

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN DESSERT CHOCOLATE MOUSSE OLEH COMMIS PADA FASHION HOTEL LEGIAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Aulia Ramadhina Putri Basyir

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN DESSERT CHOCOLATE MOUSSE
OLEH COMMIS PADA FASHION HOTEL LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Aulia Ramadhina Putri Basyir
NIM 1915823044

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

**PEMBUATAN DESSERT CHOCOLATE MOUSSE
OLEH COMMIS PADA FASHION HOTEL LEGIAN**

Oleh
Aulia Ramadhina Putri Basyir
NIM 1915823044

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,

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

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 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 : Aulia Ramadhina Putri Basyir
NIM : 1915823044
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN DESSERT CHOCOLATE MOUSSE OLEH COMMIS
PADA FASHION HOTEL LEGIAN”**

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, 19 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



Aulia Ramadhina putri Basyir
NIM : 1915823044
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas yang berjudul PEMBUATAN DESSERT CHOCOLATE MOUSSE OLEH COMMIS PADA FASHION HOTEL LEGIAN ini dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini juga merupakan salah satu persyaratan untuk kelulusan pada Program Studi Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, di Politeknik Negeri Bali.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis tidak lepas dari pihak-pihak yang senantiasa membantu dan membimbing dalam proses pembuatan laporan yang terdapat beberapa hambatan. Maka dari itu, melalui kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti 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 mengikuti pendidikan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti pendidikan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

4. Ibu Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par, selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang selalu memberikan motivasi, saran, dan masukan yang positif kepada mahasiswa.
5. Ibu Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant.,M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Dra. I.A Kade Werdika Damayanti, M.Par, selaku dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan mengajar selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Bapak Erwin Rachman selaku *General Manager* Fashion Hotel Legian yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan *On The Job Training* selama 6 bulan di Fashion Hotel Legian.
9. Bapak I Wayan Agus Setiawan selaku *Human Resources Development* Fashion Hotel Legian yang telah membimbing penulis dan memberikan izin untuk memperoleh informasi dalam penyusunan laporan ini.
10. Bapak Made Sunata selaku *Executive Chef* Fashion Hotel Legian yang telah memberikan ilmu, pengalaman, dan informasi untuk menyusun laporan ini.
11. Seluruh *staff* Fashion Hotel Legian yang telah membantu dan membimbing penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
12. Bapak Saiful Basyir dan Ibu Christinia Latief selaku orang tua penulis, Ramdan Hamidi Basyir, Sarah Ramadhani Putri Basyir, dan Salman Alfarisi Basyir selaku kakak dan adik, serta Satria Ali Utama selaku sahabat, yang senantiasa mendukung, memberikan dorongan dan motivasi kepada penulis.

13. Teman-teman satu angkatan Jurusan Pariwisata yang telah memberikan doa, dukungan, serta bantuan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa laporan ini tidak lepas dari kesalahan, baik dalam penulisan, pencantuman sumber, kesalahan kata, dan kesalahan-kesalahan lainnya. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca guna menyempurnakan laporan 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, 22 Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
ORISINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR BAGAN.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
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.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis Data	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel	10
B. Food and Beverage Departement	12
C. Kitchen	13
1. Pengertian Kitchen	13
2. Jenis-jenis Kitchen	13
D. Pastry Section.....	15
E. Memasak.....	15
1. Pengertian Memasak.....	15
2. Metode Memasak.....	16
F. Bahan Makanan	19
1. Pengertian Bahan Makanan	19

2. Jenis Bahan Makanan	19
G. Pengertian Juru Masak (Commis).....	21
H. Peralatan Dapur.....	22
I. Pengetian Dessert.....	22
J. Chocolate Mousse	23
K. Hygiene Sanitasi	25
1. Pengertian Hygiene	25
2. Pengertian Sanitasi.....	25

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... 26

A. Lokasi dan Sejarah Hotel	26
1. Lokasi Hotel	26
2. Sejarah Hotel	27
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	29
1. Bidang Usaha Hotel	29
2. Fasilitas Hotel	29
C. Struktur Organisasi Hotel	31

BAB IV PEMBAHASAN 35

A. Proses Pembuatan Dessert Chocolate Mousse Oleh Commis di Fashion Hotel Legian Pada Masa Pandemi	36
1. Tahap Persiapan	36
2. Tahap Pembuatan.....	46
3. Tahap Penyajian.....	54
B. Hambatan Saat Pembuatan dan Solusi.....	55

BAB V PENUTUP 57

A. Simpulan	57
B. Saran	58

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Fashion Hotel Legian.....	26
Gambar 4.1 <i>Fingerprint</i>	37
Gambar 4.2 <i>Personal Grooming</i>	38
Gambar 4.3 <i>Whisking Bowl</i>	39
Gambar 4.4 <i>Ballon Whisk</i>	39
Gambar 4.5 Timbangan.....	39
Gambar 4.6 <i>Container</i>	40
Gambar 4.7 <i>Steamer</i>	40
Gambar 4.8 <i>Tray</i>	40
Gambar 4.9 <i>Sauce Pan</i>	41
Gambar 4.10 <i>Bread Knife</i>	41
Gambar 4.11 <i>Rubber Spatula</i>	41
Gambar 4.12 <i>Cake Brush</i>	42
Gambar 4.13 <i>Strainer</i>	42
Gambar 4.14 Pisau Palet	42
Gambar 4.15 <i>White Cutting Board</i>	43
Gambar 4.16 Proses Memisahkan Kuning Telur	47
Gambar 4.17 Mengocok <i>Egg Yolk</i>	47
Gambar 4.18 Mencampurkan <i>Melted Chocolate</i>	48
Gambar 4.19 Proses Mencampurkan <i>Cream</i>	48
Gambar 4.20 Proses Mencampurkan Adonan.....	49
Gambar 4.21 Chocolate Brownies Kukus.....	49
Gambar 4.22 Chocolate Glaze	50
Gambar 4.23 Proses Mengoles <i>Simple Syrup</i>	51
Gambar 4.24 Proses Meratakan Chocolate Ganache	51
Gambar 4.25 Proses Meratakan Chocolate Mousse.....	51

Gambar 4.26 Chocolate Mousse	52
Gambar 4.27 Proses Meratakan Chocolate Glaze.....	52
Gambar 4.28 Proses Memotong Chocolate Mousse	52
Gambar 4.29 Proses Memindahkan Chocolate Bar	53
Gambar 4.30 Penyajian Chocolate Mousse	54

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis Kamar Fashion Hotel Legian	29
Tabel 4.1 Bahan Chocolate Mousse.....	43
Tabel 4.2 Bahan Chocolate Brownies Kukus	44
Tabel 4.3 Bahan Chocolate Ganache	45
Tabel 4.4 Bahan Chocolate Glaze	46

DAFTAR BAGAN

Isi	Halaman
Bagan 3.1 Struktur <i>Departement Food and Beverage Product</i>	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Fasilitas Fashion Hotel Legian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu daerah di Indonesia yang sampai saat ini menjadi tujuan wisata yang paling banyak dikunjungi baik bagi wisatawan domestik maupun internasional. Keindahan alam dan budaya yang masih dipelihara dengan baik, menjadikan Bali sebagai primadona bagi wisatawan yang berlibur dan berbisnis. Pariwisata di Bali juga menjadi salah satu penyumbang terbesar devisa di Indonesia, sehingga pembangunan fasilitas-fasilitas pendukung industri pariwisata di Bali terus dilakukan, salah satu contohnya seperti akomodasi hotel berbintang.

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang sangat dibutuhkan oleh para wisatawan, khususnya wisatawan yang berkunjung ke Bali, dimana hotel merupakan salah satu akomodasi yang menyediakan fasilitas-fasilitas lengkap seperti kamar, restoran, bar, dan lain sebagainya. Seiring berkembangnya zaman, banyak hotel menyediakan fasilitas tambahan yang mewah seperti *kids club*, *Jacuzzi*, *pool*, *sport centre*, serta fasilitas tambahan lainnya. Tak hanya itu, hotel pada Pulau Bali memiliki ciri khas atau karakteristik yang berbeda sebagai daya tarik hotel tersebut. Seperti halnya Fashion Hotel Legian memiliki ciri khas tersendiri sebagai hotel yang menggunakan *brand* FashionTV.

Fashion Hotel Legian ini merupakan salah satu hotel bintang 4 yang terletak di Jalan Raya Legian, Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Dalam menjalankan operasional

kerja hotel sehingga dapat memberikan pelayanan dan fasilitas yang terbaik, hotel ini dalam operasionalnya didukung oleh beberapa departemen, seperti : Food and Beverage, Front Office, Housekeeping, Finance, Engineering, Human Resources, Sales and Marketing, dan Security. Departemen Food and Beverage dibagi menjadi 2, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. *Food and Beverage Product* memegang peranan penting dalam operasional hotel, dimana *Food and Beverage Product* bertanggungjawab dalam mempersiapkan dan memproduksi makanan sampai siap dihidangkan kepada tamu. *Pastry section* merupakan salah satu *section* yang ada pada departemen *Food and Beverage Product*, dimana *pastry section* ini memiliki tugas dan tanggungjawab dalam penyediaan berbagai jenis hidangan penutup, baik untuk hidangan penutup *a la carte menu*, *buffet*, maupun keperluan *event*. Adapun jenis hidangan penutup yang ada pada Fashion Hotel Legian ini, seperti : Vanilla Pudding, Banana Cake, Donat, Vanilla Pannacota, Chocolate Pudding, Fruit Pudding, Chocolate Brownies, dan Chocolate Bar yang merupakan modifikasi dari Chocolate Mousse.

Chocolate mousse sebelumnya dibuat dengan bentuk *katedral whole cake* yang dijual dengan harga yang cukup mahal, namun saat ini chocolate mousse yang dijual kepada tamu telah dimodifikasi menjadi chocolate bar dengan harga yang cukup terjangkau. Modifikasi dari chocolate mousse ini terletak pada layer sponge cake yang diubah menggunakan chocolate brownies kukus, karena adanya penekanan *cost* mengakibatkan beberapa alat di *kitchen* mati total. Namun untuk bahan-bahan lainnya, seperti chocolate conventure dengan kadar coklat 58% yang dimana memiliki tingkat kepahitan pas untuk membuat chocolate mousse sehingga

tidak dapat digantikan dengan yang lain agar tidak mengubah rasa dari chocolate mousse, *unsalted butter, cream, flour, sugar*, dan bahan lainnya tetap menggunakan bahan dengan kualitas yang bagus. Walaupun *dessert* chocolate mousse mengalami beberapa modifikasi, *dessert* ini tetap menjadi salah satu yang paling diminati pada Fashion Hotel Legian dimana *dessert* ini dapat terjual kurang lebih 8 porsi dalam sehari.

Chocolate mousse pada Fashion Hotel Legian ini memiliki beberapa layer, yaitu pada *layer* pertama dan ketiga memakai chocolate brownies kukus yang dioles menggunakan *simple syrup* agar tekstur brownies menjadi lembut walaupun tidak memakai sponge cake, kemudian *layer* kedua menggunakan chocolate ganache yang diratakan di atas chocolate brownies kukus. Pada *layer* keempat menggunakan chocolate mousse yang diratakan di atas chocolate brownies kukus, kemudian ditempatkan pada *freezer* agar chocolate mousse mengeras. Setelah itu, pada *top layer* menggunakan chocolate glaze yang diratakan di atas chocolate mousse, kemudian ditempatkan kembali ke dalam *freezer* agar kembali mengeras. Jika chocolate mousse sudah mengeras seutuhnya maka akan dipotong berbentuk bar dengan panjang 10 sentimeter dan lebar 3 sentimeter, dimana 1 loyang chocolate mousse bisa menghasilkan 32 buah chocolate bar.

Walaupun dengan komposisi bahan yang terlihat sederhana, proses pembuatan chocolate mousse tergolong tidak mudah karena dapat terjadi kegagalan pada chocolate brownies dan mousse yang dibuat. Untuk pembuatan chocolate brownies sebagai pengganti dari *sponge cake* akan dikatakan gagal jika teksturnya bantat, dikarenakan pada saat mengukus chocolate brownies adonan terkena tetesan air dari

tutup pengukus. Maka, pada saat pengukusan tutup pengukus tidak boleh dibuka sampai chocolate brownies sudah matang sesuai dengan waktunya, serta pada saat membuka tutup pengukus dilakukan dengan cepat sehingga tetesan air tidak terkena adonan. Khusus untuk pembuatan mousse, kunci untuk menghasilkan mousse yang memiliki tekstur tidak bergumpal terdapat pada saat pencampuran bahan dengan *whisk*. Pada saat melakukan proses pencampuran bahan menggunakan *whisk*, harus dilakukan dengan cepat dan merata sehingga tidak akan terjadinya gumpalan dan dapat menghasilkan tekstur yang halus.

Dalam penyajian *Dessert Chocolate Mousse* yang biasanya menggunakan *cup* ataupun *whole cake* pada Fashion Hotel Legian chocolate mousse ini disajikan menggunakan piring kotak dengan chocolate mousse yang berbentuk chocolate bar. Chocolate mousse ini memiliki cita rasa yang khas karena menggunakan chocolate brownies kukus, yang dimana banyak orang mengira bahwa tekstur dari chocolate brownies kukus akan keras. Namun, pada bagian chocolate brownies kukus ini diolesi *simple syrup* yang dibuat langsung menggunakan campuran air, gula, dan lemon juice lalu menghasilkan tekstur yang *moist* (lembut). Sehingga, chocolate mousse ini memiliki tekstur lembut yang berasal dari chocolate brownies kukus, tekstur *foamy* yang berasal dari chocolate mousse, cita rasa coklat yang pekat dihasilkan oleh chocolate couverture dengan presentase 52% pada chocolate ganache dan mousse, dan juga chocolate glaze yang memiliki cita rasa manis. Dengan demikian, chocolate mousse ini memiliki kombinasi rasa coklat yang pekat dan tekstur lembut serta dipadukan dengan tekstur *creamy* dari *ice cream* dan

crunchy dari *crumble*, membuat chocolate mousse ini banyak diminati untuk hidangan *dessert*.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik membahas tentang "Pembuatan *Dessert* Chocolate Mousse Oleh Commis Di Fashion Hotel Legian Pada Masa Pandemi".

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah langkah-langkah pembuatan *Dessert* Chocolate Mousse pada Fashion Hotel Legian?
2. Kendala apa sajakah yang dihadapi saat proses pembuatan *Dessert* Chocolate Mousse pada Fashion Hotel Legian?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah:

- a. Untuk menjelaskan proses pembuatan *Dessert* Chocolate Mousse pada Fashion Hotel Legian.
- b. Untuk menjelaskan kendala yang dihadapi saat proses pembuatan *Dessert* Chocolate Mousse pada Fashion Hotel Legian.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan dari penulisan tugas akhir ini adalah:

- a. Bagi Mahasiswa

Pembuatan Tugas Akhir ini menjadi salah satu persyaratan yang harus dipenuhi oleh penulis dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III di Kampus

Politeknik Negeri Bali Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan. Selain itu, untuk mempraktekkan dan membandingkan teori yang dipelajari di kampus dengan apa yang sudah diperoleh di dunia industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Pembuatan Tugas Akhir ini sebagai tambahan referensi oleh mahasiswa terutama pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata, yang dapat digunakan untuk penelitian atau contoh penyusunan tugas akhir. Dimana, nantinya dapat digunakan sebagai bahan informasi untuk proses pembelajaran, serta dapat digunakan untuk mahasiswa yang akan melaksanakan praktik kerja lapangan khususnya pada bagian *Pastry and Bakery*.

c. Bagi Perusahaan

Tugas Akhir ini sebagai bentuk saran dan informasi bagi perusahaan, terutama untuk meningkatkan kinerja *Food and Beverage Product* perusahaan. Sehingga, dapat menjalin kerjasama yang baik antara pihak perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali, serta dapat dengan mudah mendapat tenaga bantuan sesuai dengan departemen yang dibutuhkan.

D. Metode Penyusunan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun beberapa metode dan teknik pengumpulan data yang penulis gunakan untuk menyusun tugas akhir ini, yaitu :

a. Metode Observasi

Metode observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan langsung yang dimana penulis terlibat dalam pembuatan *Dessert Chocolate Mousse*, sehingga

data yang diperoleh lebih akurat dan terpercaya. Berkaitan dengan alat, bahan, persiapan, pembuatan, dan penyajian *Dessert Chocolate Mousse* yang dilakukan oleh *commis* pada departemen *Food and Beverage Product* di Fashion Hotel Legian.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode yang digunakan dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung terhadap orang-orang yang memiliki keahlian pada bidangnya, sehingga wawancara bisa berjalan dengan baik. Narasumber penulis adalah *commis* dan *executive chef*. Penulis melakukan tanya jawab untuk memperoleh data yang akurat, berkaitan dengan keunikan yang ada pada chocolate mousse, mengapa ada perubahan bahan baku pada chocolate mousse, alat dan bahan yang digunakan pada proses pembuatan, kendala dan solusi apa saja yang terjadi pada proses pembuatan, serta bagaimana cara penyajian *Dessert Chocolate Mousse* ini, dan lain sebagainya.

c. Metode Kepustakaan

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data-data dengan cara membaca dan mendapatkan informasi melalui studi pustaka, seperti pada buku-buku yang berkaitan dengan pembuatan *Dessert Chocolate Mousse*, seperti metode memasak, cara penyajian, cara pembuatan *dessert chocolate mousse*, dan lainnya. Lalu, dengan cara merangkum data-data yang diperlukan terkait dengan laporan dan permasalahan dalam tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif dengan cara memaparkan, menggambarkan, dan meringkas dengan lengkap mengenai kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi mengenai proses pembuatan *Dessert Chocolate Mousse* oleh *Commis* pada Fashion Hotel Legian.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini, adalah :

a. Metode Formal

Metode ini menyajikan hasil analisis data dengan tabel, tanda baca, gambar, dan foto-foto yang berkaitan dengan proses pembuatan *Dessert Chocolate Mousse* yang dilakukan oleh *commis* pada departemen *Food and Beverage Product* di Fashion Hotel Legian. Sehingga, dapat memperjelas objek hasil penelitian pada laporan tugas akhir ini.

b. Metode Informal

Metode ini menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata yang dipaparkan dalam tugas akhir ini untuk menjelaskan informasi yang terkait proses pembuatan *Dessert Chocolate Mousse* yang dilakukan oleh *commis* pada departemen *Food and Beverage Product* di Fashion Hotel Legian yang akan mempermudah penulis untuk memaparkan data-data yang telah diperoleh pada laporan Tugas Akhir ini.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan *Dessert* Chocolate Mousse oleh *Commis* Pada Fashion Hotel Legian ini, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Dessert* Chocolate Mousse dibagi menjadi 3 tahapan, yaitu:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan sangat penting dilakukan sebelum proses pembuatan, yang nantinya akan menentukan kelancaran proses pembuatan makanan serta hasil akhir makanan yang bermutu dan tetap berkualitas. Seorang *commis* harus mempersiapkan diri mereka sebelum memasuki area *kitchen* seperti *personal grooming*, kelengkapan *uniform*, mempersiapkan peralatan, serta mempersiapkan bahan yang akan digunakan.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan dilakukan setelah seluruh tahap persiapan selesai, agar memastikan semua bahan yang akan digunakan telah disiapkan sesuai dengan resep. Pembuatan *Dessert* Chocolate Mousse ini diawali dengan pembuatan chocolate mousse terlebih dahulu, kemudian membuat chocolate brownies kukus, chocolate ganache, serta chocolate glaze yang akan dilapisi sesuai dengan ketentuan resep nya. Setiap makanan yang dibuat harus sesuai dengan resep dan menghasilkan kualitas makanan yang baik sesuai dengan pesanan yang diinginkan oleh tamu.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian ini, seorang *commis* harus menghadirkan *Dessert Chocolate Mousse* dengan tampilan yang menarik minat tamu untuk memakannya serta harus sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Tahap ini adalah tahap terpenting karena tamu pada saat memesan makanan memiliki ekspektasi tinggi terhadap penampilan dari makanan yang akan disajikan.

2. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan *Dessert Chocolate Mousse*, yaitu:

a. Suhu ruangan yang tidak sesuai

Pada saat proses penyajian suhu ruangan sangat mempengaruhi tekstur dari chocolate mousse ini, dimana jika menggunakan suhu ruang 25-27° celsius maka chocolate mousse akan cepat meleleh dan tekstur menjadi lembek sehingga memerlukan suhu 18° celsius untuk tetap membuat tekstur chocolate mousse padat.

b. Alat yang kurang memadai

Penurunan *cost* sangat berdampak terhadap *kitchen*, karena beberapa peralatan yang harus tidak dioperasikan untuk penekanan *cost*. Adanya perubahan pada bahan bahu chocolate mousse ini, mengakibatkan adanya perubahan tekstur pada *sponge cake*.

B. Saran

Dalam pembuatan *Dessert Chocolate Mousse* pada Fashion Hotel Legian ini, ada beberapa saran yang disampaikan penulis, antara lain:

1. Perlu memerhatikan suhu ruangan pada saat proses pengolahan serta proses penyajian, agar tetap sesuai dengan standar yang ada. Sehingga, tekstur dari chocolate mousse tetap terjaga dan tidak terjadi *complain*.
2. Melakukan pengecekan pada alat-alat yang akan digunakan, agar saat proses pengolahan berlangsung tidak terjadi kendala yang tidak diinginkan, seperti *ballon whisk* dan *rubber spatula* yang tidak ada pada tempatnya. Lalu, memastikan alat-alat yang akan digunakan agar tetap bersih.
3. Perlu memerhatikan alat pengukus pada saat mengukus agar posisi nya tidak miring, yang mengakibatkan bentuk pada chocolate brownies kukus tidak rata. Sehingga, tidak terjadi pembuangan bahan baku yang tidak sesuai.

DAFTAR PUSTAKA

- Anak Suryo, 2008, Tata Cara Mengurus Izin Usaha, Pustaka Yustisia, Yogyakarta hal. 22
- Abd, Rachman Arief. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food Product Management* di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Marlina, Endy. 2008. Panduan Perancangan Bangunan Komersial. Yogyakarta: Andi
- Mulyadi. 2006. Kamus Lengkap Bahasa Indonesia Tentang Prosedur. Jakarta: PT Gramedia.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 65 Tahun 2001 tanggal 31 September 2001
- Prakoso, & Aji, P. (2017). Front Office Praktis (Administrasi dan Prosedur Kerja). Yogyakarta: Penerbit Gaya Medika.
- Sudiara, Bagus Putu. 2001. Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata. Denpasar: Dhyana Pura.
- Sudiara, Bagus Putu. 2006. Tata Boga. Jakarta: Depikbud Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Sudiara, Bagus Putu. 2006. Tata Boga. Jakarta: Depikbud Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Subagjo, A. (2007). Manajemen Pengolahan Kue & Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sihite, Richard. 2000. *Food Product (Dasar-dasar Tata Boga)*. Surabaya: SIC
- Yulianto dan Novitasari, P. 2016. Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. 7 (1): 1-9.