

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TASMANIAN SALMON WITH WHITE
WINE SAUCE OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN
DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL BALI**



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Ayu Trisna Yanti

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TASMANIAN SALMON WITH WHITE WINE
SAUCE OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN DISCOVERY
KARTIKA PLAZA HOTEL BALI**



Oleh:

I Gusti Ayu Trisna Yanti

NIM 1915823121

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

**PEMBUATAN TASMANIAN SALMON WITH WHITE WINE
SAUCE OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN DISCOVERY
KARTIKA PLAZA HOTEL BALI**

Oleh
I Gusti Ayu Trisna Yanti
NIM 1915823121

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.S.c.
NIP 199001132019032015

Pembimbing II,



Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si, Ak
NIP 198507152010122002

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
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Gusti Ayu Trisna Yanti

NIM : 1915823121

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN TASMANIAN SALMON WITH WHITE
WINE SAUCE OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN
DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL 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,



I Gusti Ayu Trisna Yanti
NIM : 1915823121
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Proses Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce Oleh Commis Di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Proses Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce oleh *Commis* di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta 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, 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. Drs. 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. Par., M.Par selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.S.c selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si, Ak selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Pandu Djojoadisoepapoto selaku *General Manager* di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Ruby Mandalajaya selaku *Training Manager* di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Ketut Sumerta selaku *Executive Chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.

10. Bapak Gusti Agung Adi Putra selaku *Sous Chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
11. Seluruh staf di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
12. Bapak I Gusti Ngurah Alit Bawantara dan Ibu Ni Wayan Srinadi, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa-doa selama penulisan Tugas Akhir ini.
13. 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, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR BAGAN.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan.....	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data	9
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	9
BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Hotel	11
1. Pengertian Hotel	11
2. Jenis-Jenis Hotel	11
B. Dapur	13
1. Pengertian Dapur	13
2. Jenis-Jenis Dapur	14
C. Memasak.....	14
1. Pengertian Memasak.....	14
2. Jenis-Jenis Metode Memasak	15
D. Pengolahan Makanan.....	17

E.	Commis.....	17
F.	Main Course.....	18
G.	Bahan Makanan	19
H.	Peralatan Dapur	19
I.	Hygiene dan Sanitasi	20
1.	Hygiene.....	20
2.	Sanitasi.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		23
A.	Lokasi dan Sejarah Perusahaan	23
1.	Lokasi Perusahaan	23
2.	Sejarah Perusahaan	23
B.	Bidang Usaha Dan Fasilitas Perusahaan	26
1.	Bidang Usaha.....	26
2.	Fasilitas Perusahaan.....	26
C.	Struktur Organisasi Perusahaan	34
BAB IV PEMBAHASAN.....		37
A.	Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali	37
1.	Tahap Persiapan.....	37
2.	Tahap Pembuatan.....	45
3.	Tahap Penyajian.....	50
B.	Hambatan-Hambatan Yang Dihadapi Dalam Proses Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce Dan Solusinya.....	51
BAB V PENUTUP		55
A.	Simpulan	55
1.	Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali	55
2.	Hambatan-Hambatan yang Dihadapi Dalam Proses Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce dan Solusinya.....	56
B.	Saran	56
DAFTAR PUSTAKA		

LAMPIRAN.....



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Discovery Kartika Plaza Hotel	22
Gambar 4.1 Penampilan Diri.....	37
Gambar 4.2 <i>Mirepoix</i> Yang Sedang Ditumis	44
Gambar 4.3 <i>Mirepoix</i> Yang Sedang Dididihkan	45
Gambar 4.4 Mengupas Kentang.....	46
Gambar 4.5 Kentang Yang Direbus	46
Gambar 4.6 Kentang Yang Telah Dihaluskan	47
Gambar 4.7 <i>English Spinach</i> Mentah.....	47
Gambar 4.8 Bawang Putih Yang Ditumis.....	47
Gambar 4.9 <i>English Spinach</i> Yang Ditambahkan Cream.....	48
Gambar 4.10 Ikan Salmon Yang Sedang Dimarinasi	48
Gambar 4.11 Tasmanian Salmon with White Wine Sauce	49

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jumlah Kamar di Discovery Kartika Plaza Hotel	26
Tabel 4.1 Tabel Bahan-Bahan Untuk Membuat <i>White Wine Sauce</i>	40
Tabel 4.2 Tabel Bahan-Bahan Untuk Membuat <i>Mashed Potato</i>	42
Tabel 4.3 Tabel Bahan-Bahan Untuk Membuat <i>Sauted English Spinach</i>	42
Tabel 4.4 Tabel Bahan-Bahan Untuk Membuat <i>Grilled Tasmanian Salmon</i> ..	43
Tabel 4.5 Tabel Bahan-Bahan Untuk Membuat <i>Garnish</i>	44



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR BAGAN

Isi	Halaman
Bagan 3.1 Bagan Organisasi Food and Beverage Product.....	33



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Isi

Lampiran 1: Peralatan

Halaman



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali adalah salah satu daerah tujuan wisata yang paling populer di Indonesia, dan sudah terkenal hingga ke mancanegara. Bali memiliki keunikan dan keunggulan kebudayaan, yaitu perpaduan yang harmonis antara potensi kebudayaan dan sumber daya manusia yang kreatif, didukung dengan alam yang mempesona sehingga mampu menarik minat wisatawan untuk menjelajah atraksi wisata di Bali. Berdasarkan hal tersebut, sektor pariwisata memiliki peran penting bagi pertumbuhan ekonomi di Bali.

Untuk menyokong pariwisata Bali, tentu harus didukung dengan akomodasi yang memadai. Salah satu akomodasi penting bagi pariwisata adalah hotel. Pengertian dari hotel adalah sebuah bangunan, atau perusahaan yang menyediakan sebuah jasa. Bali memiliki banyak hotel dan penginapan yang berjajar di setiap destinasi wisata, seperti contohnya Nusa Dua, Sanur, Seminyak, Ubud, dan Kuta. Dari sekian banyaknya hotel di kawasan Kuta, Discovery Kartika Plaza Hotel Bali merupakan salah satu hotel tertua yang telah berdiri sejak tahun 1971.

Discovery Kartika Plaza Hotel Bali pada awalnya berdiri dengan nama Kartika Plaza Beach Hotel yang dikelola oleh Induk Koperasi TNI Angkatan Darat (INKOPAD). Melalui sejarah panjang dan banyak pengembangan, Kartika Plaza Beach Hotel mulai Januari 1999 sampai sekarang pengelolaannya diambil alih oleh Discovery Hotel & Resort

(DHR). Setelah melalui renovasi dan efektif mulai tahun 2001 nama hotel diubah menjadi Discovery Kartika Plaza Hotel Bali.

Demi memberikan kualitas pelayanan yang baik bagi tamu, hotel dengan 310 kamar dan 6 (enam) villa ini didukung oleh berbagai departemen yang ada di dalamnya. Ada beberapa departemen atau divisi yang dimiliki oleh Discovery Kartika Plaza Hotel Bali, seperti Room Division, Food and Beverage Division, Accounting Division, Purchasing Division, Personne Division, dan Engineering Division. Dalam Food and Beverage Division terbagi menjadi 2 bagian, yakni Food and Beverage Service, dan Food and Beverage Product.

Food and Beverage Product memiliki tugas utama untuk mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang siap dikonsumsi oleh tamu. Untuk menghasilkan hidangan yang baik, Food and Beverage Product memiliki sub-sub yang memiliki masing-masing tugas dan tanggung jawabnya sendiri, seperti *main kitchen*, *cold kitchen*, *pastry and bakery*, dan *butcher*. *Main kitchen* bertugas dalam memproduksi hidangan untuk makan siang dan makan malam dari bahan mentah hingga menjadi makanan yang siap disantap. Salah satu produk yang dihasilkan oleh Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali adalah Tasmanian Salmon With White Wine Sauce.

Tasmanian Salmon With White Wine Sauce merupakan *steak* berbahan dasar ikan salmon yang disajikan bersama *sauteed english spinach*, *mashed potato*, dan *white wine sauce*. Hidangan ini merupakan *western menu* yang paling digemari dan memiliki jumlah penjualan paling tinggi diantara *westrn*

menu lainnya. Daging ikan yang digunakan merupakan ikan salmon impor yang berasal dari Pulau Tasmania, Australia. Ikan salmon jenis ini dipilih karena dagingnya tidak mudah hancur saat diolah dan warnanya yang cerah, sehingga saat dihidangkan warna daging ikan masih terlihat segar.

Ikan salmon dikenal kaya akan asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan. Sumber lemak tidak jenuh ini baik bagi kesehatan jantung dan perkembangan sel otak, sehingga banyak orang menggemari ikan salmon karena khasiatnya yang tinggi. Ikan salmon dapat dikonsumsi secara mentah maupun diolah terlebih dahulu, akan tetapi cara pengolahan yang salah dapat memengaruhi tekstur dan kandungan gizi yang ada di dalamnya. Tasmanian Salmon With White Wine Sauce diolah dengan cara *grilled*, karena memanggang ikan salmon dalam waktu singkat akan membuat daging ikan yang lembut tidak mudah hancur saat dihidangkan. Teknik pengolahan makanan dengan cara *grilled* juga memberikan tekstur sedikit *crispy* pada kulit luar ikan, sehingga ikan salmon memiliki tekstur lembut di dalam dan sedikit renyah di luar. Proses pengolahan yang salah juga dapat memengaruhi rasa ikan salmon. Saat dikonsumsi mentah daging ikan salmon memiliki rasa manis dan tekstur yang kenyal, akan tetapi saat melalui proses pengolahan ikan salmon akan terasa gurih dan memiliki tekstur yang lembut.

Tasmanian Salmon With White Wine Sauce disajikan bersama dengan *sautéed english spinach* yang memiliki rasa *creamy*. *English spinach* juga dipilih karena rasanya lebih manis daripada bayam lokal yang mengandung banyak air dan sedikit hambar. *English spinach* ini ditumis dengan bawang

putih dan *butter*, kemudian ditambahkan sedikit *cream* yang membuat rasanya menjadi gurih dan *creamy*. *English spinach* juga menambah tekstur dan serat pada hidangan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce.

Sebagai hidangan utama Tasmanian Salmon With White Wine Sauce juga memiliki komponen karbohidrat yang semestinya berada dalam hidangan utama. Karbohidrat ini berasal dari *mashed potato*, berbahan dasar kentang yang dihancurkan, kemudian dimasak bersama *cream* dan ditambah sedikit *olive oil* untuk menghasilkan *mashed potato* yang lembut dan *creamy*. *Mashed potato* dipilih karena teksturnya yang lembut dapat mengimbangi rasa dari *salmon steak*, sehingga tidak terlalu berat saat dikonsumsi sebagai satu kesatuan hidangan.

Tasmanian salmon juga dihidangkan bersama *white wine sauce* yang melengkapi rasa gurih dari ikan salmon. Saus ini memiliki tekstur yang lembut, *heavy creamy*, dan sedikit berbusa. *White wine sauce* dipilih menjadi pelengkap, karena *white wine sauce* merupakan *derivation* dari *veloute* yang cocok untuk hidangan berbahan *seafood*.

Dari semua komponen tersebut, Tasmanian Salmon With White Wine Sauce menjadi hidangan yang lezat dan juga bergizi yang memiliki rasa keseluruhan *creamy* dan gurih, dengan tekstur yang lembut dan sedikit renyah dari pinggiran kulit salmon dan *sautéed english spinach*. Tasmanian Salmon With White Wine Sauce ini juga memiliki sensasi *acid* yang berasal dari *white wine* itu sendiri. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk mengangkat “Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce oleh *Commis* di

Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel” sebagai judul Tugas Akhir penulis.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis merumuskan beberapa permasalahan seperti :

1. Bagaimanakah pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce yang sesuai standar oleh *Commis* di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali?
2. Apa sajakah hambatan-hambatan dalam proses pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce oleh *Commis* di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Bertitik pada permasalahan yang diangkat oleh penulis, maka tujuan dan kegunaan penulisan laporan ini adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan

- a. Tugas Akhir ini menjelaskan tentang proses pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce oleh *Commis* di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali.
- b. Tugas Akhir ini mendeskripsikan hambatan-hambatan yang dihadapi saat proses pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce oleh *Commis*

di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali dan cara mengatasi hambatan-hambatan tersebut.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini Antara lain :

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma III Program Studi Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang food and beverage product.
- 2) Tugas Akhir ini dibuat untuk mengetahui secara detail tentang pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce oleh *Commis* di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Tugas Akhir ini dibuat untuk menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang food and beverage product.
- 2) Tugas Akhir ini dibuat untuk mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce.

c. Bagi Industri

- 1) Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce.
- 2) Pihak industri dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Untuk dapat menyusun laporan ini penulis mendapatkan informasi maupun data-data melalui metode :

a. Metode Observasi

Observasi adalah suatu metode pengumpulan data dimana pengamat atau peneliti terlibat langsung dalam kehidupan sehari-hari subjek atau kelompok yang diteliti. Dalam hal ini penulis melakukan pengumpulan data melalui metode observasi dengan :

- 1) Melakukan pengamatan secara langsung mengenai bagaimana persiapan peralatan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali.
- 2) Melakukan pengamatan dan berperan secara langsung dalam pengolahan bahan mentah hingga menjadi sebuah hidangan.
- 3) Melakukan pengamatan mengenai bagaimana cara penataan dan penyajian Tasmanian Salmon With White Wine Sauce di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan suatu metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab antara pewawancara dengan responden atau orang yang diwawancarai. Metode wawancara ini dapat menggunakan atau tanpa menggunakan pedoman wawancara dimana pewawancara dan informan terlibat dalam kehidupan sosial informan. Dalam hal ini penulis melakukan wawancara dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada *executive chef* mengenai :

- 1) Apa saja bahan yang digunakan untuk membuat Tasmanian Salmon With White Wine Sauce di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali?
- 2) Bagaimana kualitas bahan yang dipilih untuk membuat Tasmanian Salmon With White Wine Sauce di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali?
- 3) Mengapa bahan-bahan tersebut dipilih untuk membuat Tasmanian Salmon With White Wine Sauce di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali?
- 4) Adakah halangan yang berarti pada saat pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali?

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan kegiatan pengumpulan data yang berkenaan dengan pengumpulan data pustaka, membaca, mencatat, serta mengolah bahan penelitian. Untuk hal ini, penulis mengumpulkan data-data dari buku-buku dan jurnal yang memuat tentang cara pengolahan ikan, cara pengolahan makanan, cara penyimpanan makanan, dan cara pengolahan saus,

serta situs internet yang terkait dengan segala hal yang penulis butuhkan dalam penyusunan tugas akhir.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif merupakan proses menganalisis, menggambarkan, dan meringkas kejadian atau fenomena dari data yang diperoleh melalui proses wawancara maupun pengamatan secara langsung. Dalam hal ini, penulis melakukan pengamatan secara langsung dan melalui proses wawancara dengan melakukan praktik kerja lapangan di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali. Dengan demikian, penulis dapat menganalisis, menggambarkan, dan meringkas data tentang proses pembuatan Tasmanian Salmon with White Wine Sauce.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik penyajian hasil analisis data dilakukan dengan cara formal dan informal. Metode penyajian informal adalah penyajian hasil analisis dengan uraian kata-kata, sedangkan penyajian formal adalah penyajian dengan gambar, tabel, tanda atau lambang-lambang. Dimana penyampaiannya disajikan dalam bentuk pemaparan dan penjelasan yang sesuai dengan pengamatan mengenai Proses Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce oleh *Commis* di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

1. Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali

a. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, terdapat beberapa hal yang perlu disiapkan sebelum proses pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce. Dalam proses persiapan ada 3 hal yang harus disiapkan yakni, persiapan diri, persiapan peralatan, dan persiapan bahan.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan dilakukan saat semua proses persiapan selesai. Dalam proses pembuatan hal yang harus diperhatikan adalah cara mengolah makanan mentah agar menjadi sebuah hidangan. Dibutuhkan keterampilan, kecekatan, dan pengetahuan yang cukup untuk menghasilkan hidangan dengan kualitas yang baik.

c. Tahap Penyajian

Dalam tahap penyajian hal yang harus diperhatikan ialah tampilan atau presentasi sebuah hidangan. Adapun faktor-faktor yang harus diperhatikan antara lain komposisi warna dalam satu hidangan, komposisi setiap kondimen dalam satu piring, dan kebersihan *cutleries* yang digunakan untuk menghidangkan makanan.

2. Hambatan-Hambatan yang Dihadapi Dalam Proses Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce dan Solusinya

a. *Time management*

Time management yang buruk dapat menyebabkan *complaint* terkait dengan lamanya proses pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce. Hal ini dapat ditangani dengan menyiapkan daging ikan sebelum operasional restoran dimulai, pengambilan persediaan secara berkala dapat menjaga kesegaran daging ikan yang akan digunakan.

b. Kualitas *kitchen equipment*

Kerusakan pada daging ikan dapat disebabkan oleh ketidak sesuaian *chiller* yang ada di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali dengan standard *chiller* penyimpanan daging. *Chiller* dengan suhu di atas 3° *celcius* dapat menyebabkan ikan salmon cepat berbau dan rusak. Maka dari itu pengadaan *chiller* dengan suhu di bawah 3° *celcius* perlu diperhatikan.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali terdapat saran yang dapat diberikan kepada pihak industri. Saran tersebut mengacu pada pengadaan dan perawatan *equipment kitchen* yang perlu diperhatikan. Sebab, kurangnya perawatan dan ketersediaan *chiller* pada Main Kitchen di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali menimbulkan hambatan dalam proses pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2012). *Teori dan Praktik Hotel Front Office*. Jakarta: Alfabeta.
- Harahap, Z. (2021). *Bisnis Resto Minim Resiko*. Malang: Intelegensia Media.
- Hubeis, M., Purwanto, B., Dewi, F. R., Widyastuti, H., & Febtyanisa, M. (2021). *Daya Saing dan Prospek UMKM Pengolahan Pangan Lokal*. Bogor: PT Penerbit IPB Perss.
- Hulu, V. T., Tasnim, T., Sitorus, S., Parinduru, L., Sitorus, E., Chaerul, M., . . . Munthe, S. A. (2020). *Kesehatan Lingkungan*. Sumatra Utara: Yayasan Kita Menulis.
- Miharti, T. (2019). *Kamus Tata Boga*. Jakarta : Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan.
- Nasional, D. P. (2012). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Nurkholifah. (2017). Latar Belakang. *Permasalahan Dinamika Kerja di Dunia Pariwisata*, 3.
- Prakoso, P. A. (2017). *Front Office Praktis*. Yogyakarta: Gava Media.
- Rahmawati, H. (2019). *Kamus Perhotelan*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan.
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Soenardi, T., & Tim Yayasan Gizi Kuliner. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Ulung, G. (2013). *How To Be a Chef*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyuningsih. (2020). *Pengolahan Makanan Nusantara*. Yogyakarta: Deepublish.