

# **TUGAS AKHIR**

## **PEMBUATAN HONEY GLAZED SOY BARAMUNDI OLEH COMMIS PADA SEASONAL TASTES RESTAURANT DI THE WESTIN RESORT NUSA DUA BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Agus Trisna Putrawan**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN HONEY GLAZED SOY BARAMUNDI OLEH  
COMMIS PADA SEASONAL TASTES RESTAURANT DI  
THE WESTIN RESORT NUSA DUA BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Oleh  
**Agus Trisna Putrawan**  
**NIM 1915823109**

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

**PEMBUATAN HONEY GLAZED SOY BARAMUNDI OLEH  
COMMIS PADA SEASONAL TASTES RESTAURANT DI THE  
WESTIN RESORT NUSA DUA BALI**

Oleh  
**Agus Trisna Putrawan**  
NIM 1915823109

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant.,M.Sc**  
NIP 199001132019032015

Pembimbing II,



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

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D.**  
NIP 19631228199012001



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](http://www.pnb.ac.id)

Email : [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Agus Trisna Putrawan  
NIM : 1915823109  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN HONEY GLAZED SOY BARAMUNDI OLEH COMMIS  
PADA SEASONAL TASTES RESTAURANT DI HOTEL THE WESTIN  
RESORT NUSA DUA BALI”**

benar bebas plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima saksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 18 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Nama : Agus Trisna Putrawan

NIM : 1915823109

PS : Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya maka penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Honey Glazed Soy Baramundi oleh Commis pada Seasonal Tastes Restaurant di Hotel The Westin Resort Nusa Dua Bali” dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program pendidikan Diploma III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, Penulis juga ingin menyampaikan terima kasih yang mendalam dan tulus kepada mereka yang telah membimbing untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini dan juga telah banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karenanya pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

3. Dr. Gede Ginaya, M. Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali dan memberikan pengarahan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par selaku Ketua Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.S.c. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan serta bimbingan dan bersedia meluangkan waktu selama penyusunan Tugas Akhir.
6. Dra. I.A. Kade Werdika Damayanti. M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan motivasi serta bimbingan dan bersedia meluangkan waktu selama penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik serta membimbing penulis hingga saat ini.
8. Mr. Oriol Montal, selaku *General Manager* Hotel The Westin Resort Nusa Dua Bali yang telah memberikan izin untuk mengumpulkan data selama penyusunan Tugas Akhir.
9. Mr. Manoj Rawat selaku *Director F&B* Hotel The Westin Resort Nusa Dua Bali yang telah mengayomi memfasilitasi saat pencarian data selama penyusunan Tugas Akhir.

10. Bapak Nengah Winata, selaku *F&B Coordinator Kitchen* di Hotel The Westin Resort Nusa Dua Bali yang telah membagikan data selama penyusunan Tugas Akhir.
11. Seluruh Staff *F & B Product Department* yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu telah memberikan semangat selama penyusunan Tugas Akhir.
12. Kepada kedua orang tua Bapak Warijan dan Ibu Satyawati yang telah memberikan dukungan moral serta materi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
13. Sahabat dan teman-teman yang penulis cintai, yang selalu memberikan semangat dan dorongan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis sangat menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaan Tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini bisa bermanfaat untuk semua orang baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar Politeknik Negeri Bali.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Agustus 2022

Penulis



## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	6
1. Tujuan Penulisan.....	6
2. Kegunaan Penulisan.....	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	8
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>10</b>
A. Hotel .....	10
1. Pengertian Hotel.....	10
2. Klasifikasi Hotel.....	10
B. Resort.....	15
C. Kitchen .....	16
1. Pengertian Kitchen .....	16
2. Jenis-Jenis Kitchen .....	16
D. Commis .....	18
E. Bahan Makanan .....	18
F. Peralatan .....	19
G. Memasak .....	22
1. Pengertian Mmemasak .....	22
2. Teknik Memasak .....	22
H. Pembuatan .....	25



I. Ikan.....	25
1. Pengertian Ikan.....	25
2. Jenis-Jenis Ikan.....	26
3. Jenis-Jenis Potongan Ikan .....	26
J. Main Course .....	28
K. Hygiene & Sanitasi.....	29
1. Pengertian Hygiene .....	29
2. Pengertian Sanitasi .....	29
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>31</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel .....	31
1. Lokasi Hotel.....	31
2. Sejarah Hotel.....	31
B. Bidang Usaha dan Fasilitas .....	33
1. Bidang Usaha .....	33
2. Fasilitas .....	34
C. Struktur Organisasi.....	42
1. Struktur Organisasi Food and Beverage Product .....	42
2. Tugas dan Tanggung Jawab .....	43
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>47</b>
A. Proses Pembuatan Honey Glazed Soy Baramundi oleh Commis pada Seasonal Tastes Restaurant di Hotel The Westin Resort Nusa Dua Bali. ....	47
1. Tahap Persiapan .....	48
2. Tahap Pengolahan .....	53
3. Tahap Akhir .....	58
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Proses Pembuatan Honey Glazed Soy Baramundi oleh Commis pada Seasonal Tastes Restaurant di Hotel The Westin Resort Nusa Dua Bali.....	60
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>61</b>
A. Simpulan .....	61
B. Saran .....	62

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jumlah Kamar The Westin Resort Nusa Dua Bali .....	34
Tabel 3.2 Jumlah Ballroom The Westin Resort Nusa Dua Bali .....	40
Tabel 4.1 Bahan untuk Membuat Honey Glazed Soy Baramundi .....	52
Tabel 4.2 Bahan untuk Membuat Baramundi .....	52
Tabel 4.3 Bahan untuk Membuat Grilled Root Vegetable .....	53
Tabel 4.4 Bahan untuk Membuat Pumpkin Puree .....	53



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo The Westin Resort Nusa Dua Bali .....	31
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Department .....	42
Gambar 4.1 Fingerprint .....	48
Gambar 4.2 Cook Uniform .....	49
Gambar 4.3 Mempersiapkan Honey dan Soy Sauce .....	54
Gambar 4.4 Menuangkan Honey dan Soy Sauce .....	54
Gambar 4.5 Tekstur Honey Glazed Soy Sauce .....	54
Gambar 4.6 Memberi Salt dan Pepper Pada Ikan Baramundi .....	55
Gambar 4.7 Grill Ikan Baramundi .....	55
Gambar 4.8 Panggang Ikan Baramundi di Oven .....	56
Gambar 4.9 Mengupas Root Vegetables .....	56
Gambar 4.10 Memotong Root Vegetables .....	56
Gambar 4.11 Merebus Semua Bahan Root vegetables .....	57
Gambar 4.12 Grill Root Vegetables .....	57
Gambar 4.13 Memotong Pumpkin .....	57
Gambar 4.14 Memanggang Pumpkin .....	58
Gambar 4.15 Memotong Pumpkin Menjadi Bagian Kecil .....	58
Gambar 4.16 Menghaluskan Pumpkin dengan Food Processor.....	58
Gambar 4.17 Honey Glazed Soy Baramundi .....	59

## **DAFTAR LAMPIRAN**

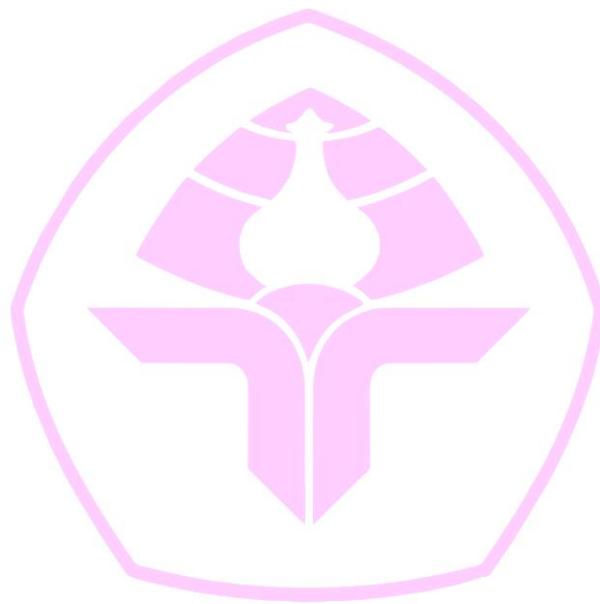
Lampiran 1. Peralatan Pembuatan Honey Glazed Soy Sauce

Lampiran 2. Bahan-bahan Pembuatan Honey Glazed Soy Sauce

Lampiran 3. Bahan-bahan Pembuatan Baramundi

Lampiran 4. Bahan-bahan Pembuatan Grilled Root Vegetable

Lampiran 5. Bahan-bahan Pembuatan Pumpkin Puree



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Industri pariwisata di Bali telah menjelma menjadi ikon dunia baik dari sisi praktis maupun akademis. Pariwisata Bali juga menjadi salah satu tempat yang sangat diminati oleh turis lokal maupun Internasional dikarenakan tempat wisatanya yang sangat indah dan menarik. Terdapat banyak tempat wisata yang bisa dikunjungi oleh para turis seperti, keindahan alamnya, adat istiadatnya ataupun budayanya. Budaya dan keunikan adat istiadat Bali serta alamnya yang asri dengan berbagai keindahan pada masing-masing potensi yang dikelola dengan berbagai kemasan membuat Pariwisata Bali semakin berkembang.

Kebutuhan sarana prasarana seperti akomodasi sangat diperlukan oleh para turis yang datang ke Bali, salah satunya hotel. Terdapat beberapa hotel di Bali memiliki *style* yang berbeda-beda untuk ditawarkan ke setiap tamu yang melakukan perjalanan wisata. Terdapat banyak sekali hotel bintang 5 di Bali, seperti di kawasan Nusa Dua, Ubud, Kuta, Denpasar, dan lainnya. Salah satu hotel bintang 5 yang memiliki fasilitas lengkap, mewah dan nyaman di kawasan Nusa Dua yaitu The Westin Resort Nusa Dua Bali. Berada di kawasan pariwisata ITDC, Badung, Bali.

The Westin Resort Nusa Dua Bali merupakan salah satu hotel berbintang 5 di kawasan Nusa Dua. Untuk mencapai hotel ini hanya membutuhkan waktu kurang lebih 15 menit dari Bandara I Gusti Ngurah Rai. The Westin Resort Nusa Dua Bali

memiliki beberapa departemen yang saling bekerja sama dalam menyediakan pelayanan yang baik untuk para tamu yang menginap. Adapun departemen-departemen yang ada di The Westin Resort Nusa Dua Bali adalah: Food and Beverage Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department, Security Department, Sales & Marketing Department, Accounting Department, dan Human Resources Department.

The Westin Resort Nusa Dua Bali memiliki 7 restoran dan 1 *room service*, yaitu Seasonal Tastes Restaurant, Prego Restaurant, Hamabe Restaurant, Velada Tapas and Bar, Ikan Restaurant, Lobby Bar and Lounge, By The Water dan In Room Dining.

*Food & Beverage Department* khususnya bagian *kitchen* memiliki beberapa *section* seperti, Breakfast, Butcher, Hamabe, Main Kitchen, Gardemanger, Pastry, Bakery dan Banquet/Production. *Main kitchen* merupakan salah satu *section* yang memiliki tugas mempersiapkan makanan di Seasonal Tastes Restaurant.

Terdapat banyak sekali makanan yang dihidangkan oleh *main kitchen*, dari hidangan pembuka, sup hingga makanan utama. Makanan ini meliputi salad, seperti Greek Salad, Caesar Salad, Pumpkin Salad, dan lainnya. Hidangan sup, seperti Tomato Soup, Chicken Corn Soup, Pumpkin Soup dan Soto Ayam. Hidangan breads, seperti Beef or Chicken Burger, Tuna Steak Sandwich, Club Sandwich. Selanjutnya terdapat hidangan utama atau *main course*, seperti Indonesian Food, Western Food, Asian Food, pizza, pasta, side dish, dan lainnya.

Makanan *main course* yang menjadi salah satu hidangan menarik dan unik yang ada di The Westin Resort Nusa Dua, khususnya di Seasonal Tastes Restaurant,

yaitu *Honey Glazed Soy Baramundi*. Menu ini merupakan perpaduan antara ikan baramundi dengan saus *honey glazed soy*. Honey Glazed Soy Baramundi dinikmati pada saat *lunch* dan *dinner*.

Ikan Baramundi atau yang biasa dikenal dengan nama Ikan Kakap Putih merupakan ikan demersal (menghuni dasar sungai atau laut) di mana ikan ini bisa ditemukan di perairan pesisir, muara sungai, laguna dan sungai. Ikan baramundi sendiri memiliki kandungan kalori yang rendah, protein tanpa lemak, vitamin A, vitamin D, natrium, kalsium, selenium, zat besi, kalium dan kandungan yang baik bagi tubuh lainnya.

*Honey Glazed Soy Baramundi* memiliki keunikan dari segi bahan, metode memasak, rasa, dan cara penyajiannya. Keunikan dari makanan ini yaitu dari segi pengolahannya. Ikan baramundi menggunakan 2 metode memasak, yaitu *grilling* dan *roasting*. Penggunaan metode *grilling* pada ikan baramundi bertujuan untuk memberikan tekstur garing atau *crispy* pada kulit baramundi dan memberikan rasa *smokey* pada baramundi. Sedangkan penggunaan metode *roasting* bertujuan untuk membuat daging pada ikan baramundi matang, tetapi tetap memberikan rasa *juice* pada ikan baramundi tersebut. Pada *condiment* lainnya menggunakan metode *blancing*, *grilling* dan *roasting*. Teknik *blancing* dan *grilling* digunakan pada *root vegetables*. Terakhir teknik *roasting* digunakan pada saat pembuatan *pumpkin puree*.

Bahan dalam pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* menggunakan bahan lokal dan impor. Bahan makanan impor yang dipilih yaitu kecap asin (*soy sauce*) yang berasal dari Jepang karena memiliki rasa yang lebih *strong* dan lebih gurih



dibanding bahan lokal yang memiliki rasa yang cenderung ringan. Bahan makanan lainnya seperti sayuran menggunakan bahan lokal yang diambil langsung dari *supplier* di kawasan Bedugul karena daerah ini terkenal akan sayuran dan bahan makanan lainnya yang segar dan berkualitas.

Baramundi disajikan bersamaan dengan *pumpkin puree*, *grilled root vegetables*, *mushroom* dan *honey soy sauce*. *Pumpkin puree* dibuat dengan labu yang berkualitas dan memiliki cita rasa yang kuat, sehingga tidak perlu lagi menggunakan tambahan penyedap. Proses pembuatan *pumpkin puree* menggunakan metode *roasting*, yaitu dilakukan dengan cara dipanggang dengan suhu 200 derajat, dibungkus menggunakan *aluminium foil*, yang sebelumnya sudah dipotong menjadi beberapa bagian kecil. *Pumpkin puree* dipilih karena memiliki rasa yang manis akan cocok jika dipadukan dengan *honey glazed soy sauce* yang memiliki rasa yang cenderung asin yang akan membuat rasanya menjadi lebih seimbang (*balance*)

*Grilled root vegetables* yang digunakan dalam hidangan *Honey Glazed Soy Baramundi* yaitu *baby carrot*, *beetroot*, *baby potato*, *broccoli* dan *mushroom*. Proses pembuatan *grilled root vegetables* menggunakan 2 metode, yaitu *blanching* dan *grilling*. Semua *root vegetables* direbus hingga mempunyai tekstur *crunchy* dan selanjutnya di panggang untuk memberikan rasa *smokey* serta corak hitam pada *vegetables* dan diberikan sedikit *salt* dan *pepper* untuk memberikan rasa pada *vegetables*.

*Honey glazed soy sauce* terbuat dari madu dan kecap asin yang dimasak berbarengan hingga tercampur dengan rata, lalu ditambah dengan sedikit *butter* dan

memiliki rasa yang *balance* antara manis dan asin. *Honey soy sauce* memiliki tekstur yang tidak terlalu cair dan tidak terlalu kental.

Penyajian dan penampilan dari *Honey Glazed Soy Baramundi* sangat menarik dan mewah dikarenakan perpaduan antara makanan utama itu sendiri yaitu ikan baramundi dengan *honey glazed soy sauce*, *pumpkin puree* dan *grilled root vegetables*, selanjutnya ditambah *garnish* yaitu *edible flower* sehingga dapat memberi kesan indah dan berwarna pada makanan tersebut.

Makanan ini tidak hanya dapat dipesan di Seasonal Tastes Restaurant, bisa juga *takeaway* ataupun pesan In Room Dining. Berdasarkan penjelasan di atas, penulis sangat tertarik untuk menyusun Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* oleh *Commis* pada Seasonal Tastes Restaurant di Hotel The Westin Resort Nusa Dua Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* yang sesuai standar oleh *commis* pada Seasonal Taste Restaurant di The Westin Resort Nusa Dua Bali?
2. Apa saja hambatan dalam pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* oleh *commis* pada Seasonal Taste Restaurant di The Westin Resort Nusa Dua Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

### C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Adapun tujuan dan kegunaan penulisan ini didasarkan pada rumusan masalah di atas adalah sebagai berikut:

#### 1. Tujuan Penulisan

- a. Penulis dapat menjelaskan pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* oleh *commis* pada Seasonal Tastes Restaurant di The Westin Resort Nusa Dua Bali.
- b. Penulis dapat mendeskripsikan kendala apa saja yang akan dihadapi oleh *commis* saat pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* pada Seasonal Tastes Restaurant di The Westin Resort Nusa Dua Bali.

#### 2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Tugas Akhir ini menjadi salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Tugas Akhir ini diharapkan mahasiswa dapat menambah wawasan, pengetahuan dan kemampuan dalam bidang *food and beverage product*,
  - 2) Tugas Akhir ini menjadi salah satu bahan masukan untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang perhotelan umumnya dan dalam bidang *food and beverage product* pada khususnya.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
  - 1) Tugas Akhir ini dapat menjadi referensi bagi perpustakaan sehingga bisa dimanfaatkan sebagai sumber informasi dan menambah wawasan bagi

mahasiswa dan *staff* pengajar. Mengenai pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* oleh *commis* pada Seasonal Taste Restaurant di The Westin Resort Nusa Dua Bali. Referensi dalam bidang *main course*, pembuatan, metode, alat dan bahan yang digunakan, serta cara penyajiannya.

c. Bagi perusahaan

- 1) Tugas Akhir ini dapat menjadi bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi*.

#### **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

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

##### 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

###### a. Metode Observasi

Penulis melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat semua data yang diperlukan dalam pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* pada Seasonal Tastes Restaurant di The Westin Resort Nusa Dua Bali. Hasil metode ini bisa didapatkan dari alat dan bahan yang digunakan, metode dalam pembuatan makanan dan penyajian dari makanan tersebut.

###### b. Metode Wawancara

Penulis melakukan tanya jawab kepada narasumber terkait, yaitu para *staff* atau *commis* yang ada di The Westin Resort Nusa Dua Bali,

khususnya di Seasonal Tastes Restaurant pada saat pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi*. Hasil metode ini bisa didapatkan dengan cara bertanya, seperti apa saja alat dan bahan yang digunakan, bagaimana cara pembuatannya, bagaimana cara penyajiannya dan apa saja keunikan dari makanan ini.

c. Metode Kepustakaan

Penulis mengumpulkan data dengan cara mencari informasi seperti membaca buku-buku yang berkaitan dengan pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi*. Pengumpulan data ini bisa didapatkan dengan mencari di perpustakaan, jurnal penelitian, media massa dan internet (*e-book*) tentang *main course*, *sauce*, cara penyajian, dan lainnya yang sesuai tentang makanan ini.

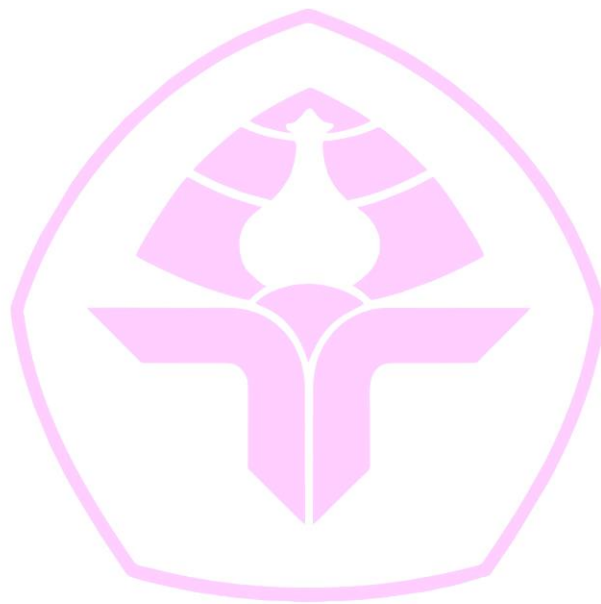
2. Metode dan Teknik Analisis Data

Penulis menggunakan analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan cara menganalisis data dengan menjelaskan, memaparkan, menguraikan dan mencari data secara lengkap. Selanjutnya disusun secara sistematis mengenai alat dan bahan yang digunakan, proses pembuatan, cara penyajian dan keunikan dari *Honey Glazed Soy Baramundi* pada Seasonal Taste Restaurant di The Westin Resort Nusa Dua Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Penulis menggunakan teknik formal dan informal. Teknik formal yaitu penyajian hasil analisis data disajikan dalam bentuk tabel, foto dan lainnya. Sedangkan teknik informal yaitu penyajian hasil analisis data dilakukan dengan

kata-kata atau berupa penjelasan. Karena di samping data yang disajikan dengan kata-kata biasa penulis juga menyertakan bagan, tabel dan gambar yang jelas sesuai dengan pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* pada Seasonal Tastes Restaurant di The Westin Resort Nusa Dua Bali.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi*, terdapat tiga tahapan penting yang meliputi tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap penyajian yang perlu diperhatikan dalam pembuatan menu ini. Penulis dapat memaparkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* di Seasonal Tastes Restaurant oleh *Commis* pada The Westin Resort Nusa Dua Bali terdiri dari 3 tahap yaitu:

a. Tahap persiapan diri

Tahap ini meliputi *personal grooming* yang menyangkut penampilan seorang *commis* seperti bau badan, kebersihan kuku, tatanan rambut dan lainnya.

Selanjutnya memastikan datang 15 menit lebih awal sebelum jam kerja sebelum memasuki *kitchen*. Seorang *commis* harus memastikan kebersihan dirinya dengan mencuci tangan dengan sabun sebelum melaksanakan pekerjaan. Selanjutnya persiapan peralatan dilakukan menyusul. Terakhir yaitu persiapan bahan sangat penting dalam proses pengolahan karena seorang *commis* dapat menentukan bahan yang diperlukan dalam pembuatan menu ini.

b. Tahap pengolahan

Tahap ini meliputi tahap pengolahan *Honey Glazed Soy Sauce*, ikan baramundi, *grilled root vegetables* dan *pumpkin puree*.



c. Tahap penyajian

Tahap ini merupakan tahap akhir yaitu menata bahan-bahan *Honey Glazed Soy Baramundi* yang sudah diolah di atas *dinner plate* dengan posisi *pumpkin puree* dan *root vegetables* di bagian atas kanan *dinner plate* dan ikan baramundi berada di tengah *dinner plate* dan disiram dengan *Honey Glazed Soy Sauce* di atasnya.

2. Hambatan-hambatan yang Dihadapi Dalam Pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* oleh *Commis* di *Seasonal Tastes Restaurant* pada The Westin Resort Nusa Dua Bali dan Cara Mengatasinya

- a. Ikan *baramundi* yang masih beku (*frozen*) ketika terdapat pesanan *Honey Glazed Soy Baramundi* maka *commis* akan mengambil ikan *baramundi* di dalam *freezer* dengan kondisi beku, maka *commis* tidak bisa langsung mengolah ikan *baramundi* tersebut. Hal ini mengakibatkan lamanya proses memasak karena harus menunggu ikan *baramundi* dalam keadaan suhu normal.

Untuk mengatasi hambatan tersebut maka ikan *baramundi* akan di *microwave* selama 5 menit agar ikan *baramundi* mencair tetapi tetap dalam keadaan mentah.

- b. Kerusakan alat sering dalam proses memasak, seperti oven yang rusak. Untuk mengatasi hambatan tersebut segera hubungi *engineering* untuk memperbaiki.

Sementara itu jika terdapat pesanan, bisa menggunakan oven yang ada di *section* sebelah, walaupun cara ini sedikit memperlambat pekerjaan.

**B. Saran**

Berdasarkan pembahasan dan permasalahan di atas, di bagian *food and*

*beverage product* khususnya *main kitchen*, adapun saran-saran yang dapat penulis sampaikan terkait dengan pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* oleh *commis* pada *Seasonal Tastes Restaurant* di *The Westin Resort Nusa Dua Bali* sebagai berikut:

- a. Sebagai seorang *commis*, pada saat keadaan ramai sebaiknya mencairkan 4 sampai 5 ikan baramundi sebelum ada pesanan dengan cara meletakkannya di *chiller* sehingga tidak terjadi kenaikan suhu secara drastis dan ikan baramundi tetap dalam keadaan segar.
- b. Sebaiknya peralatan dalam pembuatan *Honey Glazed Soy Baramundi* diperiksa secara berkala seperti oven agar saat diperlukan tidak mengalami kerusakan, jika sudah mengalami tanda-tanda kerusakan segera menghubungi *engineering* untuk segera diperbaiki.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, M. Z. (2017). *Jenis-Jenis Ikan di Kawasan PT.Mifa Bersaudara Kabupaten Aceh Barat*. Aceh Barat: Universitas Syla Kuala
- Adrim, M., & Fahmi. (2010). *Panduan Untuk Penelitian Ikan Laut*. Jakarta: Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI.
- Almatsier, Sunita. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ardyusmarryya, Deni, dkk. 2016. *Pemetaan Hotel Untuk Menunjang Potensi Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta Berbasis Mobile*. Jurnal Jarkom : Vol.4 No. 1
- Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Budiningsih, A., Kusumaningtyas, W., Hamdi, A. S., & Hilmansyah, B. (2009). *Kompetensi Kejuruan Restoran 2*. Bogor: Yudhistira.
- Chair, I., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Divison Management*. Jakarta: Kencana.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa edisi V*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Iskandar, H. Mahdi. 2015. *Teori Pengolah Makanan*. Jakarta PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains: Bandung.
- Rian Andriani., Rizky Firdaus. 2014. *Peranan Cook Di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung*. Jurnal Pariwisata. Vol 1. No 1. Bandung.
- Rusmini, W., Hastuti, P., & Hudayah, T. E. (2016). *Kelompok Kompetensi G Pengolahan, Penyajian Makanan Indonesia dan Kontinental*. Jakarta: PPPPTK.
- Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Yulianto dan Novitasari, P. 2016. *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta*. 7 (1): 1-9.