

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN DESSERT CHOCOLATE MOUSSE
WITH STRAWBERRY SAUCE OLEH COMMIS
DI SUDAMALA RESORT SANUR**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Maharani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN DESSERT CHOCOLATE MOUSSE
WITH STRAWBERRY SAUCE OLEH COMMIS
DI SUDAMALA RESORT SANUR**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh:
Ni Komang Maharani
NIM 2015823251**

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

**PEMBUATAN DESSERT CHOCOLATE MOUSE
WITH STRAWBERRY SAUCE OLEH COMMIS DI SUDAMALA
RESORT SANUR**

Oleh

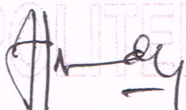
Ni Komang Maharani
NIM.2015823251

Tugas Akhir ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Disetujui Oleh:

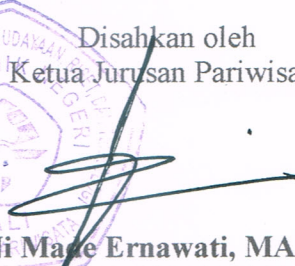
Pembimbing I

Pembimbing II


I Ketut Suja, SE, M.Si
NIP196412311990031031


Ni Luh Dewi Maharani, S.Pd.

Disahkan oleh
Ketua Jurusan Pariwisata


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 Komang Maharani
NIM : 2015823251
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN DESSERT CHOCOLATE MOUSSE
WITH STRAWBERRY SAUCE OLEH COMMIS
DI SUDAMALA RESORT SANUR”**

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 sebagai mana mestinya.

Gianyar, Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Komang Maharani

NIM : 2015823251

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 berjudul PEMBUATAN DESSERT CHOCOLATE MOUSSE WITH STRAWBERRY SAUCE OLEH COMMIS DI SUDAMALA RESORT SANUR” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Dessert Chocolate Mousse with Strawberry Sauce oleh Commis di Sudamala Resort Sanur.

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, 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 DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suja, SE, M.Si selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Ni Luh Dewi Mariani, S.Pd selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak I Gede Suarnata selaku Restaurant Manager di Sudamala Resort Sanur yang sudah mengizinkan untuk melakukan penelitian di industri.
8. Bapak I Gede Budi selaku Chef De Partie di Sudamala Resort Sanur, yang sudah membimbing selama kegiatan penelitian berlangsung.
9. Seluruh Staf Kitchen di Sudamala Resort Sanur yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
10. Bapak I Made Sudarsana dan Ibu Made Catri, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Gianyar yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada 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 Gianyar maupun luar lingkungan Politeknik Negeri Bali Gianyar.



Gianyar, Juli 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
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	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	3
1. Tujuan Penulisan	3
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penulisan Tugas akhir	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Penyajian Hasil Analisis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
B. Food and Beverage Departemen	11
C. Kitchen	12
D. Pengertian Pastry	13
E. Pengertian dan Metode Memasak	14
F. Pengertian Hidangan Penutup (Dessert).....	15
G. Bahan Makanan	15
H. Chocolate Mousse	17
I. Sauce	18
J. Pengertian Juru Masak (Commis)	18
BAB III GAMBARAN UMUM HOTEL	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	20
1. Lokasi Hotel	20
2. Sejarah hotel	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	23
1. Bidang Usaha Hotel.....	23
2. Fasilitas Hotel.....	28
C. Struktur Organisasi Food and Beverage Departemen	30

BAB IV PEMBAHASAN	33
A. Pembuatan <i>Chocolate Mousse with Strawberry Sauce</i> oleh <i>Commis</i> di Sudamala Resort Sanur	33
1. Tahap Persiapan	33
2. Tahap Pembuatan	47
3. Tahap Akhir Penyajian/Plating	53
B. Hambatan Saat Pembuatan dan solusi	54
BAB V PENUTUP	57
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Sudamala Resort Sanur	20
Gambar 3. 2 Halaman Depan Sudamala Resort Sanur	21
Gambar 3. 3 Ares Restaurant	23
Gambar 3. 4 Sudajiva SPA.....	25
Gambar 3. 5 Suda Ening Yoga Bale.....	26
Gambar 3. 6 Meeting Room.....	27
Gambar 3. 7 Struktur Organisasi F&B Departmen.....	30
Gambar 4. 1 Persiapan Diri.....	34
Gambar 4.2 Hot Kitchen Sudamala Resort Sanur.....	35
Gambar 4.3 Cutting Board	36
Gambar 4.4 Knife.....	37
Gambar 4. 5 Spatula.....	37
Gambar 4. 6 Bowl	38
Gambar 4. 7 Saute pan	38
Gambar 4. 8 Timbangan.....	39
Gambar 4 9 Blender	39
Gambar 4. 10 Ballon Whisk.....	40
Gambar 4. 11 Mixer.....	40
Gambar 4. 12 Stove.....	41
Gambar 4. 13 Microwave.....	41
Gambar 4. 14 Dessert Plate.....	42
Gambar 4. 15 Dark Chocolate.....	42
Gambar 4. 16 Whipping Cream	43
Gambar 4. 17 Rhum	43
Gambar 4. 18 Gelatin Powder.....	44
Gambar 4. 19 Strawberry	44
Gambar 4. 20 Sugar.....	45

Gambar 4. 21 Daun Mint	45
Gambar 4. 22 Proses Menimbang Bahan.....	47
Gambar 4. 23 Proses Mencairkan Chocolate Ganache	47
Gambar 4. 24 Proses Membuat Whipping Cream	48
Gambar 4. 25 Proses Menuangkan Chocolate Ganache	48
Gambar 4. 26 Proses Memasukkan Gelatin	49
Gambar 4. 27 Memasukkan Rhum Ke dalam Adonan.....	49
Gambar 4. 28 Proses Menuangkan Adonan Chocolate Mousse	50
Gambar 4. 29 Proses Penimbangan Bahan	50
Gambar 4. 30 Proses Pematangan Stroberi.....	51
Gambar 4. 31 Proses Sauted Stroberi.....	51
Gambar 4. 32 Proses Blender Stroberi.....	52
Gambar 4. 33 Proses Menuangkan Sauce Stroberi	52
Gambar 4. 34 Membuat Hiasan Dengan Chocolate Ganache.....	53
Gambar 4. 35 Menaruh Chocolate Mousse.....	53
Gambar 4. 36 Menghias Strawberry Sauce.....	54
Gambar 4. 37 Hidangan Chocolate Mousse.....	54

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Recipe Chocolate Mousse	46
Tabel 4. 2 Recipe Chocolate Ganache.....	46
Tabel 4. 3 Recipe Strawberry Sauce	46



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I : Foto Bersama Hidangan Chocolate Mousse With Strawberry Sauce



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Era globalisasi dan kemajuan ekonomi memberikan warna tersendiri dalam wajah dunia saat ini. Demikian juga yang terjadi dalam dunia kepariwisataan, pariwisata di masa sekarang ini mampu memberikan pengaruh besar dalam perekonomian di suatu negara.

Pariwisata merupakan sektor yang ikut berperan penting dalam usaha peningkatan pendapatan. Indonesia merupakan negara yang memiliki keindahan alam dan keanekaragaman budaya, sehingga perlu adanya peningkatan sektor pariwisata, Hal ini dikarenakan pariwisata merupakan sektor yang dianggap menguntungkan dan sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu aset yang digunakan sebagai sumber yang menghasilkan bagi Bangsa dan Negara.

Bisnis perhotelan di Indonesia cukup pesat perkembangannya. Hampir di setiap provinsi di Indonesia telah memiliki hotel berbintang, banyak di antara hotel itu dahulunya merupakan tempat penginapan yang di kelola secara sederhana oleh pemiliknya sendiri setelah melewati sejarah panjang, banyak di antara penginapan itu yang kemudian berkembang menjadi hotel dalam upaya mengembangkan dunia kepariwisataan, hotel merupakan unsur pendukung yang sangat dominan.

Di hotel pada umumnya terdapat bermacam-macam departemen atau bagian, antara lain: *Personnel Departement, Engineering Departement, Accounting Departement, Security Departement, Food and Beverage Departement, Marketing*

and Salles Departement, Room Division Departement, Front Office Departement,
dan sebagainya,

Sudamala Resort Sanur ini merupakan salah satu hotel berbintang 4 yang terletak di Jalan Sudamala Sanur Kauh, Kabupaten Denpasar, Bali. Dalam menjalankan operasional kerja hotel sehingga dapat memberikan pelayanan dan fasilitas yang terbaik, Departemen *Food and Beverage* dibagi menjadi 2, yaitu *Food and Beverage Product and Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Product* memegang peranan penting dalam operasional hotel, dimana *Food and Beverage Product* bertanggung jawab dalam mempersiapkan dan memproduksi makanan sampai siap dihidangkan kepada tamu. *Pastry Section* ini memiliki tugas dan tanggung jawab dalam penyediaan berbagai jenis hidangan penutup baik hidangan penutup *a'la carte* menu, *buffet*, maupun keperluan *event*. Adapun jenis hidangan penutup yang ada pada Sudamala Resort Sanur ini, seperti : *Plain Pancake, Banana Cake, Apple Pie, Chocolate Brownies, Vanilla Pudding dan Chocolate Bar* yang merupakan modifikasi dari *Chocolate Mousse*.

Chocolate Mousse adalah salah satu *Dessert* manis bernuansa coklat yang selalu menjadi *best seller* karena rasanya, tekstur *mousse* yang ada di dalamnya sangat lembut dan mampu memanjakan lidah. Faktanya, hidangan seperti *chocolate mousse* sering di tawarkan pertama kali di hampir semua restoran di Prancis sebagai *mousse dessert*. Dessert ini terdiri dari bahan utama seperti *dark chocolate*, putih telur kocok atau krim kocok, gula dan vanilla.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik membahas tentang “Pembuatan Dessert Chocolate Mousse with Strawberry Sauce oleh Commis di Sudamala Resort Sanur” karena hal tersebut merupakan kegiatan sehari-hari penulis pada saat melakukan Pkl.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Langkah-langkah pembuatan Dessert Chocolate Mousse with Strawberry Sauce oleh Commis di Sudamala Resort Sanur?
2. Hambatan apa sajakah yang dihadapi saat proses pembuatan Dessert Chocolate Mousse with Strawberry Sauce oleh Commis di Sudamala Resort Sanur.?

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

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

- 1) Untuk Bisa mengetahui Langkah- Langkah Pembuatan Dessert Chocolate Mousse with Strawberry Sauce oleh Commis di Sudamala Resort Sanur.

- 2) Untuk Bisa mengetahui Hambatan apa saja yang dihadapi saat proses pembuatan Dessert Chocolate Mousse with Strawberry Sauce oleh Commis di Sudamala Resort Sanur, dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

a) Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan program studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Cabang Gianyar, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam pembuatan *chocolate mousse with strawberry sauce*.
- 2) Menambah kemampuan kerja di hotel yang nantinya dapat digunakan untuk bersaing dalam dunia kerja.
- 3) Sebagai pembanding antara teori di kampus dengan praktek nyata di hotel.
- 4) Mendapatkan kemampuan menulis dimana kemampuan menulis inilah yang nantinya bisa membantu saat mencari pekerjaan dan bekerja.
- 5) Meningkatkan kemampuan berfikir dimana mahasiswa meneliti sebuah masalah yang kemudian dibuat dalam bentuk karya tulis dimana hal tersebut tidaklah mudah.

b) Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Cabang Gianyar yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang pariwisata.

- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir.
 - 3) Kampus bisa membandingkan semua pelajaran-pelajaran yang ada dengan kegiatan di hotel melalui laporan yang dibuat oleh para mahasiswa.
- c) Bagi Perusahaan
- 1) Penulisan ini diharapkan menjadi bahan masukan dalam pengembangan karyawan di Sudamala Resort Sanur.
 - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan masalah yang dialami saat proses pembuatan *Chocolate mousse with strawberry sauce*.
 - 3) Hotel bisa melakukan operasional dengan lancar sehingga pekerjaan akan cepat diselesaikan.

D. Metode Penulisan Tugas akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

a. Metode Observasi

Metode Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan langsung yang dimana penulis terlibat dalam pembuatan *Dessert Chocolate Mousse*, sehingga data yang diperoleh lebih akurat dan terpercaya. Berkaitan dengan alat, bahan, persiapan, pembuatan, dan penyajian *Dessert Chocolate Mousse* yang dilakukan oleh *commis* pada departemen *Food and Beverage Product* di Sudamala Resort Sanur.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara merupakan metode yang digunakan dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung terhadap orang – orang yang memiliki keahlian pada bidangnya, sehingga wawancara bisa berjalan dengan baik. Narasumber penulis adalah Commis dan Chef De Partie. Penulis melakukan tanya jawab untuk memperoleh data yang akurat, berkaitan dengan keunikan yang ada pada *chocolate mousse*, alat dan bahan yang digunakan pada proses pembuatan, serta bagaimana cara penyajian *Dessert Chocolate Mousse* ini, dan lain sebagainya.

c. Studi Kepustakaan

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data – data dengan cara membaca dan mendapatkan informasi melalui studi pustaka, seperti pada buku – buku, google, maupun majalah yang berkaitan dengan pembuatan *Dessert Chocolate Mousse*, seperti metode memasak, cara penyajian, cara pembuatan *Dessert chocolate mousse*, dan lainnya. lalu, dengan cara merangkum data – data yang diperlukan terkait dengan laporan dan permasalahan dalam tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif dengan cara memaparkan, menggambarkan, dan meringkas dengan lengkap mengenai kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi mengenai proses pembuatan *Dessert Chocolate Mousse with Strawberry Sauce* oleh *Commis* di Sudamala Resort Sanur.

3. Metode dan Penyajian Hasil Analisis

Penyajian data merupakan kegiatan pemaparan hasil analisis yang dilakukan dengan menggunakan metode analisis yang ada sehingga mempermudah pembaca

dalam memahami analisis yang dilakukan. Pemaparan hasil analisis menggunakan metode kaidah. Metode ini dapat dibedakan menjadi 2 yaitu:

1. Metode Informal yaitu penyajian hasil analisis dengan menggunakan kata-kata, bisa disebut juga dengan penyajian data narasi atau kalimat.
2. Metode formal yaitu penyajian hasil analisis yang penyajiannya menggunakan lambing-lambang, tabel, grafik atau diagram.

Penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan pada tugas akhir ini adalah metode informal yaitu penyajian hasil analisis dengan menggunakan kata-kata.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *dessert chocolate mousse with strawberry sauce* oleh *commis* di Sudamala Resort Sanur, penulis dapat memaparkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Dessert Chocolate Mousse with Strawberry Sauce* oleh *Commis* di Sudamala Resort Sanur

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan dan, tahap persiapan alat. Tahap persiapan diri ini sangat diperlukan oleh *commis* dimana persiapan diri ini menyangkut diri secara jasmani maupun rohani yang berkaitan dengan pembuatan *Dessert Chocolate Mousse* dan *Strawberry Sauce* yang akan disajikan kepada tamu. Tahap persiapan bahan merupakan tahap yang kedua setelah persiapan diri dimana persiapan bahan ini bertujuan agar dalam proses pembuatan tidak ada kendala serta kekurangan bahan dalam pembuatan menu. Tahap persiapan alat untuk memasak bertujuan untuk mempermudah serta mempercepat pekerjaan saat membuat suatu menu. Tahap pembuatan merupakan proses pembuatan hidangan dimana pada tahap ini menjelaskan proses pembuatan *Dessert Chocolate Mousse*. Dan proses pembuatan *Strawberry Sauce*.

2. Hambatan Saat Pembuatan *Chocolate Mousse with Strawberry Sauce* oleh *Commis* di Sudamala Resort Sanur dan Solusinya

a. Kesalahan pada proses pembuatan adonan *chocolate mousse*

Dalam proses pembuatan adonan *chocolate mousse* pada pencampuran bahan seperti *gelatin powder*, *rhum*, dan *chocolate ganache* harus lakukan sesuai resep yang telah ditentukan, jika menuangkan terlalu cepat maka adonan *chocolate mousse* akan menggumpal disebut adonan gagal atau pecah. Memasukkan bahan secara perlahan dalam pembuatan adonan akan membuat tekstur *chocolate mousse* menjadi lebih lembut.

b. Tingkat kegagalan pada pembuatan *chocolate mousse*

Tingkat kegagalan dalam pembuatan *chocolate mousse* sepengetahuan penulis pada saat melakukan praktek kerja lapangan di Sudamala Resort Sanur, penyebab kegagalan dalam proses pembuatan *dessert chocolate mousse* terjadi pada pencampuran *gelatin powder* dan *rhum*, pada saat mencairkan *gelatin powder* menggunakan air hangat, dan pada saat memilih *rhum*, pilih yang berwarna coklat bukan berwarna putih.

B. Saran

Adapun saran yang diberikan penulis untuk *commis* dalam pembuatan *dessert chocolate mousse with strawberry sauce* di Sudamala Resort Sanur.

Sebaiknya melakukan pengembangan dari segi kreasi *chocolate mousse* dan *strawberry sauce*. Dimana bisa di *motif* dengan hiasan coklat di atasnya agar terlihat lebih indah dan menarik, dan pada *strawberry sauce* bisa dibuat lebih kental

agar bisa di bentuk sebagai hiasan pada *chocolate mousse*. Dan pada tahap akhir atau *plating* bisa dikembangkan lagi agar terlihat cantik an menarik sehingga tamu berkeinginan untuk mencobanya.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Agus Mertayasa, I Gede. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Amira, K. (2022). Pengertian Pastry, Jenis Pastry, dan Perbedaannya Dengan Bakery. Diakses 9 mei 2023, dari <https://www.gramedia.com/best-seller/pastry/>
- Afsheena, F. (2023). Apa itu Resort? Pengertian, Jenis, Fasilitas dan Fungsinya [Lengkap]. Diakses 9 mei 2023, dari <https://hotelier.id/resort/>
- Baud-Bovy, Manuel & Fred Lawson (1997). *Tourism and Recreation Development: A Handbook of Physical Planning*. Great Britain: The Architectural Press Ltd. Bukart and Medlik. 1974. Tourism P
- Chocolate Mousse, Dessert Manis Kaya Cokelat. (2023). Diakses 9 mei 2023, dari <https://www.tulipchocolate.com/id/blog/chocolate-mousse-dessert-manis-kaya-cokelat#:~:text=Chocolate%20mousse%20adalah%20salah%20satu,lembut%20nan%20mampu%20memanjakan%20lidah>
- Irwanto, A. (2023). Jenis-Jenis Bahan Makanan. Diakses 11 mei 2023, dari <https://www.blogforlearning.com/2017/11/jenis-jenis-bahan-makanan.html?m=1>
- Marlina, Endy. 2008. *Panduan Perancangan Bangunan Komersial*. Yogyakarta: Andy.
- Murdhanti, Arista Dwi. (2011). *Hotel Resor di Pantai Siung, Gunungkidul*. Universitas Atmajaya Yogyakarta. (<http://e-journal.uajy.ac.id/1076/1/OTA12728.pdf>)
- O'Shannessy et al,.. (2001). *Accomodation Service*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Pengertian Dessert. (2012). Diakses 1 Mei 2023, dari <https://devimariska55.wordpress.com/about-cooking/continental/pengertian-dessert/>

Pengertian Food & Beverage Product Secara Umum dan Menurut Para Ahli Beserta Tugas Dan Tanggung Jawabnya. (2023). Diakses 1 Mei 2023, dari <https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/pengertian-food-beverage-product-secara.html?m=1>

Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel. (2023). Diakses 1 Mei 2023, dari <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html?m=1>

Profile, V. (2023). Pengertian F&B Department. Diakses 2 Juni 2023, dari <https://letohotel.blogspot.com/2016/08/pengertian-f-department.html?m=1>

Save Time and Improve your Marks with CiteThisForMe, The No. 1 Citation Tool. (2023). Diakses 2 Juni 2023, dari <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-food-and-beverage-service/>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI