

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BARBEQUE JACKFRUIT SLIDER
OLEH COMMIS PADA THE BREEZE RESTAURANT
DI HILTON BALI RESORT**



Ni Made Ayu Frisca Handayani

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BARBEQUE JACKFRUIT SLIDER OLEH COMMIS PADA THE BREEZE RESTAURANT DI HILTON BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Ni Made Ayu Frisca Handayani

Nim 1915823164

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

**PEMBUATAN BARBEQUE JACKFRUIT SLIDER
OLEH COMMIS PADA THE BREEZE RESTAURANT
DI HILTON BALI RESORT**

Oleh
Ni Made Ayu Frisca Handayani
NIM 1915823164

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

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP 198407202008122002

Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP 196312312000031002

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Ni Made Ayu Frisca Handayani
Nim : 1915823163
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Parieisata Politeknik Negeri Bali
dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN BARBEQUE JACKFRUIT SLIDER
OLEH COMMIS PADA THE BREEZE RESTAURANT
DI HILTON BALI RESORT”**

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,



NIM: 1915823164
PS: DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulis.....	6
D. Metodologi Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel.....	9
B. Pengertian Food and Beverage Production Department	10
C. Pengertian Restoran	11
D. Pengertian, Jenis, dan Bagian Dapur Hotel.....	12
E. Pengertian Pembuatan.....	15
F. Pengertian dan Metode Memasak	15
G. Pengertian <i>Commis</i> / juru masak.....	18
H. Pengertian <i>Appetizer</i>	19
I. Pengertian Vegetarian	19
J. Pengertian Standard Operational Procedures (SOP).....	20
K. Pengetian Resep	20

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Hilton Bali Resort.....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hilton Bali Resort.....	23
C. Struktur Organisasi Hilton Bali Resort	35
BAB IV PEMBAHASAN	39
A. Pembuatan Barbeque Jackfruit Slider Oleh <i>Commis</i> Pada The Breeze Restaurant di Hilton Bali Resort	39
1. Tahap Persiapan	39
2. Tahap pembuatan bahan.....	44
3. Tahap Penyajian.....	53
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Barbeque Jackfruit Slider Oleh <i>Commis</i> pada The Breeze Restorant di Hilton Bali Resort	55
BAB V PENUTUP.....	57
A. Simpulan	57
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1: Logo Hilton Bali Resort	22
Gambar 4.1: Seragam <i>Commis</i>	41
Gambar 4.2: Mini Bun Slider.....	44
Gambar 4.3: Barbeque Jackfruit	47
Gambar 4.4: Onion Caramel	48
Gambar 4.5: Coleslaw Salad.....	50
Gambar 4.6: Sriracha Mayo Dressing.....	51
Gambar 4.7: Chopped Parsley.....	52
Gambar 4.8: Barbeque Jackfruit Slider.....	53

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1: Jenis Kamar di Hilton Bali Resort	24
Tabel 3.2: Jenis Villa di Hilton Bali Resort	24
Tabel 4.1: Bahan-bahan untuk membuat Mini Bun Slider	45
Tabel 4.2: Bahan-bahan untuk membuat Barbeque Jackfruit	47
Tabel 4.3: Bahan-bahan untuk membuat Onion Caramel	49
Tabel 4.4: Bahan-bahan untuk membuat Coleslaw Salad.....	50
Tabel 4.5: Bahan-bahan untuk membuat Sriracha Mayo Dressing.....	51
Tabel 4.6: Bahan-bahan untuk membuat Chopped Parsley	52
Tabel 4.7: Bahan-bahan untuk membuat Barbeque Jackfruit Slider.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Gambar peralatan yang digunakan untuk pembuatan Barbeque Jackfruit Slider.

Lampiran 2: Gambar peralatan yang digunakan untuk pembuatan Barbeque Jackfruit Slider.

Lampiran 3: Struktur Organisasi Food and Beverage Production pada Hilton Bali Resort.

Lampiran 4: Main Menu The Breeze Restaurant.

Lampiran 5: Main Menu The Breeze Restaurant.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Jackfruit Slider oleh *Commis* pada The Breeze Restaurant di Hilton Bali Resort ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Jackfruit Slider oleh *Commis* di The Breeze Restaurant pada Hilton Bali Resort.

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

1. I 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 memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politenik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan

untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, sekaligus Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan dukungan kepada penulis sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.

5. Drs. I Wayan Pugra, M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan dukungan kepada penulis sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.
6. Bapak Amit Sakhrani selaku General Manager Hilton Bali Resort yang telah memberi izin kepada penulis untuk mengumpulkan data dan informasi di Hilton Bali Resort dalam penyusunan tugas akhir.
7. Bapak I Putu Kusuma Martha Dinata selaku Supervisor Human Resources Department pada Hilton Bali Resort yang telah memberikan informasi mengenai Hilton Bali Resort, dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak Clinton Wayne Webber selaku Executive Chef di Hilton Bali Resort yang telah memberikan izin dan kesempatan belajar membuat Barbeque Jackfruit Slider.
9. Ibu I Wayan Suciati selaku *Chef De Partie* di The Breeze Restaurant yang telah memberikan pelajaran, pengetahuan, masukan dan motivasi kepada penulis dalam Pembuatan Barbeque Jackfruit Slider.
10. Seluruh *staff* Hilton Bali Resort terkhusus *F&B Kitchen Team* Hilton Bali Resort yang telah yang memberikan informasi dan membimbing penulis selama 6 bulan dalam melakukan Praktik Kerja Lapangan pada *Food and Beverage Department*.

11. Seluruh *staff* dan dosen di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan dalam penyusunan Tugas Akhir.
12. Bapak I Nyoman Pica Darsana dan Ibu Ni Wayan Suardi, selaku orang tua penulis yang telah memberikan banyak dukungan semangat, moral, motivasi serta doa dalam penulisan tugas akhir ini.
13. Keluarga (Arie Rahayu dan Komang Pradiv) dan sahabat yang telah memberikan semangat dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan semangat dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasa. Hak itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun di luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2022

Penulis

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang terdiri dari beribu pulau dari Sabang sampai Merauke. Indonesia memiliki beragam suku, bahasa, ras, agama dan memiliki beragam kebudayaan yang dimiliki setiap pulau di Indonesia, dan juga Indonesia memiliki keindahan alam yang sangat menakjubkan. Dengan memiliki keindahan alam dan beragam kebudayaan, membuat Indonesia diminati oleh wisatawan nusantara maupun mancanegara untuk berlibur.

Pulau Bali merupakan salah satu bagian dari Negara Indonesia. Daya tarik pulau Bali yang mampu membedakan antara satu kawasan dengan kawasan lain yang berada di Indonesia, yaitu: keindahan alam dan budaya yang beragam. Berbagai macam penghargaan Internasional telah diterima oleh Pulau Bali khususnya dibidang pariwisata diantaranya *World's Best Island* pada tahun 2009. Peringkat kedua *Best of Travel* 2010 (Surya,2019).

Sektor pariwisata merupakan salah satu penghasil devisa negara Indonesia dengan memperkenalkan budaya dan keindahan alam. Sektor pariwisata adalah sector yang berkembang dengan cepat di Indonesia, terutama di Pulau Bali ditandai dengan mulai banyak terdapat hotel dimana-mana. Sejalan dengan bertumbuhnya sektor pariwisata, hotel-hotel yang ada di Bali saling berkompetisi dalam

memberikan pelayanan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2019), terdapat total 507 hotel berbintang dan non bintang 3912.

Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang sering digunakan oleh wisatawan baik lokal maupun internasional. Jenis hotel sangat beragam, terdapat berbagai jenis hotel dari hotel melati sampai dengan hotel bertaraf *international*. Dengan banyak jenis hotel yang ada di pulau Bali menjadikan setiap hotel berlomba-lomba meningkatkan kualitas pelayanan baik itu pelayanan makanan dan minuman maupun pelayanan jasa. Hotel memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan dengan menjual produk yang dimiliki oleh hotel tersebut seperti: *food and beverage, bar, restaurant, spa* dan produk-produk lain yang dapat menghasilkan keuntungan bagi hotel.

Hilton Bali Resort merupakan salah satu hotel bintang 5 di daerah Nusa Dua. Hotel ini dibangun diatas tebing yang menawarkan pemandangan samudra hindia dengan warna laut yang biru. Hilton Bali Resort memiliki 389 buah kamar yang terdiri dari 3 bangunan yaitu *South Wing* sebanyak 96 kamar, *North Wing* sebanyak 120 kamar, dan *Cliff Tower* sebanyak 185 kamar, dan juga terdapat 19 Villa. *Hilton Worldwild Holding* memiliki keindahan *ocean view* dan *green garden view*, Hilton juga memiliki *tag line* “*We Are Hilton We Are Hospitality*”. Hilton Bali Resort memiliki bangunan klasik yang dilengkapi dengan interior modern, serta memberikan rasa nyaman saat wisatawan menginap di Hilton Bali Resort. Hotel ini memiliki fasilitas yang lengkap untuk memenuhi kebutuhan wisatawan saat menginap. Adapun fasilitas yang disediakan di hotel ini yaitu; *Restaurant, Bar,*

Fitness Center, SPA, Laundry Service, Kids Club, Ballroom, tempat parkir khusus tamu dan *Venues for Wedding*.

Hilton Bali Resort memiliki beberapa departemen hotel yang adapat menunjang operasional di hotel tersebut. Adapun departemen hotel tersebut yaitu: *Front Office Department, Food and Beverage Department, Engineering Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department*, serta *Human Resource Department*. Selanjutnya, pada *F&B Department* dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. Dari departemen yang dimiliki oleh Hilton Bali Resort, terdapat salah satu departemen sebagai tempat pengolahan makanan dan minuman, yaitu *F&B production*.

Food and Beverage Product merupakan bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan (*product*) makanan dan minuman untuk para *customer* seperti *appetizer, soup, main course*, dan *dessert*. Dalam penyajian sebuah makanan dan minuman perlu adanya pengetahuan dan keahlian yang kompeten sesuai dengan standar dalam mengelola produk makanan dan minuman, agar setiap tamu yang menikmati makanan dan minuman tersebut merasa puas. Hilton Bali Resort memiliki enam *restaurant* yaitu, *Shiki Restaurant, Grain Restaurant, Dellicatesen Coffee Shop, The Paon Bali Restaurant, The Shore Restaurant*, dan *The Breeze Restaurant*.

Food & Beverage Product di Hilton memiliki sepuluh *outlet kitchen* yaitu, *Pastry & Bakery kitchen, Executive lounge kitchen, Grain kitchen, Villa kitchen, The Paon Bali kitchen, Room Service kitchen, Main kitchen, Butcher kitchen, The*

Shore *kitchen* dan The Breeze *kitchen*. Adapun dua *outlet* memiliki tanggung jawab atas penyediaan produk untuk semua restoran yaitu *pastry & bakery* dan *butcher*. *Pastry & bakery* bertanggung jawab untuk menyediakan roti, *cookies*, dan kue sedangkan *butcher* bertanggung jawab untuk memotong segala jenis daging maupun *seafood* sesuai yang dibutuhkan oleh semua restoran di Hilton Bali Resort.

Setiap *outlet* memiliki cara penyajian menu yang berbeda seperti Grain Restaurant dan Executive lounge khusus menangani *breakfast* secara *buffet*, Main kitchen khusus menangani *banquet event*, sedangkan Villa, Room Service, The Shore Restaurant, dan The Breeze Restaurant biasanya menangani menu *a la carte*. Khusus The Breeze restoran menyediakan makanan vegetarian untuk wisatawan vegetarian.

Vegetarian merupakan gaya hidup yang menerapkan pola makan untuk tidak mengonsumsi daging-dagingan. Pada The Breeze Restaurant menu vegetarian merupakan menu utama dari restoran. Pada restoran ini juga memiliki berbagai macam pilihan menu vegetarian seperti: *kale falafel pita*, *meze platter*, *falafel hummus*, *kale edamame falafel*, *asparagus tempura*, *vegan foiegras*, *smoked watermelon ham*, dan *barbeque jackfruit slider*. Dari banyaknya menu vegetarian yang disajikan pada The Breeze Restaurant, menu yang paling digemari oleh tamu yaitu Barbeque Jackfruit Slider, karena menu ini merupakan salah satu menu yang terinspirasi dari shredded pork slider salah satu menu yang dimiliki oleh The Shore Restaurant. Tetapi shredded pork slider bahan dasarnya dominan daging babi, sehingga bagi wisatawan vegetarian tidak bisa mengonsumsi menu tersebut. Dari menu tersebut muncul inspirasi untuk membuat menu vegetarian dengan

menggunakan bahan dasar buah nangka muda, yaitu Barbeque Jackfruit Slider. Barbeque Jackfruit Slider dibuat bertujuan agar tamu vegetarian dapat mengkonsumsi menu tersebut. Barbeque Jackfruit Slider merupakan salah satu *appetizer* pada menu *a la carte* yang satu porsi terdapat tiga *pieces* Barbeque Jackfruit Slider yang disajikan menggunakan *wooden plate*, Barbeque Jackfruit Slider memiliki harga Rp95.000 per porsi. Barbeque Jackfruit Slider memiliki rasa yang unik karena di Barbeque Jackfruit Slider mempunyai *condiment* seperti *jackfruit with barbeque sauce* dan *onion caramel* yang memiliki tekstur yang lembut, rasa manis dan gurih serta terdapat *condiment* tambahan *coleslaw salad* yang memiliki rasa yang segar dan renyah saat dinikmati.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Barbeque Jackfruit Slider oleh *Commis* pada The Breeze Restaurant di Hilton Bali Resort”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan pada pembuatan tugas akhir ini yaitu:

1. Bagaimana pembuatan Barbeque Jackfruit Slider di Hilton Bali Resort?
2. Apa saja hambatan-hambatan yang ditemui dalam pembuatan Barbeque Jackfruit Slider di Hilton Bali Resort?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulis

Berdasarkan rumusan masalah diatas adapun tujuan dan kegunaan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Tujuan Penulis

- a. Untuk mengetahui pembuatan Barebeque Jackfruit Slider oleh *Commis* pada The Breeze Restaurant di Hilton Bali Resort.
- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang ditemui dalam pembuatan Barbeque Jackfruite Slider dan cara mengatasi hambatan tersebut di Hilton Bali Resort.

2. Kegunaan Penulisan

Berdasarkan tujuan penulisan yang telah disebutkan diatas, adapun kegunaan dari penulisan tugas akhir ini adalah:

a. Bagi Mahasiswa

Salah satu syarat yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan sebagai tolak ukur dalam menerapkan ilmu yang di dapatkan di bangku kuliah. Meningkatkan pemahaman dalam bidang *Food & Beverage Product* dengan mengetahui perbandingan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai referensi yang nantinya dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan *Food and Beverage Product* dan sebagai

update ilmu bagi mahasiswa dan dosen dalam lingkungan ilmu pada bidang *Food and Beverage Product*.

c. Bagi Perusahaan

Bagi perusahaan/hotel diharapkan dapat menjadi masukkan positif dalam memperkaya jenis menu vegetarian dengan meningkatkan kualitas pelayanan yang baik bagi wisatawan.

D. Metodologi Penulisan

Dalam pembuatan tugas akhir ini, metode yang digunakan adalah:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini yaitu sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode observasi, yaitu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri secara langsung dalam Pembuatan Barbeque Jackfruit Slider oleh *Commis* pada The Breeze restoran di Hilton Bali Resort. Pengamatan dilakukan mulai dari lingkungan hotel, departemen *f&b product*, peralatan dan bahan yang digunakan, cara pembuatan selain itu disertai juga dengan observasi partisipatif dalam pembuatan Barbeque Jackfruit Slider.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara langsung kepada *Chef de Partie*, *Commis* dan *staff* terkait pembuatan Barbeque Jackfruit Slider.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan, yaitu suatu metode pengumpulan data yang diperoleh dari buku dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan Barbeque Jackfruit Slider di sertai juga dengan dokumentasi.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu menganalisis, menggambarkan, dan meringkas kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di Hilton Bali Resort.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

- a. Metode formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti tabel dan gambar. Metode ini juga dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.
- b. Metode informal, yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata biasa.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan Barbeque Jackfruit Slider oleh *Commis* pada The Breeze Restaurant di Hilton Bali Resort, maka penulis dapat menarik beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Barbeque Jackfruit Slider oleh *commis* pada The Breeze Restaurant di Hilton Bali Resort terdiri dari 3 tahap, yaitu:

- a. Tahap persiapan

Sebelum melakukan pekerjaannya, *commis* pada The Breeze Restaurant di Hilton Bali Resort memerlukan beberapa tahapan persiapan sebelum memulai pembuatan Barbeque Jackfruit Slider. Adapun tahapan persiapan yang dilakukan yaitu:

- 1) Tahap persiapan diri

Tahap persiapan diri merupakan tahap mempersiapkan diri meliputi yaitu: kehadiran (*attendance*), penampilan diri (*personal grooming*) dan menggunakan seragam (*uniform*).

- 2) Tahap persiapan peralatan

Tahap persiapan peralatan merupakan tahap mempersiapkan peralatan yang diperlukan saat pembuatan Barbeque Jackfruit Slider.

- b. Tahap pembuatan bahan

Tahap pembuatan bahan merupakan tahap mempersiapkan bahan yang digunakan dalam pembuatan Barbeque Jackfruit Slider. Adapun tahapan

pembuatan bahan untuk Barbeque Jackfruit Slider yaitu: pembuatan mini bun slider, barbeque jackfruit, onion caramel, coleslaw salad dan pembuatan barbeque jackfruit slider.

c. Tahap penyajian

Tahap penyajian merupakan tahap terakhir dalam pembuatan Barbeque Jackfruit Slider, adapun tahap penyajian Barbeque Jackfruit Slider sebagai berikut:

- 1) Menyiapkan *wooden plate*.
 - 2) Meletakkan mini bun slider yang sudah dipanggang diatas *wooden plate*.
 - 3) Lalu taruh barbeque jackfruit diatas mini bun yang sudah dipanggang menggunakan pinset.
 - 4) Selanjutnya taruh onion caramel diatas barbeque jackfruit menggunakan pinset.
 - 5) Setelah itu taruh coleslaw salad diatas onion caramel menggunakan pinset.
 - 6) Selanjutnya beri sriracha mayo diatas coleslaw salad.
 - 7) Setelah itu taburkan chopped parsley diatas sriracha mayo, lalu tumpuk barbeque jackfruit slider dengan mini bun yang lain
 - 8) Barbeque Jackfruit Slider siap dihidangkan.
2. Hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Barbeque Jackfruit Slider dan cara mengatasinya.

Berikut beberapa hambatan yang ditemui pada pembuatan Barbeque Jackfruit Slider dan cara mengatasinya sebagai berikut:

a. Tekstur jackfruit yang tidak sesuai dengan resep

Tekstur jackfruit yang tidak sesuai dengan resep Barbeque Jackfruit Slider terjadi karena kesalahan teknik perebusan. Tekstur jackfruit yang terlalu matang/*overcook* dan tekstur jackfruit yang kurang matang. Tekstur jackfruit terlalu matang maka jackfruit tidak bisa disuwir dan jika tekstur jackfruit kurang matang maka jackfruit akan sulit disuwir.

Cara mengatasi hambatan ini, teknik perebusan yang digunakan yaitu dengan memanaskan air terlebih dahulu lalu memasukkan jackfruit, dengan melakukan cara ini jackfruit tidak akan *overcook* serta waktu saat perebusan tidak lama karena menggunakan air yang sudah panas.

b. Penurunan kualitas bahan yang disimpan terlalu lama di dalam *chiller*.

Penurunan kualitas bahan yang terlalu lama disimpan di dalam *chiller*, hal ini terjadi karena tidak ada pemberian label atau cara penyimpanan yang salah. Hal ini dapat mengakibatkan bahan menjadi tidak segar.

Cara untuk mengatasi hambatan ini yaitu dengan memberi *food label* pada setiap bahan yang disimpan. Label dapat diisi dengan hari, tanggal, bulan, tanggal kadaluarsa serta inisial *commis* yang membuat atau menyimpan bahan tersebut serta menggunakan sistem penyimpanan FIFO (*first in first out*).

B. Saran

Berdasarkan hambatan di atas dalam pembuatan Barbeque Jackfruit Slider oleh comic pada The Breeze Restaurant, maka penulis dapat memberikan saran yaitu

1. Untuk mendapatkan tekstur jackfruit yang matang dan tidak keras hendaknya *commis* mengikuti teknik serta setiap tahapan sesuai dengan resep.
2. *Commis* hendaknya selalu mengecek bahan yang disimpan, hal ini untuk menghindari *food wasting* serta *commis* juga selalu mengecek persediaan setiap bahan makanan ini bertujuan untuk mengurangi *food NA (not available)* yang jika salah satu bahan tersebut habis atau tidak ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. 2020. *Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Bagyono. 2014. *Pariwisata dan perhotelan*. Alfabeta: Bandung.
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Budihardjo, M. 2014. *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Hamidah, Siti dan Kokom Komariah. 2016. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Komar, R. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo.
- Komariah Kokom, dkk. 2008. *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jurusan PTBB FT
- Meirina, Ira. 2017. *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana. Permenkes No.80 Tahun 1990.
- Mertayasa, I Gede Agus. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Navita, Sophie. 2016. *Hati Yang Gembira Adalah Obat*. Yogyakarta: PT. Bentang Pustaka. Retrieve from <https://www.goodreads.com>
- Sailendra, Annie. 2015. *Langkah – Langkah Praktis Membuat SOP*. Jogjakarta: Trans Idea Publising.
- Soekresno. 2000. *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Suardani, Made. 2015: *Handout Pengolahan Makanan I*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sudiara, Bagus Putu. 1995. *Pengetahuan Tata Boga*. Denpasar: Dhyana Pura.
- Surya. 2019. *Bali-Vietnam Rintis Kerjasama 'Sister Province'*. Denpasar: RedaksiBali.com. Retrieve from <http://www.redaksibali.com/2019/08bali-vietnam-rintis-kerjasama-sister.html>?
- Susianto. 2010. *The Miracle of Vegan Pola Hidup Sehat ala Vegetarian Murni*. Jakarta: Penerbit Qanita. Retrieve from <https://books.google.com>
- Ulung, Gugus. 2013. *How To Be a Chef*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Widanaputra, A.A.GP dkk. 2009. *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Wiguna, Komang Diama Suka. 2021. *Tugas Akhir Proses Pembuatan Nasi Goreng Bali Oleh Commis Pada Hot Kitchen Section Di The Aveda Boutique Hotel Bali*. Bukit Jimbaran: Politeknik Negeri Bali