

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TRIO FISH FILLET WITH COCONUT AND LEMONGRASS VILOUTE SAUCE OLEH COMMIS PADA JIMBARAN PURI BALI A BELMOND HOTEL



I Kadek Yuda Riantara

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TRIO FISH FILLET WITH COCONUT AND LEMONGRASS VILOUTE SAUCE OLEH COMMIS PADA JIMBARAN PURI BALI A BELOMOND HOTEL



**Oleh
I Kadek Yuda Riantara
NIM 2015823100**

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

**PEMBUATAN TRIO FISH FILLET WITH COCONUT AND LEMONGRASS
VILOUTE SAUCE OLEH COMMIS**

PADA JIMBARAN PURI BALI A BELMOND HOTEL

**Oleh
I Kadek Yuda Riantara
NIM 2015823100**


Tugas Akhir ini di ajukan guna memenuhi salah satu syarat
Meyeleasakan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

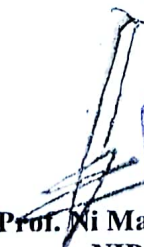
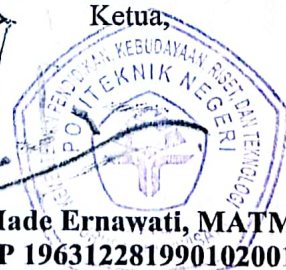
Pembimbing I,

Pembimbing II,


Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP 196312312000031002


Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par
NIP 196409151990031003

Disahkan oleh
Jurusan pariwisata
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

**Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp.(0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman : www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Kadek Yuda Riantara
Nim : 2015823100
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN TRIO FISH FILLET WITH COCONUT AND
LEMONGRASS VILOUTE SAUCE OLEH COMMIS PADA JIMBARAN
PURI BALI A BELMOND HOTEL”**

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, April 2023

Yang membuat pernyataan,



NAMA: I Kadek Yuda Riantara
NIM : 2015823100
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 TRIO FISH FILLET WITH COCONUT AND LEMONGRASS VILOUTE SAUCE OLEH COMMIS PADA JIMBARAN PURI BALI A BELMOND HOTEL** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Trio Fish Fillet with Cocounut and Lemongrass Viloute Sauce Oleh Commis Pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel.

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 Politeknik Negeri 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.
5. Drs. I Wayan Pugra, M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Kadek Adi Wijaya selaku Executive Chef yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan di Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel
8. Seluruh karyawan Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel pada Food & Beverage Product Section dinner yang telah memberikan pelajaran dan pengalaman tentang dunia kerja bagi penulis.
9. Keluarga dan rekan yang telah banyak membantu dan memberikan semangat serta motivasi kepada penulis dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan serta dalam pelancaran penyusunan pembuatan Tugas Akhir
10. Teman-teman di Jurusan Pariwisata yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat dan motivasi 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, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Dan Kegunaan Penyusunan Tugas Akhir	2
D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir	4
1. Metode Pengumpulan Data	4
2. Teknik Analisis Data.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Pengertian dan Klasifikasi Hotel	6
1. Pengertian Hotel	6
2. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Food and Beverage Departement	9
1. Pengertian Food and Beverage Department	9
2. Bagian-bagian Food and Beverage Department.....	10
C. Pengertian dan Jenis-jenis Restaurant	11
1. Pengertian Restaurant.....	11
2. Jenis-jenis Restaurant	12

D. Pengertian dan Jenis-jenis Dapur (Kitchen).....	12
1. Pengertian Dapur.....	12
2. Jenis-jenis Dapur.....	13
E. Definisi Juru Masak (Commis).....	15
F. Pengertian Memasak.....	15
G. Metode Pengolahan Makanan.....	16
H. Jenis – Jenis Potongan.....	18
I. Pengertian Pembuatan.....	19
J. Pengertian Main Course.....	20
K. Fish Fillet.....	20
L. Definisi Sauce.....	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	26
C. Struktur Organisasi.....	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	36
A. Pembuatan Trio Fish Fillet With Coconut and Lemongrass Viloute Sauce oleh Commis pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel.....	37
1. Tahap Persiapan.....	38
2. Tahap Pengolahan.....	46
3. Tahap Penyajian.....	54
4. Tahap Akhir.....	54
B. Hambatan- hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan Trio Fish Fillet with Coconut and Lemongrass Viloute Sauce dan cara mengatasinya.....	55
BAB V PENUTUP.....	57
A. Simpulan.....	57

B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Section Kitchen Jimbaran Puri.....	33
Gambar 4.1 Cook Uniform Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel	39
Gambar 4.2 Cutting board.....	41
Gambar 4. 3 Knife.....	41
Gambar 4.4 Sauce pan.....	42
Gambar 4. 5 Pan.....	42
Gambar 4.6 Tray oval	43
Gambar 4.7 Tong	43
Gambar 4.8 Oven	44
Gambar 4.9 Wooden spatula.....	44
Gambar 4.10 Table spoon	45
Gambar 4.11 Plate.....	45
Gambar 4.12 Cetakan fondant.....	46
Gambar 4.13 Aborigine Caviar	48
Gambar 4.14 Potato fondant	49
Gambar 4.15 Coconut and lemongrass viloute sauce	50
Gambar 4.16 trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce	52

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe-tipe kamar pada Jimbaran Puri Bali A Belmond.....	28
Tabel 4.1 Bahan utama trio fish fillet with coconut.....	40
Tabel 4.2 Bahan untuk membuat Aborigine Caviar.....	47
Tabel 4.3 Bahan untuk membuat potato fondant	48
Tabel 4.4 Bahan untuk membuat coconut and lemongrass viloute sauce.....	49
Tabel 4.5 Bahan untuk membuat shallot confit	50
Tabel 4.6 Bahan untuk membuat tomato torched	51
Tabel 4.7 Bahan untuk membuat trio fish fillet	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses pemilihan ikan mahi-mahi, baramundi, dan gindara segar.	62
Lampiran 2. Gambar ketiga jenis ikan pada trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce.....	63

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bahwa dalam situasi Covid-19 masyarakat banyak yang melakukan usaha kuliner atau mencoba resep baru sehingga tulisan ini akan memberikan pemahaman tentang cara membuat Trio Fish Fillet Untuk memperoleh gambaran dan makanan berkelas seperti ini maka penulis melakukan pengumpulan data di Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel. Salah satu hotel yang terletak di Pantai Jimbaran yaitu Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel. Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel memiliki pondok (*cottage*) dan *villa* bergaya *Balinese Style*. Pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel terdapat beberapa jenis makanan traditional yang di gemari oleh tamu yang menginap salah satunya Restoran ataupun dapat dinikmati dengan layanan room service yang disediakan di hotel.

Makanan adalah salah satu kebutuhan manusia yang paling dasar. Tak heran jika peluang bisnis makanan kemudian menjadi bisnis yang tidak ada matinya. Berbagai restoran kini menjamur diberbagai kota, menu makananpun kini semakin bervariasi memunculkan inovasi baru dalam jenis dan rasa makanan yang mempunyai ciri khas masing-masing.

Di Indonesia, masih banyak masyarakat yang justru kurang menyukai dan mengenal makanan tradisional khas Indonesia, mereka lebih menyukai makanan luar seperti *chinese food, japanese food, western food*, khususnya *junk food*.

Adapun tugas *hot kitchen section* yaitu pembuatan makanan yang dipesan oleh tamu tersebut, salah satunya adalah menu special dari Belmond Jimbaran Puri Bali bernama *Trio Fish Fillet* dengan menggunakan jenis daging ikan yang masih banyak tersedia di *cold room*, seperti: tuna, mahi-mahi, black cod, atau barramundi yang tentunya masih segar, tidak berbau busuk dan warnanya tidak pucat. adalah “*Trio Fish Fillet*” menu ini biasanya dapat di pesan langsung saat dinner di Restoran ataupun dapat dinikmati dengan layanan room service yang disediakan di hotel.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka yang menjadi rumusan masalah dalam proposal tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce* oleh *commis* pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel?
2. Hambatan apa saja yang dihadapi dalam pembuatan *trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce* pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penyusunan Tugas Akhir

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk:

- a. Mengetahui proses pembuatan *trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce* oleh *commis* pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel.
- b. Mengetahui hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan *trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce* oleh *commis* pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel.

Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada jurusan Pariwisata program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali. Dengan dilakukannya penulisan ini mahasiswa diharapkan dapat menambah wawasan serta pengetahuan dalam *food & beverage product* di *hot kitchen section*

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai salah satu sumber informasi mengenai *food & beverage production* di *hot kitchen section* serta dapat menambah koleksi bacaan di perpustakaan dan untuk menambah dan mengembangkan ilmu terkait dengan *food & beverage production* serta teknik memasak dan menyajikan makanan di Politeknik Negeri Bali.

- c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan bagi pihak *food & beverage production* di *hot kitchen section* yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas masakan kepada tamu.

D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi/ Pengamatan

Metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung terhadap lingkungan kerja masing-masing departemen khususnya *culinary division* guna mendapatkan informasi yang riil, serta mencatat dan melakukan pekerjaan secara langsung seperti mengamati proses pembuatan Trio Fish Fillet with Cocounut and Lemongrass Viloute Sauce oleh *commis* pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan menanyakan secara langsung kepada HRD mengenai informasi tentang hotel dan kepada *Commis* yang bertugas membuat produk ini untuk mendapatkan informasi mengenai *Trio fish fllet with Cocounut and Lemongrass Viloute Sauce*.

c. Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara mendapatkan informasi melalui studi pustaka dan membaca sumber-sumber tertulis yang berkaitan dengan tugas akhir ini sehingga diharapkan bisa membantu penulis dalam melengkapi tugas akhir ini.

2. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan didalam penulisan usulan tugas akhir ini yaitu teknik deskriptif dapat diartikan menganalisis data dengan cara menjabarkan,

menggambarkan serta menjelaskan data dan informasi dengan lengkap yang didapat selama praktek kerja lapangan di Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel.

a. Teknik Penyajian Hasil Analisis

1) Teknik Formal

Teknik penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis dengan tanda baca berkaitan dengan proses pembuatan *Trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce* oleh *comiss* pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel, serta dilengkapi dan didukung dengan gambar dan lampiran untuk memperjelas data yang didapat.

2) Teknik Informal

Teknik penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis dengan kata-kata berupa penjelasan keterangan yang berkaitan dengan proses pembuatan *Trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce* oleh *commis* pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari penjelasan yang telah diberikan ada bab-bab sebelumnya, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan Trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce oleh commis pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel terdiri dari 3 (tiga) tahap, yaitu:
 - a. Tahap persiapan, yang pertama adalah persiapan diri, di mana seorang commis harus memperhatikan kesehatan dan kebersihan diri serta menggunakan seragam sesuai standar yang telah ditetapkan. Yang kedua adalah persiapan bahan, commis harus mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan makanan atau proses produksi. Dan terakhir, commis juga perlu mempersiapkan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan dalam memperlancar kegiatan produksi.
 - b. Tahap pengolahan atau pembuatan Trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce meliputi pembuatan trio fish fillet, pembuatan aborigine caviar yang prosesnya memerlukan waktu yang cukup lama, pembuatan potato fondant, coconut and lemongrass viloute sauce, shallot confit dan torched tomato cherry.
 - c. Tahap penyajian, langkah pertama yang perlu dilakukan adalah meletakkan ikan

mahi-mahi, barramundi dan gindara di atas piring secara berbaris dan sedikit dimiringkan, lalu di samping ikan sajikan 1 table spoon aborigine caviar. Di samping aborigine caviar tata rapi potato fondant, torched tomato cherry dan shallot confit secara rapi. Tuangkan lemongrass and viloute sauce di antara daging dan caviar, dan terakhir ditambahkan dengan garnish paperleaf di atas aborigine caviar.

2. Kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce adalah kekurangan bahan masakan/makanan, upaya mengatasinya adalah dengan mempersiapkan dan memperbanyak stok persediaan bahan makanan sebelum *high season* berlangsung, dan jika kehabisan stock, commis bisa menyampaikan kepada waiter/waitress untuk menyarankan tamu memilih menu yang persediaan stoknya masih ada. Kekurangan alat produksi dapat diupayakan dengan menambahkan alat produksi, dan makanan yang dingin saat disajikan kepada tamu, cara mengatasi ini adalah dengan memperjelas dalam pembacaan orderan yang masuk dan melakukan konfirmasi ulang mengenai pesanan tersebut.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan dan kendala yang dialami penulis saat menjalani praktek kerja lapangan di Nelayan Restaurant, berikut adalah beberapa saran yang disarankan oleh penulis:

1. Seorang commis perlu meningkatkan tingkat ketelitian dalam proses pengolahan

makanan Trio fish fillet with coconut and lemongrass viloute sauce. Seluruh tahapan yang telah ditetapkan harus dijalankan dan dilaksanakan dengan seksama.

2. Melakukan *inventory* untuk mengidentifikasi kerusakan dan kekurangan peralatan dapur serta bahan masakan. Dengan demikian, peralatan dapur dan bahan masakan yang rusak atau habis dapat segera diganti atau ditambahkan kembali ke dapur.
3. Staf steward harus lebih memperhatikan kebersihan area dapur dan semua peralatan dapur. Hal ini akan membantu commis agar dapat lebih fokus pada proses pengolahan makanan tanpa khawatir tentang kebersihan dan kerapihan dapur.

Dengan menerapkan saran-saran ini, diharapkan operasional di Nelayan Restaurant dapat berjalan lebih lancar dan efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. 2020. *Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz- Carlton, Bali.
- Agus Sulastiyono, M.Si 2006. *Teknik Dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel* seri Manajemen Usaha Jasa Pariwisata dan Akomodasi
- Anjaritha. 2017. *Fish Fillet and Other Fish Meats* (HS 0304). Market Brief ITPC Osaka
- Atmodjo, M. W., & Widjojo, M. (2005). *Restoran dan segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi, 1, 1-10.
- Bartono & Ruffino. (2010). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Komar, Richard. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Komariah, K. (2019). *Sauce Dasar dan Turunannya*. Modul 3 Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lestari, T. 2013. *Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana Jember*. Jurnal Ilmiah Pariwisata. Volume 1. No 23. Jember: Universitas Jember.
- Lubis, Cidartaty, Dra. MM. 2013. *Boga Dasar I*. Depok: Buku Sekolah Elektronik (BSE).
- Marlina, E. (2014). *Pengantar Pariwisata* 1. Bogor: Yudistira.
- Marsum W.A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Naiu, A.S, dkk. (2018) *Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Gorontalo: CV Athra Samudra.

- Oka, I Made Darma dan I Nyoman Winia. 2017. *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Riyanto, R, dkk. (2012).Persamaan Prediksi Umur Simpan Filet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Dikemas Vakum Dalam HDPE. *JPB Perikanan*, 7(2), pp. 105–116.
- Rusmini, dkk. 2016. *Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Suardani, M. 2015. *Pengolahan Makanan 1*. Handout. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Surapranata. 2016. *Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia dan Kontinental*. Jakarta: Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.