

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BEEF MONGOLIAN SAUCE  
OLEH COMMIS DI CHINESE SECTION  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Karina Chrisanti**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG  
2023**

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN BEEF MONGOLIAN SAUCE**  
**OLEH COMMIS DI CHINESE SECTION**  
**THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh**  
**Karina Chrisanti**  
**NIM 2015823102**

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

**LEMBAR PENGESAHAN  
PEMBUATAN BEEF MONGOLIAN SAUCE OLEH *COMMIS*  
DI CHINESE SECTION THE APURVA KEMPINSKI BALI**

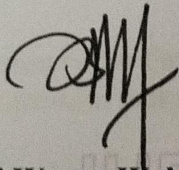
Oleh

**Karina Chrisanti**

NIM 2015823102

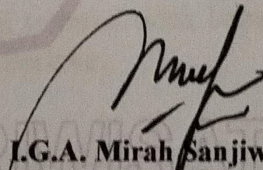
Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

Pembimbing I,



**Ni Wayan Wahyu Astuti, SST Par., M Par**  
NIP 198407202008122002

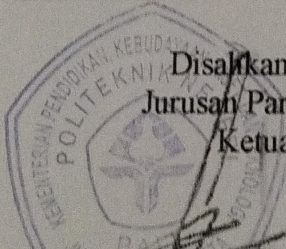
Pembimbing II,



**I.G.A. Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par, M.Par**  
NIP 199402172022032006

POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



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



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](http://www.pnb.ac.id)  
Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Karina Chrisanti  
NIM : 2015823102  
Program Studi : D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN BEEF MONGOLIAN SAUCE OLEH COMMIS  
DI CHINESE SECTION 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.

Badung, 18 Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan



Nama: Karina Chrisanti  
NIM : 2015823102  
PS : D III Perhotelan,  
Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir berjudul "PEMBUATAN BEEF MONGOLIAN SAUCE OLEH COMMIS DI CHINESE SECTION THE APURVA KEMPINSKI BALI" ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana Pembuatan Beef Mongolian Sauce Oleh Commis Di Chinese Section 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 PoliteknikNegeri 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 sekaligus Dosen Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak Vincent Guironnet selaku General Manager di The Apurva Kempinski Bali, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Maskuri selaku Head Chef Chinese Section di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Erwan selaku Sous Chef Chinese Section di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
9. Bapak Sudar Cahyo selaku Chef De Partie Chinese Section di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh chef, commis dan daily worker Chinese Section di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis

untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

11. Orang tua dan semua pihak yang telah memberikan semangat, motivasi, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini seperti: bahasa, sistematika, maupun materi yang ada. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi perbaikan dan penyempurnaan Tugas Akhir di kemudian hari. Akhir kata penulis mengharapkan semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun bagi lingkungan di luar Politeknik Negeri Bali.

Badung, 18 Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
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.....	7
a. Bagi mahasiswa .....	7
b. Bagi Politeknik Negeri Bali.....	7
c. Bagi Perusahaan.....	7
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	8



1.	Metode Pengumpulan Data.....	8
a.	Metode Observasi .....	8
b.	Metode Wawancara.....	8
c.	Studi Kepustakaan .....	8
2.	Teknik Analisis Data.....	9
3.	Metode Penyajian Hasil Analisis .....	9
BAB II LANDASAN TEORI .....		10
A.	Hotel .....	10
1.	Pengertian Hotel .....	10
2.	Klasifikasi Hotel .....	11
B.	Pengertian Food and Beverage Departement .....	18
C.	Restoran .....	18
1.	Pengertian Restoran .....	18
2.	Jenis- Jenis Restoran.....	19
D.	Pengertian Dapur, Jenis-Jenis Dapur dan Fungsi Dapur .....	21
1.	Pengertian Dapur .....	21
2.	Jenis – jenis Dapur.....	22
3.	Fungsi Dapur .....	23
4.	Bagian – Bagian Dapur.....	23
E.	Peralatan Dapur .....	24
F.	Metode Pengolahan Makanan.....	25
G.	Bahan Makanan .....	28

H.	Pengertian Juru Masak ( <i>Commis</i> ).....	30
I.	Pengertian Pembuatan .....	31
J.	Hygiene dan Sanitasi .....	31
1.	Pengertian Sanitasi.....	31
2.	Pengertian Hygiene.....	32
BAB III GAMBAR UMUM PERUSAHAAN .....		33
A.	Lokasi dan Sejarah The Apurva Kempinski Bali Hotel.....	33
1.	Lokasi The Apurva Kempinski Bali Hotel .....	33
2.	Sejarah The Apurva Kempinski Bali .....	34
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel The Apurva Kempinski Bali.....	36
1.	Bidang Usaha.....	36
2.	Fasilitas- Fasilitas The Apurva Kempinski Bali .....	36
C.	Struktur Organisasi Hotel .....	50
BAB IV PEMBAHASAN.....		55
A.	Pembuatan Beef Mongolian Sauce oleh <i>Commis</i> di Chinese Section The Apurva Kempinski Bali .....	56
1.	Tahap Persiapan .....	56
2.	Tahap Pembuatan.....	66
3.	Tahap Penyajian .....	71
4.	Tahap Akhir .....	72

B.	Hambatan yang dihadapi dan cara mengatasinya Pembuatan Beef With Mongolian Sauce oleh <i>Chef</i> Pada Chinese Section Restaurant di The Apurva Kempinski Bali .....	73
BAB V PENUTUP .....		75
A.	Simpulan .....	75
B.	Saran .....	76
DAFTAR PUSTAKA .....		<b>Error! Bookmark not defined.</b> 77
LAMPIRAN.....		78

## DAFTAR GAMBAR

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 1.1 Rating makanan pada tripadvisor .....	5
Gambar 3.1 Logo The Apurva Kempinski Bali .....	35
Gambar 3.2 Struktur organisasi Chinese Section di The Apurva Kempinski.....	50
Gambar 4.1 Absensi .....	56
Gambar 4.2 Personal Grooming .....	57
Gambar 4.3 Green Cutting Board .....	58
Gambar 4.4 Red Cutting Board .....	59
Gambar 4.5 Knife .....	59
Gambar 4.6 Bowl Stainless.....	60
Gambar 4.7 Stove .....	60
Gambar 4.8 Spatula Stainless .....	60
Gambar 4.9 Strain Meat .....	61
Gambar 4.10 Handle.....	61
Gambar 4.11 Potongan Daging Sapi dan marinasi daging.....	64
Gambar 4.12 Stir Frying dan daging sapi setelah disaring .....	65
Gambar 4.13 Tumis Paprika dan Bawang bombay .....	65
Gambar 4.14 Mongolian Sauce .....	66
Gambar 4.15 Daging Sapi .....	66
Gambar 4.16 Aduk Beef with Mongolian Sauce .....	67
Gambar 4.17 Hidangkan Beef with Mongolian Sauce .....	68

## DAFTAR TABEL

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 4.1 Bahan – bahan Beef Mongolian Sauce .....	62
Tabel 4.2 Bahan – bahan Mongolian Sauce .....	63
Tabel 4.3 Bahan- bahan Garnish Beef Mongolian Sauce .....	63

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Tipe Kamar Deluxe Room
- Lampiran 2 Tipe Kamar Suite Room
- Lampiran 3 Tipe Kamar Suite Room dan Villa Room
- Lampiran 4 Tipe Kamar Villa Room
- Lampiran 5 Restaurant
- Lampiran 6 Restaurant dan meeting room
- Lampiran 7 Fasilitas Lainnya
- Lampiran 8 Fasilitas Lainnya
- Lampiran 9 Daftar Pertanyaan Wawancara

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pulau Bali merupakan salah satu pulau kecil yang berada dikawasan perairan Indonesia memberikan dampak yang besar bagi dunia kepariwisataan di Indonesia. Bali merupakan salah satu tujuan wisata dunia dengan berbagai objek wisata yang terdapat didalamnya. Pulau Bali memiliki banyak tempat wisata menarik mulai dari pantai hingga gunung yang sangat indah, memiliki berbagai macam keanekaragaman adat istiadat serta didukung oleh keramah-tamahan masyarakatnya. Hal tersebut menyebabkan para wisatawan tertarik untuk mengunjungi daerah Bali baik untuk berlibur maupun untuk berbisnis. Salah satu jasa pariwisata memiliki peranan penting dalam memberikan pelayanan bagi wisatawan adalah akomodasi. Akomodasi merupakan penunjang bagi wisatawan yang ingin melakukan perjalanan wisata dengan menyediakan berbagai tempat untuk menginap, menawarkan jasa makanan dan minuman serta jasa umum seperti hotel.

Hotel merupakan salah satu akomodasi penting dalam hal memberikan pelayanan kepada tamu, karena setiap wisatawan yang berkunjung memerlukan tempat untuk menginap, jasa makanan dan minuman serta kebutuhan lainnya. Untuk meningkatkan *occupany* wisatawan agar terus berkunjung, maka hotel harus memberikan pelayanan yang baik dan tulus bagi wisatawan yang sudah menginap hotel

tersebut ingin Kembali menginap secara berulang, karena pelayanan yang diberikan membuat mereka merasa nyaman. Selain itu hotel memiliki kebijakan tersendiri dalam pengelolaan manajemennya untuk kelancaran operasional dalam mencari pendapatan yang diinginkan.

The Apurva Kempinski Bali merupakan salah satu hotel yang memiliki brand standar internasional dibawah naungan *Kempinski* yang memiliki lokasi strategis terletak di kawasan Nusa Dua. Dari The Apurva Kempinski Bali ke Bandara Ngurah Rai berjarak 17 Km dengan waktu ditempuh 30 menit. The Apurva Kempinski Bali ke Denpasar berjarak 24 km dengan waktu ditempuh 39 menit. The Apurva Kempinski Bali ke Kuta berjarak 17 Km dengan waktu ditempuh 28 menit. Hotel ini terletak di Jalan Raya Nusa Dua Kuta Selatan-80361, Badung, Bali.

Hotel ini merupakan hotel bintang lima yang berdiri di atas tanah seluas hotel 14 hektar terdiri 475 unit kamar kombinasi dari 256 *Grand Deluxe*, 176 *Suites*, 43 *Villa* dengan pemandangan pantai pasir putih dan pemandangan taman yang rimbun. The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa departemen yang menunjang operasional hotel, antara lain: *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Purchasing Department*, *Accounting Departement*, *Security Department*, *Human Resources Department*, *Sales & Marketing Department*, *Engineering Department*, *Accounting Department* dan *Food & Beverage Department* yang memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing -masing. Antara satu department dengan department yang lainnya saling berkaitan dan saling membutuhkan satu dengan yang lainnya.



Salah satunya *department* yang berperan penting di The Apurva Kempinski Bali adalah *Food and Beverage Department* yang bertugas dan tanggung jawab dalam mempersiapkan serta memproduksi makanan sampai siap dihidangkan kepada tamu. Hotel ini memiliki enam *restaurant*, yaitu Pala Rooftop Restaurant, Reef Beach Club Restaurant, Selasar Deli Restaurant, Koral Restaurant, Baiyun Restaurant, Izakaya by Oku Restaurant dan dua bar yaitu Kubu Bar dan Lateliar by Cyrial Kungo Bar. Selain itu hotel ini memiliki enam *section* dalam *kitchen* yaitu *pastry section*, *main kitchen section*, *cold kitchen section*, *bakery section*, *butcher section*, *vegetable section*.

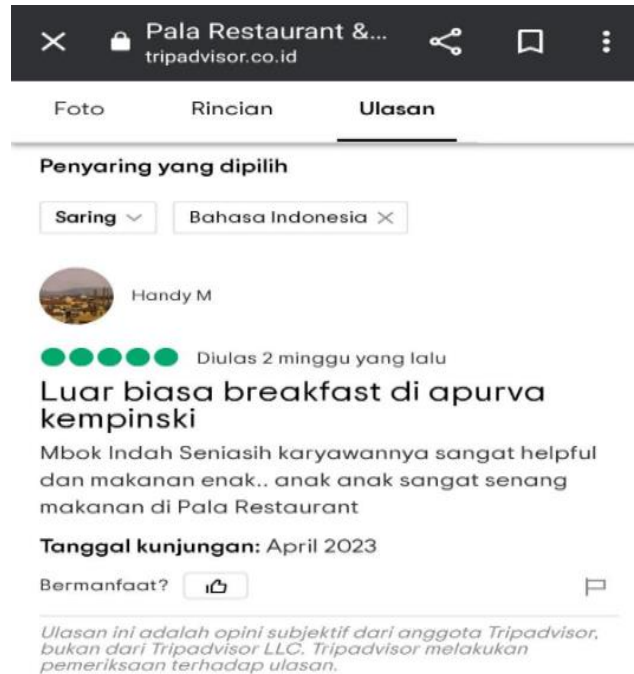
*Chinese section* merupakan makanan yang mentah dan diolah menjadi sebuah masakan china yang dibuat oleh chef dengan bumbu-bumbu dan rempah yang banyak. *Chinese section* juga memiliki empat ruang area bekerja : *Pala Kitchen*, *Main Kitchen section* , *vegetable section*, *butcher section* . *Chinese section* juga mempersiapkan makanan untuk *breakfast* dan dimasak oleh chef di *Pala Kitchen*. *Chinese section* juga bekerja sama dengan *outlet* yang menyajikan makanan *breakfast* seperti: Cliff Lounge Kitchen, Villa Lounge Kitchen, dan Reef Beach Club Kitchen. Selain itu *Chinese section* juga bekerja sama dengan *outlet* Baiyun kitchen. Waktu Operasional Breakfast 06.00 AM- 10:30 AM di Pala Restaurant. untuk konsep dari makanan *Chinese* disajikan dalam menu *buffet*. Di hotel dapat dilakukan pergantian menu setiap enam bulan sekali agar tamu yang menginap bisa menikmati menu yang disajikan dan mencegah komplain dari tamu. Selain itu hotel juga memiliki *program brunch* setiap minggunya di Pala restaurant. Waktu Operasional Brunch 12: 00 PM – 04.00 PM.

Pada *Chinese Section* juga bekerja dengan Baiyun Kitchen, Kerjasama dilakukan Setiap Hari Sabtu dan Minggu memiliki *program Brunch* di Baiyun Restaurant. Waktu operasional Brunch di Baiyun Restaurant 12:00 PM- 04.00 PM dengan menu *dimsum* dan *hot pot*. Keunggulan *Chinese section* adalah makanan selalu *fresh*, penampilan makanan juga dibuat menarik agar tamu tertarik dengan makanan yang sudah dibuat. Untuk bahan makanan di *Chinese section* tidak ada yang *expired date* karena bahan mentah dari *store maximal* 3 hari jika lebih dari waktu tersebut maka bahan mentah tidak bisa diolah menjadi makanan di restaurant tetapi akan dibuang oleh commis. Sehingga bahan makanan di restoran selalu menjaga kualitas makanan. Dengan kualitas makanan yang baik dan *fresh*, maka banyak wisatawan yang suka dengan menu yang disajikan. Hal ini dapat dilihat dari tanggapan wisata pada TripAdvisor bulan April 2023.

Tripadvisor adalah sebuah website yang berfokus pada bidang pariwisata seperti hotel dan restoran. Setiap orang dapat melihat rating pelayanan suatu objek pariwisata melalui tripadvisor. Ulasan pada tripadvisor dapat dimanfaatkan sebagai media promosi suatu objek pariwisata dan pertimbangan saat konsumen ingin mengunjungi objek pariwisata tersebut (Hendra:2021)

Data ulasan pengunjung Pala Restaurant yang terdapat pada Tripadvisor, hanya diklasifikasi berdasarkan rating bintang saja dengan skala 10 s/d 50. Pengunjung hotel yang makan di Pala restaurant juga memberikan ulasan yang bermacam-macam untuk mengutarakan pengalaman mereka makan di Pala Restaurant. Rating 50 oleh karena banyak pengunjung yang datang berkunjung ke Pala Restaurant untuk memesan menu

Beef Mongolian Sauce tersebut. Contohnya dalam tripadvisor Pala Restaurant makanan disajikan dibuffet makanan enak semuanya. Berikut tampilan rating makanan tersebut dalam tripadvisor :



Gambar 1.1 Rating makanan pada tripadvisor  
Sumber: Trip Advsiior Pala Restaurant, April 2023

Berdasarkan pada rating makanan di Trip Advisor salah satu menu makanan dipala restaurant yang suka dipesan oleh tamu adalah Beef Mongolian Sauce. Menu makanan ini terbuat dari *Deep fried dice beef tenderloin, assorted capsicum, onion, cashewnut crush Mongolian Sauce* dengan harga Rp.180.000 Perporisi. Dalam 1 bulan menu ini laku 50 porsi , dan diatasnya diberikan garnish kacang mete, onion, capsicum 3 warna merah,hijau, dan kuning. Dari penyajian yang di dapat menimbulkan rasa ingin mencoba oleh tamu dan setelah itu, tahu merasakan menu tersebut sesuai dengan

harapan tamu sehingga banyak tamu yang ingin kembali memesan menu tersebut. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Beef Mongolian Sauce oleh *Commis* di Chinese Section The Apurva Kempinski Bali “.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan permasalahan pada laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana Pembuatan *Beef Mongolian Sauce* oleh *Commis* di *Chinese Section* The Apurva Kempinski Bali
2. Apa saja hambatan-hambatan dalam Pembuatan *Beef Mongolian* oleh *commis* di *Chinese Section* The Apurva Kempinski Bali dan Bagaimana cara mengatasinya.

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

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini sebagai berikut.

1. Tujuan penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk menjelaskan proses pembuatan *Beef Mongolian Sauce* oleh *Commis* di *Chinese Section* the Apurva Kempinski bali.
- b. Untuk menjelaskan hambatan-hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan *Beef Mongolian Sauce* oleh *Commis* di *Chinese Section* The Apurva Kempinski Bali serta cara mengatasinya.

## 2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

### a. Bagi mahasiswa

Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi DIII Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*, dan dapat digunakan sebagai pengembangan pembelajaran bagi dosen untuk bahan ajar *Food and Beverage Product*.

### c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan bagi The Apurva Kempinski Bali dalam pertimbangan untuk meningkatkan mutu dan kualitas produksi makanan di *Food and Beverage Product Department*.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Metode Pengumpulan Data**

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut.

#### a. Metode Observasi

Metode observasi yaitu pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung mengenai alat dan bahan yang diperlukan dalam Pembuatan Beef Mongolian Sauce serta melakukan pengamatan partisipatif mengenai Pembuatan Beef Mongolian Sauce di Chinese section The Apurva Kempinski Bali. Kemudian mencatat semua data tersebut.

#### b. Metode Wawancara

Metode Pengumpulan data dengan cara tanya jawab langsung kepada para *Head Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Commis, HRD* di *Food and Beverage Product Department* mengenai alat dan bahan apa saja yang digunakan dalam Pembuatan Beef Mongolian Sauce, apa keunikannya dari Pembuatan Beef Mongolian Sauce ditempat lain, Bagaimana pembuatannya, metode apa saja yang digunakan dan masalah-masalah yang dihadapi dalam pembuatan hidangan tersebut. (lampiran 9)

#### c. Studi Kepustakaan

Metode Kepustakaan yaitu pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip dari buku, catatan, dan referensi lainnya yang berkaitan dengan *Food & Beverage Product Department*.

## **2. Teknik Analisis Data**

Teknik analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di The Apurva Kempinski Bali dalam proses pembuatan Beef Mongolian Sauce.

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

Adapun Metode Penyajian yang digunakan penulis adalah metode formal dan metode informal. Metode formal yaitu penyajian hasil analisis yang menyertakan gambar, tanda baca, dan kata-kata untuk memperjelas suatu kalimat yang relevan. Metode informal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa, menyajikan semua data secara jelas dan benar sesuai dengan pembuatan Beef Mongolian Sauce.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan *Beef Mongolian Sauce* oleh *Chef* pada *Chinese Section* di The Apurva Kempinski Bali, penulis dapat memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Beef Mongolian Sauce* oleh *Commis* di *Chinese section* The Apurva Kempinski Bali. Terbagi menjadi tiga tahapan yaitu :
  - a. Tahap Persiapan  
Pada tahap persiapan diawali dengan persiapan diri, baik seorang *chef. commis*, *daily worker* maupun *training* sebelum memasuki area kerja, persiapan bahan dan alat -alat yang akan digunakan untuk mengolah makanan.
  - b. Tahap Pembuatan  
Tahap pembuatan tahap pengolahan *mongolian sauce* serta tahap pengolahan *Beef Mongolian Sauce* sehingga menghasilkan kualitas makanan sesuai standar hotel yang akan ditawarkan kepada tamu.
  - c. Tahap Penyajian  
Tahap Penyajian meliputi cara penyajian atau cara menghidangkan *Beef Mongolian Sauce*. meletakkan *dessert plate Beef Mongolian Sauce*.
  - d. Tahap Akhir



Tahap Akhir meliputi membersihkan area kerja yang meliputi : clear stove membersihkan peralatan memasak, dan merapikan bahan .

2. Dalam pembuatan *Beef Mongolian Sauce* ada beberapa hambatan yang dihadapi oleh seorang *Commis* diantaranya :
  - a. Kurangnya beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan *Beef Mongolian Sauce* seperti daging sapi (daging sapi muda) dan kurang *freshnya* daging sapi sehingga dapat menghambat proses pembuatan hidangan Beef Mongolian Sauce.
  - b. Kerusakan alat *Stove* yang tiba-tiba mati yang menyebabkan keterlambatan dalam pembuatan hidangan *Beef Mongolian Sauce*.

## **B .Saran**

Saran yang ingin disampaikan penulis selama melaksanakan *trainee* di The Apurva Kempinski Bali, tepatnya di *Culinary Department* Chinese section selama 6 bulan penulis memperoleh banyak pengalaman, wawasan, dan pengetahuan akan dunia kerja nyata khususnya di bidang *culinary* perhotelan.

- a. Jika persediaan daging sapi muda habis untuk membuat hidangan Beef Mongolian Sauce seorang *Commis* bisa mengganti daging sapi muda tidak beda jauh dengan daging sapi tua. Seorang *commis* mengecek *occupany* di *system opera* *commis* melakukan menjalin komunikasi yang baik kepada *head chef* maupun team yang bekerja pada hari itu.
- b. Kerusakan alat seperti *Stove* yang tiba-tiba mati saat ada pesanan Beef Mongolian Sauce seorang *Commis* bisa memakai *Stove* di Pala Restaurant dan segera hubungi *engineering department*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Budiningsih, A. dan M. Syamsul. 2015. *Boga Dasar*. Bogor: Yudhistira
- Budiningsih, A. 2017. *Tata Hidang SMK Kelas XI*. Bogor: Yudhistira.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hermawan, H., E. Brahmanto, dan F. Hamzah. 2018. *Pengantar Manajemen Hospitality*. Pekalongan: PT Nasya Expanding Management
- Kasih, T.A. dan R. Andriani. 2020. Peran F&B Supervisor Pada Jamuan Breakfast Di Mosaic Restaurant Hotel Crowne Plaza Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1) 1-6
- Oka, I.M.D. dan I.N.Winia. 2017. *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Suardani, M. 2015 *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali
- Sulaiman, H. 2013. *Pengetahuan Penanganan Bahan Makanan dan permasalahannya* Jakarta: Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia
- Sulastiyono, A. (2011), *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Suryono. 2015. *Food Production*. Yogyakarta: PT. Intan Sejati Klaten
- Wijayanti, A. 2014 *Modul Pengantar Akomodasi dan Restoran* Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Informatika
- Yuliana, T. 2018. Kelengkapan Equipment pada Kitchen dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional pada Hotel Sudamala Suites and Villas Resort Lombok Univertas Mataram, Karya Tulis Ilmiah.  
<http://eprints.unram.ac.id/8494/1/TITIN%20YULIANA.pdf>
- Yulianto, W. Hadi dan J. Nurcahyo. 2020. *Sanitasi, Hygiene, dan K3*. Yogyakarta: PT. Graha Ilmu