41
Gambar 4. 12 Cutting board di Rocka Restaurant .....	42
Gambar 4. 13 Pisau di Rocka Restaurant.....	42
Gambar 4. 14 Strainer di Rocka Restaurant.....	43
Gambar 4. 15 Food tong di Rocka Restaurant .....	43
Gambar 4. 16 Sendok makan di Rocka Restaurant.....	44
Gambar 4. 17 Coconut bowl di Rocka Restaurant.....	44
Gambar 4. 18 Beras Putih .....	46
Gambar 4. 19 Beras Merah .....	46
Gambar 4. 20 Air.....	46
Gambar 4. 21 Kunyit.....	48
Gambar 4. 22 Jahe.....	48
Gambar 4. 23 Lengkuas .....	49
Gambar 4. 24 Cabai Merah Besar .....	49
Gambar 4. 25 Bawang Merah .....	49
Gambar 4. 26 Bawang Putih .....	50
Gambar 4. 27 Kemiri.....	50
Gambar 4. 28 Biji Ketumbar .....	50
Gambar 4. 29 Merica Hitam.....	51
Gambar 4. 30 Garam .....	51
Gambar 4. 31 Cengkeh.....	51
Gambar 4. 32 Terasi .....	52
Gambar 4. 33 Air.....	52

Gambar 4. 34 Kencur .....	52
Gambar 4. 35 Minyak Kelapa .....	53
Gambar 4. 36 Pala .....	53
Gambar 4. 37 Air .....	54
Gambar 4. 38 Rice Vinegar .....	55
Gambar 4. 39 Gula .....	55
Gambar 4. 40 Cengkeh.....	55
Gambar 4. 41 Bunga Lawang.....	56
Gambar 4. 42 Lada Hitam .....	56
Gambar 4. 43 Garam .....	56
Gambar 4. 44 Beetroot .....	57
Gambar 4. 45 Tempe .....	58
Gambar 4. 46 Bumbu Bali.....	58
Gambar 4. 47 Air.....	58
Gambar 4. 48 Garam .....	59
Gambar 4. 49 Edamame .....	59
Gambar 4. 50 Sesame Dressing.....	60
Gambar 4. 51 Kale .....	61
Gambar 4. 52 Air.....	61
Gambar 4. 53 Mix Lettuce .....	61
Gambar 4. 54 Tomato Cherry.....	62
Gambar 4. 55 Nasi Merah .....	63
Gambar 4. 56 Bumbu Bali.....	64
Gambar 4. 57 Tempe Bacem .....	64
Gambar 4. 58 Beetroot Pickle .....	65
Gambar 4. 59 Boiled Kale.....	66
Gambar 4. 60 Dewi Sri Bowl.....	67



## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar dan Vila di Six Senses Uluwatu.....	23
Tabel 3. 2 Restoran di Six Senses Uluwatu.....	23
Tabel 3. 3 Nama Ballrom di Six Senses Uluwatu .....	24
Tabel 4. 1 Resep Nasi Merah untuk 10 Porsi .....	45
Tabel 4. 2 Resep Bumbu Bali untuk 10 Porsi .....	47
Tabel 4. 3 Resep Beetroot Pickle untuk 10 Porsi .....	54
Tabel 4. 4 Resep Tempe Bacem untuk 10 Porsi .....	57
Tabel 4. 5 Boiled Kale.....	60



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1. Cliff Pool Vila One Bedroom .....	72
Gambar 2. Cliff Pool Villa Two Bedroom.....	72
Gambar 3. Cliff Pool Villa Three Bedroom .....	72
Gambar 4. Presidential Vila.....	73
Gambar 5. The Retreat .....	73
Gambar 6. Sky Suite.....	73
Gambar 7. Sky Pool Suite .....	74
Gambar 8. Sky Penthouse with Pool-Two Bedroom.....	74



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Six Senses Uluwatu merupakan hotel berbintang 5 yang terletak di Jalan Goa Lembeh Uluwatu, Kuta Selatan, Badung, Bali. Letak hotel yang asri, tenang, dan jauh dari keramaian ini membuat para tamu merasa sangat nyaman saat berada di hotel ini, karena terletak di perbukitan berlahan kapur yang cukup tinggi dan pemandangan Samudra Hindia yang ditawarkan dari lobby hotel yang sangat menakjubkan. Dalam operasional sebuah hotel, semua departemen saling bekerja sama untuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada para tamu yang menginap, sehingga tamu dapat merasa nyaman dan puas dengan pelayanan yang diberikan dari hotel tersebut. Ada beberapa departemen yang ada di hotel ini yaitu Front Office Department yang bertugas melayani tamu saat pertama kali tiba. Security Department adalah divisi keamanan yang selalu siap siaga 24 jam dalam bertanggung jawab menjaga keamanan seluruh area hotel. Marketing Department merupakan bagian yang bertugas mempromosikan hotel agar dapat dikenal oleh orang banyak serta bisa mengalami peningkatan setiap tahunnya. Accounting Department bertanggung jawab menangani semua urusan administrasi keuangan yang ada di hotel mulai dari pendapatan hingga pengeluaran hotel. Food & Beverage Department adalah departemen yang bertanggung jawab terhadap pelayanan dan penyediaan makanan dan minuman bagi



para tamu yang datang di hotel maupun restoran. Departemen Houskeeping adalah bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap kebersihan kamar dan seluruh area hotel mulai dari dalam ruangan, hingga luar ruangan. Purchasing Department bertanggung jawab terhadap seluruh pengadaan dan pembelian barang baik itu untuk kebutuhan konsumsi, peralatan maupun keutuhan barang operasional hotel. Engineering Department adalah bagian yang tugas utamanya menangani masalah yang berkaitan dengan alat-alat dan mesin yang ada di hotel. Human Resources Development adalah bagian yang bertanggung jawab menerima dan memposisikan seseorang sesuai *skill* yang dimilikinya, dan Food and Beverage Department.

Food and Beverage Department merupakan salah satu departemen yang memegang peran yang sangat penting dalam penyediaan makanan dan minuman untuk tamu dan juga berperan penting dalam menghasilkan pendapatan melalui penjualan makanan dan minuman. Food and Beverage Department dibagi menjadi dua *section*, yaitu: Food and Beverage Product & Food and Beverage Service. Food and Beverage Product bertanggung jawab dalam mempersiapkan dan memproduksi makanan sampai siap dihidangkan kepada tamu, sedangkan Food and Beverage Service bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman untuk tamu. Six Senses Uluwau Bali mempunyai 3 (tiga) restoran yakni: Watu Steakhouse, Cliff Bar Restaurant, dan Rocka Restaurant. Watu Steak house menawarkan *steak premium*, hidangan Jepang serta pilihan hidangan tradisional dan internasional. Restorannya menyediakan suasana bistro chic dan pengalaman bersantap dapur terbuka. Para tamu dan koki dapat berinteraksi sambil menyediakan

tempat yang sempurna untuk acara-acara khusus dan makan malam romantis. Jam operasional dari Watu Steakhouse mulai dari jam 18:00 - 23:00 WITA. Restoran ini hanya melayani untuk *dinner*. Cliff Bar Restaurant terletak di pinggir tebing dengan pemandangan Samudra Hindia. Cliff Bar merupakan bar dengan desain minimalis klasik yang buka mulai dari pukul 11:00 - 21:00 WITA dan menyediakan pilihan makanan lokal serta beberapa camilan. Dengan tempatnya yang sederhana dan minimalis, Cliff Bar dapat menampung hingga 40 orang.

Rocka Restaurant adalah salah satu *restaurant* yang ada di Six Senses Uluwatu terletak dipinggir tebing dengan pemandangan laut Samudera Hindia yang indah dengan kapasitas 100 orang, menyediakan menu makanan mulai dari hidangan *Western, Italian*, dan Nusantara. Melayani *breakfast, lunch*, dan *dinner* dalam bentuk *buffet* dan *a'la carte* bagi tamu hotel dan tamu luar hotel. Pada saat *breakfast* di Rocka Restaurant menawarkan menu *buffet* dan *a'la carte* dengan berbagai macam menu yang disediakan. Adapun menu *a'la carte* yang ditawarkan oleh Rocka Restaurant yaitu Dewi Sri Bowl.

Dewi Sri Bowl merupakan *vegan rice bowl*. Menu ini berbeda dengan *rice bowl* pada umumnya, biasanya identik dengan lauk pauk daging, sedangkan Dewi Sri Bowl menggunakan sayuran sebagai lauknya. Adapun nasi yang digunakan yaitu nasi merah yang dicampur dengan rebusan kale dan saus wijen sangrai sebagai bahan utamanya sehingga dapat memberikan rasa yang gurih pada nasi. Lauk yang diberikan juga sangat unik karena memiliki warna dan cita rasa yang berbeda-beda pada setiap lauknya. Warna kuning dari tempe yang dibacem menggunakan bumbu bali (bumbu

kuning), warna hijau dari *edamame*, warna merah dari *tomato cherry*, dan warna ungu dari *beetroot pickle*, dan sebagai pelengkapnya menggunakan *mix lettuce* yang disiram dengan *sesame dressing* sebagai *garnish* pada hidangan ini.

Maria, dkk (2023) telah melakukan observasi tentang “Pembuatan Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito oleh Bartender di Bar at Rocka Six Senses Uluwatu” pada laporan tersebut Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito merupakan beberapa *signature cocktail* yang dijual pada bar di Rocka Restaurant dan yang paling banyak diminati oleh tamu. Strawberry Cocktail dan Passion Fruit Mojito memiliki asam manis serta rasa dari campuran *syrup*, dan spirit yang digunakan berupa *rum* dan *vodka*. Bahan utama dari Strawberry Cocktail merupakan *smirnoff vodka* dan *strawberry* dengan metode pembuatan *shaking* dan *muddle* sedangkan bahan utama Passion Fruit Mojito adalah *spice rum* dan *passion fruit* dengan metode pembuatan *preparing* dan *mudling*.

Sedangkan Ayu Sukma, dkk (2022) telah melakukan observasi tentang “Pembuatan Apple Sour Dough oleh Pastry Cook di Pastry Section pada Resort Six Senses Uluwatu Bali” pada laporan tersebut terdapat menu *dessert* yang bisa dikatakan *dessert* andalan karena banyak tamu yang memesan hidangan tersebut sebagai makanan penutup. Bahan utama pada hidangan tersebut adalah *sour dough*, Apple Sour Dough merupakan hidangan *dessert* modifikasi buatan Six Senses Uluwatu memiliki keunikan rasa yang memadukan rasa gurih dan manis menjadi satu. Rasa manis yang diberikan berasal dari *cinnamon ice cream* dan gurih berasal dari

*sour dough*. Apple Sour Dough terdiri dari *cinnamon ice cream*, *apple compote*, *apple caviar*, dan *sour dough tuille*.

Berdasarkan penjelasan penulis diatas belum ada yang membahas mengenai pembuatan menu *a'la carte* pada *Breakfast* di Rocka Restaurant sehingga penulis tertarik untuk membahas pembuatan Dewi Sri Bowl, dengan judul “Pembuatan Dewi Sri Bowl Oleh Commis di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka permasalahan yang dapat penulis rumuskan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Dewi Sri Bowl oleh Commis di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu?
2. Apa sajakah hambatan dalam pembuatan Dewi Sri Bowl oleh Commis di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penulisan**

Adapun tujuan dan manfaat dari penulisan tugas akhir ini yakni sebagai berikut:

1. Tujuan
  - a. Untuk mendeskripsikan proses pembuatan Dewi Sri Bowl oleh Commis di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu.
  - b. Untuk menjelaskan hambatan-hambatan yang ditemukan dalam proses pembuatan Dewi Sri Bowl oleh Commis di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu.
2. Manfaat

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Memenuhi persyaratan kelulusan akademik D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
- 2) Meningkatkan pemahaman dengan membandingkan teori yang di dapat saat perkuliahan dengan industry perhotelan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan wawasan dalam penulisan Tugas Akhir.
- 2) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa lain tentang pembuatan Dewi Sri Bowl di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai masukan untuk meningkatkan kualitas proses dan penyajian makanan pada Six Senses Uluwatu

**D. Metode Penulisan**

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya:

1. Metode Pengumpulan data

a. Metode Observasi

Menurut Supardi (2006:88), “Metode observasi merupakan metode pengumpul data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki”. Metode Observasi merupakan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung, mempelajari,

dan melibatkan diri secara langsung dan sebagai masukan untuk meningkatkan kualitas proses dan penyajian makanan di Six Senses Uluwatu.

b. Metode Wawancara

Menurut Sugiono (2009:317) menyimpulkan bahwa: Wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga dapat disimpulkan makna dalam suatu topik tertentu dan dengan wawancara, peneliti akan mengetahui hal-hal yang lebih mendalam tentang partisipan dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi yang tidak mungkin bisa ditemukan melalui observasi. Metode pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung dengan para *staff* yang bekerja di Six Senses Uluwatu berkaitan dengan pembuatan Dewi Sri Bowl.

c. Metode Kepustakaan

Menurut Aerikunto (2006:166), “Studi Pustaka adalah pengumpulan data dengan mencari informasi melalui buku-buku, koran, majalah dan literatur lainnya”. Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan membaca berbagai buku atau sumber yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dari penulis Tugas Akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif yaitu mendeskripsikan secara rinci langkah-langkah dalam pembuatan Dewi Sri Bowl di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu

3. Metode dan Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode formal, yaitu dengan menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata jelas, Bahasa resmi dan dilengkapi tabel, foto, tanda baca dalam penggabungan hasil analisis.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan Dewi Sri Bowl di Rocka Resrautant Six Senses Uluwatu, maka penulis dapat mengambil Kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Dewi Sri Bowl di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu, terbagi menjadi 4 tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, tahap penyajian, dan tahap akhir. Pada tahap persiapan meliputi perisiapan diri yang baik dari seorang *chef, commis, daily worker* maupun *training* sebelum memasuki area kerja, persiapan bahan dan peralatan yang akan digunakan dalam pengolahan makanan. Tahap pembuatan meliputi bagaimana tahap pengolahan makanan Dewi Sri Bowl sehingga dapat menghasilkan kualitas makanan yang sesuai dengan standar hotel. Tahap penyajian meliputi cara menyajikan atau menghidangkan makanan yang sesuai dengan standar prosedur sehingga dapat terlihat menarik. Tahap akhir meliputi mengembalikan bahan ke *chiller*, membawa peralatan ke *dish washing*, dan membersihkan meja guna menerapkan *hygiene* dan *sanitasi*.
2. Dalam pembuatan Dewi Sri Bowl terdapat kendala dalam pengolahan makanan seperti pembusukan pada bahan yang telah dipersiapkan akibat *chiller* yang rusak dikarenakan pekerja yang sering membuka dan menutup *chiller*, membiarkan *chiller* terbuka terlalu lama sehingga menyebabkan suhu *chiller* naik.



## B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama mengumpulkan data untuk Tugas Akhir ini, penulis mempunyai beberapa saran yaitu:

Membuat *back up preparation* atau membuat 2 *preparation* dan meletakkannya di *chiller* yang berbeda. Sehingga jika terjadi pembusukan pada bahan-bahan makanan karena kerusakan pada *chiller*, pekerja tidak lagi kesulitan untuk mempersiapkan bahan yang baru karena sudah ada *back up* di *chiller* yang lainnya.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F. (2019). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu di Hotel Royal Jember. *Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember*.
- Ayu Latifahsari, Dyah. (2016) Sistem Informasi Pengelolaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Wahidin Sudirohusodo Mojokerto. Universitas Airlangga.
- KRIS, D., & Sholahuddin, A. (2019). *STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG OPERASIONAL PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL PALEMBANG MENURUT PERATURAN MENTERI PARIWISATA 53/HM. 001/MPEK/2013* (Doctoral dissertation, Universitas Bina Darma).
- Nurmaulina Ariani, A. (2021). Modifikasi Rice Bowl Japanese Pangrice Rendah Lemak dan Gluten.
- Parantika, A., & Irawan, D. C. (2021). Analisa Kreativitas Up Selling Sebagai Bagian Tugas Dan Tanggung Jawab Server Di Sofia Restaurant The Gunawarman Luxury Residence Jakarta Selatan. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(1), 35-44.
- Rijwan, A., & Andriani, R. (2014). Pendelegasian Tugas Kepada Trainee di Main Kitchen Grand Royal Panghegar Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(2), 89-97.
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food And Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(1), 1-25.
- Sasongko, P., & Wijayati, D. (2014). Analisis Penyerapan Tenaga Kerja Sektor Perhotelan dan Restoran di Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *BISMA (Bisnis dan Manajemen)*, 6(2), 106-113.
- Suardana, I. K., & Auliya, R. (2023). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. *JURNAL NUSANTARA*, 6(1), 28-34.
- Suardani, M. 2015. *"Pengolahan Makanan I"*. Badung: Politeknik Negeri Bali
- Wulansari, D. M., & Hakim, F. N. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 10(2), 154-161.