

TUGAS AKHIR

**PENGOLAHAN SALMON TATAKI
OLEH COMMIS DI ALU RESTORAN
FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**



Komang Juliawan Pranata

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PENGOLAHAN SALMON TATAKI
OLEH COMMIS DI ALU RESTORAN
FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**



Oleh
Komang Juliawan Pranata
NIM 2015823136

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

**PENGOLAHAN SALMON TATAKI OLEH COMMIS DI ALU
RESTORAN FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN**

BAY

Oleh
Komang Juliawan Pranata
NIM 2015823136

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,



I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par.
NIP 198502102014041001



Layla Fikri Amalia, S.Si., M.Si.
NIP 199204222022032011

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



Prof. N. Sriwati, 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 dibawah ini:

Nama : Komang Juliawan Pranata

NIM : 2015823136

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PENGOLAHAN SALMON TATAKI OLEH COMMIS
DI ALU RESTORAN FOUR SEASONS RESORT BALI
AT JIMBARAN BAY**

benar bebas 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,

Yang membuat pernyataan,



Nama : Komang Juliawan Pranata

NIM : 2015823136

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa / Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat yang diberikan-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan, bantuan, dan 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 kepada penulis untuk menjalani pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dalam penyusunan tugas akhir ini.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak membimbing, mengarahkan dan memberi masukan kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
6. Layla Fickri Amalia, S.Si.,M.Si, selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak membimbing, mengarahkan dan memberi masukan kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh Dosen Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan membekali penulis dengan ilmu pengetahuan selama mengikuti kegiatan perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
8. Ibu Mulyani selaku HRD Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan training di Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.
9. Bapak I Wayan Astika selaku *Senior Sous Chef* di Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay yang telah memberikan kesempatan untuk bergabung dalam *team Kitchen*
10. Bapak I Made Karmawan selaku Section Manager di *Alu Kitchen* restoran yang telah memberikan bimbingan serta wawasan praktek kerja lapangan di *Alu Kitchen* restoran.
11. *Semua* karyawan Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay khususnya pada Food & Beverage Product Outlet Alu restoran dan Taman Wantilan restoran yang telah memberikan pelajaran dan pengalaman tentang dunia kerja bagi penulis.

12. Kedua orang tua Bapak I Made Tarip dan Ibu Ni Wayan Sudiani, Kakak, dan keluarga yang telah membantu memberikan nasihat dan dukungan kepada penulis.
13. Semua teman-teman dan semua pihak yang telah mendukung dan memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

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, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel	9
B. Pengertian Food And Beverage Department	10
1. Pengertian Food and Beverage.....	10
2. Bagian-bagian Food and Beverage.....	10

C. Pengertian Restoran dan jenis-jenis Restoran	12
1. Pengertian Restoran.....	12
2. Jenis-jenis Restoran	13
D. Pengertian Kitchen	13
E. Jenis-Jenis Kitchen dan Pembagian Seksi di Kitchen	14
1. Jenis-jenis <i>Kitchen</i>	14
2. Pembagian Seksi di <i>Kitchen</i>	15
F. Metode Memasak	16
1. Cooking by Moist Heat (panas basah).....	17
2. Cooking by Dry Heat (panas kering).....	17
G. Pengertian Juru Masak (<i>Commis</i>).....	18
H. Pengertian Pengolahan	18
I. Pengertian Ikan Salmon.....	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan / Hotel	20
B. Sejarah Perusahaan	21
C. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel	22
1. Bidang Usaha Perusahaan	22
2. Fasilitas Perusahaan	22
3. Penjualan Makanan dan Minuman	30
4. Fasilitas-fasilitas yang dimiliki hotel.....	36
D. Struktur Organisasi F&B Kitchen Department	42
BAB IV PEMBAHASAN.....	51
A. Pengolahan Salmon Tataki Oleh Commis Di Alu Restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.....	51

B. Tahap Persiapan.....	51
C. Hambatan-hambatan yang Dihadapi Dalam Pengolahan Salmon Tataki Oleh Commis Di Alu Restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay dan Cara Mengatasinya.....	64
BAB V PENUTUP	66
A. Simpulan.....	66
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay	20
Gambar 3.2 Imperial Three Bedroom Villa	24
Gambar 3.3 Royal Villa	25
Gambar 3.4 Two Bedroom Premier Ocean Villa	25
Gambar 3.5 Two Bedroom Jimbaran Bay Villa	26
Gambar 3.6 Two Bedroom Garden Villa	27
Gambar 3.7 Family Premier Villas	28
Gambar 3.8 Premier Ocean Villa	28
Gambar 3.9 Deluxe Villa	29
Gambar 3.10 Jimbaran Bay Villa	29
Gambar 3.11 Garden Villa	30
Gambar 3.12 Sundara Restaurant	32
Gambar 3.13 Taman Wantilan Restaurant	33
Gambar 3.14 Alu Restaurant	34
Gambar 3.15 Cooking Academy Dinner	35
Gambar 3.16 Villa Service	35
Gambar 3.17 Lounge	36
Gambar 3.18 The Healing Village Spa	37
Gambar 3.19 Fitness Center	38
Gambar 3.20 Tennis Court	38
Gambar 3.21 Coconut Grove Beach	39
Gambar 3.22 Kid's Club	39

Gambar 3.23 Ganesha Gallery	40
Gambar 3.24 Jepun Sari	41
Gambar 3.25 Gazebo.....	41
Gambar 3.26 Infinity Pool.....	42
Gambar 3.27 Struktur Organisasi F&B Kitchen	43
Gambar 3.28 Tahap Persiapan	52
Gambar 4.29 Salmon Fillet Portion	56
Gambar 4.30 Nocham Dressing	57
Gambar 4.31 Vegetable Side Dish	59
Gambar 4.32 Penyajian Salmon Tataki.....	64

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis-jenis Villa.....	22
Tabel 3.2 Jenis-jenis Residence	23
Tabel 4.3 Bahan-bahan Nocham Dressing.....	57
Tabel 4.4 Bahan-bahan Side Dish.....	58
Tabel 4.5 Bahan-bahan Salmon Tataki	60
Tabel 4.6 Bahan-bahan Soba Noodle.....	61
Tabel 4.7 Bahan-bahan Side Dish Salmon Tataki.....	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Alat-alat yang digunakan untuk membuat salmon tataki

Lampiran 2. Gambaran ikan salmon untuk membuat salmon tataki

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata di Indonesia merupakan sektor ekonomi penting di Indonesia. Pariwisata menempati urutan ketiga dalam hal penerimaan devisa setelah komoditas minyak dan gas bumi serta minyak kelapa sawit. Kekayaan alam dan budaya merupakan komponen penting dalam pariwisata di Indonesia. Alam Indonesia memiliki kombinasi iklim tropis, Indonesia juga merupakan negara kepulauan terbesar berpenduduk terbanyak di dunia. Pantai-pantai di Bali, tempat menyelam di Bunaken, dan berbagai taman nasional di Sumatra merupakan contoh tujuan wisata alam di Indonesia. Tempat-tempat wisata itu didukung dengan warisan budaya yang kaya yang mencerminkan sejarah dan keberagaman etnis Indonesia yang dinamis. Selain kekayaan alamnya yang melimpah tidak lengkap jika pariwisata tidak luput dari sektor ekonomi pendukungnya seperti tempat menginap, transportasi, rumah makan, tempat penukaran uang, dan sebagainya. Secara umum kita mengetahui bahwa hubungan industri perhotelan dengan pariwisata saling berkaitan sangat erat. Ini tak lepas dari fakta bahwa industri perhotelan menjadi salah satu tulang punggung yang mendukung pembangunan sektor pariwisata.

Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang paling banyak dikunjungi oleh para wisatawan baik itu wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara ini dikarenakan Bali memiliki adat istiadat yang kuat, keunikan budaya yang khas, serta keindahan alam yang sudah terkenal ke mancanegara

sebagai daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk berkunjung ke Bali. Pemerintah perlu menjaga dan melestarikan semua hal tersebut agar kegiatan kepariwisataan dapat berjalan terus menerus ke arah perbaikan dan peningkatan baik secara kuantitas maupun kualitas. Kegiatan di bidang pariwisata adalah kegiatan yang mencakup semua kegiatan yang dilakukan oleh para wisatawan, mulai dari negaranya atau tempat asalnya, melakukan aktivitas di daerah tujuan pariwisata itu sendiri, sampai kembali ke negara asal wisatawan tersebut. Kepariwisata Bali juga dapat berkembang karena adanya sarana dan prasarana penunjang lainnya, seperti tersedianya Bandara Internasional Ngurah Rai yang dapat menghubungkan Bali dengan negara luar secara langsung, serta adanya jembatan dan jalan raya yang memadai.

Akomodasi perhotelan mulai dari hotel melati sampai hotel bintang lima banyak didirikan di Bali. Hotel-hotel di Bali berusaha untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan melakukan pemasaran agar dapat merangsang keinginan konsumen untuk membeli produk hotel dan pihak hotel juga meningkatkan keamanan hotel sehingga tamu merasa aman dan nyaman selama berada di hotel. Hotel adalah sarana pokok dalam mendukung kelancaran kegiatan pariwisata, karena selain menyediakan tempat menginap juga memberikan pelayanan makan dan minum bagi wisatawan yang menginap di tempat tersebut.

Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay adalah salah satu hotel berbintang 5 yang berada di kawasan Desa Jimbaran tepatnya di Kuta Selatan, Badung, Bali. Hotel ini memiliki 147 villa dan *residence*. Letaknya yang strategis kira-kira 4,6 km dari Bandara International Ngurah Rai dengan waktu tempuh kira-

kira 10 menit dan dekat dengan Garuda Wisnu Kencana (GWK). Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay merupakan hotel yang menyediakan tempat menginap bagi wisatawan yang memerlukannya dan selain menyediakan tempat untuk menginap, Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay juga menyediakan *restaurant, bar, spa, gym, dan, kids club* yang membuat para wisatawan lebih nyaman untuk tinggal di Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay terdiri dari beberapa departemen yaitu Front Office, Housekeeping, Marketing & Sales, Food & Beverage. Departemen tersebut memiliki tugas dan tanggung jawab tertentu yang sudah diberikan sebelumnya dan didalam departemen tersebut terdapat *staff* yang memiliki standar internasional berkerja dalam pelayanan. Salah satu departemen yang berperan penting di Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay adalah *Food & Beverage Product*.

Food And Beverage Product terdiri dari *kitchen* dan *steward*. *Kitchen* bergerak dalam bidang jasa boga yang menyediakan, mengolah, menyiapkan serta melayani berbagai jenis makanan baik untuk tamu maupun pengunjung lainnya. *Kitchen* merupakan salah satu bagian yang bertugas memproduksi makanan sesuai dengan pesanan tamu atau wisatawan. Tamu atau wisatawan yang ingin mendapatkan pelayanan makanan. Four Seasons Resort Bali At Jimbaran memiliki 3 (tiga) restoran yang melayani *breakfast, Lunch* hingga *dinner*. Ketiga restoran tersebut yaitu restoran Sundara ,restoran Taman Wantilan dan restoran Alu .

Alu restoran merupakan restoran dengan konsep pelayanan *Food Truk* yang merupakan konsep penjualan makanan dengan menggunakan desain kendaraan

sebagai tempat usahanya. Alu restoran hanya melayani menu *ala carte lunch*. Alu restoran buka dari pukul 11.00 - 17.00, dengan kapasitas tempat duduk mencapai 56 kursi dan beberapa tempat untuk berjemur (*cabana*). Tamu yang datang ke restoran ini tidak hanya tamu yang menginap di Four Seasons Resort Bali At Jimbaran (*in house guest*) tetapi juga tamu dari luar (*outside guest*). Restoran ini menawarkan berbagai jenis menu *mediterania* yang merupakan menu makanan dari daratan-daratan di sekitar wilayah laut antara benua yang terletak antara selatan Eropa, utara Afrika, dan barat Asia. Restoran ini menawarkan berbagai jenis makanan wilayah mediterania yaitu *Turkish Dips*, *Nachos*, *Hoisin Duck Tortila*, *Backed Baby Carrots*, dan *Salmon Tataki*. *Salmon Tataki* merupakan salah satu menu *favorite* yang disukai oleh tamu yang datang ke Alu restoran.

Salmon tataki merupakan daging *fillet salmon* seberat 150 gram yang bumbu (*seasoned*) dengan *sesame seed*, *togarasi*, garam, dan merica kemudian dimasak di atas wajan (*pan*) ke empat sisinya selama 30 detik setiap sisi. Dalam bahasa Jepang *tataki* berarti “tumbuk” sampai terpisah dan juga disebut *tosa-mi*. *Tosa-mi* adalah suatu cara untuk memasak ikan atau daging dalam seni kuliner Jepang. Daging atau ikan digarang sebentar di atas api atau di atas wajan, diiris tipis-tipis, kemudian dibumbui dengan jahe (yang ditumbuk hingga hancur). Menumbuk jahe hingga hancur inilah yang menjadi asal mula istilah *tataki*. Menu ini sudah diakui nutrisinya oleh *Miles Price of LIFE Clinic*, Hong kong, yang dimana karbohidrat dan protein yang terkandung pada bahan makanannya yang sangat penting bagi kesehatan konsumen yang memesan menu *salmon tataki*. Satu porsi *Salmon tataki* dijual seharga Rp. 260.000,- belum termasuk *tax and service*.

Menu ini saya gunakan sebagai judul tugas akhir karena menu ini merupakan *the best recommended by chef* di Alu Restoran.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat sebuah judul Tugas Akhir “Pengolahan *Salmon Tataki* Oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis uraikan di atas, maka dapat dibuat beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay?
2. Hambatan seperti kekurangan alat produksi dan Penyajian makanan yang dihadapi Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk menjelaskan pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.
- b. Untuk mengetahui hambatan yang dihadapi dalam Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay dan bagaimana cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Adapun manfaat dalam penulisan tugas akhir ini antara lain:

- 1) Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
- 2) Meningkatkan pemahaman dalam bidang *Food & Beverage production* dengan mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Adapun manfaat penulisan tugas akhir ini bagi Politeknik Negeri Bali antara lain:

- 1) Sebagai tambahan informasi dan pengetahuan bagi civitas akademika di lingkungan Politeknik Negeri Bali dalam bidang *Food & Beverage Production*.
- 2) Sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

c. Bagi Perusahaan

Penulisan tugas akhir ini bermanfaat bagi Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay sebagai bahan masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas pelayanan di *F & B Production*, khususnya mengenai pembuatan *salmon tataki*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Sub-bab ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun kepustakaan.

a. Metode Observasi

Observasi adalah cara pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat hal-hal yang berkaitan dengan Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

b. Metode wawancara

Wawancara adalah pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung dengan salah satu *senior* (Made Karmawan) di Alu restoran Four Seasons Resort At Jimbaran Bay mengenai menu *salmon tataki* pada tanggal 12 Maret 2023.

c. Studi Kepustakaan

Kepustakaan yaitu metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay. Disebutkan kepustakaan yang dipakai tahun kepustakaan 2013-2023.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis yang dipakai dalam menganalisis data adalah metode dan teknik analisis deskriptif kualitatif yang artinya yaitu memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh mengenai pembuatan tentang Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik yang digunakan dalam menyajikan hasil analisis

Tugas Akhir ini menggunakan metode dan teknik formal dan informal.

a. Formal

Menyajikan hasil analisis dengan tanda, grafik, tabel, tanda baca, gambar, dan foto-foto yang terkait tentang Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

b. Informal

Menyajikan data hasil analisis dengan kata-kata yang dipaparkan dalam tugas akhir yang berjudul Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

Adapun teknik penyajian yang digunakan penulis adalah teknik formal yang menyajikan semua data secara jelas dan benar sesuai dengan prosedur Pengolahan *Salmon Tataki* oleh *Commis* di Alu restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pengolahan Salmon Tataki oleh Commis di Alu Restoran Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, penulis memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut.

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi empat tahapan yaitu: tahap persiapan diri, kebersihan lingkungan, persiapan peralatan, dan persiapan bahan-bahan Salmon Tataki.

2. Tahap Pembuatan

Proses pembuatan Salmon Tataki terdiri dari beberapa bahan dan metode pembuatan. Bahan-bahan dari Salmon Tataki yaitu: *salmon fillet portion* yang diolah dengan cara di *pan seared* selama 30 detik hingga berwarna kecoklatan, *soba noodle* yang direbus hingga matang dan ditambahkan dengan *nocham dressing*, side dish yang meliputi *carrot*, *cucumber*, *red cabagge* dan *ginger* yang dicampurkan dengan *nocham dressing* dan dilengkapi dengan *salt and pepper* untuk memperkuat rasa.

3. Tahap Akhir

Salmon Tataki disajikan dengan *plate* keramik yang di atasnya berisi *avocado puree* kemudian ditambah *soba noodle* yang digulung, lalu diatas *soba noodle* ditambahkan *side dish* dan daging salmon yang sudah di *slice* pada posisi paling atas, kemudian diantaranya diletakkan *slice avocado* yang ditata

dengan rapi. Lalu atasnya ditaburi dengan *slice nori* dan tahap terakhir yaitu memberi *garnish* dengan *puree mango* untuk menambah warna pada menu *Salmon Tataki*. Selanjutnya hidangan *Salmon Tataki* siap disajikan kepada tamu oleh pramusaji.

Hambatan yang dihadapi dalam pengolahan salmon tataki oleh commis di Alu Restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay dan cara mengatasinya sebagai berikut:

- a. Kurangnya alat produksi seperti kompor yang penuh terpakai terlebih dalam waktu-waktu *high season*, bisa diatasi dengan cara menambahkan alat produksi berupa kompor sebagai cadangan atau bisa saja dengan menukar kompor cadangan dengan restoran lain yang ada di restoran Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.
- b. Terkait makanan yang disajikan kurang hangat, bisa dilakukan pemeriksaan suhu makanan, dan bila makanan kurang hangat maka sebaiknya dihangatkan menggunakan alat penghangat atau *microwave*.

B. Saran

Adapun saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang sering terjadi dalam proses pengolahan Salmon Tataki oleh *Commis* di Alu Restoran Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay yaitu dengan dibelikan kompor tambahan agar mempercepat pelayanan pembuatan makanan. Adanya kompor yang lebih banyak akan mengurangi risiko komplin dari tamu akibat dari masakan yang kurang hangat juga.

DAFTAR PUSTAKA

- Aneke, W. W. (2022). Efektivitas Produk Makanan Dalam Memenuhi Kebutuhan Tamu di Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal Hospitaliti* , 1 (01).
- Damardjati, R. S. (2006). *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Imani, A. D. (2018, Juli 20 https://repository.um-surabaya.ac.id/3404/3/BAB_2.pdf). *Analisa Bakteri Salmonella sp. Pada Ikan Salmon yang dijual di Restoran Makanan Jepang di Kota Surabaya*. Surabaya: Diploma thesis, Universitas Muhammadiyah Surabaya. Diambil kembali dari <https://repository.um-surabaya.ac.id>.
- Mertayasa, I. G. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Oka, I. M. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Sambodo, A. d. (2006). *Dasar-Dasar Kantor Depan Hotel*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Sihite, R. (2002). *Pengertian Hotel dan Resort*. Surabaya: SIC.
- Suardani, M. (2013). *Pengolahan Makanan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sucipto, C. D. (2015). *Keamanan pangan untuk kesehatan manusia*. Yogyakarta: Gosen Publishing.

- Sulaiman, H. (2013). *Pengetahuan penanganan bahan makanan dan permasalahannya*. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- W.A, M. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Wahyuni, I. &. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata* , 3 (1), 20-28.
- Yusnita, H. &. (2013). Upaya Restoran Makanan & Minuman Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Produk. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4 (1).