

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN PICCATA OLEH COOKDI
BREEZE TERRACE RESTAURANT
PADA HANDARA GOLF & RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ayu Kade Vera Sumetri Dewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN PICCATA OLEH COOKDI BREEZE
TERRACE RESTAURANT
PADA HANDARA GOLF & RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Ayu Kade Vera Sumetri Dewi
NIM 1915823084

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

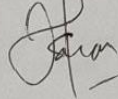
**PEMBUATAN CHICKEN PICCATA OLEH COOK
DI BREEZE TERRACE RESTAURANT
PADA HANDARA GOLF & RESORT BALI**

Oleh
Ayu Kade Vera Sumetri Dewi
NIM 1915823084

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I



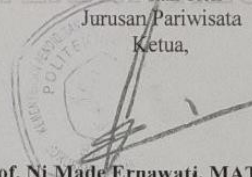
Made Suardani, S.Pd., M.Par
NIP 197303122002122002

Pembimbing II



Solihin, S.ST.Par., M.Par
NIP 196206121989031002

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

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 : Ayu Kade Vera Sumetri Dewi
NIM : 1915823084
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN CHICKEN PICCATA OLEH COOK
DI BREEZE TERRACE RESTAURANT
PADA HANDARA GOLF & RESORT 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, 12 Juli 2022
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ayu kade Vera Sumetri
NIM : 1915823084
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN CHICKEN PICCATA OLEH COOK DI BREEZE TERRACE RESTAURANT PADA HANDARA GOLF & RESORT BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Chicken Piccata* Oleh *Cook* di *Breeze Terrace Restaurant* Pada Handara Golf & Resort Bali.

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

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan kepada penulis di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan kepada penulis di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan kepada penulis 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 kepada penulis di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Made Suardani, S.Pd., M.Par., selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan, motivasi, dan masukan di dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Solihin, S.ST.Par., M.Par., selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan, motivasi, dan masukan di dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Mr. Shan Ramdas, selaku *General Manager* Handara Golf & Resort Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Handara Golf & Resort Bali untuk mendukung penyusunan tugas akhir ini.
8. Ibu Ni Luh Made Evy Krisna Yanti, selaku *Asst. HR Manager* Handara Golf & Resort Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Handara Golf & Resort Bali untuk mendukung penyusunan tugas akhir ini.
9. Bapak I Wayan Purnadi, selaku *Executive Chef* yang telah banyak memberikan pengetahuan, bantuan, dan masukan selama penyusunan tugas akhir.
10. Seluruh staf di Handara Golf & Resort Bali yang telah membantu penulis memperoleh data yang penulis perlukan dan memberikan pengarahan serta

banyak ilmu baru dibidang *F&B Product*.

11. Bapak I Made Sudastera dan Ibu Ni Made Nuriantini, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penyusunan tugas akhir.
12. Ngurah Putu Pastrayasa, selaku kakak kandung penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penyusunan tugas akhir.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasa. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat penulis harapkan 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, 12 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan	6
D. Metodologi Penelitian	6
1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Resort	8
B. Pengertian Food & Beverage Department.....	8
C. Pengertian Menu dan Jenis-Jenis Menu	9
D. Pengertian Resep	10
E. Pengertian Dapur dan Jenis-Jenis Dapur.....	11
F. Pengertian Juru Masak (Cook)	12
G. Metode Memasak	12
H. Potongan Sayur.....	15
I. Bahan Makanan.....	15
J. Peralatan Memasak.....	17
K. Pengertian Proses	19
L. Pengertian Pembuatan	20
M. Pengertian Chicken Piccata	20
N. Pengertian Capers Sauce	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21

A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas.....	23
C. Struktur Organisasi.....	28

BAB IV PEMBAHASAN..... 32

A. Pembuatan Chicken Piccata oleh Cook di Breeze Terrace Restaurant pada Handara Golf & Resort Bali	32
1. Tahap Persiapan.....	32
2. Tahap Pengolahan	43
3. Tahap Penyajian	46
4. Tahap Akhir.....	47
B. Kendala yang Dihadapi oleh Cook dalam Pembuatan Chicken Piccata di Handara Golf & Resort dan Cara Mengatasi.....	47

BAB V PENUTUP..... 50

A. Simpulan.....	50
B. Saran.....	51

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Handara Golf & Resort Bali.....	21
Gambar 3.2 Struktur Organisasi F&B Product	29
Gambar 4.1 Personal Grooming.....	34
Gambar 4.2 Cutting Board	35
Gambar 4.3 Knife.....	35
Gambar 4.4 Peeler.....	36
Gambar 4.5 Stainless Bowl	36
Gambar 4.6 Sauce Pan	36
Gambar 4.7 Strainer	37
Gambar 4.8 Timbangan.....	37
Gambar 4.9 Sendok Takaran.....	37
Gambar 4.10 Wooden Spatula	38
Gambar 4.11 Saute Pan	38
Gambar 4.12 Tong	38
Gambar 4.13 Stove.....	39
Gambar 4.14 Deep Fryer.....	39
Gambar 4.15 Working Table.....	39
Gambar 4.16 Sink.....	40
Gambar 4.17 Dinner Plate.....	40
Gambar 4.18 Chicken Piccata	44
Gambar 4.19 Saute Vegetable.....	45
Gambar 4.20 French Fries.....	45
Gambar 4.21 Capers Sauce	46
Gambar 4.22 Penyajian Chicken Piccata	47

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Chicken Piccata	41
Tabel 4.2 Bahan-Bahan Saute Vegetable	42
Tabel 4.3 Bahan-Bahan French Fries	42
Tabel 4.4 Bahan-Bahan Capers Sauce	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Gambar Soyokaze Kitchen dan Breeze Terrace Kitchen

Lampiran 2: Gambar Slip Order Chicken Piccata di Handara Golf & Resort Bali

Lampiran 3: Gambar Saat Melakukan Wawancara dengan Komang Eka dan Sudiasa

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bali merupakan bagian dari negara Indonesia yang terletak di bagian Indonesia tengah tepatnya diantara Pulau Jawa dan Pulau Lombok, Bali sangat terkenal di Indonesia karena pariwisatanya, Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukukan oleh satu orang atau lebih dengan tujuan untuk rekreasi. Bali juga dikenal sebagai Pulau Dewata yang merupakan destinasi pariwisata yang sangat populer di kalangan wisatawan nusantara dan mancanegara karena Bali memiliki penduduk yang sebagian besar beragama Hindu dan budaya tradisionalnya yang masih melekat pada kehidupan sehari-hari masyarakatnya. Selain itu, Bali terkenal karena keindahan alamnya yang eksotis sehingga banyak wisatawan dalam negeri dan luar negeri datang ke Bali untuk dapat menikmati pesona Pulau Dewata. Bali memiliki berbagai fasilitas pariwisata yang memadai seperti pelayanan akomodasi, restoran, rekreasi dan hiburan, pusat souvenir atau cenderamata, *travel agent*, *money changer*, objek wisata, dan lainnya.

Resort merupakan jenis akomodasi berupa bangunan yang luas dan terletak di lokasi strategis, biasanya di dekat pantai atau daerah pegunungan dengan pemandangan alam yang sejuk dengan mengedepankan unsur rekreatif. Unsur rekreatif yang dimaksud adalah sesuatu yang menimbulkan rasa senang dan dapat menyegarkan pikiran dan fisik. *Resort* memiliki fasilitas dan layanan yang lebih nyaman dan menyenangkan, karena sebagian besar tamu yang menginap

bertujuan untuk liburan dan bersenang-senang. Beberapa fasilitas yang umumnya ada di *resort* yaitu lapangan tenis, lapangan *golf*, fasilitas spa, *jogging track*, taman bermain anak, dan lain sebagainya.

Handara Golf & Resort Bali merupakan satu-satunya hotel bintang empat yang terletak di Desa Pancasari yang berdiri pada tahun 1974. Hotel ini terkenal karena fasilitas lapangan *golf* yang disediakan sepanjang 6.893 meter dengan 18 *hole* dan merupakan hotel dengan lapangan *golf* terluas satu-satunya di Bali yang lokasinya dikelilingi oleh pegunungan hijau dan udara yang sejuk. Hotel ini memiliki 42 kamar yang terdiri dari 23 *cottage*, 11 *deluxe room*, 5 *chalet*, 2 *deluxe suite room*, 1 *chalet suite*. Adapun beberapa fasilitas yang disediakan disetiap kamarnya yaitu meja kerja, *Wi-Fi*, TV, penghangat ruangan, telepon, kamar mandi *shower* dengan air panas, *hairdryer*, jubah mandi, ketel listrik, *balcony*, dan perlengkapan mandi. Hotel ini juga memiliki fasilitas seperti 2 restoran, *meeting room*, *lobby*, lapangan tenis, lapangan *golf*, dan tempat parkir.

Handara Golf & Resort Bali memiliki beberapa departemen yang dilibatkan secara langsung dalam operasionalnya untuk dapat memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu. *Department-department* tersebut yaitu: *Front Office Department*, *Food & Beverage Department*, *Housekeeping Department*, *Sales & Marketing Department*, *Accounting Department*, *Human Resource Department*, *Engineering Department*, *Security Department*, *Golf Operation Department*, dan *Golf Course Operation Department*. *Food & Beverage Department* terdiri dari dua section, yaitu: *Food & Beverage Service* dan *Food & Beverage Product*.

Kedua *section* ini saling berkaitan dalam menjalankan operasional hotel, *Food & Beverage Service* bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman untuk tamu. Sedangkan *Food & Beverage Product* bertanggung jawab terhadap pengolahan bahan makanan hingga menjadi makanan yang siap dihidangkan kepada tamu.

Food & Beverage Product merupakan departemen yang menyediakan, mengolah, dan menyiapkan serta melayani pembuatan berbagai jenis hidangan baik untuk tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya mengunjungi hotel. *Food & Beverage Product* bertugas memproduksi berbagai hidangan sesuai dengan pesanan tamu. Pada Handara Golf & Resort Bali terdapat 2 restoran yaitu *Soyokaze restaurant* dan *Breeze Terrace Restaurant* yang disediakan untuk para tamu yang ingin mendapatkan pelayanan makan dan minum.

Soyokaze Restaurant merupakan restoran yang menyajikan makanan otentik jepang seperti *Chicken Katsu Curry Rice* dan *Japanese Ramen*. Restoran ini juga menyajikan makanan Asia seperti *Bebek Betutu*, *Tom Yum*, dan *Ikan Bakar Sambal Matah* yang menggunakan ikan mahi-mahi. Selain itu *Soyokaze Restaurant* juga menyajikan makanan Korea seperti *Beef Bulgogi* dan *Korean Barbeque*. Sedangkan *Breeze Terrace Restaurant* merupakan restoran yang menyajikan berbagai makanan western seperti *Chicken Piccata* dan *Parmesan Chicken Tomato Fettuccini* yang merupakan *best seller* menu di restoran ini. Hal ini diketahui berdasarkan *slip order* yang diberikan oleh pihak restoran kepada pihak dapur.

Chicken Piccata adalah salah satu menu western yang paling diminati oleh

para tamu di Handara Golf & Resort Bali, tamu yang paling banyak memesan hidangan ini adalah tamu yang berasal dari luar negeri yang datang untuk bermain golf di hotel ini. Chicken piccata dijual dengan harga 115.000 dengan tax & service sebesar 21% sehingga menjadi 139.150 rupiah. *Piccata* memiliki arti ditumbuk rata dan melumuri dengan tepung terigu setelah daging dimarinasi dengan garam, merica dan mustard. Menu hidangan utama ini terdiri dari daging ayam, *saute vegetable*, *french fries* dan *capers sauce* sebagai *dressing*. *Chicken piccata* disajikan dengan daging ayam, karena daging ayam merupakan daging yang sangat cocok untuk dihidangkan sebagai piccata dengan perpaduan yang lezat bersama sauce capers dibandingkan dengan jenis daging lainnya. Keunikan dari menu ini adalah dari cara pengolahannya dimana dada ayam yang sudah diberi bumbu khusus (*seasoning*) berupa garam, merica, dan *mustard*, kemudian dilumuri dengan tepung terigu dan digoreng menggunakan margarin dengan teknik *shallow frying* (menggoreng dengan sedikit cairan yang hanya merendam 1/3 bahan makanan), penggunaan margarin saat proses pematangannya bertujuan agar daging ayam yang dihasilkan lebih *juicy* dan lembut. Keunikan *chicken piccata* juga terletak pada saus yang bernama *capers sauce* yang mana capers merupakan bakal bunga dari tumbuhan *capparis spinosa* yang dijadikan acar. Sauce capers ini terbuat dari campuran *capers whole*, *capers chop*, *lime juice*, *orange juice*, *onion chop*, *garlic chop*, *LnP sauce*, *mustard*, *butter*, *salt*, *pepper*, dan *sugar* sehingga menghasilkan rasa yang asam manis dan dapat menggugah selera. *Chicken Piccata* juga dihidangkan bersama sayur-sayuran yang ditumis dan kentang goreng.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat materi ini sebagai bahan dalam pembuatan tugas akhir dengan judul Pembuatan *Chicken Piccata* Oleh Cook Di *Breeze Terrace Restaurant* Pada Handara Golf & Resort Bali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses Pembuatan *Chicken Piccata* oleh Cook di *Breeze Terrace Restaurant* pada Handara Golf & Resort Bali?
2. Kendala-kendala apa sajakah yang ditemukan dalam proses Pembuatan *Chicken Piccata* oleh Cook di *Breeze Terrace Restaurant* pada Handara Golf & Resort Bali dan bagaimanakah cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Adapun tujuan dan kegunaan dari penulisan tugas akhir yakni sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan
 - a. Untuk mengetahui proses Pembuatan *Chicken Piccata* oleh Cook di *Breeze Terrace Restaurant* pada Handara Golf & Resort Bali.
 - b. Untuk mengetahui kendala-kendala apa sajakah yang ditemukan dalam proses Pembuatan *Chicken Piccata* oleh Cook di *Breeze Terrace Restaurant* pada Handara Golf & Resort Bali dan bagaimana cara mengatasinya.
2. Kegunaan Penulisan
 - a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program pendidikan DIII Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan sebagai pedoman dalam peningkatan pemahaman dan penerapan teori yang didapatkan saat kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber informasi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam mengetahui lebih lanjut mengenai proses pengolahan *Chicken Piccata*.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan bagi perusahaan bagaimana menangani permasalahan dan kendala dalam Pembuatan *Chicken Piccata* oleh *Cook* di *Breeze Terrace Restaurant* pada Handara Golf & Resort Bali.

D. Metodologi Penelitian

Dalam menyelesaikan laporan akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya:

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung dalam proses Pembuatan *Chicken Piccata* oleh *Cook* di *Breeze Terrace Restaurant* pada Handara Golf & Resort Bali.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan data dengan menanyakan secara langsung dengan para staf yang bekerja di *Breeze Terrace Restaurant* pada Handara Golf & Resort Bali berkaitan dengan pengolahan *Chicken Piccata*.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan membaca berbagai buku atau sumber yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan adalah teknik analisis deskriptif, yaitu dengan memaparkan dan menguraikan langkah demi langkah data yang didapat pada proses pengolahan *Chicken Piccata* dan cara mengatasi kendala yang ditemukan pada proses pengolahan di Handara Golf & Resort Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode formal, yaitu dengan menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata yang jelas, bahasa yang resmi dan dilengkapi dengan tabel, foto, tanda baca dalam penggabungan hasil analisisnya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai Proses Pembuatan *Chicken Piccata* oleh Cook di *Breeze Terrace Restaurant* pada Handara Golf & Resort Bali, penulis dapat memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Proses Pembuatan *Chicken Piccata* oleh Cook di *Breeze Terrace Restaurant* pada Handara Golf & Resort Bali melalui beberapa tahapan yaitu:

- a. Tahap persiapan, tahap persiapan dibagi menjadi empat tahapan yaitu tahap persiapan diri, kebersihan lingkungan kerja, persiapan peralatan dan persiapan bahan makanan untuk pembuatan *chicken piccata*.
- b. Tahap pengolahan, ayam yang telah dipukul-pukul, diberikan bumbu dan dilumuri dengan tepung terigu lalu digoreng dengan margarin menggunakan teknik *shallow frying*, kemudian disajikan bersama *sauté vegetable*, *french fries* dan *capers sauce*.
- c. Tahap penyajian, *chicken piccata* disajikan menggunakan *dinner plate* dengan garnis berupa daun selada, irisan tomat dan mentimun. Kemudian, *sauté vegetable* disajikan di atas piring dan *chicken piccata* diletakkan di atasnya lalu disiram dengan *capers sauce* dan disajikan juga bersama *french fries*.
- d. Tahap akhir, seperti: membersihkan area kerja dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan serta menyimpan sisa-sisa bahan makanan yang masih bisa digunakan ke dalam chiller.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Proses Pembuatan *Chicken Piccata* oleh Cook di *Breeze Terrace Restaurant* pada Handara Golf & Resort dan cara mengatasinya.

Adapun beberapa hambatan yang dihadapi oleh seorang juru masak dalam proses pengolahan yaitu kondisi peralatan yang sudah tidak layak dipakai, pengadaan bahan makanan yang tidak lengkap, bahan-bahan persediaan untuk *chicken piccata* dalam *preparation box* yang sudah busuk karena jarang dicek dan diganti.

Adapun beberapa cara untuk mengatasi berbagai hambatan di atas yaitu menjaga kebersihan peralatan memasak dan mengganti peralatan yang sudah tidak layak pakai, rutin mengecek persediaan bahan makanan dan melakukan pemesanan bahan makanan sesuai keperluan dan sesuai dengan standar, serta rajin mengecek dan mengganti bahan-bahan persediaan lama yang ada di dalam *preparation box* dengan bahan persediaan baru yang lebih segar.

B. Saran

Adapun saran-saran yang diberikan oleh penulis untuk pihak perusahaan dalam mengatasi hambatan-hambatan yang sering terjadi dalam proses pengolahan yaitu: Melakukan pengecekan secara menyeluruh pada bahan persediaan sesuai menu yang ada di hotel dengan menggantinya dengan bahan yang baru untuk mencegah adanya kerusakan bahan yang akan mengganggu proses pengolahan, melakukan pemesanan bahan makanan yang disesuaikan dengan ramai atau tidaknya tamu untuk dapat menentukan berapa banyak bahan yang diperlukan agar tidak terjadi kekurangan bahan makanan yang dapat mengurangi

standar dan menghambat produksi makanan, menggunakan sistem FIFO dalam penggunaan bahan makanan yang mana menggunakan bahan makanan yang lama terlebih dahulu agar tidak terjadi kerusakan bahan makanan karena lama tidak terpakai dan akan menyebabkan terjadinya kerugian pada pihak hotel, melakukan uji kelayakan dan kebersihan alat dengan mengganti peralatan yang sudah tidak layak digunakan dan rajin membersihkan peralatan setelah digunakan agar kebersihan dan kualitas makanan yang dihasilkan tetap terjaga, meningkatkan ketelitian staf dalam penghidangan makanan agar tidak terjadi komplain seperti ditemukan rambut dalam makanan dan serpihan *stainless wool* dengan cara memperhatikan *grooming* dan menumbuhkan rasa peduli kebersihan yang baik antar staf dan *trainee*.

Adapun beberapa saran yang ingin penulis sampaikan pada pihak kampus, yaitu: melengkapi pembelajaran *F&B Product* dengan *fruit carving* karena *fruit carving* sangat berguna di dunia industri terutama saat ada acara-acara tertentu yang membutuhkan *display* dengan *fruit carving* dan mengajarkan mahasiswa mengenai teknik *fusion food* atau memadukan 2 makanan yang berbeda dan dapat mencocokkan perpaduan dari 2 makanan tersebut sehingga dapat menghasilkan rasa makanan yang enak dan pembelajaran dari teknik ini juga akan membuat mahasiswa dapat lebih kreatif dan inovatif dalam menciptakan menu baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Badudu. J. S dan Zain Sultan Mohammad. 2013. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Bartono dan Ruffino, E.M. 2005. *Food and Beverage Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Budiningsih, Annayanti. 2017. *Pengolahan dan Penyajian Makanan Bidang Keahlian Pariwisata SMK Kelas XI*. Bandung: Yudhistira.
- Damayani, Ida Ayu Kade Werdika. 2010. *Handout Pengantar Hotel dan Restoran*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Jakarta: Bali Pustaka.
- Departemen Pendidikan Nasional, 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Departemen Pendidikan Nasional, 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Eko Sugiarto. 2019. *Kamus Istilah Pariwisata Indonesia*. Yogyakarta: Pustaka Referensi.
- Erna Marlina. 2014. *Pengantar Pariwisata 1 SMK Kelas X*. Bogor: Yudhistira.
- Hamidah. 2018. *Resep & Menu*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Handayaniingrat, Suwano. 2011. *Pengantar Studi Ilmu Administrasi dan Manajemen*. Jakarta: Gunung Agung.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Oka, I Made Darma. 2010. *Tata Hidangan 2*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Rahmatia, Anita dan Putri Dwimirnani. 2009. *Dapur Minimalis*. Depok: Griya Kreasi.
- Rusmini, Dra. Wiwi. 2016. *Modul Paket Keahlian Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: PPPPTK.

- Soekresno. 2000. *Manajemen Food and Beverage Edisi ke II*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suardani. 2012. *Pengolahan Makanan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- Suardani, Ni Made. 2015. *Pengolahan Makanan 2*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- Sulastiyono, Agus. 2004. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: CV Alfabeta.
- Winia, I Nyoman dan I Made Darma Oka. 2011. *Tata Hidangan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.