

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CARROT CAKE
WITH PASTRY CREAM OLEH *COMMIS*
DI WYNDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT BALI



Wayan Prapti Kusuma Dewi

NIM. 1915823099

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CARROT CAKE
WITH PASTRY CREAM OLEH *COMMIS*
DI WYNDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT BALI



Oleh:
Wayan Prapti Kusuma Dewi
NIM. 1915823099

PRORAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

**PEMBUATAN CARROT CAKE
WITH PASTRY CREAM OLEH *COMMIS*
DI WYNDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT BALI**

Oleh:

Wayan Prapti Kusuma dewi

NIM. 1915823099

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

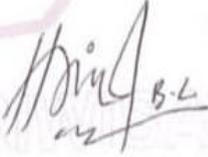
Diajukan oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

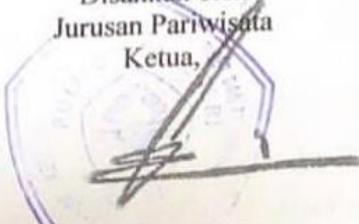


Drs. I Wayan Pugra., M.Par
NIP. 196312312000031002



Harisal, S.S., M.Hum
NIP. 198410012018031001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTRIAN PENDIDIKAN DAN 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 bertandatangan di bawah ini:

Nama : Wayan Prapti Kusuma Dewi

NIM : 1915823099

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

**“PEMBUATAN CARROT CAKE WITH PASTRY CREAM OLEH
COMMIS DI WYNDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT 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, 2022

Yang membuat pernyataan,



NIM. 1915823099

PS : DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena, rahmatnya-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN CARROT CAKE WITH PASTRY CREAM OLEH *COMMIS* DI WYNDHAM TAMANSARI JIVVA RESORT BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan carrot cake with pastry cream oleh *commis* di Wyndham Tamansari Jivva Resort 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 sudah memberikan kesempatan menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali pada Jurusan Pariwisata.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya. M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata 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 prodi Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Wayan Pugra, M.Par selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Harisal, S.S,M.Hum selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh staf dan dosen di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan selama melaksanakan PKL dan penyusunan laporan.
8. Brusli Yohanes selaku *Enterprise Asset Management (EAM)* Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali.
9. Wayan Bolly selaku Food & Beverage Manager Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali yang telah memberikan kesempatan untuk Praktik Kerja Lapangan di Kitchen Jivva Beach Club.
10. Wayan Budiana selaku Executive Chef yang telah memberikan kesempatan untuk belajar dalam Praktik Kerja Lapangan.
11. Erna Kusuma selaku *Executive Secretary/Human Resources* Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali yang telah memberikan kesempatan menjalani Praktik Kerja Lapangan.
12. Seluruh karyawan di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dan memberikan banyak

bimbingan saat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di Food & Beverage Product Department.

13. Bapak I Kadek Sugiantara dan Ibu Made Sukarti, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

14. Keluarga dan teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penyusunan 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 bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	6
D. Metodologi Penulisan	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel.....	10
B. Food&BeverageDepartment	14
1. Pengertian Food&BeverageDepartment	14
2. Section Food&BeverageDepartment	15
C. Pengertian Commis	17
D. Pengertian Memasak dan Metode Memasak.....	17
1. Pengertian Memasak	17
2. Metode Memasak	18
E. Pengertian <i>Cake</i>	19
F. Pengertian Pastry Cream	20
G. Pengertian Pembuatan.....	20
BAB III GAMBARAN UMUM PRUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	22
1. Lokasi Perusahaan.....	22
2. Sejarah Berdirinya Perusahaan	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	24
1. Bidang Usaha	24

2.	Fasilitas Hotel	24
3.	Fasilitas Penunjang Lainnya	36
C.	Struktur Organisasi	40
1.	Executive Chef	41
2.	Sous Chef	42
3.	Pastry Chef	42
4.	CDP (ChefDe Partie).....	43
5.	CDP Pastry (Chef De Partie Pastry).....	43
6.	Shift Leader Steward.....	44
7.	Demi ChefDe Partie	44
8.	Commis 1	45
9.	Commis 2	45
10.	Commis 1 Pastry	45
11.	Commis 2 Pastry	46
	BAB IV PEMBAHASAN.....	47
A.	Pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream.....	47
1.	Tahap Persiapan	48
2.	Tahap Pembuatan	63
c.	Pembuatan Carrot Crumble.....	67
3.	Tahap Penyajian	69
B.	Hambatan-hambatan dan Cara Mengatasi Dalam Pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream Oleh <i>Commis</i> di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali	70
1.	Hambatan	70
2.	Cara Mengatasi.....	70
	BAB V PENUTUP.....	72
A.	Simpulan	72
B.	Saran.....	73
	DAFTAR PUSTAKA	74
	LAMPIRAN.....	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali	22
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Kitchen	40
Gambar 4.1 Seragam Kitchen	49
Gambar 4.2 Knife.....	51
Gambar 4.3 Timbangan.....	51
Gambar 4.4 Peeler	52
Gambar 4.5 Insert.....	52
Gambar 4.6 Insert.....	53
Gambar 4.7 Bowl	53
Gambar 4.8 Mixer dough	54
Gambar 4.9 Balloon whisk.....	54
Gambar 4.10 Pan	55
Gambar 4.11 Pot	55
Gambar 4.12 Cutting board.....	56
Gambar 4.13 Strainer	56
Gambar 4.14 Spatula.....	57
Gambar 4.15 Oven	57
Gambar 4.16 Sarung tangan.....	58
Gambar 4.17 Kompor.....	58
Gambar 4.18 Tray	59
Gambar 4.19 Piring dessert.....	59
Gambar 4.20 Grater.....	60
Gambar 4.21 Plastik warp	60

Gambar 4.22 Baking papper	61
Gambar 4.23 Carrot.....	64
Gambar 4.24 Adonan	65
Gambar 4.25 Adonan siap di baking.....	65
Gambar 4.26 Cake sudah matang.....	66
Gambar 4.27 Campuran pastry cream.....	66
Gambar 4.28 Pastry cream	67
Gambar 4.29 Carrot.....	67
Gambar 4.30 Carrot crumble.....	68
Gambar 4.31 Carrot cake with pastry cream.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis kamar yang ada di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali	24
Tabel 4.1 Bahan-bahan carrot cake	62
Tabel 4.2 Bahan-bahan pastry cream	62
Tabel 4.3 Bahan-bahan carrot crumble	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat carrot cake

Lampiran 2: Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pastry cream

Lampiran 3: Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat carrot crumble

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah perpindahan orang untuk sementara dan dalam jangka waktu pendek ke tujuan-tujuan diluar tempat dimana mereka bisa hidup dan bekerja dan juga kegiatan-kegiatan mereka selama tinggal di suatu tempat tujuan. Pariwisata di Indonesia juga merupakan sektor ekonomiyang sangat penting.Pariwisata Indonesia juga sangat berkembangpesat dengan adanya berbagai pulau, wilayah, dan daerah yang memiliki banyak keindahan alam serta keunikan pada masing-masing daerah menjadikan pariwisata di Indonesia berkembang pesat.Banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Indonesia menjadikan pariwisata menjadi sektor ekonomi yang sangat penting bagi Indonesia.

Berdasarkan undang-undang no 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, bahwa keadaan alam, flora, dan fauna sebagai karunia Tuhan Yang Maha Esa, serta peninggalan sejarah seni, dan juga budaya yang dimiliki bangsa Indonesia merupakan sumber daya dan modal pembangunan kepariwisataan untuk peningkatan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat sebagaimana terkandung dalam Pancasila dan Pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945.

Bali merupakan salah satu tempat wisata yang memiliki keindahan dan keunikan budaya yang menjadi salah satu daya tarik para wisatawan untuk

mengunjungi Bali. Selain itu Bali sangat terkenal sebagai pulau yang penuh akan ketenangan dan kearifan karena agama yang dijadikan salah satu panutan. Penyatuan unsur agama, budaya, dan seni membuat Bali menjadi surga bagi para seniman dan penikmat wisata.

Perkembangan Pariwisata Bali semakin berkembang dengan dukungan dari segala aspek potensial yang dioptimalkan. Budaya dan keunikan adat-istiadat Bali serta alamnya yang asri dengan berbagai keindahan pada masing-masing potensi yang dikelola dengan berbagai kemasan membuat Pariwisata Bali semakin berkembang. Seiring berkembang pesatnya wisata di Bali maka pertumbuhan pemasukan pariwisata lain yaitu akomodasi seperti, hotel, villa, losmen, *guest house*, dan lainnya menjadi lebih pesat.

Hotel adalah bangunan atau akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan atau disewakan bagi para wisatawan sebagai tempat untuk menginap, tempat makan, dan minuman dengan syarat pembayaran. Hotel merupakan sektor bisnis yang sangat pesat dalam perkembangan di dunia, dengan adanya akomodasi Perhotelan orang-orang yang melakukan perjalanan dengan suatu tujuan akan merasa terpenuhi. Akomodasi Perhotelan sangat berperan penting dan harus ada di setiap industri pariwisata, karena tanpa adanya akomodasi Perhotelan ini, kegiatan kepariwisataan tidak bisa berjalan dengan lancar.

Di pulau Bali sangat banyak terdapat hotel berbintang 5 yang terkenal, salah satunya yaitu Wyndham Tamansari JivvaResort Bali. Hotel ini terletak dekat dengan pantai yang memiliki pemandangan yang sangat indah, nyaman, dan memiliki akses yang mudah jangkau. Hotel ini beralamat di Jl. Subak Lembang No.

16, Pantai Leping, Klungkung, Bali. Hotel ini adalah satu-satunya hotel berbintang yang ada di Klungkung. Hotel ini resmi dibuka pada bulan November 2016, sudah beroperasi kurang lebih 6 tahun.

Selain pemandangan dan akses yang mudah dijangkau, Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali juga memiliki beberapa fasilitas, yaitu: memiliki 222 kamar dengan tiga (3) tipe kamar yang terdiri dari Resort Room, Deluxe Room, dan Jazzuci & Pool Suite, tersedia Spa and relax yang bernama Tirta Spa, Fitness Center, Jivva BeachClub, memiliki tiga MeetingRoom (Ceningan Meeting Room, Penida Meeting Room, dan Bumbu Meeting Room), Towel Counter, Yoga Desk, Beach Pool, Health Clinic.

Untuk mendukung operasional, Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali memiliki beberapa *department* sehingga berjalan dengan lancar. *Department* merupakan salah satu aset yang sangat penting dalam sebuah hotel. Setiap *department* saling berkaitan satu sama lain guna memaksimalkan operasional, diantaranya yaitu: front office department, housekeeping department, engineering department, food and beverage department, experience department, security department, human resource department, Spa department dan accounting department yang masing-masing memiliki tugas dan tanggung jawab untuk saling berhubungan dan membantu satu sama lain.

Salah satu *department* yang berperan penting dalam operasional adalah food and beverage department. Food and beverage department di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali sendiri dibagi menjadi dua bagian, yaitu food and beverage service dan food and beverage product. Food and beverage service

mempunyai peranan penting dalam pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap di hotel baik itu di restoran, kamar, maupun di bar mulai dari hidangan pembuka seperti (*appetizer*) sampai dengan hidangan penutup seperti (*dessert*). Sementara food and beverage product mempunyai peranan dalam memproduksi makanan dan minuman kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), makan malam (*dinner*). Food and beverage product di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali dibagi menjadi 4 section, yaitu: *hot kitchen, cold kitchen, pastry and bakery, serta butcher*.

Pada *pastry and bakery section* terdapat banyak jenis kue yang dihidangkan, salah satunya adalah kue wortel atau yang biasa dikenal dengan *carrot cake* yang berasal dari Amerika Serikat. Jenis kue yang satu ini sedang terkenal di Indonesia karena semakin sering dijumpai di berbagai *coffee shop*. Menurut sejarah, *carrot cake* sudah ada sejak tahun 1892. Awalnya kue ini hanya disajikan pada saat acara besar seperti perayaan ulang tahun, pernikahan, hari besar kenegaraan, dan lain sebagainya. Kue ini bahkan tercatat pernah disajikan sebagai santapan *George Washington* pada hari pembebasan *New York* dari penjajahan Inggris pada tahun 25 November 1783 yang dikenal dengan nama *British Evacuation Day*. Awalnya penggunaan wortel pada kue ini sebagai pengganti gula karena pada saat itu harga gula sedang melonjak naik.

Carrot cake merupakan *cake* yang terbuat dari bahan utama wortel yang diparut lalu dicampurkan dengan aneka bahan kue lainnya seperti telur, gula, tepung, susu, margarin, dan baking powder. *Carrot cake* disukai banyak orang karena tekstur yang padat serta cita rasanya yang unik karena ada rasa manis dari

wortel yang digunakan. Awalnya penggunaan *carrot* pada *cake* ini sebagai pengganti gula karena jika mengonsumsi gula secara berlebihan tidak baik bagi kesehatan. Penggunaan *carrot* dapat memberikan sentuhan warna *orange* kemerahan yang membuat warna *cake* ini menjadi lebih menarik. Carrot cake juga terdapat tambahan carrot crumble di atas *cake*.

Disamping bisa menikmati rasa manis dari *cake* juga bisa menikmati rasa *carrot* yang masih sangat khas dan mendapatkan banyak asupan vitamin untuk tetap menjaga kesehatan mata dari *carrot* yang digunakan di dalam Carrot Cake. Pembuatan carrot cake ini menggunakan metode *roasting/baking* yang harus sesuai dengan waktu yang ditentukan serta pastry cream yang digunakan memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut. *Cake* ini sangat cocok dikonsumsi dengan *hot coffee* maupun *hot tea*.

Di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali carrot cake sangat diminati oleh para tamu, karena dalam satu porsi hanya dibandrol dengan harga Rp 15.000, dalam satu porsi mendapatkan 2 potong carrot cake yang di plating menggunakan dessert plate. Di atas carrot cake ada taburan carrot crumble yang memberikan sensasi *crispy* saat dimakan. Pada saat *event coffee break* biasanya terjual paling sedikit 30 porsi dan paling banyak terjual 185 porsi per *event*.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream oleh *Commis* di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream oleh *Commis* di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali?
2. Apa sajakah hambatan pada saat Pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream oleh *Commis* di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk menjelaskan pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream oleh *Commis* di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali.
- b. Untuk memaparkan hambatan atau kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream oleh *Commis* di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali dan solusinya.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and beverage Product.
- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream oleh *Commi sdi Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai 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) 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 Carrot Cake With Pastry Cream.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan CarrotCake With Pastry Cream.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan CarrotCake With Pastry Cream.

D. Metodologi Penulisan

Adapun metode dan teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri secara langsung dalam pembuatan CarrotCake With Pastry Cream. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat di note book.

2. Wawancara

Wawancara yaitu suatu metode pengumpulan data dengan melakukan wawancara secara tidak terstruktur dengan *commis* tentang bahan dan teknik pembuatan carrotcake.

3. Dokumentasi

Dokumentasi yang dilakukan disini adalah mengumpulkan dokumentasi berupa gambar atau foto-foto selama pembuatan carrotcake ini.

4. Metode Kepustakaan

Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai macam buku-buku, dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan tugas akhir ini. Sumber yang berkaitan misalnya mencari di internet mengenai pengertian-pengertian, dari buku-buku di perpustakaan, dan juga bersumber dari hotel itu sendiri.

E. Metode Dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktik kerja lapangan di Wyndham TamansariJivva Resort Bali.

F. Metode Dan teknik Hasil Penyajian Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode informal, yaitu metode penyaji analisis data dengan kata-kata biasa, dan 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 uraian tentang Pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream Oleh *Commis* di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali penulis dapat memaparkan simpulan sebagai berikut:

Dalam pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream memiliki 3 tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian. Pada tahap persiapan terbagi menjadi 4, yaitu persiapan diri, kebersihan lingkungan kerja, persiapan alat, dan persiapan bahan.

Pada tahap pembuatan terbagi menjadi 3, yaitu pembuatan carrot cake, pembuatan pastry cream, dan pembuatan carrot crumble. Terakhir pada tahap penyajian melakukan penataan di atas piring dan memberi garnish.

Pada pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream memiliki hambatan-hambatan, yaitu pada saat pembuatan carrot crumble sering muncul hambatan gosongnya carrot crumble dan juga melempemnya carrot crumble. Tindakan yang bisa dilakukan, yaitu dengan cara menurunkan suhu oven dan sering membalikkan carrot crumble tersebut dan untuk carrot crumble yang melempem dapat diberikan tambahan waktu saat mengoven.

Hambatan pada saat pembuatan pastry cream. Hambatan yang sering muncul dalam pembuatan pastry cream adalah terlalu kentalnya adonan dan terdapat tepung yang bergelindir di dalam adonan. Tindakan yang bisa dilakukan

jika adonan terlalu kental, yaitu dengan menambahkan sedikit air dan diaduk dengan cara *bain marie* hingga mendapatkan tekstur adonan yang diinginkan. Untuk menghindari adanya tepung yang bergelindir sebelum memasukkan tepung ke adonan, sebaiknya tepung diayak terlebih dahulu.

B. Saran

Adapun saran-saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang sering terjadi pada saat Pembuatan Carrot Cake With Pastry Cream Oleh *Commis* di Wyndham Tamansari Jivva Resort Bali, yaitu:

1. Sebaiknya semua staff pada waktu pembuatan carrot crumbel menggunakan suhu oven yang sedang, bisa juga dengan menambahkan waktu dalam meng-oven carrot crumble tersebut. Hal yang penting juga dengan membolak-balikkan carrot crumble pada saat ada di dalam oven secara berkala. Serta menambah waktu jika carrot crumble melempem.
2. Pada saat pembuatan pastry cream semua staff pastry memperhatikan tekstur kekentalan, agar sesuai dengan tekstur yang diinginkan. Jika teksturnya terlalu padat, adonan dapat ditambahkan dengan sedikit air dan diaduk dengan cara *bain marie* atau mengayak tepung yang digunakan, agar tidak ada tepung yang bergelindir di adonan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni. (2013). *Pengertian Kitchen*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Aprilia. (2018). *Pengertian Dapur*. Batam: Universitas Internasional Batam.
- Jurnal Khasanah Ilmu-Volume 7 No 1 2016. *Peranan Pastry Section*. AKPAR BSI Yogyakarta.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2019). *Pengertian Pembuatan*. | Indonesia: kbbi.lektur.id.
- Lestari, T. (2013). *Pengertian Food&BeverageDepartment*. Jember:Repository Universitas Jember.
- Marihot. (2013). *Pengertian Dapur*. Sumatra Utara: Universitas Sumatra Utara.
- Minantyo. (2011). *Pengertian Cook*. Batam : Universitas Internasional Batam.
- Murdhanti. (2013). *Resort Menurut Para Ahli*. *Pengertian Menurut Para Ahli*.
- Sulastiyono. (2011:63-186). *Department Dalam Resort*. Kumpulan Pengertian.
- Tavip. (2013). *Pengertian Kitchen*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Winarmo, B. (2020). *Pembuatan Makanan dan Minuman Herbal*. Yogyakarta: CV. Budi Utama
- Yuliantoro. (2019). *Pengertian Cook*. Batam: Universitas Internasional Batam.