

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN APPLE PIE OLEH COMMIS
PADA PASTRY SECTION DI MOVENPICK
RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



Ni Luh Purwanti

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN APPLE PIE OLEH COMMIS
PADA PASTRY SECTION DI MOVENPICK
RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



**Oleh
Ni Luh Purwanti
NIM 1915823017**

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

**PEMBUATAN APPLE PIE OLEH COMMIS
PADA PASTRY SECTION DI MOVENPICK
RESORT & SPA JIMBARAN BALI**

Oleh
Ni Luh Purwanti
NIM 1915823017

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Made Suardani, S.Pd.,M.Par
NIP 197303122002122002

Pembimbing II,



Dra. I.A. Kade Werdika Dumayanti, M.Par
NIP 196405011990112001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



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



**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: pnbtek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Luh Purwanti
NIM : 1915823017
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**"PEMBUATAN APPLE PIE OLEH COMMIS
PADA PASTRY SECTION
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN 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, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Luh Purwanti
NIM : 1915823017
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 “PEMBUATAN APPLE PIE OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tujuan pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan pendidikan Diploma III, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri 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, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menyelesaikan tugas akhir.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris 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 ketua program Studi Perhotelan yang telah memberikan masukan dalam menyelesaikan tugas akhir.
5. Made Suardani, S.Pd.M.Par, selaku Pembimbing I yang telah banyak membimbing, mengarahkan, dan memberikan masukan kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir.
6. Dra.I.A.Kade Werdika Damayanti,M.Par, selaku Pembimbing II yang telah memberikan banyak arahan dan masukan kepada penulis dalam menyusun tugas akhir.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis dalam menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Ibu Sayuri Ariani, selaku *Talent & Culture Manager* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mencar data dan informasi pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.
9. Bapak Puguh Setyabudi, selaku *Executive Sous Chef* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan ilmu-ilmu baru kepada penulis pada culinary department.
10. Bapak Juniarto Adi, selaku *Pastry Chef* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan penulis mengambil data dan ilmu-ilmu baru di Pastry Saction.
11. Seluruh *staff* Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah membantu dan memberikan informasi serta ilmu kepada penulis.

12. Bapak I Wayan Purna dan Ibu Ni ketut Sudarwi, selaku orang tua penulis yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
13. Keluarga dan teman-teman yang telah memberikan segala dukungan kepada penulis.

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.

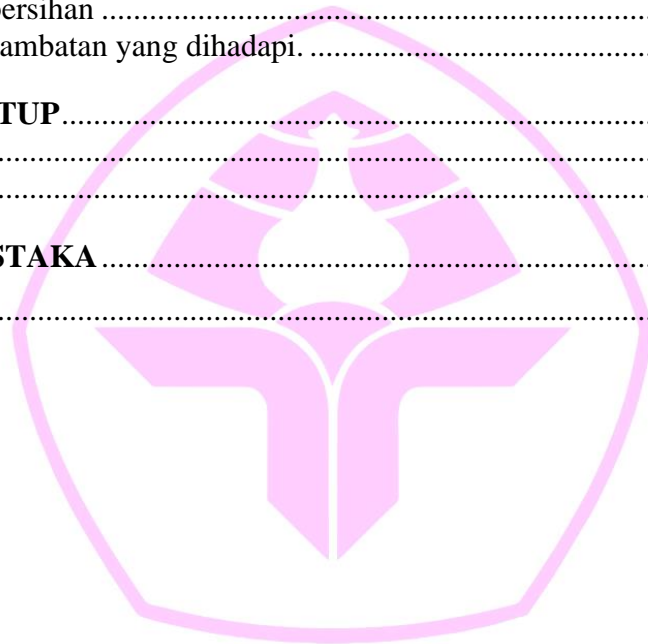
Badung, Juli 2022
Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	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. Metodologi Penelitian	6
1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data.	6
2. Metode Dan Teknik Analisis Data.	7
3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel dan Klasifikasi hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Pengertian <i>Resort</i>	10
C. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	11
D. Pengertian Dapur Hotel dan Jenis-jenisnya.....	12
1. Pengertian Dapur Hotel.	12
2. Jenis-jenis Dapur Hotel.	12
E. Pengertian <i>Pastry</i>	13
F. Pengertian Pembuatan.	14
G. Pengertian <i>Pie</i>	14
H. Pengertian <i>Commis</i> (Juru Masak).....	15
I. Bahan-bahan makanan <i>Pastry</i>	15
J. Peralatan yang dipakai di <i>Pastry</i>	17
K. Metode Pengolahan Makanan.	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	21
A. Lokasi dan sejarah Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	21
1. Lokasi Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	21

2. Sejarah Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.	23
1. Bidang Usaha Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.	23
2. Fasilitas Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	23
C. Struktur organisasi Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	28
BAB IV PEMBAHASAN.....	31
A. Pembuatan Apple pie oleh <i>Commis</i> pada <i>Pastry Section</i>	31
1. Tahap Persiapan	33
2. Tahap Pembuatan	53
3. Tahap Pembersihan	61
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi.....	61
BAB V PENUTUP.....	64
A. Simpulan.....	64
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN.....	68



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Struktur organisasi Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	29
Gambar 3.2 Struktur organisasi <i>pastry section</i>	29
Gambar 4.1 <i>mixing mechine</i>	35
Gambar 4.2 <i>bowl</i>	36
Gambar 4.3 <i>plastic roll</i>	36
Gambar 4.4 <i>saptula</i>	37
Gambar 4.5 timbangan digital.....	37
Gambar 4.6 <i>Cutting board</i> dan <i>knife</i>	38
Gambar 4.7 <i>peeler</i>	38
Gambar 4.8 <i>container</i> sedang	39
Gambar 4.9 <i>sauce pan</i>	39
Gambar 4.10 kompor elektrik	40
Gambar 4.11 loyang datar (<i>tray</i>).....	40
Gambar 4.12 cetakan apple pie	41
Gambar 4.13 <i>rolling pin</i>	41
Gambar 4.14 baking paper	42
Gambar 4.15 <i>oven</i>	42
Gambar 4.16 <i>plate</i>	43
Gambar 4.17 <i>balloon whisk</i>	43
Gambar 4.18 <i>piping bag</i> dan <i>sputit</i>	44
Gambar 4.19 tepung terigu.....	45
Gambar 4.20 <i>icing sugar</i>	45
Gambar 4.21 <i>butter</i>	46
Gambar 4.22 <i>vanilla essence</i>	46
Gambar 4.23 telur.....	47
Gambar 4.24 apel fuji.....	48
Gambar 4.25 gula merah	48
Gambar 4.26 <i>cinnamon powder</i>	49

Gambar 4.27 garam.....	49
Gambar 4.28 Raisin.....	50
Gambar 4.29 bread crumb	50
Gambar 4.30 cream.....	51
Gambar 4.31 susu.....	51
Gambar 4.32 gula pasir	52
Gambar 4.33 Strawberry.....	52
Gambar 4.34 mint leave	53
Gambar 4.35 apple pie	60



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

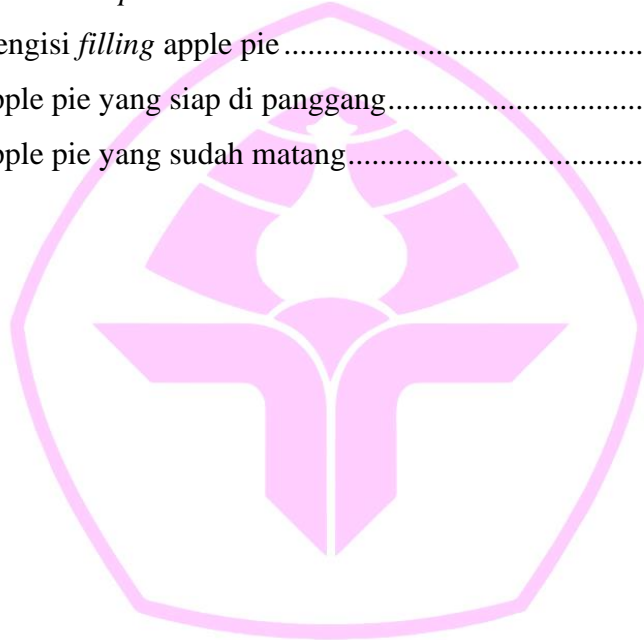
Isi	Halaman
Tabel 3.1 Fasilitas Kamar	24
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	26
Tabel 3.3 Fasilitas Rapat dan Konvensi	27
Table 4.1 <i>Sugar Dough Recipe</i>	53
Table 4.2 <i>Filling Apple pie Recipe</i>	55
Table 4.3 <i>Vanilla sauce</i>	58
Table 4.4 <i>Whip cream</i>	59



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Isi	Halaman
Lampiran 1. Movenpick Café	68
Lampiran 2. Anarasa Restoran	68
Lampiran 3. <i>Filling</i> apple pie.....	68
Lampiran 4. Pencetakan <i>pie</i>	68
Lampiran 5. Mengisi <i>filling</i> apple pie	68
Lampiran 6. Apple pie yang siap di panggang.....	68
Lampiran 7. Apple pie yang sudah matang.....	69



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu kepulauan di Indonesia yang memiliki daya tarik wisata dan budaya yang khas. Keunikan kebudayaan, seperti tarian, musik tradisional, dan karya seni menjadi daya tarik wisata. Tari kecak merupakan salah satu tarian yang populer, dengan pertunjukan drama tari yang menceritakan mengenai Ramayana. Bali juga terkenal dengan sebutan pulau seribu pura, karena mayoritas penduduknya beragama hindu. Bali menjadi salah satu daerah tujuan wisata saat ini, baik di dalam negeri maupun di luar negeri.

Pariwisata merupakan salah satu industri yang memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan guna menambah pendapatan dan penghasilan devisa bagi suatu negara. Berkembangannya sektor industri pariwisata akan membuka banyak lapangan pekerjaan, peluang usaha bagi masyarakat sekitar, dan membantu meningkatkan kesejahteraan penduduk di suatu negara. Hal itu menyebabkan beberapa negara di dunia berusaha untuk mengembangkan sektor industri pariwisatanya dan berlomba-lomba untuk mempromosikan produk terbaik yang dimilikinya. Pemerintah melakukan berbagai upaya dan membuat fasilitas-fasilitas pendukung pariwisata seperti hotel.

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menyediakan fasilitas untuk menginap, fasilitas makan dan minum serta memberikan jasa pelayanan lainnya yang dibutuhkan oleh tamu, usaha ini dikelola secara komersial.

Wisatawan yang menginap di hotel merasa puas dan senang, pihak hotel wajib memberikan produk dengan kualitas pelayanan yang baik, selain produk yang berkualitas harus diimbangi dengan pelayanan yang memuaskan bagi tamu. Pelayanan terbaik diperlukan tenaga kerja yang profesional, berpengalaman, memiliki pengetahuan di bidangnya masing-masing, serta diperlukannya sumber daya manusia yang memiliki kemampuan dan keahlian yang tinggi.

Resort adalah penginapan yang dibangun di dalam area atau tempat dengan pemandangan alam yang indah. Biasanya, kita bisa dapat dengan mudah menemukan jenis penginapan seperti ini di sekitar lokasi wisata bernuansa alam seperti pantai atau pegunungan.

Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali merupakan salah satu jenis akomodasi berbentuk hotel yang berlokasi di daerah Jimbaran tepatnya di Jl. Wanagiri No.1, Jimbaran, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali, hanya membutuhkan waktu kurang lebih 15 menit dari Bandara International Ngurah Rai. Pelayanan operasional yang terbaik Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali didukung oleh beberapa departemen. Adapun departemen-departemen tersebut antara lain: *Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Security Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, Human Resources Department, dan Engineering Department.*

Food and Beverage Department adalah salah satu *department* yang memegang peranan penting di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dalam memberikan pelayanan dan kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu

yang menginap. Hotel Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali menyediakan pelayanan mulai dari makan pagi, makan siang sampai makan malam dimana tamu bisa memesan dengan sistem *ala carte*, *buffet* maupun melalui *room service* dengan banyak variasi makanan yang ditawarkan kepada tamu. Salah satu jenis makanan yang ditawarkan adalah berbagai jenis roti yang di sajikan untuk *breakfast* dengan sistem *buffet* maupun *ala carte*. Berbagai jenis roti tersebut dibuat oleh bagian *Pastry section* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali. Jenis roti yang biasanya disajikan untuk *breakfast* adalah Danish, Chocolate Croissant, Plain Croissant, White Toast, Brown Toast, Muffin dan lain-lainnya. *Pastry Section* juga memproduksi *cake* dan roti khusus untuk Movenpick Café. Salah satu jenis *cake* yang di jual adalah Apple pie, selain itu juga terdapat jenis *cake* lainnya seperti Chocolate Mousse, Black Forest Cake, Cheese cake, Cheese Cake brownish, Cream caramel and Cream Brulle.

Pie merupakan hidangan yang terbuat dari adonan pastry yang dijadikan sebagai luaran, kemudian diisi dengan berbagai jenis bahan dan isian, kemudian dimasak dengan cara dipanggang. Kelebihan bahan pie yang sudah dibuat akan diolah selain menjadi apple pie, pie juga bisa diolah menjadi alas atau base dalam pembuatan cheese cake. Pie bisa di beri isian seperti, pie susu, pie buah, pie brownies, pie pisang, pie asin, pie manga.

Apple pie merupakan salah satu jenis *cake* yang ada di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang disajikan pada *system ala carte* dan *display* di Movenpick Café. Apple pie yang ditawarkan di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yaitu memiliki tekstur yang lembut dari isian apel dan *crunchy*

dari kulit *pie*. Setiap harinya *Pastry Section* memproduksi sebanyak 1 loyang Apple pie dibagi menjadi 10 potong. Apple pie diminati oleh tamu dilihat dari summary penjualan, dari *cake* lainnya apple pie yang paling sering di pesan sebagai hidangan penutup. Bagian isian Apple pie yang lembut, dikarenakan dalam proses pembuatannya isian Apple pie ditambah *bread crumb* sebagai pengikat isian apelnya. Apple pie di hias dengan *whip cream*, dan *strawberry*.

Alasan saya memilih apple pie karena karena dari tampilan cake yang sederhana dan sesuai dengan harga penjualan. Apple pie bermanfaat bagi tubuh untuk kesehatan karena apel mengandung antioksidan, mineral, vitamin A dan C. Hal tersebut membuat apple pie diminati oleh orang dewasa yang menyukai rasa manis dan banyak peminat dari wisatawan local. Apple pie biasa di nikmati pada sore hari, untuk duduk bersantai dengan secangkir kopi maupun teh. Apple pie dijual dengan harga 40.000++. Apple pie yang baik memerlukan *standard recipe* yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang *commis* dan tentunya didukung dengan bahan-bahan yang berkualitas. Melihat dari latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat judul Prosedur Pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, adapun beberapa rumusan masalah yang perlu dibahas. Beberapa rumusan masalah tersebut adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali?
2. Hambatan-hambatan apa sajakah yang dihadapi dalam prosedur pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Tujuan dan kegunaan dalam penulisan proposal ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan penulisan

- a. Untuk mengetahui bagaimanakah prosedur pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.
- b. Untuk Mengetahui hambatan-hambatan apa sajakah yang di hadapi dalam prosedur pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang di dapat di kampus membandingkan sesuai dengan kenyataan di dunia industry dan dapat menambah kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir untuk khususnya mahasiswa jurusan pariwisata serta sebagai sumber referensi dan bacaan bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan dan pemberi saran untuk Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dalam meningkatkan kualitas menangani permasalahan dan kendala dalam pengolahan Apple pie.

D. Metodologi Penelitian

Metodologi merupakan tahapan dasar dalam mendapatkan data untuk menyusun proposal ini, baik data yang bersifat kualitatif maupun data yang bersifat kuantitatif. Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan proposal ini adalah:

1. Metode dan teknik pengumpulan data

a. Metode Wawancara

Metode Wawancara merupakan pengumpulan informasi yang digunakan dengan cara tanya jawab langsung dengan *Commis* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali tentang pembuatan apple pie.

b. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

c. Metode Kepustakaan

Metode Kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis yang berkaitan dengan proses pembuatan Apple pie.

2. Metode dan teknik analisis data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan penulis dalam penyusunan proposal ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif ini merupakan suatu jenis metode analisis data dengan teknik pemaparan yaitu dengan cara menjelaskan dan memaparkan data-data dan informasi mengenai prosedur pembuatan Apple pie oleh *Comiss* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

3. Metode dan teknik penyajian hasil analisis

Dalam penyusunan proposal ini, penulis menggunakan metode dan teknik penyajian hasil analisis dengan cara yang formal dan informal. Metode dan teknik penyajian hasil analisis secara formal adalah suatu metode atau teknik yang menggunakan kata-kata yang jelas dengan bahasa yang resmi dan lugas. Informal merupakan penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat mendeskripsikan table dan hasil analisis data.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

1. Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan apple pie oleh *commis* pada *pastry section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dapat penulis simpulkan bahwa prosedur pembuatan apple pie dibagi menjadi 3 tahapan yaitu:
 - a. Pertama yaitu tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan. Kedua yaitu tahap pembuatan yang meliputi tahap pembuatan *sugar dough*, tahap pembuatan *filling* apple pie, tahap pencetakan apple pie, tahap pembuatan *garnish*, dan tahap penyelesaian akhir. Ketiga yaitu tahap pembersihan yang dilakukan setelah pembuatan apple pie selesai.
 - b. Tahap pembuatan harus dilakukan secara perlahan agar menghasilkan apple pie yang berkualitas dan aman dikonsumsi. Seorang *commis* wajib mengikuti prosedur kerja yang telah ditetapkan untuk mencegah dan memperkecil hambatan-hambatan yang terjadi dalam tahap pembuatan. Prosedur kerja sudah dilakukan dengan benar namun ada saja hambatan yang terjadi.
2. Hambatan- hambatan yang di hadapi oleh seorang *commis* dalam pembuatan apple pie :
 - a. Hambatan seperti kehabisan bahan pokok yang akan digunakan dalam proses pembuatan apple pie yang disebabkan karena pada saat *occupancy* hotel tinggi, penggunaan bahan untuk produksi roti dan kue juga akan meningkat

dan lebih banyak sehingga menyebabkan beberapa bahan pokok sewaktu-waktu habis seperti tepung terigu dan *butter*. Untuk mengatasinya hambatan tersebut bisa untuk meminjam ke section lain, dan segera memesan bahan yang habis ke purchasing.

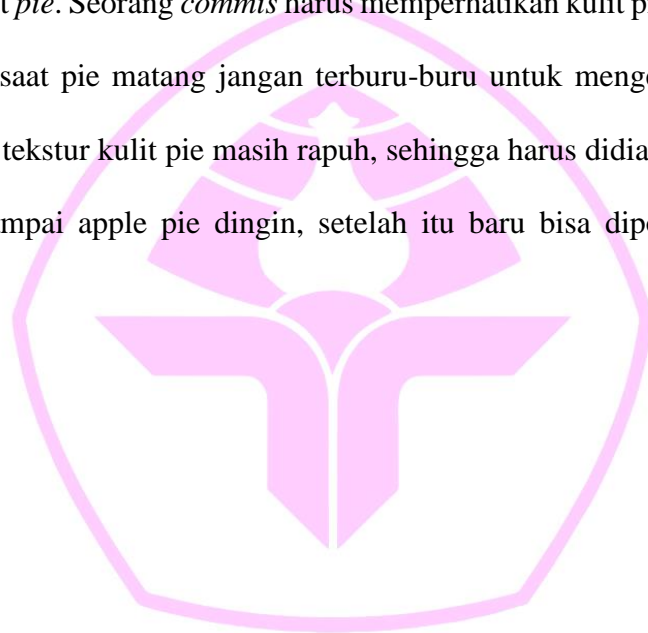
- b. Tekstur adonan yang bergerindil yang disebabkan karena seorang *commis* pada saat memasukkan *butter* yang baru saja keluar dari *chiller* dan memasukkan telur sekaligus akan menyebabkan adonan bergerindil. Cara mengatasi dengan membuang adonan yang bergerindil dan membuat adonan baru sesuai dengan resep dan langkah pembuatan adonan *sugar dough* dengan benar.
- c. Kulit apple pie sangat rapuh saat dipotong di sebabkan *commis* terburu-buru mengeluarkan apple pie yang baru matang dari cetakan, sehingga menyebabkan kulit apple pie menjadi rapuh saat dipotong. Cara mengatasinya yaitu *commis* harus mendinginkan apple pie yang baru matang sampai dingin terlebih dahulu kurang lebih 2 jam baru dikeluarkan dari cetakan, karena dipastikan teksturnya akan lebih kokoh.

B. Saran

Berdasarkan uraian diatas maka penulis dapat memberikan beberapa saran terkait dengan hambatan yang terjadi dalam pembuatan apple pie. Seorang *commis* harus melakukan pengecekan barang setiap hari sesuai dengan *occupancy* hotel agar persediaan bahan-bahan mencukupi pada saat dibutuhkan sehingga bisa siap digunakan. Selain itu perlu dilakukannya kerjasama yang

baik antara *Food and Beverage Product Department* dengan *Purchasing* agar persediaan bahan-bahan yang dibutuhkan tetap tersedia.

Seorang *commis* harus memiliki SOP (Standard Operating Procedure) saat pembuatan apple pie, sehingga tidak terjadi masalah seperti, adonan bergelindil. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan apple pie, banyak terjadi dibagian pembuatan kulit *pie*. Seorang *commis* harus memperhatikan kulit pie yang rapuh saat dipotong, saat pie matang jangan terburu-buru untuk mengeluarkan dari cetakan karena tekstur kulit pie masih rapuh, sehingga harus didiamkan kurang lebih 2 jam sampai apple pie dingin, setelah itu baru bisa dipotong dan di sajikan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Daftar Pustaka

- Bartono dan Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi
- Damayanti, Ida Ayu Kade Werdika. 2010. *Buku Ajar Pengantar Hotel dan Restoran*. Politeknik Negeri Bali
- Departemen Pendidikan Nasional, 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Departemen Pendidikan Nasional. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi IV*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Herudiyanto, Marleen S. dan Saripah Hudaya. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti & Kue*. Jatinangor: Widya Padjadjaran
- Iskandar, H. Mahdi, 2005. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta : PT Gramedia Widiarsarana Indonesia.
- Pugra, I Wayan, 2015. “*Hand out Pengolahan Makanan 3*”. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sihite, Richard. 2000. *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*. Surabaya: SIC
- Suardani, Made. 2015. *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Politeknik Negeri Bali
- Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sulastiyono, Agus. 2004. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- eprints.mercubuana-yogya. (2018) *Pengertian Pie*. <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/2942/3/BAB%20II.pdf> Diakses 14 Maret 2022. Pukul 10 : 43