

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
OLEH COMMIS
DI NOYA KITCHEN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Egi Lestari

JURUSAN PERIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
OLEH COMMIS
DI NOYA KITCHEN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh :
Ni Kadek Egi Lestari
NIM. 2015823216**

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

**PEMBUATAN SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
OLEH COMMIS
DI NOYA KITCHEN**

Oleh :
Ni Kadek Egi Lestari
NIM. 2015823216

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,

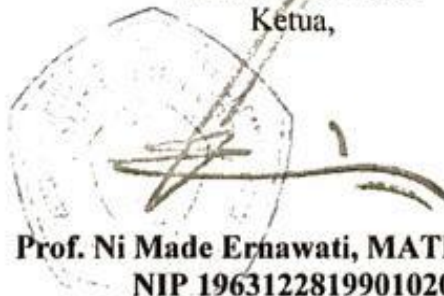


Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP. 196312312000031002



Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, SE., M.Pd
NIP.198208312009032010

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

Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Kadek Egi Lestari

NIM : 2015823216

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

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul

“PEMBUATAN SALTIMBOCCA ALLA ROMANA OLEH COMMIS DI NOYA KITCHEN”

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



Nama : Ni Kadek Egi Lestari

NIM : 2015823216

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

“Om Swastyastu”

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa (Tuhan Yang Maha Esa) karena atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Saltimbocca Alla Romana Oleh *Commis* di Noya Kitchen” dengan tepat waktu. Adapun tujuan dari penyusunan Tugas Akhir ini ialah sebagai persyaratan untuk menyelesaikan jenjang pendidikan Diploma III Program Studi D3 Perhotelan serta untuk memenuhi kewajiban sebagai mahasiswa Politeknik Negeri Bali Gianyar.

Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan adanya bantuan, dukungan, arahan serta dorongan dari berbagai pihak yang telah membantu penulis menyelesaikan hambatan-hambatan yang ada. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan 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 Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Drs.I Wayan Pugra, M.Par selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.

7. Ni Putu Erna Surim Virnayanthi, SE., M.Pd selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Yooce Rostiati Strbl selaku Owner Noya Kitchen, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Noya Kitchen untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Bayu Anggara selaku Manager di Noya Kitchan yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Noya Kitchen untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Seluruh staff Noya Kitchen yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini
11. Seluruh dosen dan karyawan di Kampus Politeknik Negeri Bali Gianyar yang juga banyak memberikan dukungan, informasi, serta ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis.
12. Bapak I Nyoman Sudiriyana dan Ibu Ni Ketut Ratna, selaku orang tua yang telah membantu baik secara material dan bimbingan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
13. Semua pihak yang telah membantu saya dalam menyelesaikan laporan ini dan tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir yang penulis buat masih memiliki banyak kekurangan serta jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis dengan senang hati menerima saran serta kritikan yang dapat membantu penyempurnaan penyusunan ini. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca.

“Om Santhi, Santhi, Santhi Om”

Gianyar, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR BAGAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	3
1. Tujuan Penulisan	3
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	4
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	4
2. Metode dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Restoran.....	8
1. Pengertian Restoran.....	8
2. Klasifikasi Restoran	8
B. <i>Kitchen</i>	11
1. Pengertian <i>Kitchen</i>	11
2. Jenis-Jenis <i>Kitchen</i>	12
3. Peralatan <i>Kitchen</i> (Dapur)	14
C. <i>Commis</i> (Juru Memasak).....	16

1. Pengertian <i>Commis</i>	16
D. Memasak	17
1. Pengertian Memasak	17
2. Metode Memasak	17
E. Pembuatan	20
1. Pengertian Pembuatan	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Noya Kitchen	22
1. Lokasi Noya Kitchen.....	22
2. Sejarah Noya Kitchen.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Noya Kitchen	24
1. Bidang Usaha	24
2. Fasilitas Noya Kitchen	27
C. Struktur Organisasi Noya Kitchen	28
1. Struktur Organisasi Restoran.....	28
2. Tugas dan Tanggung Jawab	29
BAB IV PEMBAHASAN.....	33
A. Pembuatan Saltimbocca Alla Romana oleh Commis di Noya Kitchen	34
1. Tahap Persiapan	34
2. Tahap Pembuatan	53
3. Tahap Penyajian (<i>Plating</i>).....	56
B. Hambatan yang Timbul dalam Pembuatan Saltimbocca Alla Romana dan Cara Mengatasinya.....	57
BAB V PENUTUP.....	59
A. Simpulan.....	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Noya Kitchen	22
Gambar 3.2 Restoran	25
Gambar 3.3 Noya's Special Brekkie.....	25
Gambar 3.4 Bar	26
Gambar 3.5 Green Monkey	26
Gambar 4.1 Saltimbocca Alla Romana pada buku menu	33
Gambar 4.2 <i>Cutting Board</i>	36
Gambar 4.3 Pisau.....	37
Gambar 4.4 Sendok teh	37
Gambar 4.5 <i>Greeter</i> /parutan.....	38
Gambar 4.6 <i>Bowl</i>	38
Gambar 4.7 <i>Measuring cup</i>	39
Gambar 4.8 <i>Peeler</i>	39
Gambar 4.9 Kompor	40
Gambar 4.10 Spatula.....	40
Gambar 4.11 <i>Sauce pot</i>	41
Gambar 4.12 <i>Stariner</i>	41
Gambar 4.13 Tusuk gigi.....	42
Gambar 4.14 <i>Sauce pan</i>	42
Gambar 4.15 <i>Tong</i> atau penjepit	43
Gambar 4.16 <i>Dinner plate</i>	43
Gambar 4.17 <i>Dinner fork</i>	44
Gambar 4.18 <i>Dinner knife</i>	44
Gambar 4.19 Bayam lokal	46
Gambar 4.20 <i>Olive oil</i>	47
Gambar 4.21 Keju parmesan.....	47
Gambar 4.22 Bawang putih cincang.....	48

Gambar 4.23 Air lemon dan lemon zest.....	48
Gambar 4.24 Garam.....	49
Gambar 4.25 Lada hitam	49
Gambar 4.26 <i>Chicken breast fillet</i>	50
Gambar 4.27 Kaldu jamur	50
Gambar 4.28 <i>Butter</i>	50
Gambar 4.29 Daun sage	51
Gambar 4.30 <i>Parma ham</i>	51
Gambar 4.31 <i>White wine</i>	52
Gambar 4.32 Tepung terigu	52
Gambar 4.33 Kentang	53
Gambar 4.34 <i>Cooking cream</i>	53
Gambar 4.35 Penyajian Saltimbocca Alla Romana	57



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 4.1 Resep <i>spinach salad</i>	54
Tabel 4.2 Resep <i>chicken</i> dan saus dari <i>saltimbocca</i>	54
Tabel 4.3 Resep <i>mashed potato</i>	55



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR BAGAN

Isi	Halaman
Bagan 3.1 Struktur Organisasi Noya Kitchen	28



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Restoran adalah salah satu jenis usaha yang bertempat di sebagian atau diseluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk memproses, pembuatan, penyimpanan dan penyajian juga penjualan makanan dan minuman. Di Ubud terdapat banyak restoran yang menyajikan berbagai jenis menu dari mancanegara seperti contohnya menu Italia, German, Jepang, Korea, China sudah tentu juga menu Indonesia.

Salah satu restoran yang berada tidak jauh dari Ubud *center* yaitu restoran yang bernama "Noya kitchen" di restoran ini menyajikan menu dari Italia, German dan Indonesia yang buka untuk *breakfast* hingga *dinner* yaitu buka di jam 9.00 pagi sampai dengan jam 11 malam. Restoran yang berlokasi tepatnya di Jln Tirta Tawar, Kutuh Kaja, Petulu, Ubud ini menawarkan pemandangan sawah dengan nuansa putih biru yang menjadikan restoran terlihat *fresh*, dari Ubud *center* hanya membutuhkan waktu sekitar 10-15 menit saja. Restoran ini termasuk restoran baru dikarenakan buka pada bulan September 2022.

Menu yang paling sering dipesan oleh tamu untuk makanan antaranya Eggy, Noya's Special Brekkie, Saltimbocca Alla Romana, Nasi Goreng, Spaghetti Bolognese, Dutch Goulash, kemudian untuk minuman yaitu Cappucino, Latte, Green Monkey, Lemon Iced Tea.

Selama bekerja di Noya Kitchen penulis sangat tertarik dengan menu makanan yaitu dikarenakan pernah ada tamu yang memesan menu tersebut Saltimbocca Alla Romana kemudian tamu menyampaikan kepada pelayan bahwa makanan yang disajikan merupakan makanan yang terenak yang pernah tamu tersebut makan, kemudian tamu tersebut sampai ingin berfoto bersama staf yang berkerja hari itu. Sejak hari itu penulis sangat tertarik dengan menu Saltimbocca Alla Romana, kemudian penulis mulai mencari tau lebih dalam tentang Saltimbocca Alla Romana ini dari *commis* yang memasak hidangan ini dan dari sumber lainnya.

Hidangan asli Saltimbocca ini merupakan hidangan dari Italia dengan gaya Romawi yang terdiri dari daging sapi muda, *prosciutto*, dan sage, digulung dan dimasak dengan anggur putih dan *butter*. Juga, terkadang daging sapi muda dan *prosciutto* tidak digulung tetapi dibiarkan rata. Variasi Amerika mengganti daging sapi muda dengan ayam atau babi. Di Noya Kitchen menggunakan variasi gaya Amerika dikarenakan menggunakan daging ayam bagian dada yang dipotong menjadi 2 kemudian di beri *seasoning*, di atasnya diisi dengan *ham* dan daun sage, hidangan ini dihidangkan dengan sayur bayam dan *mashed potato* sebagai *side*. Kelebihan dari hidangan ini yaitu dikarenakan merupakan satu-satunya hidangan spesial *chef* yang tertera pada menu *main course*, hidangan ini termasuk hidangan yang harganya mahal yaitu dengan harga Rp. 135.000++, walaupun dengan harga yang mahal hal tersebut tidak membuat para tamu ragu saat memesan hidangan ini. Kelebihan lainnya dari hidangan ini yaitu merupakan satu-satunya hidangan yang disajikan spesial dengan saus anggur putih, sehingga tamu yang pertama kali datang ke restoran pun akan merasa penasaran dengan rasa yang disajikan, sehingga

tartarik untuk memesan menu spesial ini. Juga dikarenakan hidangan ini menggunakan anggur putih pada saus yang sebelumnya penulis belum pernah memasak makanan dengan anggur putih, sehingga penulis mendapatkan sesuatu hal yang baru dalam memasak makanan.

Berdasarkan dengan latar belakang yang penulis uraikan diatas, maka penulis tertarik untuk menyusun Tugas Akhir dengan judul "Pembuatan Saltimbocca Alla Romana Oleh *Commis* Di Noya Kitchen"

B. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang diatas, maka penulis dapat menentukan beberapa rumusan masalah yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan Saltimbocca Alla Romana oleh *commis* di Noya Kitchen?
2. Apa sajakah hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Saltimbocca Alla Romana serta solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

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

1. Tujuan Penulisan

Dari rumusan masalah diatas tujuan dari penulisan tugas akhir ini yaitu :

- a. Untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan Saltimbocca Alla Romana di Noya Kitchen.

- b. Untuk mengetahui apa saja hambatan-hambatan yang dihadapi pada saat pembuatan Saltimbocca Alla Romana dan bagaimana cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Dari tujuan diatas kegunaan penulisan tugas akhir ini yaitu:

- a. Bagi penulis, yaitu agar penulis dapat mengeluarkan ide, pendapat, gagasan dan ide pemikiran sendiri tentang penulisan tugas akhir ini, meningkatkan pengetahuan dan wawasan dalam pembuatan Saltimbocca Alla Romana di Noya Kitchen.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali Gianyar, diharapkan menambah bacaan di perpustakaan sehingga mendapatkan sumber baru mengenai bagaimana pembuatan Saltimbocca Alla Romana, juga agar dijadikan referensi dalam penulisan tugas akhir serupa kedepannya.
- c. Bagi Noya Kitchen, agar selalu melakukan inovasi dan kreativitas baru untuk meningkatkan kunjungan konsumen dan hasil penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan masukan dan pertimbangan terhadap pembuatan Saltimbocca Alla Romana.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2015) Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Jadi dari pemaparan di atas, teknik pengumpulan datanya yaitu sebagai berikut :

a. Metode Observasi

Menurut Widoyoko (2014) observasi merupakan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang nampak dalam suatu gejala pada objek penelitian. Jadi dengan cara mengamati secara langsung bagaimana proses pembuatan Saltimbocca Alla Romana di Noya Kitchen dan juga terlibat langsung dalam melakukan proses pembuatannya.

b. Metode Wawancara

Menurut Sugiyono (2013) wawancara merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dapat dilakukan secara langsung berhadapan dengan yang diwawancarai. Menurut Tony Wijaya (2013) wawancara adalah pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan langsung kepada responden untuk memperoleh informasi verbal dari responden. Dengan cara melakukan wawancara atau tanya jawab kepada *CDP* dan para staf di Noya Kitchen.

c. Studi Pustaka

Menurut Sugiyono (2017) Studi pustaka merupakan kaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkait dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Hasil penelitian pula akan semakin kredibel apabila didukung foto-foto atau karya tulis akademik dan seni yang sudah ada. Studi pustaka adalah maka dapat dikatakan bahwa studi pustaka bisa mempengaruhi kredibilitas hasil penelitian yang dilakukan. Yaitu dengan cara mencari buku teoritis dan referensi yang berkaitan dengan pembuatan Saltimbocca Alla Romana.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Menurut Sugiyono (2015) menyatakan bahwa metode analisis data atau teknik analisis data adalah kegiatan setelah data dari seluruh responden atau sumber data lain terkumpul. Kegiatan dalam analisis data adalah mengelompokkan data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan. Analisis data merupakan kelanjutan dari pengolahan data. Berdasarkan penjelasan tersebut, analisis data merupakan kelanjutan dari pengolahan data dimana terjadi proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang telah diproses dari hasil observasi dan dokumentasi yang telah dilakukan dengan cara mengorganisasikannya kedalam kategori hingga membuat kesimpulan sehingga mudah untuk dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain (Arikunto 2016).

Data kualitatif adalah data yang tidak dapat diangkakan atau bersifat non numerik. Teknik analisis data kualitatif pada umumnya merupakan bahasan konseptual suatu permasalahan. Data kuantitatif adalah data numerik yang dapat dihitung secara akurat. Salah satu contoh data numerik dalam metode penulisan kuantitatif yaitu hasil survey responden.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menggunakan menggunakan teknik Analisis Deskriptif Kualitatif. Metode deskripsi kualitatif ini dapat dilakukan untuk mendiskripsikan suatu gejala, peristiwa, dan kejadian yang terjadi secara faktual, sistematis, dan akurat. Metode penulisan tugas akhir ini dapat menggambarkan, menjelaskan, atau meringkaskan berbagai kondisi, situasi,

fenomena penulisan tugas akhir menurut kejadian sebagaimana adanya yang dapat dipotret, diwawancarai, diobservasi, serta yang dapat diungkapkan melalui bahan-bahan dokumenter. Penulis menggunakan metode ini karena pengumpulan data, penafsiran data dan beserta penjelasan dengan prosedur penulisan yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diminati sehingga dapat lebih mudah untuk memahami dan disimpulkan. Alasan penulis menggunakan metode tersebut untuk mendeskripsikan atau menggambarkan fenomena yang diteliti secara sistematis, faktual, dan akurat sesuai dengan judul dari tugas akhir ini.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Penyajian hasil analisis data dilakukan dengan dua cara yaitu formal dan informal. Penyajian hasil analisis data secara formal, disajikan dalam bentuk tabel, sedangkan penyajian hasil analisis data secara informal dilakukan dengan penjelasan-penjelasan atau dalam bentuk naratif. Hasil analisis data dalam penulisan tugas akhir ini disajikan secara informal, yaitu dalam bentuk narasi atau penjelasan-penjelasan yang mudah dipahami.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan Saltimbocca Alla Romana di Noya Kitchen penulis menyimpulkan yaitu sebagai berikut :

1. Pada proses pembuatan Saltimbocca Alla Romana di Noya Kitchen mempunyai beberapa tahapan yaitu sebagai berikut :
 - a. Tahap persiapan, yaitu tahapan persiapan diri (*personal grooming*) dan tahapan persiapan lingkungan kerja.
 - b. Tahap persiapan alat, yaitu peralatan yang digunakan pada pembuatan Saltimbocca Alla Romana, seperti *bowl*, pisau, kompor, *sauce pot*, *sauce pan*, *wooden spatula*, sendok, *measuring cup*, *cutting board*, dll.
 - c. Tahap persiapan bahan, dengan mempersiapkan bahan yang digunakan dalam pembuatan Saltimbocca Alla Romana, yaitu *chicken breast fillet*, daun sage, kaldu jamur, *parma ham*, *butter*, *olive oil*, *white wine*, bayam, garam, lada hitam, lemon, keju parmesan, bawang putih, ketang dan *cooking cream*.
 - d. Tahap pembuatan, yang diawali dengan pembuatan komponen *spinach salad*, kemudian pembuatan chicken saltimbocca, *white wine sauce* dan komponen *mashed potato*.
 - e. Tahap penyajian merupakan tahapan terakhir dari Saltimbocca Alla Romana dengan menyajikan atau tahapan *plating*, yaitu dimulai dari penataan *spinach salad*, *mashed potato*, kemudian penataan chicken saltimbocca, disiram dengan

white wine sauce dan pemberian *garnish* yaitu potongan lemon diatas chicken saltimbocca, Saltimbocca Alla Romana siap dihidangkan kepada tamu.

2. Adapun hambatan pada saat pembuatan Saltimbocca Alla Romana antara lain, *chicken breast* masih beku pada bagian dalam dikarenakan kurangnya persiapan sehingga akan memakan waktu lebih lama untuk *out*. Hambatan berikutnya yaitu bawang putih pada saat pembuatan *white wine sauce* cepat *overcook* sehingga akan mempengaruhi rasa dari saltimbocca itu sendiri.

B. Saran

Berdasarkan hambatan yang penulis uraikan diatas, maka penulis dapat memberikan beberapa saran yaitu sebagai berikut :

1. Pada saat *preparation* agar lebih di perhatikan lagi agar tidak terjadi hal seperti *chicken breast* dibagian dalam masih dalam keadaan beku, dengan *preparation* yang baik sudah tentu akan menghasilkan kerja yang lebih maksimal.
2. Pada saat pengolahan juga harus lebih diperhatikan lagi dengan selalu memperhatikan api dan waktu pada saat pengolahan agar tidak menyebabkan *overcook* karena hal ini akan mempengaruhi dari rasa hidangan yang disajikan.
3. Penulis menyarankan untuk hidangan Saltimbocca Alla Romana ini juga menyiapkan daging sapi muda yang merupakan bahan baku utama dari hidangan aslinya Italia dengan gaya romana, agar apabila ada tamu yang ingin memesan menu Saltimbocca Alla Romana dengan resep dari Italia yang asli, maka bisa dibuatkan langsung tanpa harus menolak pesanan tamu karena bahan sudah tersedia.

DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Pendidikan Nasional. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa edisi V*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Oka, I.M Darma dan I.W Winia. 2017. *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramitha
- Satepu, Ledawarni Merici. 2021. *Jenis-Jenis Kitchen Di Hotel Dari Industri Jasa Lainnya*. Diakses pada 25 Mei 2023 dari:
<https://www.kompasiana.com/merycisatepu0099/6188a4e1ffe7b53447480e02/jenis-kitchen-di-hotel-industri-jasa-lainnya>
- Suardani, Made. 2015. *Pengolahan Makanan*. Denpasar. Politeknik Negeri Bali
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.CV
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV.
- Widoyoko, Eko Putra. 2014. *Teknik penyusunan instrumen penelitian*. Yogyakarta: pustaka Pelajar.
- Yuliana, Titin 2018. *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites And Villas Resort Lombok*. Universitas Mataram: Karya Tulis Ilmiah
- Yuliantoro. 2019. *Pengertian Memasak*. Batam: Robby Darmawan.

