

# **TUGAS AKHIR**

**PENYAJIAN HOT POT BALI MYNA  
OLEH COMMIS BAI YUN KITCHEN DI THE APURVA  
KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Putu Sri Wahyuningtyas**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

# **TUGAS AKHIR**

## **PENYAJIAN HOT POT BALI MYNA OLEH COMMIS BAI YUN KITCHEN DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
Ni Putu Sri Wahyuningtyas  
NIM 2015823043**

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**PENYAJIAN HOT POT BALI MYNA  
OLEH COMMIS BAI YUN KITCHEN DI THE APURVA  
KEMPINSKI BALI**

Oleh  
**Ni Putu Sri Wahyuningtyas**  
NIM 2015823043

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

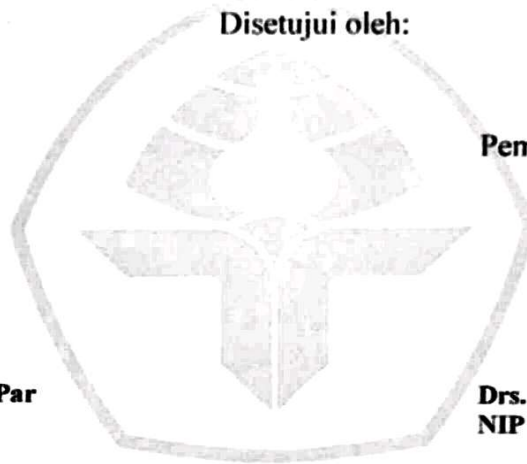


**Made Suardani, S.Pd., M.Par**  
NIP 197303122002122002

Pembimbing II,



**Drs. I Wayan Pugra, M.Par**  
NIP 196312312000031002



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua.



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



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**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](http://www.pnb.ac.id)  
Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

### SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Sri Wahyuningtyas

NIM : 2015823043

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

### **PENYAJIAN HOT POT BALI MYNA OLEH COMMIS BAI YUN KITCEN DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**

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.

POLITEKNIK

Badung, Agustus 2023  
Saya membuat pernyataan.



Nama : Ni Putu Sri Wahyuningtyas

NIM : 2015823043

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 PENYAJIAN HOT POT BALI MYNA OLEH COMMIS BAI YUN KITCHEN DI THE APURVA KEMPINSKI BALI ini dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Penyajian *Hot Pot* Bali *Myna* oleh *Commis Bai Yun Kitchen* di *The Apurva Kempinski Bali*.

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 Sekertaris 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 III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Made Suardani, S.Pd., M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Drs. I Wayan Pugra, M.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Segenap Dosen Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan Pendidikan selama penulis mengikuti perkuliahan di Politeknik Negeri Bali
8. Bapak Vincent Guironnet selaku *General Manager* di The Apurva Kempinski Bali, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir.
9. Bapak Horrison Tompodung selaku *Director of Training and Quality Management* di The Apurva Kempinski, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir.
10. Bapak Ho Weng Kit selaku *Executive Sous Chef Bai Yun Kitchen* di The Apurva Kempinski, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Bapak Supriyadi selaku *Junior Sous Chef Bai Yun Kitchen* di The Apurva Kempinski, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir
12. Bapak Fahmi Ferdiansyah selaku *Demi Chef De Partie Bai Yun Kitchen* di The Apurva Kempinski, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

13. Seluruh karyawan The Apurva Kempinski, Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
14. Bapak I Wayan Panggil (alm) dan Ibu Ni Ketut Aspini selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
15. Teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata yang telah mendukung dan memberikan bantuan serta motivasi dalam penyusunan 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 maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>TUGAS AKHIR .....</b>	<b>i</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	8
<b>3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....</b>	<b>8</b>
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>9</b>
A. Pengertian Hotel.....	9
B. Food and Beverage.....	10
C. Bagian-bagian Food and Beverage Department .....	11
1. Food and Beverage Product .....	11
2. Food and Beverage Service .....	11
D. Kitchen .....	11
1. Pengertian <i>Kitchen</i> .....	11
2. Section yang ada di <i>Kitchen</i> (Dapur Hotel).....	12
E. Pengertian <i>Commis</i> .....	13
F. Metode Memasak.....	13



1. Teknik Memasak Padat Basah ( <i>Moist Heat Cooking</i> ) .....	13
2. Teknik Memasak Panas Kering ( <i>Dry Heat Cooking</i> ).....	14
G. Peralatan Dapur .....	14
H. Pengertian <i>Hot Pot Bali Myna</i> .....	16
I. Pengertian Penyajian.....	18
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>20</b>
A. Nama dan Lokasi Perusahaan .....	20
1. Lokasi Hotel .....	20
B. Sejarah Hotel.....	21
C. Bidang Usaha dan Fasilitas The Apurva Kempinski Bali.....	23
1. Bidang Usaha .....	23
2. Fasilitas di The Apurva Kempinski Bali .....	32
D. Struktur Organisasi .....	34
1. Struktur Organisasi Bai Yun Kitchen .....	35
2. Tugas dan Tanggung Jawab.....	36
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>38</b>
A. Penyajian <i>Hot Pot Bali Myna</i> oleh <i>Commis</i> Pada <i>Bai Yun Kitchen</i> di <i>The Apurva Kempinski Bali</i> ?.....	39
1. Tahap persiapan.....	39
2. Tahap Pengolahan .....	54
3. Tahap penyajian .....	56
B. Kendala apa yang dihadapi dalam penyajian <i>Hot Pot Bali Myna</i> oleh <i>Commis</i> Pada <i>Bai Yun Kitchen</i> di <i>The Apurva Kempinski Bali</i> .....	<b>61</b>
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>63</b>
A. Simpulan .....	63
B. Saran.....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>67</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>68</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel.....	20
Gambar 4. 1 Grooming Kitchen.....	41
Gambar 4. 2 bowl sauce .....	42
Gambar 4 3 oval bowl .....	42
Gambar 4. 4 white bowl .....	43
Gambar 4. 5 piring oval .....	43
Gambar 4. 6 Hanging .....	44
Gambar 4. 7 Tray besar penyajian entre dan main course .....	44
Gambar 4. 8 Tray kecil penyajian appetizer .....	45
Gambar 4. 9 robocop.....	46
Gambar 4. 10 Slicer daging.....	46
Gambar 4. 11 Chopstick Dimsum.....	47
Gambar 4. 12 Dimsum stick.....	47
Gambar 4. 13 Fryer .....	48
Gambar 4. 14 Soup bowl.....	48
Gambar 4. 15 Appetizer Gorupa Dumpling.....	57
Gambar 4. 16 Entre dan chicken soup Bali Myna .....	58
Gambar 4. 17 Main course Bali Myna .....	59
Gambar 4. 18 Dessert Bali Myna.....	60

## DAFTAR TABEL

Tabel 3 1Meeting room.....	34
Tabel 3 2Struktur organisasi Bai Yun Kitchen .....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Laporan penjualan (daily report revenue) .....	68
---	----

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pariwisata merupakan orang yang melakukan perjalanan keluar dari lingkungan atau tempat asalnya atas dasar tujuan tertentu hingga kembali lagi ke tempat asalnya, yang dilakukan secara individu atau kelompok. Menurut Wirawan et al., (2022) Pariwisata merupakan perpindahan atau perputaran dari satu titik tertentu dan akan kembali lagi ke titik semula, sehingga bernilai suatu perjalanan yang berputar. Pengertian pariwisata telah lama menjadi perhatian banyak kalangan, baik dari pakar ekonomi, sosial, budaya, politik, sosiologi dan yang lainnya.

Pariwisata dilakukan dengan tujuan rekreasi, bisnis, keagamaan, dan lain sebagainya. Ada begitu banyak tujuan Pariwisata di dunia, mulai dari Benua Eropa ataupun Benua Asia, contohnya di Indonesia. Indonesia memiliki banyak tempat destinasi wisata yang terkenal dan ramai dikunjungi oleh wisatawan asing. Berkunjungnya wisatawan ke Indonesia dikarenakan oleh keindahan alam yang dimiliki, keberagaman adat istiadat, dan budaya yang menarik perhatian orang. Perkembangan sektor pariwisata di Indonesia berkembang begitu pesat, khususnya di Bali. Bali menjadi salah satu pulau di Indonesia yang banyak diminati sebagai

kunjungan pariwisata, karena pulau Bali sangat terkenal akan keindahan alam dan budayanya.

Pulau Bali dikenal dengan sebutan Pulau Dewata yang memiliki beragam kebudayaan dan keindahan alam. Pulau Bali masih sangat kental dan menjaga adat, tradisi, dan budaya yang dimiliki setiap daerah secara turun temurun. Bali memiliki daya tarik wisata alam, mulai dari laut, pantai, sungai, gunung, hutan. Objek wisata alam yang menarik di Bali seperti Gunung Batur, Danau Beratan, dan lain sebagainya. Pantai menjadi salah satu daya tarik wisata yang banyak dikunjungi di Bali. Pulau Bali sangat terkenal akan keindahan pantainya, seperti Pantai Sanur, Pantai Kuta, Pantai Padang-Padang, Pantai Geger. Hal itu yang menjadikan Bali sangat terkenal sampai ke pelosok pelosok seluruh dunia. Dengan banyaknya kunjungan wisatawan ke Bali, berbagai jenis barang dan jasa pun muncul demi menunjang seluruh pelayanan pariwisata. Dalam hal ini wisatawan membutuhkan pelayanan transportasi, akomodasi, *catering*, hiburan, *restaurant*, dan pelayanan lainnya. Saat ini telah banyak dibangun hotel-hotel mewah di Bali, contohnya di kawasan Ubud, Seminyak, Nusa Dua, dan Sanur. The Apurva Kempinski Bali merupakan salah satu hotel berbintang yang dibangun di daerah Sawangan.

The Apurva Kempinski Bali merupakan salah satu hotel bintang 5 yang berlokasi di Sawangan, Nusa Dua, Bali. The Apurva Kempinski Bali merupakan bagian dari *Kempinski's Brand* yang didirikan oleh *Berthold Kempinski*, yang berpusat di Benua Eropa dan kemudian memperluas jaringannya ke Benua Asia seperti di Indonesia khususnya Bali. The Apurva Kempinski Bali adalah hotel yang

memiliki konsep *Luxury European* dan Nusantara. The Apurva Kempinski Bali menjadi salah satu hotel yang banyak dicari dan diminati oleh banyak wisatawan karena konsep bangunannya yang mewah dan megah dengan *view* pantai serta pelayanannya yang memuaskan. The Apurva Kempinski Bali menyediakan akomodasi hotel sebagai tempat menginap, *gym, spa, recreation, swimming pool, bar, transportation*, jasa makan dan minum (*restaurant*) yang melayani *breakfast, brunch, lunch, dan dinner*.

The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa department dalam menunjang operasional hotel seperti: Front Office Department, Housekeeping Department, Accounting/Finance Department, Sales and Marketing Department, Human Resources Department, Purchasing Department, Security Department, Engineering Department, dan Food and Beverage Department.

*Food and Beverage Department* merupakan salah satu department yang menunjang keberhasilan operasional hotel, yang terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu sama lain, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service* setiap *department* memiliki tugas dan wewenangnya masing-masing demi menunjang operasional hotel dan harus saling bekerjasama. Ruang lingkup kerjanya yaitu *kitchen, bar, room service, dan restaurant*. *Restaurant* merupakan suatu akomodasi atau tempat dimana tamu bisa menikmati sebuah hidangan yang disajikan dan dijual baik makanan ataupun minuman yang dikelola secara komersial.

The Apurva Kempinski Bali memiliki 6 outlet restaurant yaitu *Coffee Shop Selasar Deli*, *Izakaya By Oku* yang menghadirkan *Japanese Food*, *Koral Restaurant* yang menghadirkan *Western dan Seafood*, *Reef Restaurant* yang menghadirkan *Asian and Western Food*, *Pala Restaurant* yang menghadirkan *Buffet Menu Breakfast*, *Bai Yun Restaurant* yang menghadirkan *Chinese Food*.

*Bai Yun restaurant* merupakan *Chinese hot pot restaurant* yang ada di The Apurva Kempinski Bali, yang melayani *brunch*, *lunch*, dan *dinner*. *Bai Yun restaurant* melayani *brunch* pada hari sabtu dan minggu, *lunch* pada hari senin-jum'at, dan *dinner* setiap hari. *Bai Yun restaurant* beroperasi dari jam 12:00-22:30 Wita. *Bai Yun restaurant* menawarkan berbagai jenis dimsum pada saat *lunch* dan *hot pot* untuk *dinner*. *Bai Yun restaurant* menyediakan 4 jenis steam dimsum (*chicken feet*, *pork shumai*, *chicken shumai*, *hakaou*) dan 4 *fried* dimsum (*vegetable spring roll*, *wagyu spring roll*, *xo chicken*, *gorupa dumpling*) untuk *lunch*, sedangkan untuk *set menu dinner* menawarkan *gorupa dumpling (amuse bouche)*. *Bai Yun restaurant* memiliki jenis 3 jenis *pacages* yaitu *Bai Yun meat Lover*, *Bali White Swiftlet*, dan *Bali Myna*.

*Bali Myna* merupakan set menu hot pot yang disiapkan terlebih dahulu oleh *commis Bai Yun* di *kitchen* dan kemudian di sajikan oleh pramusaji dihadapan tamu. *Bali Myna* termasuk kedalam menu yang paling sering diminati oleh tamu, dilihat dari pesanan yang masuk dan diterima. Pada penyajian *Bali Myna* memerlukan waktu untuk mempersiapkan segala keperluan untuk penyajian *Bali Myna*, diperlukan ketelitian untuk menjaga konsistensi makanan dan kualitas



makanan. *Bali Myna* disajikan menggunakan beberapa jenis bahan makanan yang segar dan berkualitas tinggi. Set menu *Bali Myna* disajikan dengan menawarkan *fried dimsum (amuse bouche)*, *entre* yang terdiri dari: *mix vegetable bowl (Chinese cabbage, baby corn, English spinach, pok coy)*, *shitake mushroom, shimeji mushroom, enoki mushroom, egg noodle, egg tofu, tofu knot, chicken meat ball, bai yun sauce, dan green thai chili sauce*) yang sudah di sortir dan *storage* terlebih dahulu, kemudian menyajikan aneka *seafood* yang terdiri dari cumi-cumi, *scallop*, udang, ikan, dan ayam, serta *beef Australian short rib* dan *tenderloin* dilengkapi dengan *selection off soup base, meat, meatball, dessert*.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk mengangkat judul ***“Penyajian Hot Pot Bali Myna oleh Commis Bai Yun Kitchen di The Apurva Kempinski Bali “*** guna berbagai ilmu kepada pembaca tentang proses penyajian Hot Pot Bali Myna di Bai Yun Restaurant The Apurva Kempinski Bali.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah disampaikan penulis, maka penulis mendapatkan pokok permasalahan atau rumusan masalah, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penyajian *Hot Pot Bali Myna oleh Commis Bai Yun Kitchen di The Apurva Kempinski Bali?*
2. Kendala apa sajakah yang dihadapi dalam penyajian *Hot Pot Bali Myna oleh Commis Bai Yun Kitchen di The Apurva Kempinski Bali?*

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Tujuan Penulisan**

- a. Untuk mengetahui dan memahami penyajian *Hot Pot Bali Myna* oleh *Commis Bai Yun Kitchen* di *The Apurva Kempinski Bali*?
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang di hadapi dalam proses proses penyajian *Hot Pot Bali Myna* oleh *Commis Bai Yun Kitchen* di *The Apurva Kempinski Bali*? dan bagaimana solusi dari kendala yang dihadapi.

### **2. Kegunaan Penulisan**

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang *Food and Beverage Department* khususnya di *Food and Beverage Product*.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai referensi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya Jurusan Pariwisata mengenai ***"Penyajian Hot Pot Bali Myna oleh Commis Bai Yun Kitchen di The Apurva Kempinski Bali?"***.

c. Bagi The Apurva Kempinski Bali

Tugas Akhir ini bisa sebagai sumber informasi bagi perusahaan mengenai berbagai permasalahan yang ada sebagai bahan masukan untuk meningkatkan kinerja perusahaan di masa depan.

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

Dalam usaha menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan metodologi dalam penulisannya, yaitu:

**1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Adapun tiga metode atau teknik yang dilakukan penulis dalam mengumpulkan data sebagai bahan penulisan Tugas Akhir ini seperti:

a. Metode Observasi

Merupakan suatu metode yang dilakukan penulis untuk mencari dan mengumpulkan data ataupun informasi yang diperlukan dengan cara dating secara langsung ke industri perhotelan dan ikut serta menjadi bagian dari industri tersebut.

b) Metode Wawancara

Dalam metode ini, penulis melakukan wawancara dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada bagian tertentu untuk mendapatkan data dan informasi sebagai bahan penulisan Tugas Akhir.

c) Metode Kepustakaan

Untuk mengumpulkan data atau sebagai bahan penulisan Tugas Akhir, dengan metode ini, penulis mencari referensi pada buku yang memuat tentang *Food and*

*Beverage Product* serta dari Tugas Akhir para alumni Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

## **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Teknik analisis yang digunakan penulis dalam penulisan tugas akhir ini menggunakan teknik analisis deskriptif, yaitu dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya secara actual.

## **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Teknik penyajian data yang penulis gunakan yaitu dalam bentuk formal dan informal. Dalam bentuk formal penulis menggunakan tabel dan bagan, sedangkan yang dimaksud dalam bentuk informal, penulis menyajikan data menggunakan bentuk narasi. Penulis menyajikan hasil analisis yang disusun dalam tugas akhir dengan menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar sehingga pembaca dapat memahami isi dan maksud dari penulis.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan urian tentang penyajian *Hot Pot Bali Myna* oleh *commis Bai Yun Kitchen The Apurva Kempinski Bali* penulis dapat menarik kesimpulan yaitu:

1. Dalam berlangsungnya operasional penyajian *hot pot Bali Myna pada Bai Yun restaurant The Apurva Kempinski Bali*, terdapat tiga tahap yang harus dilakukan oleh seorang *commis* dalam melaksanakan pekerjaannya, antara lain:

a. Tahap persiapan

Didalam tahap persiapan seorang *commis* harus melakukan tiga langkah persiapan yaitu persiapan diri, persiapan bahan, dan persiapan alat kerja.

b. Tahap pengolahan

Tahapan pengolahan merupakan tahapan dimana seorang *commis* mengolah bahan makanan yang sudah disiapkan untuk disajikan dihadapan tamu. Adapun pengolahan yang dilakukan yaitu pemotongan dan penyajian *vegetable*, pemotongan bahan hewani, pembuatan *soup*, dan yang lainnya.

c. Tahap penyajian

Tahapan penyajian merupakan tahapan penyajian atau hidangan makanan yang sudah di siapkan kepada tamu sesuai dengan standar operasional prosedur *Bai Yun kitchen The Apurva Kempinski Bali*. Penyajian *Bali Myna* diawali dengan penyajian *appetizer gorupa dumpling* dengan *saus xo mayo*, kemudian

dilanjutkan dengan penyajian *entre* dan *soup* yang sesuai dengan pesanan tamu, dilanjutkan dengan penyajian *main course Bali Myna* yang terdiri dari *selection of seafood (fish, squid, shrimp, scallop) and meat (chicken breast, beef tenderloin, beef Australian short rib)*, dan diakhiri dengan hidangan penutup *mango coux, almond pudding, dan fresh fruit*.

2. Kendala apa sajakah yang dihadapi dalam penyajian *Hot Pot Bali Myna* oleh *Commis Pada Bai Yun Kitchen di The Apurva Kempinski Bali?*
  - a. Kekurangan *dessert mango coux* dan *fresh fruit*

Sebelum memulai pekerjaan seorang *commis* akan melakukan pemesanan dan menghubungi *pastry section* terkait jumlah *mango coux* yang akan di order pada hari itu ataupun keesokan harinya. Namun saat operasional kerja berlangsung terkadang *mango coux* dan *fresh fruit* yang sudah dipesan kurang dikarenakan banyaknya *walk in guest* yang datang dan tidak sesuai prediksi ataupun reservasi yang ada. Adapun cara mengatasi hambatan tersebut adalah, seorang *commis* bisa memberitahu atasan secepatnya agar melakukan pemesanan tambahan *mango coux* kembali ke *pastry* dan selalu mempersiapkan backup *mango coux*, jika *mango coux* kurang pada saat operasional, seorang *commis* dapat mengganti *dessert* menggunakan *gui lingo* atau *chrystantinum jelly*. Untuk mengatasi kurangnya *fresh fruit* yang tersedia, seorang *commis chef* bisa memotong buah dan melakukan pemesanan buah utuh setiap harinya untuk mengantisipasi terjadinya masalah yang sama dan bisa digunakan untuk *lunch*.

b. Kekurangan peralatan penyajian

Didalam penyajian *Bali Myna* di *Bai Yun kitchen* sering terjadi kekurangan peralatan penyajian, hal itu sering terjadi ketika sedang ada grup dan *high season*. Peralatan penyajian yang sering kurang contohnya *oval bowl hitam*, *piring dessert*, dan *round bowl*, karena peralatan tersebut digunakan di *butcher section* dan *cold kitchen*. Adapun cara mengatasi hambatan tersebut adalah, menggunakan piring yang lain yang serupa dengan *dessert plate* yang digunakan, menggunakan *dessert plate* dengan ukuran yang berbeda, dan berkoordinasi dengan pihak *steward* agar membantu untuk menyediakan *spare plate* jika ada, atau langsung memberikan *plate* yang sudah selesai dibersihkan kepada pihak *section* yang membutuhkan secepatnya.

**B. Saran**

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang penulis dapatkan selama menjalani kegiatan *trainee* di The Apurva Kempinski Bali khususnya pada *Food and Beverage Department* di *Kitchen Bai Yun Restaurant*, maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Pada hambatan yang didapat mengenai kurangnya ketersediaan *dessert* diharapkan agar seluruh *commis* dapat melakukan pengecekan ketersediaan barang secara teliti, lebih diperhatikan, serta disesuaikan dengan perkiraan tamu yang akan datang bisa dilihat dari *occupancy* yang ada, selalu menyediakan

backup dessert yang digunakan agar hambatan yang pernah terjadi tidak terulang kembali. Dan apabila terjadi masalah yang sama, diharapkan agar segera melakukan pemesanan kembali agar situasi kerja dapat berjalan dengan kondusif.

2. Diharapkan untuk melakukan *inventory* atau pengecekan tentang alat penyajian yang sedikit tersedia, agar dapat melakukan pemesanan alat saji secepatnya agar tidak mengambat proses kerja pada *Bai Yun kitchen*.



## DAFTAR PUSTAKA

- Avicena Sakula Marsanti, S., Retno Widiarini, and S. KM. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia, 2018.
- Iskandar, H. M. (2015). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia
- Jagokata. (2023). *KBBI online* (Diakses Tanggal 22 Juli 2023).  
<https://jagokata.com/arti-kata/penyajian>
- Junaidi, M., et al. *MATEL Muslim-Friendly Assessment Tool For Hotel Sebuah Pedoman Kompromistis Untuk Standarisasi Hotel Ramah Muslim*. Deepublish, 2020.
- Prastowo, I. (2017). *Hotel Hygiene dan sanitation*. Deepublish.
- Robinson, B. &. (2018). *Kiat Sukses Pengelolaan Bisnis Hotel Di Masa Pandemic Covid-19*. Jawa Timur: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Saggitariono, Singgih, et al. *Kiat Sukses Pengelolaan Bisnis Hotel Di Masa Pandemic Covid-19*. uwais inspirasi Indonesia, 2022.
- Suardani Made. 2015. *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1. Pengertian Dapur Hotel (Kitchen)*. Politeknik Negeri Bali.
- Sudarso, A. (2016). *Manajemen Pemasaran Jasa Perhotelan (Dilengkapi dengan HasilRiset Pada Hotel Berbintang di Sumatera Utara)*. Yogyakarta: Deepublish. <https://books.google.co.id/books?id=b9JBDAAAQBAJ>
- Wirawan, Putu Eka, and Vany Octaviany. *Pengantar Pariwisata*. Nilacakra, 2022.