

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN APPLE PIE OLEH
COMMIS PADA PASTRY SECTIONT
DI ADIWANA SUWETA HOTEL & RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Anak Agung Gede Putra Dharma Yadnya

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN APPLE PIE OLEH
COMMIS PADA PASTRY SECTIONT
DI ADIWANA SUWETA HOTEL & RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Anak Agung Gede Putra Dharma Yadnya
NIM 2015823209

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

**PEMBUATAN APPLE PIE OLEH
COMMIS PADA PASTRY SECTIONT
DI ADIWANA SUWETA HOTEL & RESORT**

Oleh
Anak Agung Gede Putra Dharma Yadnya
NIM 2015823209

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

Disetujui oleh :

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dwi Reni Mahaputri,S.Par.,M.Par
NIP

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 : Anak Agung Gede Putra Dharma Yadnya
NIM : 2015823209
Program Studi : D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri
Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN APPLE PIE OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTIONT
DI ADIWANA SUWETA HOTEL & RESORT”**

benar bebas plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan berikut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 8 April 2023
Yang membuat pernyataan,

Nama : Anak Agung Gede Putra
Dharma Yadnya
NIM : 2015823209
PS : D-3 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 PEMBUATAN APPLE PIE OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTIONT DI ADIWANA SUWETA HOTEL & RESORT ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Appel Pie Oleh Commis Pada Pastry Sectiont di Adiwana Suweta Hotel & Resort.

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 Sekretaris 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 D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Made Suardani, S.Pd.,M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
6. Dwi Reni Mahaputri,S.Par.,M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. Bapak Gede Eka Rosdiana Putra selaku General Manager di Adiwana Suwerta Hotel & Resor Ubud, Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Made Shiarta selaku *Executive Chef* di Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh staf Adiwana Suweta Hotel & Resort yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
10. Bapak Drs.Anak Agung Gede Putra dan Ibu Anak Agung Istri Mirah S.Pd AUD selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.
11. Teman-teman Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat,dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak 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, 8 April 2023
Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

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.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan	6
D. Metodologi Penelitian.....	7
1. Metode dan Teknik pengumpulan data	7
2. Metode dan Teknik analisis data	7
3. Metode dan Teknik penyajian hasil analisis.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel	9
B. Pengertian <i>Resort</i>	10
C. Pengertian <i>Food and Beverage Departemen</i>	10
D. Dapur Hotel	11
1. Pengertian dapur hotel.....	11
2. Jenis-jenis dapur	11
E. Bahan-Bahan Makanan Pastry.....	12
F. Peralatan yang digunakan di <i>Pastry</i>	14
G. Metode Pengolah Makanan	15
H. Pengertian <i>Commis</i> (Juru Masak).....	17
I. Pengertian <i>Pastry</i>	18
J. Pengertian <i>Pie</i>	19
K. Pengertian Pembuatan	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	20
1. Lokasi Hotel	20
2. Sejarah Hotel	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	22
1. Bidang Usaha Hotel.....	22
2. Fasilitas Hotel.....	23
C. Struktur Organisasi	29

BAB IV PEMBAHASAN.....	36
A. Proses pembuatan Apple pie oleh <i>Commis</i> pada <i>Pastry section</i> di Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali.....	37
1. Tahapan persiapan	37
2. Tahap Pembuatan	56
3. Tahapan penyelesaian akhir	63
4. Tahap Pembersihan	64
B. Hambatan-hambatan dan Cara mengatasinya yang dihadapi dalam pembuatan Appel pie	65
BAB V PENUTUP.....	67
A. Simpulan	67
B. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali	21
Gambar 3. 2 Adiwana Room.....	23
Gambar 3. 3 Adiwana Suite Room	24
Gambar 3. 4 One Bed Room Private Pool Villa	24
Gambar 3. 5 Two Bed Room Private Pool Villa (melati)	25
Gambar 3. 6 Tablespoon Bistro	25
Gambar 3. 7 Infinity Pool	26
Gambar 3. 8 Pool Bar.....	27
Gambar 3. 9 Tejas Spa	27
Gambar 3. 10 Yoga Pavilion.....	28
Gambar 3. 11 Struktur organisasi FB Product Departemen	29
Gambar 4. 1 Uniform Commis Adiwana Suweta Ubud, Bali.....	39
Gambar 4. 2 Peeler	40
Gambar 4. 3 Spoons	42
Gambar 4. 4 Balloon whisk.....	40
Gambar 4. 5 Timbangan digital	46
Gambar 4. 6 Cetakan kulit pie	40
Gambar 4. 7 Spatula.....	43
Gambar 4. 8 Botol sauce	47
Gambar 4. 9 Container sedang	48
Gambar 4. 10 Bowl	49
Gambar 4. 11 Rolling pin.....	45
Gambar 4. 12 Baking paper	47
Gambar 4. 13 Plastick roll.....	46
Gambar 4. 14 Dessert.....	42
Gambar 4. 15 Saringan.....	50
Gambar 4. 16 pisau dan talenan	50
Gambar 4. 17 Blender	47
Gambar 4. 18 Sauce pen	47
Gambar 4. 19 Teflon	47
Gambar 4. 20 Loyang datar (tray).....	48
Gambar 4. 21 Mixing mechine	48
Gambar 4. 22 Kompur	48
Gambar 4. 23 Oven	49
Gambar 4. 24 Tepung Terigu	53
Gambar 4. 25 Icing sugar	54
Gambar 4. 26 Butter	55
Gambar 4. 27 Vanilla powder	55
Gambar 4. 28 Telur	55
Gambar 4. 29 Apel Malang.....	56

Gambar 4. 30 Brown sugar	60
Gambar 4. 31 Garam	53
Gambar 4. 32 Cinnamon powder	53
Gambar 4. 33 Gula Pasir	54
Gambar 4. 34 Cinnamon stick dan bunga lawang.....	54
Gambar 4. 35 Strawberry	55
Gambar 4. 36 Anggur.....	55
Gambar 4. 37 Daun mint.....	55
Gambar 4. 38 Es Krim vanilla	56
Gambar 4. 39 kulit pie	60
Gambar 4. 40 Filling Appel pei	55
Gambar 4. 41 Strawberry jam	62
Gambar 4. 42 Coral tuile.....	63
Gambar 4.43 Dessert Appel pie	64



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Sugar Dough Resep.....	57
Tabel 4. 2 Filling Appel pie	59
Tabel 4. 3 Resep strawberry jam.....	61
Tabel 4. 4 Resep coral tuile.....	62



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 disini penulis melakukan Metode Wawancara secara langsung kepada Sauce Chef tentang Apple pie dllnya

Lampiran 2 Disini penulis terjun langsung ke dunia industry dalam F&B Prodak



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali dikenal dengan sebutan Pulau Dewata yang terletak di Indonesia, selain dikenal sebagai Pulau Dewata, Bali juga disebut dengan Pulau Seribu Pura, dikarenakan hampir semua masyarakat beragama Hindu dan Bali juga memiliki daya tarik wisata dan budaya yang khas. Keunikan budaya seperti tarian, musik tradisional dan karya seni menjadi daya tarik wisata. Perekonomian Bali Sebagian besar diperoleh dalam sektor pariwisata. Denpasar merupakan pusat pemerintahan dan perekonomian hingga saat ini. Beberapa kegiatan ekonomi dan kawasan baru sedang dikembangkan untuk mendukung sektor pariwisata, seperti ekonomi kreatif, pariwisata maritim, dan ekowisata di Ubud, Nusa Dua, Seminyak, Jimbaran, dan beberapa tempat lainnya. Bali telah menjadi salah satu tujuan wisata saat ini, baik dalam negeri maupun luar negeri.

Pariwisata merupakan salah satu industri yang memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan guna menambah pendapatan dan penghasilan devisa bagi suatu negara. Berkembangnya sektor industri pariwisata akan membuka lebih banyak lapangan pekerjaan, Menambah penghasilan bagi masyarakat sekitar, dan membantu meningkatkan kesejahteraan penduduk di suatu negara. Hal itu menyebabkan beberapa negara di dunia berlomba untuk mengembangkan sektor industri pariwisatanya dan berlomba-lomba untuk mempromosikan produk terbaik

yang dimilikinya. Pemerintah melakukan berbagai upaya dalam membuat fasilitas-fasilitas pendukung pariwisata seperti hotel.

Hotel merupakan bentuk suatu akomodasi yang dikelola secara komersial. Hotel adalah tempat yang disediakan untuk semua orang yang membutuhkan pelayanan. Seperti pelayanan penginapan, pelayanan makanan dan minuman. Wisatawan yang menginap di hotel merasa puas, senang dan nyaman saat berada di hotel. Pihak hotel wajib memberikan produk dengan kualitas pelayanan yang terbaik, selain produk yang berkualitas harus diimbangi dengan pelayanan yang memuaskan bagi tamu. Pelayanan terbaik diperlukan tenaga kerja yang profesional, berpengalaman, memiliki pengetahuan di bidangnya masing-masing, serta diperlukan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan dan keahlian yang tinggi dalam bidangnya.

Resort adalah penginapan yang dibangun pada tempat dengan pemandangan alam yang indah. Biasanya, resort berada di sekitar lokasi wisata bernuansa alam seperti pantai atau pegunungan. Bangunan resort di desain untuk menyuguhkan nuansa yang rekreatif dan eksotis. Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali merupakan salah satu jenis akomodasi berbentuk hotel yang berlokasi di daerah Ubud, Bali tepatnya di Jl. Suweta, Bentuyung sakti, kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571, hanya membutuhkan waktu kurang lebih 60 menit dari Bandara Internasional Ngurah Rai.

Pelayanan operasional yang terbaik Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali didukung oleh beberapa *departement*. Adapun *department-departement* tersebut antara lain; *Front Office Departement*, *Housekeeping Departement*, *Food*

and Beverage Department, Security Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, Human Resources Department, and Engineering Department.

Food and Beverage Department adalah salah satu *department* yang memegang peranan penting di Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali dalam memberikan pelayanan seperti kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap.

Hotel Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali menyediakan pelayanan mulai dari makan pagi, makanan siang sampai makan malam dimana tamu bisa memesan dengan sistem ala *carte*, *buffet* maupun melalui *room service* dengan banyak varian makanan yang ditawarkan kepada tamu, mulai dari hidangan *appetizer* sampai *dessert*. *Dessert* merupakan makanan penutup dan biasanya disajikan dalam bentuk es krim, puding, atau soup manis. Awalnya hidangan *dessert* hanyalah buah-buahan namun sering berkembangnya waktu, *dessert* dimodifikasi dalam berbagai bentuk sajian.

Tablespoon Bistro adalah tempat makan kontemporer dan sehat yang terletak di pintu depan Adiwana Suweta Hotel and Resort Ubud. Restoran ini tidak hanya menyajikan makanan mentah tetapi juga menawarkan menu makan siang yang berbeda dengan pilihan bahan segar berupa sayuran untuk Herbivora atau pilihan ikan dan ayam untuk Omnivora. Jenis Hidangan, mengambil konsep hidangan Indonesia, Jepang dan Italian. Adapun beberapa varian jenis *dessert* yang bisa di pesan salah satu menu *dessert* yang menjadi pilihan tamu yang berkunjung ke restoran Tablespoon Bistron yaitu Apple pie. Apple pie merupakan hidangan

dessert yang cenderung rasanya manis. Apppel pie merupakan pai buah yang menggunakan buah apel sebagai isian utama, Apple pie adalah *dessert* yang terbuat dari adonan *pastry* yang di dalamnya diisi dengan olahan buah apel manis yang beraroma khas, adonan Apple pie yang sudah diisi kemudian di *oven* hingga mendapatkan tekstur renyah di bagian luar, namun lembut dibagain isi ataupun didalam. Setelah matang Apple pie akan disajikan dengan es krim vanila serta ditambahkan garnis untuk mempercantik tampilan Apple pie, setiap harinya *pastry section* memproduksi sebanyak 1 loyang Apple pie terdiri dari 10 cetakan berbentuk bulat.

Alasan penulis memilih hidangan *dessert* Appel pie karena dari slip order yang banyak memilih jenis *dessert* tersebut dan tampilannya yang sesuai dengan harga penjualan, tampilan Apple pie yang memikat tamu untuk menjadi hidangan *dessert* untuk menjadi jamuan makannya, dikarenakan pie ini dikemas dengan rasa yang berudara dari Apppel pie yang lain karena dari segi penyajiannya yang terlihat segar dan di tambahkan beberapa toping lainnya, seperti strawberry, anggur dan ditemani dengan es krim vanilla yang manis dan segar di balur dengan *strowberry jam* asam dan minis.

Pembuatan Apple pie oleh *commis* pada *pastry section* adalah *pie* buah yang isi utamanya buah apel yang biasanya akan menimbulkan rasa manis seiring proses pemanggangan. Sering kali juga dicampur dengan bubuk kayu manis untuk memunculkan aroma dan gula untuk tambahan rasa manis. Apple pie bermanfaat bagi tubuh untuk kesehatan karena apel mengandung antioksidan, mineral, vitamin A, C dan K. Hal tersebut membuat Apple pie diminati oleh wisatawan yang

menginap di Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali. Apple pie yang baik memerlukan standar resep yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang *commis* dan tentunya didukung dengan bahan-bahan yang berkualitas. Melihat dari latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat judul Proses Pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, adapun beberapa rumusan masalah yang perlu dibahas. Beberapa rumusan masalah tersebut adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada *Pastry section* di Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali?
2. Hambatan-hambatan apa saja yang dihadapi dalam proses pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada *Pastry section* dan cara mengatasinya di Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Tujuan dan kegunaan dalam penulisan proposal ini adalah sebagai berikut ;

1. Tujuan penulisan

- a. Untuk mengetahui bagaimanakah proses pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali.

- b. Untuk mengetahui hambatan apa saja yang di hadapi dalam proses pembuatan Apple pie oleh *Commis* dan cara mengatasinya di Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma 3 pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar serta mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang di dapat di kampus membandingkan sesuai dengan kenyataan di dunia *industry* dan dapat menambah kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dan mahasiswi Politeknik Negeri Bali dalam Menyusun tugas akhir untuk kususnya mahasiswa jurusan pariwisata serta sebagai sumber referensi dan bacaan bagi mahasiswa dan mahasiswi yang akan Menyusun tugas akhir.

- c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan dan pemberian saran untuk Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali dalam meningkatkan kualitas mengenai permasalahan dan kendala dalam pengelolaan Apple pie.

D. Metodologi Penelitian

Metodologi merupakan tahapan dasar dalam mendapatkan data untuk Menyusun proposal ini, baik data yang bersifat kualitatif maupun data yang bersifat kuantitatif. Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan proposal ini adalah:

1. Metode dan Teknik pengumpulan data

a. Metode wawancara

Metode Wawancara merupakan pengumpulan informasi yang digunakan dengan cara tanya jawab langsung dengan *Commis* pada Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali tentang pembuatan Apple pie.

b. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis yang berkaitan dengan proses pembuatan Apple pie.

2. Metode dan Teknik analisis data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan penulis dalam penyusunan proposal ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif ini merupakan suatu jenis metode analisis data dengan teknik pemaparan yaitu dengan cara menjelaskan dan menerapkan data-data dari informasi mengenai prosedur

pembuatan Apple pie oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali.

3. Metode dan Teknik penyajian hasil analisis

Dalam penyusunan proposal ini, penulis menggunakan metode dan teknik penyajian hasil analisis secara formal dan informal. Metode dan teknik penyajian hasil analisis secara formal adalah suatu metode atau teknik yang menggunakan kata-kata yang jelas dengan Bahasa yang resmi dan lugas. Informal merupakan penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat mendeskripsikan tabel dan hasil analisis data.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan Apple pie di atas Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan Apple pie di bagi menjadi 3 tahapan yaitu :

1. Proses pembuatan Apple pie oleh Commis pada Pastry section di Adiwana Suweta Hotel & Resort Ubud, Bali.
 - a. Tahapan persiapan yang meliputi persiapan diri, peralatan dan bahan.
 - b. Tahapan pembuatan yang meliputi seperti: *sugar dough*, *filling* Appel pie, pencetakan kulit *pie*, pembuatan *garnish*.
 - c. Tahapan penyelesaian akhir yaitu tahapan pembersihan yang dilakukan setelah pembuatan Appel pie selesai. Tahapan pembuatan harus dilakukan secara perlahan agar menghasilkan Appel pie yang berkualitas dan aman dikonsumsi. Jadi harus diwajibkan mengikuti prosedur kerja yang telah ditetapkan untuk mencegah dan memperkecil hambatan-hambatan yang terjadi dalam tahap pembuatan. Prosedur kerja sudah dilakukan dengan benar namun ada saja hambatan yang terjadi.
2. Hambatan-hambatan yang di hadapi oleh seorang *commis* dalam pembuatan Appel pie:

- a. Hambatan seperti kehabisan bahan pokok yang akan digunakan dalam proses pembuatan *Appel pie* yang disebabkan tingginya tingkat hunian pada hotel banyak sehingga menyebabkan beberapa bahan pokok sewaktu-waktu bisa penggunaan bahan untuk produksi roti dan kue juga akan meningkat dan lebih habis, seperti tepung terigu dan *butter*. Untuk mengatasinya hambatan tersebut bisa meminjam di hotel yang masih satu manajemen Adiwana dan segera memesan bahan yang habis ke *purchasing*.
- b. Tekstur adonan yang bergelindil disebabkan karena pada saat pembuat adonan langsung memasukkan *butter* yang baru keluar dari *ciller*. Tekstur *butter* terlalu keras dan langsung di mixing lalu terburu-buru memasukkan telur kedalam adonan yang menjadi bergelindil, bisa dengan cara mengeluarkan *butter* dari *ciller* terlebih dahulu agar tidak terlalu keras sebelum membuat adonan *sugar dough* agar adonan tidak bergelindil.
- c. Kulit *Appel pie* sangat rapuh ketika baru keluar dari cetakan. Jadi cara mengatasinya harus mendinginkan *pie* yang baru matang sampai dingin terlebih dahulu kurang lebih 1 jam baru dikeluarkan dari cetakan, karena harus dipastikan teksturnya akan lebih kokoh

B. Saran

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis dapat memberikan beberapa saran terkait dengan hambatan yang terjadi dalam pembuatan Appel pie.

1. Melakukan pengecekan barang setiap hari sesuai dengan hunian hotel
2. Persediaan bahan-bahan mencukupi pada saat dibutuhkan sehingga bisa siap digunakan
3. Memerlukan kerja sama antara *Food and Beverage Product Departement* dengan *Purchasing* agar persediaan bahan-bahan yang dibutuhkan tetap tersedia.
4. Harus memiliki SOP (*Standars Operating Prosedure*) saat pembuatan Appel pie

DAFTAR PUSTAKA

- Suardani, Made. 2015. *Buku Ajar Pengolahan Makanan*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Pugra, Made. 2015. *Hand Out Pengolahan Makanan*. Badung: Politenik Negeri Bali.
- Nazarudin,risnan. 2021.”kajian konsep Arsitektur Ekologi pada kawasan hotel alam Asri Resort”. Vol.1 No.16. <http://ojs.itb-ad.ac.id> (diakses pada 11 mei 2023)
- Bartono PH & Ruffino .2011. *Tata Boga Industri Yogyakarta*: Andi Yogyakarta.
- Eko Obi Puewanto. 2022. “Strategi dalam peningkatan olahan Pastry dan Bakery di hotel Best Western Priper The Hive Cawang Jakarta Timur”. Vol.1 No.108. <https://ejournal.nusamandiri.ac.id> (diakses pada 13 mei 2023)
- Sudarja,Wawan.2011.Tips cara pembuatan kue dan roti pada Restoran. Bandung: PT.Indointelek Graha.
- KBBI. 2021.Arti Pembuatan di Kamus Besar Bahasa Indonesia.
- Bagyono. 2014. Hotel dan restoran: Redrived 11 mei 2023. [http://repository.nscpolteksby.ac.id/BAB-II- Pengertian-hotel](http://repository.nscpolteksby.ac.id/BAB-II-Pengertian-hotel).
- Mahdi, Iskandar. 2010. pengertian dapur: Redrive 13 mei 2023. <http://repository.nscpolteksby.dc.id>
- Gisslen. 2012. Pengertian Pie: Redrive 13 mei 2023. <http://repository.stp-bandung.ac.id>.