

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN STRAWBERRY TARTLET
OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Pitriyani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN STRAWBERRY TARTLET
OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Wayan Pitriyani
NIM 2015823007**

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

**PEMBUATAN STRAWBERRY TARTLET
OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**


Oleh
Ni Wayan Pitriyani
NIM 2015823007


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,


Drs. I Wayan Iugra, M.Par.
NIP. 196312312000031002


I G.A. Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par.
NIP. 199402172022032006

Disahkan oleh:
Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ertawati, M.ATM., 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 : Ni Wayan Pitriyani
NIM : 2015823007
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN STRAWBERRY TARTLET
OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION
DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI”**

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, 14 Agustus 2023



Nama : Ni Wayan Pitriyani
NIM : 2015823007
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “PEMBUATAN STRAWBERRY TARTLET OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION DI MOVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI” dengan baik dan tepat pada waktunya. Tujuan pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk menguraikan Proses Pembuatan Strawberry Tartlet Oleh Commis Pada Pastry Section Di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis mengalami banyak hambatan, namun berkat bantuan, dukungan, saran, motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Oleh karena itu, melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah mendukung penulis untuk menyelesaikan laporan ini antara lain:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par, selaku Ketua Program Studi Perhotelan yang telah memberikan banyak masukan yang besar dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
5. Drs. I Wayan Pugra, M.Par, selaku Pembimbing I yang telah banyak membimbing, mengarahkan dan memberi masukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par.,M.Par, selaku Pembimbing II yang telah banyak mengarahkan dan memberi masukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Sayuri Ariani, selaku *Talent & Culture Manager* dan Bapak Sudarma Yesa, selaku *Talent & Culture Trainee* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh informasi di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Komang G. Juniartha, selaku *Pastry Chef* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh informasi dan memberikan arahan serta ilmu-ilmu baru khususnya di bagian *Pastry*.
9. Seluruh *staff* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah membantu dan memberikan motivasi kepada penulis.

10. Bapak I Nyoman Puja Astawa dan Ibu Ni Ketut Parwati, selaku orang tua yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
11. Keluarga dan teman-teman yang telah memberikan segala dukungan kepada penulis.

Walaupun Tugas Akhir ini telah selesai, penulis menyadari bahwa masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika maupun bahasa serta masih jauh dari kata sempurna. Hal tersebut tidak lepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari kesalahan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini di masa mendatang. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat dan dapat memberikan dampak yang positif bagi pembaca.

Badung, 14 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
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. Metodologi Penelitian	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel dan Klasifikasi Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Pengertian <i>Resort</i>	12
C. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	13
D. Pengertian Dapur Hotel (<i>Kitchen</i>) dan Jenis-Jenisnya	13
1. Pengertian Dapur Hotel (<i>Kitchen</i>)	13
2. Jenis-Jenis Dapur	14
E. Pengertian <i>Pastry</i>	15
F. Pengertian <i>Commis</i>	16
G. Pengertian <i>Tartlet</i>	16
H. Pengertian <i>Strawberry Tartlet</i>	17
I. Metode Pengolahan Makanan	17
J. Peralatan Yang Digunakan di <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	19
K. Bahan-Bahan <i>Pastry Bakery</i>	21
L. Pengertian Pembuatan	23
M. Pengertian <i>Hygiene</i> dan <i>Sanitasi</i>	24
1. Pengertian <i>Hygiene</i>	24

2. Pengertian <i>Sanitasi</i>	24
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	25
A. Lokasi dan Sejarah Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	25
1. Lokasi Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	25
2. Sejarah Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	26
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	27
1. Bidang Usaha Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	27
2. Fasilitas Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	28
C. Struktur Organisasi Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	33
BAB IV PEMBAHASAN.....	36
A. Prosedur Pembuatan <i>Strawberry Tartlet</i> oleh <i>Commis</i>	36
1. Tahap Persiapan	36
2. Tahap Pembuatan	50
3. Tahap Akhir.....	57
B. Hambatan Saat Pembuatan <i>Strawberry Tartlet</i> dan Solusinya	57
BAB V PENUTUP.....	60
1. Simpulan.....	60
2. Saran	61

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	25
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Pastry Section</i>	34
Gambar 4.1 <i>Mixing Machine</i>	38
Gambar 4.2 <i>Bowl</i>	38
Gambar 4.3 <i>Scale</i>	39
Gambar 4.4 <i>Plastic Roll</i>	39
Gambar 4.5 <i>Baking Paper</i>	40
Gambar 4.6 <i>Rolling Pin</i>	40
Gambar 4.7 Cetakan <i>Tart Shell</i>	41
Gambar 4.8 <i>Tray</i>	41
Gambar 4.9 <i>Oven</i>	41
Gambar 4.10 Kompor Elektrik.....	42
Gambar 4.11 <i>Sauce Pan</i>	42
Gambar 4.12 <i>Spatula</i>	43
Gambar 4.13 <i>Container</i>	43
Gambar 4.14 <i>Piping Bag and Tube</i>	43
Gambar 4.15 <i>Cutting Board and Knife</i>	44
Gambar 4.16 <i>Dessert Plate</i>	44
Gambar 4.17 Tepung Terigu	45
Gambar 4.18 <i>Butter</i>	45
Gambar 4.19 Gula	46
Gambar 4.20 Garam	46
Gambar 4.21 Telur	47
Gambar 4.22 <i>Almond Powder</i>	47
Gambar 4.23 <i>Strawberry Jam</i>	48
Gambar 4.24 <i>Whipping Cream</i>	48
Gambar 4.25 <i>Icing Sugar</i>	49

Gambar 4.26 <i>Fresh Strawberry</i>	49
Gambar 4.27 <i>Micro Green</i>	50
Gambar 4.28 <i>Almond Cream</i>	52
Gambar 4.29 <i>Sable Dough</i>	53
Gambar 4.30 <i>Sable Dough</i> yang sudah dicetak	54
Gambar 4.31 <i>Tart Shell Dengan Almond Cream</i>	54
Gambar 4.32 <i>Tart Shell</i> Yang Sudah Matang	54
Gambar 4.33 <i>Tart Shell Dengan Strawberry Jam dan Whipped Cream</i>	56
Gambar 4.34 <i>Strawberry Tartlet</i>	57

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis-Jenis Kamar	28
Tabel 3.2 <i>Restaurant and Bar</i>	30
Tabel 3.3 Fasilitas Rapat dan Konvensi	32
Tabel 4.1 <i>Sable Dough Recipe</i>	50
Tabel 4.2 <i>Almond Cream Recipe</i>	51
Tabel 4.3 <i>Whipped Cream Recipe</i>	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Anarasa Restaurant

Lampiran 2: Khata Lobby Lounge & Library

Lampiran 3: Jejala Pool Bar

Lampiran 4: Movenpick Café

Lampiran 5: *Personal Grooming*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata dapat didefinisikan sebagai suatu perjalanan dari satu tempat menuju tempat lain yang bersifat sementara dengan tujuan berlibur maupun tujuan lainnya. Industri pariwisata di Indonesia merupakan salah satu industri yang memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan guna menambah pendapatan dan penghasilan devisa negara. Selain itu dengan dikembangkannya sektor industri pariwisata akan membuka banyak lapangan pekerjaan dan peluang usaha bagi masyarakat sekitar untuk membantu meningkatkan kesejahteraan penduduk negara Indonesia.

Bali merupakan salah satu bagian dari kepulauan Indonesia yang memiliki daya tarik wisata dengan menonjolkan kebudayaan yang khas dan keindahan alam yang mempesona serta keramah-tamahan masyarakatnya, sehingga hal itu membuat Bali menjadi salah satu daerah tujuan wisata yang sangat terkenal saat ini, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Perkembangan pariwisata di Bali saat ini semakin pesat, hal itu dibuktikan dengan banyaknya fasilitas-fasilitas pendukung pariwisata mulai bermunculan seperti hotel.

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menyediakan fasilitas untuk menginap, fasilitas makan dan minum serta memberikan jasa pelayanan lainnya yang dibutuhkan oleh tamu, usaha ini dikelola secara komersial. Agar wisatawan yang menginap di hotel merasa senang, pihak hotel wajib memberikan produk dan

pelayanan yang berkualitas bagi tamu. Untuk mencapai hal itu, maka diperlukan tenaga kerja yang profesional, berpengalaman dan memiliki pengetahuan di bidangnya masing-masing.

Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali merupakan salah satu jenis akomodasi hotel berbintang lima. Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali berlokasi di Jalan Wanagiri No.1 Jimbaran, Kuta Selatan, Bali. Jarak tempuh dari Bandara Ngurah Rai ke Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yaitu 7,7 km dengan waktu 20 menit. Untuk memberikan pelayanan operasional yang terbaik, Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali mengoperasikannya melalui beberapa bagian departemen, yaitu: Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Security Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, Human Resources Department dan Engineering Department.

Food and Beverage Department adalah salah satu department yang memegang peranan penting di dalam memberikan pelayanan dan kebutuhan terhadap makanan dan minuman kepada tamu yang menginap maupun yang tidak menginap. Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali menyediakan pelayanan mulai dari makan pagi, makan siang sampai makan malam dimana tamu bisa memesan melalui sistem *ala carte*, *buffet* maupun melalui *room service* dengan berbagai variasi menu makanan yang ditawarkan. Berbagai jenis roti dan kue dibuat oleh bagian *Pastry & Bakery Section* pada Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali. *Pastry Section* juga memproduksi kue khusus untuk dijual di Movenpick Café, salah satunya yaitu *Strawberry Tartlet*.

Strawberry Tartlet merupakan kue *tart* kecil yang dihiasi dengan buah *Strawberry* segar. Walaupun *Strawberry Tartlet* ini sudah umum di beberapa hotel namun Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali mengembangkan dan mengoptimalkan kue ini dengan memberikan beberapa perbedaan pada bahan dan tampilan kue. Kue ini berbentuk lingkaran dengan diameter 10 cm. *Strawberry Tartlet* ini memiliki tekstur yang renyah dan lembut di dalamnya dengan perpaduan rasa *almond* dari *almond cream*, rasa manis dari *strawberry jam* dan *whipped cream*, rasa asam dan segar dari buah *strawberry* yang menyatu menjadi satu rasa yang lengkap dan enak. *Strawberry Tartlet* terdiri dari *tartlet shell*, isian berupa *almond cream* dan *strawberry jam* serta dihiasi dengan *wipped cream* dan *fresh strawberry*. *Strawberry* yang digunakan untuk membuat kue ini adalah *strawberry* lokal dengan kualitas terbaik. Selain rasa yang enak, *Strawberry Tartlet* ini juga memiliki penampilan yang menarik dengan buah *strawberry* yang memberikan kesan warna yang cerah dan segar sehingga kue ini memiliki tingkat peminat yang cukup tinggi. Dalam satu hari *Strawberry Tartlet* ini dapat dijual mulai dari 10 hingga 12 kue dengan harga Rp 45.000,00 per kue.

Adapun ciri khas dan keistimewaan yang ditonjolkan dari *Strawberry Tartlet* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yaitu yaitu menggunakan isian berupa *almond cream* sedangkan pada umumnya isian dari *Strawberry Tartlet* adalah *pastry cream*. Untuk mendapatkan hasil *Strawberry Tartlet* yang baik diperlukan *standard recipe* yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang *chef* dan tentunya didukung dengan bahan-bahan yang berkualitas. Melihat dari latar belakang

tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan *Strawberry Tartlet* oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan *Strawberry Tartlet* yang sesuai standar oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali?
2. Apa hambatan-hambatan dan solusinya dalam pembuatan *Strawberry Tartlet* oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dan kegunaan dari penulisan laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk mengetahui pembuatan *Strawberry Tartlet* yang sesuai standar oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.
- b. Mengetahui hambatan-hambatan dan solusinya dalam pembuatan *Strawberry Tartlet* oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product* serta mahasiswa dapat mengetahui tentang prosedur pembuatan *Strawberry Tartlet* oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat digunakan sebagai bahan bacaan bagi mahasiswa yang akan menyusun Tugas Akhir.
 - 2) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa untuk menambah ilmu pengetahuan di bidang *Food and Beverage Product* khususnya dalam pembuatan *Strawberry Tartlet*.
- c. Bagi Perusahaan
 - 1) Sebagai bahan masukan dan saran untuk Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dalam meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu sehingga mampu memberikan pelayanan yang lebih baik.
 - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan-hambatan saat pembuatan *Strawberry Tartlet*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Segala metode dan teknik yang dilakukan oleh penulis berguna untuk mendapatkan data sebagai bahan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Wawancara

Metode Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab secara langsung antara penulis dengan *Pastry Staff* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

b. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan *Strawberry Tartlet* oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali. Beberapa pengamatan yang dilakukan adalah pengamatan terhadap bahan dan alat yang digunakan serta metode dan cara pengolahan yang digunakan.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan merupakan sebuah metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis lainnya yang berkaitan dengan proses pembuatan *Strawberry Tartlet*.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan penulis dalam penyusunan proposal ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif ini merupakan suatu jenis metode analisis data dengan teknik pemaparan yaitu dengan cara menjelaskan dan

memaparkan data-data dan informasi pada saat melakukan praktek kerja lapangan mengenai prosedur pembuatan *Strawberry Tartlet* oleh *Commis* pada *Pastry Section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali. Metode deskriptif yang digunakan adalah deskriptif kualitatif karena data yang dipaparkan menggunakan teks dan berfokus pada pemahaman terhadap suatu masalah.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah perpaduan antara metode analisis data formal dengan informal. Penyajian hasil analisis data secara formal, disajikan dalam bentuk tabel, sedangkan penyajian hasil analisis data secara informal dilakukan dalam bentuk penjelasan-penjelasan. Teknik yang digunakan yaitu dengan menggabungkan kedua metode tersebut yaitu hasil analisis disajikan dengan penggunaan kata-kata, tabel dan gambar.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan *strawberry tartlet* oleh *commis* pada *pastry section* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali, penulis simpulkan bahwa prosedur pembuatan *strawberry tartlet* dapat dibagi menjadi tiga tahapan, yaitu tahap pertama, yaitu tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan. Tahap kedua, yaitu tahap pembuatan yang meliputi pembuatan *sable dough*, pembuatan *almond cream*, tahap pencetakan *tart shell*, pembuatan *whipped cream*, dan tahap penyelesaian akhir. Tahap ketiga, yaitu tahap akhir yang meliputi pembersihan alat dan area kerja.

Dalam proses pembuatan *strawberry tartlet* terdapat beberapa hambatan yang mungkin muncul. Beberapa hambatan tersebut yaitu kehabisan bahan pokok yang disebabkan tingkat huan hotel tinggi sehingga penggunaan bahan juga meningkat. Hambatan lain yang dapat timbul pada proses pembuatan *strawberry tartlet* seperti tekstur adonan yang bergerindil, *tart shell* yang mudah patah maupun hasil tekstur *whipped cream* yang cair. Akibat dari hambatan tersebut yaitu proses produksi akan terhambat, produk yang gagal tidak dapat digunakan kembali dan akan menyebabkan peningkatan pada biaya pembelian bahan.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan terkait dengan hambatan yang terjadi dalam pembuatan *strawberry tartlet* adalah melakukan pengecekan bahan secara berkala agar persediaan bahan-bahan mencukupi pada saat dibutuhkan sehingga bisa siap digunakan. Selain itu perlu dilakukannya kerjasama yang baik antara *food and beverage product department* dengan *purchasing* untuk mengatasi masalah persediaan bahan-bahan. Seorang *commis* harus memiliki SOP (*Standard Operating Procedure*) dalam hal pembuatan *strawberry tartlet* serta dalam pengolahannya harus sesuai dengan *standard recipe* dan prosedur agar *commis* dapat mengurangi terjadinya resiko kerja dan memperkecil hambatan-hambatan kerja yang dapat terjadi pada proses pembuatan *strawberry tartlet*.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, A. R. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bagyono. 2014. *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono dan Ruffino, E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Bartono dan Ruffino, E.M. 2006. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: Andi.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi V*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2020. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Depkes, RI. 2005. *Pedoman Nasional Keperawatan*. Jakarta: Departement Kesehatan RI.
- Herudiyanto, M. S. dan S. Hudaya. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti & Kue*. Jatinangor: Widya Padjadjaran.
- Larasati, S. 2016. *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Pugra, I. W. 2015. *Hand out Pengolahan Makanan 3*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sihite, R. 2000. *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*. Surabaya: SIC.
- Suardani, M. 2015. *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- www.ayoindex.com. 2023. *Commis Adalah: Pengertian Tugas & Tanggung Jawabnya*. Sumber URL <https://www.ayoindex.com/2023/07/commis-adalah.html> diakses pada 14 Agustus 2023.
- www.haibunda.com. 2019. *Resep Fruit Tartlet, Kue Lezat Dengan Topping Buah-buahan*. Sumber URL <https://www.haibunda.com/moms-life/20190711124154-90-48349/resep-fruit-tartlet-kue-lezat-dengan-topping-buah-buahan> diakses pada 20 Juli 2023.

www.igun.uk. 2023. *Perbedaan Tartlet dan Pie*. Sumber URL <https://igun.uk/perbedaan-tartlet-dan-pie/> diakses pada 20 Juli 2023.

www.mahirtransaksi.com. 2023. *Commis Adalah Asisten Chef: Berikut 10 Tugas Gaji Dan Kualifikasinya*. Sumber URL <https://mahirtransaksi.com/commis-adalah/> diakses pada 14 Agustus 2023.

www.tamingofthespoon.com. 2023. *Tartlet Stroberi Dengan Krim Kue Vanila*. Sumber URL https://tamingofthespoon-com.translate.googleusercontent.com/strawberry-tartletsvanillapastycr/translate?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc diakses pada 14 Agustus 2023.

www.yourhomebasedmom.com. 2023. *Kue Tart Stroberi*. Sumber URL https://www-yourhomebasedmom-com.translate.googleusercontent.com/strawberry-tart/translate?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc diakses pada 14 Agustus 2023.