

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CAMELIZED CROFFLE
OLEH BAKERY COMMIS
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



Mudrika Aulia Irawan

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CAMELIZED CROFFLE
OLEH BAKERY COMMIS DI MOVENPICK RESORT & SPA
JIMBARAN BALI**



**Oleh
Mudrika Aulia Irawan
NIM 1915823027**

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

**PEMBUATAN CARAMELIZED CROFFLE
OLEH BAKERY COMMIS DI MOVENPICK RESORT & SPA
JIMBARAN BALI**

Oleh
Mudrika Aulia Irawan
NIM 1915823027

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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

Dra. Ni Made Sudarmini, M. Agb
NIP 196405261990032003

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata

Ketua,



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



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 : Mudrika Aulia Irawan
NIM : 1915823027
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN CAMELIZED CROFFLE
OLEH BAKERY COMMIS 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, Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823027

PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Allah SWT / Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **PEMBUATAN CAMELIZED CROFFLE OLEH *BAKERY COMMIS* DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Prosedur Pembuatan Caramelized Croffle Oleh *bakery Commis* Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris 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 Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. I.A.Kade Werdika Damayanti, M.Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Adrien Michel Marie selaku *General Manager* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Sayuri Ariani selaku *Talent & Culture Manager* dan Bapak Sudarma Yesa, selaku *Talent & Culture Trainee* pada Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Jeremy Touret selaku Executive Chef di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

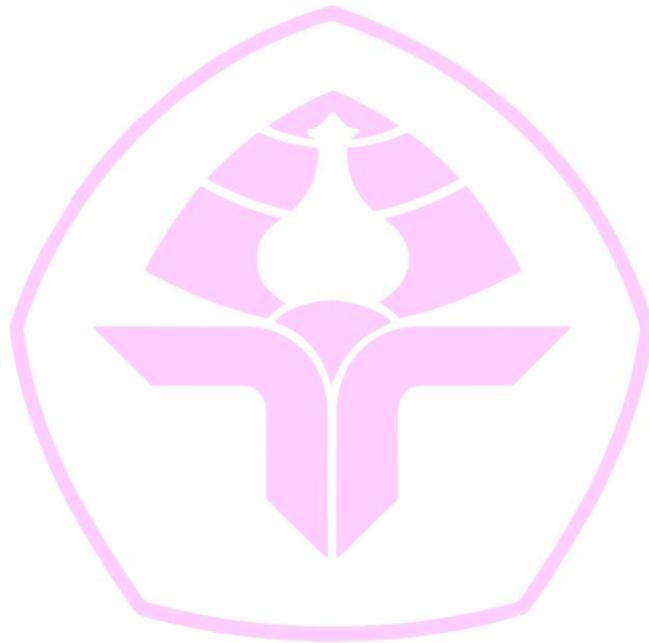
10. Bapak Puguh Setyabudi selaku Executive Sous Chef di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Bapak Juniarto Adi selaku Pastry Chef di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
12. Seluruh *Head Host of F&B Department* serta seluruh Staff Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali khususnya pada Departemen *Culinary* yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
13. Bapak Benny Irawan dan Ibu Lerry Wulandari, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Tugas akhir ini sudah penulis selesaikan dengan cara terbaik. Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2022

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel	9
B. Pengertian <i>Resort</i>	10
C. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	10
D. Dapur Hotel dan Jenis-jenisnya	11
1. Pengertian Dapur Hotel.....	11
2. Jenis-jenis Dapur Hotel.....	11
E. Pengertian <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	12
F. Pengertian <i>Dessert</i> (Makanan Penutup).....	13
G. Pengertian Pembuatan	14
H. Pengertian <i>Croffle</i>	14
I. <i>Commis</i> (Juru Masak)	15
1. Pengertian <i>Commis</i> (Juru Masak)	15
2. Syarat-Syarat <i>commis</i>	15
J. Peralatan yang dipakai di <i>Pastry & Bakery</i>	16

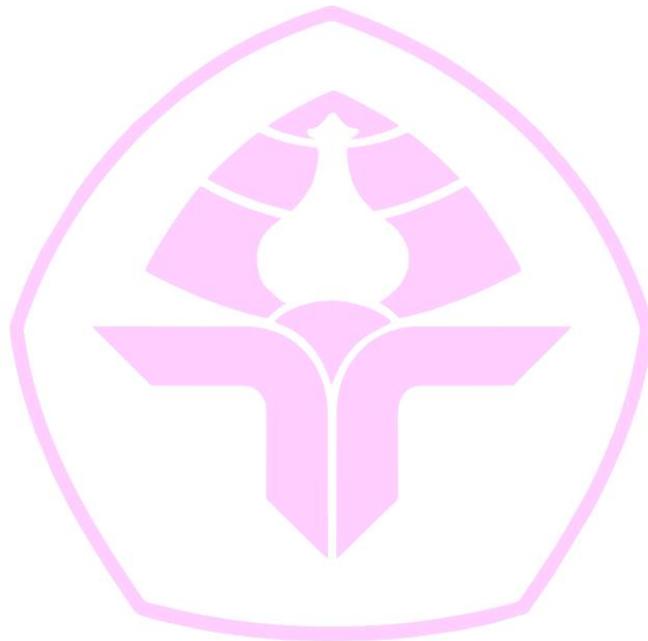
K. Metode Pengolahan Makanan	18
L. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	21
1. Lokasi Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	21
2. Sejarah Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	24
1. Bidang Usaha Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	24
2. Fasilitas Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	24
C. Struktur Organisasi Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	31
BAB IV PEMBAHASAN	36
A. Pembuatan Caramelized Croffle oleh <i>bakery Commis</i>	36
1. Tahap Persiapan	37
2. Tahap Pembuatan	52
3. Tahap <i>Plating</i>	59
4. Tahap Pembersihan Akhir	60
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi	61
BAB V PENUTUP.....	63
A. Simpulan	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	68

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	33
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Pastry & Bakery Section</i>	33
Gambar 4.1 <i>Mixing machine</i>	39
Gambar 4.2 <i>Container besar</i>	39
Gambar 4.3 <i>Timbangan digital</i>	40
Gambar 4.4 <i>Wrap</i>	40
Gambar 4.5 <i>Baking paper</i>	41
Gambar 4.6 <i>Tray</i>	41
Gambar 4.7 <i>Pastry Cutter Wheels/ Dough Cutter</i>	41
Gambar 4.8 <i>Dough Ruler</i>	42
Gambar 4.9 <i>Dough Sheeter</i>	42
Gambar 4.10 <i>Dough Proofing Machine dan waffle iron mechine</i>	43
Gambar 4.11 <i>Knife</i>	43
Gambar 4.12 <i>Plate</i>	43
Gambar 4.13 <i>Bowl</i>	44
Gambar 4.14 <i>Saptula</i>	44
Gambar 4.15 <i>Balloon whisk</i>	44
Gambar 4.16 <i>Piping bag dan spuit</i>	45
Gambar 4.17 <i>High Protein Flour</i>	46
Gambar 4.18 <i>Dry Yeast</i>	46
Gambar 4.19 <i>Improver</i>	46
Gambar 4.20 <i>Salt</i>	47
Gambar 4.21 <i>Sugar</i>	47
Gambar 4.22 <i>Butter</i>	47
Gambar 4.23 <i>Cream</i>	48
Gambar 4.24 <i>Ice Water</i>	48
Gambar 4.25 <i>Butter Sheet</i>	49
Gambar 4.26 <i>Maple Syrup</i>	49

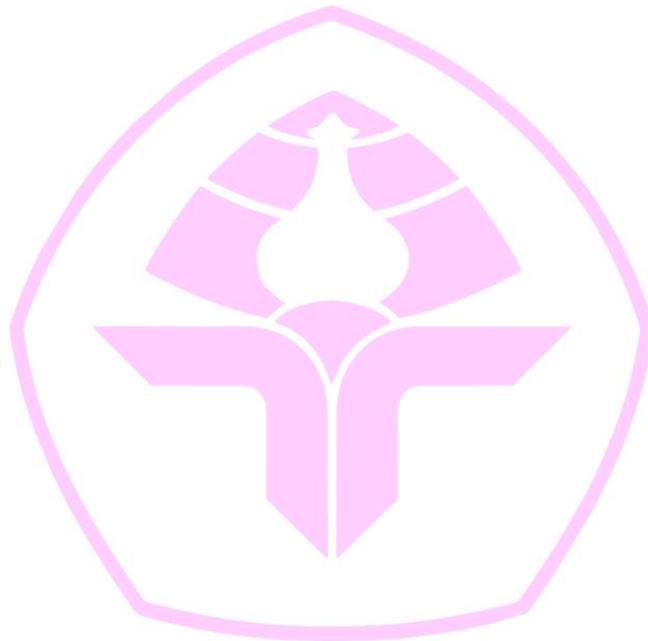
Gambar 4.27 <i>Chocolate Sauce</i>	50
Gambar 4.28 <i>Icing sugar</i>	50
Gambar 4.29 <i>Mix Berry Compote</i>	51
Gambar 4.30 <i>Crumble</i>	51
Gambar 4.31 <i>Mint leaves</i>	52
Gambar 4.32 <i>Strawberry</i>	52
Gambar 4.33 <i>Caramelized Croffle</i>	60



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis-jenis Kamar pada Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	24
Tabel 3.2 Jenis-jenis Restoran pada Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	27
Tabel 3.3 Jenis-jenis <i>Meeting Room</i> pada Mövenpick Resort & Spa	29
Table 4.1 Resep Adonan Croissant	53
Table 4.2 Resep <i>Whip Cream</i>	58



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali adalah salah satu pulau di Indonesia dengan tempat wisata yang menonjolkan sistem budaya yang unik dan keindahan alam yang memukau serta masyarakat yang ramah, yang menjadikan Bali salah satu tujuan wisata paling populer di negara yang dijadikan tujuan wisata para wisatawan luar negeri. Wisatawan yang datang ke Bali biasanya berlibur dan berbulan madu untuk menghabiskan masa pensiunnya, namun banyak juga yang datang untuk perjalanan bisnis.

Pariwisata merupakan industri yang sangat potensial untuk meningkatkan pendapatan dan devisa negara. Selain itu, pengembangan sektor pariwisata akan membuka banyak lapangan pekerjaan dan peluang usaha bagi masyarakat sekitar untuk membantu meningkatkan kesejahteraan penduduk suatu bangsa. Hal ini menyebabkan beberapa negara di dunia berusaha untuk mengembangkan sektor pariwisata dan berlomba-lomba untuk mempromosikan produk terbaik yang dimilikinya, namun perkembangan pariwisata saat ini sedang mengalami penurunan akibat adanya wabah Covid 19.

Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial, menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat

umum yang ingin menginap. Agar wisatawan yang menginap di hotel merasa puas maka pihak hotel wajib menyediakan produk dengan kualitas yang baik, untuk itu diperlukan tenaga kerja yang profesional, berpengalaman dan berpengetahuan di bidangnya masing-masing.

Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali adalah akomodasi berbentuk hotel yang terletak di kawasan Jimbaran, tepatnya di Jl. Wanagiri No.1, Jimbaran, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali hanya berjarak sekitar 15 menit berkendara dari Bandara Internasional Ngurah Rai. Dalam rangka memberikan pelayanan operasional yang terbaik, Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali beroperasi didukung oleh beberapa *department*. Beberapa *department* tersebut antara lain: *Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Security, Accounting, Sales and Marketing, Human Resources and Engineering*.

Food and Beverage Department adalah bagian dari Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dari para tamu yang tinggal maupun tamu yang tidak tinggal di hotel tersebut. Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali menyediakan pelayanan mulai dari *breakfast, lunch*, dan *dinner*. Tamu bisa memesan dengan sistem *ala carte, buffet* dan *room service / in room dining*. Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali memiliki banyak variasi makanan yang ditawarkan kepada tamu. Salah satu jenis makanan yang ditawarkan adalah *dessert* atau yang sering disebut sebagai makanan pencuci mulut. *Dessert* dibuat oleh bagian *pastry and bakery*. *Dessert* adalah makanan yang disajikan di akhir pada satu *set menu* yang berfungsi untuk menghilangkan kesan rasa hidangan

yang terdahulu dan menutup babak penyajian makanan. Sajian *dessert* sering dinamakan *the final course* atau *the last course*. *Dessert* biasanya mempunyai rasa yang manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asam atau kombinasi. *Dessert* disajikan pada saat *buffet* maupun *a la carte*. Jenis *dessert* yang biasanya disajikan untuk *buffet* pada Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali adalah chocolate croissant, plain croissant, donut, muffin, white toast, brown toast, brioche bread, pandan cake, butter cake dan lain-lain. Jenis *dessert* yang biasanya disajikan untuk *ala carte* adalah croissant muffin, chicken quiche chocolate zoft, banana zoft, original zoft, tuna zoft, dan cinnamon roll, cheese cake, chocolate moush, black forest cake, apple pie, cheese cake brownies, waffle, pancake, taiyaki, plan croffle, dan caramelized croffle.

Caramelized Croffle merupakan salah satu jenis *dessert a'la carte* yang ada di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali. *Dessert* ini banyak diminati oleh tamu dari dalam hotel maupun luar hotel, dari kalangan dewasa maupun anak-anak. Hal ini dilihat dari hasil *summary* bahwa Caramelized Croffle terjual banyak di semua *outlet* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali. Caramelized Croffle disajikan apabila ada tamu yang memesan *a'la carte menu*. Croffle adalah kependekan dari croissant dan waffle, ini merupakan kreasi *bakery* yang cukup baru, dan yang membuat berbeda dari *dessert* lain adalah Caramelized Croffle yang dibuat di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali berbeda dengan Caramelized Croffle pada umumnya, karena Caramelized Croffle yang dibuat oleh *bakery Commis* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali menggunakan jenis *butter* yang sangat berkualitas, dalam proses pembuatan Caramelized Croffle menggunakan *butter*

dengan kadar garam yang tinggi tetapi di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali Caramelized Croffle yang dibuat menggunakan *butter merk* Elle & Vire karena *butter* tersebut merupakan jenis *butter* yang memiliki cita rasa *butter* German dan aromatic khas, yang membuat rasa *croffle* tersebut tidak eneg saat dimakan dan *merk butter* tersebut membuat *dough* croissant menjadi lembut dan *crispy* diluarnya.

Adapun ciri khas dan keistimewaan dari Caramelized Croffle yang dijual di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yaitu Caramelized Croffle memiliki tekstur yang renyah dan *crispy* pada bagian luarnya dan pada bagian dalamnya memiliki tekstur empuk yang berupa lapisan – lapisan croissant *dough*. Dalam pembuatan croissant *dough* di mesin *dough sheeter* dan *butter* yang dalam keadaan suhu 7.0°C pada chiller. Keistimewaan dalam proses pembuatan Caramelized Croffle yang unik pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali menggunakan *waffle iron* atau mesin waffle membuat bentuk croissant menjadi pipih dengan motif kotak – kotak seperti waffle. Dalam pembuatan Caramelized Croffle diperlukan suhu 180°C dan waktu berkisar 5-8 menit. Untuk mendapatkan hasil Caramelized Croffle yang baik diperlukan *standard recipe* yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang *chef* yang profesional dalam bidang *bakery* dan tentunya didukung dengan bahan-bahan yang berkualitas.

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Caramelized Croffle oleh *Bakery Commis* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka terdapat beberapa rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimanakah pembuatan Caramelized Croffle oleh *bakery Commis* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan Caramelized Croffle oleh *bakery Commis* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali?

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. Menjelaskan pembuatan Caramelized Croffle oleh *bakery Commis* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh *bakery Commis* dalam pembuatan Caramelized Croffle oleh *bakery Commis* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

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 pembuatan Caramelized Croffle.
- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Caramelized Croffle oleh *Bakery Commis* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam pembuatan Caramelized Croffle.
- 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

Caramelized Croffle.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan masukan tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam pembuatan Caramelized Croffle.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Adapun metode penulisan Tugas Akhir yang dipakai oleh penulis adalah:

1. Metode dan teknik pengumpulan data

a. Metode Wawancara

Bentuk Wawancara yang dilakukan adalah bersifat terbuka dan wawancara langsung antara penulis dengan *bakery Commis* pada Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali tentang pembuatan Caramelized Croffle.

b. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai pembuatan Caramelized Croffle oleh *Commis* pada *Bakery Section* di Mövenpick 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 Caramelized Croffle.

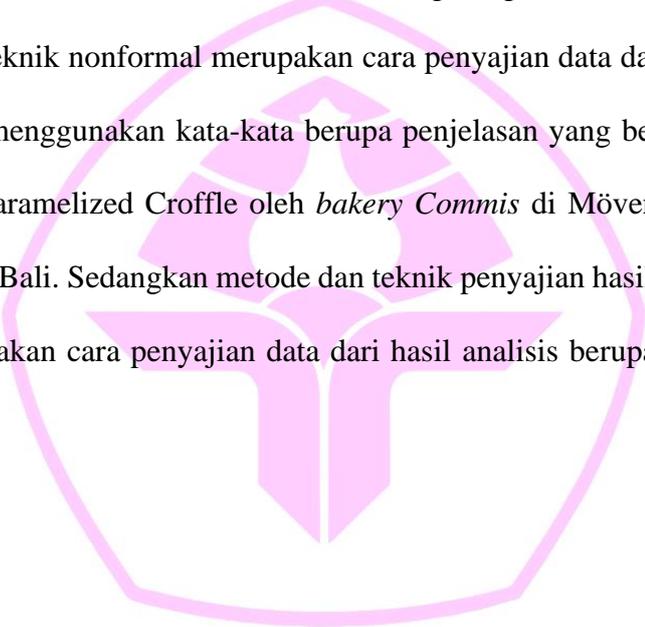
2. Metode dan teknik analisis data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan penulis dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif ini merupakan suatu jenis metode analisis data dengan teknik pemaparan yaitu dengan cara menjelaskan dan memaparkan data-data dan informasi mengenai

pembuatan Caramelized Croffle oleh *bakery Commis* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

3. Metode dan teknik penyajian hasil analisis

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode dan teknik penyajian hasil analisis nonformal dan didukung dengan metode teknik formal. Metode dan teknik nonformal merupakan cara penyajian data dari hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata berupa penjelasan yang berkaitan dengan Pembuatan Caramelized Croffle oleh *bakery Commis* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali. Sedangkan metode dan teknik penyajian hasil analisis secara formal merupakan cara penyajian data dari hasil analisis berupa tabel, gambar dan bagan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada bab 4 pembahasan mengenai proses pembuatan Caramelized Croffle oleh *bakery Commis di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali* dapat penulis simpulkan bahwa pembuatan Caramelized Croffle terbagi menjadi 4 tahapan yaitu : Pertama yaitu tahap persiapan yang meliputi persiapan diri seperti *personal grooming* sesuai dengan standar hotel, persiapan peralatan seperti; *mixing machine, container* besar, timbangan *digital, wrap, baking paper, tray, pastry cutter wheels/ dough cutter, dough ruler, dough sheeter, dough proofing machine, knife, plate, bowl, spatula, balloon whisk, piping bag* dan *sprit*. Bahan untuk proses pembuatan Caramelized Croffle seperti; *hard flour, dry yeast, improver, salt, sugar, butter, cream, ice water, butter sheet, maple syrup, chocolate sauce, icing sugar, mix berry compote, whipped cream, crumble, mint leaves*. Kedua yaitu tahap pembuatan yang meliputi; tahap membuat adonan croissant, tahap mencetak adonan, tahap pengembangan adonan, tahap *grill with waffle iron machine/ memanggang* pada mesin waffle dan tahap pembuatan *garnish*. Ketiga yaitu tahap *plating* dan keempat yaitu tahap akhir/ pembersihan yang dilakukan setelah pembuatan Caramelized Croffle selesai.

Pada tahapan pembuatan harus dilakukan secara perlahan dan berurutan agar menghasilkan Caramelized Croffle yang berkualitas, enak rasanya dan aman

dikonsumsi. Seorang *bakery Commis* wajib mengikuti prosedur kerja yang telah ditetapkan untuk mencegah dan memperkecil hambatan-hambatan yang terjadi dalam tahap pembuatan. Meskipun sudah dilakukan sesuai dengan prosedur kerja yang benar namun ada saja hambatan yang terjadi. Hambatan yang terjadi dan cara mengatasi hambatan dalam pembuatan Caramelized Croffle adalah sebagai berikut:

1. Bahan pembuatan Caramelized Croffle habis

Cara untuk menangani hambatan ini yaitu *bakery Commis* harus menginformasikan kepada *pastry chef* untuk dibuatkan *marketlist* untuk diberikan kepada pegawai *purchasing* agar dibuatkan pesanan bahan baku yang habis pada *pastry & bakery section*.

2. Temperatur *dough proofing machine* yang terlalu tinggi

Cara untuk menangani hambatan ini jika *butter* yang berada pada adonan tersebut telah mencair maka seorang *bakery Commis* harus menurunkan suhu mesin pengembang menjadi 27-30 derajat celcius dan membiarkan adonan tersebut mengembang secara sempurna dengan menambah waktu pada mesin pengembang selama 20-30 menit agar adonan croissant pada saat dipanggang tidak seperti tekstur roti dan pengembangan akan menjadi sempurna.

B. Saran

Berdasarkan uraian diatas maka penulis dapat memberikan beberapa saran terkait dengan hambatan yang terjadi dalam pembuatan Caramelized Croffle yaitu:

1. Sebelum menghubungi *purchasing* sebaiknya *pastry&bakery section* selalu memperhatikan *occupancy* hotel dan mengecek bahan secara berkala sehingga tidak

terjadi kekurangan bahan dan tetap ada pada saat dibutuhkan. Harus adanya kerja sama dan saling mengingatkan antar *staff* tentang bahan-bahan yang habis sehingga dapat dibuatkan marketlist oleh *pastry chef* dan dapat dilakukan pemesanan.

2. Pada saat sebelum menaruh adonan yang ingin di *proofing* kedalam *dough proofing machine*/ mesin pengembang adonan, *bakery Commis* harus melihat atau mengatur suhu mesin tersebut. Terkadang temperatur suhu yang digunakan dalam pembuatan adonan roti dan adonan lainnya lupa dirubah sehingga temperature tidak sesuai seperti yang dibutuhkan. Temperatur yang dibutuhkan dalam mengembangkan adonan croissant harus berkisaran 27°C - 30°C agar adonan croissant bisa mengembang dengan lebih sempurna dan *butter* yang ada pada adonan tidak mencair/ *melted*.

3. Pembuatan adonan harus selalu mengikuti proses pembuatan yang benar sehingga memperoleh hasil adonan yang lebih sempurna dan pengerjaan maupun pelayanan kepada tamu juga akan menjadi cepat.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abangbakery. (21 November 2020). Pengertian Croffle. dari <https://www.abangbakery.co.id/apa-itu-croffle/>.
- Bagyono. 2014. *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono dan Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Damardjati, RS. 2006. *Istilah-Istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Hamidah Siti, Kokom Komariah, 2016:152. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Herudiyanto, Marleen S dan Saripah Hudaya. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti & Kue*. Jatinangor: Widya Padjajaran.
- Indonesian Chef Association. (2019). *Ternyata Chef Ada Tingkatannya Loh*. dari <https://indonesianchefassociation.com/article/content/tingkatan-chef-2019-07-23-11-42-28>
- Komar, Richard. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Marsanti, A. S. dan Widiarini, R. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Edited by P. A. Wibowo. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Mertayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Department Hotel*.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Oka, I.M.D dan Winia, I.N. 2017. *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramitha.
- Poerwadarminta, W.J.S. 2005. *Kamus Umum Bahasa Indonesia. Edisi Ketiga*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pratiwi, P. (2012). Pengertian Bakery. *Penanganan Bahan Baku Pastry Bakery*. dari Jurnal Kajian Pariwisata

- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains: Bandung.
- Sihite, Richard. 2000. *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*. Surabaya: SIC.
- Suardani, Made. 2015. *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, Agus. 2004. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Syamsu, Rijal. 2000. *Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan Restoran*. Kerjasama Akademi Pariwisata Makassar dan Dinas Pariwisata Kabupaten Selayar.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI