

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN JACONDE OPERA CAKE PADA
PASTRY SECTION DI SOFITEL BALI NUSA DUA
BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Putu Anes Pramaita Dewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN JACONDE OPERA CAKE PADA
PASTRY SECTION DI SOFITEL BALI NUSA DUA
BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Luh Putu Anes Pramaita Dewi
NIM 1915823074**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

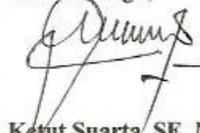
**PEMBUATAN JACONDE OPERA CAKE PADA PASTRY
SECTION DI SOFITEL BALI NUSA DUA BEACH RESORT**

Oleh
Ni Luh Putu Anes Pramaita Dewi
NIM 1915823074

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Kefut Suarta, SE.,M Si
NIP 1963009151990031002

Pembimbing II,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M Par
NIP 196409151990031003

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



KEMENTERIAN PENDIDIKSN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA
Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali -
80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PENYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Luh Putu Anes Pramaita Dewi

NIM : 1915823074

Program Studi : Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

“PEMBUATAN JACONDE OPERA CAKE PADA PASTRY SECTION DI SOFITEL BALI NUSA DAU BEACH RESORT”

Benar bebas dari plagiat. 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, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823074

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri

Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **Pembuatan *Jaconde Opera Cake* pada *Pastry Section* di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan *Jaconde Opera* yang telah dilakukan pada *pastry section* di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. 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 untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti.SST.,M.Par selaku Kaprodi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ketut Suarta, SE.,M Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara,M Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
7. Mr. Sylvain Padeloup selaku *General Manager* Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort.
8. Ibu Nia Edward selaku *Assistant Director of Talent & Culture* yang memberikan saya kesempatan untuk melaksanakan Training di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort.
9. Bapak Geraldny selaku *Learning and Development Manager* yang telah memberikan banyak nasehat selama penulis menjadi trainee di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort.
10. Bapak I Made Budiasa selaku *Chef De Cuisine* yang telah banyak memberikan pengetahuan, bantuan, dan masukan selama penulis menjadi *trainee*.
11. Seluruh staf di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort yang telah banyak membantu penulis dan memberikan ilmu tentang *F&B Product* selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.

12. I Made Arcana dan Almh. Maria Sri Maryani, selaku kakek dan nenek penulis yang telah membimbing serta memberikan motivasi dan dukungan selama menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
13. I Ketut Juli Umbara Bhawa dan Ni Wayan Sudiani, selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

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

Badung, April 2022



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
D. Metodologi Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel	9
2. Jenis-jenis Hotel	9
3. Pengertian F&B <i>Department</i>	15
B. Restoran	16
C. Dapur	17
1. Pengertian Dapur	17
2. Jenis Dapur	17
D. Juru Masak dan <i>Cook Helper</i>	19
1. Pengertian Juru Masak	19
2. Tugas dan Tanggung Jawab Juru Masak	19
E. Memasak	20
1. Pengertian memasak	20
2. Metode memasak	21
F. <i>Foam Type Cake/Sponge Cake</i>	23

G. Pengertian <i>Jaconde Opera Cake</i>	25
H. Bahan.....	25
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	29
A. Lokasi dan Sejarah Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	29
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	31
C. Struktur Organisasi Perusahaan Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	40
BAB IV PEMBAHASAN	46
A. Prosedur Pembuatan <i>Jaconde Opera Cake</i> pada <i>Pastry Section</i> di Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	46
1. Tahap Persiapan	46
2. Tahap Pembuatan	57
3. Tahap Penyelesaian <i>jaconde opera cake</i>	63
4. Tahap Penyajian	64
B. Kendala yang Dihadapi dalam Pembuatan <i>Jaconde Opera Cake</i> pada <i>Pastry</i> <i>Section</i> di Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	66
BAB V PENUTUP	68
A. Simpulan	68
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi <i>F&B Product department</i>	40
Gambar 4.1 Persiapan Diri.....	48
Gambar 4.2 <i>Mixer</i> Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	49
Gambar 4.3 Timbangan Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	50
Gambar 4.4 <i>Bowl</i> Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	50
Gambar 4.5 Cetakan/Loyang Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	51
Gambar 4.6 <i>Oven</i> Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	51
Gambar 4.7 <i>Sauce Pan</i> Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	52
Gambar 4.8 <i>Cranked Spatula</i> Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	52
Gambar 4.9 <i>Baloon Wisk</i> Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	53
Gambar 4.10 Adonan <i>Mixer</i> pertama	57
Gambar 4.11 Adonan <i>Mixer</i> kedua	58
Gambar 4.12 Loyang dengan kertas roti	58
Gambar 4.13 Adonan atas Loyang.....	59
Gambar 4.14 <i>Jaconde sponge cake</i>	60
Gambar 4.15 <i>Slice Coklat</i>	60
Gambar 4.16 Pembuatan <i>Chocolate Ganache</i>	61
Gambar 4.17 Pembuatan <i>Coffee Buttercream</i>	62
Gambar 4.18 Pembuatan <i>Chocolate Glaze</i>	63
Gambar 4.19 <i>Jaconde Opera Cake</i>	64
Gambar 4.20 Piring <i>Jaconde Cake</i>	64
Gambar 4.21 <i>Jaconde Opera Cake</i>	66

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kamar Sofitel Bali Nusa Dua <i>Beach Resort</i>	31
Tabel 4.1 Bahan <i>Jaconde Sponge Cake</i>	54
Tabel 4.2 Bahan-bahan <i>Chocolate Ganache</i>	54
Tabel 4.3 bahan <i>French coffee buttercream</i>	55
Tabel 4.4 bahan <i>Coffee Syrup</i>	55
Tabel 4.5 Bahan <i>Chocolate Glaze</i>	56
Tabel 4.6 Bahan <i>Garnish</i>	56

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah keseluruhan jaringan dan gejala-gejala yang berkaitan dengan tinggalnya orang asing disuatu tempat dengan syarat orang tersebut tidak melakukan suatu pekerjaan yang penting (*major activity*) yang memberi keuntungan yang bersifat permanen maupun sementara, (Hunziger, 2008). Kegiatan pariwisata adalah kegiatan yang bersifat multi sektoral yaitu dilakukan oleh banyak pihak yang mana semua mempunyai kepentingan yang sama dan saling mendapatkan manfaatnya. Disebut juga multidimensional yakni membutuhkan *support* atau dukungan dari segala aspek pandangan, pemahaman, ide pendapat yang berbeda-beda dari berbagai lintas sektoral.

Pertumbuhan pariwisata di Indonesia sebagai industri belakangan ini menunjukkan grafik yang sangat meningkat dan bahkan mampu mendongkrak pertumbuhan ekonomi Indonesia semakin baik. Menurut definisi yang luas pariwisata adalah perjalanan dari satu tempat ke tempat lain yang bersifat sementara, dilakukan perorangan maupun kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi sosial, budaya, alam dan ilmu. Dengan adanya banyak pulau, keragaman suku, wilayah, daerah, kebudayaan adat istiadat serta keindahan alam yang menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara yang banyak diminati oleh wisatawan asing maupun lokal.

Bali sebagai salah satu destinasi wisata nasional dan internasional dengan perkembangan pariwisata yang setiap tahunnya melonjak tinggi sehingga memberikan banyak kontribusi ekonomi terhadap devisa negara. Kaya akan keindahan alam dengan kebudayaan dan adat istiadat yang menjadikan pulau ini sebagai salah satu pulau dengan pengunjung yang sangat tinggi. Masyarakat sekitar dengan budaya agraris yang kental akan kehidupan sosial yang harmoni karena hubungan yang serasi antara manusia dan alam, tuhan dan sesamanya. Kebudayaan Bali yang sangat kental menjadikan tempat ini sebagai daerah tujuan wisata yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan. Industri pariwisata di Bali juga memberikan nuansa sentuhan-sentuhan budaya di dalam setiap atraksinya. Ciri khas pada pulau ini ada pada tarian yang sering dipentaskan untuk memuaskan wisatawan. Salah satunya yaitu pada tarian kecak yang sering dijumpai pada beberapa tempat seperti Uluwatu, Jimbaran, Kuta, dan Nusa Dua.

Nusa Dua merupakan sebuah tanjung yang terletak di tenggara pulau Bali. Jaraknya terletak kurang lebih 40 kilometer dari Denpasar ibu kota Provinsi Bali. Kawasan tempat wisata Nusa Dua Bali di kelola oleh sebuah perusahaan yang bernama ITDC. Kawasan wisata ini merupakan lokasi dari *resort* bintang 5 terbaik yang ada di pulau Bali. Selain daya tarik pantai pasir putih dan kawasan *resort* mewah, area Nusa Dua juga terkenal sebagai lokasi aktivitas Bali *water sports*. Seperti *parasailing*, *banana boat*, *rolling donut*, *seawalker*, *snorkeling*, dan *scuba dive*.

Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* adalah salah satu hotel bintang 5 yang terletak dikawasan ITDC Nusa Dua. *Resort* tepi pantai mewah bintang 5 bergaya

Francis dengan kebun tropis dengan arsitektur yang modern, menawarkan 415 kamar termasuk 39 *suite* dan villa beserta fasilitas yang lengkap dengan 2 *restaurant, bar, sofitel fitness, sofitel SPA, cell science solitaire bali aesthetic clinic* dan 12 ruangan serbaguna termasuk satu *grand ballroom* dan satu *ballroom* tepi pantai.

Ada beberapa Departemen yang dimiliki oleh Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* untuk menunjang operasional dihotel seperti, *housekeeping department, human resource department, accounting department, engineering department, front office department, dan food and beverage department*. *Food and beverage departemen* adalah salah satu *departemen* yang berada di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* yang dibagi menjadi dua *section* yaitu : *Food and beverage product* dan *food and beverage service*. *Food and beverage service* bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan minuman untuk tamu. F&B Product memegang peran yang sangat penting dalam penyediaan makanan yang dihidangkan kepada tamu untuk dapat meningkatkan pendapatan hotel dalam penjualan makanan.

Food and Beverage Product merupakan salah satu bagian hotel yang tugas utamanya adalah mengolah makanan atau memproduksi makanan. *Kitchen* dibagi menjadi beberapa sub bagian yang mempunyai fungsi dan tugas sesuai dengan jenis makanan yang harus disiapkan, seperti : *commissary & garde-mance, hot kitchen section, Butcher*, dan salah satunya *pastry and bakery section*. *Pastry & bakery section* mempunyai peran penting dalam pembuatan menu *dessert* seperti *cake* dan juga *bread* yang akan dihidangkan pada menu *breakfast, event*, maupun

amenities. *Jaconde opera cake* khusus di buat pada *pastry kitchen* menggunakan resep yang sudah menggunakan resep standar. Dalam mengolah makanan, seorang *Chef* harus mengerti tentang kesehatan dan kebersihan, pengetahuan memasak, standar resep, standar pelayanan penggunaan alat dapur dan hal lain tentang makanan.

Jaconde merupakan sebuah kue *sponge* atau kue bolu yang memiliki tekstur lembut dibuat dengan menggunakan bubuk *almond*. *Opera cake* adalah *french dessert* yang mempunyai *layer* atau lapisan yang terdiri dari *jaconde* (*almond sponge cake*), *chocolate ganache*, *coffee french buttercream* dan *coffee syrup* sehingga disebut dengan *jaconde opera cake*. Kue ini berasal dari Prancis yang mempunyai ciri khas yang berbeda dari kue pada umumnya. Dibuat pertama kali oleh seorang *chef pastry* berkebangsaan Prancis yang bernama Louis Clichy. *Cake* ini dikenal dengan lapisan-lapisan yang kaya akan rasa serta menyerupai bangunan opera yang bertingkat.

Lapisan-lapisan yang menjadikan *cake* ini unik yaitu adanya perpaduan antara *buttercream coffee*, *chocolate ganache*, dan *almond sponge cake*. Teksturnya yang sangat lembut dan legit dengan aroma kopi dan coklat yang khas membuat selera makan menjadi meningkat. Lapisan dalam bentuk krim dan bertingkat yang menjadikan *jaconde opera cake* terlihat elegan. *Jaconde opera cake* disajikan dengan potongan persegi panjang sehingga lapisan *cake* dan krimnya terlihat dengan jelas.

Jaconde opera cake yang kaya akan rasa namun tetap memiliki rasa yang ringan dan tidak membuat enek sehingga sangat digemari oleh tamu yang datang

ke Sofitel Bali. Memiliki rasa yang dominan manis membuat *cake* ini sebagai salah satu menu *dessert* di Sofitel Bali yang biasanya disajikan untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner*. Selain itu juga, disajikan untuk *event wedding*, *coffe break*, dan *amenities*. Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk mengangkat materi ini untuk pembuatan tugas akhir dengan judul "Pembuatan *Jaconde Opera Cake* pada *Pastry Section* di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*"

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Jaconde Opera Cake* pada *Pastry Section* di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Jaconde Opera cake* pada *Pastry Section* di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* dan cara pemecahannya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang di jabarkan diatas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini untuk:

- a. Mengetahui proses pembuatan *Jaconde Opera Cake* pada *Pastry Section* di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* dan cara pemecahannya.
- b. Mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Jaconde Opera cake* pada *Pastry Section* di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* dan cara pemecahannya.

2. Kegunaan

Kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi mahasiswa

Penulisan tugas akhir ini adalah salah satu syarat yang harus ditempuh mahasiswa untuk menyelesaikan akademiknya pada Program Studi D3 Perhotelan di Politeknik Negeri Bali, yang mengharuskan mahasiswa melakukan PKL dengan tujuan untuk menambah wawasan serta kemampuan mahasiswa pada *food and beverage product*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan tugas akhir ini sebagai referensi atau sumber informasi untuk mahasiswa lain sehingga adanya referensi di perpustakaan guna untuk meningkatkan proses belajar mengajar pada bidang *culinary*.

c. Bagi Perusahaan

Penulisan tugas akhir ini sebagai masukan kepada perusahaan untuk meningkatkan kinerja dalam memproduksi *jaconde opera cake* maupun pelayanan terhadap tamu dimasa yang akan datang.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah suatu langkah yang dinilai strategis dalam penelitian, karena mempunyai tujuan yang utama dalam memperoleh data. Metode yang penulis gunakan untuk penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut

a. Metode Observasi

Metode observasi sebagai teknik pengumpulan data untuk mengamati perilaku manusia, proses kerja, dan gejala-gejala alam, dan responden. Metode pengumpulan data dengan cara mengamati dan mencatat dengan melibatkan diri sendiri secara langsung untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan dalam pembuatan *jaconde opera cake* guna menyelesaikan penulisan tugas akhir.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam. Metode pengumpulan data yang digunakan dengan cara mengadakan tanya-jawab secara langsung tanpa membuat list pertanyaan kepada responden yang ada di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* seperti *staff*.

c. Metode Kepustakaan

Kepustakaan dapat diartikan sebagai teknik pengumpulan data dengan penelaah terhadap buku-buku, literature-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan. Dengan membaca dari berbagai sumber yang diperoleh untuk pembuatan tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah proses mencari data, menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan dalam menyusun tugas akhir adalah metode analisis deskriptif kualitatif, yaitu mengumpulkan data dengan menganalisis data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort* sehingga memperoleh kesimpulan sesuai dengan rumusan masalah.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik Penyajian yang penulis gunakan dalam penyusunan tugas akhir adalah sebagai berikut

- a. Metode Informal, yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata biasa.
- b. Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pemaparan yang disampaikan pada bab IV tentang pembuatan *jaconde opera cake* dapat disimpulkan sebagai berikut:

Pembuatan *jaconde opera cake* memiliki beberapa tahap yaitu tahap persiapan yang terdiri dari persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan peralatan, dan persiapan bahan. Tahap pembuatan merupakan suatu proses dalam memproduksi sebuah makanan dari bahan mentah sampai menjadi sebuah makanan yang siap dikonsumsi. Tahap pembuatan yang terdiri dari pembuatan *jaconde cake*, pembuatan *chocolate ganache*, pembuatan *coffee buttercream*, pembuatan *coffee syrup*, dan pembuatan *chocolate glaze*.

Selain tahap persiapan dan pembuatan, adapun tahap penyelesaian atau *finishing jaconde opera cake* dengan menggabungkan atau memberikan isian pada setiap lapisan kue opera setelah itu dipotong menjadi persegi panjang dengan ukuran 4cmx2cm. Tahap penyajian merupakan tahap akhir pada pembuatan *Jaconde Opera Cake* sebelum dihidangkan kepada tamu. Hal pertama yang dilakukan yaitu menyiapkan piring yang digunakan untuk menghidangkan *jaconde opera cake* yang berbentuk lingkaran kecil selanjutnya menyiapkan *chop redvelvet* kemudian ditaburkan diatas piring kemudian menyiapkan *jaconde opera cake* yang sudah di potong menjadi persegi panjang ukuran kecil lalu diletakkan diatas piring. Menyiapkan coklat putih yang sudah dicairkan kemudian beri garis

kecil diatas *jaconde opera cake* serta *edible flower* diletakkan diatas kue sebagai *garnish* selanjutnya *jaconde opera cake* dapat dihidangkan kepada tamu.

Kendala yang dihadapi dalam pembuatan *jaconde opera cake* yaitu kue yang turun atau kempes setelah di-*oven*. Penggunaan Loyang yang besar dan tipis dapat berpengaruh dengan suhu *oven* yang akan digunakan untuk memanggang kue, yaitu menggunakan suhu yang panas dengan waktu yang singkat. Memanggang kue dengan waktu singkat sangat rentan terjadinya kue turun setelah di-*oven* dikarenakan harus membuka *oven* untuk memutar kue agar matang merata. Terlalu sering membuka *oven* yang dapat menyebabkan suhu pada *oven* menjadi tidak stabil sehingga kue setelah di-*oven* mempengaruhi bentuk pada kue yang tidak rata dan kempes. Solusi untuk menghadapi kendala tersebut yaitu, mengatur waktu yang pas dalam meng-*oven* kue dengan cara tidak membuka oven selama 5 menit pertama agar suhu pada oven tidak berubah. Kue akan tetap digunakan untuk membuat *jaconde opera cake*, karena memiliki tingkat kerusakan yang tidak parah atau tidak bantat.

Kendala yang dihadapi yaitu pada saat mencampur tepung dengan adonan kue secara bersamaan, tepung tidak menyatu dengan merata yang menyebabkan adanya gumpalan tepung pada kue yang sudah matang sehingga gumpalan tepung tersebut tidak matang dan menghasilkan kue yang kurang bagus. Solusinya yaitu pada saat menuangkan tepung, campurkan tepung sedikit demi sedikit agar dapat tercampur dengan merata dan menghasilkan adonan tanpa gumpalan.

B. Saran

Berdasarkan uraian hambatan diatas dalam pembuatan *jaconde opera cake* pada *pastry section* di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*, maka dapat disarankan kepada *pastry kitchen* yang ada di Sofitel Bali Nusa Dua *Beach Resort*, sebagai berikut :

1. Berhubung dengan adanya *new normal* sehingga tamu yang menginap mulai meningkat serta banyaknya *event wedding* maupun *meeting* yang memerlukan banyak produk *pastry* yang dibuat, sehingga dapat disarankan untuk membuat *list* bahan yang akan digunakan sesuai dengan masing-masing *outlet*. Selain itu juga menyarankan untuk menghidupkan kembali beberapa *oven* yang dimatikan sehingga dapat memperlancar operasional produk.
2. Melakukan pengecekan terhadap peralatan secara berkala sehingga tidak terhambat ketika hendak digunakan.
3. Memperhatikan tehnik pembakaran seperti suhu, waktu, ukuran Loyang,serta bahan yang digunakan agar dapat menghasilkan kue dengan tekstur dan hasil yang bagus.
4. Memberikan *briefing* kepada seluruh *staff* dan *trainee* dalam bekerja sama pada saat operasional produk. Dengan memperhatikan prosedur pembuatan sebuah produk serta melatih *trainee* agar mampu bekerja dengan lebih waspada dan mentaati prosedur hotel dapat melancarkan kerjasama yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Chair, Meirina. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Darmawan, Robby.(2020). *Aktivitas Trainee di Kitchen Department Harris Resort Barelang Batam. Project Report*. Universitas Internasional Batam.
- Dekalisa. (2012). *Various Recipe Tested*. Diambil pada 24 Juni 2022, dari <http://dewoscake.blogspot.com/2012/04/sejarah-si-kaya-citarasa-opera-cake.html?m=1>
- Diky K. (2021). *Pengaruh Perendaman Telur Ayam Ras ke Dalam Air Rebusan Daun Melinjo (Gnetum Gnemon L.) terhadap Oksidasi, Daya Buih dan Kualitas Internal*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu.
- Dwiki S. (2018). *Standar Kualitas Makanan dan Minuman Terhadap Kepuasan Tamu Pada Department Food and Beverage Product di Hotel Sudamala SUite & Villass*. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Mataram.
- Heru N. (2015). *Penanganan Bumbu Dapur Pada Asean Section Untuk Peningkatan Kualitas Produksi Kitchen Di Aryaduta Hotel Medan*. Karya kertas. Universitas Sumatera Utara.
- Komar, Richard. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo.
- Lucy G. (2020). *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf Dan Tepung Almond (Prunus Dulcis) Terhadap Karakteristik Gluten Free Cookies Yang Diperkaya Serbuk Daun Kelor (Moringa Oleifera*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan Bandung.
- Mertayasa. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi
- Minantyo. (2011). *Dasat-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Restoran. (n.d.)*.
- Riyas Irmadona. (2017). *Dona's delight cake favorite: from my home to your home, baking with love*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Sholikati. (2016). *Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Lokasi SMK Negeri 4 Yogyakarta*. Laporan Praktik. Universitas Negeri Yogyakarta.

Syakirin M. (2020). *Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram.