

# **TUGAS AKHIR**

## **PROSEDUR PEMBUATAN CHOUX AU CRAQUELIN OLEH CHEFF PASTRY DI KAMANDALU UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Putu Oka Widiana Putra**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

# **TUGAS AKHIR**

## **PROSEDUR PEMBUATAN CHOUX AU CRAQUELIN OLEH CHEFF PASTRY DI KAMANDALU UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
Putu Oka Widiana Putra  
NIM 2015823249**

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

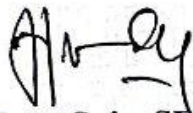
# PROSEDUR PEMBUATAN CHOUX AU CRAQUELIN OLEH CHEFF PASTRY DI KAMANDALU UBUD

Oleh  
**Putu Oka Widianana Putra**  
NIM 2015823249

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

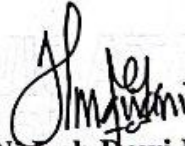
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**I Ketut Suja, SE, M.Si.**  
NIP 196412311990031031

Pembimbing II,



**Ni Luh Dewi Mariani, S.Pd.**  
NIP

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



**Prof. Ni Made Ernawati, MAFM, Ph.D.**  
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KABUPATEN, 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 : Putu Oka Widianana Putra  
NIM : 2015823249  
Program Studi : D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PROSEDUR PEMBUATAN CHOUX AU CRAQUELIN OLEH  
CHEFF PASTRY 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, 28 Juli 2023  
Yang membuat pernyataan



Nama : Putu Oka Widianana Putra  
NIM : 2015823249  
PS : D3 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 laporan tugas akhir yang berjudul Prosedur Pembuatan Choux au Craquelin oleh Cheff Pastry di Kamandalu Ubud ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Laporan tugas akhir ini disusun dengan magsud untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan laporan 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. 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, S.St.Par., M.Par. selaku Kaprodi III 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. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. I Ketut Suja, SE.M.Si. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
7. Ni Luh Dewi Mariani, S.Pd. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
8. Seluruh Dosen Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang tidak dapat penulis cantumkan satu persatu, atas bimbingannya yang telah diberikan selama menempuh pendidikan di kampus ini.
9. Ibu Ni Kadek Kencana Dewi, selaku Human Resort Departement di Kamandalu Ubud, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Kamandalu Ubud, untuk mendukung penulisan laporan tugas akhir.
10. Bapak I Wayan Widastra, selaku Executive Cheff di Kamandalu Ubud, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Kamandalu Ubud, untuk mendukung penulisan laporan tugas akhir.
11. IGN Lanang Putra Dauh, selaku Pastry Chef di Kamandalu Ubud, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Kamandalu Ubud, untuk mendukung penulisan laporan tugas akhir.

12. Seluruh staf Kamandalu Ubud, yang telah memberi masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan laporan tugas akhir.
13. Bapak I Wayan Widia dan Ibu Desak Made Murti, selaku orang tua penulis yang telah banyak memberikan bimbingan motivasi serta doa selama penulisan laporan tugas akhir.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan laporan tugas akhir.

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 ketidak sempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan laporan tugas akhir ini.

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

Gianyar, Juni 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan .....	4
1. Tujuan Penulisan .....	4
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 .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	7
A. Pengertian Hotel dan Klasifikasi Hotel .....	7
1. Pengertian Hotel .....	7
2. Klasifikasi Hotel .....	8
B. Pengertian Food & Beverage Departemen .....	10



C. Pengertian Dapur Hotel dan Jenis-jenisnya .....	11
1. Pengertian dapur hotel .....	11
2. Jenis-jenis dapur hotel.....	11
D. Pengertian Pastry .....	12
E. Pengertian Choux.....	13
F. Dessert.....	13
G. Pengertian Cheff .....	14
H. Pengertian Memasak dan Metode Memasak .....	14
1. Pengertian Memasak .....	14
2. Pengertian Metode Memasak.....	15
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>17</b>
A. Lokasi Dan Sejarah Kamandalu Ubud.....	17
1. Lokasi Kamandalu Ubud .....	17
2. Sejarah Kamandalu Ubud .....	17
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Kamandalu Ubud.....	18
1. Bidang Usaha Kamandalu Ubud.....	18
2. Fasilitas Kamandalu Ubud.....	18
C. Struktur Organisasi Kamandalu Ubud .....	23
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
A. Prosedur Pembuatan Choux au Raquelin oleh Cheff Pastry di Kamandalu Ubud.....	25
1. Tahap Persiapan .....	26
2. Tahap Pembuatan .....	31
3. Tahap Akhir/Penyajian.....	39
B. Hambatan Saat Proses Pembuatan Choux au Raquelin oleh Cheff Pastry di Kamandalu Ubud .....	40
1. Hambatan-hambatan dalam proses pembuatan .....	40
2. Cara mengatasi hambatan.....	40
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>42</b>
A. Kesimpulan .....	42
B. Saran .....	43

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 The Villas Ubud Chalet sebanyak 18 unit .....	19
Gambar 3.2 The Villas Valey Pool Villa sebanyak 5 unit .....	20
Gambar 3.3 The Villas Three Bed Room – Presidential Villa Rama .....	21
Gambar 3.4 Restaurant (petulu restaurant) .....	22
Gambar 4.1 Mencampur margarin dengan gula coklat .....	31
Gambar 4.2 Memasukan Tepung .....	32
Gambar 4.3 Menuangkan adonan raquelin ke kertas roti .....	32
Gambar 4.4 Meratakan adonan raquelin .....	33
Gambar 4.5 Memasak air dan margarin hingga mendidih .....	33
Gambar 4.6 Memasukan tepung sedikit demi sedikit .....	34
Gambar 4.7 adonan yang telah siap untuk didinginkan .....	34
Gambar 4.8 Memasukan telur dan baking powder .....	35
Gambar 4.9 Mencetak Choux .....	35
Gambar 4.10 Mencetak raquelin .....	36
Gambar 4.11 Choux raquelin siap di oven .....	36
Gambar 4.12 Memasak semua bahan vla .....	37
Gambar 4.13 Memasukan butter .....	37
Gambar 4.14 Kue choux raquelin sudah jadi .....	38
Gambar 4.15 Melobangi kue choux .....	38
Gambar 4.16 Pengisian vla .....	39
Gambar 4.17 Choux au raquelin .....	39

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Resep Choux .....	29
Tabel 4.2 Resep Raquelin .....	29
Tabel 4.3 Resep Vla Susu .....	30



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Choux au Raquelin

Lampiran 2 : Event Natal di Kamandalu Ubud



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali merupakan kepulauan di Indosesia yang memiliki banyak keunikan kebudayaan, seperti gambelan, tarian tradisional, dan karya seni menjadi daya tarik wisata di bali. Bali juga disebut sebagai pulau seribu pura, karena mayoritas penduduknya beragama hindu. Bali menjadi salah satu tujuan wisata saat ini, baik di dalam negeri maupun di luar negeri.

Pariwisata adalah suatu kegiatan perjalanan yang bertujuan untuk melakukan liburan atau rekreasi, yang dilakukan dengan waktu pendek atau waktu yang panjang, baik dilakukan secara berkelompok maupun secara perorangan. Berkembangnya sektor industri pariwisata akan membuka banyak lapangan pekerjaan, peluang bagi masyarakat sekitar, dan membantu meningkatkan kesejahteraan penduduk di suatu negara. Pemerintah melakukan berbagai upaya dan membantu fasilitas-fasilitas pendukung pariwisata seperti hotel.

Hotel dapat diartikan sebagai salah satu jenis akomodasi yang menyediakan fasilitas untuk menginap, fasilitas makan dan minuman serta memberikan jasa pelayanan yang dibutuhkan oleh tamu, usaha ini dikelola secara komersial. Setiap hotel yang dibangun di Bali selalu melakukan pembaharuan dari tahun ke tahun guna meningkatkan fasilitas dan pelayanan hotel tersebut, dalam memberikan pelayanan dan fasilitas yang baik kepada tamu.

Kamandalu Ubud berdiri diatas kurang lebih 4.6 hektare tanah di tepian sungai petanu yang berlokasi di Br. Nagi – Ubud Gianyar, hanya 10 menit dari pusat kota Ubud atau sekitar 45 menit dari Ngurah Rai Air Port. Memiliki 56 villa yang design dengan interior Bali, Kamandalu Ubud semakin memiliki keunikan untuk klasifikasi hotel berbintang di Ubud, dengan konsep desa tradisional menggabungkan akomodasi mewah dalam landscape alam yang memiliki sawah produktif. Kamandalu Ubud memiliki beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing yaitu: *Front Office Department, HouseKeeping Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Human Resources Department, dan Food and Beverage Department.*

*Food and Beverage* merupakan departemen yang sangat penting di suatu hotel, karena selain penjualan kamar, *Food and Beverage* juga menghasilkan pendapatan terbesar di hotel. *Food and Beverage* dapat dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *Food and Beverage Service* and *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Departemen* memiliki peran untuk memberikan pelayanan di hotel baik di *restaurant*, kamar maupun di bar mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*) hingga hidangan penutup (*dessert*). Sedangkan *Food and Beverage Product* memiliki peran dalam memproduksi makanan dan minuman kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*). Di bagian *Food and Beverage Product* yang membuat aneka , *cake*, roti adalah bagian *Pastry and Bakery*, membuat jenis roti yang di sajikan

untuk *breakfast* adalah *Danish*, *Croissant*, *White Toast*, *Brown Toast*, dan berbagai jenis *cake*.

Choux au craquelin adalah salah satu jenis *pastry* kekinian yang akhir-akhir ini diminati oleh banyak orang. *Pastry section* di Kamandalu Ubud biasanya memproduksi choux au craquelin sebanyak 2/3 loyang dalam satu hari. Choux au craquelin ini sangat diminati oleh tamu, karena pada bagian dalamnya berisikan vla susu, yang membuat rasa choux au craquelin ini menjadi enak, selain berisikan vla choux au craquelin ini bisa juga diisi cream.

Alasan saya memilih choux au craquelin ini karena dari tampilan kue ini yang sederhana dan dalam salah satu wawancara dengan seorang *chiff pastry*, bahwa hidangan *dessert breakfast* yang paling diminati oleh para tamu di Kamandalu Ubud khususnya di Petulu Restaurant yaitu Choux au Craquelin. Kue ini biasanya dihidangkan pada saat *breakfast*. Choux au craquelin yang bagus memerlukan *standard recipe* yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang *chiff* dan tentunya didukung dengan bahan-bahan yang berkualitas. Melihat dari latar belakang tersebut, penulis tertarik mengangkat judul *Prosedur Pembuatan Choux au Craquelin oleh Cheff pastry di Kamandalu Ubud*.

## **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 prosedur pembuatan Choux au Craquelin oleh *cheff pastry* di Kamandalu Ubud?
2. Hambatan apa sajakah yang dihadapi dalam prosedur pembuatan Choux au Craquelin?

### C. Tujuan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah, yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

#### 1. Tujuan Penulisan

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

- a. Untuk mengetahui bagaimana prosedur pembuatan Choux au Craquelin oleh *Cheff pastry* di Kamandalu Ubud.
- b. Untuk mengetahui hambatan apa sajakah yang dihadapi dalam prosedur pembuatan Choux au Craquelin dan cara mengatasinya.

#### 2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa
  1. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan wawasan dan kemampuan terhadap cara pelayanan tamu, dalam bidang *Food & Beverage*.

2. Untuk mengetahui dan meningkatkan intelegensi kemampuan dan keterampilan mahasiswa agar dapat mempratekkannya di dalam pekerjaannya kelak.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

1. Untuk referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar. Dan meningkatkan khasana ilmu pengetahuan khususnya bidang perhotelan.

c. Bagi Perusahaan

1. Dapat mengambil Tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menerapkan pelayanan yang kurang pada saat tingkat hunian tamu meningkat.

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

**1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data adalah Teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data sehingga memperoleh data valid atau akurat yang kemudian diteliti oleh penulis. Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah :

**a. Metode observasi**

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. dalam tugas akhir Prosedur Pembuatan Choux au Craquelin oleh *Cheff Pastry* di Kamandalu Ubud dengan metode observasi selama 6 bulan.

**b. Metode wawancara**

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui suatu proses interaksi antara pewawancara (*interview*) dan sumber informasi atau orang yang di wawancarai (*interview*) melalui komunikasi langsung yaitu dengan mengajukan daftar pertanyaan sesuai dengan *topic* permasalahannya.

**c. Studi Kepustakaan**

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topic atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku- buku ilmiah, laporan penelitian, karangan-karangan ilmiah, tesis dan disertasi, ensiklopedia, dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya.

**2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Metode analisis yang penulis gunakan dalam penyusunan proposal tugas akhir ini penulis menggunakan teknik analisis *deskriptif*, pemaparan atau menguraikan masalah dengan data-data yang didapat saat melakukan praktik kerja lapangan selama kurang lebih 6 bulan di Kamandalu Ubud.

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

Metode dan teknik penyajian dari hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode dan Teknik penyajian hasil analisis dengan cara yang informal. yaitu penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat mendeskripsikan hasil analisis data dengan tanda-tanda tertentu seperti foto dan lain-lain.

memasaknya membutuhkan media seperti kompor untuk mematangkan bahan makanan. Berikut adalah macam-macam metode memasak *moist heat cooking*: *Boiling* (merebus), *Simmering* (Merebus dibawah titik didih api kecil), *Poaching* (Merebus di bawah titik didih 80-90c), *Stewing* (Mengulai), *Braising* (Merebus dalam cairan sedikit), *Blanching* (*Blansir*), dan *Steaming* (Mengukus).

b. Metode *Dry heat cooking* adalah Teknik memasak menggunakan media dengan cara menimpakan panas ke makanan dari atas, bawah dan sekitar makanan tersebut tanpa menggunakan air. Berikut ini adalah macam-macam metode *dry heat cooking*:

*Baking* (Mengepan), *Grilling/broiling* (Membakar), dan *Roasting*.

c. Metode *Oil heat cooking* adalah memasak dengan menggunakan minyak panas agar makanan yang diolah dapat masak dengan sempurna. Berikut ini adalah macam-macam metode *Oil Heat Cooking*:

*Sautening* (Menumis), *Stir Freid*, dan *Frying* (Menggoreng).

d. Metode *Mix heat cooking* adalah Teknik pengolahan panas campuran ini hanya dapat dilakukan di dalam oven yang mempunyai sistem yang dapat mencampur proses memasak *heat cooking* maupun *moist cooking* yang biasanya dengan menggunakan alat seperti *CombiSteamer*.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan pada BAB IV mengenai prosedur pembuatan Choux au Craquelin di Kamandalu Ubud dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Choux au Craquelin oleh *cheff pastry* di kamandalu ubud di bagi menjadi beberapa tahapan, yaitu:

a. Tahap persiapan dibagi menjadi 4 tahapan yaitu mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, tahap persiapan peralatan dan perlengkapan.

b. Tahap pembuatan

Dalam proses pembuat choux, raquelin, dan vla terdapat beberapa komponen yang harus disiapkan oleh seorang *cheff* yaitu adonan utama itu sendiri, bahan pelengkap dan bahan tambahan.

c. Tahap penyajian

Kue choux pada *Pastry Section* di Kamandalu Ubud biasanya di sajikan untuk *breakfast* dan *buffet* di *restaurant* maupun hotel kamandalu ubud.

2. Hambatan-hambatan saat Prosedur Pembuatan Choux au Craquelin oleh *Cheff Pastry* di Kamandalu Ubud, yaitu:

- a. Choux craquelin matang hanya pada bagian luarnya, sedangkan bagian dalamnya masih belum matang. Hal ini disebabkan karena tidak menurunkan temperatur pada saat mengoven.
- b. Vla belum matang tapi, bagian bawahnya sudah agak gosong di *sauce pan*. Karena api kurang kecil dan tidak terus mengaduk vla pada saat dimasak.

## B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan guna meningkatkan kualitas hasil produksi dan proses pengolahan makanan di *kitchen pastry* kamandalu ubud.

1. Seorang cheff sebaiknya lebih memperhatikan standar resep misalnya seperti memperhatikan dan memahami teknik pengolahan choux. Sehingga kue choux yang dibuat tidak hanya matang bagus pada bagian luarnya saja dan bisa matang dengan sempurna.
2. Sebaiknya melakukan pengembangan dari segi rasa choux raquelin. Tidak hanya terpaku dari suatu resipi tersebut. Agar dapat melakukan perubahan atau pengembangan dalam memproses pembuatan choux raquelin, agar bisa menciptakan choux beraneka rasa.

Seorang cheff pastry harus lebih focus dan tetap teliti dalam memperhatikan proses pengolahan karena setiap komponen memerlukan tingkat kehati-hatian yang sangat tinggi. Agar mengurangi resiko terjadinya kegagalan saat proses memasak kue.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggela, r. (2019). Peranan banquet department sebagai faktor pendukung pelayanan food and beverage service di hotel le meridien jakarta. *Journal of residu*, 3(19, juli), 177-182.
- Aurora, s. A., & setiawan, y. (2021). Tinjauan pelaksanaan pencegahan cross contamination bahan pangan di dapur 18th the trans luxury hotel bandung. *Jurnal pariwisata vokasi*, 2(1), 42-52.
- Choerunnisa, r. R., & setiawan, b. (2022). Model inovasi pengembangan bisnis food corporation “dear me sweety” dalam memilih makanan penutup yang rendah kalori. *Jurnal sekretaris dan administrasi bisnis*, 6(2), 131-143.
- Derianto, p. S., & kristiutami, y. P. (2015). Standar operasional prosedur room service amaroossa hotel bandung. *Jurnal pariwisata*, 2(1), 15-21.
- Dinasty, u. O., & baharta, e. (2020). Inovasi churos berbasis wortel tahun 2019. *Eproceedings of applied science*, 6(1).
- Dini, k. (2020). *Laporan praktek kerja lapangan di f & b department di hotel jambuluwuk yogyakarta periode 2 september 2019 s/d 2 maret 2020* (doctoral dissertation, stp ampta yogyakarta).
- Hasanah, m. R. Tugas dan tanggung jawab pastry section dalam menyiapkan serta menyajikan hidangan penutup untuk tamu di hotel bumi surabaya city resort.
- Insani, y. D., & setiyariski, r. (2020). Meningkatkan kualitas pelayanan front office department melalui tugas dan tanggung jawab concierge pada hotel savoy homann. *Jurnal kajian pariwisata*, 2(1).
- Kadir, p. A., & rahama, t. (2022). Kesiapan operasional banquet terhadap perubahan beo (banquet event order) di aston gorontalo hotel & villas. *Jurnal darmawisata*, 2(1), 1-6.
- Nisa, a. N., gusnadi, d., & sumarsih, u. (2023). Tinjauan operasional food dan beverages produk di hotel courtyard by marriott bandung. *Eproceedings of applied science*, 8(6).
- Ubaidillah, m., sandi, s. R. O., & kom, s. E. S. (2021). Optimalisasi kinerja waiter dalam menangani event meeting pada banquet section di harris hotel and convention malang. *Universitas muhammadiyah jember*.
- Wowiling, h., walansendouw, a., & maramis, c. (2022). Pengaruh promosi media sosial terhadap keputusan tamu memilih hotel ibis manado city center boulevard. *Jurnal hospitaliti*, 1(02).