

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SAYUR PUSUH BIYU BATU SEBAGAI
SALAH SATU MAINCOURSE BALINESE FEAST OLEH
SENIOR CHEF DI HOTEL AMANDARI UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Pasek Nugraha

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

2023

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SAYUR PUSUH BIYU BATU SEBAGAI
SALAH SATU MAINCOURSE BALINESE FEAST OLEH
SENIOR CHEF DI HOTEL AMANDARI UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

I Putu Pasek Nugraha

NIM 2015823318

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

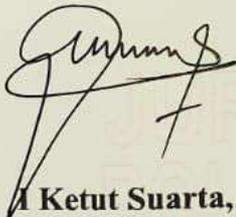
**PEMBUATAN SAYUR PUSUH BIYU BATU SEBAGAI
SALAH SATU MAINCOURSE BALINESE FEAST OLEH
SENIOR CHEF DI HOTEL AMANDARI UBUD**

Oleh
I Putu Pasek Nugraha
NIM 2015823318

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

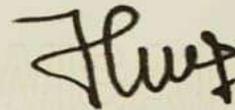
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Ketut Suarta, SE., M.Si.
NIP 196309151990031002

Pembimbing II,



Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI JURUSAN PARIWISATA
Jln. Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung Bali-80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman : www.pnb.ad.id
E-mail : poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Putu Pasek Nugraha
NIM : 2015823318
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN SAYUR PUSUH BIYU BATU SEBAGAI SALAH SATU
MAINCOURSE BALINESE FEAST OLEH SENIOR CHEF DI HOTEL
AMANDARI UBUD”**

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, Juli 2023
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Putu Pasek Nugraha
NIM : 2015823318
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN SAYUR PUSUH BIYU BATU SEBAGAI SALAH SATU MAINCOURSE BALINESE FEAST OLEH SENIOR CHEF DI HOTEL AMANDARI UBUD dengan

baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Main Course Balinese Feast di Hotel Amandari.

Dalam penulisan tugas akhir ini pastinya tidak luput dari hambatan dan kesulitan akan tetapi berkat motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak maka penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Untuk itu, dalam kesempatan yang berbahagia ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

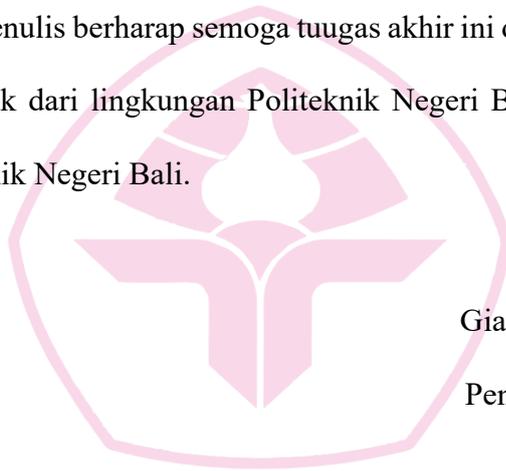
1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suarta, SE., M.Si. selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan motivasi serta bimbingan dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan motivasi serta bimbingan dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Michel Bechman selaku General Manager di Hotel Amandari yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Amandari untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. I Made Widia selaku Human Resources Manager di Hotel Amandari yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Amandari untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ni Made Hersiana Dewi selaku Sous Chef di Hotel Amandari yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh staf Hotel Amandari yang telah memberikan masukan, informasi serta motivasi kepada penulis guna menyempurnakan penulisan tugas akhir ini.
11. I Wayan Nukarwan dan Ni Putu Sri Gunanti, selaku orang tua penulis yang telah memberikan doa, informasi serta motivasi selama penulisan tugas akhir ini.

12. Teman-teman Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, informasi serta motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi sistematika, materi, maupun Bahasa yang digunakan. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak sempurna. Oleh karena itu, pembaca diharapkan dapat memberikan kritik dan saran 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, Juli 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Pasek Nugraha

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
1. Tujuan Penulisan	4
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	7
3. Metode Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	7
BAB III LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Kitchen	11
1. Pengertian <i>Kitchen</i>	11
2. Klasifikasi <i>Kitchen</i>	11
C. Menu.....	13
1. Pengertian Menu.....	13
2. Klasifikasi Menu	13

D. Resep	14
1. Pengertian Resep	14
2. Tujuan dan Kegunaan Resep	14
E. Memasak	15
1. Pengertian Memasak	15
2. Cara Memasak	15
F. Juru Masak	22
1. Pengertian Juru Masak	22
2. Tugas dan Tanggung Jawab	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	24
1. Lokasi Perusahaan	24
2. Sejarah Perusahaan	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan / Hotel	25
1. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel	25
2. Fasilitas Penunjang Lainnya.....	32
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel.....	33
BAB IV PEMBAHASAN.....	40
A. Pembuatan / Pelaksanaan	40
1. Tahap Persiapan.....	40
2. Tahap Pembuatan.....	47
3. Tahap Akhir	56
B. Hambatan saat Pembuatan / Pelaksanaan dan Solusi	58
BAB V PENUTUP	60
A. Simpulan.....	60
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Potongan Persegi Panjang dan <i>Julienne</i>	19
Gambar 2.2 Potongan Lingkaran, Setengah dan Seperempat.....	19
Gambar 2.3 Potongan Diagonal dan <i>Rolling Wedges</i>	20
Gambar 2.4 Potongan Balok (<i>Clapper Cut Rectangel</i>)	20
Gambar 2.5 Potongan Kubus, Dadu, dan Cincang	21
Gambar 2.6 Potongan Persegi Tebal dan Tipis	21
Gambar 2.7 Mengiris	22
Gambar 3.1 Lokasi Hotel Amandari	24
Gambar 3.2 <i>Village & Valley Suite</i>	27
Gambar 3.3 <i>Pool Suite</i>	27
Gambar 3.4 Asmara Suite	28
Gambar 3.5 Ayung Suite	28
Gambar 3.6 Amandari Suite.....	29
Gambar 3.7 Amandari Villa	29
Gambar 3.8 Amandari Restaurant.....	30
Gambar 3.9 Amandari Bar	31
Gambar 3.10 Struktur Organisasi F & B <i>Product</i>	33
Gambar 4.1 <i>Grooming</i>	41
Gambar 4.2 Penumisan Bahan-Bahan <i>Chicken Stock</i>	49
Gambar 4.3 Perebusan Bahan <i>Chicken Stock</i>	49
Gambar 4.4 <i>Chicken Stock</i> yang Sudah Disaring.....	50
Gambar 4.5 Bumbu Kare yang udah Dipotong.....	51
Gambar 4.6 Bumbu Kare dalam <i>Food Processor</i>	51
Gambar 4.7 Bumbu Kare Halus Ditumis	52
Gambar 4.8 Pusu yang Sudah Di- <i>slice</i>	53
Gambar 4.9 Pusu dalam Air Es	54
Gambar 4.10 Pusu dalam Air Es	54
Gambar 4.11 Bumbu Kare Dimasak dengan Kaldu.....	55
Gambar 4.12 Penyajian Sayur Pusu Biju Batu.....	56

Gambar 4.13 Penempatan Setiap Makanan di Dalam Takir	57
Gambar 4.14 Udang Rica-Rica dan Sate Lilit.....	57
Gambar 4.15 <i>Maincourse</i> Balinese Feast.....	58



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Klasifikasi Kamar Hotel Amandari	26
Tabel 4.1 Resep Pembuatan <i>Chicken Stock</i>	45
Tabel 4.2 Resep Pembuatan Bumbu Kare.....	46
Tabel 4.3 Resep Perebusan Sayur	46
Tabel 4.4 Resep Pembuatan Sayur Secara Keseluruhan	47



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Menggunakan Seragam Kitchen Di Hotel Amandari Ubud

Lampiran 2 Foto Bersama Pada saat Training di Amandari Ubud

Lampiran 3 Foto saat Kegiatan Memasak

Lampiran 4 Foto saat Kegiatan *Platting*

Lampiran 5 Foto saat Merapikan Piring



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang memiliki alam yang indah, mempesona dan budaya yang beranekaragam. Dengan julukan Pulau Dewata dan Pulau Seribu Pura menjadikan terkenal akan budaya, adat istiadat dan keagamaannya sehingga menjadi daya tarik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara, memiliki pesona alam seperti pantai, sawah, gunung dan lain-lain yang menjadikan Bali sebagai salah satu destinasi wisata dunia yang sangat diminati wisatawan. Sebagai salah satu destinasi wisata akan berdampak pada jumlah kunjungan wisatawan baik nusantara maupun mancanegara.

Peningkatan jumlah kunjungan wisatawan ke Bali perlu didukung dengan prasarana dan sarana pariwisata seperti destinasi objek wisata, usaha transportasi, restoran dan hotel. Hotel selain sebagai sarana akomodasi yang sebagian atau seluruh bangunannya untuk layanan makanann minuman, dan fasilitas lainnya seperti olahraga dan spa. Saat ini, layanan hotel lebih ditingkatkan denggan memberikan layanan lainnya untuk memberikan kepuasan selama wisatawan di daerah tujuan wisata.

Salah satu hotel di bali, khususnya di daerah Ubud yang merupakan hotel tertua dan *luxury 5 star hotel* pertama adalah Hotel Amandari. Hotel ini memiliki departemen-departemen yang bertugas untuk melayani para tamu dan menjalani operasional diantaranya *front office department, housekeeping department, food and beverage department, accounting department, engineering department* dan

security department. Lokasinya di jalan kedewatan Ubud kabupaten Gianyar, Bali memiliki 31 kamar berdesain villa lengkap dengan *Private Pool* dilengkapi dengan restoran yang terdiri dari 2 lantai yaitu *upstairs* dan *downstairs*. *Upstairs* yang berkapasitas 12 orang dan *downstairs* berkapasitas 48 orang. Restoran Amandari melayani *breakfast*, *lunch* maupun *dinner* dengan menu *Western* dan *Indonesian*. Menu yang ditawarkan di Restoran Amandari adalah *a la carte* dan juga *private dining (room service)*. Salah satu departemen yang bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan minuman di Restoran Amandari adalah *Food and Beverage Department*. Departemen ini terdiri dari 2 departemen yaitu *food and beverage service & product*. *Food and beverage product* bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan dan minuman sedangkan *food and beverage service* bertanggung jawab terhadap layanan penyajian makanan dan minuman.

Food and beverage product berperan penting dalam membuat makanan ataupun minuman yang akan disajikan kepada tamu baik saat sarapan (*breakfast*), makan siang (*lunch*), makan malam (*dinner*) dan *supper*. Departemen ini dibagi menjadi 4 *section* diantaranya *western section*, *Indonesian section*, *cold section* dan *pastry section*. *Indonesian section* merupakan bagian dari *food and product department* yang membuat hidangan spesial seperti *rijsttafel*, *Indonesian romantic dinner menu*, dan *Balinese Feast*. *Balinese Feast* merupakan salah satu menu yang sangat diminati diantara menu-menu yang ada di Hotel Amandari, sehingga menu ini menjadi menu special (*signature menu*).

Sebagai menu yang memiliki nuansa hidangan lokal Bali yang sudah dimodifikasi dan disesuaikan dengan cita rasa tamu, *Balinese Feast* terdiri dari babi

guling, ayam panggang sambal matah, sayur jantung pisang dengan kuah santan, sayur urap yang dibuat dari kacang panjang dan pakis yang direbus, bebek betutu, sate lilit ikan, dan udang panggang. Untuk penyajian *Balinese Feast* nantinya akan menggunakan satu piring besar diberi tatakan daun pisang dan berwadhakan mangkok daun pisang (takir) untuk penempatan setiap jenis makanannya. Karena ada dua jenis sayur yaitu sayur urab dan sayur pusuh biyu batu maka saya memilih sayur pusuh biyu batu dikarenakan keunikan sayur tersebut dalam menu ini.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik dalam mengangkat topik yang dibahas dalam Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Sayur Pusuh Biyu Batu Sebagai Salah Satu *Maincourse Balinese Feast* Oleh *Senior Chef* di Hotel Amandari Ubud”.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Apa saja bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan sayur pusuh biyu batu sebagai salah satu *maincourse Balinese Feast* oleh *senior chef* di Hotel Amandari Ubud?
2. Bagaimana proses pembuatan sayur pusuh biyu batu sebagai salah satu *maincourse Balinese Feast* oleh *senior chef* di Hotel Amandari Ubud?
3. Apa saja kendala yang terjadi saat mempersiapkan sayur pusuh biyu batu sebagai salah satu *maincourse Balinese Feast* oleh *senior chef* di Hotel Amandari Ubud?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumus masalah yang telah di uraikan sebelumnya yaitu :

- a. Untuk mengetahui apa saja bahan-bahan dan peralatan yang digunakan sebagai salah satu pembuatan sayur pusu biyu batu dalam *maincourse Balinese Feast* oleh *senior chef* di Hotel Amandari Ubud.
- b. Untuk mengetahui proses pembuatan sayur pusu biyu batu sebagai salah satu *maincourse Balinese Feast* oleh *senior chef* di Hotel Amandari Ubud.
- c. Untuk mengetahui kendala dihadapi saat pembuatan sayur pusu biyu batu sebagai salah satu *maincourse Balinese Feast* oleh *senior chef* di Hotel Amandari Ubud.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *food and beverage product*.
 - 2) Mengetahui secara detail bagaimana tata cara pembuatan Sayur Pusu Biyu Batu sebagai salah satu *Maincourse Balinese Feast* oleh *senior chef* di Hotel Amandari Ubud.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) 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*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang tata cara dalam pembuatan Sayur Pusu Biyu Batu.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan proses pembuatan Sayur Pusu Biyu Batu sebagai salah satu *Maincourse Balinese Feast*.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat proses pembuatan Sayur Pusu Biyu Batu sebagai salah satu *Maincourse Balinese Feast*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode ini merupakan metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung. Dengan melakukan pencatatan, dokumentasi berupa gambar, serta mengobservasi mengenai penyajian dengan mengamati bagaimana proses pembuatan, bahan-bahan yang diperlukan, ala tapa saja yang digunakan, serta hambatan dan cara mengatasi masalah yang terjadi selama pembuatan sayur pusu biyu batu sebagai salah satu *maincourse Balinese Feast* oleh *senior chef* di Hotel Amandari Ubud.

b. Metode Wawancara

Metode ini merupakan metode pengumpulan data dengan melakukan wawancara atau tanya jawab langsung. Penulis melakukan tanya jawab bersama *senior chef* mengenai hal yang special dan pembuatan sayur pusu biyu batu sebagai salah satu *maincourse Balinese Feast* oleh *senior chef* di Hotel Amandari Ubud.

c. Studi Kepustakaan

Metode ini merupakan metode pengumpulan data dengan cara membaca dan mempelajari informasi dari sumber tertulis yang berkaitan dengan topik permasalahan yang dibahas. Dengan membaca dan mencari materi mengenai pembuatan pembuatan sayur pusu biyu batu sebagai salah satu *maincourse Balinese Feast* dari referensi yang berhubungan dengan tugas akhir yang ditulis,

seperti artikel mengenai pembuatan sayur pusu biyu batu, serta mengutip latar belakang *Balinese Feast* dari hotel dan internet.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Pada Teknik analisis data, penulis menggunakan Teknik deskriptif kualitatif dimana Teknik ini tidak terlalu fokus dengan angka atau nilai, akan tetapi lebih kepada meneliti kondisi objek alamiah, seperti yang dilakukan penulis dengan cara memperoleh gambaran mengenai informasi yang berhubungan dengan pembuatan sayur pusu biyu batu sebagai salah satu *maincourse Balinese Feast* oleh *senior chef* di Hotel Amandari Ubud.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kualitatif dan disajikan secara deskriptif.

3. Metode dan Teknik Penyajian Analisis

Metode dan teknik penyajian analisis yang penulis gunakan yaitu metode formal dan informal dimana metode formal merupakan metode menyajikan data menggunakan tanda-tanda seperti tabel, gambar, struktur dan lain-lain.

Metode ini dibantu dengan penggabungan kata-kata dengan tanda. Sedangkan untuk metode informal dilakukan dengan menggunakan kata-kata yang biasa digunakan dalam Tugas Akhir.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan Sayur Pusu Biyu Batu pada bab 4 diatas maka dapat disimpulkan bahwa prosedur pembuatan Sayur Pusu Biyu Batu terdiri dari 3 tahapan dengan rangkaian sebagai berikut.

1. Tahap Persiapan yang meliputi tahap persiapan diri, persiapan peralatan, persiapan bahan-bahan.
2. Tahap Pembuatan yang meliputi pembuatan chicken stock, bumbu kare dan memasak sayur pusu biyu batu
3. Pembuatan Sayur Pusu Biyu Batu secara keseluruhan dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :
 - a. Siapkan *pan* diatas kompor, tambahkan 6 sendok *chicken stock*, panaskan sampai mendidih (5 menit).
 - b. Masukkan bumbu kare sebanyak 2 sendok makan yang sudah dimasak dan aduk menggunakan *wooden spatula* dan panaskan sampai mendidih.
 - c. Masukkan 1 *container* kelopak jantung pisang muda yang sudah direbus.
 - d. Tambahkan 1/3 sendok teh garam, 1/2 sendok makan saos tiram, 1 sendok makan saos Raja Rasa, 3 sendok makan santan cair, aduk menggunakan *spatula* dan panaskan kembali hingga mendidih.

- e. Jika sudah mendidih, cicipi bahan campurannya dan jika bumbu sudah pas rasanya (gurih dan tidak terlalu asin) serta yakinkan bumbunya sudah teresap ke dalam sayurnya.
 - f. *Plating* diatas takir daun pisang.
3. Tahap penyajian Balinese Feast yang disajikan diatas *plate* dengan penempatan Sayur Pusuh Biyu Batu, bebek betutu, ayam sambal matah, sayur urab, sate lilit ikan dan udang bumbu rica-rica akan ditata (*plating*), diisi *garnish* berupa cabai berbentuk bunga, daun ketumbar, dan jeruk nipis yang sudah di-*slice*.
 4. Hambatan saat Pengolahan Sayur Pusuh Biyu Batu
 - a. Kesulitan Mencari Pusuh Biyu Batu
 - b. Kesalahan dan kurangnya keterampilan penyimpanan bahan dan kurangnya keterampilan pengolahan makanan oleh karyawan

B. Saran

Berdasarkan pengalaman yang didapat penulis selama menjadi *trainee* dan *daily worker* di Hotel Amandari khususnya di bagian *food and beverage product* maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Penulis mengharapkan agar *supplier* selalu menyediakan stok barang yang sesuai dengan jenis orderan agar bahan yang dimasak terjaga kualitas rasanya.
2. Penulis mengharapkan kedepannya agar seluruh karyawan yang bekerja di *kitchen* selalu menyimpan bahan makanan pada tempatnya sehingga tidak terjadi kerusakan.

3. Penulis juga mengharapkan untuk para senior selalu agar mengajarkan teknik memasak yang benar kepada setiap karyawan guna meningkatkan keterampilan dan kualitas pada setiap masakan terutama dalam memasak Sayur Pusu Biyu Batu.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ami Yamashita. (2017). *Cook With Ami: Japanese Home-style Dishes for Family & Friends*. Marshal Cavendish Cuisine.
- Atmaja, K., Rudhi Achmadi, S. S., & MM, M. P. (2022). *ENGLISH FOR SPECIFIC PURPOSES (AN ENGLISH BOOK FOR CHEF STUDENTS)*. Penerbit Andi.
- Drummond, K. E. (2021). *Foodservice Operation and Management: Concepts and Applications*. Jones & Bartlett Learning.
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. UNY Press.
- Emmita, D. (2018). *Pengantar Akomodasi Dan Restoran*. Deepublish.
- Fadilla, A., Nasyuha, A. H., & Sari, V. W. (2022). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Juru Masak (Koki) Menggunakan Metode Complex Proportional Assesment (COPRAS). *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 9(2), 316–327.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100–105.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2019). Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & menu*. Deepublish.
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33–43.
- Pariwisata, Menteri, & Kreatif, Ekonomi. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 5 Tahun 2022 tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Hotel. Peraturan Perundang-undangan (2022). Diakses 17 Mei 2023 dari <https://jdih.kememparekraf.go.id/katalog-889-PeraturanMenteri.html>

- Pastore, G. (2021). *FOOD AND BEVERAGE MANUAL: ENGLISH MANUAL*. CIPAS.
- Putri, E. D. H. (2018). *Pengantar akomodasi dan restoran*. Deepublish.
- Rachmawati, E., Mufidah, L., Stj, R. C. M. A., & Sulistyani, T. (2021). *Ilmu Dan Teknologi Boga Dasar*. Deepublish.
- Rajadoli, J. Victor. (2022). *Pembangunan Aplikasi Sistem Rekomendasi Resep Makanan Berdasarkan Bahan Yang Ada Menggunakan Teknologi Image Recognition Dan Api "Masak Apa"*.
- Sari, F. P. (2018). Aplikasi sistem informasi pemesanan koki dan masakan rumahan berbasis android. *Jurnal SITECH: Sistem Informasi Dan Teknologi*, 1(2), 123–126.
- Shizuo Tsuji. (2021). *Japanese Cooking : A Simple Art*. Kodansha USA Publishing, LLC.
- Sucipto, C. D. (2015). *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*.
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (Edisi Revisi)*. Universitas Brawijaya Press.
- Yusup, D. (2020). *Pengaruh Experiential Marketing Agrowisata Kampoeng Jamboe Terhadap Word Of Mouth Pengunjung*. Dede Yusup.
- Zakharia, F. (2020). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang. *TOURISM: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and MICE*, 3(1), 52–61.