

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BALSAMIC MUSHROOM UNTUK BREAKFAST OLEH COOK DI SUDAMALA RESORT SANUR



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Siska Rani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BALSAMIC MUSHROOM UNTUK
BREAKFAST OLEH COOK DI SUDAMALA RESORT
SANUR**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Kadek Siska Rani
NIM 2015823259**

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

**PEMBUATAN BALSAMIC MUSHROOM UNTUK
BREAKFAST OLEH COOK DI SUDAMALA RESORT SANUR**

Oleh
Ni Kadek Siska Rani
NIM 2015823259

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST.,MT
NIP 198606232019032016

Pembimbing II,



Ni Luh Dewi Mariani, S.Pd
NIP

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTRIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI ·
JURUSAN PARIWISATA
Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan,
Kabupaten Badung, Bali-80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman:
www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya Yang Bertanda Tangan Dibawah Ini:

Nama : Ni Kadek Siska Rani
NIM : 2015823259
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN BALSAMIC MUSHROOM
UNTUK BREAKFAST OLEH COOK
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, 05 Juli 2023
Yang membuat pernyataan,

Nama: Ni Kadek Siska Rani

NIM : 2015823259
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN BALSAMIC MUSHROOM UNTUK BREAKFAST OLEH COOK DI SUDAMALA RESORT SANUR ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Balsamic Mushroom Untuk Breakfast Oleh Cook di Sudamala Resort Sanur.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis menemukan banyak hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu pada kesempatan yang baik ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk penulis menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk penulis menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk penulis 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 kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Anak Agung Istri Hendriani, S.Pd.,M.Pd. selaku Bagian Akademik Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah membantu kelancaran saat menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
7. Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST.,MT selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Ni Luh Dewi Mariani, S.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Widhi Ciptaningtyas selaku Human Resources Manager di Sudamala Resort Sanur yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh informasi yang berhubungan dengan tugas akhir ini.
10. I Gede Budi Adnyana selaku Chef De Partie di Sudamala Resort Sanur yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh informasi yang berhubungan dengan tugas akhir ini.

11. Seluruh staf Sudamala Resort Sanur yang sudah membantu memberikan informasi, masukan dan saran kepada penulis untuk penulisan tugas akhir ini.
12. Orang tua dan seluruh keluarga penulis yang sudah memberikan motivasi, semangat dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, yang telah memberikan semangat, dukungan, motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa masih ada banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu 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 memberikan manfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Gianyar, 05 Juli 2023

Penulis

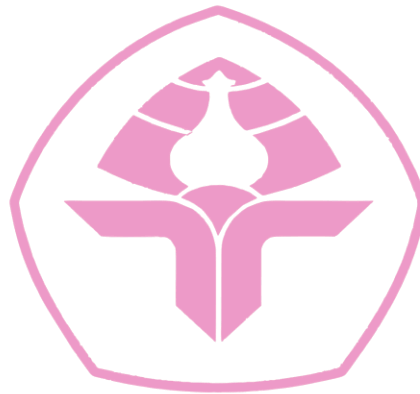
DAFTAR ISI

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	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
1. Tujuan Penulisan	4
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
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. Hotel	9
B. <i>Resort</i>	10
C. <i>Food and Beverage</i>	12
D. Metode Pelaksanaan/Pembuatan	14
E. Dapur	17
F. <i>Breakfast</i>	19
G. <i>Cook (Cook Helper)</i>	20
H. <i>Balsamic Mushroom</i>	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	22
A. Lokasi dan Sejarah <i>Resort</i>	22
1. Lokasi <i>Resort</i>	22
2. Sejarah <i>Resort</i>	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas <i>Resort</i>	24
1. Bidang Usaha <i>Resort</i>	24
2. Fasilitas <i>Resort</i>	28
C. Struktur Organisasi <i>Resort</i>	30
BAB IV PEMBAHASAN	34
A. Pembuatan /Pelaksanaan	35
1. Tahap Persiapan	35

2. Tahap Pembuatan.....	47
3. Tahap Akhir	52
B. Hambatan saat Pembuatan/Pelaksanaan dan Solusi.....	54
BAB V PENUTUP	56
A. Simpulan.....	56
B. Saran.....	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Sudamala Resort Sanur	22
Gambar 3.2 Ares Restoran	24
Gambar 3.3 <i>Sudajiva Spa</i>	26
Gambar 3.4 Suda Ening Yoga Bale	26
Gambar 3.5 <i>Sudakara Meeting Room</i>	27
Gambar 3.6 Struktur Organisasi Sudamala Resort Sanur	30
Gambar 3.7 Struktur Organisasi <i>F&B Department</i> Sudamala Resort Sanur	31
Gambar 4.1 Bagan Pembuatan <i>Balsamic Mushroom</i>	35
Gambar 4.2 <i>Kitchen Uniform cook</i> di Sudamala Resort Sanur	37
Gambar 4.3 <i>Hot Kitchen</i> Sudamala Resort Sanur	38
Gambar 4.4 <i>Cutting Board</i>	49
Gambar 4.5 <i>Knife</i>	49
Gambar 4.6 <i>Spatula</i>	40
Gambar 4.7 <i>Bowl</i>	40
Gambar 4.8 <i>Saute pan</i>	41
Gambar 4.9 <i>Spider</i>	41
Gambar 4.10 <i>Stove</i>	41
Gambar 4.11 Timbangan	42
Gambar 4.12 <i>Hand glove</i>	42
Gambar 4.13 Alat Hidang <i>Balsamic Mushroom</i>	43
Gambar 4.14 Jamur Kancing	43
Gambar 4.15 <i>Onion</i>	44
Gambar 4.16 <i>Garlic</i>	44
Gambar 4.17 <i>Rosemary</i>	44
Gambar 4.18 <i>Cooking Cream</i>	45
Gambar 4.19 Minyak Goreng	45
Gambar 4.20 <i>Balsamic Vinegar</i>	46
Gambar 4.21 <i>Salt</i>	46

Gambar 4.22 <i>Sugar</i>	46
Gambar 4.23 <i>Pepper</i>	47
Gambar 4.24 <i>Roti Sour Dough</i>	47
Gambar 4.25 <i>Tray Bahan</i>	49
Gambar 4.26 <i>Memotong Bahan</i>	49
Gambar 4.27 <i>Meniriskan Jamur</i>	50
Gambar 4.28 <i>Menuhis Garlic & Onion</i>	50
Gambar 4.29 <i>Menambahkan Cooking Cream</i>	51
Gambar 4.30 <i>Menambahkan Cuka Balsamic</i>	56
Gambar 4.31 <i>Menambahkan Seasoning</i>	51
Gambar 4.32 <i>Memasukkan Jamur kedalam Sauce</i>	52
Gambar 4.33 <i>Alat Hidang Balsamic Mushroom</i>	52
Gambar 4.34 <i>Peneman Hidangan Balsamic Mushroom</i>	53
Gambar 4.35 <i>Menyajikan Balsamic Mushroom</i>	53
Gambar 4.36 <i>Hidangan Balsamic Mushroom</i>	53



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Resep <i>Balsamic Mushroom</i>	48
--	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hidangan *Balsamic Mushroom*

Lampiran 2 Proses Pembuatan Hidangan

Lampiran 3 Tempat Penyimpanan Bahan Masakan Kering

Lampiran 4 *Chiller*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang untuk mengunjungi suatu daerah dengan tujuan rekreasi atau mempelajari keunikan tempat wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara. Bali merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia yang memiliki keragaman budaya, keindahan alam dan kerajinan seni yang menjadi daya tarik untuk wisatawan sehingga Bali dipilih oleh sebagian besar wisatawan untuk dijadikan tujuan tempat wisata. Oleh karena itu Bali memberikan dampak besar bagi kepariwisataan. Ada banyak sekali wisatawan yang datang ke Bali dengan berbagai tujuan mulai dari liburan, perjalanan bisnis, untuk pendidikan dan lainnya. Wisatawan yang datang juga dari berbagai negara seperti Amerika, Jepang, Prancis, dan negara lainnya. Wisatawan yang berasal dari negara luar Indonesia disebut wisatawan manca negara sedangkan wisatawan yang berasal dari dalam negeri disebut wisatawan *domestic*. Kemudian ada *transit tourist* yaitu wisatawan yang berkunjung tanpa sengaja melakukan kegiatan wisata pada waktu *transit* saat perjalanan.

Untuk mendukung kegiatan wisatawan itu maka diperlukan fasilitas seperti akomodasi, transportasi, layanan makanan dan minuman dan layanan pencucian pakaian. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) hotel merupakan sebuah tempat yang memiliki bangunan berkamar banyak yang disewakan untuk

penginapan dan tempat makan bagi orang-orang yang melakukan perjalanan dan dikelola secara komersial. Selain hotel bangunan berkamar yang disewakan lainnya adalah *resort*. *Resort* adalah tempat menginap dimana terdapat fasilitas khusus untuk bersantai dan berolahraga seperti tenis, *golf*, *spa*, *tracking*, dan *jogging*. *Resort* biasanya dibangun di dekat pantai atau pegunungan.

Sudamala Resort Sanur merupakan salah satu *resort* yang dekat dengan pantai di daerah Sanur, lokasi tepatnya yaitu di jalan Sudamala sehingga *resort* ini diberi nama Sudamala Resort Sanur. *Resort* ini memiliki keunikan dan luas dekat dengan pantai yang memiliki jarak kurang lebih 150 meter. Sudamala Resort Sanur memiliki banyak fasilitas seperti akomodasi, *laundry*, makanan dan minuman, transportasi, *spa* dan yoga. Terdapat kegiatan lain yang bisa dilakukan oleh tamu seperti berenang, *cooking class*, *romantic dinner*, *spa* dan juga yoga.

Departemen yang memiliki tugas menyiapkan makanan adalah *F&B Product*. Bagian ini bertugas menyiapkan makanan mulai dari bahan makanan yang mentah hingga disajikan dengan tampilan menarik dan siap disantap oleh tamu. Di Sudamala Resort Sanur *Food & Beverage Product* memiliki 3 bagian *section* yang memiliki masing-masing tugas yang berbeda antara lain, *pastry* yaitu bagian yang bertugas menangani pembuatan *bakery*, *cake* dan *dessert* untuk dihidangkan kepada tamu. Kedua terdapat *hot kitchen* yaitu bagian yang bertugas mengolah makanan yang memerlukan perantara api untuk proses pengolahannya. Dan terdapat *steward* yaitu bagian yang bertugas mencuci, menjaga dan merapikan peralatan yang digunakan pada departemen *Food and Beverage*.

Sudamala Resort Sanur memiliki 20 menu *breakfast*. Salah satu menu yang digemari oleh pengunjung di Sudamala Resort Sanur untuk *breakfast* adalah *Balsamic Mushroom*. Hidangan ini termasuk kedalam hidangan *hot appetizer*, karena hidangan ini termasuk kedalam hidangan *hot appetizer* maka bagian yang bertugas membuat hidangan ini adalah *cook*, yaitu salah satu bagian dari *food and beverage product*. Di Sudamala Resort Sanur *cook* memiliki tugas menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan selain *pastry* yang dipesan oleh tamu. Salah satu hidangan yang dibuat oleh *cook* adalah *Balsamic Mushroom*. Hidangan ini cukup unik dengan perpaduan rasa dari asam, manis dan *creamy*. Berdasarkan hasil observasi penulis, hidangan ini banyak dipesan oleh para wisatawan pada saat *breakfast* baik yang tinggal di *resort* atau terkadang tamu luar yang berkunjung. Sehingga penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Pembuatan *Balsamic Mushroom* Oleh *Cook* Untuk *Breakfast* di Sudamala Resort Sanur” sebagai tugas akhir dengan harapan dapat mengetahui secara lebih rinci tentang pembuatan mulai dari *prepare* hingga *plating* dan siap disajikan kepada tamu.

B. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang akan dibahas pada laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tahap-tahap pembuatan *Balsamic Mushroom* di Sudamala Resort Sanur?

2. Kendala apa saja yang dihadapi saat pembuatan *Balsamic Mushroom* di Sudamala Resort Sanur?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan di atas maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk menjawab rumusan masalah yang sudah penulis uraikan di atas yaitu :

- a. Dapat mengetahui bagaimana tahap-tahap pembuatan *Balsamic Mushroom* di Sudamala Resort Sanur.
- b. Dapat mengetahui hambatan yang dihadapi saat pembuatan *Balsamic Mushroom* dan cara mengatasi di Sudamala Resort Sanur.

2. Kegunaan Penulisan

Berdasarkan tujuan penulis, maka kegunaan dari penulisan tugas akhir ini yaitu :

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh agar dapat menyelesaikan program studi diploma III perhotelan jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah wawasan dan pengetahuan tentang dunia pariwisata khususnya di bidang *Food & Beverage Product*.

- 3) Dengan melakukan penelitian ini, penulis dapat mengembangkan ilmu yang didapatkan dari kampus dan dapat mengetahui secara detail tentang pembuatan *Balsamic Mushroom* di Sudamala Resort Sanur.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
- 1) Menjadi referensi agar nantinya bisa dijadikan sebagai bahan masukan atau pertimbangan bagi mahasiswa lain yang membaca sehingga dapat menambah wawasan tentang pembuatan *Balsamic Mushroom* di Sudamala Resort Sanur oleh departemen *Food & Beverage Product*.
 - 2) Sebagai referensi untuk dosen pengajar sejauh mana mahasiswanya memahami teori yang pernah diberikan oleh dosen.
- c. Bagi Perusahaan
- 1) Sebagai referensi tambahan kepada pihak industri jika ingin meningkatkan kualitas dari pembuatan *Balsamic Mushroom* agar lebih sempurna daripada sebelumnya.
 - 2) Pihak industri dapat mengetahui jika terdapat kekeliruan dalam pembuatan *Balsamic Mushroom* sehingga kedepannya bisa ditingkatkan atau diperbaiki.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Adapun metode penulisan yang penulis gunakan untuk penulisan tugas akhir ini yaitu :

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Berikut ini merupakan beberapa metode dan teknik pengumpulan data yang penulis gunakan untuk penulisan tugas akhir yaitu:

a. Metode Observasi (pengamatan)

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan dan pencatatan secara sistematis mengenai objek yang diteliti. Teknik observasi ini dilakukan secara langsung terjun kelapangan untuk mencari data yang diperlukan. Penulis melakukan observasi yang bertempat di Sudamala Resort Sanur pada departemen *Food & Beverage Product* mengenai cara pembuatan *Balsamic Mushroom* mulai dari *prepare* hingga siap disajikan kepada tamu. Disini penulis melakukan pengamatan pada *cook* yang biasa membuat *Balsamic Mushroom*, penulis melakukan pengamatan secara detail tentang bahan, takaran, alat yang digunakan, rasa standar dari *Balsamic Mushroom*, porsi penyajian dan cara penyajian.

b. Metode *Interview* (wawancara)

Interview atau wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara tatap muka antara peneliti dan nara sumber (orang yang memberikan informasi) di lokasi penelitian yaitu Sudamala Resort Sanur. Penulis melakukan *interview* dengan *cook* dan *Chef De Partie* yang bertugas di *hot kitchen* untuk mendapatkan data-data tentang pembuatan *Balsamic Mushroom* untuk penulisan tugas akhir ini. Pertanyaan yang penulis ajukan yaitu:

1. Bagaimana tahap-tahap pembuatan *Balsamic Mushroom*?

2. Apa saja bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *Balsamic Mushroom*.
3. Bagaimana cara penyajian dari *Balsamic Mushroom*?
4. Bagaimana solusi untuk kendala yang dihadapi pada saat pembuatan *Balsamic Mushroom*?

Penulis melakukan tanya jawab kepada nara sumber yaitu *cook* dan *Chef De Partie* secara bertahap selama 3 bulan mulai dari bulan Oktober hingga Januari dan diimbangi dengan pembuatan hidangan secara langsung. Waktu yang penulis gunakan pada saat wawancara adalah pada waktu jam istirahat atau sebelum pulang. Selain itu penulis juga melakukan wawancara ketika *Chef De Partie* mengadakan *training* untuk seluruh anggota *kitchen*.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan cara membaca dari buku, dokumen pada lokasi penelitian yaitu di Sudamala Resort Sanur, dan internet yang berkaitan dengan pembuatan *Balsamic Mushroom* yang mencakup bahan, alat, porsi, cara penyajian atau penghidangan serta masalah yang diteliti oleh penulis.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Untuk menganalisis data disini penulis menggunakan metode kualitatif. Metode kualitatif yaitu metode analisis data yang tidak memfokuskan pada hasil angka. Metode analisis data ini dapat menggunakan metode pengumpulan data berdasarkan pengamatan, wawancara dan studi kepustakaan.

3. Metode dan Teknik 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 lambang-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.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan seluruh uraian diatas dalam Pembuatan *Balsamic Mushroom* Untuk *Breakfast* oleh *Cook* di Sudamala Resort Sanur dapat disimpulkan bahwa:

1. Jadi terdapat 3 tahap pembuatan hidangan *Balsamic Mushroom* yaitu:
 - a. Tahap Persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan alat dan persiapan bahan.
 - b. Tahap Pembuatan yang meliputi proses pengolahan hidangan *Balsamic Mushroom* sesuai dengan standar resep dari Sudamala Resort Sanur.
 - c. Tahap Akhir meliputi tahap penyajian dari hidangan *Balsamic Mushroom*, pada tahapan ini *cook* melakukan *plating* dan menambahkan roti peneman hidangan *Balsamic Mushroom*.
2. Kendala dan solusi dari pembuatan hidangan *Balsamic Mushroom* yaitu :
 - a. *Cooking cream* dalam kondisi basi, solusi dari permasalahan tersebut adalah dengan melakukan pengecekan kepada *cream* terlebih dahulu.
 - b. Kematangan jamur kancing yang tidak sempurna, solusi dari kendala tersebut adalah sebelum menggoreng jamur kancing perhatikan tingkat kepanasan minyak, jamur kancing digoreng setelah minyak benar-benar panas.

- c. Proses penghidangan dengan alat yang terlalu panas. solusinya *cook* harus memperhatikan waktu pemanasan alat hidang jangan biarkan terlalu lama.

B. Saran

Dalam pembuatan hidangan *Balsamic Mushroom* untuk *breakfast* di Sudamala Resort Sanur ini, terdapat saran yang dapat disampaikan antara lain:

1. Karena jamur tidak dapat bertahan lama jika terkena panas, maka jamur harus disimpan didalam lemari pendingin sesegera mungkin setelah selesai digunakan, agar jamur tidak cepat busuk dan dapat bertahan lama. Selain itu simpan jamur didalam kotak dan alasi dengan tisu.
2. Saran untuk penyimpanan *cream*, tutup kembali setelah selesai di gunakan dan simpan kembali dengan segera pada lemari pendingin agar *cream* tidak cepat basi dan menggumpal. Jangan biarkan *cream* berada di luar lemari pendingin terlalu lama.
3. Saran untuk hidangan *Balsamic Mushroom* agar lebih menarik sebaiknya tambahkan tomat ceri merah dipinggir hidangan sebagai *garnish* agar hidangan lebih berwarna.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, Ahmad Isdana dan Cristian Rizqi Anggraini “Cook Helper dan Food and beverage department, Diakses pada Senin 10 April 2023.from: <http://repository.unmuhjember.ac.id/5591/9/Artikel.pdf>
- Arfianti, Ika.2020.Metode Peyajian Hasil Analisis Data:*Pragmatik: Teori Dan Analisis (Buku Ajar)*.Retrieved From:[https://www.google.co.id/books/edition/Pragmatik Teori Dan Analisis Buku Ajar/VbAzEAAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Pragmatik_Teori_Dan_Analisis_Buku_Ajar/VbAzEAAAQBAJ?hl=id)
- Darmawan, Roby “Pengertian Dapur dan Memasak”, Diakses pada Senin 10 April 2023.from: <https://penginapan.net/pengertian-dan-jenis-resort-menurut-para-ahli/>
- Daryanto, Dr.2022.Pengertian Peralatan: *Menggunakan, Merawat & Memperbaiki Peralatan Dapur*.Retrieved From:[https://www.google.co.id/books/edition/Menggunakan Merawat dan Memperbaiki Peralatan/aDfHEAAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Menggunakan_Merawat_dan_Memperbaiki_Peralatan/aDfHEAAAQBAJ?hl=id)
- Ekawatiningsih, Wika Rinawati Prihatuti. 2020. Pengertian F&B Department: Management Pelayanan Makanan Dan Minuman. Retrieved From:[https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman/iKQPEAAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Pelayanan_Makanan_dan_Minuman/iKQPEAAAQBAJ?hl=id)
- Ervinda, Meilisa Dwi “Arti Breakfast”, Diakses pada Senin 10 April 2023.from: <https://wolipop.detik.com/entertainment-news/d-6675766/arti-breakfast-dan-istilah-lainnya-yang-terkait-makan>
- Gardjit, Murdijati.2013. Bahan Masakan: *Bumbu, Penyedap dan Penyerta masakan Indonesia*. Retrieved From:[https://www.google.co.id/books/edition/Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indo/Z0pODwAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Bumbu_Penyedap_dan_Penyerta_Masakan_Indo/Z0pODwAAQBAJ?hl=id)
- Hidayati, Laili.2021. Pengertian Sauce: *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Retrieved From: [https://www.google.co.id/books/edition/Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental/Ye8aEAAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Teknik_Pengolahan_Hidangan_Kontinental/Ye8aEAAAQBAJ?hl=id)
- Orey, Cal. 2008. Tentang Balsamic: *Khasiat Cuka*. Retrieved From:[https://www.google.co.id/books/edition/Khasiat Cuka/rISj7ahFa AC?hl=id&gl=ID](https://www.google.co.id/books/edition/Khasiat_Cuka/rISj7ahFa_AC?hl=id&gl=ID)

- Putri, Emmita Devi Hari. 2018. *Pengertian Hotel 2016: Pengantar Akomodasi Dan Restaurant*. Retrieved From: https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Akomodasi_dan_Restoran/dbV-DwAAQBAJ?hl=id&gl=ID
- Ramdhan, Muhammad. 2021. *Metode Penelitian: Metode Penelitian*. Retrieved From [:https://www.google.co.id/books/edition/Metode_Penelitian/Ntw_EAAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Metode_Penelitian/Ntw_EAAAQBAJ?hl=id)
- Soenardi, Tuti dan Tim.2013. *Pengertian Teknik Memasak:Teori Dasar Kuliner*.Retrieved From:https://www.google.co.id/books/edition/Teori_Dasar_Kuliner_Teori_Dasar_Memasak/pR5QDwAAQBAJ?hl=id
- Sunarmi, 2015. *Pengertian Hotel: Teknik untuk Restaurant*. Retrieved From:https://www.google.co.id/books/edition/TEKSTIL_UNTUK_RESTORAN_HOTEL/OxZ_EAAAQBAJ?hl=id
- Surfing, Krui “Pengertian Resort Menurut Para Ahli”, Diakses pada Senin 10 April 2023. From: <https://penginapan.net/pengertian-dan-jenis-resort-menurut-para-ahli/>
- Utama, I Gusti Bagus Rai.2015. *Food and Beverage Departemen: Pengantar Industri Pariwisata*.Retrieved From: https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Industri_Pariwisata/lqr4CQAAQBAJ?hl=id

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI