

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AMERICAN CHEESECAKE
WITH STRAWBERRY COMPOTE OLEH COMMIS
DI PASTRY AND BAKERY HARD ROCK HOTEL BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Adi Yuda Pramana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AMERICAN CHEESECAKE
WITH STRAWBERRY COMPOTE OLEH COMMIS
DI PASTRY AND BAKERY HARD ROCK HOTEL BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Putu Adi Yuda Pramana
NIM 2015823075**

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

HALAMAN PENGESAHAN

**PEMBUATAN AMERICAN CHEESECAKE
WITH STRAWBERRY COMPOTE OLEH COMMIS
DI PASTRY AND BAKERY HARD ROCK HOTEL BALI**

Oleh
I Putu Adi Yuda Pramana
Nim 2015823075

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

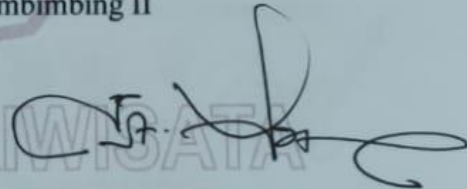
Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Harisal, SS., M.Hum
NIP.198410012018031001



Ir. I G.A. Sadnyana Putra, M.Kom
NIP.1963032319900031001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP. 19631281990102001



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 dibawah ini:

Nama : I Putu Adi Yuda Pramana
NIM : 2015823075
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN AMERICAN CHEESECAKE
WITH STRAWBERRY COMPOTE OLEH COMMIS
DI PASTRY AND BAKERY HARD RCK HOTEL BALI”**

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

Badung, 22 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,



METERAL
TEMPEL

8ECAKX599162911
Nama : I Putu Adi Yuda Pramana
NIM : 2015823075
PS : DIII Perhotelan Jurusan
Pariwisata Politeknik
Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa atau Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN AMERICAN CHEESECAKE WITH STRAWBERRY COMPOTE OLEH COMMIS DI PASTRY AND BAKERY HARD ROCK HOTEL BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan American Cheesecake With Strawberry Compote Oleh Commis di Pastry And Bakery Hard Rock Hotel 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. Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menempuh Pendidikan

Program Studi Diploma III Perhotelan jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par. selaku Kaprodi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan.
5. Harisal, SS., M.Hum., selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini
6. Ir. I G.A. Sadnyana Putra, M Kom., selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini
7. Bapak Shane Coates, selaku General Manager di Hard Rock Hotel Bali yang telah memberikan kesempatan penulis memperoleh informasi di Hard Rock Hotel Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Vivian I. Vitalis selaku Executive Chef di Hard Rock Hotel Bali yang telah memberikan kesempatan penulis memperoleh informasi di Hard Rock Hotel Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini
9. Seluruh Staff Food and Beverages Product di Hard Rock Hotel Bali yang telah memberikan masukan kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini
10. Ibu Ni Nengah Nitiasih Dan Bapak I Wayan Yudi Artana, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
11. Teman-teman di jurusan pariwisata, Politeknik Negeri Bali Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan 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, 22 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINILITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan kegunaan Penulisan	4
1. Tujuan Penulisan	4
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan	5
1. Metode pengumpulan data	5
2. Teknik Analisis Data	6
3. Teknik Penyajian hasil Analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Food And Beverage Department	13
1. Food And Beverage Service	13
2. Food And Beverage Product	14
C. Dapur	15
1. Pengertian Dapur	15
2. Klasifikasi Dapur	15
D. Pengertian <i>Commis</i>	16
E. Pengertian Memasak dan Jenis-jenis Metode Memasak	16
1. Pengertian Memasak	16
2. Jenis-jenis Metode Memasak	17
F. Pengertian <i>Dessert</i>	20
G. Pengertian <i>Cheese Cake</i>	20
H. Pengertian <i>Fruit Compote</i>	21
I. Pengertian Pembuatan	21
J. Pengertian Higiene dan Sanitasi	22

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi dan sejarah Perusahaan.....	23
1. Lokasi Perusahaan.....	23
2. Sejarah Perusahaan.....	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	26
1. Bidang Usaha	26
2. Fasilitas	26
a. Kamar	26
b. Restoran dan <i>Bar</i>	30
3. Fasilitas Penunjang lain	32
C. Struktur Organisasi.....	34
BAB IV PEMBAHASAN.....	37
A. Pembuatan	37
B. Hambatan dan Solusi.....	52
BAB V PENUTUP.....	54
A. Simpulan	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hard Rock Hotel Bali	24
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Product</i>	34
Gambar 4.1 Standar <i>Grooming</i>	38
Gambar 4.2 <i>Scale/ Timbangan</i>	39
Gambar 4.3 <i>White Cutting Board</i>	40
Gambar 4.4 <i>Knife</i>	40
Gambar 4.5 <i>Stainless Bowl</i>	40
Gambar 4.6 <i>Sauce Pan</i>	41
Gambar 4.7 <i>Rubber Spatula</i>	41
Gambar 4.8 <i>Dough Mixer</i>	41
Gambar 4.9 <i>Mixer Bowl</i>	42
Gambar 4.10 <i>Mixer Peddal</i>	42
Gambar 4.11 <i>Blender</i>	42
Gambar 4.12 <i>Stove</i>	43
Gambar 4.13 <i>Oven</i>	43
Gambar 4.14 <i>Baking Tray</i>	43
Gambar 4.15 <i>Cheese Cake Plate</i>	44
Gambar 4.15 <i>Baking Paper</i>	44
Gambar 4.17 <i>American Cheese Cake</i>	44
Gambar 4.18 <i>Vanilla Crumble</i>	45
Gambar 4.19 <i>Strawberry Compote</i>	46
Gambar 4.20 <i>Garnish dan Topping</i>	47
Gambar 4.21 <i>American Cheese Cake with Strawberry Compote</i>	51

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 <i>Type of Room</i> Hard Rock Hotel Bali	27
Tabel 4.1 Bahan <i>American Cheese Cake</i>	45
Tabel 4.2 <i>Vanilla Crumble</i>	46
Tabel 4.3 <i>Strawberry Compote</i>	46
Tabel 4.4 Bahan <i>Garnish</i> dan <i>Topping</i>	47
Tabel 4.5 Bahan <i>Plating</i>	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hard Rock Hotel Bali

Lampiran 2. Starz Diner Restaurant

Lampiran 3. Bahan-bahan American Cheesecake With Strawberry Compote

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan dengan tujuan liburan dan rekreasi yang dilakukan dalam jangka waktu pendek maupun panjang, baik dilakukan perorangan, kelompok maupun usaha. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa orang yang melakukan perjalanan akan memerlukan berbagai barang dan jasa sejak mereka pergi dari tempat asalnya sampai di tempat tujuan dan kembali lagi ke tempat asalnya.

Bali merupakan daerah pariwisata terdepan di Indonesia dan salah satu daerah tujuan wisata terkemuka di dunia. Bali dikenal oleh wisatawan domestik maupun mancanegara karena memiliki potensi alam yang indah, seperti: pantai yang indah, air terjun yang bersih, pegunungan dan sawah yang hijau. Bali juga lebih dikenal karena perpaduan alam dengan manusia serta adat kebudayaannya yang beraneka ragam dan unik. Bali yang sudah dikenal oleh wisatawan mancanegara telah dan akan membangun segala fasilitas dan aksesibilitas yang berkaitan dengan pariwisata seperti: hotel, restoran, maupun biro perjalanan wisata. Pembangunan segala fasilitas dan aksesibilitas dapat mendirikan hotel yang digunakan sebagai sarana akomodasi bagi wisatawan selama berkunjung ke Bali.

Akomodasi adalah sektor pariwisata yang bergerak pada penyediaan pelayanan jasa yang dilengkapi dengan makanan dan minuman untuk memenuhi suatu kebutuhan. Sarana akomodasi yang mendominasi saat ini adalah hotel. Hotel terdiri dari banyak jenis dan bentuk. Mulai dari hotel melati hingga hotel bertaraf internasional. Hotel merupakan salah satu fasilitas utama yang dibutuhkan oleh wisatawan yang menyediakan sarana akomodasi seperti kamar tidur, tempat makan dan minum, serta fasilitas lainnya yang dibutuhkan oleh wisatawan hingga wisatawan merasa nyaman dan aman saat berkunjung ke Bali. Salah satunya di Hard Rock Hotel Bali.

Hard Rock Hotel Bali merupakan hotel bintang lima yang terletak di daerah Kuta, tepatnya di Jalan Pantai Kuta, Banjar Pande Mas Kuta, Bali, Indonesia. Hard Rock Hotel Bali didukung oleh beberapa department seperti: *Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Engineering Department*, dan *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* terdiri dari *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product* yang memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing. *F&B service* bertanggung jawab atas kelancaran pemesanan makanan kepada tamu, sedangkan *Food and Beverage Product* bertanggung jawab atas kelancaran pembuatan makanan yang sesuai dengan pesanan tamu.

Food and Beverage Product memiliki beberapa *section* seperti: *Main kitchen, Cold Kitchen, Butcher* dan *Pastry and Bakery*. *Pastry and Bakery section* bertanggungjawab atas semua pembuatan *dessert* untuk *breakfast, lunch, dinner*

maupun *amenities*. *Bakery section* berfokus pada pembuatan semua roti dan *Pastry section* berfokus pada pembuatan makanan penutup seperti *cake*, *pudding*, *chocolate*, *ice cream*, sorbet, dan lain-lain.

Pastry Section membuat berbagai macam hidangan penutup, salah satunya adalah *American Cheese Cake with Strawberry Compote*. *American Cheesecake with Strawberry Compote* merupakan *dessert* yang cukup populer di Hard Rock Hotel Bali. *Cake* ini banyak dinikmati oleh tamu pada saat *lunch* dan *dinner*, memiliki bentuk menarik yang berbeda dengan *cheesecake* pada umumnya. Hidangan penutup ini memiliki bentuk dari dua *layer* dimulai dari *layer* paling bawah hingga layer paling atas yaitu: *white chocolate crumble*, *cheese cake*, *brown sugar*, *vanilla crumble*, *strawberry compote* dan *mint leaf*. Semua bahan tersebut lalu disusun menjadi satu sehingga menjadi *American Cheesecake with Strawberry Compote*.

Tampilan pada *American cheese cake with Strawberry Compote* sangat menarik karena menggunakan wadah khusus yang dihiasi dengan berbagai *condiment* di atas *cheese cake*. *Cake* ini memiliki perpaduan rasa antara rasa asam dan manis. *American Cheese Cake with Strawberry Compote* dijual dengan harga Rp. 75.000 /pcs. *American Cheese Cake with Strawberry Compote* diminati oleh anak-anak maupun orang dewasa. Dengan tampilan yang menarik dan pembuatannya yang rumit, maka *cake* ini berhasil membuat banyak minat tamu untuk membelinya sampai menjadi hidangan penutup yang paling laku di Hard Rock Hotel Bali.

American Cheese Cake with Strawberry Compote ini memiliki tingkat kerumitan yang tinggi karena proses takarannya harus tepat serta proses pemanggangannya harus dengan suhu *oven* yang sangat stabil. Melihat dari cara kerja yang berbeda di *pastry section* dalam pembuatan *American Cheese Cake with Strawberry Compote* dan dilihat dari *condiment* yang banyak dan *plating* yang rumit maka penulis tertarik untuk menulis tugas akhir dengan judul “Pembuatan American Cheese Cake With Strawberry Compote oleh Commis di Pastry And Bakery Hard Rock Hotel Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat disampaikan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut

1. Bagaimana Pembuatan American Cheesecake With Strawberry Compote Oleh Commis di Pastry And Bakery, Hard Rock Hotel Bali?
2. Apa saja kendala yang muncul pada saat Pembuatan American Cheesecake With Strawberry Compote oleh Commis di Pastry And Bakery Hard Rock Hotel Bali?

C. Tujuan Dan kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan
 - a. Untuk mendeskripsikan tahapan pembuatan American Cheesecake With Strawberry Compote Oleh Commis di Pastry And Bakery, Hard Rock Hotel Bali
 - b. Untuk menjelaskan dan memaparkan kendala yang dihadapi dalam Pembuatan American Cheesecake With Strawberry Compote Oleh Commis di Pastry And Bakery Hard Rock Hotel Bali

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang penulis paparkan mengenai Pembuatan *American Cheesecake Oleh Commis di Pastry And Bakery Hard Rock Hotel Bali*, maka penulis dapat mengambil beberapa simpulan, antara lain sebagai berikut:

1. Pembuatan *American Cheesecake With Strawberry Compote* terdiri dari 3 tahap yaitu:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan terdiri atas persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan peralatan dan persiapan bahan untuk membuat *American Cheesecake With Strawberry Compote*.

b. Tahap Pembuatan, tahap ini terdiri dari:

pembuatan *American Cheesecake, Strawberry Compote, Vanilla Crumble* dan *Garnish*.

c. Tahap Penyajian

Penyajian dalam pembuatan *American Cheesecake With Strawberry Compote* terdiri atas menyiapkan semua bahan yang sudah disiapkan lalu memulai *plating* dan *American Cheesecake With Strawberry Compote* siap dihidangkan.

2. Hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan *American Cheesecake With Strawberry Compote*, adalah:
 - a. Adonan *American Cheesecake* menjadi pecah ketika egg dituangkan secara bersamaan.
 - b. *Strawberry Compote* menjadi cair pada saat proses blender dan pemasakan
 - c. *Crumble* tidak mau padat pada saat selesai di *oven*

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan dari penulis adapun saran-saran yang diberikan penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang sering terjadi pada saat Pembuatan *American Cheesecake With Strawberry Compote* yaitu:

1. Sebaiknya pihak hotel melakukan penggantian peralatan yang sudah berulang kali rusak dan tidak layak pakai dengan peralatan yang baru dengan tujuan agar tidak menghambat waktu operasional *Pastry and Bakery section*, serta pihak hotel harus melakukan *maintenance* secara rutin sehingga peralatan yang dipakai lebih terawat. Salah satu contohnya yaitu *oven*
2. Sebaiknya dalam pencucian alat di *Pastry and Bakery section* dipisahkan dari *section* lainnya atau dengan menambahkan tempat penyucian khusus untuk mencuci wadah dan peralatan yang digunakan di *Pastry and Bakery section*, sehingga tidak terjadi pembersihan kembali oleh *Pastry and Bakery section*.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianti, Zella, Lasmanawati, dan Nurhayati. 2014. *Pemahaman Hasil Belajar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (Hot and Cold Dessert) Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet*. Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner 3.1
- Chamim, Fariz. 2018. *Jimat Cafe (Standard Operational Procedure)*. Malang : CV Maju Lancar Gemilang.
- Firdaus, Rizky dan Ryan Andriani. 2014. *Jurnal Pariwisata Vol 1*. Jakarta : Bina Sarana Informatika
- Krestanto, Hery. 2019. *Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta*.Vol.17 No.1.Yogyakarta: Akademi Pariwisata Yogyakarta
- Marsanti, Avicena Sakula. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia
- Mayasari. 2020. *Operasional Tata Boga 1 (OTB)*. Yogyakarta : Bina Sarana Informatika.
- Oka, I Made Darma, dan Winia, I Nyoman. 2017. *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional* . Denpasar : Paramita
- Putra, A. M. Tri Sutaguna.2014. *PENGETAHUAN RESTORAN DAN TATA BOGA SERTA PENERAPANNYA*
- Prastowo, Ichwan. 2017. *Hotel Hygiene dan Sanitation*. Sleman: Deepublish
- Ruastiti, Ni Made. 2019. *Pengetahuan Pariwisata Bali*, Papua:aseni
- Suardani, Ni Made. 2015. “Pengolahan Makanan 2”. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Utama,I Gusti Bagus Rai.2014. *Pengantar Industri Pariwisata*, Yogyakarta: deepublish
- Winarno, Ratih dan Atun Yulianto. 2013. *Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Santika Premiere Yogyakarta. Jurnal Pariwisata dan Budaya. Vol.4.No 1*. Jakarta: LPPM Universitas Bina Sarana Informatika

- Wijoyo, T. A. 2014. *PENGARUH GARNISH COKLAT PADA BLACKFOREST SEBAGAI DESSERT TERHADAP KEPUASAN TAMU DI HOTEL GRAHA SANTIKA SEMARANG*. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 11(1).
- Yusnita, Hesty Woro, Yulianto, Atun. 2013. *Jurnal Khasanah Ilmu. Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product*. Vol. 4. (1). Yogyakarta: AKPAR BSI Yogyakarta
- Zakiyyah, M. H., Gusnadi, D., & Sumarsih, U. (2023). *Operasional Dapur Di Grand Tjokro Hotel Bandung*. *eProceedings of Applied Science*, 8(6). P: 802-808.