

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PENNE AI FUNGHI OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN DI MAYA SANUR RESORT AND SPA



Gusti Ngurah Krisna Wardhana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PENNE AI FUNGHI
OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN
DI MAYA SANUR RESORT AND SPA**



Oleh
Gusti Ngurah Krisna Wardhana
NIM 2015823219

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

**PEMBUATAN PENNE AI FUNGHI
OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN
DI MAYA SANUR RESORT AND SPA**

Oleh
Gusti Ngurah Krisna Wardhana
NIM 2015823219

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,




Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP. 196312312000031002



Ni Putu Erna Surim V, SE., M.Pd
NIP. 1982083120090320 10

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATH., 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 – 80354
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 : Gusti Ngurah Krisna wardhana

NIM : 2015823219

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN PENNE AI FUNGHI
OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN
DI MAYA SANUR RESORT AND SPA**

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

Yang membuat pernyataan ini,



Nama : Gusti Ngurah Krisna Wardhana

NIM : 2015823219

PS : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “PEMBUATAN PENNE AI FUNGHI OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN DI MAYA SANUR RESORT AND SPA” ini dengan sepenuh hati dan tepat sesuai jadwalnya. Tugas akhir ini diselesaikan dengan tujuan untuk mendeskripsikan pembuatan Penne Ai Funghi oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa.

Pada proses penyusunan tugas akhir ini, penulis banyak mengalami kesulitan dan halangan, tetapi karena banyaknya doa, bimbingan, dan motivasi dari segala pihak, kesulitan dan halangan tersebut dilalui dengan baik. Untuk itu pada kesempatan yang sangat tepat ini menyampaikan rasa terima kasih yang sangat mendalam 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, SSSt. Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Drs.I Wayan Pugra, M.Par selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, S. E., M.Pd selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Jesus Gisbert Carbonell selaku *General Manager* di Maya Sanur Resort and Spa yang telah memberikan kesempatan untuk masuk ke industri dan memperoleh informasi dalam penyusunan tugas akhir ini.
9. Gunarta selaku HR di Maya Sanur Resort and Spa yang telah memberikan kesempatan untuk memperoleh informasi dalam penyusunan tugas akhir ini.
10. Ida Bagus Ari Pramana selaku *Executive Chef* di Maya Sanur Resort and Spa yang telah memberikan kesempatan untuk memperoleh informasi dalam penyusunan tugas akhir ini.
11. Karyawan pada *Hot Kitchen Team* Maya Sanur Resort and Spa yang telah membantu dalam memberikan informasi dan masukan untuk menyusun tugas akhir ini.

12. Dosen dan karyawan di Kampus Politeknik Negeri Bali Gianyar yang juga banyak memberikan doa, dukungan, informasi, serta ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat bagi penulis.
13. Bapak I Gusti Ngurah Kartika dan Ibu Ni Ketut Suryasih, selaku orang tua yang telah membantu baik secara doa, dukungan, material, dan bimbingan dalam penyusunan tugas akhir ini.
14. Semua pihak yang sudah membantu dan memberikan dorongan berupa doa dan semangat kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa banyak kekurangan pada tugas akhir ini baik dari segi sistematika, materi, dan tata bahasanya. Kekurangan tersebut tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia yang tidak terlepas dari kesalahan maupun kekurangan. Karena demikian, kritik maupun saran oleh pembaca sangat dinantikan sebagai bantuan dalam penyempurnaan tugas akhir ini.

Pada pengujung kata, penulis mengharapkan tugas akhir ini memiliki manfaat untuk semua pembaca baik dari keluarga besar Politeknik Negeri Bali maupun dari berbagai pihak yang berada diluar Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

| Isi | Halaman |
|--|------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| BAB I PENDAHULUAN | 13 |
| A. Latar Belakang | 13 |
| B. Rumusan Masalah | 16 |
| C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir | 16 |
| 1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir | 16 |
| 2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir | 17 |
| D. Metode Penulisan Tugas Akhir | 18 |
| 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data | 18 |
| 2. Metode dan Teknik Analisis Data | 19 |
| 3. Metode dan Teknik Penyajian Data | 19 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 8 |
| A. Hotel | 8 |
| 1. Pengertian Hotel | 8 |
| 2. Jenis Hotel Berdasarkan Lokasi | 9 |
| B. Restoran..... | 9 |
| C. Food and Beverage | 10 |
| 1. Pengertian Food and Beverage..... | 10 |
| 2. Pembagian Food and Beverage | 10 |
| D. <i>Kitchen</i> | 11 |
| 1. Pengertian <i>Kitchen</i> | 11 |
| 2. Klasifikasi <i>Kitchen</i> | 11 |
| E. <i>Commis</i> | 12 |
| F. Pembuatan | 13 |
| G. Pasta..... | 13 |
| 1. Pengertian Pasta | 13 |
| 2. Pasta Penne..... | 13 |
| H. <i>Sauce</i> | 13 |
| I. Peralatan Memasak..... | 14 |

| | |
|---|-----------|
| J. Bahan Makanan | 16 |
| 1. Pengertian Bahan Makanan | 16 |
| 2. Jenis-Jenis Bahan Makanan | 16 |
| K. Memasak | 17 |
| 1. Pengertian Memasak | 17 |
| 2. Tujuan Memasak | 17 |
| 3. Teknik Memasak | 18 |
| L. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi | 20 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... | 21 |
| A. Lokasi dan Sejarah Hotel | 21 |
| 1. Lokasi Hotel | 21 |
| 2. Sejarah Hotel | 22 |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel | 23 |
| 1. Bidang Usaha Hotel..... | 23 |
| 2. Fasilitas Hotel..... | 24 |
| C. Struktur Organisasi Hotel..... | 33 |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 38 |
| A. Pembuatan atau Pelaksanaan | 38 |
| 1. Tahap Persiapan | 38 |
| 2. Tahap Pembuatan | 56 |
| 3. Tahap Penyajian (<i>Plating</i>)..... | 59 |
| B. Kendala Dalam Pembuatan Penne Ai Funghi dan Solusinya..... | 60 |
| BAB V PENUTUP..... | 62 |
| A. Simpulan..... | 62 |
| B. Saran..... | 63 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

| Isi | Halaman |
|--|---------|
| Gambar 3. 1 Lokasi Maya Sanur Resort and Spa | 21 |
| Gambar 3. 2 Logo Maya Sanur Resort and Spa..... | 23 |
| Gambar 3. 3 Mayasari Restaurant | 26 |
| Gambar 3. 4 Kuu Izakaya Dining | 26 |
| Gambar 3. 5 Tree Bar..... | 27 |
| Gambar 3. 6 Graze Restaurant | 27 |
| Gambar 3. 7 Green Roof 360 | 29 |
| Gambar 3. 8 Kid's Club..... | 29 |
| Gambar 3. 9 The Gallery..... | 30 |
| Gambar 3. 10 The Lounge | 30 |
| Gambar 3. 11 Ballroom..... | 31 |
| Gambar 3. 12 Seminar Room..... | 31 |
| Gambar 3. 13 Board Room | 32 |
| Gambar 3. 14 The Pavilion | 32 |
| Gambar 3. 15 Struktur Organisasi..... | 33 |
| Gambar 4. 1 <i>Grooming Kitchen</i> | 40 |
| Gambar 4. 2 <i>Cutting Board</i> | 42 |
| Gambar 4. 3 Pisau | 42 |
| Gambar 4. 4 <i>Mini Tray Stainless</i> | 43 |
| Gambar 4. 5 <i>Tray Stainless Besar</i> | 43 |
| Gambar 4. 6 <i>Gas Stove</i> | 44 |
| Gambar 4. 7 <i>Wok Range</i> | 44 |
| Gambar 4. 8 <i>Wok</i> | 45 |
| Gambar 4. 9 <i>Wok Strainer</i> | 45 |
| Gambar 4. 10 <i>Timer</i> | 46 |
| Gambar 4. 11 <i>Small Stock Pot</i> | 46 |
| Gambar 4. 12 <i>Pasta Strainer</i> | 47 |

| | |
|--|----|
| Gambar 4. 13 <i>Saute Pan</i> | 47 |
| Gambar 4. 14 <i>Wood Spatula</i> | 48 |
| Gambar 4. 15 <i>Plate</i> | 48 |
| Gambar 4. 16 <i>Dinner Spoon</i> | 49 |
| Gambar 4. 17 <i>Dinner Fork</i> | 49 |
| Gambar 4. 18 <i>Dry Pasta Penne</i> | 50 |
| Gambar 4. 19 <i>Sunflower Oil</i> | 51 |
| Gambar 4. 20 <i>Garlic Oil</i> | 52 |
| Gambar 4. 21 <i>Pasta Penne Yang Sudah Matang</i> | 52 |
| Gambar 4. 22 <i>Mix Mushroom</i> | 53 |
| Gambar 4. 23 <i>Cooking Cream</i> | 53 |
| Gambar 4. 24 <i>Keju Parmesan</i> | 54 |
| Gambar 4. 25 <i>Parsley dan Spring Onion</i> | 54 |
| Gambar 4. 26 <i>Dry Mushroom Shitake</i> | 55 |
| Gambar 4. 27 <i>Salt and Pepper</i> | 55 |
| Gambar 4. 28 <i>Pea Sprout</i> | 55 |
| Gambar 4. 29 <i>Perebusan Pasta Penne</i> | 56 |
| Gambar 4. 30 <i>Under Counter Chiller</i> | 57 |
| Gambar 4. 31 <i>Pembuatan Penne Ai Funghi</i> | 58 |
| Gambar 4. 32 <i>Proses Plating</i> | 59 |
| Gambar 4. 33 <i>Hasil Hidangan Penne Ai Funghi</i> | 60 |

DAFTAR TABEL

| Isi | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 3.1 Jumlah Kamar Hotel | 24 |
| Tabel 4.1 Bahan-Bahan Merebus <i>Dry</i> Pasta Penne | 50 |
| Tabel 4.2 Bahan-Bahan Penne Ai Funghi..... | 51 |



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Foto Captain Order Penne Ai Funghi

Lampiran 2: Foto Penulis Membuat Orderan Penne Ai Funghi



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Bali merupakan salah satu pulau dengan keunikan budaya dan keindahan alam yang beragam. Banyak kawasan wisata yang menjadi favorit para wisatawan untuk berkunjung dan dijelajahi. Kunjungan wisatawan ke Bali meningkat pesat dipengaruhi oleh musim dan kegiatan tradisi masyarakat Bali yang sangat ingin disaksikan oleh para wisatawan. Meningkatnya kedatangan wisatawan untuk mempelajari budaya dan menikmati keindahan alam di Bali berpotensi menjadi peluang usaha untuk masyarakat lokal. Banyak masyarakat lokal yang sudah menyediakan akomodasi untuk para wisatawan. Keberadaan akomodasi sudah menjamur di beberapa daerah yang tingkat kunjungan wisatawanannya tinggi. Dengan tersedianya banyak akomodasi dapat memaksimalkan pengalaman dan kebutuhan dari kegiatan wisata yang dilakukan oleh para wisatawan ketika berada di Bali.

Hotel menjadi salah satu dari beberapa akomodasi yang tersedia sebagai pendukung kegiatan para wisatawan yang berkunjung. Keberadaan hotel dikelola untuk mendapatkan keuntungan dari wisatawan yang berkunjung. Hotel menjadi salah satu usaha yang pendapatannya sangat besar untuk suatu daerah. Hotel yang tersedia memiliki kualitasnya masing-masing, dari tidak berbintang hingga hotel yang berbintang lima yang bertaraf internasional. Hotel menyediakan layanan

berupa tempat untuk menginap, layanan makanan dan minuman, dan layanan penunjang lainnya. Banyaknya hotel yang tersebar menyebabkan meningkatnya daya saing antar hotel secara profesional dari segi kualitas hotel, baik fasilitas maupun dalam melakukan pelayanannya.

Maya Sanur Resort and Spa merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di Jalan Danau Tamblingan, Sanur. Hotel yang berada di pinggir Pantai Sanur ini memiliki suasana yang sangat nyaman dalam memanjakan wisatawan yang menginap. Pelayanan yang ramah dari karyawan hotel juga menjadikan para wisatawan betah menginap di hotel dalam waktu yang cukup lama. Maya Sanur Resort and Spa memiliki jumlah kamar 103 dengan beberapa jenis kamar yang berbeda. Terdapat berbagai macam fasilitas dan pelayanan hotel untuk memenuhi keinginan wisatawan ketika menginap. Dengan demikian terdapat beberapa departemen yang bergerak dalam pengelolaannya.

Food and Beverage Departemen merupakan salah satu departemen yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman. Food and Beverage Departemen di Maya Sanur Resort and Spa dibagi menjadi dua yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product yang memiliki tugas dan tanggungjawab masing-masing. Food and Beverage Service bertugas dalam bidang melayani dalam menghantarkan dan menyajikan makanan atau minuman kepada tamu. Sedangkan Food and Beverage Product bertugas dalam proses pembuatan makanan yang dipesan oleh tamu. Food and Beverage Product di Maya Sanur Resort and Spa memiliki beberapa *section* salah satunya yaitu *hot kitchen*. *Hot kitchen* adalah salah satu *kitchen* dari Maya Sanur Resort and Spa yang memproduksi makanan untuk

breakfast, lunch, hingga *dinner*. Pada *lunch* dan *dinner*, *hot kitchen* menyediakan beberapa jenis masakan seperti *Indonesian food* dan *Mediterranean food*. Pasta merupakan salah satu hidangan *Mediterranean food*. Adapun beberapa hidangan pasta yang tersedia di Maya Sanur Resort and Spa antara lain Penne Ai Funghi, Pappardelle Bolognese, Linguini al Vongole, Pumpkin Raviolis, dan Orecchiette.

Penne Ai Funghi adalah makanan yang berasal dari Italia yang merupakan salah satu negara yang berada di pesisir area laut Mediterania. Maya Sanur Resort and Spa mengkreasikan kembali hidangan Penne Ai Funghi dengan resepnya tersendiri yang mudah untuk dibuat. Pada Maya Sanur Resort and Spa hidangan Penne Ai Funghi merupakan hidangan pasta yang berlumur dengan *mushroom sauce*. Harga dari Penne Ai Funghi adalah Rp150.000 belum termasuk *tax and service*. Walau harganya yang cukup tinggi, hidangan ini tetap banyak pembelinya. Dalam sehari penjualan Penne Ai Funghi hingga 10 porsi. Keunikan dari Penne Ai Funghi dapat dirasakan melalui sausya yang bernama *mushroom sauce* memiliki rasa sangat *creamy*. Saus yang terdiri dari jamur kancing dan jamur shimeji yang ditumis menggunakan *garlic oil*. Kemudian ditambahkan *cooking cream* dan *parsley* hingga menjadi *creamy mushroom sauce*. Pada proses mengolah masakan Penne ai Funghi, pasta yang sudah direbus hingga *al dente* yaitu tingkat kematangan sempurna dengan tekstur empuk, tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras tersebut dimasukan ke saus *mushroom* yang sudah dibuat kemudian dimasak hingga tercampur rata. Penne Ai Funghi disajikan dengan keju parmesan, daun bawang yang sudah di potong kecil-kecil, dan jamur shitake yang sudah dikeringkan (*dry shitake*) diatasnya. Dengan demikian hidangan ini menghasilkan

cita rasa creamy dan segar dengan tekstur yang lembut dari saus dan kenyal dari pasta. Inilah yang membedakan hidangan Penne Ai Funghi dengan hidangan pasta lainnya yang ada di Maya Sanur Resort and Spa.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk menyusun tugas akhir dengan judul “Pembuatan Penne Ai Funghi oleh *Commis* Pada Hot Kitchen di Maya Sanur Resort and Spa”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan Penne Ai Funghi oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa?
2. Apa saja kendala yang dihadapi pada pembuatan Penne Ai Funghi oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir

Pada penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendeskripsikan jawaban dari rumusan masalah yang diuraikan di atas yaitu:

- a. Mendeskripsikan pembuatan Penne Ai Funghi oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa.

- b. Mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi ketika pembuatan Penne Ai Funghi oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa dan solusinya.

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Kegunaan dari penyusunan tugas akhir ini yaitu:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
- 2) Mengetahui secara pasti mengenai pembuatan Penne Ai Funghi pada hot kitchen di Maya Sanur Resort and Spa.
- 3) Sebagai tambahan ilmu pengetahuan dan wawasan di bagian Food and Beverage Product serta sebagai perbandingan pengetahuan berupa teori dan praktik yang telah dipelajari di kampus dengan pengetahuan ketika berada di industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

- 1) Menjadi referensi pada perpustakaan kampus sebagai ilmu pengetahuan untuk pembaca yang ingin menambah wawasan di bidang Food and Beverage Product pada salah satu jenis olahan masakan berbahan pasta.
- 2) Sebagai alat ukur pada mahasiswa dalam proses pembelajaran ilmu pengetahuan yang telah didapat pada program studi perhotelan di bagian Food and Beverage Product.

c. Bagi Maya Sanur Resort and Spa

- 1) Menjadi saran dan masukan pihak hotel dalam proses pembuatan makanan Penne Ai Funghi.
- 2) Sebagai pilihan dalam mengambil tindakan atau langkah ketika terjadi permasalahan atau kendala yang serupa pada saat pembuatan makanan Penne Ai Funghi.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Terdapat beberapa metode dan teknik yang digunakan dalam mengumpulkan data untuk tugas akhir yaitu:

a. Metode Observasi

Pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati secara langsung di operasional *hot kitchen* mengenai pembuatan hidangan Penne Ai Funghi yang dilaksanakan oleh *commis* beserta dengan alat dan bahan yang digunakan.

b. Metode Wawancara

Melakukan tanya jawab secara langsung kepada *commis* yang bertugas di operasional mengenai pembuatan Penne Ai Funghi, kendala yang dihadapi, serta solusi atau tindakan yang dilaksanakan ketika proses pembuatan Penne Ai Funghi di *hot kitchen* Maya Sanur Resort and Spa.

c. **Metode Kepustakaan**

Pengumpulan data yang dilaksanakan dengan mencari buku-buku, jurnal, ataupun artikel dari website mengenai bidang Food and Beverage Product dan sumber-sumber lain yang berhubungan dengan rumusan masalah yang dibahas dalam penyusunan tugas akhir. Beberapa buku-buku yang digunakan antara lain; Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan, Akomodasi Perhotelan, Pelayanan Prima di Restoran Internasional, Basic Memasak Ala Chef, Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman, Buku Panduan Tata Boga, Hygiene dan Sanitasi Hotel, Hygiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan.

2. **Metode dan Teknik Analisis Data**

Data-data yang sudah terkumpul dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan menjelaskan secara lengkap semua data yang diperoleh mengenai pembuatan Penne Ai Funghi oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa, kendala yang dialami, dan solusinya.

3. **Metode dan Teknik Penyajian Data**

Dalam penyajian data pada tugas akhir ini, penulis menggunakan teknik formal dan informal. Melalui teknik formal data-data disajikan berupa foto atau tabel. Penyajian yang dilakukan menggunakan teknik informal berupa uraian dengan kata-kata biasa mengenai pembuatan Penne Ai Funghi oleh *commis* di *hot kitchen* pada Maya Sanur Resort and Spa.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian di atas tentang pembuatan Penne Ai Funghi oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa, maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Pembuatan Penne Ai Funghi oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa terdiri dari tiga tahapan antara lain:
 - a. Tahap Persiapan seperti persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan alat, dan persiapan bahan.
 - b. Tahap Pembuatan, diawali dengan perebusan *dry* pasta penne dan kemudian dilanjutkan dengan pembuatan hidangan Penne Ai Funghi itu sendiri.
 - c. Tahap Penyajian, menyajikan hidangan Penne Ai Funghi sesuai dengan foto yang sudah tersedia agar tampilannya tetap konsisten.

2. Kendala Dalam Pembuatan Penne Ai Funghi dan Solusinya

Pada pembuatan Penne Ai Funghi terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh *commis* antara lain keadaan pasta penne yang pecah dan suhu tempat penyimpanan yang tidak stabil.

B. Saran

Adapun saran-saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi kendala yang sering terjadi yaitu sebagai berikut.

1. Sebaiknya ketika *commis* melakukan dua pekerjaan secara bersamaan, manajemen waktu harus lebih diperhatikan seperti saat merebus pasta. Walau dapat dikerjakan bersamaan dengan pekerjaan lainnya, pasta yang direbus harus sering kali di aduk sehingga tidak menempel pada dasar permukaan *wok*.
2. Sebaiknya pengecekan suhu secara berkala per-*shift* harus dilakukan oleh *commis* untuk memonitoring kestabilan suhu *under counter chiller* sehingga menghindari kerusakan pada bahan makanan baik yang mentah maupun yang sudah jadi. Kemudian dengan membuat daftar laporan suhu per-*shift* agar *commis* antar-*shift* mengetahui keadaan *under counter chiller* dan memberi perhatian khusus untuk mengecek kembali suhu yang tertera.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, Asia Al. C. 2018. “Pengembangan Media Pembelajaran Video Klip Pembuatan Saus Dasar Kontinental (Mother Sauce) Dalam Mata Kuliah Pengolahan Makanan Kontinental”. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Atmoko, T. P. H. & Krestanto, H. 2017. Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(2), 60-69. Diakses dari <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/2434/1717>
- Kemdikbud. 2016. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Daring. Diakses pada 16 Mei 2023 dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/pembuatan>
- Kemdikbud. 2023. 6 Tingkatan Chef Yang Harus Kamu Ketahui. Diakses pada 17 Mei 2023 dari <https://vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/6-tingkatan-chef-yang-harus-kamu-ketahui>
- Kisworo, T. D. 2016. *Basic Memasak Ala Chef*. Jawa Timur: Garuda Mas Sejahtera.
- Mengenal Jenis-jenis Pasta yang Sudah Populer di Indonesia. 2022. Diakses pada 16 Mei 2023 dari https://www.gramedia.com/best-seller/resep-jenis-pasta/#Apa_Itu_Pasta
- Mularsari, Ardi. 2022. *Hygiene dan Sanitasi Hotel*. Jakarta Selatan: Lembaga Penerbit Universitas Nasional.
- Mulyani, C. T & Sunyoto. 2014. Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffé Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(1). 66-89. Diakses dari <https://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/index.php/JPI/article/download/187/150/366>
- Napitupulu, B. P. & Attoriq, A. 2021. Andaliman Sebagai Bahan Tambahan Pada Sauce Appetizer Di Hotel Jw Marriott Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, 8(2). 44-49. Diakses dari <https://journal.akpardarmaagung.ac.id/index.php/JIAA/article/download/90/77/>
- Nugroho, Agnesia. 2017. “Variasi Jenis Pasta dan Pengaplikasiannya di Menu Utama Restoran Nescology, Land of Gastronomy”. Laporan Kerja Praktek Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranta, Semarang.
- Oka, I M. D. & Winia, I N. 2017. *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.

- Rahmadani, Yesi. 2022. Kualitas Produk Makanan Di Kitchen Department Hotel Grand Jatra Pekanbaru. *JOM FISIP*, 9(2). 1-14. Diakses dari <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/download/33157/31885>
- Soenarno, Adi. 2013. *Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Angkasa.
- Surya, Febri. 2019. *Akomodasi Perhotelan*. Jawa Tengah: Desa Pustaka Indonesia.
- Susana, Dita. 2017. *Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Relasi Inti Media.
- Widyastuti, N. & Almira, V. G. 2019. *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.
- Wulansari, D. M. & Hakim, M. F. N. 2019. Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excellent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 10(2). 154-161. Diakses dari <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/6681/3662>
- Yuniar, Ernita. 2018. *Buku Panduan Tata Boga*. Malang: Lembaga Kajian Profesi.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI