

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN APPLE SOUR DOUGH OLEH  
PASTRY COOK DI PASTRY SECTION PADA  
RESORT SIX SENSES ULUWATU BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Kadek Ayu Sukma Ari Candani**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN APPLE SOUR DOUGH OLEH  
PASTRY COOK DI PASTRY SECTION PADA  
RESORT SIX SENSES ULUWATU BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh:**

**Kadek Ayu Sukma Ari Candani**

**NIM. 1915823014**

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

**PEMBUATAN APPLE SOUR DOUGH OLEH PASTRY COOK  
DI PASTRY SECTION PADA RESORT SIX SENSES  
ULUWATU BALI**

Oleh:

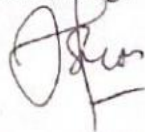
**Kadek Ayu Sukma Ari Candani**

NIM. 1915823014

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

Disetujui oleh:

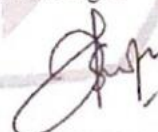
Pembimbing I



**Made Suardani, S.Pd., M.Par**

**NIP. 197303122002122002**

Pembimbing II



**Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb.**

**NIP. 197205072005012001**

Disahkan oleh

Jurusan Pariwisata

Ketua



**Prof.Ni Made Ernawati, MATM, PhD**

**NIP. 196312281990102001**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN 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](http://www.pnb.ac.id)

Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Kadek Ayu Sukma Ari Candani

NIM : 1915823014

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

**“PEMBUATAN APPLE SOUR DOUGH OLEH PASTRY COOK DI  
PASTRY SECTION PADA RESORT SIX SENSES ULUWATU BALI”**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 22 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



NIM. 1915823014

PS : DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PROSES PEMBUATAN APPLE SOUR DOUGH OLEH PASTRY COOK DI PASTRY SECTION PADA RESORT SIX SENSES ULUWATU BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di pastry section pada Resort Six Senses Uluwatu, Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si. sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par sebagai Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan DIII Perhotelan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Made Suardani, S.Pd., M.Par. selaku Dosen pembimbing I pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan serta motivasi selama penyusunan tugas akhir ini.
6. Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb. selaku Dosen Pembimbing II pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan serta motivasi selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pegawai Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak I Made Mardika Putra selaku *General Manager* di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Six Senses Uluwatu, Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini. untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Arnold I. A. Pallo selaku *Learning and Development Manager* di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Six Senses Uluwatu, Bali selama

penulis menyelesaikan tugas akhir ini. untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.

10. Bapak I Putu Agus Subawa Yasa selaku *Assistant Pastry Chef* di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Six Senses Uluwatu, Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini. untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
11. Seluruh *staff* di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Six Senses Uluwatu, Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini. untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
12. Bapak I Ketut Yarka dan Ibu Ni Made Sumi selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan serta membiayai penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Ni Putu Siska Krisdayanti selaku kakak kandung penulis yang telah memberikan support dan doa selama penulis menyelesaikan tugas akhir.
14. Keluarga dan teman-teman yang telah memberikan dukungan dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

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

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, Juli 2022

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHR.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	5
D. Metodologi Penulisan .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>9</b>
A. Pengertian Hotel .....	9
B. Pengertian <i>Resort</i> .....	10
C. Tipe <i>Resort</i> .....	10
D. Pengertian Dapur .....	11
E. Jenis Dapur .....	11
F. Fungsi Dapur .....	12
G. Pengertian <i>Pasrty</i> dan <i>Bakery</i> .....	12
H. Pengertian Resep .....	13
I. Pengertian Bahan Makanan.....	13
J. Pengertian Peralatan .....	15
K. Pengertian Pengolahan.....	16
L. Tujuan Pengolahan .....	16
M. Metode Pengolahan.....	16
N. Pengertian Menu .....	18
O. Jenis-jenis Menu .....	18
P. Pengertian <i>Dessert</i> .....	19
Q. Pengertian Sour Dough .....	19
R. Pengertian Apple Sour Dough.....	20

<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>21</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan .....	21
1. Lokasi Six Senses Uluwatu, Bali.....	21
2. Sejarah Six Senses Uluwatu, Bali.....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Six Senses Uluwatu, Bali .....	24
C. Struktur Organisasi .....	30
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>35</b>
A. Pembuatan Apple Sour Dough Oleh <i>Pastry Cook</i> Di Pastry Section Pada Resort Six Senses Uluwatu Bali .....	35
1. Tahap Persiapan.....	35
2. Tahap Pengolahan.....	50
3. Tahap Penyajian .....	55
B. Hambatan-hambatan dan Cara Mengatasi Pada Pembuatan Apple Sour Dough Oleh <i>Pastry Cook</i> Di Pastry Section Pada Resort Six Senses Uluwatu Bali.....	56
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>59</b>
A. Simpulan .....	59
B. Saran .....	60

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Six Senses Uluwatu, Bali .....	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Culinary</i> .....	29
Gambar 4.1 <i>Uniform Culinary</i> .....	36
Gambar 4.2 Timbangan.....	38
Gambar 4.3 <i>Bowl</i> .....	38
Gambar 4.4 <i>Pot</i> .....	39
Gambar 4.5 <i>Pan</i> .....	39
Gambar 4.6 <i>Cutting Board</i> .....	39
Gambar 4.7 <i>Knife</i> .....	40
Gambar 4.8 <i>Blander</i> .....	40
Gambar 4.9 <i>Strainer</i> .....	40
Gambar 4.10 <i>Spatula</i> .....	41
Gambar 4.11 <i>Dough Mixer</i> .....	41
Gambar 4.12 Aluminium Foil .....	41
Gambar 4.13 Mesin Ice Cream.....	42
Gambar 4.14 <i>Container Ice Cream</i> .....	42
Gambar 4.15 <i>Container</i> .....	42
Gambar 4.16 <i>Oven</i> .....	43
Gambar 4.17 Sarung Tangan.....	43
Gambar 4.18 Kompor .....	43
Gambar 4.19 <i>Tray</i> .....	44
Gambar 4.20 Suntikan.....	44
Gambar 4.21 Piring <i>Dessert</i> .....	44
Gambar 4.22 Cinnamon Ice Cream .....	50
Gambar 4.23 Proses Pembuatan Apple Compote.....	50

Gambar 4.24 Apple Caviar.....	51
Gambar 4.25 <i>Levine</i> .....	52
Gambar 4.26 Sour Dough .....	53
Gambar 4.27 Sour Dough Tuille .....	54
Gambar 4.28 Apple Sour Dough .....	55

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Fasilitas Six Senses Uluwatu, Bali .....	24
Tabel 4.1 Bahan-bahan Cinnamon Ice Cream .....	45
Tabel 4.2 Bahan-bahan Apple Compote .....	46
Tabel 4.3 Bahan-bahan Apple Caviar .....	47
Tabel 4.4 Bahan-bahan Levine .....	47
Tabel 4.5 Bahan-bahan Sour Dough .....	48

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1: Gambar Slip Order Apple Sour Dough di Six Senses Uluwatu, Bali

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali memiliki keindahan alam serta seni dan budaya yang unik menjadikan Bali sebagai daerah tujuan wisata di dunia. Keindahan alam Bali yang beragam seperti: pemandangan pantai, gunung, persawahan dan perbukitan. Pantai di Bali memiliki pasir yang berwarna hitam dan putih serta beberapa pantai tersebut memiliki tebing sebagai daya tarik utamanya. Bali juga dikenal memiliki keunikan seni dan budaya yang menjadi daya tarik wisata. Keunikan seni dan budaya tersebut ada beberapa yang dapat dinikmati setiap saat dan ada yang tidak dapat dinikmati setiap saat. Budaya Bali yang dapat dinikmati setiap saat seperti rumah adat, tari-tarian yang biasanya dipentaskan untuk upacara atau untuk hiburan yang digelar di tempat-tempat wisata. Budaya yang tidak dapat dinikmati setiap saat seperti Pawai Ogoh-Ogoh yang hanya dapat dinikmati pada saat pengrupukan atau sehari menjelang hari Raya Nyepi, Perang Pandan tradisi yang dimiliki oleh masyarakat Tenganan.

Perkembangan pariwisata di Bali yang pesat dengan wisatawan yang berasal dari dalam negeri maupun luar negeri. Wisatawan yang datang ke Bali dengan tujuan berbeda-beda seperti berbulan madu, berbisnis dan melakukan perjalanan wisata. Pesatnya perkembangan tersebut membuat pelaku pariwisata di daerah

tersebut menyediakan sarana dan prasarana yang dapat mendukung wisatawan untuk lebih mudah mengakses objek wisata. Sarana dan prasana yang disediakan seperti jalan, listrik, air, tempat atraksi dapat membuat wisatawan lebih banyak menghabiskan waktu di tempat tersebut.

Daerah Uluwatu yang menjadi salah satu daerah pariwisata berlokasi di Bali Selatan memiliki keindahan alam sebagai daya tarik wisata di daerah tersebut. Keindahan alam yang dapat dinikmati oleh wisatawan yang berwisata ke daerah Uluwatu adalah pantai. Pantai di Uluwatu yang memiliki pasir putih ditambah dengan tebing yang membuat pantai di daerah tersebut menjadi daya tarik bagi wisatawan. Daerah Uluwatu juga dikenal dengan Pura Uluwau sebagai tempat melihat *sunset* yang indah karena berada di ujung selatan Bali menjadikan *sunset* terlihat dengan jelas. Pementasan Tari Kecak yang biasanya di pentaskan di Pura Uluwatu menjadi atraksi pendukung untuk tempat tersebut sebagai daya tarik wisata. Pementasan Tari Kecak disore hari dapat menjadikan objek wisata tersebut semakin banyak dikunjungi karena dapat Tari Kecak dengan pemandangan *sunset*. Pariwisata Bali yang berkembang dengan pesat tentu memerlukan fasilitas pendukung yaitu akomodasi. Akomodasi tersebut berupa *hotel, villa, guest house*.

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang memiliki fasilitas dan pelayanan lengkap bagi wisatawan saat berada disuatu daerah. Fasilitas yang disediakan hotel seperti penginapan, makanan, dan minuman dapat dinikmati oleh tamu yang datang. Tamu juga dapat menikmati pelayanan yang ada di hotel untuk mempermudah mereka saat berada di hotel, pelayanan tersebut berupa *room service* atau pelayanan makanan dan minuman dalam kamar. Hotel yang bergerak



dibidang jasa sangat memperhatikan kepuasan tamu terhadap pelayanan yang diberikan oleh *staff* hotel. Kepuasan tamu dengan memberikan pelayanan yang maksimal merupakan tujuan dari hotel.

Six Senses Uluwatu, Bali merupakan salah satu hotel bintang lima di Uluwatu. Hotel ini berdiri di atas lahan yang tidak produktif untuk perkebunan atau pertanian. Lahan ini dianggap tidak produktif untuk perkebunan atau pertanian karena tanah di lahan ini terdiri dari batu kapur dan berada di dekat tebing. Six Senses Uluwatu, Bali yang terletak di tengah taman rimbun dan menghadap samudra Hindia membuat hotel ini memiliki pemandangan yang indah. Hotel ini memiliki pemandangan *sunset* pada sore hari yang sangat indah dengan perpaduan hamparan samudra Hindia. Fasilitas dan pelayanan yang lengkap di hotel ini sebagai penunjang kebutuhan tamu yang datang untuk menginap atau tidak menginap di Six Senses Uluwatu, Bali adalah hal utama yang disediakan selain pemandangan yang indah.

Six Senses Uluwatu, Bali memiliki beberapa departemen yang saling berkaitan untuk memaksimalkan operasional hotel. Departemen yang memiliki peranan penting pada operasional hotel adalah Food and Beverage Department. Food and Beverage Department merupakan departemen yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang berkaitan dengan makanan dan minuman dari tamu yang menginap atau tidak menginap di hotel.

Food and Beverage Department dapat dibagi menjadi dua, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Food and Beverage Product bertugas dalam pengolahan bahan makanan dari bahan mentah menjadi makanan siap saji, sedangkan Food and Beverage Service bertugas menyediakan pelayanan untuk menyajikan makanan dan minuman pada tamu yang dibuat oleh Food and Beverage Product. Food and Beverage Product di Six Senses Uluwatu, Bali di bagi menjadi empat bagian, yaitu: hot kitchen, cold kitchen, butcher, serta pastry and bakery. Empat bagian tersebut memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing. Makanan yang disediakan dari makanan pembuka (*appetizer*) seperti salad, gado-gado, urab, plecing, dan lainnya. *Main course*, seperti nasi goreng, mie goreng, spaghetti, dan lainnya. *Dessert* seperti dadar gulung, decadent cake, tiramisu, apple sour dough dan lainnya.

*Pastry* dan *bakery* merupakan *section* yang memproduksi hidangan penutup (*dessert*). Salah satu *dessert* yang menjadi andalan di Six Senses Uluwatu, Bali adalah apple sour dough. Apple sour dough dikatakan sebagai dessert andalan karena dessert ini paling banyak yang meng-*order* dari pada dessert lainnya. Apple sour dough merupakan hidangan penutup yang terbuat dari bahan-bahan segar yang didapat dari petani lokal di Badung. Apple sour dough dikombinasikan dengan roti (*classic bread*) dengan presentasi *modern*. Sour dough merupakan jenis roti dari olahan adonan (*dough*) yang difermentasi sehingga disebut sour dough. Apple sour dough merupakan *dessert* modifikasi buatan Six Senses Uluwatu, Bali yang memiliki keunikan dari segi rasa yang memadukan rasa gurih dan manis menjadi sebuah hidangan *dessert*. Rasa manis yang berasal dari

cinnamon ice cream dan gurih berasal dari sour dough. *Dessert* ini merupakan menu *dessert dinner* di Six Senses Uluwatu, Bali. Apple sour dough terdiri dari cinnamon ice cream, apple compote, apple caviar, dan sour dough tuille.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis dapat menemukan bahwa apple sour dough sangat menarik untuk dibahas. Maka penulis dapat mengangkat judul proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di pastry section pada Resort Six Senses Uluwatu, Bali.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis mendapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di pastry section pada resort Six Senses Uluwatu Bali?
2. Hambatan-hambatan apa sajakah yang dihadapi saat proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di pastry section pada resort Six Senses Uluwatu Bali dan cara mengatasinya?

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

Adapun tujuan dan kegunaan dari penulisan tugas akhir yakni sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan
  - a. Untuk mengetahui proses pembuatan proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di pastry section pada resort Six Senses Uluwatu Bali.

b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan apa sajakah yang ditemukan dalam proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di pastry section pada resort Six Senses Uluwatu Bali dan bagaimana cara mengatasinya.

## 2. Kegunaan Penulisan

### a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program pendidikan DIII Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan sebagai pedoman dalam peningkatan pemahaman dan penerapan teori yang didapatkan saat kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber informasi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam mengetahui lebih lanjut mengenai proses pembuatan apple sour dough.

### c. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan untuk meningkatkan kualitas proses dan penyajian makanan pada Six Senses Uluwatu, Bali.

## D. Metodologi Penelitian

Dalam menyelesaikan tugas akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya:

## 1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

### a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung dalam Sebagai masukan untuk meningkatkan kualitas proses dan penyajian makanan pada Six Senses Uluwatu, Bali.

Metode observasi ini saya gunakan pada saat pembuatan sour dough, cinnamon ice cream, apple compote, dan apple caviar untuk mengetahui proses pembuatan apple sour dough secara langsung.

### b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan data dengan menanyakan secara langsung dengan para *staff* yang bekerja di Six Senses Uluwatu, Bali berkaitan dengan pembuatan apple sour dough.

Metode wawancara ini saya gunakan untuk menanyakan pengertian dari apple sour dough dan cara pembuatan dari awal sampai apple sour tersebut siap disajikan.

### c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan membaca berbagai buku atau sumber yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas.

## 2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan adalah teknik analisis deskriptif, yaitu dengan memaparkan dan menguraikan langkah demi langkah data yang didapat pada industri.

### 3. Metode dan Teknik 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.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di *pastry section* pada *Resort Six Senses Uluwatu, Bali*, penuli dapat memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di *pastry section* pada *Resort Six Senses Uluwatu, Bali* melalui beberapa tahapan seperti tahap persiapan, pengolahan, dan tahap penyajian. Adapun penjelasan dalam setiap tahapan tersebut, yaitu:
  - a. Pertama adalah tahap persiapan dibagi menjadi persiapan diri, tahap persiapan lingkungan kerja, persiapan alat, persiapan bahan makanan untuk pembuatan apple sour dough.
  - b. Kedua adalah tahap pengolahan dari apple sour dough yang terdiri dari pembuatan cinnamon ice cream, apple compote, apple caviar dan sour dough yang akan dijadikan hidangan apple sour dough.
  - c. Ketiga adalah tahap penyajian apple sour dough yang disajikan menggunakan *plate dessert* dengan *garnish* bunga dan strawberi. Apple compote ditata di atas piring, apple caviar diletakkan di atas apple compote,

- d. Cinnamon ice cream di letakkan di tengah-tengah dessert plate dan sour dough tuille diletakkan di atas cinnamon ice cream.
2. Hambatan-hambatan yang dihadapi pada saat proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di pastry section pada Resort Six Senses Uluwatu, Bali dan cara mengatasinya.

Adapun beberapa hambatan yang dialami oleh juru masak pada saat proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di pastry section pada Resort Six Senses Uluwatu, Bali, yaitu : mesin cepat panas, adonan yang dibuat pecah, minyak yang digunakan tidak dingin.

Adapun beberapa cara untuk mengatasi hambatan yang terjadi saat proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di pastry section pada Resort Six Senses Uluwatu Bali yaitu mengetahui kapasitas mesin ice cream, memastikan bahan yang digunakan sudah siap digunakan.

## **B. Saran**

Adapun saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang terjadi saat proses pembuatan apple sour dough oleh *pastry cook* di pastry section pada *Resort Six Senses Uluwatu*, Bali, yaitu:

1. Menunggu mesin ice cream hingga normal kembali sampai mesin tidak panas, tetapi agar tidak kehabisan pada pastry section sudah menyediakan stok ice cream.
2. Menggunakan olive oil hanya 3 kali untuk pembuatan apple caviar.
3. Memasukkan adonan starter baru ke dalam adonan starter yang cair.



## DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Bartono dan Ruffino E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restaurant*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Corsetti, A dan L, Settani. 2007 Jurnal Roni Kurnia Putra: *Pengaruh Konsentrasi Starter Sour Dough Terhadap Mutu Roti Manis Universitas Mataram*, diakses pada tanggal 8 Juli 2021.
- Damayanti, Ida Ayu Kade Werdika. 2012. *Pengantar Hotel dan Restoran*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Devi Hari Putri, Emmita. 2020. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Deepublish: CV Budi Utama.
- Marsum, WA. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Paulus, Ardianus Laurens dan Zhrah Kusuma Wardhani. 2018. *Keunggulan Bersaing Usaha Cake dan Bakery: Peran Orientasi Pasar, Orientasi Kewirausahaan, dan Inovasi Produk: Jurnal Management*. Jawa Timur: Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandala.
- Pendit, Nyoman S. 2005. *Glosari Pariwisata Kontemporer*. Jakarta: PT Pradnya Paramitha.
- Pusat Pendidikan Dan Pelatihan Pariwisata Dhyana Pura. 2020. *Pengetahuan Tata Boga*. Badung: PPLP Dhyana Pura
- Soenarno, Adi. 2006. *Front Office Management*. Yogyakarta: Andi.
- Suardani, Made. 2015. *Pengolahan Makanan*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, Agus. 2004. *Managemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sihite, Richard. 2000. *Hotel Management: Pengelolaan Hotel*. Surabaya: SIC
- YB Suhardjito, BA. 2007. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi