

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIGNATURE EGG NOUVELLE
OLEH COMMIS DI BONEKA RESTAURANT
THE ST. REGIS BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Dwi Puspitarini

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIGNATURE EGG NOUVELLE
OLEH COMMIS DI BONEKA RESTAURANT
THE ST. REGIS BALI RESORT**



Oleh

Ni Made Dwi Puspitarini

NIM 1915823030

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2022

**PEMBUATAN SIGNATURE EGG NOUVELLE
OLEH COMMIS DI BONEKA RESTAURANT
THE ST. REGIS BALI RESORT**

Oleh

Ni Made Dwi Puspitarini

NIM 1915823030

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Solihin, SST Par. M.Par
NIP 196206121989031002

Pembimbing II



Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM
NIP 196212311990102001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Made Dwi Puspitarini

NIM : 1915823030

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

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN SIGNATURE EGG NOUVELLE
OLEH COMMIS DI BONEKA RESTAURANT
THE ST. REGIS 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,

JURUSAN PAI
POLITEKNIK NE



Nama : Ni Made Dwi Puspitarini
NIM : 1915823030
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena berkat atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Signature Egg Nouvelle Oleh Commis Di Boneka Restaurant The St Regis Bali Resort ini dengan lancar dan tepat pada waktunya. Penyusunan Tugas Akhir ini selain merupakan persyaratan yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan Pendidikan DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali juga dimaksud untuk menambah wawasan dibidang *Food and Beverage Product*.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, terdapat beberapa kendala dan kesulitan yang diperoleh tetapi berkat bimbingan, dorongan dan bantuan dari berbagai pihak, kendala dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu pada kesempatan yang baik ini, ijinakan penulis untuk mengucapkan rasa hormat dan ucapan terima kasih atas segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

3. Drs. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ibu Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
5. Solihin, SST Par., M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membimbing, mengarahkan, dan memberikan saran serta masukan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini hingga akhir.
6. Dra. Ni Nyoman Triyuni, MM. selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membimbing, dan memberikan saran kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini hingga akhir.
7. Bapak Dewa Gede Putrayadnya, selaku *Human Resource Manager*, di The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di The St. Regis Bali Resort.
8. Ibu Budiasih, selaku *Sous Chef* Boneka Restaurant, Di The St. Regis Bali Resort yang telah membimbing dan memberikan ilmu-ilmu yang bermanfaat dan baru kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan.
9. Seluruh staf dan *chef* di The St. Regis Bali Resort, yang telah membantu dan memberikan informasi serta ilmu kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.

10. Bapak I Ketut Suarna dan Ibu Ni Made Tudiati, selaku orang tua penulis yang telah memberikan doa, motivasi dan saran selama penulisan Tugas Akhir ini.
11. Teman-teman *trainee* di The St. Regis Bali Resort yang selalu memberikan semangat untuk membantu dalam proses penulisan Tugas Akhir.
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan, motivasi, dan semangat dalam penulisan Tugas Akhir ini.
13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan saran dan kritik dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih banyak kekurangan karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat serta mampu memberikan masukan kepada pembaca guna menambah ilmu baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, 19 Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan penulisan	4
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	
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Pengertian Restoran.....	10
C. Kitchen	11
1. Pengertian Kitchen.....	11
2. Klasifikasi Kitchen.....	12
D. Memasak	12
1. Pengertian Memasak	12
2. Metode Memasak	13
E. Appetizer	15
1. Pengertian Appetizer.....	15
2. Jenis – jenis Appetizer	15
F. Bahan Makanan.....	16
G. Pengertian Pembuatan	16
 BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	
A. The St. Regis Bali Resort	17

B. Sejarah Hotel	18
C. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	19
1. Kamar dan Villa	19
2. Restaurant dan Bar	20
D. Stuktur Organisasi Food and Beverage Product.....	26

BAB IV PEMBAHASAN

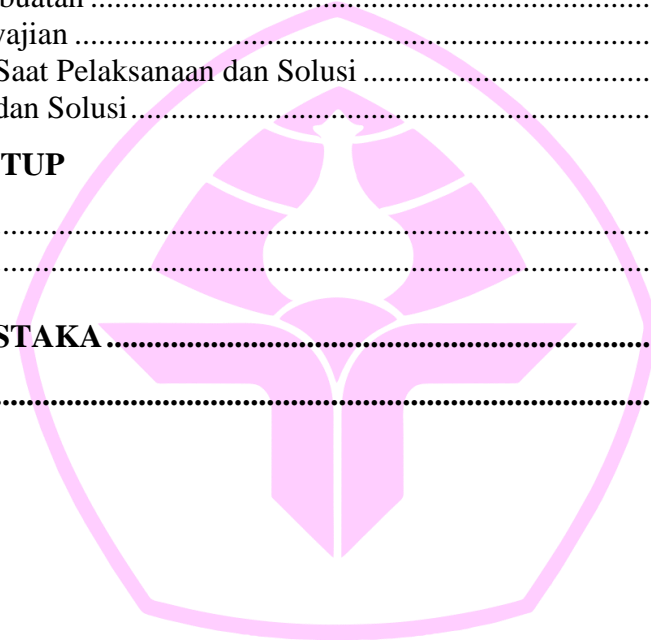
A. Pembuatan Signature Egg Nouvelle.....	31
1. Tahap Persiapan	32
2. Tahap Pembuatan	43
3. Tahap Penyajian	46
B. Hambatan Saat Pelaksanaan dan Solusi	47
1. Hambatan dan Solusi.....	47

BAB V PENUTUP

A. Simpulan.....	49
B. Saran	50

DAFTAR PUSTAKA.....

LAMPIRAN.....



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

DAFTAR GAMBAR

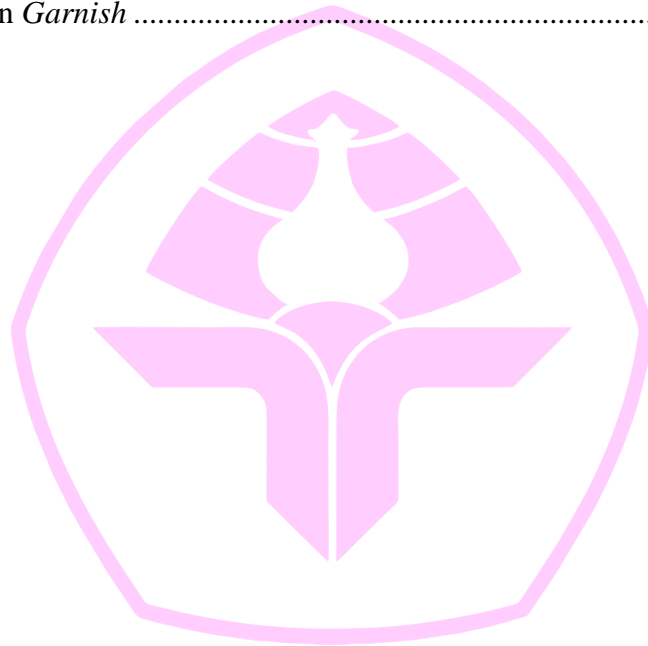
Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo The St. Regis Bali Resort	17
Gambar 3. 2 Stuktur Organisasi Boneka Restaurant.....	26
Gambar 4.1 <i>Uniform Kitchen</i>	34
Gambar 4.2 <i>Stock Pot</i>	35
Gambar 4. 3 <i>Cutting Board</i>	36
Gambar 4.4 <i>Knife</i>	36
Gambar 4.5 <i>Blender</i>	36
Gambar 4.6 <i>Mixer Dough</i>	37
Gambar 4.7 <i>Stainless Bowl</i>	37
Gambar 4.8 <i>Balloon Wisk</i>	37
Gambar 4.9 <i>Egg Opener Tool</i>	38
Gambar 4.10 <i>Skimmer</i>	38
Gambar 4.11 <i>Spoon</i>	38
Gambar 4.12 <i>Piping Bag</i>	39
Gambar 4.13 <i>Peeler Knife</i>	39
Gambar 4.14 <i>Signature Egg Nouvelle</i>	46



 JURUSAN PARIWISATA
 POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Rincian Jumlah Kamar <i>Suite</i>	19
Tabel 3.2 Rincian Jumlah <i>Villa</i>	20
Tabel 4.1 Resep <i>Lobster Bisque</i>	40
Tabel 4.2 Resep <i>Puree Parsley Cream</i>	41
Tabel 4.3 Resep <i>Lobster Filled</i>	42
Tabel 4.4 Bahan <i>Garnish</i>	43



JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan dan jawaban Ketika melakukan wawancara.

Lampiran 2 Gambar Boneka Restaurant di The St. Regis Bali Resort.

Lampiran 3 Gambar *Personal Grooming* pada Kitchen Boneka Restaurant.

Lampiran 4 Gambar Signature Egg Nouvelle.

Lampiran 5 Gambar *breakfast food display* di Boneka Restaurant.

Lampiran 6 Gambar *Schedule* Boneka Restaurant.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan perjalanan yang dilakukan oleh seorang atau kumpulan orang yang ke suatu tempat, daerah, atau negara yang bukan tempat tinggalnya, baik dilakukan secara terencana atau tidak terencana sesuai dengan kebutuhan orang yang melakukan perjalanan tersebut. Pariwisata sudah sangat lama muncul, setiap orang yang melakukan perjalanan akan dianggap sebagai kegiatan pariwisata, yang dimana kegiatan ini akan membutuhkan dukungan, yaitu berupa industri pariwisata. Dimana seorang yang melakukan kegiatan pariwisata akan membutuhkan barang, produk, dan jasa untuk menunjang kegiatan pariwisatanya. Salah satu industri pariwisata yang terkenal di dunia adalah Pulau Bali. Pulau Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terdiri dari satu pulau dengan beberapa pulau kecil disekitarnya yang penduduk aslinya menganut agama hindu. Dengan demikian Bali dianggap menjadi salah satu pulau yang memiliki penunjang industri pariwisata dengan akomodasi perhotelan dan objek wisata yang lengkap, unik, dan beragam, baik itu wisata alam, wisata budaya, dan wisata bahari. Bali terkenal dengan objek pariwistanya yang kental akan budaya tradisi dan alamnya yang indah, maka dari itu sering dianggap Pulau Bali dan pariwisata tidak akan bisa dipisahkan.

Hotel merupakan salah satu sarana akomodasi yang menyediakan produk berupa barang dan jasa yang akan memenuhi kebutuhan seorang wisatawan

ketika melakukan sebuah perjalanan wisata yaitu berupa *room*. Selain itu hotel juga menyediakan sarana makanan dan minuman, yang biasanya disediakan dengan jasa *restaurant* dan *dining room* lengkap dengan *service*. Di Pulau Bali hotel bukan lagi tempat langka, sangat mudah mendapati sebuah hotel di Bali dengan berbagai kualitas dan gaya masing-masing. Salah satu hotel mewah dan berkelas yang menawarkan fasilitas akomodasi perhotelan yang lengkap bertara bintang 5 dengan gaya menginap yang sangat nyaman dan *elegant* di Pulau Bali, yaitu The St. Regis Bali Resort terletak di kawasan pariwisata, Nusa Dua, Blok Lot S6, yang manajemennya berada dibawah naungan *Marriott Bonvoy company*. Dengan memiliki gelar hotel yang mewah selain menawarkan kamar, The St. Regis Bali Resort juga menawarkan berbagai macam fasilitas akomodasi perhotelan yang lengkap seperti *SPA, laundry, travel agent, restaurant, dan bar*. Dan masih banyak lagi fasilitas yang dapat di lakukan di The St. Regis Bali Resort

Di The St. Regis Bali Resort terdapat 9 *department* yang membantu proses kegiatan operasional hotel berjalan lancar, yaitu *front office, security, marketing, accounting, food & beverage, housekeeping, purchasing, engineering, dan personalia*. Setiap *department* yang terdapat di hotel memiliki peranan masing-masing tetapi tetap saling terkait satu dengan yang lainnya. Salah satu *department* yang terdapat di The St. Regis Bali Resort yaitu *food and beverage department*, yang dimana *department* ini yang bertanggung jawab menangani semua pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang berlangsung di hotel. Dimana *food and beverage department* di The St. Regis Bali Resort bertanggung jawab atas *boneka*

restaurant, kayuputi, king cole bar, gourmand deli, vista bar, dan dulang restaurant.

Food and beverage product merupakan bagian dari *food and beverage department* yang menyediakan produk berupa makanan untuk *guest*. Pada bagian *Food and beverage product* ini di bagi menjadi beberapa *section* dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing pada setiap *restaurant*. Salah satu *restaurant* yang ada di The St. Regis Bali Resort adalah boneka restaurant. Dimana *section* di boneka restaurant di bagi menjadi tiga yaitu *Asian, western, dan cold kitchen*. *Section cold kitchen* merupakan *section* yang meng-handle *appetizer* dan *dessert* untuk *breakfast, lunch* ataupun *event dinner*.

Terdapat beberapa jenis menu breakfast yang disajikan di boneka restaurant yaitu, farm eggs any style, fried egg seared duck fore grass, steak and eggs, river lobster omelette, dan egg benedict, untuk menu western. Kemudian ada nasi goreng, mie goreng, bihun, mie godok, rice porridge, miso soup classic dan lemon grass, special Balinese food, untuk menu asia, dan signature egg nouvelle, pancake, Belgium waffles, crepes, croissant French toast, hot cereal, dan overnight muesli, untuk menu cold kitchen. Dari semua menu breakfast tersebut yang paling banyak diminati tamu adalah signature egg nouvelle, karena signature eeg nouvelle merupakan icon dari Boneka restaurant di The St. Regis Bali Resort, memiliki bentuk yang menarik dan membuat penasaran karena ditempati dengan egg shell, kemudian rasanya yang unik dan khas membuat signature egg nouvelle ini sangat diminati oleh tamu.

Signature egg nouvelle merupakan menu *breakfast* yang langka dan unik, hanya disajikan pada boneka restaurant di The St. Regis Bali Resort berupa hidangan *appetizer* yang terbuat dari kombinasi antara *lobster bisque* dan *lobster ragout fillet* yang disiram, dengan cita rasa segar laut dari *lobster* dan gurih *bisque* menciptakan rasa tersendiri, kemudian ditambah dengan *parsley cream* yang menambah cita rasa *herb* dari *parsley* dan diakhiri dengan cita rasa yang lembut, renyah dan sedikit asin dari *salmon roe*. Kemudian dibungkus dengan *egg shell* yang membuat bentuk signature egg nouvelle ini menjadi unik dan tertarik untuk dicicipi, kemudian terdapat tanduk kecil di atasnya yang terbuat dari *asparagus blanch*.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis sangat tertarik untuk menyusun Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Signature Egg Nouvelle Oleh Commis Di Boneka Restaurant The St. Regis Bali Resort.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Pembuatan Signature Egg Nouvelle Oleh Commis Di Boneka Restaurant The St. Regis Bali Resort?
2. Apa saja hambatan dalam Pembuatan Signature Egg Nouvelle Oleh Commis Di Boneka Restaurant The St. Regis Bali Resort dan solusi?

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. Untuk menjelaskan bagaimana Pembuatan Signature Egg Nouvelle Oleh Commis Di Boneka Restaurant The St. Regis Bali Resort.
 - b. Untuk mengetahui kendala yang akan dihadapi saat melakukan Pembuatan Signature Egg Nouvelle Oleh Commis Di Boneka Restaurant The St. Regis Bali Resort.
2. Adapun kegunaan dalam penulisan proposal ini adalah sebagai berikut:
 1. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Bagi Politeknik Negeri Bali adalah sebagai media informasi untuk menambah bahan bacaan di perpustakaan yang nantinya diharapkan dapat menjadi bahan referensi pada jurusan pariwisata program studi Diploma III perhotelan saat membuat tugas akhir, dan diharapkan dapat menjadi bahan untuk menambah ilmu pengetahuan dalam bidang *food and beverage product*.
 2. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III di Politeknik Negeri Bali dan sebagai bukti tolak ukur dalam penerapan teori dan praktek yang diperoleh di Politeknik Negeri Bali dengan apa yang diperoleh di Praktek Kerja Lapangan
 - b. Sebagai masukan untuk menambah wawasan, pengetahuan, serta pengalaman dalam bidang perhotelan secara umum, khususnya di bidang *food and beverage product*.

3. Bagi Perusahaan

- a. Sebagai saran dan masukan dari penulis, diharapkan kedepannya dapat dijadikan sebagai landasan kinerja yang lebih baik.

D. Metode Penulisan

Untuk Menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis menggunakan beberapa metode dalam pengumpulan data Tugas Akhir:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Penulis melakukan pengamatan secara langsung dengan melibatkan diri dalam proses pembuatan Signature Egg Nouvelle dan mencatat semua data yang diperlukan dalam proses pembuatan Signature Egg Nouvelle Di Boneka Restaurant, seperti mengumpulkan data berupa catatan resep dari Signature Egg Nouvelle, teknik proses pembuatan, peralatan yang digunakan, bahan yang diperlukan, dan bagaimana penyajiannya yang benar, serta dengan mengambil beberapa data berupa dokumentasi foto dan video.

b. Metode Wawancara

Penulis mengadakan sebuah wawancara tanya jawab langsung dengan staf di Boneka Restaurant tentang proses Pembuatan Signature Egg Nouvelle Oleh Commis Di Boneka Restaurant The St. Regis Bali Resort. Pertanyaan yang diajukan adalah, bagaimana proses pembuatan Signature Egg Naouvelle? apakah saat proses pembuatan Signature Egg Naouvelle ada halangan, jika ada apa solusinya?

c. Metode Studi Kepustakaan.

Penulis mengumpulkan data dengan cara mengumpulkan dan membaca literatur literatur yang berkaitan dengan Proses Pembuatan Signature Egg Nouvelle. Pengumpulan data ini didapatkan melalui internet, e-book, jurnal penelitian, buku yang ada di perpustakaan, dan media massa.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis data yang penulis gunakan dalam melakukan penyusunan laporan Tugas Akhir ini, yaitu teknik analisis deskriptif dengan penulis memaparkan dan menguraikan secara sistematis sesuai dengan napa yang didapat saat melakukan Praktek Kerja Lapangan di The St Regis Bali Resort,

3. Metode Teknik Penyajian Hasil Analisis

Penulis menggunakan teknik informal dan formal. Teknik informal dengan menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan symbol seperti bagan, tabel, dan gambar yang sesuai dengan proses pembuatan Signature Egg Nouvelle. Sedangkan teknik formal, dengan penulis menyajikan analisis data menggunakan penyajian data dengan tanda – tanda tertentu contohnya seperti gambar, foto, dan tabel. Di ikuti dengan penggabungan antara kata – kata dan tanda, yang berkaitan dengan proses pembuatan Signature Egg Naouvelle.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Bedasarkan uraian dari pembahasan pada bab IV tentang prosedur pembuatan signature egg nouvelle pada boneka restaurant di The St. Regis Bali Resort, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan signature egg nouvelle pada boneka restaurant di The St. Regis Bali Resort, dalam proses pengolahannya memiliki beberapa tahapan yang harus dilalui, yaitu sebagai berikut:

a. Tahap persiapan, yaitu tahap dimana penulis dalam melakukan pengolahan signature egg nouvelle harus melalui sebuah persiapan, dimulai dari persiapan diri dan persiapan bahan makanan, guna memperlancar proses kegiatan pengolahan.

b. Tahap pembuatan, yaitu proses dimana penulis melakukan proses pengolahan mengikuti prosedur yang telah diberikan, sesuai dengan standar operasional yang berlaku, dari tahap proses pembuatan *lobster bisque*, *puree parsley cream*, *lobster filling*, dan *garnish*.

c. Tahap Penyajian, yaitu proses dimana penulis melakukan penyatuan antara setiap bahan makanan yang telah melalui proses pembuatan sebelumnya dan dimana penyajian dari signature egg nouvelle akan dilakukan.

2. Dalam pembuatan signature egg nouvelle pada boneka restoran di The St. Regis Bali Resort, dalam proses pengolahannya tidak selalu berjalan dengan

mulus, setiap prosesnya akan selalu saja terdapat hambatan yang muncul tetapi selalu terdapat solusi yang dapat menanganinya, seperti:

a. Menurunnya kualitas bahan makanan yang diakibatkan karena proses penyimpanan waktu yang cukup lama, cara mengatasinya dengan menyimpan bahan makanan sesuai dengan prosedur suhu makanan yang baik dan langsung membuat Kembali apabila bahan tersebut rusak.

b. Proses pengolahan pada *whipping cream*, yang menjadikan *cream* tidak mulus dan menggumpal karena, dikocok menggunakan *mixer* dengan *speed* yang keras dan waktu yang berlebihan mengakibatkan *cream* mulai menggumpal dan tidak mulus, sehingga solusinya adalah mengurangi *speed* pengocokan dengan waktu yang sesuai.

B. Saran

Dari pengamatan penulis selama melakukan penelitian dan pengambilan data serta hambatan yang dilalui untuk Tugas Akhir pada *department food and beverage product* pada boneka restoran di The St. Regis Bali Resort, maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk mengatasi hambatan karena menurunnya kualitas bahan makanan yang diakibatkan karena proses penyimpanan waktu yang cukup lama, khususnya untuk *puree pasley cream* adalah, dengan menyimpan bahan makanan sesuai dengan prosedur suhu makanan yang baik, dan selalu mengecek bahan setiap harinya apakah bahan masi layak dipakai atau tidak, serta untuk memudahkan pengecekan guna menghindari *miscommunication* penyimpanan dapat diatasi dengan mengisi *label* pada bahan makanan dengan mencantumkan tanggal awal produksi dan waktu

kedaluwarsa pada makanan tersebut agar mempermudah untuk mengetahui kapan bahan makana tersebut mengalami *expired*.

2. Untuk memberikan pelayanan terbaik dan kepuasan kepada tamu sebaiknya lebih meningkatkan intensitas komunikasi dan kerja sama antar *section Asia*, *western*, dan *cold kitchen*, sehingga dapat menumbuhkan rasa loyalitas yang tinggi pada setiap bagian *section kitchen* di boneka restaurant yaitu, dengan memberikan pelatihan pengetahuan *menu Asia*, *western*, dan *cold kitchen* pada seluruh staf pada masing – masing *section*, agar setiap staf menguasai semua menu yang dihidangkan baik itu menu *Asia*, *western*, dan *cold kitchen*, sehingga apabila *section cold kitchen* memiliki pesanan yang ramai, staf *section western* dapat membantu meng- *handle* pesanan *cold kitchen* dan juga sebaliknya.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Andrews, A. -B. (2017). *Hotel Manajement*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka ilmu.
- Budiningsih, A. (2017). *Tata Hidang*. Bogor: Yudhistira.
- Bartono, P.H dan Ruffino, E.M. 2005. *Food product management di hotel dan restaurant*. Yogyakarta: C.V. andi offset.
- Kebudayaan, D. P. (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat bahasa*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar - dasar pengolahan makanan*. Yogyakarta: graha ilmu
- Nuraida, I. (2014). *Manajemen Administrasi Perkantoran Edisi Revisi* . Yogyakarta: PT. Kanisius.
- Suardani, N. M. (2015). *Pengolahan Makanan 2*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sudiara, B. (2001). *Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura*.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiyono, M. (2006). *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Utama, D. I. (2016). *Pengantar industri Pariwisata* . Yogyakarta : CV Budi Utama.
- WA, M. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: PT. Gramedia.