

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BUTTER CHICKEN OLEH COMMIS  
PADA WYNDHAM GARDEN KUTA BEACH BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Luh Putu Yuni Anita Puteri**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BUTTER CHICKEN OLEH COMMIS  
PADA WYNDHAM GARDEN KUTA BEACH BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
Ni Luh Putu Yuni Anita Puteri  
NIM 1915823010**

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

# **PEMBUATAN BUTTER CHICKEN OLEH COMMIS PADA WYNDHAM GARDEN KUTA BEACH BALI**

Oleh  
**Ni Luh Putu Yuni Anita Puteri**  
NIM 1915823010

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

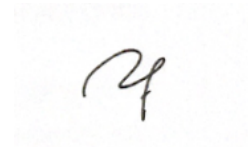
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par.**  
NIP 198407202008122002

Pembimbing II,



**Tyas Raharjeng P, S.Ant., M.sc**  
NIP 199001132019032015

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

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

Laman : [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id), Email : [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

### **SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Luh Putu Yuni Anita Puteri

NIM : 1915823010

Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

### **"PEMBUATAN BUTTER CHICKEN OLEH COMMIS PADA WYNDHAM GARDEN KUTA BEACH BALI"**

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, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Ni Luh Putu Yuni Anita Puteri

NIM : 1915823010

PS : DIII Perhotelan Jurusan

Pariwisata Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "Pembuatan Butter Chicken Oleh *Commis* Pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali" ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan motivasi, saran, bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali pada Jurusan Pariwisata.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par, selaku Ketua Program Studi Perhotelan dan sekaligus dosen pembimbing I yang telah meluangkan

waktu untuk memberikan bimbingan dan motivasi dalam menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini.

5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant.,M.sc, selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan saran dalam menyusun Tugas Akhir ini hingga selesai tepat waktu.
6. Kanah, S.Pd.,M.Hum, selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Ni Nyoman Ramayanti, SS, selaku HRD di Wyndham Garden Kuta Beach Bali dan staff yang ada di Wyndham Garden Kuta Beach Bali.
9. Bapak Steven Natal, selaku Executive Chef yang telah memberikan izin bagi penulis untuk melakukan penelitian.
10. Kepada Bapak I Wayan Somerta selaku Ayah dari penulis dan Ibu Ni Wayan Mami selaku ibu dari penulis, serta keluarga besar lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.
11. Putu Agus Sastra selaku Suami penulis yang telah membantu untuk semua waktunya yang tidak pernah bosan dan menyerah untuk memberikan dukungan, semangat, kepada penulis.
12. Ni Putu Diah Kemala Prabaswari selaku Anak penulis yang telah memberikan penulis semangat, dorongan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya.

Akhirnya penulis menyadari bahwa penulisan ini masih banyak terdapat kekurangan baik dari segi materi, sistematika, dan bahasanya. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Akhir kata terima kasih diucapkan kepada pembaca dan semoga bermanfaat bagi seluruh pembaca Tugas Akhir ini.

Badung, Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Departemen-Departemen yang ada di Hotel .....	9
C. Pengertian Food and Beverage Departement .....	11
D. Pengertian <i>Food and Beverage Product</i> .....	12
E. Pengertian dan Pembagian <i>Kitchen/Dapur</i> Hotel.....	13
F. Pengertian <i>Cook (Commis)</i> .....	15
G. Pengertian Metode Memasak.....	15
H. Pengertian Peralatan Dapur.....	17
I. Pengertian Bahan Makanan.....	18
J. Pengertian Pembuatan .....	19
K. Pengertian Butter Chicken .....	19
L. Pengertian <i>Main course</i> .....	20
M. Pengertian <i>Hygiene</i> Sanitasi.....	20
<b>BAB III GAMBARAN UMUM WYNDHAM GARDEN KUTA</b> .....	<b>22</b>
A. Lokasi dan Sejarah Wyndham Garden Kuta Beach Bali .....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas .....	24
C. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> .....	29
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	<b>35</b>
A. Proses Pembuatan Butter Chicken oleh Commis pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali .....	36



a. Persiapan diri.....	36
d. Tahapan Pembuatan Butter Chicken .....	49
e. Tahap penyajian Butter Chicken.....	52
B. Hambatan-Hambatan yang dihadapi dalam Proses Pembuatan Butter Chicken oleh <i>Commis</i> pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali. ....	53
C. Cara mengatasi Hambatan dalam Proses Pembuatan Butter Chicken oleh <i>Commis</i> pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali .....	54
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>56</b>
A. Simpulan .....	56
B. Saran.....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>

## DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 2. 1 Logo Hotel Wyndham Garden Kuta Beach Bali.....	22
Gambar 4. 1 <i>Kitchen Uniform</i> .....	37
Gambar 4. 2 <i>Knife</i> .....	39
Gambar 4. 3 <i>Bowl Stainless</i> .....	39
Gambar 4. 4 <i>Cutting Board</i> .....	39
Gambar 4. 5 <i>Saute Pan</i> .....	40
Gambar 4. 6 <i>Skimmer</i> .....	40
Gambar 4. 7 <i>Sauce Pan</i> .....	40
Gambar 4. 8 <i>Wooden Spatula</i> .....	41
Gambar 4. 9 Kompor.....	41
Gambar 4. 10 <i>Spoon</i> .....	41
Gambar 4. 11 <i>Dinner Plate</i> .....	42
Gambar 4. 12 <i>Chicken Breast</i> .....	43
Gambar 4. 13 Tepung Terigu .....	43
Gambar 4. 14 <i>Salt</i> .....	44
Gambar 4. 15 <i>Pepper</i> .....	44
Gambar 4. 16 <i>Tomato Puree</i> .....	45
Gambar 4. 17 <i>Butter Anchor</i> .....	46
Gambar 4. 18 <i>Paprika Powder</i> .....	46
Gambar 4. 19 <i>Five Spice Powder</i> .....	47
Gambar 4. 20 <i>Onion</i> .....	47
Gambar 4. 21 <i>Rice</i> .....	48
Gambar 4. 22 <i>Yoghurt</i> .....	48
Gambar 4. 23 <i>Marinade Chicken Breast</i> .....	50
Gambar 4. 24 <i>Fried Chicken Breast</i> .....	50
Gambar 4. 25 <i>Fried Chicken Breast</i> .....	50
Gambar 4. 26 <i>Butter Sauce</i> .....	51

Gambar 4. 27 <i>Butter Sauce</i> .....	52
Gambar 4. 28 Hidangan Butter Chicken .....	53

## DAFTAR TABEL

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 3. 1 Jumlah Kamar Hotel Wyndham Garden Kuta Beach Bali .....	25
Tabel 4. 1 Bahan-Bahan <i>Fried Chicken Breast</i> .....	45
Tabel 4. 2 Bahan-Bahan <i>Butter Sauce</i> .....	47
Tabel 4. 3 Resep <i>Fried Chicken Breast</i> .....	49
Tabel 4. 4 Resep <i>Butter Sauce</i> .....	51

## DAFTAR BAGAN

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Bagan 3. 1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> Hotel Wyndham Garden Kuta Beach Bali.....	30

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali merupakan salah satu destinasi favorit bagi wisatawan, baik wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Daya tarik Bali bagi wisatawan yang berkunjung bukan hanya keindahan alam, melainkan juga keunikan budaya dan agama. Melalui antusiasme wisatawan yang berkunjung ke Bali, diketahui pariwisata Bali tidak hanya menonjolkan keindahan dan segi keunikannya sebagai sarana promosi, tetapi juga terkait adanya kesiapan akomodasi pariwisata.

Salah satu bentuk akomodasi pariwisata adalah hotel, hotel merupakan bangunan akomodasi yang dikelola secara komersial, dan memberikan fasilitas menginap untuk umum. Setiap hotel yang dibangun di Bali selalu melakukan pembaharuan dari tahun ke tahun guna meningkatkan kualitas dan pelayanan hotel tersebut, lalu memasarkan kepada wisatawan guna menarik wisatawan untuk datang dan membeli produk hotel. Dalam memberikan pelayanan dan fasilitas yang baik kepada tamu, Wyndham Garden Kuta Beach Bali memberikan nuansa keindahan Pantai Kuta, baik dari segi pelayanan terhadap tamu, arsitektur bangunan, lingkungan, makanan dan minuman dengan tujuan agar tamu yang menginap di Wyndham Garden Kuta Beach Bali merasakan kenyamanan lingkungan Kuta pada saat menginap.

Wyndham Garden Kuta Beach Bali merupakan salah satu hotel yang di klasifikasikan sebagai hotel bintang empat di Bali dengan menyediakan berbagai

fasilitas mulai dari kamar, pelayanan makanan dan minuman, *message* atau spa, serta berbagai jenis pelayanan lainnya yang bertujuan untuk memberikan rasa puas pada para wisatawan. Untuk mendukung kelancaran operasional hotel maka, Wyndham Garden Kuta Beach Bali memiliki beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing yaitu: Front Office Department, Housekeeping Department, Sales and Marketing Department, Food and Beverage Department, Human Resources Department dan Accounting Department.

Food and Beverage merupakan departemen yang sangat penting di suatu hotel, karena selain penjualan kamar, Food and Beverage juga menghasilkan pendapatan terbesar di hotel. Food and Beverage dibagi menjadi 2 bagian, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Departemen ini mempunyai peranan yang sangat penting dalam pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap di hotel. Food and Beverage Department memiliki peran untuk memberikan pelayanan di hotel baik itu *restaurant*, kamar maupun di bar mulai dari hidangan pembuka seperti (*appetizer*) hingga hidangan penutup (*dessert*). Sedangkan *Food and Beverage Product* mempunyai peran dalam memproduksi makanan dan minuman kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*). Wyndham Garden Kuta Beach Bali memiliki *restaurant* yang dapat memenuhi kebutuhan makanan dan minuman para tamu selama berada di hotel. *Restaurant* yang dimiliki ada tiga yaitu Kubu Bene Restaurant, Coffee `n` Oven, Garrello Bar.

Kubu Bene Restaurant adalah salah satu restaurant yang dimiliki Wyndham Garden Kuta Beach Bali yang melayani makan pagi (*breakfast*) hingga makan

malam (*dinner*) yang operasionalnya buka dari pukul 07.00 WITA hingga 23.00 WITA dengan menawarkan hidangan Asia yang dapat menggugah selera para wisatawan.

Menu yang dimiliki di Restaurant ini terdiri dari makanan pembuka (*appetizer*) hingga makanan penutup (*dessert*). Seluruh menu ini dibuat di *kitchen* Hotel Wyndham Garden Kuta Beach Bali. Pada hotel ini memiliki banyak menu *favourite* yang digemari pengunjung diantaranya Butter Chicken, Beef Black Pepper, Bebek Crispy Bali, Ayam Betutu, Iga Sapi Bakar, Beef Ribs, Sop Buntut, Paha Kambing Bakar serta beberapa menu yang dijual di Kubu Bene Restaurant.

Dari banyaknya menu *favourite* yang terdapat pada Kubu Bene Restaurant, ada salah satu menu *favourite* yang paling banyak digemari oleh para tamu, yaitu Butter Chicken. Butter Chicken merupakan makanan khas Asia berupa potongan ayam goreng/panggang yang kemudian dimasak dengan campuran rempah seperti cabai bubuk kashmiri, kunyit bubuk, garam masala dan juga *yoghurt* serta saos yang dibuat dari *puree tomato*, dan tentunya *butter*. Butter Chicken menggunakan metode memasak *deep frying* dan *shallow frying* yang bisa mempertahankan rasa alami pada ayam dan mengurangi kadar lemaknya, serta dapat menghasilkan saos yang kental dan juga gurih. Dan juga rasa daging yang sangat lembut yang di marinade dengan *salt and papper*. Butter Chicken merupakan salah satu menu *main course favourite* yang ada di Kubu Bene Restaurant yang dibuat langsung oleh Executive Sous Chef yaitu Chef Steven Natal dengan penyajian menu yang sederhana. Butter Chicken ini banyak dipesan oleh para tamu karena harganya yang terjangkau yaitu Rp. 95.000 sudah termasuk tax and service, walaupun



bukan termasuk harga yang paling mahal tetapi Butter Chicken sangat disukai oleh para tamu yang berkunjung dan memesan Butter Chicken karena rasanya yang enak dan harganya yang tidak begitu mahal. Sehingga Butter Chicken dijadikan sebagai menu *best seller* pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali.

Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk mengangkat Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* Pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penulisan ini adalah:

1. Bagaimana Proses Pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* di Wyndham Garden Kuta Beach Bali ?
2. Apa saja hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* di Wyndham Garden Kuta Beach Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah di atas adapun tujuan dan kegunaan yang ingin dicapai dalam laporan Tugas Akhir serta penulisan laporan ini adalah :

### **1. Tujuan Penulisan :**

- a. Untuk mengetahui cara Pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* di Wyndham Garden Kuta Beach Bali.

- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* di Wyndham Garden Kuta Beach Bali dan mengetahui hal apa yang harus dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut.

## 2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu Tugas Akhir dan syarat dalam menyelesaikan Jenjang Pendidikan Diploma III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Penulisan Tugas Akhir ini juga menjadi media pembelajaran bagi penulis dalam menerapkan teori yang didapat selama masa perkuliahan dengan praktek yang dilakukan di industri.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan ini dimaksudkan untuk mengetahui sejauh mana tingkatan kemampuan dari mahasiswa dan mahasiswi dalam memahami dan menerapkan ilmu yang didapatkan dimasa kuliah dengan dunia pariwisata. Serta sebagai bahan bacaan dan referensi nantinya di perpustakaan Politeknik Negeri Bali di bidang *Food and Beverage Productions* untuk rekan-rekan mahasiswa serta para dosen dalam pengembangan ilmu sesuai dengan bidang *Food and Beverage Productions*.

- c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan acuan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Butter Chicken serta dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Butter Chicken.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan beberapa metode penulisan, antara lain :

### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

#### **a. Metode Observasi**

Pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung terhadap Pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali serta mencatat semua informasi yang diperoleh. Adapun yang penulis observasi adalah lingkungan kerja/hotel, peralatan, bahan baku, proses pembuatan dan rasa yang dihasilkan dari Butter Chicken.

#### **b. Metode Wawancara**

Metode Wawancara yaitu metode pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan yang terstruktur ataupun tidak terstruktur secara langsung dan terbuka kepada staff yang terkait antara lain: *cook* yang handal membuat menu yang kita bahas kemudian mencatat poin yang kita perlukan dalam pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali. Serta pengumpulan data mengenai hotel langsung dengan Ni Nyoman Ramayanti, SS selaku HRD di Wyndham Garden Kuta Beach Bali.

#### **c. Metode Kepustakaan**

Pengumpulan data dengan cara mengutip dari literasi lainnya seperti jurnal, artikel contohnya tentang artikel yang dikutip oleh May Sari Hendrawati berjudul Butter Chicken hidangan India yang mendunia memiliki rasa kaya akan rempah-rempahnya serta artikel lainnya yang erat kaitannya

dengan *Food and Beverage Product* serta pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali.

## **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Teknik analisis yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan memaparkan secara detail dan sistematis tentang pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali sesuai dengan data yang diperoleh di industri tentang Proses Pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* di Wyndham Garden Kuta Beach Bali dan mengaitkannya dengan beberapa informasi yang diperoleh dari beberapa buku sehingga dapat ditarik sebuah kesimpulan.

## **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

- a. Teknik Formal yang menyajikan semua data secara jelas dan benar dengan cara memaparkan data dalam bentuk deskripsi atau menyajikan data dalam bentuk kalimat mengenai cara pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* di Wyndham Garden Kuta Beach Bali.
- b. Teknik Informal yang menyajikan semua data secara jelas dan benar dengan cara menyajikan data dalam bentuk tabel dan gambar, mengenai cara pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* di Wyndham Garden Kuta Beach Bali.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian dan pembahasan tentang proses pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* pada Wyndham Garen Kuta Beach Bali, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Dalam proses pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali, terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan oleh *commis* sebelum memulai pekerjaan seperti:

- a. Tahap persiapan

Dalam tahap persiapan untuk mendapatkan hasil Butter Chicken yang baik seorang *commis* harus melakukan tahapan persiapan seperti persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan.

- b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan merupakan tahap dimana seorang *commis* mengolah seluruh bahan makanan menjadi hidangan yang siap dihidangkan kepada tamu. Mulai dari *pembuatan fried chicken breast* dan *butter sauce*.

- c. Tahap Penyajian

Adapun komponen yang di persiapkan seperti *Fried Chicken Breast*, dan *Butter Sauce* yang sudah disiapkan sebelumnya. Setelah semua bahan dan komponen telah disiapkan oleh *commis* lalu *commis* dapat menyusun bahan untuk menjadi sebuah menu yaitu Butter Chicken dengan peneman nasi atau roti naan.

## 2. Hidangan *Over Cooking*

Dalam pengolahan Butter Chicken pada proses menggoreng *chicken* harus memperhatikan tingkat kematangan dari chicken tersebut dengan mengecilkan api agar tidak terjadi *over cooking*.

3. Hambatan-hambatan yang sering dihadapi oleh *Commis* pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali dalam proses pembuatan Butter Chicken yaitu persediaan barang yang habis, tingkat kematangan *chicken* yang *over* sehingga menyebabkan daging alot dan keras serta kekurangan peralatan, namun dari berbagai hambatan yang dialami tersebut dapat diatasi baik oleh *commis*.

## **B. Saran**

Adapun saran yang penulis sampaikan terkait dengan hambatan-hambatan yang sering terjadi dalam proses pembuatan Butter Chicken oleh *Commis* pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali, sebagai berikut:

1. Pada hambatan kekurangan persediaan bahan makanan, hendaknya *chef* melakukan pengecekan terhadap persediaan bahan makanan yang terdapat pada *chiller* atau *store room* sebelum memasak, serta disesuaikan pemesanan barang dengan tingkat keramaian tamu, bertujuan agar hambatan yang pernah dihadapi tidak terulang kembali seperti, kurangnya bahan makanan dalam pembuatan makanan yang di pesan tamu.
2. Hendaknya *food and beverage product* melakukan pengecek berkala pada seluruh alat yang ada di hotel khususnya pada *food and beverage department*, bertujuan agar meminimalisir kekurangan alat saat memasak.

3. Untuk mengatasi hambatan *over cooking* seorang commis harus fokus dalam bekerja serta bekerja sama dengan *commis* lainnya sehingga dapat mengurangi terjadinya kesalahan. Dan menggunakan *timer cooking* untuk mencegah terjadinya *over cooking*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Admotjo, PH. 2013. *“Sistem Pelayanan Restaurant”*. Yogyakarta: PT Pustaka Dharma.
- Bagyono. 2007. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung : Alfabeta.
- Bartono dan Ruffino E.M.2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Bartono P.H & Ruffino E.M. 2011. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Budiningsih, Annayanti. (2009) *Restoran IB*, Bogor: Yudistira
- Chair, I.M., & Pramudia, H. 2017. *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Darmadjati, RS. 2012. *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: Pradya Paramita.
- Departement Pendidikan Nasional. 2011. *“Kamus Besar Indonesia Pusat Bahasa”*. Jakarta: PT. Gramedia Jakarta.
- Departement Pendidikan Nasional. 2012. *“Kamus Besar Indonesia Pusat Bahasa”*.PT. Gramedia Jakarta.
- Departement Pendidikan Nasional. 2012. *“Kamus Besar Bahasa Indonesia”*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Diktat Pengajaran. 2010. Yogyakarta: UNY.
- Grasindo.2012.*Manajemen Food & Beverage Service Hotel*.Jakarta: PT Gramedia PustakaUtama.
- Iskandar, H.Mahdi. 2011. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta : PT.Grasindo.
- Iskandar, H.Mahdi. 2012. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Komar. Richad. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasrana Indonesia.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Powell. 2015. *Pengetahuan Dapur*. Yogyakarta: Erlangga.



- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)* Rekayasa Sains: Bandung.
- Rusmini, W., Hastuti, P., & Hidayah, T. E. (2016). *Kelompok Kompetensi G Pengolahan, Penyajian Makanan Indonesia dan Kontinental*. Jakarta: PPPPTK.
- Sudiara, Bagus Putu. 2006. *Tata Boga*. Jakarta: Depikbud Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel*. Bandung: Alfabeta CV.
- Surono, Ingrid Suryati. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. I ed. Yogyakarta: CV Budi Utama; 201