

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN STRAWBERRY CHEESE CAKE
OLEH COMMIS PASTRY
DI RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Putu Novita Visanthi Udayani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN STRAWBERRY CHEESE CAKE
OLEH COMMIS PASTRY
DI RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA



Oleh
Putu Novita Visanthi Udayani
NIM 1915823078

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

**PEMBUATAN STRAWBERRY CHEESE CAKE
OLEH COMMIS PASTRY
DI RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**

Oleh
Putu Novita Visanthi Udayani
NIM 1915823078

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

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom
NIP 196303231990031001

Pembimbing II,



Kanah, S Pd., M.Hum
NIP 197004121998022001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Putu Novita Visanthi Udayani
NIM : 1915823078
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN STRAWBERRY CHEESE CAKE OLEH COMMIS
PASTRY DI RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA”**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Juli 2022

Yang Membuat pernyataan,



NIM : 1915823078
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa/Ida Shang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Strawberry Cheese Cake Oleh Commis Pastry Di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Strawberry Cheese Cake Oleh Commis Pastry Di Renaissance Bali Uluwatu Resort.

Dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi dan 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 kampus Politeknik Negeri Bali khususnya di 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 di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris 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 yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

5. Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom. Selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bantuan, bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu.
6. Kanah, S.Pd., M.Hum. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Martin Ehlers, selaku General Manager di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak I Made Wisnu Adiyatma, selaku Executive Chef di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. I Made Erik Darmawan, selaku Junior Sous Chef Pastry di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah membagikan ilmu dan membimbing penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
10. Ibu Laura Maria Fernandez, selaku Training Manager Di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah memberi bantuan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
11. Seluruh Head Section dan staff Culinary Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

12. Bapak I Wayan Sorna dan Ibu Ni Wayan Suaryani, kedua orang tua penulis yang telah memberikan semangat, motivasi dan doa kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
13. Serta 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 segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal ini tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan masukan yang membangun 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, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir	5
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	5
D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metodologi dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Pengertian Hotel	8
B. Pengertian Resort.....	8
C. Pengertian Food and Beverage Department	9
D. Pengertian Jenis Dapur.....	10
1. Pengertian Dapur	10
2. Jenis Dapur.....	10
E. Hygine dan Sanitasi Yang Diperhatikan di Kitchen	11

F. Bahan Makanan	12
G. Metode Pengolahan Makanan.....	13
H. Pengertian Juru Masak (Commis)	15
I. Pengertian Pembuatan	16
J. Pengertian Resep	16
K. Pengertian <i>Pastry</i>	17
L. Pengertian <i>Strawberry Cheese Cake</i>	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	19
1. Lokasi Perusahaan	19
2. Sejarah Perusahaan.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	21
1. Bidang Perusahaan	21
2. Fasilitas Perusahaan	21
C. Struktur Organisasi Perusahaan.....	26
BAB IV PEMBAHASAN	30
A. Pembuatan Strawberry Cheese Cake Oleh Commis Pastry Di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	30
1. Tahap Persiapan.....	30
2. Tahap Pembuatan Strawberry Cheese Cake	50
3. Tahap Penyajian Strawberry Cheese Cake	60
B. Hambatan yang timbul dalam Pembuatan Strawberry Cheese Cake dan Cara Mengatasinya.....	61
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	62
A. Simpulan	62
B. Saran.....	63

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	19
Gambar 3.2 Struktur organisasi Pastry Section	27
Gambar 4.1 Personal grooming Culinary Department yang ditetapkan di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	32
Gambar 4.2 Timbangan.....	33
Gambar 4.3 <i>Bowl</i>	33
Gambar 4.4 <i>Balon wish</i>	34
Gambar 4.5 <i>Baking tray</i>	34
Gambar 4.6 <i>Baking paper</i>	34
Gambar 4.7 Aluminium foil	35
Gambar 4.8 <i>Adjustable ring</i>	35
Gambar 4.9 <i>Deep stewpan</i>	35
Gambar 4.10 Pisau	36
Gambar 4.11 <i>Rubber spatula</i>	36
Gambar 4.12 Penggaris	36
Gambar 4.13 <i>Palette knives</i>	37
Gambar 4.14 <i>Pipping bag</i>	37
Gambar 4.15 <i>Robot coupe</i>	38
Gambar 4.16 <i>Mixer</i>	38
Gambar 4.17 <i>Deck oven</i>	38
Gambar 4.18 <i>Stove</i>	39
Gambar 4.19 <i>Spoon</i>	39
Gambar 4.20 <i>Pacojet</i>	40
Gambar 4.21 <i>Pacojet baker</i>	40
Gambar 4.22 <i>Dessert plate</i>	40
Gambar 4.23 <i>Sugar dough</i>	41
Gambar 4.24 <i>Egg yolk</i>	42
Gambar 4.25 <i>White egg</i>	42
Gambar 4.26 <i>Icing sugar</i>	42

Gambar 4.27 <i>Cake flour</i>	43
Gambar 4.28 <i>Butter melted</i>	43
Gambar 4.29 <i>Cream cheese</i>	44
Gambar 4.30 <i>Whipping cream</i>	44
Gambar 4.31 <i>Lemon zest</i>	45
Gambar 4.32 <i>Vanilla extract</i>	45
Gambar 4.33 <i>Strawberry pure</i>	45
Gambar 4.34 <i>Air</i>	46
Gambar 4.35 <i>Agar-agar</i>	46
Gambar 4.36 <i>Gelatin</i>	47
Gambar 4.37 <i>Gula</i>	47
Gambar 4.38 <i>Telur</i>	48
Gambar 4.39 <i>Pectin</i>	48
Gambar 4.40 <i>Strawberry fruit</i>	48
Gambar 4.41 <i>Lemon juice</i>	49
Gambar 4.42 <i>Butter</i>	49
Gambar 4.43 <i>Garam</i>	49
Gambar 4.44 <i>Ice cream stabilizer</i>	50
Gambar 4.45 <i>Daun mint</i>	50
Gambar 4.46 <i>Plating Strawberry Cheese Cake</i>	60

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis-jenis Kamar	22
Tabel 3.2 Jenis-jenis <i>Restaurant</i>	23
Tabel 3.3 Jenis-jenis <i>Swimming Pool</i>	24
Tabel 3.4 Jenis-jenis <i>Meeting Room</i>	25
Tabel 4.1 Bahan <i>Crumble</i>	51
Tabel 4.2 Bahan <i>Sugar dough</i>	51
Tabel 4.3 Bahan <i>Strawberry jam</i>	53
Tabel 4.4 Bahan <i>Roulade</i>	54
Tabel 4.5 Bahan <i>Cheese cake</i>	55
Tabel 4.6 Bahan <i>Strawberry jelly</i>	56
Tabel 4.7 Bahan <i>Cream cheese</i>	57
Tabel 4.8 Bahan <i>Lemon sorbet</i>	58
Tabel 4.9 Bahan <i>Strawberry cheese cake</i>	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan dengan tujuan liburan dan rekreasi yang dilakukan dalam jangka waktu pendek maupun panjang, baik dilakukan perorangan, kelompok maupun usaha. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa orang yang melakukan perjalanan akan memerlukan berbagai barang dan jasa sejak mereka pergi dari tempat asalnya sampai di tempat tujuan dan kembali lagi ke tempat asalnya.

Bali merupakan daerah pariwisata terdepan di Indonesia dan salah satu daerah tujuan wisata terkemuka di dunia. Bali dikenal oleh wisatawan domestik maupun mancanegara karena memiliki potensi alam yang indah, seperti: pantai yang indah, air terjun yang bersih, pegunungan dan sawah yang hijau. Bali juga lebih dikenal karena perpaduan alam dengan manusia serta adat kebudayaannya yang beraneka ragam dan unik. Bali yang sudah dikenal oleh wisatawan mancanegara telah dan akan membangun segala fasilitas dan aksesibilitas yang berkaitan dengan pariwisata seperti: hotel, restoran, maupun biro perjalanan wisata. Pembangunan segala fasilitas dan aksesibilitas dapat mendirikan hotel yang digunakan sebagai sarana akomodasi bagi wisatawan selama berkunjung ke Bali.

Akomodasi adalah sektor pariwisata yang bergerak pada penyediaan pelayanan jasa yang dilengkapi dengan makanan dan minuman untuk

memenuhi suatu kebutuhan. Sarana akomodasi yang mendominasi saat ini adalah hotel. Hotel terdiri dari banyak jenis dan bentuk. Mulai dari hotel melati hingga hotel bertaraf internasional. Hotel merupakan salah satu fasilitas utama yang dibutuhkan oleh wisatawan yang menyediakan sarana akomodasi seperti kamar tidur, tempat makan dan minum, serta fasilitas lainnya yang dibutuhkan oleh wisatawan hingga wisatawan merasa nyaman dan aman saat berkunjung ke Bali. Salah satunya di hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa merupakan hotel bintang lima yang terletak di daerah Ungasan, tepatnya di Jalan Pantai Balangan No. 1, Ungasan, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung. Dalam kelancaran operasional, Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa didukung oleh beberapa *department* seperti: Food and Beverage Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department dan Engineering Department.

Food and Beverage Department merupakan salah satu *department* yang sangat penting di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. Karena selain kamar, Food and Beverage Department juga menghasilkan pendapatan terbesar di hotel. Food and Beverage Department dibagi menjadi 2 bagian, yaitu: Food & Beverage Service dan Food and Beverage Product. Departemen ini mempunyai peran yang sangat penting dalam pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap di hotel. Food and

Beverage Service mempunyai tugas untuk melayani tamu yang makan di hotel baik di restoran, kamar, maupun di *bar* mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*) sampai dengan hidangan penutup (*dessert*). Food and Beverage Product mempunyai tugas dalam memproduksi makanan dan memberikan pelayanan makanan kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*) dan makan malam (*dinner*).

Selain itu terdapat salah satu *section* di sebuah departemen Food and Beverage Product ini yang sangat berpengaruh di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yaitu *Pastry and Bakery*. Tempat ini menangani dan menyediakan berbagai jenis *dessert* baik untuk seluruh *outlet* maupun untuk *buffet* atau *Ala Carte*. Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa memiliki banyak hidangan yang cukup populer baik itu berupa *cake*, *ice cream*, jenis-jenis roti dan berbagai hidangan manis lainnya. *Dessert-dessert* tersebut diantaranya yaitu: *apple pie*, *chocolate manjari texture*, *lychee cream caramel*, *mud cake*, *brownies* dan *strawberry cheese cake*.

Strawberry cheese cake merupakan salah satu *dessert* yang cukup populer di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. *Cake* ini banyak dinikmati oleh tamu saat *lunch*, *dinner* maupun pada saat *event*. *Strawberry cheese cake* tersusun dari enam *layer* dimulai dari *layer* paling bawah hingga *layer* paling atas yaitu: *crumble*, *strawberry jam*, *roulade*, *strawberry jam*, *cheese cake* dan *strawberry jelly*. Semua bahan tersebut lalu disusun menjadi satu sehingga menjadi *strawberry cheese cake*.

Tampilan pada *strawberry cheese cake* sangat menarik karena, dihiasi dengan *whipping cream* di atas *strawberry cheese cake* dan *lemon sorbet* diatas *crumble*. *Cake* ini memiliki perpaduan rasa antara rasa asam dan manis. *Strawberry cheese cake* bisa diminati pada kalangan anak-anak maupun orang dewasa. Dengan tampilan yang menawan, maka *cake* ini berhasil menarik banyak minat tamu untuk membelinya sampai menjadi hidangan penutup yang paling sering dibeli oleh tamu.

Melihat dari cara kerja yang berbeda di pastry dalam pembuatan *strawberry cheese cake* dan dilihat dari latar belakang yang sudah dipaparkan di atas maka hal inilah yang mendasari penulis untuk membuat tugas akhir dengan judul “Pembuatan *Strawberry Cheese Cake* Oleh Commis Pastry Di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *strawberry cheese cake* oleh Commis *pastry* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa?
2. Kendala apa sajakah yang dihadapi dan cara mengatasi dalam pembuatan *strawberry cheese cake* oleh Commis *pastry* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah diatas adapun tujuan dan kegunaan yang ingin dicapai dalam penulisan ini adalah:

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir

- a. Untuk mengetahui pembuatan *strawberry cheese cake* oleh *Commis pastry* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
- b. Untuk mengetahui kendala dan cara mengatasi dalam pembuatan *strawberry cheese cake* oleh *Commis pastry* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

- a. Bagi mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III Perhotelan pada jurusan Pariwisata, di Politeknik Negeri Bali serta sebagai tolak ukur dalam penerapan teori yang sudah didapatkan di kampus dengan dunia industri.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini, diharapkan dapat digunakan sebagai bahan bacaan bagi mahasiswa khususnya pada jurusan Pariwisata untuk Perhotelan maupun pihak lain yang membutuhkan dan sebagai sumber referensi yang nantinya dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan Food & Beverage Product.

- c. Bagi Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa

Diharapkan sebagai masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan mutu pelayanan terhadap wisatawan pada Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa di masa yang akan datang.

D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menggunakan beberapa metode penulisan, antara lain:

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode yang digunakan oleh penulis untuk menyusun Tugas Akhir dalam memperoleh data, diantaranya adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan dan melakukan pekerjaan secara langsung seperti mengamati cara kerja Commis *pastry* pada saat membuat *strawberry cheese cake* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

b. Metode Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara mengadakan kegiatan tanya jawab secara langsung kepada staff-staff senior terkait dengan bahan-bahan, ukuran, dan cara membuat *strawberry cheese cake* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

c. Metode Kepustakaan

Keputusan merupakan teknik pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip literatur, buku-buku dan dokumen yang berhubungan dengan penulisan usulan proposal dan Tugas Akhir.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau

menguraikan masalah dengan menggunakan data-data dan informasi mengenai prosedur pembuatan mulai dari adonan sampai *filling* di pastry section di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan yaitu:

Menggunakan metode formal dengan menyajikan analisis data dengan menyajikan data menggunakan tanda-tanda tertentu seperti foto, tabel dan lain-lain. Metode formal ini juga dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda. Selain itu, penulis juga menggunakan metode informal dengan penyaji analisis data dengan kata-kata biasa.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dalam bab sebelumnya tentang pembuatan *strawberry cheese cake* oleh Commis *pastry* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *strawberry cheese cake* oleh Commis *pastry* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dibagi menjadi beberapa tahapan diantaranya yaitu:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dalam pembuatan *strawberry cheese cake* oleh Commis *pastry* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa diawali dengan persiapan diri seorang Commis, lingkungan kerja *pastry*, peralatan dan bahan-bahan yang akan digunakan.

b. Tahap Pembuatan

Pada tahap pembuatan diawali dengan tahapan pembuatan *crumble*, *strawberry jam*, *roulade*, *cheese cake*, *strawberry jelly* dan pembuatan pada *garnish* yaitu pembuatan *cream cheese* dan *lemon sorbet*. Sehingga ketika semua adonan sudah dibuat, *strawberry cheese cake* bisa disusun menjadi 6 layer yang nantinya disajikan dengan 2 macam *garnish*.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian menjelaskan bagaimana letak *strawbeery cheese cake* dan cara memberikan *garnish* dengan *crumble*, *cream cheese* dan *lemon sorbet*.

2. Hambatan yang timbul dalam pembuatan *strawberry cheese cake* dan cara mengatasinya yaitu pada persediaan *oven*. Hambatan tersebut bisa diatasi dengan cara saling berkomunikasi sebelumnya agar salah satu *deck oven* bisa digunakan untuk *pastry section*.

B. Saran

Berdasarkan hambatan diatas dalam pembuatan *strawberry cheese cake* oleh Commis *pastry* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, maka dapat disarankan: penggunaan *oven* untuk memanggang adonan sebaiknya dikomunikasikan terlebih dahulu, agar tidak semua *deck oven* digunakan hanya untuk *bakery section* saja.

DAFTAR PUSTAKA

- Chair, Ira Meirina dan Heru Pramudia. 2017. *Hotel Room Division Management Edisi Pertama*. Depok: KENCANA.
- Bartono PH dan Ruffino EM. *Dasar-dasar Food Product*. Yogyakarta: ANDI.
- Damayanti, I.A.W. 2012. *Pengantar Hotel dan Restoran*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Departemen Pendidikan Nasional, 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fikri, Dimas Andhika. 2017, Juli 23. *Pengertian Cheese Cake*.
<https://lifestyle.okezone.com/read/2017/07/21/298/1741632/food-story-asal-usul-cheese-cake-makanan-pencuci-mulut-favorit-atlet-olimpiade-pertama>.
Diakses pada 25 Juni 2022.
- KBBI Online, 2012. *Pengertian Pembuatan*. <https://kbbi.web.id/buat>. Diakses 21 Juni 2022.
- KBBI Online, 2012. *Pengertian Pembuatan*. <https://kbbi.web.id/pembuatan.html>.
Diakses 25 Juni 2022.
- Komar, Richard. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Maluto, W. S. 2013. "Peranan Room Attendent Dalam Upaya Mengatasi Keluhan Tamu Di Hotel Quality Gorontalo". Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Parantika dan Hurdawaty. 2018. *Sanitasi Hygine dan Keselamatan Kerja*. Jakarta: Erlangga.
- Pugra, I Wayan. 2015. *Hand Out Pengolahan Makanan 3*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Pradana, Eka. 2012. *Juru Masak Restoran*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. 2018. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suardani, Made. 2015. *Pengolahan Makanan Continental*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sudiara, Bagus Putu. 2016. *Tata Boga*. Jakarta Dirjen Dikdaspen.
- Sujatno, A. Bambang. 2011. *Hospitality, Secret Skills, Attitudes, and Performance for Restaurant Manager*. Yogyakarta: ANDI.

Sulastiyono, Agus. 2012. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung: Alfabeta.

Syarbini, M.Husin. 2016. *Terampil Membuat Cake & Pastry*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Welly, Afrita Nenda. 2017. *Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam Di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok*. Padang: FPP Universitas Negeri Padang.

Wikipedia Indonesia. *Pengertian Cheese Cake*.

<https://id.m.wikipedia.org/wiki/Cheesecake>. Diakses Pada 25 Juni 2022.