# TUGAS AKHIR

## PROSES PEMBUATAN *SOFT SHELL CRAB SALAD* OLEH *COOK* DI COURTYARD BY MARRIOTT BALI SEMINYAK RESORT

POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Ade Kurniawan**

**JURUSAN PARIWISATA**
**POLITEKNIK NEGERI BALI**
**BADUNG**
**2022**

# PROSES PEMBUATAN *SOFT SHELL CRAB SALAD* OLEH *COOK* DI COURTYARD BY MARRIOTT BALI SEMINYAK RESORT

POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh:**
**I Putu Ade Kurniawan**
**NIM 1915823104**

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

# PROSES PEMBUATAN *SOFT SHELL CRAB SALAD* OLEH *COOK* DI COURTYARD BY MARRIOTT BALI SEMINYAK RESORT

**Oleh:**
**I Putu Ade Kurniawan**
**NIM 1915823104**

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

Disetujui oleh:

| Pembimbing I, | Pembimbing II, |
|---|---|
| **Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin.** | **Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.M.Par.** |
| **NIP. 196001251988031001** | **NIP. 198407202008122002** |

Disahkan oleh
Panitia Ujian Komprehensif
Jurusan Pariwisata
Ketua,

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

JURUSAN PARIWISATA
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**
**Email: poltek@pnb.ac.id**

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Putu Ade Kurniawan

NIM : 1915823104

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PROSES PEMBUATAN *SOFT SHELL CRAB SALAD* OLEH *COOK* DI COURTYARD BY MARRIOTT BALI SEMINYAK RESORT**

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.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Agustus 2022

Hormat saya,

NIM: 1915823068
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

# KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "Proses Pembuatan *Soft Shell Crab Salad* oleh *cook* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort" sesuai dengan waktu yang sudah di berikan. Tugas akhir ini diharapkan mampu memenuhi kewajiban sebagai mahasiswa untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurursan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini tidak luput dari kesulitan dan hambatan yang dihadapi penulis seperti keterbatasan wawasan penulis, keterbatasan waktu yang dimiliki penulis, serta informasi perusahaan yang sulit diperoleh oleh penulis. Akan tetapi, berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, kesulitan dan hambatan tersebut dapat teratasi. Pada kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan terimakasih 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 Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

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 Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Sekaligus sebagai Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
5. Drs. I Wayan Jendra, M. Ed. Admin selaku Dosen pembimbing I penulis yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Mr. Laurens Kritzinger selaku *General Mananger* pada Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh infomasi di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Ibu Caroline Consita selaku *Training Executive* Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh infomasi di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Bapak Donald Hutaruk selaku *Executive Chef* Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort, yang telah memberikan masukan dan informasi selama praktek kerja lapangan pada *F&B Product Department* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort.
9. Seluruh *staff Food and Bavarage Product* yang telah membantu penulis serta memberikan motivasi kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

10. Bapak I Ketut Wismaya dan Ibu Ni Nyomana Sumiati, selaku orang tua penulis yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan studi di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Sahabat dan teman seangkatan yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang sudah senantiasa selalu berdoa dan memberikan semangat dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih banyak kekurangan karena keterbataan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu penulis mengharapkan saran dan masukan untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan pembacanya

Badung, April 2022

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

**ISI** **HALAMAN**

**HALAMAN JUDUL** ..... **ii**
**HALAMAN PENGESAHAN** ..... **iii**
**LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR** ..... **iv**
**KATA PENGANTAR** ..... **v**
**DAFTAR ISI** ..... **viii**
**DAFTAR GAMBAR** ..... **xi**
**DAFTAR TABEL** ..... **xiii**
**DAFTAR TABEL** ..... **xiv**

**BAB I PENDAHULUAN** ..... **1**
A. Latar Belakang ..... 1
B. Rumusan Masalah ..... 4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan ..... 4
1. Tujuan Penulisan ..... 4
2. Kegunaan Penulisan ..... 5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir ..... 6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data ..... 6
2. Metode dan Teknik Analisis Data ..... 6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis ..... 6

**BAB II LANDASAN TEORI** ..... **8**
A. Pengertian dan Klasifikasi Hotel ..... 8
1. Pengertian Hotel ..... 9
2. Klasifikasi Hotel ..... 9
B. Pengertian dan Bagian-Bagian *Food and Beverage Department* ..... 11
1. Pengertian *Food and Beverage Department* ..... 11
*2.* Bagian-Bagian *Food and Beverage Department* ..... 12
C. Pengertian dan Jenis-Jenis *Restaurant* ..... 12
1. Pengertian *Restaurant* ..... 12

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

2. Jenis-Jenis *Restaurant* ..... 13
D. Pengertian dan Jenis-Jenis Dapur ..... 13
1. Pengertian Dapur ..... 13
2. Jenis-Jenis Dapur ..... 14
E. Pengertian dan Jenis-Jenis Metode Memasak ..... 15
1. Pengertian Memasak ..... 15
2. Jenis-Jenis Metode Memasak ..... 16
F. Pengertian Juru Masak ..... 18
G. Menu ..... 19
1. Pengertian Menu ..... 19
2. Jenis-jenis Menu ..... 19
H. Pengertian Salad Serta Jenisnya ..... 20
1. Pengertian Salad ..... 20
2. Jenis-Jenis Salad ..... 21
3. Komposisi Salad ..... 21
I. Pengertian Pembuatan ..... 22
J. Pengertian *Shoft Shell Crab* ..... 22

**BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN ..... 24**
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan ..... 24
1. Lokasi Perusahaan ..... 24
2. Sejarah Perusahaan ..... 22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan ..... 26
1. Bidang Usaha Perusahaan ..... 26
2. Fasilitas Perusahaan ..... 27
C. Struktur Organisasi ..... 33

**BAB IV PEMBAHASAN ..... 39**
A. Proses Pembuatan *Shoft Shell Crab Salad* oleh *Cook* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak resort ..... 39
1. Tahap Persiapan ..... 39

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

2. Tahap Pembuatan .....53
3. Tahap Penyajian .....54
B. Kendala saat Pembuatan dan Cara Mengatasinya .....55

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....58**
A. Kesimpulan .....58
B. Saran .....59

**DAFTAR PUSTAKA**
**LAMPIRAN**

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

# DAFTAR GAMBAR

**ISI** **HALAMAN**

Gambar 3.1 Logo Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort ..... 24
Gambar 3.2 Seminyak *Kitchen* ..... 29
Gambar 3.3 Seminyak Meat Shop ..... 30
Gambar 3.4 Pool Bar ..... 30
Gambar 3.5 What The Truck ..... 31
Gambar 3.6 Struktur Organisasi *F&B Product* ..... 34
Gambar 4.1 *Kitchen Uniform* ..... 41
Gambar 4.2 *Knife* ..... 42
Gambar 4.3 *Bowl Stainless* ..... 43
Gambar 4.4 *Deep Frying* ..... 43
Gambar 4.5 *Cutting Board* ..... 43
Gambar 4.6 *Hand Glove* ..... 44
Gambar 4.7 *Food Tongs* ..... 45
Gambar 4.8 *Bowl* Kayu ..... 45
Gambar 4.9 *Strainer* ..... 46
Gambar 4.10 *Food Thermometer* ..... 46
Gambar 4.11 *Pinset* ..... 47
Gambar 4.12 *Soft shell Crab* ..... 48
Gambar 4.13 Tepung Sasa Kering ..... 49
Gambar 4.14 Tepung sasa Basah ..... 49
Gambar 4.15 *Salt & Pepper* ..... 49
Gambar 4.16 *Lemon* ..... 50
Gambar 4.17 Air Dingin ..... 50
Gambar 4.18 Minyak Goreng ..... 50
Gambar 4.19 *Mix Lettuce* ..... 51
Gambar 4.20 *Sesame Dressing* ..... 51
Gambar 4.21 *Edible Flower* ..... 52
Gambar 4.22 *Mustard Microgreens* ..... 52

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Gambar 4.23 *Soft Shell Carb Salad* ..... 55

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

# DAFTAR TABEL

**Isi** **Halaman**

Tabel 3.1: Jenis Kamar.....27
Tabel 4.1: Komponen-komponen Pembuatan *Soft Shell Crab Salad* .....47
Tabel 4.2: Bahan-bahan Pembuatan *Soft Shell Crab Salad* .....48
Tabel 4.3 Bahan-bahan Pembuatan *Mix Salad* .....51
Tabel 4.4: Bahan-bahan Untuk *Garnish* .....52

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: *Pletting Soft Shell Crab Salad*

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang dikelilingi oleh pulau-pulau, baik itu deretan pulau kecil maupun besar yang mempunyai potensi keindahan alam. Terdapat banyak tujuan wisata dengan beranekaragam jenis budaya, tradisi, dan adat istiadat yang tersebar dari Sabang sampai Merauke.

Bali adalah salah satu tempat tujuan wisata yang terkenal, di mana memiliki keunikan budaya dan adat istiadat yang tidak dapat dijumpai di daerah tujuan wisata lainnya. Bali banyak memiliki tempat objek wisata, hampir di setiap daerah/kabupaten yang ada di Bali memiliki objek wisatanya dan daya tarik tersendiri yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung. Dengan banyaknya keanekaragaman budaya dan tempat objek wisata yang dimiliki, maka tidak heran banyak wisatawan yang menyebutkan Bali adalah Pulau Dewata atau Pulau Seribu Pura yang merupakan surganya dunia bagi wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Untuk menikmati daerah-daerah tujuan wisata yang indah di Bali, wisatawan juga memerlukan suatu jasa akomodasi sebagai tempat untuk mereka menginap dan beristrahat salama berada jauh dari tempat asal mereka dalam melakukan kegiatan pariwisata.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang dikelola secara komersil untuk memberikan pelayanan kepada para tamu berupa layanan penginapan, makanan dan minuman, serta fasilitas dan penunjang lain guna memenuhi kebutuhan tamu selama menginap. Di Kabupaten Badung, data jumlah hotel berbintang di Dinas Pariwisata Kabupaten Badung dari tahun 2016 yang berjumlah 98 buah, meningkat pada tahun 2021 menjadi 155 buah, dikarenakan pesatnya perkembangan pariwisata dan kebutuhan wisatawan akan akomodasi. Salah satu hotel berbintang Lima di daerah seminyak yang terkenal dan menjadi favorit pengunjung saat berliburan ke Bali adalah Hotel Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort.

Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort adalah *resort* yang sudah berdiri sekitar 8 tahun dengan design interior begaya kontenporer, tradisional berpadu moderen yang berlokasi di Jl. Camplung Tanduk No.103, Seminyak, Badung, Bali. Hotel ini memiliki 287 kamar di mana setiap kamar dilengkapi balkon pribadi. Seperti hotel lain pada umumnya, Courtyard By Marriott Bali Seminyak Resort memiliki beberapa departemen untuk menunjang operasional di hotel seperti, Human Resources Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department, dan Security Department.

Salah satu departemen yang bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman adalah *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort dibagi menjadi dua bagian, yaitu *Culinary* dan *Food & Bavarage Service*. *Culinary* bertugas untuk

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

mengolah bahan makanan menjadi makanan yang siap disajikan kepada tamu. *Culinary* terdiri dari empat *section* yaitu *hot kitchen*, *garde manger*, *pastry bakery*, dan *butcher*. Sedangkan Food & Bavarage *Service* bertugas untuk melayani penghidangan makanan dan minuman kepada tamu.

Dalam memberikan pelayanan makanan, Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort memiliki 2 *restaurant* dan 2 *bar*, yakni Seminyak Kitchen, Seminyak Meat Shop, Pool Bar, dan What The Truck. Seminyak Kitchen merupakan restoran dengan tema *open kitchen* yang melayani makanan untuk *breakfast, lunch,* dan *dinner*. Jadi tamu bisa melihat secara langsung para *chef* / *cook* yang sedang membuat makanan yang mereka pesan. Restoran ini beroprasi dari pukul 06.00-23.30 WITA dan memiliki kapasitas 90 *seat*. Seminyak Kitchen menyediakan menu makanan *western, asia, pizza* dan *menu grill* seperti: *meat* dan *seafood.* Salah satu makanan yang paling diminati dan banyak dipesan oleh tamu serta menjadi salah satu *signature menu* adalah *Soft Shell Crab Salad.*

Hidangan *Soft Shell Crab Salad* memiliki daya tarik dan filosifi tersendiri yang memiliki arti "kepiting cangkang lunak", menunjukan bahwa kepiting yang digunakan bisa dimakan sampai kecangkangnya. Kepiting ini memiliki rasa gurih karena di *seasoning* dengan perasan lemon, garam, merica, lalu di-*breaded* dengan tepung basah dan kering. Dalam proses memasaknya menggunakan teknik memasak *deep frying* sehingga menghasilkan tekstur kepiting *crispy* diluar dan lembut didalam. Kemudian ditambahkan *condiment mix lettuce* yang segar dengan *roasted sesame dressing* menambah cita rasa gurih dan warna pada hidangan *Soft Shell Crab Salad* ini. Dari segi penampilan *Soft Shell Crab Salad* sangat indah dan

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

mewah karena perpaduan antara *salad, garnish ediblefower,* kemudian disajikan di atas mangkok kayu berwarna gelap sangat sesuai dan memberikan kesan yang menarik pada makanan, sehingga dapat membangkitkan selera makan tamu. Bahkan penjualannya mencapai 6 porsi sehari.

Harga satu porsi *Soft Shell Crab Salad* dijual Rp.99.000, dengan harga cukup terjangkau, hidangan ini menjadi hidangan favorit tamu yang menginap di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort maupun tamu yang berkunjung ke Restoran Seminyak Kitchen.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul "Proses Pembuatan *Soft Shell Crab Salad* oleh *cook* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort".

**B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada Latar Belakang diatas, maka ada beberapa hal yang menjadi pokok permasalahan yang perlu penulis bahas dalam tugas akhir ini yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan *Soft Shell Crab Salad* oleh *cook* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort?
2. Apa kendala-kendala yang dihadapi oleh *cook* dalam pembuatan *Soft Shell Crab Salad* di Courtyard by Marriot Bali Seminyak Resort?

**C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan**

1. Tujuan Penulisan

a. Untuk mengetahui proses pembuatan *Soft Shell Crab Salad* oleh *cook* di Courtyard by Marriot Bali Seminyak Resort

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Soft Shell Crab Salad* oleh *cook* di Courtyard by Marriot Bali Seminyak Resort.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan program studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Dan diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampun mahasiswa khususnya dalam bidang *food and baverage product*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam rangka meningkatkan proses belajar mengajar terutama lebih kepada penerapan ilmu yang diperoleh di kampus dengan di lapangan. Sehingga dapat memberikan masukkan ke Lembaga untuk memperluas ilmu dalam pembuatan menu, terutama yang berkaitan dengan mata kuliah *Food & Beverage Product*

c. Bagi Perusahaan

1) Sebagai bahan referensi bagi pihak hotel dalam meningkatkan mutu dan khususnya dalam pembuatan *Soft Shell Crab Salad*.

2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan kendala yang timbul dalam pembuatan *Soft Shell Crab Salad.*

**D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir**

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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

1. Metode Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Penulis melakukan metode pengumpulan data dengan menggunakan metode observasi, yaitu pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung mengenai segala persiapan alat dan bahan yang diperlukan, prosedur pembuatan, dan cara menghidangkan *Soft Shell Crab Salad*, kemudian mencatat semua data tersebut.

b. Metode Wawancara (*interview)*

Penulis mengumpulkan data dengan cara wawancara atau tanya jawab secara langsung kepada *executive chef* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort mengenai bahan-bahan, peralatan, dan proses pembuatan *Soft Shell Crab Salad.*

c. Metode Kepustakaan

Penulis mengumpulkan data dengan mencari informasi seperti membaca, memplajari, dan mencatat segala buku-buku tentang teknik memasak dan *fusion food*, serta referensi lainnya yang ada kaitannya dengan Tugas Akhir.

2. Teknik Analisis Data

Penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif adalah cara menganalisis data dengan menjelaskan, memaparkan, menguraikan, dan mencari data secara lengkap kemudian disusun secara sistematis mengenai pembuatan *Soft Shell Crab Salad* oleh *cook* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort.

3. Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan yakni teknik penyajian

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

data secara formal dengan menyertakan tabel, gambar, bagan yang relevan dengan meteri yang diangkat oleh penulis, dan informal yaitu dengan cara menjabarkan atau mendiskripsikan proses pembuatannya.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB V

# PENUTUP

## A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang penulis paparkan mengenai Proses Pembuatan *Soft Shell Crab Salad* oleh *cook* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort maka penulis dapat mengambil beberapa simpulan, sebagai berikut:

1. Pembuatan *Soft Shell Crab Salad* oleh *cook* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort memiliki 3 tahapan yaitu:

a. Tahap persiapan,

Tahap persiapan seorang *cook* akan dimulai dari persiapan diri, persiapan peralatan yang akan digunakan bekerja, dan persiapan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan *soft shell crab salad*.

b. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan merupakan tahap yang dilakukan oleh *cook* untuk mengolah semua bahan dalam pembuatan *soft shell crab salad*. Dimulai dari tahap menggoreng kepiting, membuat *salad*, dan *garnish*.

c. Tahap penyajian

Tahap ini merupakan tahap menyajikan 1 porsi *Soft Shell Crab Salad* yang meliputi *soft shell crab*, *mix salad*, yang disajikan di atas bowl kayu dan diberi *garnish* dengan *edible flower*.

2. Kendala yang sering dihadapi oleh *cook* pada saat pembuatan *Soft Shell Crab Salad* yaitu: penyimpanan yang kurang baik dan kepiting gosong.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

## B. Saran

Berdasaran pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan *trainee* di Courtyard by Marriott Bali Seminyak Resort pada *food and beverage product*, maka penulis memberikan beberapa saran bagi pihak hotel, yaitu:

1. Sebaiknya seorang *cook* saling berkordinasi anatar rekan kerja untuk melakukan *fifo* (*fist in fist out*) pada saat pengambilan barang dan memisahkan barang yang sudah tidak layak pakai dengan barang yang masih bagus.
2. Sebaiknya seorang *cook* memiliki pengetahuan lebih terhadap teknik penggunaan alat dan tidak tergesa-gesa pada saat pembuatan order agar tingkat kematangan sesuai yang diinginkan.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

## Daftar Pustaka


Adiputra. 2020. Basic Kitchen Knowledge. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.

Bartono dan Ruffino E.M. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.

Chair, I., & Pramudia, H. 2017. *Hotel Room Divison Management*. Jakarta: Kencana.

Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Lestari, T. 2013. Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana Jember. Jurnal Ilmiah Pariwisata. Volume 1. No 23. Jember: Universitas Jember.

Marlina, E. 2014. Pengantar Pariwisata *1*. Bogor: Yudistira.

Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: CV Andi Offset.

Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Nelli Sukarni, S.Pd., M.M. (2012). Appetizer Dan Continental Salad. Palembang: Dinas Pendidikan, Pemuda Dan Olahraga

Nurdin N, Armando R. 2002. Cara Cepat Panen Kepiting Soka dan Kepiting Telor. Bogor: Penebar Swadaya.

Sulastiyono, 2011. "Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel" dalam seri "Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi". Bandung: Alfabeta

Utama, Dr. I Gusti Bagus Rai. 2016. *Pengantar Industri Pariwisata*. YogyakartaCV Budi Utama.

Yuliantoro, N. 2019. JA Pariwisata. Jakarta: SMA Permai Pluit Jakarta.

Yulianto. Novitasari. 2016. Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta. Jurnal Pariwisata dan Budaya. Volume 7. No 1. Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Informatika.


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

(https://www.femina.co.id/ikan-seafood/resep-soft-shell-chili-crabs) Diunduh pada tanggal 1 Juli 2022, pukul 09.50 am.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI