

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN AYAM GORENG LENGKUAS BALI  
OLEH COOK PADA HIU RESTAURANT DI  
JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**



**Dinda Eprilianti Rahayu**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN AYAM GORENG LENGKUAS BALI OLEH COOK PADA HIU RESTAURANT DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**



**Oleh:**  
**Dinda Eprilianti Rahayu**  
**NIM 1915823082**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

**PEMBUATAN AYAM GORENG LENGKUAS BALI OLEH  
COOK PADA HIU RESTAURANT DI JIMBARAN BAY  
BEACH RESORT & SPA**

Oleh  
**Dinda Eprilianti Rahayu**  
NIM 1915823082

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

Pembimbing I

**Tyas Rahajeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc.**  
NIP. 199001132019032015

Disetujui oleh:

Pembimbing II

**Dra. I. A Kade Werdika Damayanti, M.Par.**  
NIP. 196405011990112001

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN 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 di bawah ini :

Nama : Dinda Eprilianti Rahayu

NIM : 1915823082

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN AYAM GORENG LENGKUAS BALI OLEH COOK  
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, Agustus 2022  
Yang membuat pernyataan,



Nama : Dinda Eprilianti Rahayu  
Nim : 1915823082  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **PEMBUATAN AYAM GORENG LENGKUAS BALI OLEH COOK PADA HIU RESTAURANT DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Ayam Lengkuas Bali Oleh Commis Pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

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 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 pengarahan dan petunjuk selama belajar di Jurusan Pariwisata.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan petunjuk yang berkaitan dengan proses kegiatan belajar selama menjadi mahasiswa di Jurusan Pariwisata.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dan petunjuk yang berkaitan dengan proses belajar mengajar selama menjadi mahasiswa di Jurusan Pariwisata.
5. Tyas Rahajeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi, arahan, dan petunjuk dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Dra. I.A. Kade Werdika Damayanti, M.Par, selaku Dosen Pembimbing II yang telah 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 di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan pelatihan dan informasi guna untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Agung Indra selaku *Sous Chef* pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan pelatihan, dan ilmu pengetahuan selama melakukan *on the job training*.

10. Bapak Putu Suka Adiarta selaku *Chef De Partie* pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan pengalaman, pelatihan dan dukungan selama melakukan *on the job training*.
11. Seluruh senior *Kitchen* dan team di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan ilmu, semangat dan motivasi selama melakukan *on the job training*.
12. Kepada keluarga tercinta, Bapak I Nyoman Suwandi. SE dan Ibu Ida Ayu Lilik serta kakak atas dukungan dan doanya yang tulus dan tiada hentinya.
13. Teman – teman yang selalu mendukung dan membantu kelancaran, memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir.
14. Semua pihak – pihak lain yang belum dapat penulis sebutkan 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 ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2022  
Penulis

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
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 .....	8
3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	9
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>10</b>
A. Pengertian Resort .....	10
B. Pengertian <i>Food &amp; Beverage Departement</i> .....	11
C. <i>Kitchen</i> .....	12
1. Pengertian <i>Kitchen</i> .....	12
2. Jenis – Jenis <i>Kitchen</i> .....	12
3. Bagian – Bagian <i>Kitchen</i> .....	13
D. Pengertian <i>Cook</i> .....	15
E. Bahan Makanan .....	16
1. Pengertian Bahan Makanan.....	16
2. Jenis – Jenis Bahan Makanan .....	16
F. Peralatan Dapur .....	17
1. Pengertian Peralatan Dapur .....	17
2. Jenis – Jenis Peralatan Dapur .....	18
G. Memasak & Teknik Memasak .....	19
1. Pengertian Memasak .....	19
2. Teknik Memasak .....	19
H. Pengertian Pembuatan .....	22



I. Pengertian <i>Main Course</i> .....	22
J. Pengertian Ayam Lengkuas.....	23
K. Hygiene Dan Sanitasi .....	24
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>25</b>
A. Lokasi Dan Sejarah Perusahaan .....	25
1. Lokasi Perusahaan .....	25
2. Sejarah Singkat Perusahaan.....	26
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas .....	26
1. Bidang Usaha .....	26
2. Fasilitas .....	27
C. Struktur Organisasi.....	33
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
A. Pembuatan Ayam Goreng Lengkuas Bali Oleh <i>Cook</i> Di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa .....	40
1. Tahap Persiapan .....	40
a. Persiapan Diri .....	40
b. Persiapan Area Kerja.....	42
c. Persiapan Peralatan.....	43
d. Persiapan Bahan – Bahan Untuk Membuat Ayam Lengkuas Bali.....	47
2. Tahap Pengolahan Ayam Lengkuas Bali & Pelengkap.....	53
a. Tahap Pembuatan Ayam Goreng Lengkuas Bali .....	53
b. Tahap Pembuatan Sambal Tempong .....	57
3. Tahap Penyajian Ayam Lengkuas Bali .....	58
B. Hambatan Saat Pembuatan Ayam Lengkuas Dan Solusi.....	60
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>63</b>
A. Simpulan.....	63
B. Saran.....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>.....</b>

## DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.....	25
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Product</i> .....	34
Gambar 4. 1 <i>Finger Print</i> .....	41
Gambar 4. 2 <i>Kitchen Uniform</i> .....	42
Gambar 4. 3 Area Kerja .....	42
Gambar 4. 4 <i>Knife</i> .....	43
Gambar 4. 5 <i>Cutting Board</i> .....	43
Gambar 4. 6 Blender .....	44
Gambar 4. 7 <i>Stock Pot Stainless</i> .....	44
Gambar 4. 8 <i>Wok Pan</i> .....	44
Gambar 4. 9 <i>Grater</i> .....	45
Gambar 4. 10 <i>Medium Strainer</i> .....	45
Gambar 4. 11 <i>Small Strainer</i> .....	45
Gambar 4. 12 <i>Wooden Spatula</i> .....	46
Gambar 4. 13 <i>Stove</i> .....	46
Gambar 4. 14 <i>Stainless Bowl</i> .....	46
Gambar 4. 15 <i>Mortar And Pestle</i> .....	47
Gambar 4. 16 Ayam .....	48
Gambar 4. 17 Bawang Merah .....	48
Gambar 4. 18 Bawang Putih .....	48
Gambar 4. 19 Kemiri.....	48
Gambar 4. 20 Kunyit.....	49
Gambar 4. 21 Ketumbar .....	49
Gambar 4. 22 Jahe.....	49
Gambar 4. 23 Daun Jeruk.....	49
Gambar 4. 24 Daun Salam .....	50
Gambar 4. 25 Serai.....	50
Gambar 4. 26 Garam .....	50

Gambar 4. 27 Merica.....	50
Gambar 4. 28 Lengkuas .....	51
Gambar 4. 29 Cabai Rawit.....	51
Gambar 4. 30 Tomat .....	52
Gambar 4. 31 Terasi.....	52
Gambar 4. 32 Jeruk Limau.....	52
Gambar 4. 33 Garam.....	52
Gambar 4. 34 Merica.....	52
Gambar 4. 35 Kaldu Bubuk .....	53
Gambar 4. 36 Daging Ayam .....	54
Gambar 4. 37 Bumbu – Bumbu Dan Bumbu Halus .....	54
Gambar 4. 38 Lengkuas Parut.....	54
Gambar 4. 39 Proses Pengungkepan.....	55
Gambar 4. 40 Proses Pengungkepan.....	55
Gambar 4. 41 Proses Pengungkepan.....	56
Gambar 4. 42 Ayam Yang Telah Diungkep.....	56
Gambar 4. 43 Ayam Lengkuas Goreng.....	56
Gambar 4. 44 Lengkuas Parut Goreng.....	56
Gambar 4. 45 Cabai Ulek.....	57
Gambar 4. 46 Sambal Tempong .....	57
Gambar 4. 47 Sambal Tempong Yang Siap Disajikan .....	58
Gambar 4. 48 <i>Plating</i> Dan <i>Garnish</i> Untuk Hidangan Ayam Goreng Lengkuas ...	59
Gambar 4. 49 Hidangan Ayam Goreng Lengkuas.....	59

## DAFTAR TABEL

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 2. 1 Peralatan Dapur .....	18
Tabel 3. 1 Jenis – Jenis Kamar Jimbaran Bay Beach Resort & Spa .....	27
Tabel 3. 2 Bidang Usaha Mice .....	32
Tabel 4. 1 Bumbu Ayam Goreng Lengkuas .....	47
Tabel 4. 2 Bumbu Sambal Tempong.....	51



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

**Lampiran 1** : Fasilitas Jimbaran Bay Beach Resort & Spa



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Bali memiliki keanekaragaman daya tarik wisata yang mengagumkan. Tidak heran jika pulau yang indah ini sanggup menarik banyak wisatawan dari seluruh dunia setiap tahunnya. Hampir semua media internasional yang berhubungan dengan pariwisata dunia menempatkan Bali pada tempat teratas tujuan wisata tropis yang paling diminati. Bali terkenal sebagai wisata tropis yang lengkap akan pegunungan, pantai sampai panorama indah didasar laut. Tidak hanya itu, adat istiadat serta kebiasaan masyarakat bali yang sangat kental akan budaya selalu menarik minat banyak wisatawan.

Pulau bali merupakan salah satu destinasi wisata yang diminati oleh wisatawan, hal ini membuat banyak usaha-usaha yang muncul demi mendapatkan keuntungan diantaranya adalah *resort*. *Resort* adalah salah satu usaha yang sangat berkaitan erat dengan industri pariwisata karena *resort* dapat memberi pelayanan selama wisatawan berkunjung ke Pulau Bali.

Pelayanan yang diberikan *resort* merupakan suatu pelayanan yang megutamakan kepuasan pelanggan dengan keramah tamahannya. Banyak resort – resort yang dibangun di pinggir pantai atau yang biasa disebut *Resort Hotel*. Salah satu *resort* yang berada di daerah tinggi wisatawan dan juga dibangun di dekat pantai adalah Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

Jimbaran Bay Beach Resort & Spa merupakan *resort* yang menghadap ke Pantai Kedonganan di Samudra Hindia, bernuansa tropis serta hanya berjarak 6 km dari Bandara Internasional Ngurah Rai dan 9 km dari 3D *Dream Museum Zone Bali*. Selain berfokus pada pelayanan kamar “*room*” Jimbaran Bay Beach Resort & Spa juga sangat berfokus pada pelayanan makanan dan minuman.

Segala bentuk pelayanan makanan dan minuman di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa ini ditangani oleh bagian *Food And Beverage Departement*, khususnya departement *Food And Beverage Product* yang bertanggung jawab untuk membuat serta memproduksi hidangan sesuai dengan pesanan tamu. Jimbaran Bay Beach Resort & Spa sendiri Memiliki 2 *restaurant* yaitu HIU Restaurant & Wine Lounge dan Baruna Sky Lounge Restaurant & Bar.

HIU Restaurant merupakan salah satu *restaurant* sekaligus *restaurant* utama yang berada pada Jimbaran Bay Beach Resort & spa, HIU Restaurant ini buka dari pukul 06.00 WITA – 22.00 WITA. digunakan untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner*, berlokasi strategis di lantai *lobby* serta dekat dengan kolam renang, HIU Restaurant menawarkan berbagai macam menu barat (*western*), *Indonesian*, dan juga *mexican* seperti : *pizza*, *pasta*, *sandwich*, *chicken wings*, balinese nasi goreng, ayam lengkuas, mie goreng, bihun goreng, mie ayam, bakso, capcay ayam dan *seafood*, *sate* , *chicken quesadilla* dan *chicken nachos*.

Berdasarkan hasil pengamatan langsung yang telah penulis lakukan serta wawancara dengan commis, *indonesian* menu yang paling banyak diminati dan dipesan adalah menu Ayam Goreng Lengkuas. Ayam goreng lengkuas merupakan hidangan utama berupa daging ayam yang dimarinasi oleh rempah – rempah lalu

dimasak dengan cara digoreng dengan ditemanin oleh taburan lengkuas parut goreng yang juga telah diberi bumbu.

Ayam goreng lengkuas dapat dikatakan sebagai salah satu sajian ayam goreng yang sangat terkenal di Indonesia, berasal dari daerah Minangkabau, Sumatera Barat. Di daerah asalnya, hidangan ini lebih dikenal dengan sebutan ayam langkueh. Bumbunya yang kaya rempah khas masakan Padang, adalah alasan mengapa ayam langkueh begitu digemari. Ayam goreng lengkuas pun berkembang di sejumlah daerah dengan citarasa uniknya masing-masing.

Metode atau cara membuat Ayam goreng lengkuas ini pun juga berbeda – beda. Pada *restaurant* lain maupun resep – resep yang beredar dan dapat ditemui di internet, biasanya menggunakan daging ayam bagian dada, paha atas, paha bawah maupun sayap, dan dimasak dengan cara yang beragam seperti melumuri daging ayam dengan bumbu halus terlebih dahulu kemudian digoreng ataupun daging ayam dimasak bersama bumbu halus sekaligus lalu diberi sedikit air hingga bumbu meresap lalu digoreng.

Pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, ayam goreng lengkuas dimasak dengan menggunakan cara perebusan atau pengungkepan. Hidangan ini menggunakan daging ayam kampung yang berumur kurang lebih 8 – 12 bulan sebagai bahan dasar. Daging ayam yang telah di bersihkan lalu direbus atau diungkep dengan waktu yang cukup lama menggunakan rempah – rempah seperti bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Rempah – rempah tersebut lalu dihaluskan dan ditumis bersama dengan sereh, daun salam, dan daun jeruk, jika sudah harum diberi air cukup banyak sampai ayam terendam lalu diungkep atau



direbus sampai air menyusut agar ayam lebih empuk serta bumbu – bumbu lebih meresap. Lengkuas parut yang akan digunakan sebagai taburan pun juga diberi bumbu – bumbu rempah dan melalui proses pengungkepan bersama dengan daging ayam.

Proses pengungkepan ini pun sangat berpengaruh pada rasa ayam lengkuas, terlebih lagi jika ayam yang telah diungkep didiamkan bersama bumbu marinasi selama kurang lebih 2 – 3 jam . Bumbu – bumbu tersebut akan lebih meresap dan melekat pada daging ayam sehingga menghasilkan rasa rempah yang kuat dan sangat khas.

Daging ayam yang telah melewati proses pengungkepan dan sudah empuk serta matang sampai kedalam, lalu digoreng dengan teknik *deep frying*. Teknik ini merupakan cara menggoreng atau memasak dengan menenggelamkan bahan olahan (ayam) kedalam minyak panas. Sehingga ayam goreng lengkuas ini memiliki tekstur yang *crispy*, renyah dan garing di luar namun juga lembut, empuk dan *juicy* di dalam.

Kaya akan rasa rempah yang kuat dan sangat khas, Ayam goreng lengkuas ini memiliki rasa gurih, asin dan sedikit pedas membuat hidangan ayam lengkuas ini menjadi hidangan yang tidak bisa dilewatkan serta cita rasa yang tidak perlu diragukan lagi, yang pastinya akan cocok di lidah setiap orang baik tamu lokal maupun tamu asing.

Pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, Ayam Goreng Lengkuas ini ditawarkan dalam 2 porsi yaitu 1 ekor ayam utuh dan porsi  $\frac{1}{2}$  ekor , sehingga tamu dapat memilih ayam lengkuas sesuai dengan porsi yang di butuhkan.

Pesanan ayam goreng lengkuas pada HIU restaurant ini pun dapat mencapai 8 – 15 porsi perharinya. Meskipun ayam goreng lengkuas ini sudah lezat dimakan tanpa apapun, namun akan menjadi lebih nikmat berkali - kali lipat jika disantap bersama sambal sebagai pelengkap.

Ayam lengkuas ini pun sangat cocok disantap dengan berbagai sambal khas nusantara seperti sambal bawang, sambal bajak, sambal hijau, sambal korek maupun sambal matah, Oleh karena itu Ayam Goreng Lengkuas pada HIU Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa disajikan bersama dengan sambal tempong yang terbuat dari cabai rawit, tomat segar, terasi dan bumbu penyedap seperti garam, lada, kaldu bubuk lalu diberikan perasan jeruk limau, serta sayur lalapan seperti kol, timun dan tomat sebagai pelengkap. Sambal tempong dipilih karena, merupakan sambal khas nusantara yang paling dasar dan familiar serta cocok di lidah siapapun dan dapat dinikmati oleh setiap kalangan, rasa pedasnya pun dapat disesuaikan dengan keinginan. Dengan warna kuning keemasan dan tambahan parutan lengkuas yang telah digoreng menyerupai serundeng, akan menambah rasa istimewa dan tekstur renyah, membuat hidangan ini memiliki cita rasa yang beragam yaitu gurih, asin, pedas, segar dan tentunya sangat menggugah selera.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis pun tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Ayam Goreng Lengkuas Bali oleh Cook pada HIU Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa”.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah proses pembuatan Ayam Lengkuas untuk *a'la carte menu* oleh *Commis* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa?
2. Apakah hambatan yang dihadapi serta bagaimana cara mengatasi hambatan tersebut dalam pembuatan Ayam Lengkuas Bali untuk *a'la carte menu* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa?

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

### **1. Tujuan Penulisan**

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu untuk:

- a. Menjelaskan proses pembuatan Ayam Lengkuas untuk *a'la carte menu* oleh *Commis* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.
- b. Menjelaskan hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Ayam Lengkuas Bali di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa serta cara mengatasinya.

### **2. Kegunaan Penulisan**

- a. Bagi Politeknik Negeri Bali
  1. Sebagai pedoman sekaligus landasan bagi mahasiswa politeknik yang ingin menambah wawasan dalam pembuatan Ayam Lengkuas Bali untuk *a'la carte menu*.
  2. Sebagai sumber informasi untuk meningkatkan proses pembelajaran maupun referensi bagi mahasiswa politeknik dan pihak - pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai proses pembuatan Ayam Lengkuas Bali di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

b. Bagi Mahasiswa

1. Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi program Diploma III Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
2. Agar dapat lebih memahami tentang *Food and Beverage Product* serta mengetahui proses pembuatan Ayam Lengkuas Bali di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

c. Bagi Perusahaan

Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini bagi Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yaitu untuk memberikan solusi berupa pemikiran dan saran serta langkah-langkah yang dianggap perlu diambil untuk meningkatkan dan memperbaiki kualitas produk sehingga dapat meningkatkan pelayanan.

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

##### **1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data**

Dalam pembuatan tugas akhir ini, metode yang penulis gunakan adalah sebagai berikut :

###### **a. Metode Observasi**

Metode observasi yaitu, suatu metode pengumpulan data dengan cara mengamati, dan melibatkan diri secara langsung dalam proses pembuatan Ayam Lengkuas Bali di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat, dokumentasi berupa gambar, serta mengobservasi mengenai proses pembuatan, bahan - bahan yang diperlukan, alat-alat yang digunakan, teknik penyajian serta hambatan dan cara mengatasi masalah yang terjadi selama pembuatan ayam lengkuas.

## **b. Metode Wawancara**

Metode wawancara yaitu, suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau tanya jawab langsung dengan *Saus Chef* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, yaitu Bapak Putu Suka Adiarta mengenai tahapan – tahapan pembuatan ayam goreng lengkuas, keunikan dari menu ayam lengkuas, resep ayam lengkuas, teknik memasak dan kendala serta cara mengatasi kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan ayam goreng lengkuas.

## **c. Metode Studi Kepustakaan**

Studi kepustakaan adalah suatu metode pengumpulan data dengan membaca dan mencari materi mengenai Ayam Goreng Lengkuas dari buku-buku serta referensi yang berhubungan dengan Tugas Akhir yang ditulis, seperti buku metode dasar memasak, buku masakan khas nusantara dan artikel mengenai pembuatan Ayam Goreng Lengkuas serta mengutip literatur-literatur mengenai makanan nusantara khususnya pada menu olahan ayam.

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

Metode analisis yang digunakan dalam menyusun laporan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan dan menjelaskan secara lengkap permasalahan dan informasi dengan menggunakan data-data yang didapat di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

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

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah sebagai berikut :

#### **a. Metode Informal**

Metode informal yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam Tugas Akhir yang berjudul pembuatan Ayam Lengkuas Bali Oleh *Commis* Pada HIU Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

#### **b. Metode Formal**

Metode formal yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda- tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain. Metode ini penggunaannya digabungkan dengan teknik informal, kata-kata, dan tanda.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Ayam Lengkuas Bali Oleh *Commis* Pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, penulis dapat memaparkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Ayam Lengkuas Bali Oleh *Commis* Pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, terbagi menjadi tiga tahapan yaitu:

a. Tahapan 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

Tahap pembuatan meliputi tahap pengolahan bumbu – bumbu, sambal tempong serta tahap pengolahan atau proses pengungkepan daging ayam sehingga menghasilkan hidangan Ayam Goreng Lengkuas yang berkualitas sesuai dengan standar Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.

a. Tahap Penyajian

Tahap penyajian meliputi cara penyajian atau cara menghidangkan Ayam Goreng Lengkuas. Ayam Goreng Lengkuas dihidangkan menggunakan piring keramik hitam, disajikan dengan beberapa sayur seperti tomat, kol, timun dan sambal tempong sebagai pelengkap, serta ayam lengkuas di potong menjadi 4

bagian dan diberi taburan lengkuas parut yang telah goreng sehingga membuat hidangan ini menjadi semakin menarik.

2. Dalam pembuatan ayam goreng lengkuas, ada beberapa hambatan yang ditemui atau dihadapi oleh seorang *commis* diantaranya:
  - a. Kurangnya beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan ayam goreng lengkuas contohnya seperti kunyit dan kemiri dapat mempengaruhi warna dan rasa serta menghambat proses pembuatan ayam goreng lengkuas.
  - b. Habisnya persediaan ayam lengkuas dan parutang lengkuas yang telah diungkep dan dibumbui dapat menghambat proses pembuatan ayam goreng lengkuas karena, jika persediaan tersebut habis *commis* akan menghabiskan waktu lebih lama untuk menyelesaikan pesanan ayam goreng lengkuas.
  - c. Pengaturan suhu kompor dan api yang tidak sesuai dapat menyebabkan warna, tekstur dan rasa ayam goreng lengkuas menjadi tidak sesuai dengan standar.

## **B. Saran**

Saran yang ingin penulis sampaikan selama melaksanakan *training* pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, tepatnya di departement *Food And Beverage Product* di HIU Restaurant selama 6 bulan, penulis mendapatkan banyak sekali pengalaman, pembelajaran, wawasan dan pengetahuan akan dunia industri perhotelan khususnya di bidang *Food And Beverage Product*.

Adapun saran yang ingin penulis sampaikan, yaitu:

- a. Membuat persediaan lengkuas parut yang telah digoreng dan menyimpannya pada wadah *tupperware*, agar pembuatan ayam goreng lengkuas dapat berjalan lebih efektif dan tidak membutuhkan waktu yang terlalu lama.



- b. Mengecek dan mengganti semua bahan persediaan setiap hari sebelum operasional dimulai, terutama daging ayam yang cepat rusak atau tidak layak konsumsi, yang bertujuan untuk menjaga kelayakan, kebersihan dan kesehatan hidangan tersebut agar kualitasnya tetap terjaga.
- c. Selalu fokus serta memperhatikan baik – baik suhu kompor yang digunakan dan menggunakan api yang konsisten selama menggoreng ayam atau lengkuas parut.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Abd, Rachman Arief. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Agus, Sulastiyono. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Agus Mertayasa, I Gede. (2012). Food and Beverage Service Operational. Yogyakarta: Andi.
- Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- I Made Sudana. 2011. Manajemen Keuangan Perusahaan Teori dan Praktik. Jakarta: Erlangga.
- Iskandar, Mahdi. 2010. Teori Pengolahan Makanan. Jakarta : Rasindo.
- Komar, R.2014.*Hotel Management*.Jakarta: PT Grasindo.
- Marsanti, A. S. dan Widiarini, R. (2018) Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan. Edited by P. A. Wibowo. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Minantyo, Hari. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Mulyatiningsih, E. 2007. Teknik Dasar Memasak. Tesis. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Pendit, Nyoman. (1999). Ilmu Pariwisata. Jakarta: Akademi Pariwisata Trisakti
- Prihastuti Ekawatiningsih, Kokom Komariah dan Sutriyati Purwanti. (2008). BSE. Restoran. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional.
- Rejeki, Sri. 2015. Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja). Rekayasa Sains: Bandung.
- Sihite, Richard, 2000, Tourism Industry (Kepariwisataan), Surabaya: Penerbit SIC.
- Soekresno. (2000). Management Food and Beverage, Service Hotel. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.

Sudiara, bagus putu (2000). *Tata boga*. Jakarta: Dirjen Dikdaspen

Sudiara, Bagus Putu. 2006. *Tata Boga*. Jakarta: Depikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.

Suhardjo. (1986). *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Penerbit UI. Jakarta.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI