

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA
OLEH COMMIS PADA HIU RESTAURANT
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**



Ni Kadek Merlina Natari

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA
OLEH COMMIS PADA HIU RESTAURANT
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA
OLEH COMMIS PADA HIU RESTAURANT
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**

Oleh
Ni Kadek Merlina Natari
NIM 1915823067

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Kanah, S.Pd, M.Hum
NIP. 197004121998022001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Ernawati, MA TM., 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 Kadek Merlina Natari

NIM : 1915823067

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA OLEH COMMIS PADA HIU
RESTAURANT DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA”**

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.

Badung, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



Ni Kadek Merlina Natari

Nim : 1915823067

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Chicken Quesadilla Oleh Commis Pada HIU Restaurant Di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa” dengan baik dan tepat pada waktunya.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini ada beberapa hambatan-hambatan yang penulis hadapi, seperti pengumpulan data, sumber acuan terkait yang terbatas, dan pengetahuan penulis yang masih terbatas tetapi berkat bantuan, motivasi dan dorongan dari berbagai pihak kendala itu dapat diatasi. Untuk itu, melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih atas bantuan, motivasi, dukungan, dan bimbingan kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan dan menyediakan fasilitas selama perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata 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 D3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.S.c, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi, arahan, dan petunjuk dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu memberikan bimbingan dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Dosen Jurusan Pariwisata Program Studi D3 Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan membekali penulis dengan ilmu pengetahuan selama mengikuti perkuliahan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sehingga ilmu pengetahuan yang diberikan dapat penulis aplikasikan dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Ibu Kadek Subakti, selaku Human Resources Department yang telah memberikan pelatihan dan informasi di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa guna untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Agung Indra, selaku Sous Chef di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan pelatihan, dan ilmu pengetahuan selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak Putu Suka Adiarta, selaku Chef De Partie di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan pengalaman, pelatihan dan dukungan selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.

11. Seluruh senior *kitchen* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah banyak memberikan bimbingan dan pengetahuan kepada penulis selama penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
12. Seluruh *team* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah banyak memberikan ilmu, semangat dan motivasi selama melakukan Praktik Kerja Lapangan .
13. Keluarga tercinta Bapak I Wayan Sudiarnata dan Ibu Ni Wayan Sumerti serta kakak dan adik atas dukungan dan doanya yang tulus dan tiada hentinya.
14. Teman-teman yang selalu mendukung dan membantu kelancaran, memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir.
15. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang telah membantu 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 kesalahan. 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, Juli 2022
Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	6
1. Tujuan Penulisan.....	6
2. Kegunaan Penulisan.....	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	9
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	9
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Pengertian Resort	10
B. Pengertian Food & Beverage Department	11
C. Dapur.....	12
1. Pengertian Dapur Hotel.....	12
2. Bagian-Bagian Dapur Hotel.....	12
3. Jenis-Jenis Dapur Hotel	13
D. Pengertian Commis	14
E. Memasak	15
1. Pengertian Memasak	15
2. Metode Memasak.....	15
F. Bahan Makanan	17
G. Jenis Peralatan Dapur.....	19
H. Pengertian Pembuatan.....	20
I. Pengertian <i>Appetizer</i>	20
J. Pengertian Chicken Quesadilla	21
K. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi.....	22
1. <i>Hygiene</i>	22
2. Sanitasi.....	23

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	24
1. Lokasi Perusahaan	24
2. Sejarah Perusahaan / Hotel	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan / Hotel.....	26
1. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel.....	26
2. Fasilitas	26
3. Bidang Usaha MICE	29
4. Bidang Usaha Lainnya	30
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	36
A. Pembuatan Chicken Quesadilla Oleh Commis pada HIU Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa	36
1. Tahap Persiapan	36
2. Tahap Pengolahan	52
3. Tahap Penyajian.....	56
B. Kendala-Kendala Yang Dihadapi Dan Solusi Dalam Pembuatan Chicken Quesadilla Pada HIU Restaurant	58
BAB V PENUTUP.....	61
A. Simpulan	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

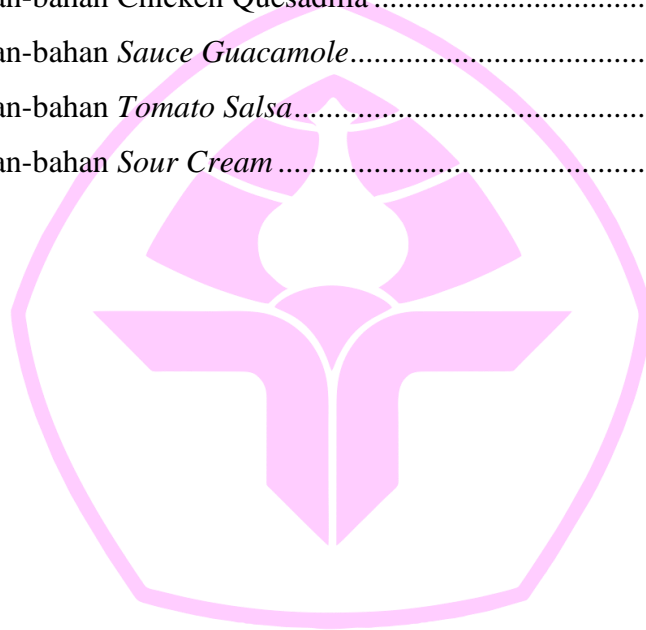
DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
3.1 Logo Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.....	25
4.1 Absensi <i>Fingerprint</i>	37
4.2 <i>Uniform</i>	37
4.3 Area Kerja <i>Kitchen</i>	38
4.4 <i>Yellow Cutting Board</i>	39
4.5 <i>Green Cutting Board</i>	39
4.6 <i>Knife</i>	39
4.7 <i>Grated Cheese</i>	40
4.8 <i>Frying Pan</i>	40
4.9 <i>Saute Pan</i>	41
4.10 <i>Wooden Spatula</i>	41
4.11 <i>Bowl Stainless</i>	41
4.12 <i>Ballon Whisk</i>	42
4.13 <i>Stove</i>	42
4.14 Papan Kayu	42
4.15 <i>Sauce Dish</i>	43
4.16 Daging Ayam	44
4.17 <i>Onion</i>	44
4.18 Paprika Merah dan Hijau.....	44
4.19 Tomat	45
4.20 <i>Paprika Powder</i>	45
4.21 <i>Chili Powder</i>	45
4.22 <i>Cummin Powder</i>	46
4.23 <i>Tomato Paste</i>	46
4.24 Garam	46
4.25 Knor (Kaldu Bubuk).....	46
4.26 Minyak Goreng	47
4.27 Isian Chicken Quesadilla.....	47

4.28	Tortilla.....	47
4.29	Keju Mozzarella	48
4.30	Daun <i>Coriander</i>	48
4.31	<i>Avocado</i>	49
4.32	<i>Lime</i>	49
4.33	Garam.....	49
4.34	Tomat	50
4.35	Onion.....	50
4.36	Daun Basil	50
4.37	Salad Oil.....	51
4.38	Garam	51
4.39	<i>Cooking Cream</i>	51
4.40	<i>Lime</i>	52
4.41	Daging Ayam Dibumbui Dengan Garam.....	52
4.42	Slice <i>Onion</i> , Paprika Merah Dan Hijau, Tomat	52
4.43	Ayam Ditumis	53
4.44	Hasil Isian Chicken Quesadilla	53
4.45	<i>Sauce Guacamole</i>	54
4.46	<i>Tomato Salsa</i>	54
4.47	<i>Sour Cream</i>	55
4.48	Tortilla Dipanggang	55
4.49	Tortilla Yang Sudah Dipanggang Dan Diberi Isian	55
4.50	Tortilla Yang Sudah Diberi Isian Dan Keju.....	56
4.51	Proses Memanggang Chicken Quesadilla	56
4.52	Chicken Quesadilla Dipotong Berbentuk Segitiga.....	56
4.53	<i>Slice Coriander</i>	57
4.54	Papan Kayu Dengan Alas Kertas	57
4.55	Chicken Quesadilla Siap Dihidangkan.....	57

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis Kamar di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa	27
Tabel 3.2 Jenis <i>Restaurant</i> di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa	28
Tabel 3.3 Tipe MICE di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa	29
Tabel 4.1 Bahan-bahan Isian Chicken Quesadilla	43
Tabel 4.2 Bahan-bahan Chicken Quesadilla	47
Tabel 4.3 Bahan-bahan <i>Sauce Guacamole</i>	48
Tabel 4.4 Bahan-bahan <i>Tomato Salsa</i>	49
Tabel 4.5 Bahan-bahan <i>Sour Cream</i>	51



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR BAGAN

Isi	Halaman
Bagan 3.1 Struktur Organisasi <i>Hot Kitchen</i> pada HIU Restaurant	31



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Jimbaran Bay Beach Resort & Spa

Lampiran 2 Foto HIU Restaurant



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Banyak hotel-hotel yang dibangun di Pulau Bali berada di sekitaran pinggir pantai. Salah satu hotel tersebut yaitu Jimbaran Bay Beach Resort & Spa. Hotel ini merupakan hotel bintang 4 yang menghadap ke Pantai Kedonganan. Lokasinya strategis karena dekat dengan Bandara Internasional Ngurah Rai.

Jimbaran Bay Beach Resort & Spa merupakan hotel yang selalu memberikan pelayanan dan fasilitas yang terbaik bagi para tamu. Ada beberapa *department* yang berperan penting demi kelancaran operasional hotel, salah satunya yaitu Food & Beverage Product Department yang berperan dalam proses pengolahan makanan.

Jimbaran Bay Beach Resort & Spa memiliki 2 *restaurant* yaitu Sky Lounge Restaurant & Bar dan HIU Restaurant. Sky Lounge Restaurant & Bar adalah *restaurant* yang berada di bagian atap hotel. *Restaurant* ini merupakan tempat yang sempurna untuk menikmati *cocktail* dengan pemandangan matahari terbenam yang indah menghadap ke teluk Jimbaran. HIU Restaurant merupakan *restaurant* utama yang berada di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, *restaurant* ini menerima *room service* serta menyediakan *breakfast* untuk tamu yang sedang menginap. Selain *breakfast*, *restaurant* ini juga melayani menu *ala carte* untuk makan siang hingga makan malam dengan beragam

Menu pilihan seperti menu *Western, Indonesian, Seafood, Mexican, dan Italian*.

Menu yang paling banyak diminati oleh para tamu di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yakni Chicken Quesadilla. Chicken Quesadilla merupakan salah satu menu *appetizer* khas Mexico yang menjadi favorit berbagai kalangan terutama di HIU Restaurant. Berdasarkan majalah *Time*, Quesadilla adalah hidangan Mexico yang berasal dari abad ke 16. Kata Quesadilla berasal dari Bahasa Spanyol yaitu "Queso" yang berarti suatu benda kecil yang mengandung keju.

Berdasarkan wawancara dengan Sous Chef Bapak Putu Suka Adiarta di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa pada tanggal 15 April, Chicken Quesadilla merupakan makanan pembuka khas dari Mexico yang terbuat dari tortilla atau roti pipih berbentuk segitiga dengan berbagai isian berupa daging ayam yang dicampur dengan potongan paprika, *onion*, tomat, dan keju leleh yang disajikan dengan *sauce guacamole, sour cream* dan *tomato salsa* hingga taburan daun *coriander* di atasnya yang mencirikan makanan Mexico.

Di wilayah tengah dan selatan Mexico, Chicken Quesadilla adalah tortilla yang dilipat dengan isian daging ayam atau sapi, berisi irisan *lettuce* dan keju berserat yang dimasak secara tradisional di atas comal sampai keju benar-benar meleleh dan biasanya dimasak tanpa tambahan minyak apapun serta disajikan dengan salsa hijau atau merah, bawang cincang dan *sauce guacamole*. Di Mexico Chicken Quesadilla ini termasuk kedalam menu *appetizer*, namun bisa juga disajikan sebagai menu utama karena bahan pembuatannya lengkap yang

terdiri dari protein, karbohidrat dan sayuran. Isiannya pun bisa diubah sesuai dengan selera.

Di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa pada HIU Restaurant, Chicken Quesadilla menjadi menu *appetizer* yang memiliki perpaduan yang pas baik dari segi tekstur maupun rasa dan dibuat dengan bentuk yang sama persis seperti di Mexico yaitu berbentuk segitiga namun dengan isian yang berbeda hanya berisi potongan daging ayam dengan campuran *slice* paprika, *onion*, dan irisan tomat serta dihidangkan juga dengan berbagai *sauce* seperti *sauce guacamole*, *tomato salsa* hingga *sour cream* dengan bahan yang *simple* dan mudah didapat.

Pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa dalam proses pembuatan Chicken Quesadilla menggunakan bahan-bahan yang baru dan segar untuk menghasilkan makanan yang berkualitas, seperti tomat yang dipakai berasal dari daerah Kintamani karena buah tomat tersebut memiliki kulit yang tebal dan rasanya yang manis serta tahan lama. Penggunaan bahan makanan yang tidak segar berdampak juga pada hasil warna dari Chicken Quesadilla di mana Chicken Quesadilla memiliki perpaduan warna yang *colorfull* dari segi isian hingga *sauce*.

Beberapa *restaurant* memiliki teknik memasak Chicken Quesadilla yang berbeda-beda, ada yang dimasak dengan cara dipanggang, dibakar atau dipanaskan menggunakan *microwave*. Di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, teknik yang digunakan dalam pembuatan Chicken Quesadilla ini adalah teknik

dipanggang di atas *pan* dengan teknik *saute* dalam proses pembuatan ayamnya. Tujuannya untuk menghasilkan rasa dan testur dari daging yang lebih lembut.

Selain teknik memasaknya, teknik penyajian dari Chicken Quesadilla juga beragam. Beberapa *restaurant* menyajikan Chicken Quesadilla dengan *sauce guacamole*, *tomato salsa* hingga *sour cream* yang dihidangkan langsung di atas Chicken Quesadilla sehingga rasanya akan tercampur menjadi satu. Beberapa *restaurant* lainnya juga menghadirkan Chicken Quesadilla dengan *sauce* yang dipisah sama seperti di HIU Restaurant pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa. Tujuan dari *sauce* yang dipisah tersebut agar tamu dapat menikmati rasa yang berbeda-beda dari beberapa pilihan *sauce* sesuai dengan keinginannya.

Beberapa *sauce* memiliki rasa yang berbeda-beda, seperti jika Chicken Quesadilla dimakan dengan campuran *sauce sour cream*, maka rasanya akan lebih *creamy* dan sedikit asam dengan campuran pedas dan gurih dari Chicken Quesadilla. Apabila dimakan dengan *tomato salsa*, maka rasanya akan tercampur menjadi pedas namun segar dan aromatik. Aroma tersebut berasal dari daun basil dan jika dimakan bersama dengan *sauce guacamole* maka rasanya akan menjadi pedas, gurih bercampur lembut dari *avocado* dan asam dari *lime*.

Rasa dari Chicken Quesadilla jika dipadukan dengan ketiga *sauce* tersebut akan menjadi lebih sempurna karena terdapat percampuran rasa pedas, gurih, segar, sedikit asam dan *creamy* hingga rasa lembut dari *avocado* tercampur menjadi satu.

Chicken Quesadilla di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa pada HIU Restaurant memiliki keunikan tersendiri dari perbedaan rasa *tomato salsa*, *sauce guacamole* dan *sour cream* yang dihidangkan dengan *restaurant-restaurant* lainnya karena di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa menggunakan bahan-bahan yang umum, *simple* dan mudah didapatkan dalam pembuatan sausnya sehingga akan cocok disemua lidah orang.

Dibeberapa *restaurant* lainnya seperti pada *tomato salsa* yang umumnya memiliki rasa segar dan sedikit pedas, namun di HIU Restaurant rasa dari *tomato salsa* sama sekali tidak pedas melainkan segar dan aromatik karena hanya terbuat dari campuran tomat, *onion*, *salad oil* dan daun basil. *Sauce guacamole* di HIU Restaurant juga berbeda karena hanya terbuat dari campuran *avocado* dan *lime* sehingga *sauce guacamole* terasa lembut dari *avocado* dan segar dari perasan *lime* dan untuk *sour cream* terbuat dari campuran *cooking cream* dengan tambahan sedikit perasan *lime* sehingga akan terasa *creamy* dan asam.

Keunikan lainnya ada dalam penyajiannya karena pada HIU Restaurant Chicken Quesadilla dihidangkan di atas papan kayu yang membuat tampilan Chicken Quesadilla lebih cantik dan artistik ditambah dengan hidangan *sauce* yang terpisah dan warna yang *colourfull* dari saus-saus yang dihidangkan sehingga membuat Chicken Quesadilla lebih menarik dan diberi taburan daun *coriander* di atas hidangan sebagai ciri khas makanan Mexico.

Chicken Quesadilla merupakan hidangan yang paling banyak diminati oleh semua Warga Negara Indonesia ataupun Warga Negara Asing dengan

rata-rata penjualan sehari sekitar 50 persen karena rasa dari *sauce* pendamping yang dihidangkan berbeda dari negara aslinya yaitu Mexico, isiannya yang bervariasi dan tampilannya yang unik membuat Chicken Quesadilla ini banyak diminati oleh semua kalangan.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik untuk dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul: "Pembuatan Chicken Quesadilla Oleh Commis Pada HIU Restaurant Di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa".

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah proses pembuatan Chicken Quesadilla pada HIU Restaurant oleh commis di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa?
2. Apa sajakah kendala-kendala dan cara mengatasi dalam proses pembuatan Chicken Quesadilla pada HIU Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu :

- a. Tugas Akhir ini memiliki tujuan untuk menjelaskan proses pembuatan Chicken Quesadilla di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.
- b. Tugas Akhir ini memiliki tujuan untuk mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi dan cara mengatasi kendala-kendala tersebut dalam pembuatan Chicken Quesadilla di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai bahan evaluasi untuk membandingkan ilmu pengetahuan tersebut baik teori maupun praktek yang didapat dalam perkuliahan maupun di industri.
- 2) Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai bahan masukan dan informasi bagi dosen dalam rangka meningkatkan proses belajar khususnya dalam mengolah makanan khas Mexico yaitu Chicken Quesadilla.

b. Bagi Mahasiswa

- 1) Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai tambahan wawasan untuk para mahasiswa yang berkaitan dengan proses pembuatan Chicken Quesadilla khas Mexico.

c. Bagi Pihak Jimbaran Bay Beach Resort & Spa

- 1) Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini bagi Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yaitu sebagai masukan dalam memberikan saran dan langkah-langkah yang dapat diambil mengenai kendala yang muncul khususnya pada Chicken Quesadilla yang sudah penulis dapatkan solusinya pada saat penelitian.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, metode yang penulis gunakan adalah :

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara mengamati dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses pembuatan Chicken Quesadilla oleh Commis pada HIU Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat, dokumentasi berupa gambar, serta mengobservasi mengenai teknik penyajian dengan cara mengamati bagaimana proses pembuatan, bahan-bahan yang diperlukan, alat-alat apa saja yang digunakan, serta kendala dan cara mengatasi masalah yang terjadi selama proses pembuatan Chicken Quesadilla.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau tanya jawab langsung, seperti mengadakan wawancara langsung kepada Sous Chef pada HIU Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa mengenai keunikan dari menu Chicken Quesadilla, resep Chicken Quesadilla, teknik memasak dan kendala serta cara mengatasi kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Chicken Quesadilla.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah suatu metode pengumpulan data dengan membaca dan mencari materi mengenai Chicken Quesadilla dari buku-buku serta referensi-referensi yang berhubungan dengan Tugas Akhir yang ditulis, seperti buku metode dasar memasak, buku masakan khas Mexico dan artikel mengenai pembuatan Chicken Quesadilla serta mengutip literatur-literatur mengenai menu *appetizer* khususnya pada menu *Mexican*.

2. Teknik Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam menyusun Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif untuk memperoleh gambaran berbagai informasi yang berhubungan dengan proses pembuatan Chicken Quesadilla dalam menunjang kelancaran tugas di HIU Restaurant pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kualitatif dan disajikan secara deskriptif.

3. Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode informal dan metode formal.

a. Metode Informal

Metode informal adalah metode penyajian analisis data dengan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam Tugas Akhir yang berjudul pembuatan Chicken Quesadilla oleh commis pada HIU Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

b. Metode Formal

Metode formal adalah metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan Chicken Quesadilla oleh commis di HIU Restaurant pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, penulis dapat memaparkan beberapa simpulan yaitu sebagai berikut:

1. Pembuatan Chicken Quesadilla oleh commis di HIU Restaurant pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa terbagi menjadi beberapa tahapan yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan ini dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan area kerja, tahap persiapan peralatan, dan tahap persiapan bahan-bahan yang akan digunakan untuk mengolah makanan.

b. Tahap pengolahan

Dalam tahap ini penulis menuliskan mengenai cara pembuatan isian Chicken Quesadilla serta cara pembuatan *sauce-sauce* pendamping seperti *sauce guacamole*, *tomato salsa* dan *sour cream*, sampai pembuatan Chicken Quesadilla menjadi hidangan yang siap dihidangkan sehingga menghasilkan kualitas makanan yang sesuai dengan standar hotel yang akan ditawarkan kepada tamu.

c. Tahap penyajian

Dalam tahap ini seorang commis melakukan tahap akhir yaitu menghidangkan dan memberikan *garnish*. Chicken Quesadilla dihidangkan di atas papan kayu yang sudah dialasi kertas dan dipotong berbentuk segitiga

serta tambahan *garnish* taburan *slice coriander* sebagai ciri dari makanan khas Mexico dan *sauce-sauce* pelengkap seperti *sauce guacamole*, *tomato salsa* hingga *sour cream* dihidangkan terpisah di sebelah Chicken Quesadilla sesuai dengan prosedur sehingga akan terlihat menarik.

Dalam pembuatan Chicken Quesadilla ada beberapa hambatan yang dihadapi oleh seorang commis diantaranya:

- 1) Tingkat kematangan Chicken Quesadilla, di mana sering terjadi kendala pada proses pemanggangan Chicken Quesadilla jika menggunakan api yang besar.
- 2) Warna *sauce guacamole* gelap dan berasa pahit yang menyebabkan keterlambatan akibat waktu yang banyak terbuang dalam proses pembuatan *sauce* pada Chicken Quesadilla.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan untuk mengatasi kendala-kendala dalam pembuatan Chicken Quesadilla oleh commis pada HIU Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, sebagai berikut :

1. Sebaiknya seluruh *team* pada *hot section* di HIU Restaurant agar memperhatikan suhu panas pada saat proses pemanggangan guna untuk meminimalisir terjadinya kendala seperti kulit tortilla gosong namun keju di dalamnya masih belum meleleh dengan sempurna.
2. Sebaiknya pada proses pengupasan *avocado*, lakukan *trimming* pada kulit *avocado* sampai benar-benar hilang agar kulit tidak tercampur sehingga menyebabkan *sauce guacamole* menjadi pahit dan juga memberikan perasan lemon kuning untuk menghambat perubahan warna pada *sauce guacamole*

serta jangan menyimpan terlalu lama *sauce guacamole* karena walaupun sudah diberi perasan lemon kuning, warna hijau pada *sauce guacamole* hanya bisa bertahan selama 2 sampai 3 hari saja. Jika lebih dari 3 hari avocado akan berubah.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono dan Ruffino. (2008). *Food Product Management*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Cahyana, C. dan Devi, G. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Erna, Wiganti. (2021). “*Pengolahan dan Variasi Appetizer Pada Saat Breakfast Terhadap Kepuasan Tamu di The Alana Hotel & Convention Center Solo*”. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*, Vol 4 No.2 Agustus 2021. Diambil dari jurnal.akparada.ac.id.
- Hermawan, T. (2016). “*Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Keluarga Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK)*”. *Jurnal ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Th. 2, Vol.2, No.1 Februari 2016. Diambil dari <http://jurnal.ustjogja.ac.id>.
- Ikhsan, A. (2016), *Analisis Pengaruh Budaya Organisasi Dan Kepuasan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Non Dosen Pada Universitas Mercu Buana Jakarta*, *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis Volume 2*, Nomor 1, Maret 2016.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo.
- Marihot, Pahala. (2013). *Pajak Daerah dan Retribusi Daerah Edisi Revisi*, Jakarta: PT. Raja Grafindo.
- Mayasari, Unik. (2020). *Modul Operasional Tata Boga 1*. Yogyakarta: F Dokumen Indonesia.
- Mertayasa, I Gede. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Prastowo, Ichwan. (2017). *Hotel Hygiene dan Sanitation*. Yogyakarta: Dee Publish.
- Purawidjaja. (2011). “*Enam Dasar Prinsip Penyediaan Makanan di Hotel, Restaurant, Dan Jasa Boga*”. Jakarta. *Jurnal Hospitality dan pariwisata*, vol.2 No.2 November 2016.

Setiawan, Johan. (2018). *Metologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi Jawa Barat: CV Jejak.

Suardani, Made. (2015). *“Pengolahan Makanan 1”*. Badung: Politeknik Negeri Bali.

Sulastiyono, Agus. (2011). *Manajemen Penyelenggara Hotel*, Bandung: Alfabeta.

Suyono dan Hariyanto. (2012). *Belajar dan Pembelajaran*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.

Yuliana, Titin. 2018. Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites And Villas Resort Lombok. (Karya Tulis Ilmiah, Universitas Mataram, 2018). Diakses dari <http://eprints.unram.ac.id>.

Yulianto, A. dan Novitasari. 2016. “Upaya Pastry Section Menjaga Kualitas Produk Bakery Di Hotel Eastparc Yogyakarta”. *Jurnal Khasanah Ilmu*, Vol.7, No.1 Maret 2016. Diambil dari <http://ppm3.bsi.ac.id/jurnal>.

Internet

Majalah Fimela.com. (17 Agustus 2015). “Chicken Quesadilla Si Gurih Dari Meksiko”. Dari <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3498029/chicken-quesadilla-si-gurih-dari-meksiko>. Diakses 01 April 2022. Pukul 13.00.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI