

## **TUGAS AKHIR**

# **PEMBUATAN CANAPE (HIGH TEA MENU SET) OLEH CHEF DE PARTIE PADA GARDEMANGER DI THE WESTIN RESORT NUSA DUA, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Luh Putu Andrea Berantia Putri**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN CANAPE (HIGH TEA MENU SET) OLEH  
CHEF DE PARTIE PADA GARDEMANGER DI THE WESTIN  
RESORT NUSA DUA, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh:**

**Ni Luh Putu Andrea Berantia Putri  
NIM 1915823020**

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

**PEMBUATAN CANAPE (HIGH TEA MENU SET) OLEH  
CHEF DE PARTIE PADA GARDEMANGER DI THE WESTIN  
RESORT NUSA DUA BALI**

Oleh  
**Ni Luh Putu Andrea Berantia Putri**  
NIM 1915823020

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



**Drs. I Wayan Jendra, M.Ed. Admin**  
NIP 196001251988031001

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

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

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Ni Lu Putu Andrea Berantia Putri

NIM : 1915823020

Program studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN CANAPE (HIGH TEA MENU SET) OLEH CHEF DE  
PARTIE PADA GARDEMANGER DI THE WESTIN RESORT NUSA  
DUA, BALI**

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, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan

JURUSAN  
POLITEKNIK

Nama : Ni Luh Putu Andrea Berantia Putri

NIM : 1915823020

PS : Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya maka penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan *Canape (High Tea Menu Set)* oleh *Chef De Partie* Pada *Gardemanger* Di The Westin Resort Nusa Dua, Bali” dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Pendidikan Diploma III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, 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 terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan dan menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan dan menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis yang telah memberikan

kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan dan menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. sebagai Kaprodi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Tyas Raharjeng Pamularsi, S.Ant.,M.S.c , selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberi arahan dan bimbingan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberi arahan dan bimbingan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Oriol Montal, selaku General Manager The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Daniel Fernando, selaku Trainee Manager di The Westin Resort Nusa Dua Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Manoj Rawat, selaku Food and Beverage Manager di The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.

10. Bapak Matthias Mittnacht, selaku Executive Chef di The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Bapak I Nengah Winata, selaku Executive Sous Chef di The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
12. Bapak Putu Gede Gunarta selaku Senior Sous Chef di The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
13. Segenap staf The Westin Resort Nusa Dua, Bali, khususnya Food and Beverage Product Department yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
14. Bapak I Nyoman Bendi dan Ibu Ni Wayan Ramini selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan, serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
15. Seluruh keluarga dan sahabat yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal 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 dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2022  
Penulis



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



## DAFTAR ISI

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITIS TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	7
C. Tujuan .....	8
1. Tujuan Penulisan .....	8
2. Kegunaan Penulisan .....	8
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	9
1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data .....	9
2. Metode Dan Teknik Analisis Data .....	10
3. Metode Dan Teknik Penyajian Data .....	11
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>12</b>
A. Hotel .....	12
1. Pengertian Hotel .....	13
2. Klasifikasi Hotel .....	13
B. FB Departement .....	15
C. Kitchen .....	16
1. Pengertian Kitchen.....	16
2. Jenis – jenis Kitchen.....	16
3. Bagian Kitchen.....	17
4. Peralatan Kitchen .....	19
D. Memasak .....	23
1. Pengertian Memasak .....	23
2. Metode Memasak .....	24
E. Bahan Makanan .....	27
F. Chef De Partie .....	27
G. Pengertian Resep .....	28

H. Pengertian Pembuatan.....	29
I. Menu .....	29
1. Pengertian Menu .....	29
2. Jenis – jenis Menu.....	30
J. Sandwich.....	30
1. Pengertian Sandwich.....	31
2. Jenis – Jenis Sandwich.....	31
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>33</b>
A. Lokasi dan Nama Perusahaan .....	33
B. Sejarah Perusahaan .....	33
C. Bidang Usaha Dan Fasilitas .....	35
1. Bidang Usaha .....	35
2. Fasilitas .....	36
D. Struktur Organisasi .....	45
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>50</b>
A. Pembuatan High Tea Menu Set .....	51
1. Tahap Persiapan .....	51
2. Tahap Pembuatan .....	64
3. Tahap Penyajian .....	74
B. Hambatan Dan Solusi Pada Saat Pembuatan High Tea Menu set .....	77
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>79</b>
A. Kesimpulan .....	79
B. Saran .....	80

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 3.1 Logo The Westin Resort Nusa Dua Bali .....	34
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Kitchen .....	45
Gambar 4.1 Unifrom The Westin Resort Nusa Dua .....	52
Gambar 4.2 Chicken Breast .....	65
Gambar 4.3 Ayam Suwir .....	65
Gambar 4.4 Sambal Ayam Palalah .....	66
Gambar 4.5 Ayam Palalah .....	66
Gambar 4.6 Bumbu Gado- gado .....	67
Gambar 4.7 Sawi rebus .....	67
Gambar 4.8 Gado – gado gulung .....	68
Gambar 4.9 Julienne Capsicum.....	68
Gambar 4.10 Daun Coriander .....	68
Gambar 4.11 Glass Noodle .....	69
Gambar 4.12 Garlic Butter .....	70
Gambar 4.13 French Bread .....	70
Gambar 4.14 Saute Ratatouille .....	71
Gambar 4.15 Ratatouille .....	71
Gambar 4.16 Chopped Red Chili .....	71
Gambar 4.17 Papaya Parut .....	72
Gambar 4.18 Pan Seared Tuna.....	73
Gambar 4.19 Pesto Sauce .....	73
Gambar 4.20 Ayam Palalah Canape .....	74
Gambar 4.21 Gado- gado .....	74
Gambar 4.22 Vietnam Spring Roll.....	75
Gambar 4.23 Ratatouille .....	76
Gambar 4.24 Pan Seared Tuna Canape.....	77

## DAFTAR TABEL

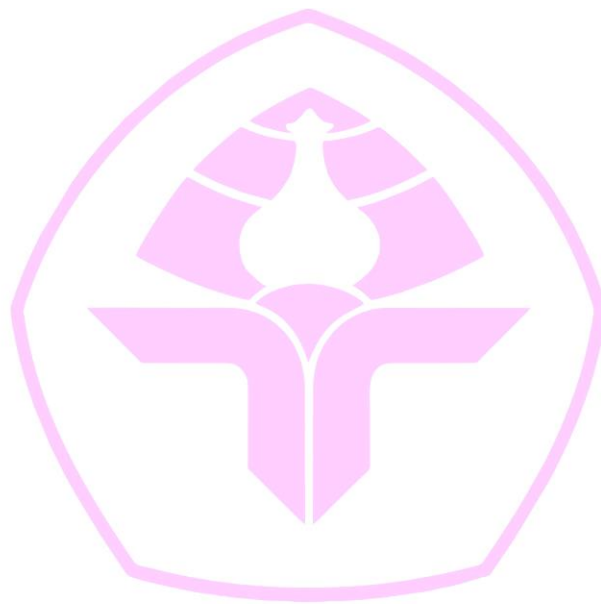
<b>Isi</b>	<b>halaman</b>
Tabel 3.1 Jumlah Kamar di The Westin Resort Nusa Dua Bali .....	37
Tabel 3.2 Jumlah Ballroom di The Westin Resort Nusa Dua Bali .....	43
Tabel 4.1 Peralatan.....	53
Tabel 4.2 Bahan Ayam Palalah.....	55
Tabel 4.3 Bahan Canape Ayam Palalah.....	57
Tabel 4.4 Bahan Canape Gado - Gado.....	58
Tabel 4.5 Bahan Canape Vietnam Spring Roll.....	59
Tabel 4.6 Bahan Ratatouille .....	60
Tabel 4.7 Bahan Canape Ratatouille .....	61
Tabel 4.8 Bahan Pan Seared Tuna .....	62
Tabel 4.9 Bahan Pesto Sauce .....	64



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Fasilitas Hotel



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata Bali menjadi salah satu tempat wisata yang sangat diminati oleh turis mancanegara maupun *domestic*. Bali memiliki keindahan alam yang asri dan budaya yang sangat menarik, sehingga Bali menjadi salah satu destinasi wisata yang paling banyak diminati oleh turis manca negara maupun *turis domestic*. Banyak sekali objek wisata yang dapat dikunjungi di Bali. Pada saat melakukan perjalanan wisata banyak kebutuhan sehari-hari yang perlu dipenuhi untuk menunjang kegiatan wisata yang dilakukan.

Para turis sangat memerlukan sarana akomodasi dan transportasi untuk dapat memenuhi kebutuhan selama melakukan kegiatan wisata. Hotel dan *Resort* merupakan salah satu akomodasi yang dapat memenuhi kebutuhan turis yang berkunjung ke suatu daerah, Setiap hotel dan *resort* yang ada di Bali memiliki berbagai macam gaya dan fasilitas yang berbeda untuk ditawarkan kepada tamu yang sedang melakukan perjalanan wisata. banyak terdapat hotel bintang 5 di Bali. Salah satu hotel bintang 5 yang menawarkan berbagai fasilitas dan gaya menginap yang sangat nyaman dan mewah yaitu The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang terletak di Kawasan ITDC Nusa Dua, Badung, Bali. The Westin Resort Nusa Dua, Bali ini memiliki kamar dengan fasilitas lengkap dan nyaman. Di The Westin Resort Nusa Dua, Bali juga menawarkan berbagai

macam fasilitas seperti Spa, *restaurant* dan *bar*, *kids club* dan masih banyak lagi aktifitas yang dapat dilakukan di dalam hotel.

Di The Westin Hotel and *Resort* terdapat beberapa *department* yang membantu kegiatan operasional hotel, semua *department* yang terdapat di hotel saling terkait satu dengan yang lainnya untuk memastikan kelancaran kegiatan operasional hotel dari segala aspek. Bagian *department* tersebut adalah Front Office Department, Houskeeping Department, Food and Beverage Department, Accounting Department, Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Engineering Department. Food and Beverage Department merupakan *department* yang menangani pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang ada di hotel, pada bagian Food and Beverage Department terbagi menjadi dua yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product.

Pada bagian Food and Beverage Product terdapat beberapa *section* dengan tugas yang berbeda, yaitu *hot kitchen*, *banquet*, *pastry*, *cold kitchen* atau *gardemanger*, *butcher*. *Gardemanger* atau *cold kitchen section* merupakan *section* yang bertugas menyiapkan *appetizer* seperti berbagai jenis *salad*, *sandwich*, *cold soup*, termasuk *dressing* yang digunakan untuk menyajikan *salad*.

*Gardemanger* di The Westin Resort Nusa Dua juga menyiapkan *appetizer*, *mini sandwich* untuk *coffee break* pada saat *event* dan *High Tea Set* untuk *tea time*, menyiapkan *salad* yang akan disajikan pada saat *breakfast*.



Hidangan *appetizer* yang disiapkan sesuai dengan menu yang telah ditentukan baik itu secara set menu maupun *buffet menu*.

Salah satu menu yang sangat unik di The Westin Resort Nusa Dua adalah *High Tea Menu Set*. Menu ini merupakan hidangan *sandwich* dan *canape* yang disajikan sebagai menu *tea time*. Setiap hari akan disajikan 2 jenis hidangan *canape* atau *sandwich* yang berbeda di Lobby Bar The Westin Nusa Dua Bali.

Ada beberapa jenis *canape* yang dibuat di Gardemanger. *Canape* maupun *sandwich* yang dibuat di Gardemanger sangat unik karena ada beberapa hidangan yang memadukan unsur tradisional dan internasional. Ayam Palalah, Vietnam Spring Roll dan Gado-gado merupakan tiga jenis hidangan tradisional yang dipresentasikan secara modern. Selain itu ada juga hidangan Ratatouille dan Pan seared Tuna Canape yang juga menjadi hidangan unik yang dibuat di Gardemanger.

Ayam Palalah merupakan hidangan yang biasa disajikan sebagai *main course* dengan nasi putih atau dijadikan lauk dalam Nasi Campur Bali. Di Gardemanger Ayam Palalah ini disajikan sebagai *canape* dan berukuran lebih kecil dari ukuran normal yang biasa disajikan. Presentasi yang digunakan untuk menyajikan Ayam Palalah ini adalah menggunakan *white toast* sebagai *underliner*. Di atas roti ditambahkan *slice* timun untuk menambahkan rasa segar, kemudian Ayam Palalah diletakkan di atas roti dan timun. *Garnish* yang digunakan berupa *slice* timun yang berbentuk kipas dan *tomato cherry*. Rasa

dari Ayam Palalah ini perpaduan antara gurih roti yang ditambahkan *garlic butter* dan, pedas manis dari Ayam Palalah dan rasa segar dari timun dan *tomato cherry*. Teksture dari Ayam Palalah *canape* ini adalah garing yang berasal dari roti yang dipanggang dengan *garlic butter* dan berpadu dengan ayam yang lembut.

Gado – gado merupakan hidangan *appetizer* khas Indonesia yang biasanya disajikan dengan menaruh semua komponen di atas piring kemudian disiram dengan saus kacang dan ditambahkan dengan tahu, tempe, dan telur. Gado- gado di The Westin Resort Nusa Dua Bali disajikan sangat unik yaitu dalam bentuk *canape* dengan komponen sayur Gado-gado seperti bayam dan wortel akan digulung dengan sawi putih menggunakan makisu yang biasa digunakan untuk menggulung sushi.

*Underliner* dari Gado-gado *canape* ini menggunakan tahu atau tempe yang dicetak bulat kemudian dibumbui dengan garam, merica, dan *chicken powder* lalu digoreng. Presentasi akhirnya menggunakan *sauce dish*. Bumbu Gado-gado ditaruh di atas *sauce dish* ditambah dengan tahu yang digunakan sebagai *underliner* Gado-gado yang digulung. kecambah dan *chopped* telur digunakan sebagai *garnish* untuk mempercantik *canape*.

Tekstur untuk Gado-gado ini memiliki perpaduan lembut dari tahu dan bumbu Gado- gado, dan tekstur crispy dari sayuran yang direbus tidak terlalu lama. Rasa dari Gado- gado *canape* yang dibuat di The Westin Resort Nusa Dua Bali memiliki perpaduan gurih dari bumbu dan juga tahu dan tempe yang

dibumbui. Rasa manis dan pedas juga terdapat dalam bumbu gado gado, serta mendapat rasa segar sayuran yang direbus sebentar. Ketika dimakan dalam waktu bersamaan akan memberi rasa dan tekstur yang kaya di dalam mulut.

Vietnam Spring Roll merupakan salah satu salad lumpia tradisional khas Vietnam. Makanan ini merupakan salah satu makanan yang dibuat hanya dengan suhu ruangan tanpa ada proses memasak menggunakan api. Vietnam Spring Roll biasanya diisi dengan daging babi, sayur ataupun udang dan disajikan sebagai *appetizer*. Di The Westin Nusa Dua Bali Vietnam Spring Roll dibuat ke dalam ukuran *canape* yang bisa dimakan sekali lahap. Isian dari Vietnam Spring Roll yang digunakan yaitu *glass noodle*, *cucumber*, *capsicum green*, *yellow*, *red* dan *coriander* yang digunakan langsung tanpa dilakukan proses memasak. Pemilihan bahan isian mentah adalah untuk mendapatkan tekstur *crispy* dan rasa asli dari semua sayuran tersebut. Semua isian tersebut akan digulung menggunakan *rice paper*, kemudian akan dibagi menjadi 2 potong.

Presentasi akhir yang digunakan dalam *canape* ini adalah menggunakan *sauce dish* yang diisi dengan *chili deep sauce*. Vietnam Spring Roll akan diletakkan di atas *sauce*. *Garnish* yang digunakan berupa daun *coriander* dan ditambah sedikit *tomato sauce* dan juga potongan *capsicum*. Perpaduan rasa dalam Vietnam Spring Roll ini memadukan antara pedas, manis dan sedikit asam dari *chili deep sauce* dengan rasa segar dan khas dari setiap sayuran yang terdapat di dalam *spring roll* tersebut. Tekstur yang dimiliki

yaitu perpaduan lembut dari *sauce* dan *rice paper* dan tekstur *crispy* dari sayuran yang ada di dalam *spring roll* tersebut.

Ratatouille merupakan hidangan yang dapat disajikan sebagai *appetizer* atau *main course*. Hidangan ini terdiri dari *zucchini*, *eggplant*, *capsicum red*, *yellow*, *green*. Ratatouille biasanya disajikan dengan semua jenis sayur dipotong bulat kemudian ditumis dengan *tomato sauce* hingga semua bumbu meresap dan di tata rapi diatas piring saji. Di The Westin Resort Nusa Dua Bali hidangan Ratatouille dijadikan sebagai *canape*. Semua bahan seperti *zucchini*, *eggplant*, dan *capsicum* akan dipotong berbentuk *brunoise* kemudian ditumis dengan *onion* dan *garlic* yang ditambahkan *tomato sauce*, garam, dan merica.

Ratatouille disajikan menggunakan roti sebagai *underliner* dengan menggunakan *baguette (French bred)* yang memiliki tekstur yang renyah ketika dimakan. Roti tersebut akan diolesi dengan *garlic butter* untuk memperkaya rasa dan dipanggang untuk mendapat tekstur garing. Di atas roti tersebut ditata secara rapi Ratatouille yang sudah ditumis. Untuk *garnish* yang digunakan adalah *cheddar cheese* yang dibentuk segi tiga dan *black olive*. Perpaduan rasa pada hidangan ini yaitu gurih dari roti yang diolesi dengan *garlic butter* dan rasa asam dari *tomato sauce*, rasa asin dari keju. Tekstur yang ada pada hidangan ini adalah perpaduan lembut dari Ratatouille dan *crispy* dari roti yang dipanggang.

Pan seared Tuna Canape merupakan salah satu *canape* yang memiliki rasa yang sangat kaya. Dalam satu hidangan ini terdapat *papaya salad*, *tuna*

yang dimasak menggunakan metode *pan seared* dan *pesto sauce*. Rasa yang terdapat dalam satu hidangan ini yaitu asam dan sedikit aroma jahe pada *papaya salad*, rasa gurih dari *pesto* dengan aroma *basil* yang kuat dan juga rasa *fresh* dari tuna yang di masak menggunakan metode *pan seared*, ketika dimakan secara bersamaan akan mendapatkan tekstur *crispy* dari *papaya salad* dan juga tekstur lembut dari tuna dan *pesto sauce*. Untuk presentasi dari Pan seared Tuna Canape ini adalah menggunakan *sauce dish* yang di dalamnya ditambah dengan *lettuce*. Ditambah dengan *papaya salad*, kemudian pansir tuna dan saus pesto. Garnish yang digunakan adalah papaya dan mikro herb untuk mempercantik dan meningkatkan nilai dari *canape* ini.

Setiap hidangan *sandwich* atau *canape* yang dibuat di Gardemanger memiliki keunikan tersendiri. Kelima hidangan yang sudah dijelaskan merupakan contoh *canape* yang memiliki keunikan dan karakteristik masing masing. Makanan tradisional dan *modern* yang biasa disajikan menjadi hidangan pembuka atau pun menjadi hidangan utama disajikan dalam bentuk yang lebih kecil. Berdasarkan penjelasan di atas penulis sangat tertarik untuk menyusun Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *Canape (High Tea Menu Set)* oleh *Chef de partie pada Gardemanger* di The Westin Resort Nusa Dua, Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana Pembuatan *Canape (High Tea Menu Set)* Oleh *Chef De Partie* pada *Gardemanger* di The Westin Resort Nusa Dua, Bali?
2. Apa saja hambatan dalam Pembuatan *Canape (High Tea Menu) Set* Oleh *Chef De Partie* pada *Gardemanger* di The Westin Resort Nusa Dua, Bali?

### C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini sesuai dengan rumusan masalah di atas adalah sebagai berikut:

1. Tujuan penulisan:
  - a. Menjelaskan pembuatan dari Pembuatan *Canape (High Tea Menu Set)* Oleh *Chef De Partie* pada *Gardemanger* di The Westin Resort Nusa Dua, Bali.
  - b. Mengetahui kendala yang dihadapi oleh *chef de partie gardemanger* pada saat pembuatan Pembuatan *Canape (High Tea Menu Set)* Oleh *Chef De Partie* pada *Gardemanger* di The Westin Resort Nusa Dua, Bali.
2. Adapun kegunaan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:
  - a. Bagi Mahasiswa
    - 1) Tugas Akhir ini menjadi salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
    - 2) Tugas Akhir ini menjadi salah satu bahan masukan untuk menambah wawasan, pengetahuan, serta pengalaman dalam bidang perhotelan secara umum, khususnya di bidang *Food and Beverage Product*.
  - b. Bagi Politeknik Negeri Bali



Tugas Akhir ini menjadi salah satu sumber bagi mahasiswa dalam menyusun Tugas Akhir, khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata, serta sebagai sumber referensi dan bahan bacaan bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir, khususnya tentang *appetizer*, *canape*, dan *sandwich*.

c. Bagi perusahaan

Tugas Akhir ini menjadi masukan untuk meningkatkan kualitas perusahaan serta perusahaan serta mutu pelayanan terhadap tamu hotel yang menginap di The Westin Resort Nusa Dua Bali.

#### D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis menggunakan beberapa metode dan teknik yang penulisan gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah:

1. Metode dan Teknik pengumpulan data

a. Metode observasi

Penulis melakukan pengamatan langsung dan mencatat semua data yang diperlukan dalam proses pembuatan *Canape (High Tea Menu Set)* Pada *Gardemanger* di The Westin Resort Nusa Dua, Bali. Data yang akan dikumpulkan adalah resep pembuatan *sandwich* dan *canape*, metode, peralatan, bahan dan penyajian yang digunakan dalam pembuatan *canape* dan *sandwich*.



b. Metode wawancara

Penulis melakukan tanya jawab kepada para narasumber terkait yaitu, Chef de partie atau *cook* yang ada di The Westin Resort Nusa Dua Bali, khususnya di *Gardemanger* section pada saat Pembuatan Canape (*High Tea Menu Set*).

Pertanyaan yang akan diajukan kepada para staff di The Westin yaitu: bagaimana proses pembuatan canape dan sandwich?, apa saja bahan yang akan digunakan dalam pembuatan canape dan sandwich?, apa saja hambatan yang dialami selama pembuatan?.

c. Metode kepustakaan

Penulis mengumpulkan data dengan cara mencari informasi melalui buku – buku yang berkaitan dengan Pembuatan *Canape (High Tea Menu Set)* oleh *Chef De Partie* pada *Gardemanger* di The Westin Resort Nusa Dua, Bali. Pengumpulan data bisa didapatkan melalui buku yang ada di perpustakaan, jurnal penelitian, media massa, dan internet (e-book) tentang *appetizer, sandwich, canape*, peralatan, metode memasak, dan yang berhubungan dengan penulisan tugas akhir.

2. Metode dan Teknik analisis data

Penulis menggunakan analisis deskriptif kualitatif dengan memaparkan dan menjelaskan secara sistematis sesuai dengan apa yang didapat saat melakukan praktik kerja lapangan pada The Westin Resort Nusa Dua Bali tentang Pembuatan *Canape (High Tea Menu Set)* oleh *Chef De Partie* pada *Gardemanger* di The Westin Resort Nusa Dua, Bali.

### 3. Metode teknik penyajian hasil analisis

Penulis menggunakan teknik formal dan informal. Teknik formal yaitu dengan menyajikan hasil analisis data dalam bentuk tabel, foto, dan lainnya. Sedangkan teknik informal yaitu dengan menyajikan hasil analisis data dengan memberikan penjelasan – penjelasan. Karena di samping data yang disajikan dengan kata kata biasa penulis juga menyertakan bagan, tabel, dan gambar yang jelas sesuai dengan proses Pembuatan *Canape (High tea Menu set)* oleh *Chef De Partie* pada *Gardemanger* di The Westin Resort Nusa Dua, Bali.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *Canape High tea Menu Set* pada *Gardemanger The Westin Resort Nusa Dua Bali* dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

##### 1. Tahap pembuatan

Pembuatan *Canape High Tea Menu Set* pada *Gardemanger The Westin Nusa Dua* terdiri dari 3 tahapan:

##### a. Tahap persiapan

Tahap persiapan terdiri dari persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan dalam pembuatan *High tea Menu Set*.

##### b. Tahap pembuatan

Pada tahap pembuatan menjelaskan proses pembuatan canape yang meliputi pembuatan Ayam Palalah, Gado – gado, Vietnam Spring Roll, Ratatouille, Pan seared Tuna dengan beberap metode yaitu boiling roasting, sautéing, pan seared.

c. Tahap penyajian

Pada tahap akhir menjelaskan tentang penyajian atau presentasi akhir dari 5 canape yang dibuat sebagai *Canape High Tea Menu Set* dengan cara yang berbeda sesuai dengan standar yang ada di The Westin Resort Nusa Dua.

2. Hambatan- hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan *Canape High Tea Menu Set* dan cara mengatasinya.

Pada bagian hambatan menjelaskan bagaimana hambatan yang terjadi dan solusi yang dapat di berikan pada saat pembuatan *High Tea Menu Set* yaitu seperti suhu *cool room* yang tidak sesuai sehingga harus selalu melakukan pengecekan suhu *cool room*, oven yang tidak menggunakan timer sehingga harus menyetel alarm agar hidangan yang dimasak tidak *over cooking*.

**B. Saran**

Berdasarkan pembahasan mengenai Pembuatan *High Tea Menu Set* pada *Gardemanger* TheWestin Nusa Dua Bali, sebaiknya meningkatkan peralatan yang akan digunakan selama operasional menjadi alat yang lebih baru, melengkapi kebutuhan bahan yang akan digunakan selama kegiatan operasional, memperbanyak garnish yang dapat digunakan pada saat pembuatan canape agar canape yang dibuat menjadi lebih menarik.