

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN VIOLET FRIED RICE OLEH COOK
PADA KAWI RESORT A PRAMANA EXPERIENCE**



Ni Made Windy Pratiwi Dyantini

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN VIOLET FRIED RICE OLEH COOK
PADA KAWI RESORT A PRAMANA EXPERIENCE**



Oleh:

Ni Made Windy Pratiwi Dyantini

NIM 1915823024

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2022

**PEMBUATAN VIOLET FRIED RICE OLEH COOK
PADA KAWI RESORT A PRAMANA EXPERIENCE**

Oleh:

Ni Made Windy Pratiwi Dyantini

NIM 1915823024

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

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP 196312312000031002

Pembimbing II



Dr. Gede Ginaya, M.Par
NIP 196609191993031002

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 19631221990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

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 Made Windy Pratiwi Dyantini

NIM : 1915823024

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Mengajukan tugas akhir dengan judul:

**“PEMBUATAN *VIOLET FRIED RICE* OLEH COOK
PADA KAWI RESORT A PRAMANA EXPERIENCE”**

Benar bebas dar plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



NIM 1915823024

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul PEMBUATAN VIOLET FRIED RICE OLEH COOK PADA KAWI RESORT A PRAMANA EXPERIENCE ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna untuk memenuhi Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan laporan ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta inspirasi dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan yang diperoleh dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Nyoman Abdi, SE, M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan Program Studi DIII Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Wayan Pugra, M.Par selaku Dosen Pembimbing I pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah memberi arahan dan bimbingan serta motivasi selama penyusunan tugas akhir ini.
6. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Dosen Pembimbing II pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberi arahan serta memberikan motivasi selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak Garutma Utama selaku *Resort Manager* Kawi Resort A Pramana Experience yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan di Kawi Resort A Pramana Experience.
9. Seluruh *Staff Kitchen* di Kawi Resort A Pramana Experience yang senantiasa membantu penulis untuk belajar dan selalu memberikan motivasi, pengetahuan, pengalaman dan bimbingan yang baik kepada penulis.

10. Bapak I Nyoman Giri Yasa dan Ibu Dewa Ayu Nyoman Sri Muryatini, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan laporan ini.
11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat dan motivasi dalam penulisan laporan ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi dan pengetahuan bahasa. Hal itu tidak terlepas dari kekurangan dan keterbatasan penulis yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, penulis harapkan saran dan masukan dari pembaca sangat berguna menyempurnakan laporan ini.

Akhir kata, penulis sampaikan dengan laporan ini akan menjadi bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun di luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR 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	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Resort.....	8
B. Department Dalam Resort	9
1. Front Office Department	9
2. Housekeeping Department	9
3. Food & Beverage Department.....	9
4. Accounting Department	9
5. Human Resort Department.....	9
6. Engineering Department.....	9
7. Sales & Marketing Department	9
8. Security Department.....	10
C. Food & Beverage Department.....	10
D. Dapur/Kitchen	10
1. Pengertian Kitchen	10

2. Tujuan Memasak	12
3. Metode Memasak	13
4. Syarat – syarat kitchen/dapur	14
5. Peralatan dapur	16
E. Pengertian Pembuatan	19
1. Pengertian Cook	19
2. Pengertian Violet Fried Rice	20

BAB III GABARAN UMUM PERUSAHAAN 22

A. Lokasi dan Sejarah Hotel	22
1. Lokasi Hotel	22
2. Sejarah Hotel	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	25
1. Bidang Usaha Hotel.....	25
2. Fasilitas Hotel.....	26
C. Struktur Organisasi Hotel.....	31

BAB IV PEMBAHASAN..... 34

A. Pembuatan Violet Fried Rice oleh Cook Pada Kawi Resort A Pramana Experience	34
1. Tahapan Persiapan.....	34
2. Tahapan Pengolahan.....	54
3. Tahapan Penyajian	58
B. Hambatan dan Cara Mengatasi Pada Proses Pembuatan Violet Fried Rice Oleh Cook Pada Kawi Resort A Pramana Experience.....	59

BAB V PENUTUP..... 62

A. Simpulan.....	62
B. Saran.....	63

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Kawi Resort A Pramana Experience	23
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Kawi Resort A Pramana Experience.....	31
Gambar 4. 1 Cutting Board	37
Gambar 4. 2 Knief.....	37
Gambar 4. 3 Bowl Stainless	38
Gambar 4. 4 Chinese Wok	38
Gambar 4. 5 Stove.....	38
Gambar 4. 6 Spatula.....	39
Gambar 4. 7 Spoon.....	39
Gambar 4. 8 Food Processor	39
Gambar 4. 9 Sauce Pan	40
Gambar 4. 10 Ladle.....	40
Gambar 4. 11 Egg Pan	40
Gambar 4. 12 Strainer	41
Gambar 4. 13 Grill	41
Gambar 4. 14 Food Tong	41
Gambar 4. 15 Penanak Nasi	42
Gambar 4. 16 Mini Container Stainless	42
Gambar 4. 17 Plastic Countaner.....	42
Gambar 4. 18 Blender	43
Gambar 4. 19 Nasi Putih	43
Gambar 4. 20 Vegetable.....	44
Gambar 4. 21 Beetroot, Garlic & Shalot, Olive Oil, Red Chilli	45
Gambar 4. 22 Daging ayam & Bumbu Rendang	46
Gambar 4. 23 Bahan Bumbu Rendang.....	47
Gambar 4. 24 Acar	49
Gambar 4. 25 Kerupuk Udang	50
Gambar 4. 26 Chilli Sweet Soy Sauce	50
Gambar 4. 27 Bahan Violet Fried Rice	53
Gambar 4. 28 Violet Fried Rice	59

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Tabel Jenis Kamar.....	25
Tabel 4. 1 Bahan – bahan Nasi Putih untuk 5 porsi	43
Tabel 4. 2 Bahan – bahan Vegetable untuk 5 porsi.....	44
Tabel 4. 3 Bahan – bahan bumbu violet untuk 5 porsi.....	45
Tabel 4. 4 Bahan – bahan sate ayam untuk 5 porsi	46
Tabel 4. 5 Bahan – bahan bumbu rendang untuk 5 porsi.....	47
Tabel 4. 6 Bahan – bahan acar untuk 5 porsi	49
Tabel 4. 7 Bahan -bahan kerupuk udang untuk 5 porsi.....	50
Tabel 4. 8 Bahan – bahan Chilli Sweet Soy Sauce untuk 5 porsi	51
Tabel 4. 9 Bahan – bahan Violet Fried Rice untuk 5 porsi	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Tahapan – tahapan pembuatan violet fried rice

Lampiran 2 : Wawancara dengan Cook di Kawi Resort A Pramana Experience

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara yang memiliki berbagai kebudayaan, suku daerah dan kekayaan alam yang luas. Indonesia yang meliputi 34 provinsi. Masing – masing provinsi memiliki kebudayaan dan tempat wisata yang berbeda sehingga menjadi hal yang menarik di Indonesia bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Menurut Nurdin Hidayah (2019) Pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan secara berulang kali baik yang direncanakan maupun tidak direncanakan. Pengalaman berwisata tersebut akan memberikan pengalaman baru kepada pelaku wisata atau wisatawan di suatu destinasi seperti Bali.

Pulau Bali adalah Pulau seribu Pura, memiliki berbagai budaya, bahasa dan keindahan alam yang begitu banyak sehingga para wisatawan sangat tertarik untuk berlibur ke Bali. Ada berbagai tempat di Pulau Bali yang menyajikan tempat wisata dan budaya yang berbeda. Dengan kebudayaan bali yang cukup kental menjadikan salah satu objek wisata sehingga banyak yang tertarik dan penasaran akan kebudayaan di Pulau Bali dan menyebabkan Pulau Bali terkenal hingga luar negeri.

Pulau Bali dengan keindahan alam yang dimiliki seperti berbagai wisata pantai yang menyajikan *sunrise* maupun *sunset* dengan batukarang yang alami dan deburan ombak yang indah, wisata bawah air hingga wisata alam yang menawan. Sawah dan hutan yang masih terbentang luas dan dijadikan tempat wisata sehingga

memberikan suasana nyaman pada setiap wisatawan yang berkunjung ke Pulau Bali.

Selain memiliki budaya, bahasa dan keindahan alam yang begitu banyak, Pulau Bali juga terkenal dengan pusat budaya ukiran yang menarik sehingga banyak pengiriman *import* dan *export*. Salah satu daerah di Pulau Bali yang masih membuat kerajinan dan terkenal dengan berbagai kesenian yaitu Gianyar.

Gianyar merupakan pusat budaya ukiran yang terkenal dengan memiliki ciri khas Bali. Jarak Kota Gianyar dengan Kota Denpasar kurang lebih menempuh 1 jam perjalanan dengan jarak tempuh 33,3 kilometer. Gianyar sebuah daerah yang masih kental dengan kesenian dan budaya. Gianyar juga menyajikan berbagai tempat pariwisata yang tak kalah menarik salah satunya *Monkey Forest*, Ubud yang menyajikan berbagai tempat foto yang menarik di setiap perjalanan, Tampaksiring yang memiliki Pura Tirta Empul yang terkenal dengan tempat pemelukatan dan Tegalalang dengan Air Terjun Manuaba yang masih dikelola menjadi tempat pariwisata dan tempat pemelukatan.

Gianyar memiliki berbagai pilihan tempat akomodasi, terutama di Kawasan Tampaksiring yaitu terdapat Hotel Kawi Resort A Pramana Experience. Kawi Resort A Pramana Experience adalah salah satu hotel yang menyediakan jasa dan pelayanan bagi wisatawan yang menginap. Hotel yang berlokasi di Br. Bukit, Jalan Doktor Ir. Soekarno, Sading, Tampaksiring, Kabupaten Gianyar yang merupakan hotel berbintang 4. Lokasi yang strategis dengan dikelilingi pepohonan yang rindang hingga memberikan suasana sejuk dan alami. Kawi Resort A Pramana Experience yang berawal dari sebuah villa yang bernama Tapa Kawi *Villas* yang

dinaungi oleh Management Pramana Experience. Beberapa *department* yang dimiliki oleh Kawi Resort A Pramana Experience yang menjadikan keberhasilan operasional hotel seperti, *Food and Beverage Department, Front Office Department, Accounting Department, Housekeeping Department. Food and Beverage Department* yang bertanggung jawab dalam melayani dan menyajikan makanan dan minuman yang dihidangkan untuk para tamu.

Food and Beverage Department dibagi menjadi dua yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Department Service*. *Food and Beverage Department* merupakan yang bertanggung jawab dalam pengolahan makanan yang akan diberikan kepada tamu, menciptakan ciri khas dari makanan hotel, menerapkan standar 3eknik3an makanan yang disajikan untuk tamu. Sedangkan *Kitchen* merupakan ruangan khusus yang memiliki berbagai peralatan dan perlengkapan untuk memasak. *Kitchen* memiliki beberapa *section* yaitu, *Hot Kitchen* yang bertugas mengolah makanan sejenis *maincourse, a'la carte, hot sauce, soup main dishes, Cold Kitchen* yang bertugas membuat makanan sejenis *appetizer* atau hidangan pembuka dan *cold sause, Soucier* bertugas membuat *hot sauce, Butcher* bertugas pengolahan daging, ikan dan sejenisnya, dan *pastry and bakery* yang bertugas untuk membuat hidangan *dessert* seperti *cake, brownies, muffin*, dan segala jenis makanan penutup. *Chef* adalah orang yang harus mengerti tentang standar pelayanan makanan dan penggunaan alat dapur, dimulai dari jenis makanan *Appetizer, Soup, Maincourse, Dessert*, Seperti *Violet Fried Rice*.

Violet Fried Rice adalah jenis makanan yang berbahan utama nasi, yang terdiri dari isian *vegetable*, potongan dada ayam dan saus yang berciri khas berwarna ungu

yang terbuat dari olahan *beet root* yang dipadukan dengan *oyster* dan *sauce* lainnya. Dan disajikan dengan sate ayam, kerupuk, acar dan telur mata sapi. *Beet Root* merupakan tanaman jenis umbi – umbian yang berwarna merah keunguan, *beet root* memiliki rasa dan bentuk yang khas.

Penggunaan *beet root* yang bertujuan untuk mencari warna dari *violet fried rice*, selain penggunaan dari bahan tersebut bisa diganti dengan buah naga. *Purple Sweet Potato* merupakan sejenis dengan *beet root* yang termasuk tanaman umbi – umbian, *Purple Sweet Potato* memiliki nama lain yaitu *Ipomoea batatas* dimana bagian umbi ini dijadikan sumber karbohidrat dan memiliki warna ungu yang lebih tua maka takaran dari buah naga lebih sedikit dari takaran asli untuk bumbu *violet fried rice*.

Violet Fried Rice ini adalah menjadikan menu nasi goreng yang paling menarik dikarenakan cita rasa, bahan dan warna yang dimiliki berbeda. *Violet Fried Rice* termasuk makanan yang meriah yang disajikan untuk tamu yang ingin mencoba olahan makanan yang unik. Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas penulis tertarik untuk mengangkat materi ini untuk bahan dalam pembuatan tugas akhir dengan judul: "Pembuatan *Violet Fried Rice* oleh Cook di Kawi Resort A Pramana Experience".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penulisan ini adalah:

1. Bagaimana Pembuatan *Violet Fried Rice* Oleh Cook di Kawi Resort A Pramana Experience?

2. Hambatan – hambatan apa saja yang dihadapi oleh *Cook* dalam pembuatan *Violet Fried Rice* oleh *Cook* di Kawi Resort A Pramana Experience?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Adapun beberapa tujuan dan kegunaan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir
 - a. Untuk menjelaskan Pembuatan *Violet Fried Rice* oleh *Cook* di Kawi Resort A Pramana Experience.
 - b. Menjelaskan hambatan – hambatan apa saja yang dihadapi dalam proses Pembuatan *Violet Fried Rice* oleh *Cook* di Kawi Resort A Pramana Experience dan cara pemecahannya
2. Kegunaan Penulisan
 - a. Bagi Mahasiswa, ini adalah salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali dan sebagai pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa dan meningkatkan sikap dan tanggung jawab dalam menghadapi dunia kerja.
 - b. Bagi Politeknik Negeri Bali, tugas akhir ini adalah untuk menjadikan sumber pedoman atau informasi untuk proses pembelajaran dan sebagai referensi bagi mahasiswa untuk terjun dalam praktik kerja lapangan khususnya di bagian *Food and Beverage Product*.
 - c. Bagi Kawi Resort A Pramana Experience, sebagai bahan masukan dan saran untuk memberikan kinerja yang lebih baik di masa depan.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan penulis dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan melibatkan diri sendiri untuk melihat proses secara langsung dengan pengamatan di tempat terhadap Pembuatan *Violet Fried Rice* oleh *Cook* di Kawi Resort A Pramana Experience.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara merupakan mengumpulkan informasi melalui wawancara dan memberikan tanya jawab yang berhubungan dengan objek penelitian kepada *Cook* di Kawi Resort A Pramana Experience.

c. Metode Kepustakaan

Metode Kepustakaan merupakan mengumpulkan data dengan membaca informasi dan pembahasan yang berhubungan dengan permasalahan objek penelitian.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang digunakan penulis dalam Menyusun tugas akhir ini adalah teknik deskriptif analisis, yaitu data – data yang diperoleh akan dirangkum dalam bentuk kata – kata dan dideskripsikan sehingga dapat kejelasan selama melakukan praktik kerja lapangan di Kawi Resort A Pramana Experience.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian analisis data yang menggunakan metode formal dan informal, Metode formal adalah penyajian data dengan tanda atau lambang – lambang seperti menggunakan table dan gambar yang akan memperjelas objek penelitian penulis. Metode informal adalah penyajian data dengan kata – kata biasa.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *violet fried rice* oleh *cook* pada Kawi Resort A Pramana Experience, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut;

1. Pada pembuatan *violet fried rice* oleh *cook* pada Kawi Resort A Pramana Experience, memiliki beberapa tahapan seperti:
 - a. Tahapan Persiapan, pada tahapan ini harus dilakukan dengan baik karena banyak hal penting yang harus diperhatikan untuk mendapatkan hasil yang baik dan maksimal pada pembuatan *Violet Fried Rice*. Tahapan persiapaana yang memiliki beberapa tahapan seperti: tahap persiapan diri, kebersihan lingkungan kerja, persiapan alat – alat, persiapan bahan makanan.
 - b. Tahapan Pengolahan, pada tahapan pembuatan *Violet Fried Rice* yang terdiri dari beberapa tahapan pembuatan seperti, pembuatan nasi putih, *vegetable*, bumbu violet, sate ayam, bumbu rendang, acar, *chilli sweet soy sauce* dan *violet fried rice*.
 - c. Tahapan Penyajian, pada tahapan dari *Violet Fried Rice* yang disajikan menggunakan *dinner plate* yang diberi *garnish* selada, timun, dan tomat yang ditambah dengan acar. *Violet Fried Rice* di tata pada *dinner plate* yang sudah diberi selada, lalu diberi hidangan pendamping seperti sate ayam, *chilli sweet soy sauce*, kerupuk dan telur diatas *violet fried rice*.

2. Hambatan – hambatan yang dihadapi pada saat pembuatan *Violet Fried Rice* oleh *Cook* pada Kawi Resort A Pramana Experience dan cara mengatasinya.
 - a. Hambatan, 60dapun beberapa hambatan dalam pembuatan *Violet Fried Rice* oleh *Cook* pada Kawi Resort A Pramana Experience, seperti: bahan utama bumbu *violet fried rice* yang susah dicari, habisnya bahan utama dari pembuatan *violet fried rice*, kerusakan pada *stove*, lama dalam proses pembuatan menu pendamping dalam hidangan *violet fried rice*.
 - b. Cara Mengatasi, 60dapun cara mengatasi hambatan – hambatan yang terjadi saat pembuatan *Violet Fried Rice* oleh *Cook* pada Kawi Resort A Pramana Experience, seperti: mengganti bahan utama dari bahan bumbu violet, selalu mengecek atau menggunakan sistem *restock*, selalu memeriksa peralatan yang akan digunakan, memanaskan sebentar agar proses memasak menu pendamping dari *violet fried rice* cepat dihidangkan.

B. Saran

Adapun saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan – hambatan yang terjadi pada saat Pembuatan *Violet Fried Rice* oleh *Cook* Pada Kwi Resort A Pramana Experience, Seperti:

1. Sebaiknya *Cook* lebih siaga atau mengecek ulang bahan yang akan digunakan lengkap atau memenuhi stok yang akan digunakan secara bertahap.
2. Seorang *Cook* atau *Engineer* agar selalu memperhatikan dan mengecek alat – alat besar yang akan digunakan apakah layak untuk digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni. (2013: 160). *Pengertian Kitchen*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Aprilia. (2018). *Pengertian Dapur*. Batam: Universitas Internasional Batam.
- Damayanti, I. A. (2012:8). *Pengantar Hotel dan Restoran*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2019). *Pengertian Pembuatan*. Indonesia: kbbi.lektur.id.
- Lestari, T. (2013). *Pengertian Food & Beverage Department*. Jember: Repository Universitas Jember.
- Marihot. (2013: 7). *Pengertian Dapur*. Sumatra Utara: Universitas Sumatra Utara.
- Minantyo. (2011). *Pengertian Cook*. Batam : Universitas Internasional Batam.
- Murdhanti. (2013). *Resort Menurut Para Ahli*. Pengertian Menurut Para Ahli.
- Sulastiyono. (2011:63-186). *Department Dalam Resort*. Kumpulan Pengertian.
- Tavip. (2013: 2). *Pengertian Kitchen*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Yuliantoro. (2019). *Pengertian Cook*. Batam: Universitas Internasional Batam.