

TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN CROISSANT ALMOND PADA
BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST DI THE
APURVA KEMPINSKI BALI**



JURUSAN PARIWISATA
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
POLITEKNIK NEGERI BALI
2022

TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN CROISSANT ALMOND PADA
BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST DI THE APURVA
KEMPINSKI BALI**



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

**PROSES PEMBUATAN CROISSANT ALMOND PADA
BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST DI THE APURVA
KEMPINSKI BALI**

Oleh

I Kadek Krisna Udayana
NIM 1915823153

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

Di setujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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



Drs. I Nyoman Kanca, M. Par
NIP 196012311990111001

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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 : I Kadek Krisna Udayana
NIM : 1915823153
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

“PROSES PEMBUATAN CROISSANT ALMOND PADA BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST DI THE APURVA KEMPINSKI 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, April
Yang membuat pernyataan,

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**



NIM : 1915823153
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 “PROSES PEMBUATAN CROISSANT ALMOND PADA BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST DI THE APURVA KEMPINSKI BALI.” dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan prosedur pembuatan Croissant Almond untuk Breakfast di The Apurva Kempinski 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. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. DR. Gede Ginaya, M.Si. sebagai 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. sebagai Kaprodi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan

kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Made Suardani, S.Pd., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. I Nyoman Kanca, M. Par. sebagai Dosen Pembimbing II pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pegawai pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Mr. Vincent Guironnet selaku General Manager The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Ibu Laura Julyanti selaku Trainee Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Mr. Eric Cocollos selaku Executive Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

11. Bapak Muhamad Rizqiey selaku Chef de Cuisine di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

12. Bapak Gede Agus Hendrawan selaku Senior Sous Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

13. Bapak Dwi Ramdani selaku Jr Sous Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

14. Segenap staf The Apurva Kempinski Bali, khususnya Food and Beverage Product Department yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

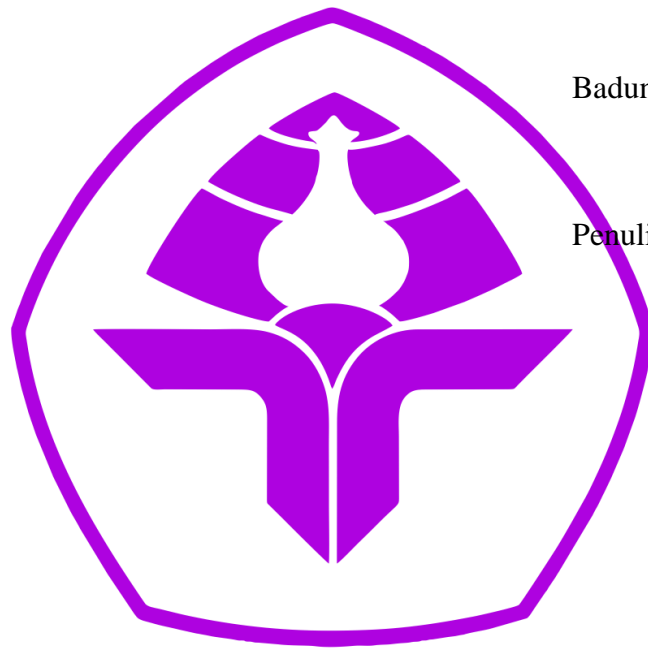
15. Bapak I Nyoman Sekar dan Ibu Ni Wayan Jerini selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan, serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

16. Seluruh keluarga dan sahabat yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia

biasa yang tidak luput dari ketidak sempurnaan. 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, 2022

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	3
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	3
1. Tujuan Penulisan.....	3
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	4
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	5
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Pengertian Hotel.....	7
B. Dapur Hotel (Kitchen)	7
1. Pengertian Dapur Hotel (Kitchen).....	8
2. Jenis-jenis Dapur Hotel (Kitchen)	8
C. Pengertian Cook (Juru Masak).....	8
D. Metode Memasak.....	9
E. Perlengkapan Dapur.....	10
F. Pengertian Croissant Almond	12
G. Pengertian Pembuatan.....	12
H. Pengertian Proses	13

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	14
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	14
1. Lokasi Hotel.....	14
2. Sejarah Hotel.....	14
B. Struktur Organisasi	17
C. Kegiatan Usaha	17
BAB IV PEMBAHASAN.....	28
A. Proses Pembuatan Croissant Almond di Apurva Kempinski Bali	28
1. Tahap Proses Pembuatan.....	28
2. Tahap Proses Persiapan.....	28
3. Tahap Penyajian.....	35
4. Tahap Akhir	35
B. Hambatan-hambatan Yang Timbul Dalam Proses Pembuatan Croissant Almond dan Cara Mengatasinya.....	36
BAB V PENUTUP.....	38
A. Simpulan	38
B. Saran	39

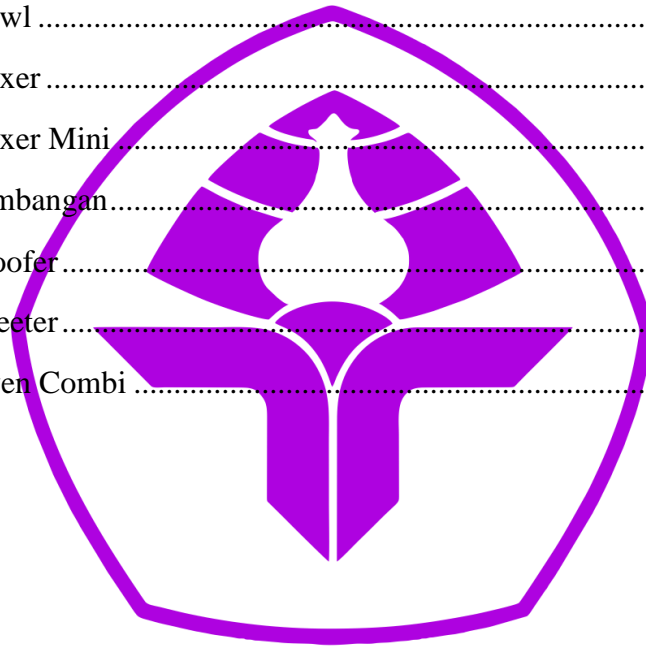
DAFTAR PUSTAKA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Apurva Kempinski Bali	15
Gambar 3.2 Struktur Organisasi F&b Departemen.....	17
Gambar 4.1 Bowl	30
Gambar 4.2 Mixer	30
Gambar 4.3 Mixer Mini	31
Gambar 4.4 Timbangan.....	31
Gambar 4.5 Proofer.....	32
Gambar 4.6 Sheeter.....	32
Gambar 4.7 Oven Combi	33



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Bali merupakan salah satu pulau yang memiliki beragam keindahan alam serta budaya yang mampu menarik wisatawan asing untuk mengunjunginya. Tidak hanya keindahan alamnya saja yang dimiliki oleh Bali, penduduknya yang ramah serta mudah beradaptasi dengan dunia luar membuat para wisatawan nyaman dan ingin kembali berkunjung. Dalam menunjang tingkat kunjungan wisatawan dan menciptakan rasa aman serta nyaman kepada wisatawan, maka banyak pembangunan dilakukan pada segala bidang terutama dalam bidang pariwisata. Pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam berwisata didukung dengan pembangunan hotel sebagai akomodasi yang sangat dibutuhkan oleh tamu atau wisatawan selama melakukan wisata di daerah tujuan wisata.

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas yang sangat dibutuhkan oleh wisatawan. Hotel menyediakan sarana akomodasi seperti kamar tidur, kamar mandi, makanan dan fasilitas penunjang lainnya yang dibutuhkan oleh wisatawan yang sedang berwisata.

The Apurva Kempinski Bali merupakan salah satu hotel berbintang lima yang terletak di Sawangan, Nusa Dua, Bali. The Apurva Kempinski Bali juga menjadi salah satu hotel yang digemari banyak wisatawan karena fasilitasnya dan pelayanannya yang membuat tamu akan datang kembali untuk menginap. Fasilitas

utama yang di berikan The Apurva Kempinski Bali adalah fasilitas penginapan yang kemudian dilengkapi dengan berbagai pelayanan, diantaranya layanan restaurant, sarana olahraga, dan sarana hiburan. Salah satunya penghasilan terbesar hotel ini di peroleh dari restaurant yang menyediakan makanan dan minuman. Oleh sebab itu *Food and Beverage* Departemen merupakan salah satu departemen penting di The Apurva Kempinski Bali.

Food and Beverage Departemen dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product* yang berhubungan langsung dengan tamu. *Food and beverage service* yaitu memberikan pelayanan makanan serta minuman, sedangkan *food and beverage product* membuat secara langsung makanan sesuai dengan pesanan tamu sehingga tamu puas menikmati hasil makanan yang di sajikan, baik itu makanan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), makan malam (*dinner*), makan tengah malam (*super*). Dalam pelayanan makanan dan minuman *food and beverage product* mengenal 4 urutan makanan yang dapat disajikan kepada tamu yaitu memiliki jenis sajian appetizer, soup, main course, dan dessert. The Apurva Kempinski Bali sendiri memiliki jenis sajian roti yang beragam seperti chocolate croissant, plain croissant, fruit dennis dan palmier.

Croissant atau roti sabit adalah sejenis roti kering yang berasal dari Prancis dengan menggunakan bahan utama tepung, secara umum ada dua jenis croissant yaitu plain croissant yang tanpa menggunakan topping di dalamnya sedangkan chocolate croissant berisi chocolate stick di dalamnya.

The Apurva Kempinski Bali memiliki berbagai jenis macam croissant yang berdasarkan kreasi dan kreatifitas para chef, di antaranya. Croissant plain croissant

chocolate dan croissant almond, dimana diantara ketiga croissant tersebut yang paling di gemari oleh tamu yaitu croissant almond, dimana croissant almond tersebut memiliki rasa yang lebih manis dengan di tambahkan almond cream di dalam bagaian croissant dan di luar bagaian croissant dan di tambahkan almond slice dan di taburi gula halus pada bagaian atasnya. dimana croissant almond sendiri bisa habis 450 pcs dalam seharinya. Croissant almond ini biasa di temui pada saat *breakfast* di pala restaurant.

Berdasarkan penjelasan diatas, terlihat bahwa croissant almond paling banyak diminati oleh tamu karena keunikannya sehingga penulis tertarik untuk menulis proses pembuatannya yang menjadi menu unggulan di The Apurva Kempinski Bali, dengan judul “Proses Pembuatan Croissant Almond pada bakery Section untuk Breakfast di The Apurva Kempinski Bali”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Croissant Almond Pada Bakery Section Untuk Breakfast di The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa saja kendala yang di hadapi dalam pembuatan Croissant Almond Pada Bakery Section untuk Breakfast di The Apurva Kempinski Bali?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan

- a. Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan Croissant Almond Pada Bakery Section Untuk Breakfast di The Apurva Kempinski Bali?
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Croissant Almond Pada bakery Section Untuk Breakfast di The Apurva Kempinski Bali.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi mahasiswa khususnya pada jurusan pariwisata, program studi perhotelan maupun pihak lain yang membutuhkan, tentang pembuatan croissant almond Pada Bakery Section untuk Breakfast di The Apurva Kempinski Bali.

- b. Bagi mahasiswa

Merupakan salah satu persyaratan kelulusan akademik program Diploma 3 di Politeknik Negeri Bali dan sebagai tolak ukur dalam penerapan teori khususnya dalam bidang food and beverage yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

c. Bagi perusahaan

Sebagai salah satu sumber informasi bagi perusahaan mengenai permasalahan yang harus di perhatikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dan dapat memiliki kerja sama dengan pihak perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam melakukan pelayanan dan tenaga kerja. Kegunaan Penulisan

D. Metologi Penulisan

Dalam menyelesaikan laporan akhir ini penulisan menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.

Adapun beberapa metode dalam memperoleh data yang digunakan untuk menyusun tugas akhir ini, diantaranya adalah sebagai beriku;

a. Metode Observasi.

Pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung dilapangan dalam proses pembuatan.

b. Metode Wawancara.

Pengumpulan data dengan cara melakukan sesi tanya jawab kepada karyawan (chef) berkaitan dengan proses pembuatan. Croisant Almond Pada Bakery Section Untuk Breakfast di The Purva Kemnski Bali

c. Metode kepustakaan.

Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai buku, dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan tugas akhir ini.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik yang digunakan yaitu analisis data yang penulisan yang digunakan yaitu deskriptif

- f, dengan memaparkan dan menguraikan langkah data yang didapat mengenai proses pembuatan croissant almond dan cara mengatasi kendala yang ditemukan.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.

Metode dan teknik penyajian hasil dari analisis yang penulis gunakan adalah metode formal, yaitu dengan menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata yang jelas, bahasa yang resmi dan dilengkapi dengan tabel, foto, tanda baca, dalam penggabungan hasil analisis.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan Croissant almond oleh di The Apurva Kempinski Bali penulis dapat menarik kesimpulan, bahwa untuk menghasilkan Croissant almond yang baik adanya persiapan dan ketelitian seorang cook mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan dan tahap persiapan bahan.

a. Tahap persiapan.

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan, persiapan bahan-bahan Croissant almond.

b. Tahap pengolahan

Tahap pengolahan di mana penulis melakukan proses pengolahan Croissant almond sesuai standar dan prosedur yang berlaku di hotel, baik itu dari proses pembuatan croissant, almond cream, dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat croissant almond.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian ini di mana makanan yang sudah melalui proses pengolahan akan dihidangkan dengan baik dan ditata sesuai standar yang ada di Hotel.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Saran

Berdasarkan pengalaman yang didapat penulis selama menjalani kegiatan trainee di The Apurva Kempinski Bali khususnya di Food and Beverage Product department maka penulis dapat memberikan saran:

1. Diharapkan kedepannya agar seluruh *cook* dapat menyimpan bahan makanan sesuai dengan prosedur yang baik, selalu mengecek bahan-bahan makanan setiap hari agar kualitasnya tetap terjaga dan selalu rutin melakukan pengecekan terhadap peralatan pendukung guna memastikan kelancaran dalam pembuatan makanan.
1. Diharapkan juga agar selalu bertegur sapa dengan *department* lain yang bertujuan untuk meningkatkan kerja sama disaat melakukan suatu pekerjaan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Bartono dan Ruffino, E.M. 2005. Food and Beverage Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.

Departemen Pendidikan Nasional. 2011. Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Damardjati, R. S. 2006. Istilah-istilah Dunia Pariwisata. Jakarta: PT Pradnya Paramita.

Darmoko, Eko. 2006. Kamus Manajemen. Jakarta: PT. Balai Pustaka.

I Made Darma Oka dan I Wayan Winia. (2017). Pelayanan Prima di Restoran Internasional. Surabaya: Paramitha.

Indrawan. WS. 2005. Kamus Lengkap Bahasa Indonesia Masa Kini. Surabaya: PT. Cipta Angkasa.

Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi V 2016, Pengertian Pembuatan, diakses 15 Juli 2022.

Suardani Made. 2015. Buku Ajar Pengolahan Makanan 1. Pengertian Dapur Hotel (*Kitchen*). Politeknik Negeri Bali.

Pengertian garnish, fungsi, dan jenis beserta contohnya, 2013, Pengertian Garnish, diakses 23 Juni 2022,

<http://adexshare.blogspot.com/2013/05/pengertiangarnish-fungsi-dan-jenis.html>.

Pengertian croissant

<https://travel.tempo.co/amp/1451044/croissant-kue-renyah-asal-perancis-apa-saja-varian-rasanya>

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI