

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SPRING CHICKEN
OLEH COMMIS PADA SENSES RESTAURANT
DI THE RITZ-CARLTON, BALI



Tri Mukti Supriyadi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN SPRING CHICKEN
OLEH COMMIS PADA SENSES RESTAURANT
DI THE RITZ-CARLTON, BALI



Tri Mukti Supriyadi
NIM :1915823115

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

**PEMBUATAN SPRING CHICKEN
OLEH COMMIS PADA SENSES RESTAURANT
DI THE RITZ-CARLTON, BALI**

Oleh
Tri Mukti Supriyadi
NIM 1915823115

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

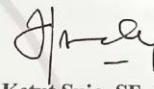
Di setujui oleh:

Pembimbing I,




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

Pembimbing II,



I Ketut Suja, SE, M.Si.
NIP 196412311990031031

Disahkan oleh:
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tri Mukti Supriyadi
NIM : 1915823115
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN SPRING CHICKEN OLEH COMMIS PADA SENSES
RESTAURANT DI THE RITZ-CARLTON, 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 : 1915823115
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya serta usaha penulis dalam menyusun tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Spring Chicken oleh *Commis* Pada *Senses Restaurant* Di The Ritz-Carlton, Bali” dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Tugas akhir ini ditulis sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam penulisan Tugas akhir ini, penulis memiliki beberapa Hambatan akan tetapi, berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak, Hambatan tersebut dapat teratasi. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu menyelesaikan tugas akhir ini baik secara langsung maupun tidak langsung. Pihak-pihak tersebut antara lain:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan untuk menimba ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris 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 Ketua Program Studi Perhotelan yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani

pendidikan di prodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata.

5. Made Suardani, S.Pd., M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah
6. membimbing dan memberikan motivasi selama menyusun tugas akhir.
7. I Ketut Suja, SE, M.Si., selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan memotivasi dalam menyusun tugas akhir.
8. Mr. John Woolley selaku *General Manager* di The Ritz-Carlton, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Ritz-Carlton, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ibu Tirza Agata selaku *Learning Manager* The Ritz-Carlton, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Ritz-Carlton, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Mr. Raymond Siek selaku *Director of Culinary* di The Ritz-Carlton, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi khususnya mengenai *culinary* di The Ritz-Carlton, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
11. Bapak I Made Arie Wahyudhi selaku *Chef De Cuisine* pada *Senses Restaurant* di The Ritz-Carlton, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
12. Ibu Elma Tya Triana, selaku *Commis I* sekaligus *Learning Coach* yang telah memberikan banyak ilmu, bimbingan, dan motivasi selama menyusun tugas akhir.
13. Seluruh staf hotel The Ritz-Carlton, Bali khususnya di *Culinary*

Departement yang telah membantu dalam menyusun tugas akhir.

14. Ibu Mulyani selaku orang tua penulis dan anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir.
15. Teman - teman yang memberikan dukungan selama proses penyusunan tugas akhir.
16. Seluruh Keluarga Besar Yayasan Oetie Hermawan yang telah banyak membantu dan membimbing penulis dalam menyusun tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi sempurnanya laporan ini.

Semoga laporan tugas akhir ini ada manfaatnya bagi penulis khususnya dan bagi pembaca untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya Jurusan Pariwisata.

Badung, Agustus 2022

penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
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	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
1. Tujuan Penulisan	4
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penelitian	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian hasil analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian Hotel	7
B. Klasifikasi Hotel	8
C. Pengertian dan Bagian – Bagian <i>Food and Beverage Department</i>	9
1. Pengertian <i>food and beverage department</i>	9
2. Bagian – bagian <i>food and beverage</i>	10
D. Pengertian dan Jenis – Jenis <i>Restaurant</i>	10
1. Pengertian <i>restaurant</i>	10
2. Jenis – Jenis <i>restaurant</i>	11
E. Pengertian Bahan Makanan	12
F. Pengertian Peralatan	12
G. Pengertian dan Metode Memasak	13
1. Pengertian Memasak	13
2. Jenis – jenis Metode Memasak.....	13
H. Jenis-Jenis Potongan Sayuran	16
I. Pengertian Pembuatan	17
J. Pengertian <i>Commis</i>	18
K. Pengertian Resep.....	18

L. Pengertian <i>Spring Chicken</i>	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	20
1. Lokasi Perusahaan.....	20
2. Sejarah Perusahaan	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Ritz-Carlton, Bali	22
1. Bidang Usaha	22
2. Fasilitas	23
C. Struktur Organisasi The Ritz-Carlton, Bali.....	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
A. Prosedur Pembuatan/Pelaksanaan	32
1. Tahap persiapan.....	32
2. Tahap Pembuatan	50
3. Tahap penyajian	54
B. Hambatan Yang Dihadapi Dalam Pembuatan <i>Spring Chicken</i> Oleh <i>Commis</i> Pada <i>Senses Restaurant</i> Di The Ritz-Carlton, Bali dan Cara Mengatasinya.....	56
PENUTUP.....	58
A. Simpulan	58
B. Saran	59

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo The Ritz-Carlton,Bali.....	20
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Senses Restaurant.....	28
Gambar 4. 1 <i>Kantong plastik vacuum</i>	35
Gambar 4. 2 <i>Vacuum Machine</i>	35
Gambar 4. 3 <i>Sous Vide Machine</i>	35
Gambar 4. 4 <i>Microwave</i>	36
Gambar 4. 5 <i>Knife</i>	36
Gambar 4. 6 <i>Cutting Board</i>	36
Gambar 4. 7 <i>Fry Pan</i>	37
Gambar 4. 8 <i>Oven</i>	37
Gambar 4. 9 <i>Blender</i>	38
Gambar 4. 10 <i>Spotted Spatula</i>	38
Gambar 4. 11 <i>Sauce Pan</i>	38
Gambar 4. 12 <i>Spoon</i>	39
Gambar 4. 13 <i>Rubber Spatula</i>	39
Gambar 4. 14 <i>Stove</i>	39
Gambar 4. 15 <i>Grill</i>	40
Gambar 4. 16 <i>Food Tong</i>	40
Gambar 4. 17 <i>Stock Pot</i>	40
Gambar 4. 18 <i>Strainer</i>	41
Gambar 4. 19 <i>Tray</i>	41
Gambar 4. 20 <i>Spring Chicken</i>	42
Gambar 4. 21 <i>Rosemary</i>	42
Gambar 4. 22 <i>Garlic</i>	42
Gambar 4. 23 <i>Salt</i>	43
Gambar 4. 24 <i>Pepper</i>	43
Gambar 4. 25 <i>Beef Bone</i>	44
Gambar 4. 26 <i>Onion</i>	44
Gambar 4. 27 <i>Carrot</i>	44

Gambar 4. 28 <i>Leek</i>	45
Gambar 4. 29 <i>Celery</i>	45
Gambar 4. 30 <i>Tomato Paste</i>	45
Gambar 4. 31 <i>Red Wine</i>	45
Gambar 4. 32 <i>Water</i>	46
Gambar 4. 33 <i>Mushroom</i>	46
Gambar 4. 34 <i>Beef Juu</i>	46
Gambar 4. 35 <i>Chop Onion</i>	47
Gambar 4. 36 <i>Red Wine</i>	47
Gambar 4. 37 <i>Baby Carrot</i>	48
Gambar 4. 38 <i>Baby Corn</i>	48
Gambar 4. 39 <i>Mix Capsicum</i>	48
Gambar 4. 40 <i>Olive Oil</i>	48
Gambar 4. 41 <i>Salt</i>	49
Gambar 4. 42 <i>Pepper</i>	49
Gambar 4. 43 <i>Eggplant</i>	49
Gambar 4. 44 <i>Salt</i>	50
Gambar 4. 45 <i>Water</i>	50
Gambar 4. 46 <i>Spring Chicken</i>	56

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Tabel Kamar The Ritz-Carlton, Bali.....	23
Tabel 4. 1 Bahan - Bahan <i>Spring Chicen</i>	41
Tabel 4. 2 Resep <i>Beef Juu</i>	43
Tabel 4. 3 Resep <i>Mushroom Sauce</i>	46
Tabel 4. 4 Bahan - Bahan <i>Mix vegetable</i>	47
Tabel 4. 5 Bahan - Bahan Membuat <i>Eggplant Pure</i>	49
Tabel 4. 6 Komponen - komponen dalam pembuatan spring chicken.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Isi	Halaman
Lampiran 4 1 bahan pembuatan <i>spring chicken</i>	51
Lampiran 4 2 Dokumentasi pembuatan <i>spring chicken</i>	52
Lampiran 4 3 Dokumentasi <i>plating eggplant pure</i>	55
Lampiran 4 4 dokumentasi <i>spring chicken</i>	55

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu industri yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan guna menambah pendapatan devisa bagi suatu negara. Hal itu menyebabkan beberapa negara di dunia berusaha untuk mengembangkan sektor industri pariwisata dan mempromosikan produk terbaik yang dimilikinya. Indonesia banyak memiliki daya tarik wisata, dari wisata alam, budaya, sampai dengan adat istiadat.

Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang sampai saat ini masih menjadi daya tarik wisatawan asing maupun domestik untuk berlibur dan berbisnis. Keindahan alam berupa pantai pasir putih, danau, pegunungan dan budaya yang kental menjadikan Bali sebagai primadona bagi wisatawan yang ingin berkunjung. Keberadaan industri pariwisata di Bali sangat didukung oleh pemerintah dengan menyediakan sarana dan prasarana yang dapat menunjang keberlangsungan industri pariwisata, antara lain: akomodasi perhotelan, restaurant, biro perjalanan wisata, destinasi wisata, transportasi, bandar udara, pelabuhan, jalan raya, rumah sakit, tempat penukaran uang, dan lainnya.

The Ritz-Carlton, Bali merupakan salah satu hotel bintang 5 di Bali yang terletak di Jalan Raya Nusa Dua Selatan Lot III, Sawangan, Nusa Dua. Hotel ini berdiri pada tahun 2014 yang artinya saat ini sudah 7 tahun beroperasi. The Ritz-Carlton, Bali memiliki beberapa departemen yang saling berkaitan dan

bekerjasama dalam memberikan pelayanan yang terbaik kepada para tamu yang datang menginap. Adapun beberapa departemen tersebut, yaitu: *Front Office*, *Human Resource*, *Housekeeping*, *Engineering*, *Accounting*, *Sales and Marketing*, *Loss and Prevention*, dan *Food and Beverage Department* yang terbagi menjadi dua bagian, yaitu: *Food Production* dan *Food and Beverage Service*.

Food Production adalah salah satu bagian dari *Food and Beverage Department* yang bertanggung jawab untuk pembuatan makanan di hotel, dimulai dari hidangan pembuka (*appetizer*) sampai hidangan penutup (*dessert*). *Food and Beverage Department* ini sangat berpengaruh dalam meningkatkan pendapatan hotel, dan departemen ini wajib disediakan oleh hotel agar masuk dalam kriteria hotel berbintang. *Food Production* memiliki peran dalam penyediaan, penyajian, dan memberikan pelayanan makan dan minum kepada tamu, baik itu makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*) atau makan malam (*dinner*). Makanan yang ditawarkan tentunya makanan internasional karena banyak dari tamu yang menginap adalah wisatawan asing. Namun tentu saja tetap menawarkan makanan lokal khas Indonesia pada umumnya, dengan begitu wisatawan asing yang menginap dapat merasakan cita rasa makanan khas Indonesia khususnya Bali.

Pada dasarnya makanan yang disajikan harus memenuhi standar internasional dan harus memiliki kualitas rasa hotel bintang 5. Maka dari itu sangat dibutuhkan *commis* yang ahli. *Commis* adalah orang yang bertanggung jawab dalam proses pengolahan makanan, baik untuk tamu maupun karyawan yang bekerja di hotel. Peranan *commis* ini sangat penting dalam pengolahan dan penyajian makanan yang disediakan di masing- masing *outlet* atau restoran di The Ritz-Carlton, Bali,

yaitu: *The Beach Grill Restaurant*, *Bejana Restaurant*, *Senses Restaurant*, *Raku Lounge and Bar*, *The Ritz-Carlton Lounge and Bar* dan *Breezes Tapas Lounge*.

Senses Restaurant adalah restoran yang menyediakan makanan khusus untuk *breakfast*, memiliki kapasitas paling besar yaitu 270 orang yang buka pukul 07.00 WITA sampai 10.00 WITA. Karena masih diterapkannya protokol kesehatan saat ini, *Senses* hanya membuka 50 persen dari kapasitas maksimal yaitu sekitar 130 orang saja. *Senses Restaurant* juga menyediakan menu *ala' carte* untuk tamu yang ingin makan dalam kamar (*In Room Dining*) yang beroperasi 24 jam. Makanan yang ditawarkan adalah makanan eropa (*western food*) dan makanan asia (*asian food*), mulai dari *pasta*, *hotdog*, *steak*, sate lilit ikan, nasi goreng, mie goreng, *slice fruit* dan masih banyak menu lainnya. Salah satu menu yang banyak diminati oleh tamu adalah *Spring Chicken*.

Spring Chicken adalah hidangan utama (*main course*) dari daging ayam taliwang muda yang menggunakan setengah bagian atau biasa di sebut *semi boneless*. Ukuran yang untuk *spring chicken* yaitu 175gr. Bahan yang digunakan dalam membuat menu ini yaitu: *Spring chicken*, *eggplant pure*, *capsicum*, *baby corn*, *baby carrot*, *mushroom sauce*, serta *tomato cherry* sebagai *garnish* dari menu ini. Untuk memrosesnya, ayam akan di *sous vide* selama kurang lebih 1 jam dengan baluran garam, lada, bawang putih, dan *rosemary*. suhu yang digunakan di dalam mengukus ayam ini yaitu 64°C. Kelebihan dari teknik *sous vide* ini yaitu ayam memiliki rasa gurih dan aroma yang khas dari *rosemary*. *Spring chicken* kemudian akan di proses dengan teknik *pan seared* dan akan di *finishing* dengan teknik *roasting* untuk mencari warna agar terlihat lebih menarik. Menu ini di padukan

dengan *eggplant pure*, *grill vegetable*, dan *mushroom sauce* yang memiliki tekstur creamy serta rasa gurih. Berdasarkan penjelasan diatas, akan dibahas mengenai Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Spring Chicken oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan dua masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Spring Chicken Oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali?
2. Apa sajakah hambatan-hambatan yang ditemui dalam pembuatan Spring Chicken Oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz- Carlton, Bali dan Bagaimanakah cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Adapun tujuan dan kegunaan yang ingin dicapai dalam penulisan tugas akhir ini yaitu:

1. Tujuan Penulisan
 - a. Untuk mengetahui bagaimanakah pembuatan Spring Chicken oleh commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali.
 - b. Untuk mengetahui apa sajakah hambatan-hambatan yang ditemui dalam pembuatan Spring Chicken Oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali.
2. Kegunaan Penulisan
 - a. Bagi Mahasiswa

Penulisan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, menerapkan teori yang sudah didapatkan di kampus maupun dunia industri dan untuk menambah wawasan dari proses selama melakukan penelitian.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Diharapkan dapat digunakan sebagai referensi dan pembelajaran mengenai materi dalam mata kuliah Pengolahan Makanan *Continental*, baik itu mahasiswa di Politeknik Negeri Bali maupun pihak lain yang membutuhkan guna menambah wawasan dan ilmu pengetahuan.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan untuk The Ritz-Carlton, Bali untuk meningkatkan mutu dan kualitas produksi makanan serta kelancaran operasional khususnya dalam bidang *culinary*.

D. Metode Penelitian

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

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik dalam pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

a. Observasi

Metode observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung di dalam lapangan serta terlibat langsung dalam pembuatan Spring Chicken oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali.

b. Wawancara

Dalam metode ini penulis melakukan wawancara kepada *commis* dan *demi chef* untuk mengumpulkan data yang berkaitan dengan pembuatan Spring Chicken oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali.

c. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan adalah metode dengan cara mencari, mengumpulkan, dan membaca dokumen – dokumen berupa buku, transkrip, dan juga resep yang menunjang pembuatan Spring Chicken Oleh *Commis* pada *Senses Restaurant* di The Ritz-Carlton, Bali

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode teknik analisis yang di gunakan penulis dalam penyusunan tugas akhir adalah analisis deskriptif yaitu memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh mengenai pembuatan Spring Chicken oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian hasil analisis

Teknik penyajian data yang digunakan penulis yaitu menyajikan hasil analisis data dalam bentuk Tugas Akhir yang bersifat formal. Penyajian data dalam bentuk deskriptif digunakan untuk mengidentifikasi dan memaparkan bagaimana prosedur pembuatan Spring Chicken Oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang penulis paparkan mengenai Pembuatan *Spring Chicken* oleh *Commis* pada *Senses Restaurant* di The Ritz-Carlton, Bali maka penulis dapat mengambil beberapa simpulan, sebagai berikut:

Pembuatan *spring chicken* oleh *Commis* pada *Senses Restaurant* di The Ritz-Carlton, Bali memiliki 3 tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian. Pada tahap persiapan terbagi menjadi 3 yaitu persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan; pada tahap pembuatan terbagi menjadi 4 yaitu pembuatan *eggplant pure*, *mushroom sauce*, *grilled vegetable*, *seared spring chicken*; dan pada tahap penyajian melakukan penataan keempat komponen tersebut di atas *dinner plate*.

Hambatan yang dihadapi pada saat pembuatan *Spring Chicken* yaitu ayam yang masih *frozen* (beku). Agar ayam dapat bertahan dalam waktu yang lama, maka ayam akan dibekukan ke dalam *freezer*. Ketika ada pesanan *spring chicken*, maka ayam akan di ambil di *freezer* dengan kondisi yang masih *frozen*. Untuk mengatasi hambatan tersebut, ayam yang masih beku dimasukkan ke dalam *microwave*, lalu *defrost* selama 5 menit agar ayam mencair.

Selain itu, kurangnya bahan pembuatan saos juga menjadi hambatan. Cara mengatasinya yaitu dengan ketika membuat *beef juu*, *beef juu* akan dimasukkan ke

dalam freezer untuk menjaga stok tetap tersedia apabila bahan pembuatan *beef juu* tidak ada.

B. Saran

Adapun saran yang diberikan untuk mengatasi hambatan yang dihadapi pada saat Pembuatan *Spring Chicken* oleh *Commis* pada *Senses Restaurant* di *The Ritz-Carlton*, Bali yaitu:

1. *Commis* diharapkan mencairkan 2 porsi bahan baku *spring chicken* sebelum ada pesanan *spring chicken* dengan cara diletakan di *chiller* sehingga tidak terjadi kenaikan suhu secara drastis dan tetap dalam keadaan segar.
2. Pengecekan bahan-bahan hendaknya dilakukan secara menyeluruh dan teliti, sehingga akan selalu *fresh* dan mengganti bahan-bahan yang sudah tidak layak pakai.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Tourism and Hospitality*. Bandung: Publisher Alfabeta.
- Cahyana, Cucu., & Devi, Guspri Artanti. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. Gramedia Pustaka Utama.
- Chair, Ira Meirina., & Pramudia, Heru. (2017). *Hotel Room Divison Management*. Jakarta: Kencana.
- Hamidah, Siti., & Komariah, Kokom. (2018). *Resep & menu*. Deepublish.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia, pada web <https://kbbi.lektur.id/pembuatan> di akses pada 17 Juni 2022.
- Kurian, George., & Muzumdar, Prathamesh. (2017). Restaurant formality and customer service dimensions in the restaurant industry: an empirical study. *Atlantic Marketing Journal*.
- Kustini, Henny. (2017). *General Hotel Management*. Yogyakarta: Deepublish.
- Lasmanawati, Elly. (2015) Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*
- Lestari, Tika. (2013). Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana Jember. *Jurnal Ilmiah Pariwisata. Volume 1. No 23*. Jember: Universitas Jember.
- Marlina, Erna. 2014. *Pengantar Pariwisata 1*. Bogor: Yudistira.
- Mertayasa, I Gede Agus. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Mufqi, Taufiq. (2016). *Penerapan Standar Resep di Dakken Coffee and Steak Bandung*.
- Putri, Emmita Devi Hari. (2018). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Deepublish.
- Semara, I Made Trisna. (2018). *Perencanaan dan Perancangan Hotel*. Deepublish.
- Suardani, Made. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Handout. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Syahrizal, Shyuhri., & Putri, Emmita Devi Hari. (2014). Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Di Warung Makan Ulegfood Bantul. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 5(1).

Utama, I Gusti Bagus Rai. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta:CV Budi Utama.

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

Yuliantoro. (2019). *JA Pariwisata*. Jakarta: SMA Permai Pluit Jakarta.