

# **TUGAS AKHIR**

## **PEMBUATAN PAD THAI OLEH COMMIS PADA HIU RESTAURANT DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Bhudana Adi Prawira**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PAD THAI OLEH COMMIS  
PADA HIU RESTAURANT  
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
I Kadek Bhudana Adi Prawira  
NIM. 2015823160**

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

**PEMBUATAN PAD THAI OLEH COMMIS  
PADA HIU RESTAURANT  
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**

Oleh  
**I Kadek Bhudana Adi Prawira**  
NIM. 2015823160

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb**  
NIP. 197205072005012001

Pembimbing II,



**Solihin, SST Par. M.Par**  
NIP. 196206121989031002

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata



**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](http://www.pnb.ac.id)  
Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Kadek Bhudana Adi Prawira  
NIM : 2015823160  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN PAD THAI OLEH COMMIS  
PADA HIU RESTAURANT  
DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA**

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, Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,

Nama : I Kadek Bhudana Adi Prawira

NIM : 2015823160

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 diberikanNya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PEMBUATAN PAD THAI OLEH COMMIS PADA HIU RESTAURANT DI JIMBARAN BAY BEACH RESORT & SPA” 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, S.E, 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 Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris 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 yang telah memberikan kesempatan

untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah membantu dan memberikan bimbingan kepada penulis di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Solihin, SST Par. M.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah membantu dan memberikan bimbingan kepada penulisan di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Ferry Sihotang, Selaku *General Manager* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Kadek Subakti, Selaku *Training Manager* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Darwin Suselo, Selaku *Executif Cheff* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Bapak Agung Indra, Selaku *Executif Sous Cheff* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

11. Seluruh staf the Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak I Nyoman Sudarsa dan Ibu Ni Wayan Sriani, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri 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, Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	6
1. Tujuan Penulisan .....	6
2. Kegunaan Penulisan .....	6
D. Metode Penelitian Tuga Akir.....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	7
2. Metode dan Teknik Analisa Data .....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	9
A. Pengertian Hotel.....	9
B. Pengertian Dapur Hotel.....	10
C. Pengertian Juru Masak .....	15
D. Metode Memasak .....	15
E. Pengertian Pad Thai .....	17
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	18
A. Lokasi dan Sejarah Perusanan / Hotel .....	18
B. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel .....	19
C. Struktur Organisasi F&B Product .....	23
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	31



A. Prosedur Pembuatan Pad Thai oleh Commis pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa .....	30
1. Tahap persiapan .....	31
2. Tahap pembuatan .....	41
3. Tahap Penyajian .....	42
B. Kendala yang Dihadapi Dalam Pembuatan Pad Thai Pada Hiu Restaurantt di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa dan Solusinya .....	43
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	44
A. Simpulan .....	45
B. Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Jimbaran Bay Beach Resort & Spa.....	17
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>F&amp;B Production</i> Jimbaran Bay Beach Resort & Spa .....	22
Gambar 4.1 Grooming Seorang <i>Cook</i> di Kitchen .....	32
Gambar 4.2 Alat Tumis.....	34
Gambar 4.3 <i>Cutting Board</i> .....	34
Gambar 4.4 <i>Knife</i> .....	34
Gambar 4.5 <i>Spatula</i> .....	35
Gambar 4.6 <i>Square Container</i> .....	35
Gambar 4.7 <i>Round Plate</i> .....	36
Gambar 4. 8 Kwetiau .....	38
Gambar 4.9 Udang .....	38
Gambar 4.10 Tauge.....	38
Gambar 4.11 Kacang Goreng.....	39
Gambar 4.12 Daun Bawang .....	39
Gambar 4.13 Jeruk Nipis.....	40
Gambar 4.14 Bawang Putih .....	40
Gambar 4.15 Pad Thai.....	42

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Fasilitas Kamar .....	20
Tabel 4.1 Bahan-bahan Pelengkap Pad Thai.....	37

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia adalah negara yang terkenal dengan banyaknya pulau-pulau dan keanekaragaman budayanya. Bali merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki keanekaragaman budaya dan adat istiadat yang unik sehingga membuat Bali dikenal oleh seluruh masyarakat internasional. Keanekaragaman seni budaya dan keindahan alamnya mampu menjadikan Bali sebagai salah satu objek pariwisata favorit di dunia. Hal ini tidak mengherankan karena Bali juga disebut pulau Dewata sehingga mampu menembus pangsa pasar sampai ke luar negeri. Adapun daerah-daerah di Bali yang menjadi tujuan pariwisata dunia maupun nasional yaitu: Kuta, Nusa Dua, Sanur, Ubud, Jimbaran dan juga daerah-daerah yang tersebar di 8 (delapan) kabupaten dan 1 (satu) kota madya yang ada di Bali, setiap daerah memiliki potensi wisata yang berbeda. Hal tersebut didukung dengan pembangunan sarana dan prasarana pariwisata yang memadai sehingga mampu memberi keamanan dan kenyamanan bagi wisatawan asing maupun wisatawan nusantara selama tinggal di Bali.

Salah satu pendukung pariwisata yaitu sarana akomodasi yang dalam hal ini adalah hotel. Wisatawan dapat menginap dan menikmati semua fasilitas yang ada di suatu hotel. Suatu usaha perhotelan yang bergerak dalam bidang jasa akomodasi dan pelayanan berbagai kebutuhan tamu yang menginap di hotel bertujuan untuk mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya. Oleh Karena, itu untuk mencapai tujuan

tersebut manajemen hotel terus berusaha agar dapat memberikan pelayanan dengan sebaiks-baiknya kepada setiap tamu yang berkunjung dan menginap. Pada dasarnya pelayanan yang disediakan oleh suatu hotel berupa jasa penginapan, makan dan minum serta berbagai pelayanan lainnya yang harus diberikan kepada tamu dengan sebaik-baiknya. Pelayanan yang diberikan bertujuan agar tamu merasa bahwa dia tinggal di hotel seperti tinggal di rumah sendiri. Kepuasan para tamu menjadi ukuran keberhasilan suatu hotel dalam mencapai tujuannya.

Setiap hotel akan berusaha memberikan pelayanan terbaik bagi tamu yang datang dan menginap di hotel tersebut sehingga tamu akan merasa senang, tenang dan nyaman serta mendapatkan pelayanan yang memuaskan. Hal tersebut dapat dicapai jika ditunjang dengan tenaga-tenaga yang profesional, berpengalaman, dan berpendidikan. Hotel dalam memperlancar operasional tidak hanya menawarkan fasilitas-fasilitas yang mewah tetapi juga harus didukung dengan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan dan keahlian handal. Bali menyediakan bermacam-macam jenis hotel, mulai dari hotel melati hingga hotel berbintang 5 (lima). Salah satu kawasan wisata di Bali yang terdapat banyak hotel berbintang lima adalah Jimbaran.

Salah satu hotel berbintang 4 (empat) yang ada di kawasan Kedonganan adalah Jimbaran Bay Beach Resort & Spa. Hotel ini menawarkan akomodasi yang nyaman di area tepi pantai . Hotel bintang empat ini memiliki fasilitas kolam renang *outdoor*, pusat kebugaran, spa, Restaurant dan memiliki jumlah kamar sebanyak 117 kamar. Pelayanan yang memuaskan terhadap para tamu tentunya tidak lepas dari peranan departemen-departemen yang ada dalam hotel tersebut. Jimbaran Bay Beach & Spa

memiliki beberapa departemen yaitu: *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Food and Beverage Department*, *Human Resources Department*, *Sales and Marketing Department*, *Accounting Department*, dan *Engineering Department*. Masing-masing departemen tersebut memiliki tugas dan peranan yang berbeda-beda. *Food and Beverage Department* merupakan salah satu departemen di Jimbaran By Beach Resort and Spa yang bertugas menangani masalah makanan dan minuman yang akan disajikan kepada tamu. *Food & Beverage Department* di Jimbaran By Beach Resort and Spa dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *Food & Beverage Production* dan *Food and Beverage Service*.

*Food and Beverage Production* di Jimbaran by Beach Resort and Spa memiliki beberapa *section* yang bertugas untuk mendukung kelancaran proses pengadaan dan penyediaan beberapa jenis makanan yang disajikan pada masing-masing *outlet*. Setiap *section* pada *Food & Beverage Production* bertugas untuk mendukung seluruh *outlet* di *Food & Beverage Department*. *Section* yang membantu kelancaran di beberapa *outlet* yang ada di Jimbaran By Beach Resort and Spa antara lain Hiu Restaurant dan Baruna Sky Lounge Restaurant and Bar. Dari dua Restaurant tersebut Baruna Sky Lounge Restaurant merupakan Restaurant yang paling diminati para tamu karena memiliki pemandangan yang indah yaitu langsung menghadap ke pantai dimana pada sore hari para tamu bisa menyantap hidangan dengan menikmati pemandangan sunset yang indah akan tetapi Hiu Restaurant juga tidak kalah karena memiliki Pool dimana para tamu dapat fasilitas free berenang. Hiu Restaurant merupakan tempat sarapan prasmanan di Jimbaran Bay Beach Resort and Spa yang disajikan setiap pagi. Di Hiu Restaurant juga melayani *Room Dinning* selama 24

jam. Adapun jam operasional Hiu Restaurant yaitu untuk *Breakfast* buka pada pukul 07.00-11.00 WITA, untuk *Lunch* pukul 12.00-04.00 WITA dan *Dinner* di mulai pada pukul 05.00-11.00 WITA. Selain itu Hiu Restaurant juga menawarkan *Cliff Tea* atau yang sering disebut dengan *Afternoon Tea* pada pukul 15.00-17.00 WITA. *Cliff Tea* pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa tamu bisa menikmati berbagai makanan *light snack* yang ditemani dengan secangkir “*Hot Tea*”. Kapasitas tempat duduk di Hiu Restaurant adalah 115 orang dan dengan jumlah karyawan 15 orang. Di Hiu Restaurant melayani menu *alacarte* dengan menu spesial di setiap harinya. Salah satu menu *favorite* dan menu yang paling sering dipesan oleh tamu yang di sediakan di Hiu Restaurant ini adalah Pad Thai.

Pad Thai merupakan makanan khas Thailand yang terbuat dari *rice noodle* yang diberi saus asam manis gurih khas Thailand dengan berbagai isian berupa udang, tauge, telur ayam, daun bawang potong, cabai kering tumbuk, jeruk nipis, dan kacang goreng. Dalam Bahasa Thailand *Phad* berarti tumisan dan *Thai* berarti Thailand. Tidak hanya di Thailand Pad Thai juga populer di Tiongkok dan Vietnam akan tetapi Pad Thai di Thailand disebut Pad Thai yang paling lezat. Pad Thai juga merupakan salah satu makanan yang masuk dalam daftar no 5 dari daftar 50 Makanan Paling Lezat di Dunia oleh CNN GO pada 2011.

Tidak hanya orang dewasa, Pad Thai juga cocok untuk anak-anak yang kurang suka makan nasi karena Pad Thai merupakan mie yang terbuat dari beras yang dibentuk seperti kwetiaw dipadukan dengan saus Pad Thai yang khas berbahan dasar air asam yang ditambah dengan gula pasir, garam, minyak ikan, saus tiram, dan daun bawang potong. Selain itu Pad Thai juga diberi isian udang dimana udang adalah

sumber makanan yodium terbaik yang berfungsi untuk kesehatan otak, dan yang memberikan tekstur renyah yang memiliki banyak manfaat untuk tubuh seperti melancarkan pencernaan, meningkatkan metabolisme dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh membuat tamu merasa tertarik untuk mencoba menu ini.

Dari kombinasi itu bisa dibayangkan rasa Pad Thai yang kenyal, manis, asam, pedas, gurih sekaligus renyah membuat semua orang dari berbagai Negara bisa menikmati Pad Thai. Pembuatan Pad Thai di Hiu Restaurant juga dengan *live cooking* dimana para tamu dapat melihat langsung *commis* ber api api (*flambe*). Di Hiu Restaurant Pad Thai dihidangkan diatas piring berwarna abu dengan diberi *garnish* jeruk nipis dan kacang membuat Pad Thai semakin menarik.

Selain memiliki rasa yang enak yang khas Thailand salah satu faktor yang membuat Pad Thai sangat diminati para tamu adalah karena Pad Thai memiliki harga yang terjangkau bagi tamu yang menginap di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yakni Rp 85.000 belum termasuk pajak dan servis 21%.

Berdasarkan latar belakang, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul tugas akhir “Pembuatan Pad Thai oleh *Commis* pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan di bahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pembuatan Pad Thai oleh *Commis* pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach?



2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan Pad Thai oleh Commis pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach dan bagaimana solusinya?

### **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan**

#### 1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini antara lain :

- a. Untuk menjelaskan tahap pembuatan Pad Thai oleh Commis pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa
- b. Untuk mendeskripsikan kendala yang di hadapi *commis* dalam pembuatan Pad Thai dan cara mengatasinya.

#### 2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaannya adalah sebagai berikut :

##### a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali. Dengan penulisan Tugas Akhir mahasiswa diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang *Food & Beverage Departement*.

##### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai media informasi tambahan dan tambahan referensi bahan bacaan di perpustakaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam bidang pariwisata.

##### c. Bagi Perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada pihak hotel sehingga dapat bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu.

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

### 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam tahap penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan beberapa metode pengumpulan data diantaranya :

#### a. Metode Observasi

Metode Observasi adalah cara pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat hal-hal yang berkaitan dengan penanganan *Pembuatan Pad Thai oleh Commis pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa*

#### b. Metode Wawancara

Wawancara adalah pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab atau menanyakan secara langsung kepada staff/pimpinan *Food & Beverage Department* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa

#### c. Studi Kepustakaan

Kepustakaan yaitu metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan *Pembuatan Pad Thai oleh Commis pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach*

### 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis yang dipakai dalam menganalisis data adalah metode dan teknik analisis deskriptif yang artinya menguraikan dan memaparkan secara langsung data-data dan informasi tentang *Pembuatan Pad Thai oleh Commis pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach*

### 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode Informal dan Formal. Metode Informal yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata berupa penjelasan maupun penjabaran mengenai proses pembuatan Pad Thai. Metode Formal yaitu metode penyajian analisis data dengan menggunakan tanda-tanda tertentu seperti, foto, tabel, dan lain-lain. Jadi penyajian analisis di buat dengan teknik gabungan metode informal dan formal.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian tentang prosedur pembuatan Pad Thai pada Hiu Restaurant di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa pada BAB IV, dapat disimpulkan Pembuatan Pad Thai terdiri dari 3 tahap yaitu: Tahap Persiapan, Tahap Pembuatan, Tahap Penyajian. Tahap persiapan merupakan tahap yang sangat penting, karena dapat mempengaruhi kelancaran operasional serta akan mempengaruhi kualitas makanan yang akan disajikan kepada tamu. Adapun persiapan yang dilakukan oleh seorang *commis* di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa yaitu: persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan alat dan persiapan bahan. Setelah itu dilanjutkan dengan Tahap Pembuatan. Tahap Pembuatan merupakan tahap yang dilakukan oleh seorang *commis* setelah dilakukannya tahap persiapan diri, alat dan bahan.

Dalam tahap pembuatan dijelaskan tahap pembuatan Pad Thai sebagai salah satu menu spesial di Hiu Restaurant. Pad Thai dibuat dengan cara menumis semua bahan dengan menggunakan *Wok*. Tahap terakhir yaitu Tahap Penyajian. Pad Thai dihidangkan diatas *round plate*, dihidangkan dengan tiga(3) udang dan *slice lime* menjadi garnish. Adapun kendala yang dihadapi dalam pembuatan Pad Thai adalah: menurunnya kualitas bahan makanan karena lamanya penyimpanan dan kesulitan dalam menentukan rasa pedas (*taste*) dari tamu.

## B. Saran

Berdasarkan analisis pembuatan Pad Thai pada Jimbaran Bay Beach Resort & Spa, maka dapat disarankan sebagai berikut:

- b. Selama ini banyak seorang commis yang tidak memikirkan *food cost* dalam mempergunakan bahan makanan. Seringnya seorang commis dalam mengolah makanan yang berlebihan salah satunya kwetiau pada Pad Thai mengakibatkan kurangnya penghasilan yang diperoleh. Maka di beri saran dengan mengolah/merebus kwetiau di saat pembuatan pesanan pada Pad Thai. Sehingga kita tidak menyimpan sisa kwetiau yang sudah di olah saat Restaurant mulai tutup.
- c. Seperti yang diketahui Pad Thai merupakan makanan pedas. Tetapi seiring popularitasnya Pad Thai dihidangkan tidak pedas. Sering kali tamu mengeluh akibat rasa pedas pada Pad Thai karena setiap tamu dari masing-masing negara memiliki kesukaan dalam rasa pedas (*taste*) yang berbeda. Selama ini tidak ada standar tingkat rasa pedas pada Pad Thai dan sering kali pelayan di Restaurant lupa akan menanyakan selera pedas kepada tamu. Maka diberikan saran sebaiknya menetapkan standar tingkat kepedasan Pad Thai dengan membuat level pedas dari rasa pedas biasa sampai rasa sangat pedas dengan jumlah sendok. Misalnya level 1 menggunakan 1 sendok cabai tumbuk kering, level 2 menggunakan 2 sendok cabai tumbuk kering dan level 3 menggunakan 3 sendok cabai tumbuk kering. Dengan cara menetapkan standar level pedas membuat tamu bisa memilih level pedas sesuai selera masing-masing agar kepuasan tamu tetap terjaga dan disarankan kepada pelayan di Restaurant,

selalu ingatkan diri untuk menanyakan level rasa pedas pada tamu agar memudahkan seorang *commis* dalam pembuatan Pad Thai.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Astuti, S. I., Arso, S. P., & Wigati, P. A. (2015). Analisis Rhodamin B Pada Saus Cabai. 3(01), 103–111.
- Bartono dan Ruffino. 2006. Dasar-Dasar Food Product. Yogyakarta: Andi.
- Iskandar, H. Mahdi. 2010. Teori Pengolahan Makanan. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Kurniadi, O. J. (2017). Teknik Memasak Masakan Tradisional Aerofood Catering Service Site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi. In Digital Repository Universitas Jember.
- Paramita, T. (2021). Pemanfaatan Pencahayaan Alami Pada Iklim Tropis Terhadap Bangunan Hotel Resort Di Bali. Jurnal Arsitektur ZONASI, 4(1), 114–120.
- Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. Khasanah Ilmu, 6(1), 79–87.
- Suardani, Made. 2015. “Pengolahan Makanan 1”. Badung: Politeknik Negeri Bali
- Wijaya, G., & Sahid, M. (2014). Resort Hotel Tebing Bekah. I M a J I, 3(3), 239–248.