

## **TUGAS AKHIR**

### **PENERAPAN PROGRAM *COOKING CLASS* DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN HOTEL DI KAMANDALU UBUD**



**I Gede Bandem Surya Palguna**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PENERAPAN PROGRAM *COOKING CLASS*  
DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN HOTEL  
DI KAMANDALU UBUD**



Oleh :  
**I Gede Bandem Surya Palguna**  
NIM. 2015823248

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2023**

**PENERAPAN PROGRAM *COOKING CLASS***  
**DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN HOTEL**  
**DI KAMANDALU UBUD**

Oleh :

**I Gede Bandem Surya Palguna**  
NIM. 2015823248

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan  
Pendidikan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh :

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



**Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum**

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](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 : I Gede Bandem Surya Palguna

NIM : 2015823248

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PENERAPAN PROGRAM COOKING CLASS  
DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN HOTEL  
DI KAMANDALU UBUD”**

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.

Gianyar, Juli 2023

ng membuat pernyataan,



Nama : I Gede Bandem Surya Palguna

NIM : 2015823248

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## 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 PENERAPAN PROGRAM COOKING CLASS DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN HOTEL DI KAMANDALU UBUD Ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Penerapan Program Cooking Class Dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel di Kamandalu Ubud.

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 telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator PNB Gianyar.
6. Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Ni Kadek Kencana Dewi Selaku Human Resort Departement yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Kamandalu Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak I Wayan Widastra selaku Executive Chef di Kamandalu Ubud yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
9. Seluruh staf Kamandalu Ubud yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
10. Bapak Putu Bajra dan Ibu Ni Nyoman Minawati, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan 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.

Gianyar, Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan .....	3
1. Tujuan Penulisan .....	3
2. Kegunaan Penulisan .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data .....	5
2. Metode Dan Teknik Analisis Data .....	6
3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
A. Pengertian Hotel .....	8
B. Klasifikasi Hotel .....	8
C. Pengertian Tamu .....	11
D. Pengertian <i>Restaurant</i> .....	13
E. Pengertian <i>Cooking Class</i> .....	14
F. Pengertian Pendapatan Hotel .....	14
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	<b>16</b>
A. Lokasi Dan Sejarah Perusahaan .....	16
1. Lokasi Perusahaan .....	16
2. Sejarah Perusahaan / Hotel .....	16
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	18
1. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel .....	19

2. Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	19
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel.....	26
<b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
A. Penerapan Program <i>Cooking Class</i> Dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel Di Kamandalu Ubud.....	32
1. Tahap Persiapan .....	32
2. Tahap Pembuatan .....	49
3. Tahap Akhir.....	55
B. Hambatan-Hambatan yang dihadapi dalam Penerapan Program <i>Cooking Class</i> Dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel Kamandalu Ubud dan Cara Mengatasinya .....	56
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>59</b>
A. Simpulan.....	59
B. Saran .....	61

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

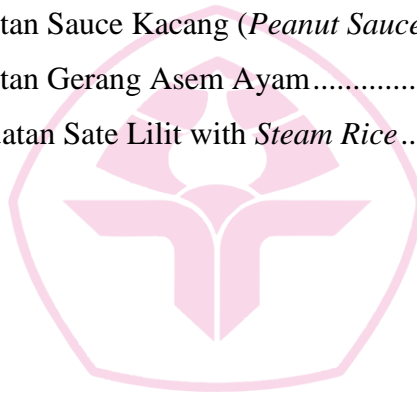


## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Kamandalu Ubud .....	16
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Hotel Kamandalu .....	27
Gambar 3.3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> .....	28
Gambar 4.1 <i>Personal Grooming</i> .....	34
Gambar 4.2 <i>Knife</i> .....	35
Gambar 4.3 <i>Cutting Board</i> .....	36
Gambar 4.4 <i>Food Tong</i> .....	36
Gambar 4.5 <i>Sauce Pan</i> .....	37
Gambar 4.6 <i>Wooden Spatula</i> .....	37
Gambar 4.7 <i>Bowl</i> .....	38
Gambar 4.8 <i>Stove</i> .....	38
Gambar 4.9 <i>Grill Pan</i> .....	39
Gambar 4.10 <i>Ballon Whisk</i> .....	39
Gambar 4.11 Batang bambu sate lilit .....	40
Gambar 4.12 <i>Diner Plate</i> .....	40
Gambar 4.13 <i>Soup Cup and Saucer</i> .....	41
Gambar 4.14 Bahan-bahan membuat Bumbu Bali .....	43
Gambar 4.15 Bahan-bahan membuat bumbu Suna Cekuh .....	45
Gambar 4.16 Bahan-bahan membuat bumbu Saus Kacang .....	46
Gambar 4.17 Bahan-bahan membuat bumbu Gerang Asem Ayam .....	47
Gambar 4.18 Bahan-bahan membuat Sate Lilit with <i>Steam Rice</i> .....	49
Gambar 4.19 Gerang Asem Ayam dan Sate Lilit with <i>Steam Rice</i> .....	56

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kamar Kamadalu Ubud .....	20
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Bumbu Bali .....	42
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Suna Cekuh <i>Spices</i> .....	44
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan Sauce Kacang ( <i>Peanut Sauce</i> ) .....	45
Tabel 4.4 Bahan Pembuatan Gerang Asem Ayam.....	46
Tabel 4.5 Sate Lilit with <i>Steam Rice</i> .....	48
Tabel 4.6 Bahan Pembuatan Bumbu Bali .....	50
Tabel 4.7 Bahan Pembuatan Suna Cekuh <i>Spices</i> .....	51
Tabel 4.8 Bahan Pembuatan Sauce Kacang ( <i>Peanut Sauce</i> ) .....	52
Tabel 4.9 Bahan Pembuatan Gerang Asem Ayam.....	53
Tabel 4.10 Bahan Pembuatan Sate Lilit with <i>Steam Rice</i> .....	54



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 2 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 3 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 4 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 5 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 6 Foto Pada Saat *Cooking Class*



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pulau Bali merupakan pulau yang terkenal hingga keseluruh dunia sebagai tujuan pariwisata dengan tradisi dan budayanya. Bali memiliki keunikan dan keunggulan kebudayaan, yaitu : adanya perpaduan yang harmonis antara potensi kebudayaan dan sumber daya manusia yang kreatif. Wisatawan mancanegara merasa Bali adalah salah satu destinasi terbaik di dunia karena Bali memiliki keindahan pantai dan pariwisata yang unik. Pariwisata merupakan kegiatan perpindahan orang untuk sementara waktu ke destinasi di luar tempat tinggal dan tempat bekerjanya dan melaksanakan kegiatan selama di destinasi dan juga penyiapan-penyiapan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan mereka

Semakin pesatnya perkembangan pariwisata di Bali khususnya Ubud, maka sangat penting dikembangkannya akomodasi untuk pariwisata di Ubud sehingga dapat memudahkan wisatawan yang akan berkunjung ke daerah tujuan wisata. Akomodasi merupakan sarana untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, serta dilengkapi dengan pelayanan makanan dan minuman sebagai sarana pendukung pariwisata untuk wisatawan.” Jenis-jenis akomodasi itu sendiri ada beberapa yaitu : Hotel, motel, cottages, guest house, bungalow, mess, homestay, losmen, inn, camping

Hotel merupakan jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan, untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman yang dikelola secara komersial. Adapun hotel-hotel berbintang yang berada di Ubud salah satunya yaitu Hotel Kamandalu Ubud. Hotel ini merupakan hotel berbintang lima yang terletak di Banjar Nagi, Desa Petulu, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Letak hotel ini lingkungannya strategis serta dekat dengan Ubud Center dapat di tempuh 15 menit dari hotel. Hotel Kamandalu Ubud juga memiliki *department team* yang saling terkait dalam menjalankan kegiatan operasional hotel untuk mencapai tujuan bersama, adapun *department* yang terdapat di hotel kamandalu ubud yaitu *housekeeping, f&b service, f&b product, engineering, accounting, sales & marketing, human resource, purchasing, dan front office*. Salah satu department yang penting di hotel adalah F&B Product Department. F&B product merupakan department yang bertanggung jawab untuk mengolah makanan dan minuman menjadi hidangan siap saji yang dihidangkan untuk tamu yang menginap di Kamandalu Ubud.

Kamandalu Ubud juga memiliki sebuah *restaurant* yang dipergunakan untuk *breakfast, lunch, dinner, ataupun meeting* yaitu *Petulu Restaurant*. *Petulu Restaurant* juga memiliki keunggulan yang disediakan tempat untuk belajar memasak bagi tamu atau wisatawan yang memiliki minat atau *hobby* di bagian memasak yaitu Kelas Memasak Bali Otentik (*Cooking Class*). *Cooking class* merupakan suatu kegiatan yang diadakan guna menyebarkan informasi dan promosi dengan tujuan untuk memperkenalkan kepada tamu yang menginap di hotel mengenai masakan khas Bali. Selain itu dilakukan juga kegiatan pameran yang

dihadiri oleh tamu baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara. Kegiatan ini diberikan berupa pelatihan dan pembelajaran tentang mengenal bahan-bahan makanan khas Bali, mempersiapkan peralatan memasak sampai cara mengolah makanan hingga menyajikan makanan tersebut. Serangkaian kegiatan ini dapat dijadikan sebagai daya tarik bagi tamu itu sendiri dan memberikan perasaan senang, puas, karena tamu dapat melakukannya sendiri sehingga memberikan pengalaman bagi tamu, wawasan baru, dan ketrampilan serta kreatifitas tamu.

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan diatas maka penulis mengambil judul tugas akhir “Penerapan Program *Cooking Class* Dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel Di Kamandalu Ubud”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah yang akan dibahas oleh penulis yaitu :

1. Bagaimana penerapan program *cooking class* dalam meningkatkan pendapatan Hotel di Kamandalu Ubud?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi saat penerapan program *cooking class* dalam meningkatkan pendapatan Hotel di Kamandalu Ubud?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan**

Berdasarkan uraian rumusan masalah, maka tujuan dan kegunaan Tugas Akhir ini yaitu sebagai berikut :

### **1. Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan yaitu :

- a. Untuk mengetahui penerapan program *cooking class* dalam meningkatkan Pendapatan Hotel di Kamandalu Ubud.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi saat peneraan *cooking class* dalam meningkatkan pendapatan Hotel di Kamandalu Ubud.

## 2. Kegunaan Penulisan

### a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, membandingkan antara teori dan praktek yang diperoleh di industri, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan wawasan dan kemampuan dalam bidang *F&B Product Department*.

### b. Bagi Lembaga / Politeknik Negeri Bali

1. Mendapatkan pengembangan ilmu pengetahuan berdasarkan kondisi yang terjadi di industri untuk pembaca dan penulis sehingga dapat digunakan sebagai pengembangan pendidikan di kampus Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar sesuai dengan bidang *F&B Product*.
2. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar diharapkan dapat memberikan ilmu pengetahuan atau menambah wawasan

pengetahuan pembaca dalam bidang *F&B Product Departement* tentang *cooking class*.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan bagi pihak hotel yang dapat bermanfaat dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan di hotel sesuai dengan standar operasional prosedur.

#### **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

##### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Pada tugas akhir ini menggunakan metode dan teknik pengumpulan data berupa :

a. Metode Observasi

Observasi merupakan suatu metode untuk mengumpulkan data penelitian dengan sifat dasar naturalistik yang berlangsung dalam konteks natural dalam tugas akhir ini observasi dilakukan berupa pengamatan secara langsung berupa observasi partisipatif terhadap lingkungan kerja, proses kerja, penerapan *cooking class*, dan pelayanan yang diberikan.

b. Metode Wawancara

Wawancara adalah suatu kegiatan tanya jawab yang dilakukan oleh seorang pewawancara sebagai penanya dan narasumber sebagai orang yang ditanya. Kegiatan ini dilakukan untuk mencari sebuah informasi, meminta keterangan, atau menanyai pendapat tentang suatu permasalahan kepada seseorang. Pada



tugas akhir ini wawancara dilakukan terhadap *Human Resource, Food and Beverage Manager, Exsecutif cheef, Staff* sesuai dengan pedoman wawancara.

c. Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah pengumpulan, pemilihan, pengolahan, dan penyimpanan informasi di bidang pengetahuan, pemberian atau pengumpulan bukti dan keterangan seperti gambar, kutipan, kliping, dan bahan referensi lainnya. Pada tugas akhir ini dokumentasi dilakukan dengan mengambil foto di Hotel Kamandalu Ubud.

d. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah proses membaca sejumlah referensi yang rata-rata berupa tulisan (baik buku, artikel, jurnal, dan lain-lain) yang nantinya dijadikan sebagai sumber rujukan untuk tulisan yang disusun. Pada tugas akhir ini sumber bacaan berasal dari buku-buku dan literatur lain sesuai dengan bidang pariwisata khususnya *Food & Beverage Production*.

## 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Pada sub bab ini dijelaskan metode analisis data dan teknik yang digunakan dalam penulisan tugas akhir. Metode analisisnya adalah deskriptif kualitatif, tekniknya adalah pemaparan mengenai masalah yang diangkat sesuai dengan rumusan masalah yaitu : Bagaimana penerapan program *cooking class* dalam meningkatkan pendapatan Hotel di Kamandalu Ubud dan apa saja kendala-

kendala yang dihadapi saat penerapan program *cooking class* dalam meningkatkan pendapatan Hotel di Kamandalu Ubud.

### **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Pada bagian ini dipaparkan metode dan teknik penyajian hasil analisis. hasil analisis data perlu disajikan agar pembaca dapat menikmati paparan hasil analisis. Ada dua metode dan teknik penyajian analisis data yaitu metode formal dan informal. Metode formal adalah metode penyajian dengan menggunakan statistik berupa angka dan tabel, sedangkan metode informal adalah metode penyajian dengan menggunakan uraian kata-kata biasa agar terkesan rinci dan terurai maka hasil analisis disajikan dengan metode formal dalam bentuk tabel sedangkan metode informal disajikan dengan menggunakan deskripsi–deskripsi yang bersifat kualitatif.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Penerapan Program *Cooking Class* Dalam Meningkatkan Pendapatan Hotel di Kamandalu Ubud dalam pembuatan Gerang Asem Ayam dan Sate Lilit *with Steam Rice*, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Menu atau bahan makanan yang akan diolah pada saat *cooking class* yaitu Gerang Asem Ayam dan Sate Lilit *with Steam Rice*, mempersiapkan peralatan memasak sampai cara mengolah makanan hingga menyajikan makanan tersebut dan terdapat berbagai tahapan-tahapan mulai dari tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap akhir adalah sebagai berikut:
  - a. Tahap persiapan merupakan tahap awal bagi seorang *cook* sebelum melakukan atau mengolah makanan. Tahap persiapan meliputi persiapan diri yaitu seorang *cook* harus menggunakan *uniform* sesuai standar yang sudah ditetapkan, persiapan peralatan yang digunakan untuk memperlancarkan dalam kegiatan produksi, dan terakhir persiapan bahan yaitu mempersiapkan semua bahan-bahan yang akan digunakan dalam proses produksi sesuai dengan hidangan yang akan dibuat.

- b. Tahap pembuatan, Gerang Asem Ayam dan Sate Lilit *with Steam Rice*, meliputi pembuatan bumbu bali, bumbu suna cekuh *spices*, dan bumbu saus kacang.
  - c. Tahap akhir, dalam proses pembuatan Gerang Asem Ayam dan Sate Lilit *with Steam Rice* terdiri dari menyiapkan *soup cup and saucer* untuk Gerang Asem Ayam dan *dinner plate* digunakan untuk Sate Lilit *with Steam Rice*, kemudian menata semua komponen makanan yang terdapat pada Gerang Asem Ayam dan Sate Lilit *with Steam Rice*.
2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan Gerang Asem Ayam dan Sate Lilit *with Steam Rice* pada *cooking class* di Kamandalu Ubud dan cara mengatasi hambatan tersebut:
- a. Persiapan bahan yang kurang, cara mengatasinya persiapan bahan yang kurang yaitu dengan melakukan koordinasi dengan supplier lainnya untuk melakukan pengiriman bahan jika ada yang kurang. Contohnya seperti bahan utama sate lilit yaitu *fillet of marcerel or snapper* maka dari itu *cook* akan berkoordinasi dengan *Sous Chef* atau *CDP* agar menghubungi bagian *purchasing* untuk mengkonfirmasi mengenai pengadaan bahan yang habis agar segera dipesan ke *supplier* atau bisa dibeli ke *supermarket* terdekat.
  - b. Pengetahuan tentang *cooking class* yang belum banyak dikuasai oleh *staff kitchen*, dikarenakan *cooking class* tersebut adalah tanggung jawab dari *Executive chef* untuk *handle*. cara mengatasinya pengetahuan tentang *cooking class* yang belum banyak dikuasai oleh *staff kitchen* yaitu dengan cara *chef* memberikan penyuluhan atau *trainee* tentang cara *handle cooking*

*class* dari awal sampai akhir program, perlunya *staff* melakukan observasi secara langsung ketika program *cooking class* tersebut berlangsung, seperti melihat *chef* secara langsung *handle* tamu di tempat *cooking class*.

- c. Kurangnya pemahaman bahasa asing oleh para *staff* dikarenakan jarang nya *staff kitchen* berinteraksi langsung dengan tamu. cara mengatasinya pemahaman tentang bahasa asing yang belum banyak dikuasai oleh para *staff kitchen* yaitu pada saat *staff* sedang melaksanakan *cooking class* sebaiknya wajib didampingi oleh *executive chef* guna untuk menghindari kejadian yang tidak diinginkan seperti miskomunikasi yang bisa menyebabkan salah paham antara tamu dan *staff*.

## **B. Saran**

Berdasarkan hambatan di atas dalam proses pembuatan Gerang Asem Ayam dan Sate Lilit *with Steam Rice* pada *cooking class* di Kamandalu Ubud, maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Sebaiknya *kitchen staff* selalu mengecek barang yang ada supaya tidak kehabisan persediaan bahan makanan dan pada saat pemesanan bahan makanan sebaiknya dipesan lebih banyak supaya tidak terjadinya kekurangan persediaan bahan makanan.
2. Sebaiknya *kitchen staff* diharapkan melaksanakan pengecekan peralatan secara rutin atau melakukan inventory supaya alat-alat yang penting dan sering digunakan seperti bowl tidak kekurangan dan harus ditambah juga dibeli lagi untuk mengurangi kekurangan alat.

3. Sebaiknya pihak hotel menyediakan kursus bahasa asing seperti bahasa inggris untuk para *staff* hotel yang bisa belajar dan meningkatkan pemahaman tentang bahasa asing yang sangat penting guna untuk menghindari kejadian yang tidak diinginkan seperti miskomunikasi yang bisa menyebabkan salah paham antara tamu dan *staff*.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusnawar. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297>
- Aris, I. W., Mega, T., Ekasani, K. A., & Sinaga, F. (2023). Kinerja Profesional Pelayanan Restoran di Hotel Plataran Ubud Restaurant Service Professional Performance at the Plataran Ubud Hotel. *02(5)*, 1153–1176.
- Belia, P. S., & Polisda, Y. (2022). Pelayanan Prima Pramusaji Dalam Melayani Tamu Di Restoran Hotel. In *Jurnal Pariwisata Bunda* (Vol. 3, Issue 1, pp. 30–38).
- Damayanti, Dra Ida Ayu Werdika. 2012. Buku Ajar Pengantar Hotel & Restoran. Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- Liawan, C., & VAN HARLING, V. N. (2019). Analisis Perlakuan Akuntansi Pendapatan Jasa Konstruksi Pada Pt. Agrindo Makmur Abadi. *Soscied*, 2(1), 44–51. <https://doi.org/10.32531/jsoscied.v2i1.169>
- Maulita, M., Adham, M., & Azizah, A. (2019). ANALISIS PENGARUH BEBAN USAHA DAN PENDAPATAN USAHA TERHADAP LABA PERUSAHAAN PADA PT. ARPENI PRATAMA OCEAN LINE Tbk. *Sebatik*, 23(2), 330–336. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v23i2.778>
- Riadi, M. (2020). Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel. Kajian Pustaka. <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html>
- Suryana, D. (2021). Pembelajaran Fun Cooking Meningkatkan Kemampuan Hots Di Era Belajar Dirumah. *Academia.Edu*. [https://www.academia.edu/download/67987359/UAS\\_SYAHYOESEVA\\_di\\_konversi.pdf](https://www.academia.edu/download/67987359/UAS_SYAHYOESEVA_di_konversi.pdf)
- V.A.R.Barao, R.C.Coata, J.A.Shibli, M.Bertolini, & J.G.S.Souza. (2022). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する分散構造分析Title. *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- Yulisa, Saino Maharani dewi. 2021. Tugas Akhir PROSES PEMBUATAN GRILLE CHICKEN OLEH COOK PADA HOT KITCHEN SECTION DI LE GRANDE BALI ULUWATU. Politeknik Negeri Bali