

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN YOUNG COCONUT SEAFOOD SOUP
UNTUK A'LA CARTE MENU OLEH COMMIS PADA
NELAYAN KITCHEN DI JIMBARAN PURI A
BELMOND HOTEL**



Ni Nyoman Ariani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN YOUNG COCONUT SEAFOOD SOUP UNTUK
A'LA CARTE MENU OLEH COMMIS PADA NELAYAN
KITCHEN DI JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL**



Oleh
Ni Nyoman Ariani
NIM. 1915823047

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

**PEMBUATAN YOUNG COCONUT SEAFOOD SOUP UNTUK
A'LA CARTE MENU OLEH COMMIS PADA NELAYAN
KITCHEN JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL**

Oleh
Ni Nyoman Ariani
NIM. 1915823047

Tugas Akhir ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Pada Jurusan pariwisata
Politeknik Negeri Bali

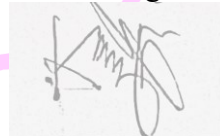
Disetujui oleh:

Pembimbing I



Drs. I Wayan Pugra, M.Par.
NIP. 196312312000031002

Pembimbing II



Drs. I Nyoman Kanca, M.Par.
NIP. 196012311990111001

JURUSAN PARAWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Ketua Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, MA, TM, Ph.D.
NIP 196312281990102001



**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 : Ni Nyoman Ariani
NIM : 1915823047
Program Studi : D3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

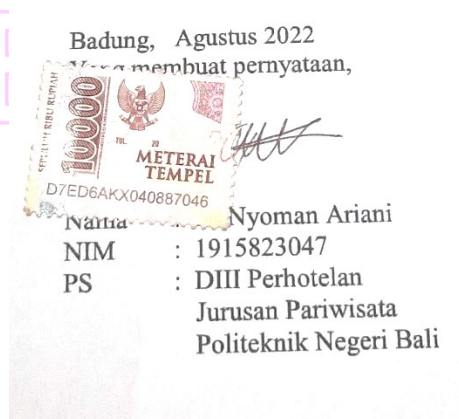
dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN YOUNG COCONUT SEAFOOD SOUP UNTUK A’LA
CARTE MENU OLEH COMMIS PADA NELAYAN KITCHEN
JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL”**

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.

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NE**



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan *Young Coconut Seafood Soup* untuk *A'la Carte Menu* Oleh Commis Pada Nelayan Kitchen Di Jimbaran Puri A Belmond Hotel tugas akhir ini selesai dengan waktu yang ditetapkan.

Tugas akhir ini disusun berdasarkan materi yang diperoleh selama melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Jimbaran Puri A Belmond Hotel selama 6 bulan dan dari berbagai sumber acuan baik media cetak maupun elektronik yang kesemuannya sangat membantu dalam penyusunan Tugas Akhir.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis menghadapi banyak hambatan seperti pengumpulan data, pencarian narasumber, keterbatasan wawasan penyusun, dan proses penyusunan paper. Akan tetapi, semua hambatan tersebut dapat terselesaikan karena penulis banyak mendapatkan motivasi, bimbingan, saran dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. Selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut

ilmu serta memberikan kesempatan untuk menyusun tugas akhir.

3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menyusun tugas akhir.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku ketua program Studi D3 Perhotelan yang telah memberikan ijin untuk menyusun tugas akhir.
5. Kanah, S Pd.,M.Hum. selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberikan pengarahan kepada penulis selama menyusun tugas akhir.
6. Drs. I Wayan Pugra, M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, dan dorongan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Drs. I Nyoman Kanca, M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, dan dorongan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir
8. Segenap Dosen Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan mengejar selama penulis mengikuti perkuliahan.
9. Mr. Charles Antonio Kniep, sebagai *General Manager* Jimbaran Puri A Belmond Hotel yang telah memberikan kesempatan belajar serta memperoleh informasi di Jimbaran Puri A Belmond Hotel untuk mendukung penulisan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini dan Tugas Akhir.
10. Bapak Adi Wijaya sebagai *Executive Chef* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan

Praktek Kerja Lapanga dan menyusun tugas akhir selama 6 bulan.

11. Ibu Aprilia Sari sebagai *Training Manager* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel yang telah membimbing penulis selama Praktik Kerja Lapangan dan penyusunan tugas akhir.
12. Ketut Adi Lugraha sebagai *Chef De Partie* yang telah banyak membantu penulis dalam memberikan informasi yang penulis perlukan dalam penyusunan tugas akhir, dan memberikan masukan kepada penulis selama menyusun tugas akhir di Jimbaran Puri A Belmond Hotel.
13. Seluruh *Staff* Jimbaran Puri A Belmond Hotel yang telah membantu dan membimbing selama Praktek Kerja Lapangan.
14. Orang tua dan teman-teman yang selalu mendukung penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna dan banyak terdapat kekurangan baik dari segi isi maupun cara penulisan. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi penyempurnaan Tugas Akhir.

Badung, 10 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR	
ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
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.....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel	8
B. Pengertian Pembuatan.....	8
C. Pengertian Dapur Hotel.....	9
D. Jenis-Jenis Dapur	9
E. Pengertian Commis	10

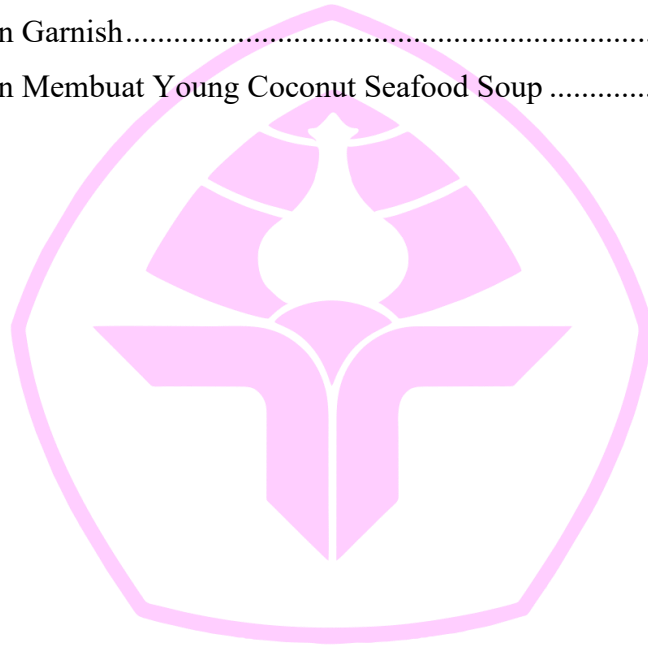
F. Jenis-Jenis Menu	10
G. Klasifikasi Hotel	11
H. Jenis Bahan Makanan	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi Perusahaan dan Sejarah Perusahaan	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas pada Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	21
C. Struktur Organisasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	25
BAB IV PEMBAHASAN.....	30
A. Prosedur Pembuatan Young Coconut Seafood Soup untuk A’la Carte Menu Oleh Commis Pada Nelayan Kitchen Di Jimbaran Puri A Belmond Hotel... 30	
1. Tahap Persiapan	31
2. Tahapan Pengolahan	36
3. Tahapan Penyajian	41
B. Hambatan-hambatan dalam proses pembuatan young coconut seafood soup dan cara-cara mengatasinya	41
BAB V PENUTUP	44
A. Simpulan	44
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Kamar Tamu.....	21
Gambar 3.2 Tunjung <i>Restaurant</i>	23
Gambar 3.3 Nelayan <i>Restaurant</i>	23
Gambar 3.4 Puri Bar <i>Restaurant</i>	24
Gambar 3.5 Struktur organisasi Nelayan <i>Kitchen</i>	25
Gambar 4.1 <i>Uniform Kitchen</i>	31
Gambar 4.2 <i>Cutting Board</i>	34
Gambar 4.3 <i>Knife</i>	34
Gambar 4.4 <i>Tray Oval</i>	34
Gambar 4.5 <i>Table Spoon</i>	35
Gambar 4.6 <i>Dinner Plate</i>	35
Gambar 4.7 <i>Saute Pan</i>	35
Gambar 4.8 <i>Spatula</i>	36
Gambar 4.9 Bumbu Bali.....	36
Gambar 4.10 <i>Garnish</i>	38
Gambar 4.11 <i>Young Coconut Seafood Soup</i>	41

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis Kamar.....	22
Tabel 4.1 Bahan Utama Young Coconut Seafood Soup.....	33
Table 4.2 Bahan Bumbu Bali.....	37
Table 4.3 Bahan Garnish.....	39
Table 4.4 Bahan Membuat Young Coconut Seafood Soup.....	40



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Isi	Halaman
Lampiran 1: Foto Jimbaran Puri A Belmond Hotel	
Lampiran 2: Foto Nelayan Restaurant	
Lampiran 3: Foto Proses Pembuatan Young Coconut Seafood Soup	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu provinsi dari Republik Indonesia yang berada di antara pulau Jawa dan pulau Lombok. Keistimewaan Bali dari pulau-pulau yang lainnya dikarenakan Bali memiliki keindahan alam yang meliputi pantai, gunung, bebukitan, dan Bali juga memiliki beberapa pulau kecil diantaranya Nusa Lembongan, Nusa Ceningan, Nusa Penida, Serangan dan Menjangan. Selain keindahan alamnya Bali masih kental dengan seni dan kebudayaannya didukung dengan keramah tamahan masyarakatnya sehingga Bali sangat terkenal di Indonesia maupun seluruh dunia sebagai Pulau Dewata atau Pulau Seribu Pura, sehingga Bali menjadi destinasi wisata bagi wisatawan lokal maupun mancanegara yang ingin menghabiskan liburannya atau berbisnis.

Wisatawan dengan berbagai macam kebutuhannya seperti akomodasi, makan dan minum, pemandu wisata, ijin masuk, transportasi, cendramata dan lain-lain. Hal ini menimbulkan banyak munculnya usaha jasa pariwisata seperti hotel, *travel agent*, *restaurant*, *money changer*, jasa informasi dan sebagainya.

Salah satu jasa pariwisata yang memiliki peranan penting adalah akomodasi seperti *hotel*, *villa*, *resort bungalow* dan sebagainya. Selain menyediakan jasa penginapan akomodasi juga menyediakan fasilitas makanan dan minuman serta fasilitas lainnya untuk memenuhi kebutuhan wisatawan selama melakukan perjalanan wisata. Seperti halnya dengan hotel, hotel merupakan salah

satu jenis akomodasi yang menyediakan fasilitas dan pelayanan penginapan, makanan dan minuman, serta jasa-jasa lainnya yang di peruntukan bagi umum dan di kelola secara komersial. Ada bermacam-macam jenis hotel yang beroperasi di Bali, mulai dari hotel melati sampai berbintang 5. Salah satu hotel bintang 5 yang ada di Bali adalah Jimbaran Puri, A Belmond Hotel.

Jimbaran Puri, A Belmond Hotel adalah hotel berbintang 5 yang terletak di Daerah Jimbaran. Hotel ini memiliki Arsitektur tradisional Bali dengan fasilitas *modern* selain itu hotel ini berada disisi hamparan pantai pasir putih dan bersih. Selain berada di pinggir pantai hotel ini mewarkan beberapa pengalaman untuk tamu seperti *Temple Experience* yaitu kita diajak untuk mengunjungi dan merasakan prosesi persembahyangan di pura yang ada di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel, ada juga kegiatan memasak Bersama *Chef* seperti *Cookery Class and Balinese Lunch* dan Jimbaran *Fish Market Visit and Cooking Class* dimana kita diajak untuk memilih sendiri bahan masakan di pasar tradisional dan diolah kembali di Hotel untuk dijadikan hidangan yang lezat, dan ada juga kegiatan seperti *Egg Painting, Water Sports, Yoga Tai Chi and Meditation and Children's Activities*.

Jimbaran Puri, A Belmond Hotel berbentuk *cottages & villa* sehingga cocok untuk wisatawan yang ingin menghabiskan liburannya di Bali. Selain menyediakan akomodasi Jimbaran Puri, A Belmond Hotel menedikan fasilitas seperti *Restaurant & Bar, Free Wi-Fi, Wedding, Honeymoons, celebrations, Spa, Fitness Centre, Kids Club, Lobby and Boutique and Swimming Pool*. Untuk memberikan pelayanan yang professional kepada tamu Jimbaran Puri, A Belmond Hotel memiliki manajemen yang professional sehingga tamu akan merasa aman

dan nyaman selama tinggal di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel. Jimbaran Puri, A Belmond Hotel dibagi atas beberapa department untuk memberikan pelayanan yang professional.

Food and Beverage Department merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel, yang memiliki fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. Aktivitas bagian makanan dan minuman dibagi menjadi dua seksi yaitu *Food and Beverage Service* yang tugasnya melayani dan menyajikan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu dan *Food and Beverage Product* yang tugasnya memproduksi berbagai macam makanan dan minuman guna memenuhi kebutuhan tamu dalam hal makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* memiliki peranan yang sangat penting bagi operasional hotel karena berkaitan dengan makanan dan minuman dimana semua orang membutuhkan makan dan minum untuk bertahan hidup.

Pelayanan yang professional di *Food and Beverage Product* dibagi menjadi 4 *section* yaitu Tunjung, Nelayan, *Bakery & Pastry*, *Canteen*. Nelayan *Section* dibagi menjadi 2 yaitu: *hot kitchen and cold kitchen*, Nelayan restoran hanya menyediakan *Lunch and dinner*. Hidangan yang disajikan di Nelayan merupakan perpaduan antara hidangan *Balinese, Indonesian, Western, and Italy*. Nelayan restoran ingin mengenalkan masakan *Balinese food* yang kaya akan rempahnya. Nelayan Mempunyai beberapa menu andalan salah satunya *Young Coconut Seafood Soup* hidangan ini perpaduan antara *seafood* dengan bumbu-bumbu bali dan air kelapa yang segar sehingga menjadi suatu hidangan yang digemari di Nelayan Restoran. *Young Coconut Seafood Soup* memiliki cita rasa

yang manis dari *seafood* dengan sedikit pedas, asam dan gurih yang sangat cocok dihidangkan sebelum makanan utama atau *main course*. Hidangan ini memiliki keistimewaan dengan memperkenalkan budaya bali yang hidangannya memiliki rasa yang kaya rempah. Rasa dari hidangan ini sudah di sesuaikan dengan lidah tamu, karena tamu cenderung tidak bisa pedas makan rasanya sudah di sesuaikan dengan tingkat rasa yang pas di lidah tamu. Cara penyajian hidangan ini sangatlah menarik yaitu menggunakan batok kelapanya langsung dan juga dihiasi dengan *garnish dry chili* dan bunga kamboja putih yang mencerminkan nuansa Bali.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat suatu permasalahan yang sangat menarik untuk dibahas yaitu prosedur pembuatan *Young Coconut Seafood* untuk *A'la Carte Menu Oleh Commis* Pada Nelayan *Kitchen* Di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel. Adapun alasan penunis mengambil judul ini dikarenakan *young coconut seafood soup* merupakan perpaduan yang unik antara bumbu bali, air kelapa dan *seafood* segar dari nelayan sekitar yang memiliki cita rasa manis dari *seafood* itu sendiri dengan sedikit pedas asam dan gurih yang sangat cocok dihidangkan sebelum makanan utama atau *main course*

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam laporan ini adalah:

1. Bagaimana prosedur pembuatan *Young Coconut Seafood* untuk *A'la Carte Menu Oleh Commis* Pada Nelayan *Kitchen* Di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel?

2. Kendala-kendala dan cara mengatasi kendala dalam Prosedur Pembuatan *Young Coconut Seafood* untuk *A'la Carte Menu* Oleh *Commis* Pada Nelayan *Kitchen* Di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui prosedur pembuatan *Young Coconut Seafood* untuk *A'la Carte Menu* Oleh *Commis* Pada Nelayan *Kitchen* Di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel.
- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang dihadapi oleh *Hot Kitchen* di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel serta cara mengatasinya.

2. Kegunaan penulisan

Adapun kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagi penulis:
 - 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) ebagai penambah wawasan dan juga pengetahuan dalam bidang *Food & Beverage Product* khususnya pada proses pembuatan *Young Coconut Seafood* untuk *Signature dish* di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel.

3) Sebagai bahan perbandingan antara ilmu pengetahuan yang di dapatkan di kampus dengan yang ada di industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai bahan tambahan bacaan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat menambah pengetahuan yang akan dipergunakan sebagai masukan sehingga dapat mengetahui sejauh mana kesiapan mahasiswa memasuki dunia kerja dan sebagai bahan acuan dalam proses belajar mengajar khususnya di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali baik bagi staf pengajar maupun mahasiswa yang ingin mengetahui tentang pembuatan *Young Coconut Seafood* untuk *A'la Carte Menu Oleh Commis* Pada *Nelayan Kitchen* Di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan yang nantinya dapat bermanfaat bagi perusahaan untuk meningkatkan kualitas pelayanan bagi wisatawan yang menginap di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam pembuatan tugas akhir ini, metode yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Dalam hal ini, penulis menggunakan metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung di lapangan dan ikut

serta dalam operasional hotel pada *hot kitchen* selama enam bulan terhitung mulai dari tanggal 7 desember 2021 sampai 7 juni 2022, sehingga penulis mengumpulkan langsung data-data dengan mendeskripsikan aktivitas-aktivitas yang berlangsung di hotel.

b. Metode Wawancara

Merupakan penelitian yang dilakukan langsung dengan melakukan tanya jawab dan berdiskusi dengan para *chef* di *Hot Kitchen section* maupun dengan para *senior* yang bekerja di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel.

c. Metode Kepustakaan

Pengumpulan data yang diperoleh dengan cara membaca buku-buku, majalah, menurut para ahli dan sumber pustaka lainnya yang berkaitan dengan pembuatan Tugas Akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah Metode Informal, yaitu metode penyaji analisis data dengan kata-kata dan Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai prosedur pembuatan *young coconut seafood soup* untuk *a'la carte menu* oleh commis pada nelayan kitchen di Jimbaran Puri A Belmond hotel, penulis dapat menarik kesimpulan anatar lain:

1. Untuk membuat sebuah hidangan *young coconut seafood soup* diperlukan beberapa prosedur antar lain:

- a) Tahapan persiapan.
- b) Pembuatan komponen-komponen *young coconut seafood soup*
 - 1) Pembuatan bumbu bali.
 - 2) Pembuatan *garnish*.
 - 3) Pembuatan *young coconut seafood soup*.

2. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan *young coconut seafood soup* oleh *commis* diantaranya:

- a) Ketersediaan bahan-bahan masakan yang habis.
- b) Kedatangan bahan yang tidak tepat waktu.
- c) Tingkat rasa yang tidak tepat.
- d) Makanan yang dingin.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman penulis selama melakukan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Jimbaran Puri A Belmond hotel, adapun saran dari penulis unruk pihak nelayan *kitchen* antara lain:

1. Pihak nelayan kitchen harus lebih teliti dalam memeriksa barang yang habis dan melakukan pemesanan terlebih awal agar nantinya pada saat membuat *young coconut seafood soup*, bahannya yang akan dipakai tersedia.
2. Menjalin komunikasi yang baik dengan *section* dibagian *kitchen* dan department lain.
3. Melakukan *inventory* untuk mengetahui kerusakan dan kekurangan peralatan *kitchen* dan bahan masakan, sehingga segera dapat dilakukan pergantian serta penambahan peralatan dan bahan makanan di *kitchen*.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, S. (1999). *Manajemen Penyelenggara Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono, & Ruffino. (2006). *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: Andi.
- Departement, P. I. (2008). *Kamus Besar Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Endar, Sugiarto, & Sri, S. (1996). *Pengantar Industri Akomodasi dan restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Iskandar, H. (1995). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: Pt Gramedia Widisarana Indonesia.
- Murdiati, Agnes, & Amaliah. (2013). *Panduan Penyimpanan Pangan Sehat untuk Semua Edisi 2*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Sihite , R. (2000). *Hotel Managemen Pengolahan Hotel*. Surabaya: SIC.
- Suardani, M. (2015). *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sudiara, & Subudi. (2000). *Hygiene Sanitasi dan Kesehatan Kerja*. Nusa Dua: Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali.
- Sudiara, B. (2008). *Tata Boga*. Jakarta: Dirjen Dikdaspen.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI