

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN WAGYU BEEF CARPACCIO
OLEH COOK PADA COLD KITCHEN
DI THE ST. REGIS BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Ari Suardiarta

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN WAGYU BEEF CARPACCIO
OLEH COOK PADA COLD KITCHEN
DI THE ST. REGIS BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Made Ari Suardiarta
NIM 2015823091

PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

**PEMBUATAN WAGYU BEEF CARPACCIO
OLEH COOK PADA COLD KITCHEN
DI THE ST. REGIS BALI RESORT**

Oleh
I Made Ari Suardiarta
NIM 2015823091

Tugas Akhir ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

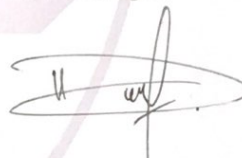
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Made Suardani, S Pd. M.Par
NIP 197303122002122002

Pembimbing II,



Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par
NIK 202111014

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Kema,



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 Made Ari Suardiarta
NIM : 2015823091
Program Studi : D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN WAGYU BEEF CARPACCIO
OLEH COOK PADA COLD KITCHEN
DI THE ST. REGIS BALI RESORT”**

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, Agustus 2023
Yang membuat pernyataan



Nama : I Made Ari Suardiarta
NIM : 2015823091
PS : D III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio Oleh Cook Pada Cold Kitchen Di The St. Regis Bali Resort” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini disusun dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Wagyu Beef Carpaccio Oleh Cook Pada Cold Kitchen di The St. Regis Bali Resort. Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan

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

5. Made Suardani, S Pd. M.Par selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Marcel Kloet selaku General Manager di The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The St. Regis Bali Resort untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Elisa Soesilo selaku Training Manager di The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The St. Regis Bali Resort untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak I Gusti Made Agung Ardiawan selaku *Director of Culinary* di The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
10. Bapak Agung Gede selaku *Executive Chef* di The St. Regis Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
11. Seluruh *staff culinary* The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan pengetahuan memasak serta peluang mendapatkan data yang dibutuhkan penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.

12. I Wayan Darta dan Ni Wayan Suardani selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan dan doa yang tulus sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis selama perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini 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, kritik, dan masukan yang membangun dari para pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



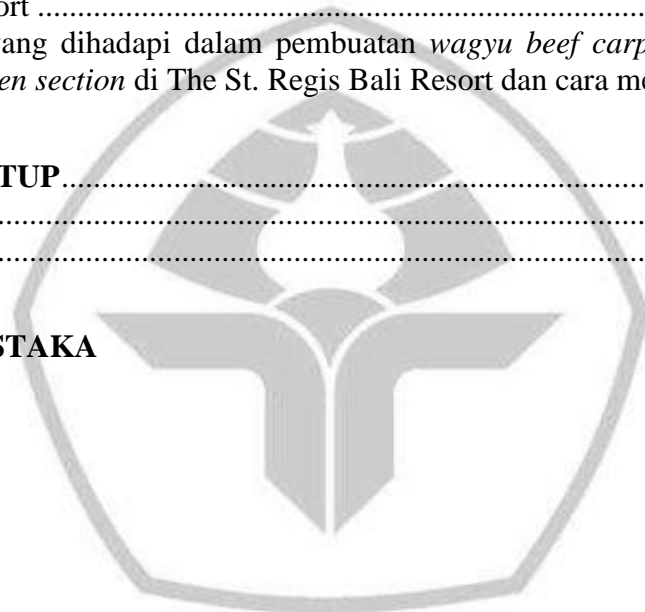
JURUSAN PARIWISATA
Badung, Agustus 2023
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS	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	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 Pengajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Jenis Hotel	8
B. <i>Food and Beverage Product</i>	11
C. Dapur Hotel	12
1. Pengertian Dapur Hotel	12
2. Jenis - jenis Dapur Hotel.	12
D. Cold Kitchen	13
E. Juru Masak	13
F. Pengertian Peralatan Dapur	14
G. Bahan Makanan	14
1. Pengertian Bahan Makanan	14
2. Jenis Jenis Bahan Makanan.	15
H. Appetizer	15
I. Pembuatan	16
J. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	17
1. Pengertian <i>Hygiene</i>	17
2. Pengertian Sanitasi	17
K. Wagyu Beef Carpaccio	18

BAB III_GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	19
1. Lokasi Hotel	19
2. Sejarah Hotel	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	21
1. Bidang Usaha	21
2. Fasilitas Hotel.....	22
C. Struktur Organisasi Hotel.....	40
BAB IV PEMBAHASAN.....	47
A. Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio Oleh Cook Pada Cold Kitchen Di The St. Regis Bali Resort	47
B. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan <i>wagyu beef carpaccio</i> oleh <i>cook</i> pada <i>cold kitchen section</i> di The St. Regis Bali Resort dan cara mengatasinya ...	64
BAB V PENUTUP.....	67
A. Simpulan.....	67
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

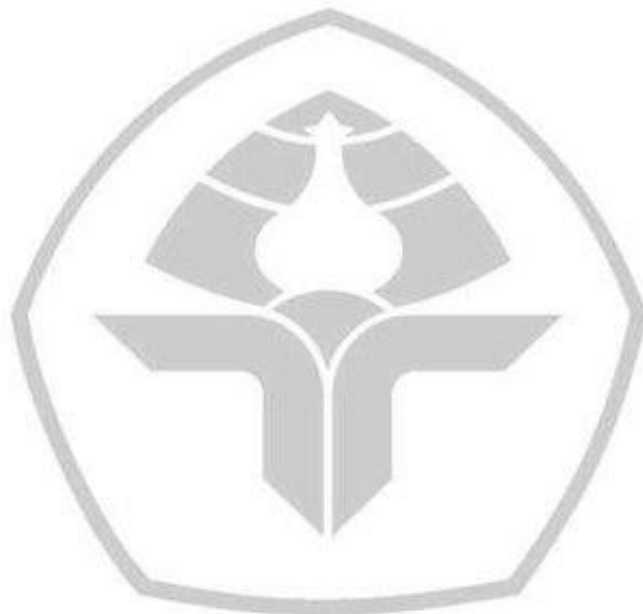
DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Pantai Pasir Putih The St. Regis Bali Resort.....	20
Gambar 3. 2 Logo The St. Regis Bali Resort.....	21
Gambar 3. 3 St. Regis Suite	23
Gambar 3. 4 St. Regis Ocean View Suite	24
Gambar 3. 5 St. Regis Orchid Suite	25
Gambar 3. 6 St. Regis Pool Suite.....	25
Gambar 3. 7 Grand Astor Suite.....	26
Gambar 3. 8 Gardenia Villa	27
Gambar 3. 9 St. Regis Laogon Villa	27
Gambar 3. 10 The Strand Villa	28
Gambar 3. 11 The Strand Residence.....	29
Gambar 3. 12 Kayuputi Restaurant.....	30
Gambar 3. 13 Boneka Restaurant	31
Gambar 3. 14 Dulang Restaurant.....	31
Gambar 3. 15 Gourmand Deli.....	32
Gambar 3. 16 King Cole Bar.....	32
Gambar 3. 17 Vista Bar.....	33
Gambar 3. 18 The Astor Ballroom.....	34
Gambar 3. 19 John Jacob IV	35
Gambar 3. 20 Newport.....	35
Gambar 3. 21 Cloud Nine Chapel.....	36
Gambar 3. 22 Bussiness Centre	37
Gambar 3. 23 Salt Water Lagoon.....	38
Gambar 3. 24 Chidren Learnig Center	38
Gambar 3. 25 Struktur Organisasi Culinary The St. Regis Bali Resort.....	40
Gambar 4. 1 Penampilan Diri.....	49
Gambar 4. 2 Slicer Machine.....	51
Gambar 4. 3 Baking Paper	51

Gambar 4. 4 Cutting Board	52
Gambar 4. 5 Piring Penyajian	52
Gambar 4. 6 Knife.....	53
Gambar 4. 7 Bowl Stainless	53
Gambar 4. 8 Ballon Whisk.....	53
Gambar 4. 9 Pinset	54
Gambar 4. 10 Meja Kerja.....	54
Gambar 4. 11 Wagyu Beef Tenderloin	56
Gambar 4. 12 Extra Virgin Olive Oil.....	57
Gambar 4. 13 Truffle Vinaigrette.....	57
Gambar 4. 14 Parmesan Shaved.....	58
Gambar 4. 15 Arugula.....	58
Gambar 4. 16 Slice Radish.....	59
Gambar 4. 17 Salt.....	59
Gambar 4. 18 Black Paper Crush.....	59
Gambar 4. 19 Proses membekukan wagyu beef	61
Gambar 4. 20 Proses mengiris tipis wagyu beef	61
Gambar 4. 21 Proses membentuk lingkaran	61
Gambar 4. 22 Proses membekukan wagyu yang sudah diiris tipis	62
Gambar 4. 23 Peletakan wagyu beef pada piring saji	62
Gambar 4. 24 Proses seasoning dan pemberian oil.....	63
Gambar 4. 25 Proses menata cheese	63
Gambar 4. 26 Proses meletakkan arugula	63
Gambar 4. 27 Proses garnish dan wagyu beef carpaccio siap dihidangkan.....	64

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Jumlah dan Jenis Kamar The St. Regis Bali Resort.....	23
Tabel 3. 2 Meeting Room St. Regis Bali Resort	34
Tabel 4. 1 Bahan bahan Truffle Vinaigrette.....	55
Tabel 4. 2 Bahan bahan Wagyu Beef carpaccio	56



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 The St. Regis Bali Resort	72
--	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali menjadi salah satu destinasi wisata di Indonesia yang banyak diminati oleh wisatawan yang memiliki daya tarik seperti tradisi, budaya, adat istiadat, serta keindahan alam yang mempesona. Masyarakat Bali juga terkenal akan keramah tamahannya serta rasa sosialisme yang tinggi. Bali menjadi pilihan wisatawan mancanegara untuk berlibur maupun melakukan perjalanan bisnis. Demi teriptanya kenyamanan wisatawan yang berkunjung ke Bali, maka Bali menyediakan akomodasi pariwisata seperti hotel, villa, bungalow dengan berbagai fasilitasnya untuk memudahkan wisatawan memenuhi kebutuhannya saat berlibur.

Hotel merupakan suatu usaha jasa yang merupakan sarana pendukung kegiatan pariwisata, dimana pengelolaannya dilakukan secara professional dan didukung oleh tenaga kerja yang memiliki keterampilan baik dalam bidang perhotelan (Pradiatiningtyas, 2017). Hotel dapat digolongkan menjadi beberapa bagian diantaranya *residential hotel*, *transient hotel*, dan *resort hotel*. *Resort hotel* pada umumnya terletak di daerah dekat dengan tempat rekreasi atau wisata, dengan lebih mengandalkan pemandangan alamnya serta tempat liburan yang indah untuk menarik wisatawan. Salah satu *Resort hotel* bintang 5 yang terkenal di daerah Bali adalah The St. Regis Bali Resort.

The St. Regis Bali Resort merupakan salah satu hotel berbintang 5 yang terletak di sepanjang pantai pasir putih paling eksklusif di Nusa Dua. Konsep St. Regis Bali Resort ini terinspirasi oleh tradisi upacara khas Bali, yaitu “Nyegara

Gunung”, yang artinya perjalanan suci dari gunung ke laut. Konsep tersebut diterapkan mulai dari lobi hotel yang bertema gunung sampai ke bagian lain yang merupakan pantai pribadi yang menjadi perwujudan laut. The St. Regis Bali Resort memiliki 4 restaurant sebagai fasilitas pendukung diantaranya Kayuputi Restaurant, Boneka Restaurant, Dulang Restaurant, dan Gourmand Deli Restaurant. Selain keempat restaurant diatas, terdapat *In Room Dining* (IRD) yang merupakan fasilitas pelayanan 24 jam untuk melakukan pemesanan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu yang menginap (*in house guest*) di hotel dan akan disajikan di kamar tamu tersebut.

Departement yang berperan penting pada setiap restaurant tersebut dalam pengolahan dan penyajian makanan yang beroperasi selama 24 jam penuh untuk memenuhi kebutuhan tamu adalah *Food and Beverage Product Department*. *Departement* ini bertanggung jawab atas segala pengolahan bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan kepada tamu, *Food and Beverage Product department* dibagi menjadi beberapa *section* diantaranya *Main Kitchen, Garde Manger, Butcher, Pastry, Bakery, dan Cold Kitchen*. *Section Cold kitchen* merupakan suatu bagian dari *Food and Beverage Product* yang membuat berbagai macam jenis makanan pembuka (*appetizer*). *Cold Kitchen* mempunyai beberapa menu hidangan yang diciptakan berdasarkan kreatifitas dari para *chef* seperti, *Yellow Fin Tuna, Caesar Salad, Vietnamese Paper Roll, Tomato and Burrata Cheese, Lucia Salad, Wagyu Beef Carpaccio* dan lain sebagainya.

Carpaccio adalah hidangan pembuka tradisional italia yang terbuat dari daging atau ikan mentah seperti daging sapi, daging rusa, salmon atau tuna, yang

diiris tipis kemudian ditaburi jus lemon atau minyak zaitun. Hidangan ini sudah ditemukan sejak tahun 1950 oleh Giuseppe Cipriani di Venesia dan mulai dipopulerkan ke seluruh dunia pada pertengahan abad 20. Carpaccio terdiri dari daging mentah yang diiris setipis kertas, ditaburi dengan *salt, paper, olive oil, truffle oil, parmesan shaved, arugula* dan diakhiri dengan *slice radish*.

Wagyu adalah daging sapi ras yang memiliki kecenderungan genetik berupa permarmeran (*marbling*) tinggi dan memproduksi lemak tak jenuh berminyak dalam jumlah besar, Wagyu berasal dari kata “Wa” yang artinya Jepang dan Gyu yang berarti daging sapi. Tingkat kesukaan wisatawan terhadap daging wagyu sangat tinggi, hal tersebut disebabkan daging sapi wagyu mempunyai keempukan (*tenderness*), dan kegurihan (*juiciness*). Wagyu mengandung nutrisi asam lemak omega 3 dan 6, daging wagyu juga memiliki asam lemak tak jenuh yang menyehatkan tubuh, zat besi, serta mengandung protein yang juga besar. Kadar yang terdapat pada wagyu lebih besar dan berbeda seperti daging sapi pada umumnya.

Wagyu Beef Carpaccio pada *cold kitchen* merupakan salah satu menu andalan yang memiliki nilai jual yang tinggi tentunya dengan kualitas penyajian makanan yang baik, diproses dengan cara tidak di masak menggunakan panas (api) melainkan dengan cara di iris (*slice*) tipis daging yang sebelumnya disimpan di dalam *freezer* selama 30 menit atau lebih sebelum diiris. Dengan tujuan untuk sedikit mengeraskan daging dan membuat daging lebih mudah diiris. Wagyu merupakan jenis daging yang memiliki tekstur paling lembut dan cita rasa yang lezat. Ketika menikmati Wagyu Beef Carpaccio akan muncul rasa kelembutan

wagyu bahkan lumer di mulut, tak heran jika wagyu beef carpaccio ini mempunyai nilai jual yang tinggi diantara menu menu yang lainnya.

Wagyu Beef Carpaccio menjadi salah satu makanan pembuka (*appetizer*) yang sangat di gemari oleh konsumen, sehingga makanan ini sangat sering dipesan oleh konsumen pada saat makan malam (*dinner*) di Gourmand Deli Restaurant. Kelebihan makanan pembuka Wagyu Beef Carpaccio ini di buat oleh cook dapat dilihat dari bahan yang digunakan, cara pembuatannya, dan yang terakhir penyajiannya. Wagyu Beef Carpaccio Menggunakan bahan premium pada bagian tenderloin yang dimana tenderloin merupakan otot lonjong yang memanjang tepat di belakang tulang belakang tidak banyak mengalami pergerakan sehingga bagian ini memiliki tekstur yang lembut sehingga pada saat di olah daging ini sangat terasa empuk. Cara pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh cook karena telah menggunakan bagian tenderloin maka daging tidak di masak dengan panas api melainkan dengan cara di iris tipis dan disajikan ditaburi dengan *salt, paper, olive oil, truffle oil, parmesan shaved, arugula* dan diakhiri dengan *slice radish*, maka terciptalah makanan yang memiliki cita rasa yang lezat serta kandungan gizi yang tinggi.

Berdasarkan penjelasan penulis di atas, terlihat bahwa Wagyu Beef Carpaccio mempunyai nilai jual yang tinggi, memiliki keunikan dan ciri khas dalam proses pembuatannya. Sehingga penulis tertarik untuk membahas pembuatan wagyu beef carpaccio, dengan judul “Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio Oleh Cook Pada Cold Kitchen Di The St. Regis Bali Resort”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi pokok permasalahan adalah:

1. Bagaimana prosedur pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh cook pada *cold kitchen* di The St. Regis Bali Resort?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi oleh cook dalam prosedur pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh cook pada *cold kitchen* di The St. Regis Bali Resort, dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan dari Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio Oleh Cook Pada Cold Kitchen Di The St. Regis Bali Resort sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui bagaimana Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio Oleh Cook Pada Cold Kitchen Di The St. Regis Bali Resort.
- b. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi serta cara mengatasi kendala tersebut oleh *cook* dalam Wagyu Beef Carpaccio Oleh Cook Pada Cold Kitchen Di The St. Regis Bali Resort.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

Salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan akademik diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai sumber data dan bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan mahasiswa di jurusan pariwisata, khususnya dalam bidang *Food and Beverage Product* mengenai Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh cook pada *cold kitchen* di The St. Regis Bali Resort.

c. Bagi The St.Regis Bali Resort

Sebagai Saran, masukan, dan kritikan untuk The St. Regis Bali Resort khususnya dalam Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio sehingga dapat di gunakan dalam meningkatkan mutu dan memberikan pelayanan yang baik kepada tamu.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun beberapa metode yang digunakan dalam penusunan tugas akhir ini, diantaranya adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan, berpartisipasi secara langsung dan mencatat sesuai dengan data yang diperlukan khususnya dalam pemilihan bahan, pembuatan dan penyajian pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh *cook* pada *cold kitchen* di The St. Regis Bali Resort.

b. Metode Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku dan dokumen yang berhubungan dengan Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh *cook* pada *cold kitchen* di The St. Regis Bali Resort.

c. Metode Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara tanya jawab secara langsung kepada, *1st commis* dan *2nd commis* di Cold Kitchen mengenai cara pembuatan serta alasan pemilihan wagyu sirloin/tenderloin, serta masalah masalah apa saja yang dihadapi dalam prosedur pembuatan wagyu beef carpaccio.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif yaitu teknik analisis data dengan menguraikan, menjelaskan, memaparkan dan menganalisa data yang dikumpulkan secara sistematis dalam bentuk Tugas Akhir.

3. Metode Dan Teknik Pengajian Hasil Analisis

Metode yang digunakan dalam penyajian analisis yaitu metode formal dan metode informal. Metode formal adalah cara menyajikan hasil analisis data dengan tanda seperti simbol, titik dua, koma, gambar atau tabel. Metode informal adalah cara menyajikan hasil analisis dengan cara mendeskripsikan menggunakan kata-kata yang mudah dipahami.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh cook pada cold kitchen di The St. Regis Bali Resort, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *wagyu beef carpaccio* dibagi menjadi 3 tahapan, yaitu:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan sangat penting dilakukan sebelum melakukan proses pembuatan wagyu beef carpaccio. Tahap persiapan nantinya juga akan menentukan kelancaran pembuatan makanan serta hasil akhir makanan. Adapun tahap persiapan yaitu: persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan.

b. Tahap Pengolahan

Tahap pembuatan dilakukan setelah seluruh tahap persiapan selesai dengan langkah pertama yaitu mengiris tipis wagyu beef dalam keadaan beku (*frozen*). Kemudian menyipkan baking paper sebagai alas dan cetakan untuk daging wagyu yang sudah selesai di iris tipis dan disimpan kembali kedalam freezer. Selanjutnya membuat truffle vinaigrette dengan bahan bahan sesuai dengan resep. Dan terakhir siapkan semua bahan dan alat di meja kerja untuk masuk ke tahap penyajian.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian dilakukan setelah tahap pembuatan sudah selesai. Makanan yang disajikan harus memiliki tampilan yang menarik sehingga membangkitkan selera makan tamu.

2. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan *yellow fin tuna ceviche* yaitu:

a. Kurangnya beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan *wagyu beef carpaccio* yang dapat menghambat proses pembuatannya serta hasil akhir dari *wagyu beef carpaccio*.

b. Kerusakan *chiller* dan *frezzer* sebagai tempat penyimpanan bahan-bahan pembuatan *wagyu beef carpaccio* yang mengakibatkan kualitas bahan yang digunakan dalam pembuatan *wagyu beef carpaccio* tidak memiliki kualitas yang baik.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan trainee di The St. Regis Bali Resort pada *food and beverage product*, maka penulis memberikan saran bagi pihak hotel, yaitu kekurangan bahan dalam pembuatan *wagyu beef carpaccio* sebaiknya dibuatkan perencanaan yang baik. Seorang *cook* seharusnya mengecek persediaan bahan setiap harinya untuk memastikan semua bahan yang teredia masih tersedia dan kualitas bahan yang digunakan masih sangat bagus. Hal tersebut harus dilakukan untuk menghindari terjadinya kekurangan bahan-bahan pada saat produksi sedang berlangsung, sehingga proses produksi bisa berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfirdaus, P., Siddik, M., Terapan, F. I., Telkom, U., Gusnadi, D., Terapan, F. I., Telkom, U., Maulida, R. G., Terapan, F. I., Telkom, U., Hotel, B., & Hotel, S. B. (2022). *Tinjauan Operasional Food And Beverage Product Di Sheraton Bandung Hotel And Towers Operational Overview Of Food And Beverage Product At Sheraton Bandung Hotel And*. 8(6), 920–926.
- Attoriq, A. (2021). *Andaliman Sebagai Bahan Tambahan Pada Sauce Appetizer Di Hotel Jw Marriott Medan*. 2.
- Bartono S.E, P. ., & Ruffino E.M.SE. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. ANDI.
- Depkes. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*.
- Eka, P. (2012). *Juru Masak Restoran*. PT. Gramedia Utama.
- Hartono, E. (2016). *Pola Pembekalan Standart Operational Prosedure Untuk Meningkatkan Kinerja Sdm Cold Kitchen*. 1–10.
- Iv, B. A. B., & Perancangan, A. (2018). *Perancangan Hotel Resort Di Batu*. 7(1), 12–100.
- Izzuddin, A. (2018). Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner. *Jurnal Penelitian Ipteks*, 3(2), 100–114.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2008). *Jurnal Pengertian Pembuatan*.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa. (2012). *Definisi Pembuatan*.
- Kreativitas, A., Selling, U. P., Bagian, S., Dan, T., Server, J., Sofia, D. I., The, R., Luxury, G., & Selatan, J. (2021). *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*. 6(1), 35–43.
- Krestanto, H. (2021). Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.151>
- Lorenza, W., & Sinabariba, D. (2022). Hotel Pesisir Belawan. *Jurnal Ruang Luar Dan Dalam FTSP*, 02(02), 56–69. <http://ejurnal.istp.ac.id/index.php/jrld/article/view/131%0Ahttps://ejurnal.istp>

.ac.id/index.php/jrld/article/download/131/133

- Mathematics, A. (2016). *Peranan Foods And Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember*. 1–23.
- Mulyani, C. T., & Sunyoto. (2014). Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffé Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(1), 1907–2457.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.
<https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Pebriawan, I. M. B. (2022). *Makanan Dimain Kitchen Sankara Resort Ubud Analysis Of Grocery Storage Procedures*. 01(09), 2326–2343.
- Pendem, D. (2022). *Pengolahan Dan Variasi Appetizerpada Saat Breakfastterhadap. March*.
- Pradiatiningtyas. (2017). *Pengertian Hotel*.
- Prasetyo, K. D. P., Indriastjario, & Sudarwanto, B. (2014). Pengembangan Hotel Inna Dinya Puri Sebagai City Hotel Di Semarang. *Imaji*, 3(3), 299–308.
- PRATAMA, A. (2020). City Hotel Bintang 4 Di Kota Semarang. *Jurnal Poster Pirata Syandana*, 1–12.
<https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jpps/article/download/8281/4320>
- Rahmadhani, & Nur. (2017). *Gambaran Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia*.
- Redhina, M. J., & Jember, U. M. (n.d.). *Prosedur pembuatan caesar dressing yang sesuai dengan standar cold kitchen jw marriott surabaya*.
- Rika, I. P., & Andika, M. (2022). *Penerapan Metode First In First Out (Fifo) Pada Bahan Makanan Di Hotel Fairfield By Marriot Bali Legian Application Of The First In First Out (Fifo) Method On Food Materials At Fairfield*. 01(05), 1065–1080.
- Rondonuwu, D. M., Takumansang, E. D., Kunci, K., Resort, H., Loci, G., & Lembeh, P. (2021). *Hotel resort merupakan sarana berupa fasilitas untuk menginap bagi pengunjung yang berlibur di tempat-tempat wisata yang*

biasanya berada di luar kota yang menawarkan pemandangan yang indah di sekitarnya . Kecamatan paudean lembah selatan di bitung memili. 1080–1090.

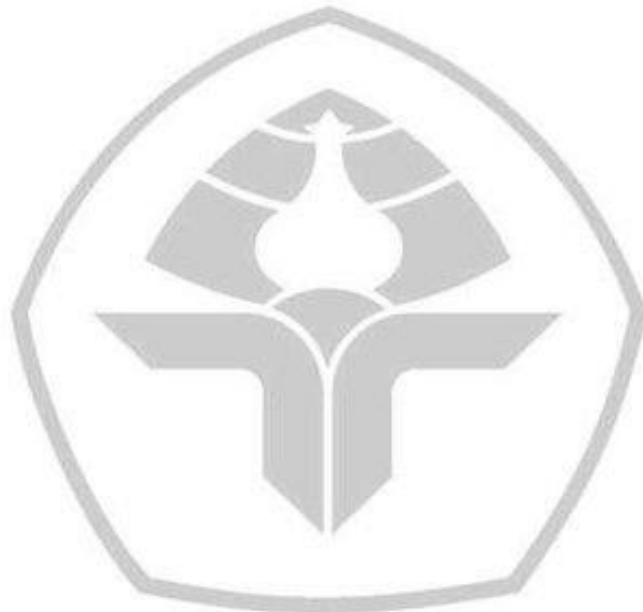
Sihite, R. (2009). *Mengemukakan tentang sanitasi.*

Soenarno. (2011). *Pengelolaan Limbah.*

Sulastri, P. (2011). *Kreasi Masakan Nasional dan Internasional.*

Widyati. (2002). *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan.*

Yohanes, L. (2018). *Prosedur Dan Tata Cara Telepon Operator Dalam Melayani Tamu Di Hotel Santika Mataram. In Energies (Vol. 6, Issue 1).*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

LAMPIRAN

Lampiran 1 The St. Regis Bali Resort



Sumber: The St. Regis Bali Resort 2023



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI