

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *STRAWBERRY PANNA COTTA* OLEH
COOK PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION*
DI *SANCTOO SUITES AND VILLAS***



Ni Kadek Epryanti

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *STRAWBERRY PANNA COTTA*
OLEH *COOK* PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION*
DI *SANCTOO SUITES AND VILLAS***



**Oleh :
Ni Kadek Epryanti
NIM 2015823228**

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

**PEMBUATAN *STRAWBERRY PANNA COTTA*
OLEH *COOK* PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION*
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS**

Oleh
Ni Kadek Epryanti
NIM 2015823228

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

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



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 di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Epryanti
NIM : 2015823228
Program Studi : D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN *STRAWBERRY PANNA COTTA*
OLEH *COOK* PADA *PASTRY AND BAKERY SECTION*
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, 28 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Ni Kadek Epryanti
NIM : 2015823228
PS : D-3 Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi wasa/ Tuhan Yang Maha Esa karena, rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul *PEMBUATAN STRAWBERRY PANNA COTTA OLEH COOK PADA PASTRY AND BAKERY SECTION* DI SANCTOO SUITES AND VILLAS sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III, Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, terdapat beberapa kendala yang penulis hadapi. Akan tetapi, berkat bantuan dan motivasi dari berbagai pihak, kendala tersebut dapat penulis atasi. Oleh sebab itu, melalui kesempatan yang baik ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.e Com selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par selaku Kaprodi D-3 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 Raharjeng Pamularsih, S.Ant.,M.,Sc selaku Dosen Pembimbing I Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Anak Agung Istri Hendriani, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi 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 kepada penulis untuk memperoleh data di sanctoo Suites and Villas untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Ibu Kadek Arianti selaku *HR Manager* di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh data di Sanctoo Suites and Villas.
10. Bapak Putu Darma Sanjaya selaku *Head Chef* di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh data serta bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
11. Bapak Kadek Sulistya Candra selaku *Senior Cook* di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh data serta bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.

12. Seluruh *Staff* di Sanctoo Suites and Villas yang telah membimbing serta memberikan informasi dan masukan kepada penulis selama melakukan penulisan Tugas Akhir ini.
13. Bapak I Wayan Eka Rusdiana dan Ibu Ni Wayan Swastini selaku orang tua penulis yang telah memberi dukungan, motivasi, dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna dan banyak kekurangan dari segi sistematika serta bahasa. Karena, keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang didapatkan oleh penulis. Maka dari itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan untuk penyempurnaan Tugas Akhir ini. Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari Luar Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, 28 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.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan.....	5
2. Kegunaan Penulisan	6
D. Metode Penulisan	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Pengertian <i>Resort</i>	10
B. Pengertian Food and Beverage Department	11
C. Pengertian Dapur	11
D. Pengertian <i>Cook</i>	12
E. Pengertian <i>Pastry</i>	13
F. Memasak	13
G. Bahan Makanan.....	15
H. Peralatan Dapur	16

I. Pengertian <i>Dessert</i>	17
J. <i>Strawberry Panna Cotta</i>	18
K. Pembuatan	18
L. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	20
1. Lokasi Perusahaan.....	20
2. Sejarah Perusahaan.....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas	22
1. Bidang Usaha	22
2. Fasilitas.....	22
C. Struktur Organisasi.....	26
1. Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> di Sanctoo Suites and Villas	27
2. Tugas dan Tanggung Jawab	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	30
A. Proses Pembuatan <i>Strawberry Panna Cotta</i> oleh <i>Cook</i> Pada <i>Pastry and Bakery Section</i> di Sanctoo Suites and Villas	30
1. Tahap Persiapan	30
2. Tahap Pembuatan	43
3. Tahap Penyajian	46
B. Hambatan-Hambatan yang dihadapi dalam Proses Pembuatan <i>Strawberry Panna Cotta</i> serta cara mengatasinya	49
BAB V PENUTUP.....	51
A. Simpulan	51
B. Saran	52

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Lokasi Sanctoo Suites and Villas	20
Gambar 3.2 Logo Sanctoo Suites and Villas	21
Gambar 3.3 Struktur organisasi <i>Kitchen</i>	26
Gambar 4.1 Absensi	31
Gambar 4.2 <i>Uniform</i>	32
Gambar 4.3 Susu cair <i>full cream</i>	34
Gambar 4.4 <i>Cooking cream</i>	34
Gambar 4.5 <i>Mango Juice</i>	35
Gambar 4.6 Gula.....	35
Gambar 4.7 Gelatin.....	36
Gambar 4.8 <i>Strawberry sauce</i>	36
Gambar 4.9 Granola	37
Gambar 4.10 <i>Froot loops</i>	37
Gambar 4.11 <i>Strawberry</i>	38
Gambar 4.12 Daun mint.....	38
Gambar 4.13 <i>Knife</i>	39
Gambar 4.14 <i>Spatula</i>	40
Gambar 4.15 <i>Glass</i>	40
Gambar 4.16 Saringan.....	41
Gambar 4.17 <i>Tong</i>	41
Gambar 4.18 <i>Fry pan</i>	42
Gambar 4.19 <i>Induction stove</i>	42
Gambar 4.20 <i>Water goblet</i>	43
Gambar 4.21 Gelatin aktif.....	44
Gambar 4.22 <i>Induction stove</i> dan <i>Fry pan</i>	44
Gambar 4.23 Memanaskan susu dan krim	44
Gambar 4.24 Mencampur gelatin.....	45

Gambar 4.25 Proses penyaringan.....	45
Gambar 4.26 Menambahkan <i>mango juice</i>	45
Gambar 4.27 Proses mencetak	46
Gambar 4.28 Panna cotta	46
Gambar 4.29 <i>Strawberry sauce</i>	47
Gambar 4.30 Potongan <i>strawberry</i>	47
Gambar 4.31 Menambahkan <i>strawberry sauce</i>	48
Gambar 4.32 Menata <i>condiment</i>	48
Gambar 4.33 Proses <i>plating</i>	48
Gambar 4.34 Penyajian <i>Strawberry Panna Cotta</i>	49



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis Kamar pada Sanctoo Suites and Villas	22
Tabel 3.2 MICE.....	25
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan <i>Strawberry Panna Cotta</i>	33
Tabel 4.2 Bahan <i>Sauce</i> dan <i>Condiment Strawberry Panna Cotta</i>	36
Tabel 4.3 Bahan <i>Panna Cotta</i>	43
Tabel 4.4 Penyajian <i>Strawberry Panna Cotta</i>	47



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : One Bedroom Garden Pool Villa

Lampiran 2 : One Bedroom River Pool Villa

Lampiran 3 : Sanctoo Suite

Lampiran 4 : Sanctoo Pool View

Lampiran 5 : Sanctoo Pool Access

Lampiran 6 : Panoramic Suite

Lampiran 7 : Family Suite

Lampiran 8 : Restoran dan Bar

Lampiran 9 : Pura Taman

Lampiran 10 : Wantilan

Lampiran 11 : Spa

Lampiran 12 : *Main Pool*

Lampiran 13 : *Elephant Mud Fun*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang memiliki kekayaan seni dan budaya yang mempesona sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Seiring berkembangnya zaman, Industri pariwisata di Bali berkembang semakin pesat. Ubud merupakan salah satu wilayah yang memiliki banyak objek wisata di Bali yang menarik minat wisatawan. Untuk menunjang pariwisata di Bali khususnya di daerah Ubud, banyak dibangun fasilitas penginapan, seperti hotel, *villa*, dan *resort*. Salah satu *resort* yang ada, yaitu Sanctoo Suites and Villas.

Sanctoo Suites and Villas merupakan salah satu *resort* bintang lima yang terletak di daerah Ubud. Sanctoo Suites and Villas berdampingan dengan Bali Zoo. Tamu yang menginap akan mendapatkan *free access* ke kebun binatang tersebut. *Resort* ini memiliki beberapa departemen yang mempunyai tugas dan tanggung jawab yang berbeda untuk kelancaran operasional hotel, seperti Food and Beverage Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Human Resource Department, Engineering Department, Sales and Marketing Department, dan Security Department. Food and Beverage Department merupakan salah satu bagian yang penting karena, menghasilkan pendapatan yang tinggi di samping penjualan kamar.

Department ini berperan dalam hal memenuhi kebutuhan wisatawan dari segi pelayanan makanan dan minuman. *Department* ini memiliki dua bagian, yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Food and Beverage Service bertugas untuk mencatat pesanan tamu, sedangkan Food and Beverage Product bertugas untuk mengolah bahan mentah menjadi makanan jadi agar siap disajikan kepada tamu.

Adapun salah satu *section* yang ada di Food and Beverage Product, yaitu *Pastry and Bakery section* yang bertugas untuk membuat makanan penutup (*dessert*) untuk tamu yang menginap. *Pastry and Bakery section* menyediakan beberapa macam *dessert*, seperti *Strawberry Panna Cotta*, Purple Potato Cake, Mini Cake, dan Pudding. Dari beberapa macam *dessert* yang disediakan *Strawberry Panna Cotta* merupakan makanan dalam kategori *signature* karena, memiliki ciri khas tersendiri dan juga untuk penjualannya paling banyak dari *dessert* lainnya, yaitu 15 porsi per harinya, dilihat dari pesanan yang ditulis dalam *captain order* yang dibawa ke *kitchen*. *Strawberry Panna Cotta* dijual dengan harga Rp.80.000 per porsi dan sudah termasuk *tax and service*. *Strawberry Panna Cotta* ini merupakan *dessert* lembut khas Italia yang mirip dengan pudding di Indonesia tetapi teksturnya lebih lembut daripada pudding, dibuat menggunakan krim dan susu yang dimasak bersama bahan lainnya seperti gelatin dan gula serta disajikan dalam keadaan dingin. Rasa *strawberry* yang dominan manis dan *creamy*, maka *panna cotta* ini sering disebut *cooked cream* atau krim yang dimasak.

Strawberry Panna Cotta memiliki daya tarik sendiri dari segi perpaduan rasanya yang *balance* antara manis, *creamy*, asam, dan juga sedikit rasa mangga di dalamnya yang pastinya menyegarkan saat dimakan. Selain dari rasanya yang pas, tekstur *Strawberry Panna Cotta* ini berbeda dengan *panna cotta* lainnya karena, selain tekstur yang *smooth* dan *soft* di bagian *base*, *panna cotta* itu sendiri, juga terdapat tekstur *crunchy* dari taburannya. Penyajiannya juga berbeda dari yang lainnya karena, terdapat taburan granola dan sereal *froot loops* di atasnya.

Bahan pembuatan *Strawberry Panna Cotta* terdiri dari gula, susu cair *full cream*. Pemilihan susu *full cream* dilakukan karena, dengan kandungan lemaknya yang tinggi akan memberikan rasa yang lebih *milky* dan tekstur lebih *soft*. *Cooking cream* digunakan karena, tekstur dari *cooking cream* lebih cair dan dapat memberikan tekstur serta rasa yang lebih *creamy*. *Creamy* merupakan rasa yang manis tetapi juga terdapat sedikit rasa asin yang membuat ketagihan untuk terus memakannya. Gelatin bubuk digunakan agar menghasilkan tekstur yang lebih *smooth*. Gelatin bubuk yang digunakan berasal dari bahan makanan hewani, yaitu gel gelatin sapi atau dari lemak sapi. *Mango Juice* digunakan agar menghasilkan rasa dan aroma mangga yang menyegarkan saat dimakan. Sedangkan, buah *strawberry* yang digunakan, yaitu *strawberry* lokal karena, memiliki cita rasa yang asam dan sedikit manis.

Strawberry Panna Cotta tidak diproses melalui proses *boiling* atau proses yang lainnya melainkan hanya melalui proses *simmering* saja karena, jika menggunakan proses *boiling* krim yang dimasak akan cepat pecah. Bahan-bahan seperti susu, *cooking cream*, *mango juice*, dan gula diproses dengan metode

simmer. *Simmer* merupakan metode memasak dengan cara dipanaskan dalam *pan* dengan api kecil agar tekstur yang dihasilkan lebih *smooth* dan krim tidak cepat pecah. Suhu untuk pembuatan *Strawberry Panna Cotta* ini, yaitu 200⁰C. Lalu rendam gelatin dengan air dan diamkan selama lima menit, setelah itu campurkan dengan bahan yang sudah dipanaskan tadi sampai hampir mendidih. Proses pencetakan saat masih panas mengakibatkan gelas berembun dan *panna cotta* cepat basi. Setelah dicetak letakkan dalam *showcase* sampai gelatin mengental kurang lebih satu jam. *Strawberry Panna Cotta* ini hanya dapat bertahan satu hari saja, dan untuk satu kali resep dapat menghasilkan tiga porsi *Strawberry Panna Cotta*.

Penyajianya menggunakan gelas yang berbentuk bulat dengan tangkai di bawahnya, gelas tersebut digunakan untuk mencetak *panna cotta*. Setelah dicetak *panna cotta* yang sudah mengental disiram dengan *strawberry sauce* lalu atasnya disajikan dengan taburan *froot loops*, granola, dan potongan buah *strawberry* sebagai *garnish* agar tampilannya lebih menarik dan juga dapat menambah cita rasa dari *Strawberry Panna Cotta* itu sendiri.

Dengan perpaduan cita rasa dari adonan *milk pudding* yang manis ditambah siraman *sauce strawberry* yang asam menjadikan rasanya menyatu antara rasa manis serta asam. Selain itu, juga terdapat sedikit rasa mangga dari campuran *mango juice* di dalam adonan *panna cotta* yang akan menjadikan rasanya *balance* dan pecah di mulut. Dengan taburan *froot loops* dan granola akan menambah tekstur yang *crunchy* saat dimakan serta akan membuat tekstur lebih lengkap antara lembut dari *panna cotta* itu sendiri, dan juga tekstur *crunchy* dari taburan di

atasnya. Hal ini menjadikan banyak tamu yang menyukai *dessert* ini dan setiap hari ada tamu yang memesan.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, dengan demikian penulis tertarik mengangkat judul “Pembuatan *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and Villas”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi pokok permasalahan, yaitu

1. Bagaimana proses pembuatan *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and Villas?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and villas serta bagaimanakah cara pemecahannya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan Tugas Akhir ini, sebagai berikut

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah di atas, yaitu

- a. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and Villas.

- b. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and Villas, serta cara pemecahannya.

2. Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, adapun kegunaan Tugas Akhir ini, yaitu

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Product.
- 2) Tugas Akhir ini disusun untuk mengetahui secara detail tentang proses pembuatan *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and Villas.

b. Bagi politeknik Negeri Bali

Dengan penyusunan Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi referensi di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali, dan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang Food and Beverage Product.

c. Bagi Perusahaan

Tugas Akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada perusahaan dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas produk makanan kepada tamu di Sanctoo Suites and Villas.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode Observasi adalah suatu pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung di lapangan. Hal yang diamati, yaitu berkaitan dengan bahan, alat, persiapan, pembuatan, dan penyajian *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and Villas.

b. Metode Wawancara

Metode ini adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung dengan *Staff Senior* dan juga *Head Chef* dalam pembuatan *Strawberry Panna Cotta* di Sanctoo Suites and Villas. Tanya jawab ini bertujuan untuk memperoleh data yang lebih akurat untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini. Adapun beberapa pertanyaan yang akan disampaikan, yaitu mengenai keunikan dari *Strawberry Panna Cotta*, alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan sampai dengan penyajian *Strawberry Panna Cotta*, cara pembuatan *Strawberry Panna Cotta*, cara penyajian *Strawberry Panna Cotta*, dan

hambatan apa saja yang terjadi selama proses pembuatan *Strawberry Panna Cotta*, dan bagaimana solusinya.

c. Studi Kepustakaan

Metode ini adalah metode pengumpulan data dengan cara mencari informasi atau referensi dari buku-buku, internet, jurnal, serta sumber lainnya yang berkaitan dengan *Strawberry Panna Cotta* dan dapat mendukung proses penulisan, antara lain metode memasak dan cara penyajian dengan judul buku Dasar-dasar *Food Product*, Pelayanan Prima di Restoran Internasional, Buku Panduan Tata Boga, *Food and Beverage* Pelayanan Makanan dan Minuman, *A History of Dessert*, Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga, Patiseri Jilid 1, Modul *Food Service 1* Pelayanan di *Restaurant*, Metode dan Teknik Pengolahan Makanan, Buku Ajar Pengolahan Makanan 1, dan Pengetahuan bahan Makanan.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu menjelaskan atau menguraikan permasalahan dengan memaparkan data-data yang sudah diperoleh dan keterangan di lapangan sehingga dapat menarik suatu kesimpulan.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

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

a. Metode Formal

Metode formal, yaitu metode dengan menyajikan hasil analisis data dengan tanda baca, lambang-lambang, dan gambar yang berkaitan dengan proses

pembuatan *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and Villas. Dengan metode ini akan memperjelas hasil penelitian pada Tugas Akhir ini.

b. Metode Informal

Metode informal menyajikan hasil analisis data menggunakan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam Tugas Akhir ini. Kata-kata yang dipaparkan akan menjelaskan informasi terkait dengan proses pembuatan *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and Villas. Metode ini mempermudah penulis dalam memaparkan data-data yang telah diperoleh.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

E. Simpulan

Berdasarkan uraian dalam bab sebelumnya serta pembahasan mengenai proses pembuatan *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and Villas, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa:

1. Prose pembuatan *Strawberry Panna Cotta* oleh *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* di Sanctoo Suites and Villas, terdapat tahapan-tahapan yang harus dilakukan oleh seorang *cook* sebelum memulai pekerjaan, seperti

a. Tahap Persiapan.

Dalam tahap persiapan ini terdapat beberapa persiapan yang harus dilakukan seorang *cook* untuk mendapatkan hasil *Strawberry Panna Cotta* yang baik, seperti persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan bahan, dan juga persiapan alat.

b. Tahap Pembuatan.

Dalam tahap pembuatan ini seorang *cook* akan mengolah bahan makanan untuk disajikan kepada tamu. Dalam tahap ini terdapat cara pembuatan *Strawberry Panna Cotta*, mulai dari pembuatan *base panna cotta* sampai dengan komponen lainnya.

c. Tahap Penyajian.

Tahap penyajian merupakan tahap akhir yang dilakukan seorang *cook* dalam mengolah *Strawberry Panna Cotta*. Pada tahap ini seorang *cook* memberikan

siraman *strawberry sauce* di atas *panna cotta* serta memberikan hiasan dengan daun mint.

2. Hambatan-hambatan yang sering dihadapi oleh seorang *cook* dalam pembuatan *Strawberry Panna Cotta*, yaitu gelatin yang tidak aktif saat proses pembuatan *panna cotta*, yang dapat menghambat proses pembuatan *Strawberry Panna Cotta* tersebut. Namun berbagai hambatan yang dialami dapat diatasi dengan baik oleh seorang *cook*.

F. Saran

Berdasarkan hambatan di atas serta pengamatan penulis selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Sanctoo Suites and Villas, adapun saran yang dapat penulis sampaikan mengenai hambatan tersebut, yaitu

1. Untuk mengatasi gelatin yang tidak aktif, dapat dilakukan dengan cara lebih fokus saat membuat *panna cotta*, serta lebih memperhatikan suhu *panna cotta* sebelum memasukkan gelatin agar *panna cotta* mengental dan adonan tidak terbang. Hal ini dilakukan agar tidak membuat tamu yang memesan menunggu terlalu lama karena harus mengulang membuatnya dari awal.
2. Saran bagi Politeknik Negeri Bali, yaitu diharapkan lebih meningkatkan fasilitas serta bahan-bahan praktik di kampus untuk menunjang proses pembelajaran agar, saat terjun ke industri mahasiswa sudah mengetahui dan tidak asing lagi dengan alat dan bahan yang ada atau digunakan di industri.

DAFTAR PUSTAKA

- Aktivitas Trainee di Kitchen Department Harris Resort Bareleng Batam*. 2020. Retrieved Juli, 10, 2023, from <http://repository.uib.ac.id/2808/5/k-1746042-chapter2.pdf>
- Bartono, & Ruffino. (2015). *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Darma, Oka, & Winia. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita Surabaya.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT.Gramedia Jakarta.
- Faridah, Anni, et al. (2018). *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Daring*. 2016. Retrieved Juni 15, 2023, from <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Pembuatan>
- Kronl, Michael. (2013). *A History Of Dessert*. Chicago: Review Press.
- Noviati, (2019). *Industri Perhotelan*. Jawa Tengah: Desa Pustaka Indonesia.
- Pengertian Peralatan Pengolahan Makanan*. Retrieved Juni 15, 2023, from <https://pakukasih.blogspot.com/2018/07/pengertian-peralatan-pengolahan-makanan.html>
- Program Magang di Departemen Pastry Nikoi Island*. 2020. Retrieved Juli, 10, 2023, from <http://repository.uib.ac.id/2859/5/k-1746027-chapter2.pdf>.
- Suardani, Made. (2015). *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Susana, Dita. (2017). *Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Istana Media.
- Syamsidah, & Suryani. (2018). *Pengetahuan Bahan makanan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Tangian, Diane, dan Wewengkang. (2019). *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Manado: Politeknik Negeri Manado.

Tangian, Diane, et al. (2020). *Modul Food Service 1 Pelayanan di Restaurant*.

Manado: Politeknik Negeri Manado.

Tinjauan Teoritikal. 2020. Retrieved Juni 15, 2023, from http://e-journal.uajy.ac.id/28710/3/160116564_Bab%202.pdf

Wewengkang, Silvana, dan Tangian. (2020). *Metode dan Teknik Pengolahan Makanan*. Manado: Polimdo Press.

Yuna, Agung. (2023, Juli 07). Personal interview.

Yuniar, Ernita. (2018). *Buku Panduan Tata Boga*. Malang: Lembaga Kajian.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI