

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE
SAUCE OLEH COOK PADA HOT KITCHEN
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Erwin Abhimana Surya Rudiyanto

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE
SAUCE OLEH COOK PADA HOT KITCHEN
DI SANCTOO SUITES AND VILLAS



POLITEKNIK NEGERI BALI



Oleh
I Putu Erwin Abhimana Surya Rudiyanto
NIM.2015823229

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2023

PEMBUATAN *EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE* OLEH COOK PADA *HOT KITCHEN* DI SANCTOO SUITES AND VILLAS


Oleh
I Putu Erwin Abhimana Surya Rudiyanto
NIM.2015823229

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan D 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

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 : I Putu Erwin Abhimana Surya Rudiyantp

NIM : 2015823229

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

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

***“Pembuatan Egg Benedict with Hollandaise Sauce
oleh Cook pada Hot Kitchen di Sanctoo Suites and Villas”***

Benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 28 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Putu Erwin Abhimana Surya Rudiyanto

Nim : 2015823229

Ps : D-3 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 EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE OLEH COOK PADA HOT KITCHEN DI SANCTOO SUITES AND VILLAS ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Egg Benedict with Hollandaise Sauce di Sanctoo Suite and Villas.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dan berbagai pihak. Hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang 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 DIII 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 HR 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 staf di Sanctoo Suites and Villas yang memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini
13. Bapak I Wayan Rudyanto dan Ibu Ni Wayan Santhi 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 peulisan 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 karna 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	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	5
1. Tujuan penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan	6
D. Metode dan Teknik Analisis Data	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data	9
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Data	9
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Resort	10
B. Food and Beverage Department	10
C. Dapur	11
D. Cook	12
E. Metode Memasak.....	12
1. Pengertian Memasak	12
2. Metode Memasak	13
F. Peralatan Dapur	14
G. Bahan Makanan.....	15
1. Pengertian Bahan Makanan.....	15
2. Klasifikasi Bahan Makanan	15
H. Main Course	16
I. Egg Benedict with Hollandaise Sauce	16
J. Pembuatan	17
K. Hygiene dan Sanitasi.....	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19

A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	19
1. Lokasi Perusahaan.....	19
2. Sejarah Perusahaan.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	21
1. Bidang usaha	21
2. Fasilitas	21
C. Struktur organisasi Food and Beverage Product Departement.....	27
1. Tugas & tanggung jawab.....	28
BAB IV PEMBAHASAN.....	30
A. Pembuatan dan Pelaksanaan.....	30
1. Tahap Persiapan.....	31
2. Tahap Pembuatan	47
3. Tahap Penyajian	53
B. Hambatan-hambatan dalam Pembuatan Egg Benedict with Hollandaise Sauce oleh Cook Pada Hot Kitchen di Sanctoo Suites and Villas.	58
1. Hambatan-hambatan	58
BAB V PENUTUP	59
A. Simpulan	59
B. Saran	60

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1. Lokasi Sanctoo Suites and Villas	19
Gambar 3.2. Logo Sanctoo Suites and Villas.....	21
Gambar 3.3. Struktur Organisasi Food and Beverage Product	28
Gambar 4.1. Kompor	33
Gambar 4.2 Wok	34
Gambar 4.3. Saute Pan	34
Gambar 4.4. Panci	35
Gambar 4.5. Bowl	35
Gambar 4.6. Spatula	36
Gambar 4.7. Wok Strainer.....	36
Gambar 4.8. Pisau	37
Gambar 4.9. Ballon Wisk.....	37
Gambar 4.10. Skimmer	38
Gambar 4.11. Cutting Board	38
Gambar 4.12. Appetizer Plate	39
Gambar 4.13. Telur.....	40
Gambar 4.14. English Muffin	41
Gambar 4.15. Pork Bacon	41
Gambar 4.16. Arugula	42
Gambar 4.17. Cuka	42
Gambar 4.18. Tomat.....	43
Gambar 4.19. Potato.....	43
Gambar 4.20. Champignon mushroom	44
Gambar 4.21. Avocado	44
Gambar 4.22. Lettuce dan loliorosa	45
Gambar 4.23. Salt and Pepper.....	45
Gambar 4.24. Chiken Sausage	46

Gambar 4.25. Lime	46
Gambar 4.26. Butter	47
Gambar 4.27. Proses pencampuran Bahan hollandaise Sauce	48
Gambar 4.28. Proses mengaduk Hollandaise Sauce	48
Gambar. 4.29. Air Mendidih	49
Gambar 4.30. Air diisi Cuka	49
Gambar 4.31. Poached Egg.....	50
Gambar 4.32. Grill Pork Bacon.....	50
Gambar 4.33. Potato Chips	51
Gambar 4.34. Saute Champignon Mushroom.....	51
Gambar 4.35. Grill Chiken Sausage.....	52
Gambar 4.36. Grill Tomato	52
Gambar 4.37. Toast English Muffin.....	53
Gambar 4.38. Susunan English Muffin dan Arugula	53
Gambar 4.39. Susunan Pork Bacon	54
Gambar 4.40. Poached Egg.....	54
Gambar 4.41. Condiment Avocado dan Lettuce	55
Gambar 4.42. Condiment Chiken Sausage	55
Gambar 4.43. Condiment Grill Tomato	56
Gambar 4.44. Condiment Potato Chips	56
Gambar 4.45. Condiment Saute Champignon Mushroom.....	57
Gambar 4.46. Penyajian Egg Benedict with Hollandaise Sauce.....	57

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis – Jenis Kamar	21
Tabel 4.1 bahan pembuatan Egg Benedict with Hollanndaise Sauce	40



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Daftar pertanyaan
- Lampiran 2. Sanctoo Suites with Tropical View
- Lampiran 3. Sanctoo Suites Pool Acces
- Lampiran 4. Panoramic Suites
- Lampiran 5. Family Suites 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



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Bali terkenal akan keindahan pantai, alam, budaya serta adat istiadatnya yang dapat menarik para wisatawan untuk berkunjung. Keberadaan industri pariwisata di Bali sangat didukung oleh pemerintah dengan menyediakan sarana dan prasarana yang dapat menunjang keberlangsungannya. Sarana dan prasarana yang menunjang antara lain: biro perjalanan wisata, destinasi wisata, akomodasi, transportasi, bandar udara, jalan raya, dan lainnya. Dengan adanya keberadaan sarana dan prasarana yang memadai serta alam dan budaya yang menarik, maka banyak wisatawan yang berkunjung ke Bali. Oleh karena itu, semua keperluan akomodasi penunjang sektor kepariwisataan perlu dimaksimalkan khususnya pelayanan jasa makanan dan minuman yang merupakan salah satu bagian dari akomodasi perhotelan.

Akomodasi perhotelan mulai dari hotel melati hingga hotel bintang lima banyak didirikan di Bali. Hotel- hotel di Bali berupaya meningkatkan mutu pelayanan serta melaksanakan pemasaran sehingga dapat memicu keinginan konsumen untuk membeli produknya. Selain itu, hotel wajib meningkatkan keamanan di lingkungannya sehingga tamu merasa nyaman serta aman sepanjang berada di hotel. Hotel merupakan fasilitas pokok dalam menunjang kelancaran kegiatan pariwisata, sebab tidak hanya menyediakan tempat menginap namun juga memberikan pelayanan makan serta minum untuk turis yang menginap di tempat

tersebut. Perkembangan hotel di daerah Ubud yang semakin tumbuh pesat mulai dari pondok wisata, hotel melati, hingga hotel berbintang 5. Salah satunya yang ada di Ubud adalah Sanctoo Suites and Villas.

Sanctoo Suites and Villas merupakan *resort* bintang 5 di daerah Sukawati tepatnya di Jalan Ulun Suwi II, Singapadu. Sanctoo Suites and Villas berdampingan dengan Bali Zoo karena itu membuat Sanctoo Suites and Villas sangat strategis sehingga diminati banyak wisatawan mancanegara. Fasilitas yang dimiliki oleh Sanctoo Suites and Villas, yaitu *Main Pool, Restaurant, Spa and Wellness*, dan free akses ke Bali Zoo. Operasional hotel ini mempunyai beberapa *departement* dan tiap- tiap *departement* memiliki tugas serta tanggung jawab yang berbeda- beda namun dalam pelaksanaannya dibutuhkan kerjasama tim. Adapun departement tersebut antara lain: Front Office Department, Accounting Department, Engineering Department, Sales & Marketing Department, Human Resources Department dan Food and Beverage Departement.

Food and Beverage Department merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal di hotel maupun tidak di hotel tersebut, dan dikelola secara komersial serta *professional*. Food and Beverage dibagi menjadi dua bagian, yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product. Sanctoo Suites and Villas memiliki satu *restaurant* dan satu bar yang menawarkan beberapa menu, yaitu *Balinese Food* dan *Indonesian Food* dengan kombinasi *Western Food*.

Food and Beverage Product mempunyai *section* masing-masing, yaitu *Main Kitchen, Cold Kitchen and Pastry & Bakery*. Sanctoo Suites and Villas menyediakan beberapa menu untuk sarapan salah satunya yang paling banyak diminati, yaitu *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*. *Egg Benedict* banyak diminati karena, masakan ala barat ini cukup mengenyangkan selain itu makanan ini memiliki banyak *condiment* yang memiliki varian rasa yang berbeda-beda dan *Egg Benedict* sedikit mengandung minyak. Pada akhir bulan mengecek dan menghitung kembali Captain Order maka Makanan ini biasanya terjual kurang lebih 20 porsi setiap harinya.

Egg Benedict merupakan hidangan sarapan yang berasal dari Amerika Serikat, biasanya dihidangkan pada saat makan siang atau *brunch*. Keunikan dari *Egg Benedict* di Sanctoo Suites and Villas dengan *Egg Benedict* lainnya, yaitu dari segi penyajiannya karena, *Egg Benedict* di Sanctoo Suites and Villas ditambahkan beberapa bahan makanan seperti *arugula salad, sauted mushroom, slice avocado, grill tomato, sausage, dan potato chips*. Hollandaise sauce termasuk five mother sauce yang merupakan campuran dari kuning telur yang diaduk dengan clarified butter secara perlahan dengan api kecil.

Bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan *Egg Benedict*, yaitu telur ayam merah yang berasal dari Gianyar. Pemilihan telur ayam merah yang berasal dari Gianyar karena memiliki ukuran yang besar. Adapun bahan pendamping untuk melengkapi *Egg Benedict*, yaitu *English muffin, pork bacon, arugula salad, sauted mushroom, slice avocado, grill tomato, sausage, dan potato chips*. Bahan tambahan untuk pemberi rasa, yaitu garam, merica bubuk, *lime, butter* dan cuka.

Metode yang digunakan pada pembuatan *Egg Benedict*, yaitu metode *poaching*. Secara umum metode *Poaching* merupakan proses merebus dengan air yang bercampur cuka, *wine*, atau dengan kaldu. Metode *Poaching* yang digunakan di Sanctoo Suites and Villas untuk membuat *Egg Benedict* hanya menggunakan campuran cuka dan garam. Sedangkan metode pembuatan *Hollandaise Sauce*, yaitu metode *Au Bain Marie*. Metode *Au Bain Marie*, yaitu wadah yang berisi air mendidih dan wadah yang lebih kecil ditumpangkan di atas air yang mendidih. Hal ini dilakukan karena, hanya metode *Au Bain Marie* yang bisa digunakan untuk pembuatan *Hollandaise Sauce* supaya kuning telur yang terdapat pada *sauce* tidak pecah.

Egg Benedict disajikan dengan *appetizer plate* dan tersusun mulai dari *English Muffin* dibelah dua yang cenderung memiliki rasa gurih, *arugula salad* yang memiliki rasa pedas ringan, *pork bacon* yang memiliki rasa gurih dan asin, *poached egg* memiliki rasa sedikit asam yang berasal dari cuka dan di atasnya dituangkan dengan *hollandaise sauce* yang memiliki rasa gurih. Dari bahan makanan yang tersusun *Egg Benedict* memiliki variasi rasa, tetapi *Egg benedict* ini akan lebih cenderung memiliki rasa gurih dan asin. *Egg Benedict* yang telah tersusun diberikan beberapa *condiment*, yaitu *sauted mushroom*, *slice avocado*, *grill tomato*, *sausage*, dan *potato chips*.

Tekstur dari *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*, yaitu renyah yang berasal dari *english muffin*, arugula salad memiliki tekstur kering, *pork bacon* memiliki tekstur sedikit renyah, *poached egg* memiliki tekstur yang lembut, dan kental yang berasal dari *hollandaise sauce*. Adapun *condiment* lain yang memiliki tekstur

lembut dan halus yang berasal dari *sausage*, *sauted mushroom*, *slice avocado* dan *grill tomato* memiliki tekstur lembut, dan tekstur agak renyah yang berasal dari *potato chips*.

Berdasarkan Latar Belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat sebuah judul “Pembuatan Egg Benedict with Hollandaise Sauce oleh Cook pada Hot Kitchen di Sanctoo Suites and Villas”.

B. Rumusan Masalah

Permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh Cook pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas?
2. Hambatan-hambatan apa sajakah yang dihadapi dalam prosedur pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh Cook pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas?

C. Tujuan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir adalah sebagai berikut:

1. Tujuan penulisan

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

- a. Tugas Akhir bertujuan untuk mengetahui prosedur Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh Cook pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and villas.

b. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui hambatan-hambatan apa saja yang dihadapi dalam prosedur Pembuatan *Egg Banedict with Hollandaise Sauce* oleh *Cook* pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

Tugas Akhir ini sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi D-3 Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang didapat di kampus membandingkan sesuai dengan kenyataan di dunia industri, hotel, dan dapat menambah kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.

b. Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

Bagi Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan yang nantinya dapat berguna untuk melakukan tugas pada saat kerja secara nyata. Khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata program studi D-3 Perhotelan mengenai penanganan “Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh *Cook* pada *Hot Kitchen* 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 meningkatkan kelancaran pekerjaan karyawan saat menangani kendala yang terjadi saat proses Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh *Cook* Pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas.

D. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode merupakan tahapan dasar dalam mendapatkan data untuk menyusun Tugas Akhir, baik data yang bersifat kualitatif maupun data yang bersifat kuantitatif. Metode dan Teknik yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* sehingga mendapatkan data yang akurat berkaitan dengan alat dan bahan, penyajian dan pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh *Cook* pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas.

b. Metode wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan informasi yang digunakan dengan cara tanya jawab langsung dengan *Cook* sehingga pada saat tanya jawab mendapatkan data yang akurat yang berkaitan dengan alat dan bahan yang digunakan, penyajiannya dan pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh *Cook* pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas. Adapun pertanyaan yang akan diajukan kepada *cook* yang bernama Sulistya, yaitu:

- 1) Apa saja hambatan saat proses pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*?
- 2) Bagaimana cara mengatasi hambatan saat membuat *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*?

- 3) Apa keunikan dari *Egg Benedict* di Sanctoo dengan *Egg Benedict* yang lainnya?
- 4) Bahan dan peralatan apa saja yang diperlukan saat pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*?
- 5) Bagaimana cara penyajian *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* dengan SOP di Sanctoo Suites and Villas?

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis yang berkaitan dengan pokok masalah yang sedang diteliti salah satunya, yaitu buku Dasar – dasar *Food Product* yang berkaitan dengan alat dan bahan, penyajian dan pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh Cook pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas. Beberapa buku yang diperoleh, yaitu Perancangan Hotel Resort di Kabupaten Bone Bolango dengan Pendekatan Organic of Architecture, Kepuasan Kerja Karyawan Food and Beverage Service Departement di hotel Tjokro Pekanbaru, Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta, Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga, Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product Pada Fave Hotel Solo Baru, Tingkatkan Chef yang harus kamu ketahui, Profesionalisme Chef dalam Pengolahan dan Meningkatkan Kualitas Makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta, Pelayanan Prima di Restoran Internasional, Pengertian Main Course: jenis, contoh dan cara Pengolahannya, Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang, Higiene Sanitasi

Pengelolaan Makanan dan Angka Kuman Peralatan Makan (piring) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih GMIM Kota Manado.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Teknik ini merupakan suatu jenis metode analisis data dengan teknik pemaparan, yaitu dengan cara menjelaskan dan memaparkan data-data dan informasi mengenai prosedur pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Data

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan metode dan teknik penyajian hasil analisis dengan cara formal dan informal. Metode dan Teknik penyajian hasil analisis secara formal adalah suatu metode atau teknik yang menggunakan kata-kata yang jelas dengan bahasa yang resmi. penyajian hasil analisis secara informal merupakan penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat mendeskripsikan tabel dan hasil analisis data.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh cook Pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas, ada tiga tahapan penting, yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian yang harus diperhatikan agar mendapat hasil yang baik, sesuai keinginan tamu dan sesuai SOP di Sanctoo Suites and Villas. Pada saat menyiapkan alat dan bahan harus sangat diperhatikan karena sangat berpengaruh pada kelancaran pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*.

Berdasarkan uraian tentang prosedur pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* penulis dapat menarik beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Tiga Tahapan Dalam Proses Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise sauce*:
 - a. Tahap Persiapan

Sebelum memulai pekerjaan yang perlu disiapkan oleh seorang *cook* adalah tahap persiapan. tahap persiapan ini mencakup semua persiapan, seperti persiapan diri, persiapan area, persiapan alat dan persiapan bahan.

- b. Tahap Pembuatan

Dalam pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* ini memiliki tiga tahap pembuatan, yaitu pembuatan *Hollandaise Sauce*, pembuatan *Poached Egg*, dan proses pembuatan condiment yang melengkapi *egg Benedict with Hollandaise Sauce*.

c. Tahap Penyajian *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*.

Dalam tahap *Egg Benedict with Holandaise Sauce* disajikan dengan *Appetizer Plate, English Muffin* sebagai dasar, *Arugula, Pork Bacon, Poached Egg* dan disiram dengan *Hollandaise Sauce* serta di isi dengan *condiment* di sampingnya.

2. Hambatan dan solusi dalam Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh *Cook* pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas.

a. Saat pembuatan *Hollandaise Sauce* sering terjadi kerusakan karena suhunya terlalu panas yang mengakibatkan *sauce* pecah, atau tidak mau menyatu. Solusinya agar *sauce* tidak pecah, yaitu dengan cara mengaduknya terus menerus, dan kecilkan api supaya kuning telur tidak matang.

b. Pada saat membuat *poached egg* sering terjadi kerusakan pada telur, kerusakan yang sering terjadi yaitu tidak mau menyatunya putih telur dengan kuning telur yang mengakibatkan *poached egg* gagal. Solusinya agar *poached egg* tidak gagal yaitu dengan menambahkan cuka kepada air, dan membuat pusaran air.

B. Saran

Berdasarkan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Sanctoo Suites and Villas pada bagian Food and Beverage Product Departement, saran yang dapat diberikan penulis terkait dengan Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh *Cook* pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas, yaitu:

1. Sebaiknya saat pembuatan *hollandaise sauce* agar tidak ada kerusakan pada *sauce* dengan cara mengaduk terus menerus dan kecilkan api supaya tidak terlalu panas karena pada saat mengaduk kuning telur tidak matang atau tidak pecah.

2. Sebaiknya tambahkan sedikit cuka kemudian aduk air panas agar terbentuk pusaran air, cara ini bertujuan supaya membuat *poached egg* agar putih telur menyatu atau menyelimuti kuning telur

Daftar Pustaka

- Amira. (2021). *Pengertian Main Course: Jenis, Contoh dan Cara Pengolahannya*. Diakses pada tanggal 27 Juni 2023 dari <https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-main-course/>
- Ananda. (2022). *Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan pelayanan Di Mcdonald's JATIPADANG*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis. 11(3).263-277.11 Juli 2023. Diakses dari <file:///C:/Users/shyad/Downloads/1131-Article%20Text-4474-2-10-20221202.pdf>
- Antari, Ni Luh Putu Cindy Ayu Dewi. (2020). *Pembuatan Pasta Tagliolini All'Aragosta Oleh Commis Di Sami-Sami Restaurant Pada Ayana Resort and Spa Bali*. Tugas Akhir Diploma 3 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Badung.
- 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/shyad/Downloads/839-3763-2-PB%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/shyad/Downloads/839-3763-2-PB%20(2).pdf)
- Bartono, dan Ruffino. (2015). *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Candra, Sulistya (23 Juni 2023) *Personal Interview*.
- Darsiharjo dan Nurazizah (2014). *Konsep Resort yang Berkelanjutan (Kasus Resort di Indonesia)*. Jurnal Manajemen Resort & Leisure. 11(2), 1-6. Diakses dari <https://ejournal.upi.edu/index.php/jurel/article/view/2926/1955>
- Halawa, dkk. (2019). *Resort Tepi Pantai Nias Selatan*. Jurnal Sains dan Teknologi. 12(1), 80-93. Diakses dari [file:///C:/Users/shyad/Downloads/09-utari-80-93%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/shyad/Downloads/09-utari-80-93%20(1).pdf)
- Heni Purwanti. (2021). *Pembelajaran Kreatif Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Melalui Metode Demonstrasi*. Jurnal Karya Ilmiah Guru. 6(2), 127-136. Diakses dari

<file:///C:/Users/shyad/Downloads/201-Article%20Text-1413-1-10-20210429.pdf>

Kisworo, Tubagus.D. (2016). *Basic Memasak Ala Chef*. Surabaya: CV Garuda Mas Sejahtera.

Oka dan Winia. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.

Pradipta, sylvia dan tiyama. (2019). *Relasi Pemilihan warna, Fungsi dan jenis material pada perkakas dapur berbahan stainless steel*.6(1),145-172. Diakses dari <file:///C:/Users/shyad/Downloads/5380-14407-1-PB.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/shyad/Downloads/1-23-efektivitas-kerja-cook-terhadap-tingkatkelancaran-operasionalmakananiga-bakar-di-food-and-beverageproduct-pada-fave-hotel-solo-baru-1.pdf>

Suardani, Made. (2015). *Buku Ajar Pengolahan makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.

Syahlan, Joseph, dan Sumampouw. (2018). *Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gixi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado*. Jurnal Kesmas. 7(5),1-7. Diakses dari <file:///C:/Users/shyad/Downloads/rutler,+JURNAL+VIONI+SYAHLAN-14111101167.pdf>

Tangian, Diane dan Wewengkang. (2019). *Pengolahan Makanan 1*. Manado: Politeknik Negeri Manado

Yulianto dan Novitasari. (2016). *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapat di Ros In Hotel Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu.7(1),1-10. Diakses dari [file:///C:/Users/shyad/Downloads/491-1159-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/shyad/Downloads/491-1159-1-PB%20(1).pdf)

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