

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *PURPLE POTATO CAKE* OLEH *COOK*
PADA *PASTRY SECTION*
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Frizka Yulinda

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

2023

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN *PURPLE POTATO CAKE* OLEH *COOK*
PADA *PASTRY SECTION*
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:
Ni Putu Frizka Yulinda
NIM 2015823230

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

**PEMBUATAN *PURPLE POTATO CAKE* OLEH *COOK*
PADA *PASTRY SECTION* DI *SANCTOO SUITES AND VILLAS***

Oleh
Ni Putu Frizka Yulinda
NIM 2015823230

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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

Anak Agung Istri Hendriani, M.Pd
NIP. 199004242023212027

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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 Putu Frizka Yulinda

NIM : 2015823230

Program Studi : D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN PURPLE POTATO CAKE OLEH COOK PADA PASTRY
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



: membuat pernyataan,

NIM : Ni Putu Frizka Yulinda

NIM : 2015823230

PS : D III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul *PEMBUATAN PURPLE POTATO CAKE OLEH COOK DI SANCTOO SUITES AND VILLAS* ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Purple Potato Cake di Sanctoo Suite and Villas.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan, serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu, melalui kesempatan baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, E, 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 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 Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri

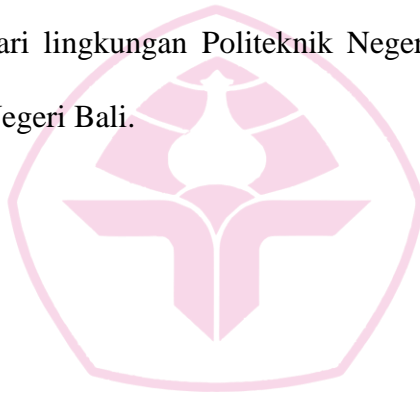
Bali Kampus Gianyar.

6. Tyas Rahajeng Pamularsih, S.Ant.,M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Anak Agung Istri Hendriani, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. I Putu Subali Adiputra, S.Tr.Par selaku *General Manager* di Sanctoo Suites and Villas, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Sanctoo Suites and Villas untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Ibu Kadek Arianti selaku *Human Resources Manager* di Sanctoo Suites and Villas, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Sanctoo Suites and Villas untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
10. Bapak Putu Darma Sanjaya selaku *Head Chef* di Sanctoo Suites and Villas, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
11. Bapak Kadek Sulistya Candra selaku Senior *Cook* di Sanctoo Suites and Villas, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis Selama penulisan Tugas Akhir.
12. Seluruh staff di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
13. Bapak I Wayan Oka Putrayana dan Ibu Ni Kadek Okayani selaku orang tua penulis yang telah memberikan 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 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.



Gianyar, 28 Juli 2023
Penulis.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	5
1. Tujuan Penulis.....	5
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Teknik Analisis Data.....	7
3. Teknik Penyajian Hasil Data.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. <i>Resort</i>	9
B. Food and Beverage Department	9
C. Dapur	10
D. <i>Pastry</i>	11
E. <i>Cook</i>	11
F. Metode Memasak.....	12
G. Peralatan Dapur	13
H. Bahan Makanan.....	14

I. <i>Dessert</i>	15
J. Pembuatan	16
K. <i>Purple Potato Cake</i>	16
L. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	18
1. Lokasi Perusahaan.....	18
2. Sejarah Perusahaan.....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	20
1. Bidang Usaha	20
2. Fasilitas Perusahaan	20
C. Struktur organisasi Food and Beverage Product Departement.....	26
BAB IV PEMBAHASAN.....	29
A. Pembuatan <i>Purple Potato Cake</i> oleh <i>Cook</i> pada <i>Pastry Section</i> di Sanctoo Suites and Villas.	29
1. Tahap persiapan	30
2. Tahap Pembuatan	41
3. Tahap Penyajian	45
B. Hambatan dan solusi dalam pembuatan <i>Purple Potato Cake</i> oleh <i>Cook</i> Pada <i>Pastry Section</i> di Sanctoo Suites and Villas.	47
BAB V PENUTUP.....	48
A. Simpulan	48
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 1. Lokasi Sanctoo Suites and Villas	18
Gambar 2. Logo Sanctoo Suites and Villas	19
Gambar 3. Struktur Organisasi Food and Beverage Product	26
Gambar 4. Kompor.....	32
Gambar 5. <i>Saute Pan</i>	32
Gambar 6. <i>Steamer</i>	33
Gambar 7. <i>Spatula</i>	33
Gambar 8. <i>Cutting Board</i>	34
Gambar 9. <i>Fruit Knife</i>	34
Gambar 10. <i>Peeler knife</i>	35
Gambar 11. <i>Scoop ice cream</i>	35
Gambar 12. Ubi ungu.....	36
Gambar 13. Gula	37
Gambar 14. Santan	37
Gambar 15. <i>Granola</i>	38
Gambar 16. <i>Ice Cream</i>	38
Gambar 17. <i>Strawberry sauce</i>	39
Gambar 18. Buah strawberry	39
Gambar 19. Buah manga.....	40
Gambar 20. Madu.....	40
Gambar 21. Proses mengukus	41
Gambar 22. Pencampuran santan dan gula	42
Gambar 23. Proses pendinginan.....	42
Gambar 24. Pemotongan buah	43
Gambar 25. Membuat <i>strawberry sauce</i>	44
Gambar 26. Proses mencetak	44
Gambar 27. Menambahkan <i>sauce</i>	45
Gambar 28. <i>Purple Potato Cake</i>	46

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis – jenis Kamar	20
Tabel 3.2 <i>MICE</i>	24
Tabel 4.1 Bahan - bahan.....	34
Table 4.2 Bahan <i>Purple Potato Cake</i>	31
Table 4.3 Bahan <i>Strawbery Sauce</i>	43



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Daftar Pertanyaan
- Lampiran 2. Sanctoo Suite with Tropical View
- Lampiran 3. Sanctoo Suite Pool Access
- Lampiran 4. Panoramic Suite
- Lampiran 5. Family Suite Room
- Lampiran 6. One Bedroom Garden Pool Villa
- Lampiran 7. One Bedroom Riverside Pool Villa
- Lampiran 8. Sanctoo Restaurant
- Lampiran 9. BBQ
- Lampiran 10. Candle Light Dinner
- Lampiran 11. Cooking Class
- Lampiran 12. Main Pool
- Lampiran 13. Elephant Mud Fun
- Lampiran 14. SPA and Wellness
- Lampiran 15. Pura Taman
- Lampiran 16. Wantilan.



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Bali merupakan daerah pariwisata terdepan dan salah satu daerah wisata termuka di Indonesia. Bali dikenal oleh wisatawan domestik maupun mancanegara karena memiliki potensi alam yang indah seperti pantai, pegunungan, air terjun, dan sawah yang indah. Bali sudah dikenal oleh wisatawan mancanegara telah membangun fasilitas dan aksesibilitas yang berkaitan dengan pariwisata, khususnya akomodasi. Salah satu akomodasi yang banyak dikunjungi wisatawan, yaitu Sanctoo Suites & Villas.

Sanctoo Suites and Villas merupakan salah satu akomodasi wisata yang berada di daerah Singapadu. Tepatnya di Jalan Ulun Suwi II yang merupakan salah satu lokasi strategis berdekatan dengan Kebun Binatang yang banyak diminati oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Sanctoo suites and Villas berkomitmen untuk memberikan pengalaman *personal* dan *eksklusif* untuk memanjakan panca indera para tamu yang datang untuk meremajakan tubuh dan pikiran dalam suasana alam yang tenang serta damai dibalut dengan kekayaan budaya Bali yang khas. Sanctoo Suites and Villas memiliki beberapa department yang menunjang kegiatan operasional setiap hari seperti Accounting Departement, Housekeeping Departement, Human Resource Departement, Sales & Marketing Departement

Food & Beverage Departement dan Engineering Departement. Food & Beverage Department memiliki tanggung jawab untuk memenuhi kebutuhan tamu yang menginap di *Resort*. Sanctoo Suites and Villas memiliki fasilitas satu *restaurant* dan satu *bar* untuk menjamu para wisatawan yang datang dengan berbagai makanan dan minuman. Food & Beverage Product merupakan salah satu bagian resort yang menangani makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer*, *soup*, *maincourse* dan *dessert*. Food & Beverage Product juga memiliki *section* yang mempunyai tanggung jawab masing-masing. *Section* ini meliputi *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen* dan *Pastry & Bakery*. *Hot Kitchen* merupakan dapur utama membuat *maincourse*, *soup*, *sauce*, dan proses masak - memasak terjadi, *Cold Kitchen* menyiapkan segala *appetizer*, *salad* dan juga *sauce dressing* *salad*, dan *Pastry & bakery* menyediakan berbagai macam hidangan *dessert*. Salah satu hidangan *dessert* yang banyak diminati di *Sanctoo Suite & Villas* adalah *Purple Potato Cake*, karena harganya *relative* murah dibandingkan *cake* lainnya, yaitu Rp.60.000 sudah termasuk *tax and service* dan dalam setiap harinya bisa terjual 30 porsi.

Keunikan dari *Purple Potato Cake* memiliki rasa yang unik dengan perpaduan rasa manis, gurih dan asam. Rasa unik ini diperoleh dari perpaduan diantaranya *strawberry sauce*, buah-buahan segar, dan madu. Tekstur *Crunchy* dari *Purple Potato Cake* tercipta dari tambahan *granola*. Bahan dasar yang digunakan untuk membuat *cake* ini berbeda dari *cake* lain karena, tidak menggunakan tepung melainkan terbuat dari ubi ungu. Penggunaan tepung akan merubah tekstur empuk dari *cake* menjadi agak keras. Jadi bahan yang digunakan adalah ubi ungu, gula,

dan santan. Ubi ungu yang dipilih berasal dari Karangasem karena, memiliki ukuran besar dan memiliki rasa lebih manis dari ubi ungu lainnya. Ubi ungu memiliki warna ungu alami yang menjadikan *dessert* ini tidak menggunakan pewarna makanan lainnya.

Pembuatan *Purple Potato Cake* ini berbeda dari *dessert* lain karena, tidak melalui proses *baking* melainkan dengan proses pengukusan atau *steaming*. Ubi ungu akan dikukus terlebih dahulu hingga mendapatkan tekstur yang empuk namun jika menggunakan proses *baking*, ubi ungu akan keras dan tidak mendapatkan tekstur yang empuk. Selanjutnya, ubi ungu diaduk di atas *pan* dengan api kecil, ditambahkan dengan sedikit santan dan gula sampai menjadi kalis. Kemudian ubi ungu yang sudah kalis didinginkan di dalam *chiller* beberapa menit agar pada saat mencetak tidak dalam keadaan panas. *Dessert* ini termasuk dalam kategori *cold dessert* karena, disajikan dengan suhu dingin dan ditambahkan *ice cream vanilla*.

Penyajian *Purple Potato Cake* yang menarik karena, ubi ungu yang sudah dingin dicetak menggunakan *silicone mold* yang berbentuk bulat kecil disajikan menggunakan piring kotak. Selanjutnya, disiram dengan *strawberry sauce* yang dicampur dengan madu, buah *strawberry*, dan buah mangga yang berbentuk kotak kecil serta di bagian atas ditambahkan *vanilla ice cream* dengan taburan *granola*.

Purple Potato Cake dalam satu piringnya memiliki tekstur yang berbeda dari masing – masing bahan antara lain, tekstur empuk yang lunak dan halus dihasilkan dari ubi ungu yang sudah dikukus, tekstur lembut dihasilkan dari buah *strawberry* dan manga, serta memiliki tekstur *crunchy* dihasilkan dari *granola* tersebut.

Cake ini memiliki rasa manis yang dihasilkan dari sejumlah kandungan gula alami yang terdapat pada ubi ungu sedangkan rasa gurih dihasilkan dari santan dan rasa asam dihasilkan dari buah *strawberry* dan mangga. *Cake* ini diminati oleh kalangan anak-anak maupun orang dewasa dengan tampilan yang menawan, maka *cake* ini berhasil menarik minat tamu untuk membelinya sampai menjadi hidangan penutup yang banyak peminatnya. Hidangan *Purple Potato Cake* bisa disajikan pada saat *dinner* ataupun acara-acara yang ada di Sanctoo Suites and Villas seperti Birthday Party, Wedding Party dan sebagainya.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat materi ini sebagai bahan dalam pembuatan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Purple Potato Cake oleh Cook Pada Pastry Section di Sanctoo Suites and Villas.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka dapat disimpulkan rumusan masalah yang akan dibahas dalam pembuatan Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Purple Potato Cake* oleh Cook pada *Pastry Section* di Sanctoo Suites and Villas?
2. Apa saja kendala – kendala dan solusi yang dihadapi dalam proses pembuatan *Purple Potato Cake* oleh Cook pada *Pastry Section* di Sanctoo Suites and Villas?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Adapun Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir yakni sebagai berikut:

1. Tujuan Penulis

- a. Tugas Akhir ini bertujuan untuk menjelaskan proses pembuatan *Purple Potato Cake* oleh *Cook* pada *Pastry Section* di Sactoo Suites and Villas.
- b. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendeskripsikan kendala - kendala dan solusi yang dihadapi *Cook* pada saat proses pembuatan *Purple Potato Cake* oleh *Cook* pada *Pastry Section* di Sactoo Suites and Villas.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Dengan adanya penulisan Tugas Akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang penanganan Pembuatan *Purple Potato Cake* oleh *Cook* pada *Pastry Section* di Sanctoo Suites and Villas.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Tugas Akhir ini sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan. Khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai penanganan pembuatan *Purple Potato Cake* oleh *Cook* pada *Pastry Section* di Sanctoo Suites and Villas. Selain itu Tugas Akhir ini juga dapat digunakan sebagai pembanding antara pengetahuan yang diperoleh di kampus dan industri.

c. Bagi Perusahaan

Tugas Akhir ini sebagai bahan masukan bagi perusahaan bagaimana menangani permasalahan dan kendala apa saja yang terjadi saat proses pembuatan *Purple Potato Cake* oleh *Cook* pada *Pastry Section* di Sanctoo Suites and Villa.

D. Metode dan Teknik Analisis Data

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya,

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi

Metode observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung. Penulis terlibat dalam pembuatan *Purple Potato Cake*, sehingga data yang diperoleh lebih akurat dan terpercaya. Penulis akan melihat secara langsung mulai dari alat, bahan, persiapan, pembuatan dan penyajian *Purple Potato Cake* yang dilakukan oleh *Cook* pada Department Food and Beverage Product di Sanctoo Suites and Villas.

b. Wawancara

Metode interview atau 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. Penulis melakukan tanya jawab dengan *Head Chef* dan *Commis* agar memperoleh data yang akurat. Adapun beberapa pertanyaan yang akan disampaikan, seperti keunikan yang ada pada *purple potato cake*, alat dan bahan yang digunakan pada saat proses

pembuatan, kendala dan solusi apa saja yang terjadi pada proses pembuatan, serta bagaimana cara penyajian dari *purple potato cake*.

c. Kepustakaan

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data – data dengan cara membaca dan mendapatkan informasi melalui studi pustaka, seperti jurnal dan buku – buku yang berkaitan dengan pembuatan *Purple Potato Cake*, yang memuat metode memasak, cara penyajian, dan lainnya. Beberapa buku yang diperoleh, yaitu buku Dasar-dasar Food Product, buku Panduan Tata Boga, buku Pelayanan di Restoran Internasional, Food and Beverage Pelayanan makanan dan Minuman, jurnal Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta, jurnal Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru, jurnal Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian *Excelent Service* Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta, Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga, dan Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. Selanjutnya dengan cara merangkum data-data yang diperlukan terkait dengan laporan dan permasalahan dalam Tugas Akhir ini.

2. Teknik Analisis Data

Dalam penyusunan penelitian ini penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan cara menguraikan atau memaparkan secara lengkap masalah yang diteliti berdasarkan data dan keterangan yang didapat di lapangan sehingga dapat ditarik suatu kesimpulan.

3. Teknik Penyajian Hasil Data

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah

a. Formal

Metode ini menyajikan hasil analisis data dengan tabel, tanda baca, gambar dan foto-foto yang berkaitan dengan proses pembuatan *Purple Potato Cake* yang dilakukan oleh *Cook* pada *department Food and Beverage Product* di Sanctoo Suites and Villas. Sehingga, dapat memperjelas objek hasil penelitian pada laporan Tugas Akhir ini.

b. Informal

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

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam pembuatan *Purple Potato Cake* pada *Pastry Section* di Sanctoo Suites and Villas, ada tiga tahapan penting yang meliputi, tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian yang perlu diperhatikan untuk mendapatkan hasil *cake* yang baik dan sesuai keinginan tamu. Kelengkapan semua bahan makanan dan alat untuk mengolahnya juga harus dipersiapkan sebaik mungkin agar kelancaran dalam proses pembuatan *Purple Potato Cake* tidak terhambat.

Berdasarkan uraian tentang prosedur pembuatan *Purple Potato Cake* penulis dapat menarik beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Tiga tahapan dalam proses pembuatan *Purple Potato Cake* oleh Cook Pada *Pastry Section* di Sanctoo Suites and Villas terdiri dari:

a. Tahap persiapan

Sebelum memulai pekerjaan perlu persiapan yang dilakukan oleh Cook sebelum membuat hidangan. Adapun tahap persiapan, seperti persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan alat, serta persiapan bahan.

b. Tahap pembuatan *Purple Potato Cake*

Dalam tahap pembuatan, *dessert* ini memiliki dua tahapan, yaitu pembuatan *Purple Potato Cake* dan pembuatan *strawberry sauce*

a. Tahap penyajian *Purple Potato Cake*

Dalam tahap ini *Purple Potato Cake* akan disajikan dengan siraman *strawberry sauce* dan menggunakan piring *dessert* yang berbentuk kotak.

2. Hambatan dan Solusi dalam Pembuatan *Purple Potato Cake* oleh Cook Pada *Pastry Section* di Sanctoo Suites and Villas sebagai berikut:

a. Keterbatasan peralatan di *kitchen* saat mengolah makanan dapat terjadi yang mengakibatkan terlambatnya proses pembuatan *Purple Potato Cake*. Solusi untuk mengatasi keterbatasan peralatan *kitchen*, yaitu *chef* harus menyediakan peralatan lebih dari satu sesuai dengan kebutuhan di *operasional* sehingga tidak kekurangan pada saat proses pembuatan *Purple Potato Cake* atau proses pembuatan hidangan lainnya.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan praktik kerja lapangan (PKL) pada Sanctoo Suites and Villas pada bagian Food and Beverage Product Departement, adapun saran yang dapat penulis kemukakkan terkaitan dengan prosedur pembuatan *Purple Potato Cake* oleh Cook Pada *Pastry Section* di Sanctoo Suites and Villas adalah sebagai berikut:

1. *Chef* harus menyediakan peralatan lebih dari satu sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan di *operasional* sehingga tidak kekurangan pada saat proses pembuatan *Purple Potato Cake*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda. (2022). *Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan pelayanan Di Mcdonald's Jatipadang*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis. 11(3).263-277. Diakses dari <file:///C:/Users/user/Downloads/1131-Article%20Text-4474-2-10-20221202.pdf>
- Atmoko dan Krestanto. (2017). *Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu.8(2).60-69. Diakses dari <file:///C:/Users/User/Downloads/2434-6264-2-PB.pdf>
- Atmoko. (2017). *Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang*. Jurnal Khasanah Ilmu.8(1).1-9. Diakses dari <file:///C:/Users/user/Downloads/839-3763-2-PB.pdf>
- Bartono. P.H, dan Ruffino E.M. (2017). *Dasar – dasar Food Product*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Darsihajo dan Nurazizah.(2014). *Konsep Resort Yang Berkelanjutan (Kasus Resort Di Indonesia)*. Jurnal Manajemen Resort dan Leisure.11(2).1-6. Diakses dari <file:///C:/Users/User/Downloads/2926-5210-1-SM.pdf>
- Desmafianti dan Fauzia.(2021). *Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung*.Jurnal Kajian Priwisata.3(2).43-52. Diakses dari <file:///C:/Users/user/Downloads/628-Article%20Text-2813-4-10-20211213.pdf>
- Departemen Pendidikan Nasional. 2011. “*Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*”. Jakarta: PT.Gramedia Jakarta.
- Halawa, dkk.(2019). *Resort Tepi Pantai Nias Seletan*. Jurnal Sains dan Teknologi.12(01).80-93. Diakses dari <file:///C:/Users/User/Downloads/09-utari-80-93.pdf>

- Huda dan Nugroho. (2015). *Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hsotel Grand Aston Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu. IV(1).45-55. Diakses dari <file:///C:/Users/user/Downloads/524-1201-2-PB.pdf>
- Oka dan winia. (2017). *Pelayanan prima di restoran internasional*. Surabaya:Paramita.
- Perdani, dkk.. *Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa Smk Pariwisata Telkom Bandung*. Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. 6(2).15-23. Diakses dari [file:///C:/Users/USER/Downloads/9023-18448-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/USER/Downloads/9023-18448-1-PB%20(1).pdf)
- Rahma, dkk.(2020). *Penerapan Media Pembelajaran Videopada Materi Hidangan Penutup (Dessert) Terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas Xi Tata Boga 2 Di Smkn 2 Ponorogo*. Jurnal Tata Boga. 11(2).164-170. Diakses dari <file:///C:/Users/user/Downloads/49266-Article%20Text-94666-1-10-20220906.pdf>
- Rahmawati, dkk. (2018) *Hygine Dan Sanitasi Lingkungan Di Obyek Wisata Kampung Tulip*. Jurnal Abdimas BSI. 1(1).87-94. Diakses dari <file:///C:/Users/user/Downloads/3127-8478-4-PB.pdf>
- Rachman, dkk. (2020). *Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga*. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. 9(2). 20-27. Diakses dari <file:///C:/Users/USER/Downloads/33012-72736-1-SM.pdf>.
- Saputri dan Solikhin.(2016). *Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru*. Jurnal Pariwisata Indonesia. 12(1).1-25. Diakses dari <file:///C:/Users/user/Downloads/1-23-efektivitas-kerja-cook-terhadap-tingkatkelancaran-operasionalmakananiga-bakar-di-food-and-beverageproduct-pada-fave-hotel-solo-baru-1.pdf>
- Wardianta, dkk. (2020). *Studi Kasus Kualitatif Keberhasilan Restoran Non Waralaba Di Yogyakarta*. Jurnal Inovasi Penelitian. 1(7).1475-1586. Diakses dari <file:///C:/Users/user/Downloads/285-Article%20Text-735-1-10-20201130.pdf>

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

Wulansari, dkk.(2019). *Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta*.Jurnal Khasanah Ilmu.10(2).154-161. Diakses dari <file:///C:/Users/user/Downloads/6681-18836-1-PB.pdf>

Yulianto dan Novitasari.(2016). *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta*.Jurnal Khasanah Ilmu.7(1).1-10. Diakses dari <file:///C:/Users/user/Downloads/491-1159-1-PB.pdf>

Yuniar. (2018). *Panduan Tata Boga*. Malang: Lembaga Kajian Profesi.

Yuna. (23 Juni 2023). *Personal Interview*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI