

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BEBEK TIMBUNGAN OLEH COOK
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Ari Sanjaya

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BEBEK TIMBUNGAN OLEH COOK
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Gede Ari Sanjaya
NIM 2015823220

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

**PEMBUATAN BEBEK TIMBUNGAN OLEH COOK
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS**

Oleh
I Gede Ari Sanjaya
NIM 2015823220

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

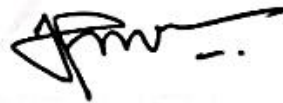
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc
NIP 199001132019032015

Pembimbing II,



Anak Agung Istri Hendriani, M.Pd.
NIP 199004242023212027

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



**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 : I Gede Ari Sanjaya

NIM : 2015823220

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

“PEMBUATAN BEBEK TIMBUNGAN OLEH COOK DI SANCTOO SUITES AND VILLAS”

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 : I Gede Ari Sanjaya

NIM : 2015823220

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul PEMBUATAN BEBEK TIMBUNGAN OLEH COOK DI SANCTOO SUITES AND VILLAS ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Bebek Timbungan oleh *Cook* Di Sanctoo Suites and Villas.

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 penulis sampaikan 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, SSt.Par.,M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan

kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi 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. Tyas Rahajeng Pamularsih, S.Ant.,M.Sc selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Anak Agung Istri Hendriani, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. I Putu Subali Adi Putra, S.Tr.Par selaku General Manager di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan untuk masuk ke industri dan memperoleh informasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Ibu Ni Kadek Arianti selaku Human Capital Manager di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberi kesempatan untuk memperoleh informasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Bapak Putu Dharma Sanjaya selaku Head Chef di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberi kesempatan untuk memperoleh informasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh karyawan pada Food and Beverage Product di Sanctoo Suites and Villas yang telah membantu dalam memberikan informasi dan masukan untuk menyusun Tugas Akhir ini.

12. Seluruh dosen dan karyawan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang banyak memberikan doa, dukungan, informasi serta ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat bagi penulis.
13. Bapak I Wayan Jwinarta dan Ibu Ni Ketut Redani Dwijayanti, selaku orang tua yang telah membantu baik secara doa, dukungan, material, dan bimbingan dalam menyusun 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 bahasa. Kekurangan tersebut tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia yang tidak luput dari kesalahan maupun kekurangan. Karena hal tersebut, kritik maupun saran oleh pembaca sangat dinantikan sebagai bantuan dalam penyempurnaan Tugas Akhir ini.

Penghujung kata, penulis mengharapkan Tugas Akhir ini memiliki manfaat untuk semua pembaca baik dari keluarga besar Politeknik Negeri Bali maupun berbagai pihak yang berada di luar Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Resort	9
B. Food and Beverage Department.....	9
C. Kitchen	10
D. Cook.....	11
E. Memasak	11
1. Pengertian Memasak	11
2. Metode Memasak	11
F. Peralatan Dapur	13
1. Pengertian Peralatan Dapur.....	13
2. Klasifikasi Peralatan Dapur.....	14
G. Bahan Makanan.....	15
1. Pengertian Bahan Makanan.....	15
2. Klasifikasi Bahan Makanan	15
H. Main Course	16
I. Bumbu	16
J. Bebek Timbungan	17
K. Pembuatan	17
L. Higiene dan Sanitasi.....	17

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	19
1. Lokasi Hotel	19
2. Sejarah Hotel	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	21
C. Struktur Organisasi	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	31
A. Pembuatan Bebek Timbungan oleh Cook di Sanctoo Suites and Villas....	31
1. Tahap Persiapan	31
2. Tahap Pengolahan Bahan Makanan	44
3. Tahap Penyajian Bebek Timbungan	54
B. Hambatan Dalam Pembuatan dan Cara Mengatasinya	56
BAB V PENUTUP	57
A. Simpulan	57
B. Saran.....	58

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Lokasi Sanctoo Suites and Villas	19
Gambar 3. 2 Logo Sanctoo Suites and Villas	21
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	28
Gambar 4. 1 Absensi <i>Finger Print</i>	32
Gambar 4. 2 <i>Uniform Cook</i>	33
Gambar 4. 3 <i>Rice Cooker</i>	34
Gambar 4. 4 <i>Stove</i>	34
Gambar 4. 5 <i>Grill Stove</i>	35
Gambar 4. 6 <i>Sautee Pan</i>	35
Gambar 4. 7 <i>Wok</i>	36
Gambar 4. 8 <i>Spatula</i>	36
Gambar 4. 9 Pisau	37
Gambar 4. 10 <i>Cutting Board</i>	37
Gambar 4. 11 <i>Stainless Bowl</i>	38
Gambar 4. 12 <i>Tong</i>	38
Gambar 4. 13 Robot Coupe	39
Gambar 4. 14 Bambu	39
Gambar 4. 15 <i>Cereal Bowl</i>	40
Gambar 4. 16 <i>Bowl</i>	40
Gambar 4. 17 <i>Dinner Plate</i>	41
Gambar 4. 18 Bahan Bumbu <i>Genep</i>	45
Gambar 4. 19 Bumbu <i>Genep</i>	46
Gambar 4. 20 Bahan Sayur Kalas	47
Gambar 4. 21 Sayur Kalas	47
Gambar 4. 22 Sambal Matah	48
Gambar 4. 23 Sambal Ulek	49
Gambar 4. 24 Pemotongan Daging Bebek	50

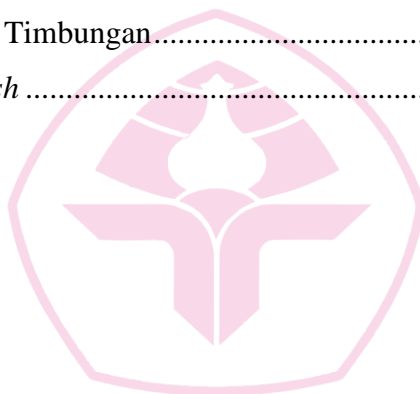
Gambar 4. 25 Pencucian Daging Bebek.	50
Gambar 4. 26 Daging Bebek yang Telah Bersih	51
Gambar 4. 27 Pengolahan Bebek.	51
Gambar 4. 28 Memanaskan Bebek di <i>Pan</i>	52
Gambar 4. 29 Memasukkan Bebek ke Bambu.	52
Gambar 4. 30 Timbungan yang Telah Matang.	53
Gambar 4. 31 <i>Garnish</i>	54
Gambar 4. 32 Peneman Bebek Timbungan	55
Gambar 4. 33 Penyajian Bebek Timbungan	55



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Tipe Kamar	22
Tabel 4. 1 Bahan Bumbu <i>Genep</i>	42
Tabel 4. 2 Bahan Sayur Kalas	42
Tabel 4. 3 Bahan Sambal Matah	43
Tabel 4. 4 Bahan Sambal Ulek.....	43
Tabel 4. 5 Bahan Bebek Timbungan.....	44
Tabel 4. 6 Bahan <i>Garnish</i>	44



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. One Bedroom Garden Pool Villa
- Lampiran 2. One Bedroom Riverside Pool Villa
- Lampiran 3. Sanctoo Suite Room with Tropical View
- Lampiran 4. Sanctoo Suites Pool View
- Lampiran 5. Sanctoo Suite Pool Access
- Lampiran 6. Panoramic Suite Room
- Lampiran 7. Family Suite Room
- Lampiran 8. Restaurant and Bar
- Lampiran 9. BBQ Night at Sanctoo Suites Villas
- Lampiran 10. Candle Light Dinner
- Lampiran 11. Cooking Class
- Lampiran 12. Sanctoo Spa and Wellness
- Lampiran 13. Elephant Mud Fun
- Lampiran 14. Jaba Pura Taman
- Lampiran 15. Wantilan



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor perekonomian yang penting bagi Indonesia. Indonesia memiliki beragam objek wisata yang menarik dan unik, salah satunya berada di Bali. Bali terkenal dengan keindahan alam yang masih terjaga, adat istiadat yang unik, serta masyarakat yang ramah. Daya tariknya menjadikan Bali sebagai tujuan pariwisata dunia. Pariwisata telah menjadi sumber pendapatan yang besar bagi Bali, baik bagi pemerintah maupun masyarakat lokal. Bahkan, pariwisata telah menjadi tulang punggung ekonomi Bali. Banyak wisatawan mancanegara maupun wisatawan lokal berwisata ke Bali. Jumlah wisatawan yang datang ke Bali dari tahun ke tahun mengalami peningkatan, sehingga memerlukan akomodasi untuk menunjang kebutuhan wisatawan selama berwisata.

Berbagai macam akomodasi tersedia di Bali seperti hotel, *resort*, *homestay*, *suites*, dan *villa*. Salah satu *resort* di Bali, yaitu Sanctoo Suites and Villas yang terletak di kawasan Ubud, bersebelahan dengan Kebun Binatang Bali Zoo. Sanctoo Suites and Villas menawarkan *free access* ke Bali Zoo untuk tamu yang menginap. Sanctoo Suites and Villas memiliki beberapa departemen seperti Human Resource Department, Sales & Marketing Department, Accounting Department, Engineering Department, Housekeeping Department serta Food & Beverage Department. Sanctoo Suites and Villas memiliki satu restoran, bar, dan

kitchen. Kitchen bertanggung jawab atas pengolahan makanan yang akan disajikan kepada tamu. *Kitchen* dibagi menjadi beberapa bagian seperti, *Pastry and Bakery, Cold Kitchen* serta *Hot Kitchen*. *Hot Kitchen* mempunyai peran penting dalam pembuatan menu utama yang dihidangkan pada *breakfast, lunch* maupun *dinner*.

Sanctoo Suites and Villas mempunyai beberapa *signature* menu, salah satunya Bebek Timbungan. Bebek Timbungan merupakan makanan khas Bali yang menjadi menu utama di Sanctoo Suites and Villas. Dalam sehari Bebek Timbungan rata-rata terjual sebanyak 10 porsi dengan harga Rp.187.500 per porsinya dan sudah termasuk *tax and service*. Bebek Timbungan memiliki keunikan dari segi proses pembuatan, tekstur, cita rasa, serta penyajiannya.

Untuk dapat menghasilkan Bebek Timbungan yang berkualitas, diperlukan beberapa teknik dan bahan yang tepat. Daging bebek yang biasa digunakan untuk Bebek Timbungan harus daging bebek yang berkualitas baik agar tidak mempengaruhi rasa dan tekstur Bebek Timbungan nantinya. Biasanya Bebek Timbungan menggunakan daging bebek jantan dari peternakan bebek di Ubud karena, kualitas daging bebek yang bagus, empuk, dan segar. Satu ekor bebek utuh biasanya dapat menjadi dua porsi Bebek Timbungan. Bagian yang sudah dibagi dua tersebut kemudian dibagi lagi agar bebek mudah dimasukkan ke dalam bambu.

Bebek Timbungan dibuat dengan bumbu *genep* yang merupakan bumbu rempah khas Bali. Bumbu *genep* terbuat dari kunyit, lengkuas, bawang merah, cabai, sereh, ketumbar dan lain-lain. Pembuatan Bebek Timbungan menggunakan

metode masak yang unik dengan metode *simmering* dan *grilling* dengan menggunakan *grill stove*. Keunggulan menggunakan metode *simmering* agar suhu tetap stabil, sehingga tidak merusak tekstur daging dan membuat bumbu meresap dengan baik, sedangkan metode *grilling* bertujuan agar daging lebih aromatik dan matang dengan baik.

Bebek Timbungan memerlukan waktu yang lama untuk direbus dengan bumbu khas Bali, kurang lebih selama tiga jam agar daging bebek menjadi empuk dan aromatik dari bumbu *genep* khas Bali. Setelah bumbu meresap kemudian bebek dimasukkan ke dalam bambu dan dibakar. Tujuan menggunakan bambu agar bumbu meresap dengan sempurna dan memiliki aroma serta cita rasa yang khas dari bambu.

Bebek Timbungan biasanya disajikan dengan dua piring yang diberi *garnish* irisan mentimun dan tomat dengan alas daun pisang yang membuatnya menarik dan terlihat istimewa. Untuk peneman Bebek Timbungan berupa nasi putih, sayur kalas serta dua sambal, yaitu sambal matah dan sambal ulek. Pemilihan sayur kalas yang terbuat dari kacang panjang sebagai peneman karena, bumbu yang digunakan memiliki cita rasa yang hampir sama dengan Bebek Timbungan. Sambal matah dan sambal ulek dipilih sebagai peneman karena Bali identik dengan sambal matah dan sambal ulek yang khas.

Plating Bebek Timbungan menggunakan mangkuk sedangkan untuk penemannya menggunakan piring *dinner* besar. Penyajian Bebek Timbungan di Sanctoo Suites and Villas sangat unik, yaitu bebek dibiarkan dalam bambu lalu

pramusaji mengeluarkan bebek dari bambu ke mangkuk di depan tamu, sehingga atraksi tersebut bisa membuat tamu terkesan.

Bebek Timbungan bertekstur empuk, sedangkan sayur kalas dan kacang tanah bertekstur *crunchy*. Bebek Timbungan memiliki cita rasa yang gurih dari bebek, manis gurih dari sayur kalas, serta sensasi segar dari sambal matah dan pedas dari sambal ulek. Cara memasak dan penyajian yang berbeda dari masakan lainnya menjadi daya tarik tersendiri bagi tamu yang ingin makan di Sanctoo Suites and Villas.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka dari itu penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Bebek Timbungan oleh Cook di Sanctoo Suites and Villas”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Bebek Timbungan di Sanctoo Suites and Villas?
2. Apa saja hambatan yang ditemukan dan bagaimana cara mengatasi hambatan saat pembuatan Bebek Timbungan di Sanctoo Suites and Villas?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan Bebek Timbungan di Sanctoo Suites and Villas.
- b. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui apa saja hambatan dan cara mengatasi hambatan saat pembuatan Bebek Timbungan di Sanctoo Suites and Villas.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa

Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Dengan menulis Tugas Akhir ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product* khususnya Pembuatan Bebek Timbungan oleh *Cook* di Sanctoo Suites and Villas.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas Akhir ini sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi D III Perhotelan mengenai Pembuatan Bebek Timbungan oleh *Cook* di Sanctoo Suites and Villas. Selain itu, Tugas Akhir ini juga dapat dipakai sebagai pembanding antara pengetahuan yang diperoleh di kampus dengan di industri.

- c. Bagi Sanctoo Suites and Villas

Tugas Akhir ini sebagai saran dan masukan bagi pihak industri Sanctoo Suites and Villas, khususnya *Food and Beverage Product Department* untuk

menerapkan proses Pembuatan Bebek Timbungan oleh *Cook* di Sanctoo Suites and Villas.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Metode penelitian merupakan langkah-langkah yang diambil peneliti untuk mengumpulkan sebuah data atau informasi untuk dianalisis secara ilmiah dengan tujuan dan kegunaan tertentu.

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode dan teknik pengumpulan data yang penulis gunakan sebagai berikut :

a Observasi

Observasi yang dilakukan berupa sebuah penelitian langsung terhadap objek penelitian dengan mengamati sekaligus mengambil data yang diperlukan berupa dokumen-dokumen yang berkaitan dengan penelitian seperti alat dan bahan, proses pembuatan, serta penyajian Bebek Timbungan di Sanctoo Suites and Villas.

b Wawancara

Wawancara dapat diartikan dengan bertanya langsung kepada *Cook* yang bertugas di *Hot Kitchen* Sanctoo Suites and Villas mengenai apa keunikan Bebek Timbungan, alat dan bahan yang digunakan, bagaimana proses pembuatan, cara penyajian, serta apa hambatan dalam pembuatan Bebek Timbungan di Sanctoo Suites and Villas. Tujuan dilakukannya wawancara untuk menerima lebih banyak informasi atau data yang diperlukan untuk Tugas Akhir ini.

c Studi Kepustakaan

Teknik pengumpulan data dengan cara mencari, membaca, dan mengumpulkan dokumen-dokumen atau catatan yang tersedia, baik itu berupa

buku, transkrip dan lainnya yang berkaitan dengan Pembuatan Bebek Timbungan oleh *Cook* di Sanctoo Suites and Villas. Adapun buku-buku yang berkaitan seperti Dasar-Dasar Food Product, Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman, Panduan Tata Boga, Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga, Buku Ajar Pengolahan Makanan, Basic Memasak Ala Chef, Industri Perhotelan, Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua, Struktur Menu Kontinental, Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan, Higiene dan Sanitasi Hotel, Operasional Tata Boga 1, Jurnal Peradaban, Sains, Rekayasa dan Teknologi, Jurnal Khasanah Ilmu, Jurnal Pariwisata Indonesia, Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital dan Manajemen, kompass.com, kemdikbud.com, gramedia.com.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Analisis data adalah kegiatan analisis pada suatu penelitian yang dikerjakan dengan memeriksa seluruh data dan instrumen penelitian seperti catatan, dokumen, hasil tes, rekaman dan lainnya agar mudah dipahami sehingga memperoleh kesimpulan. Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan sebagai berikut:

a Metode Analisis Deskriptif

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul mengenai Pembuatan Bebek Timbungan oleh *Cook* di Sanctoo Suites and Villas.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu:

a Metode Formal

Metode ini menyajikan hasil analisis data dengan tabel, tanda baca, gambar dan foto-foto yang berkaitan dengan proses pembuatan Bebek Timbungan yang dilakukan oleh *Cook* pada *Food and Beverage Product Departement* di Sanctoo Suites and Villas sehingga dapat memperjelas objek hasil penelitian pada Tugas Akhir ini.

b Metode Informal

Metode ini menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa yang akan dipaparkan dalam Tugas Akhir ini untuk menjelaskan informasi yang terkait proses pembuatan Bebek Timbungan yang dilakukan oleh *Cook* pada *Food and Beverage Product Department* di Sanctoo Suites and Villas yang akan mempermudah penulis untuk memaparkan data-data yang telah diperoleh pada Tugas Akhir ini.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Bebek Timbungan oleh *Cook* di Sanctoo Suites and Villas maka penulis dapat menyimpulkan bahwa:

1. Proses Pembuatan Bebek Timbungan oleh *Cook* di Sanctoo Suites and Villas melalui tiga tahap, antara lain:

a. Tahapan Persiapan

Sebelum melakukan pekerjaannya *Cook* di Sanctoo Suites and Villas melakukan beberapa persiapan sebelum membuat Bebek Timbungan. Persiapan yang dilakukan antara lain persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan alat, dan persiapan bahan.

b. Tahap Pengolahan Bahan, merupakan tahapan pengolahan bahan dalam pembuatan Bebek Timbungan dimulai dari pembuatan bumbu *genep*, sambal matah, sambal ulek, sayur kalas, Bebek Timbungan dan *garnish*.

c. Tahap Penyajian merupakan tahap penyajian terdiri dari nasi putih, sayur kalas, sambal matah, sambal ulek serta *garnish*. Disajikan di atas *dinner plate* yang telah diberi daun pisang berbentuk jajar genjang, sedangkan Bebek Timbungan dikeluarkan dari bambu di depan tamu dan diletakkan di atas *bowl* yang sudah berisi *garnish*.

1. Hambatan dalam Pembuatan Bebek Timbungan oleh *Cook* di Sanctoo Suites and Villas dan cara mengatasinya, antara lain:

a. Daging bebek yang beraroma amis karena saat proses pencucian kurang bersih, saat merebus hanya menggunakan sedikit bumbu dan tidak diberi daun jeruk.

b. Bambu pecah saat proses *grilling* mengakibatkan bumbu dari Bebek Timbungan tumpah kemana-mana dan harus mengganti bambu yang baru sehingga memperlambat proses pematangan Bebek Timbungan.

B. Saran

Berdasarkan hambatan yang dialami saat Pembuatan Bebek Timbungan oleh *Cook* di Sanctoo Suites and Villas maka penulis dapat memberikan saran yaitu:

1. Untuk daging yang berbau amis, sebaiknya daging bebek dicuci dengan air mengalir hingga bersih. Selanjutnya dalam membuat bumbu *genep* ikuti resep yang ada dan pada saat merebus bebek, gunakan bumbu *genep* sesuai takaran yang dianjurkan dan tambahkan daun jeruk. Hal ini dilakukan agar daging bebek tidak berbau amis lagi dan menghindari komplain dari tamu.

2. Untuk mencegah bambu yang mudah pecah saat proses *grilling*, sebaiknya Bebek Timbungan menggunakan bambu yang lebih muda, karena bambu yang lebih muda masih bersifat lentur dan mengandung air. Selain itu, disarankan agar penggunaan bambu pada pembuatan Bebek Timbungan dibatasi hingga maksimal dua kali saja. Selama proses *grilling*, bambu juga harus dibalik secara berkala ke sisi yang lain. Hal ini bertujuan agar bambu tidak gosong dan pecah jika hanya satu sisi yang terkena panas terus menerus.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah Azzahra. (2019). Perancangan Hotel Resort di Kabupaten Bone Bolango Dengan Pendekatan Organic of Architecture. *Jurnal Peradaban Sains, Rekayasa dan Teknologi*. 7 (1), 74-84. Juni 20, 2023. file:///C:/Users/shyad/Downloads/185-Article%20Text-542-1-10-20190930.pdf
- Atmoko dan Krestanto. (2017). Profesionalisme Chef dalam Pengolahan dan Meningkatkan Kualitas Makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 8 (2), 60-69. Juni 22, 2023. file:///C:/Users/shyad/Downloads/2434-6264-2-PB%20(1).pdf
- Candra, Sulistya. (2023, Mei 20). Personal interview.
- Definisi Lengkap Tentang Timbungan*. 2022. Diakses Juli 6, 2023, dari <https://balitimbangan.id/story/2>.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Daring*. 2016. Diakses Mei 28, 2023, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Pembuatan>
- 6 Tingkatan Chef Yang Harus Kamu Ketahui*. 2023. Diakses Juni 26, 2023 dari <https://vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/6-tingkatan-chef-yang-harus-kamu-ketahui>
- Kisworo, T. D. (2016). *Basic Memasak Ala Chef*. Surabaya: CV Garuda Mas Sejahtera.
- Murdiati, Agnes dan Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana.
- Mularsari, A. (2022). *Hygiene dan Sanitasi Hotel*. Jakarta Selatan: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional.
- Mulyani, C. T dan Sunyoto. (2014). Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffé Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*. 10(1), 66-89, Juli 1, 2023. <http://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/index.php/JPI/article/view/187>
- Noviati. (2019). *Industri Perhotelan*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia
- Perdani, Elda Novita, et al. (2017) Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan. *Jurnal Media, Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 6 (2), 15-23 Diakses Juni 17, 2023 dari <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/9023>.

- Purwanti, Sutriyati, et al. (2019). *Struktur Menu Kontinental*. Yogyakarta: Anggota Ikatan Penerbit Indonesia.
- Rahmadani, Yesi. (2022). Kualitas Produk Makanan di Kitchen Department Hotel Grand Jatra Pekanbaru. *JOM FISIP*, 9(2). 1-14, Juni 28, 2023. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/download/33157/31885>
- Suardani, Made. (2015). *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Susana, Dita. (2017). *Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Relasi Inti Media..
- Widyarini, Audi, et al. (2022). Strategi dan Peranan Kitchen untuk Meningkatkan Operasional di Hotel Best Western Premiere The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital dan Manajemen*. 1(1). 36-42, Juli 5, 2023. <https://core.ac.uk/download/pdf/553276407.pdf>
- Widyastuti, N dan Almira, G. N. (2019). *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: K-Media
- Wulansari, D. M & Hakim, M. F. N. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Departement Dalam Pencapaian Excellent Service di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 10 (2). 154-161. Juni 27, 2023. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/6681/3662>
- Yuniar, Ernita. (2018). *Buku Panduan Tata Boga*. Malang: Lembaga Kajian Profesi.