

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN APURVA NORTHLANDER BREAD  
PADA BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST  
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Adi Kusuma Wardana**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN APURVA NORTHLANDER BREAD  
PADA BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST  
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
I Kadek Adi Kusuma Wardana  
NIM 2015823078**

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

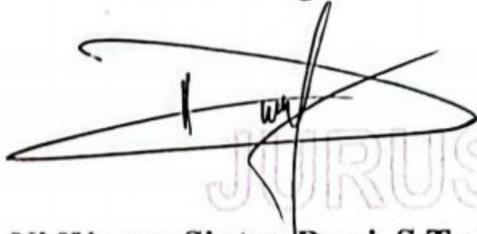
**PEMBUATAN APURVA NORTHLANDER BREAD  
PADA BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST  
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh  
**I Kadek Adi Kusuma Wardana**  
**NIM 2015823078**

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

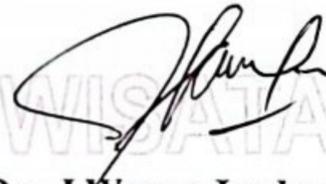
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



**Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin.**  
**NIP 196001251988031001**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

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

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Adi Kusuma Wardana

NIM : 2015823078

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN APURVA NORTHLANDER BREAD  
PADA BAKERY SECTION UNTUK BREAKFAST  
DI THE APURVA KEMPINSKI 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, 16 Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan.



Nama : I Kadek Adi Kusuma Wardana

NIM : 2015823078

DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Apurva Northlander Bread Pada Bakery Section Untuk *Breakfast* di The Apurva Kempinski Bali ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Apurva Northlander Bread pada Kempinski Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.e Com. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata 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 Prodi Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par selaku Dosen Pembimbing I pada Program Studi D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin. sebagai Dosen Pembimbing II pada Program Studi D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Bapak Vincent Guironmet selaku, General Manager The Apurva Kempinski Bali, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali.
8. Ibu Laura Julyanti selaku Trainee Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Mr. Eric Cocollos selaku Director Of Culinary di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Bapak Muhamad Rizqiey selaku Executive Chef Pastry Bakery di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk

mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

11. Bapak Gede Agus Hendrawan selaku Senior Sous Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

12. Bapak Dwi Ramdani selaku Chef De Partie di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

13. Segenap staf The Apurva Kempinski Bali, khususnya Food and Beverage Product Department yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

14. Bapak I Wayan Sukadana dan Ibu Ni Nyoman Talmiasih selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan, serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

15. Seluruh keluarga, pacar dan sahabat yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan 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

Isi	Halaman
<b>COVER</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN ORISINALITAS</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	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 .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
A. Pengertian Hotel.....	8
B. <i>Food and Beverage</i> .....	9
C. Restoran.....	10
D. Kitchen .....	10
1. Pengertian <i>Kitchen</i> .....	10
2. Jenis-Jenis <i>Kitchen</i> (Dapur Hotel).....	11
E. Pengertian Pastry Bakery .....	12
F. Pengertian Commis .....	12
G. Metode Memasak .....	12
1. Memasak panas basah ( <i>Cooking by moist heat</i> ) terdiri dari :.....	13
2. Memasak Panas kering ( <i>Cooking by dry heat</i> ) terdiri dari :.....	13
H. Perlengkapan Dapur .....	14

I. Pengertian Northlander Bread.....	17
J. Pengertian Proses .....	17
K. Pengertian Pembuatan .....	18
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>19</b>
A. Lokasi dan Sejarah The Apurva Kempinski Bali.....	19
1. Lokasi The Apurva Kempinski Bali.....	19
2. Sejarah The Apurva Kempinski Bali.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas pada Hotel The Apurva Kempinski Bali .....	23
1. Bidang Usaha .....	23
2. Fasilitas di The Apurva Kempinski Bali .....	23
C. Struktur Organisasi .....	37
1. Executive Pastry Bakery Chef.....	38
2. Sous Chef .....	38
3. Chef De Partie .....	38
4. Cook/Commis.....	39
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
A. Proses Pembuatan Northlander Bread di The Apurva Kempinski Bali .....	40
1. Tahap Persiapan .....	40
2. Tahap Proses Pembuatan.....	46
3. Tahap Penyajian .....	49
4. Tahap Akhir.....	49
B. Hambatan- Hambatan Yang Timbul dan Cara Penanganannya Dalam Proses Pembuatan Northlander Bread .....	50
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>53</b>
A. Simpulan .....	53
B. Saran.....	54

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo The Apurva Kempinski Bali .....	19
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Bakery Kitchen .....	38
Gambar 4.1 Standar penggunaan <i>uniform</i> .....	41
Gambar 4.2 <i>Bowl</i> .....	42
Gambar 4.3 Timbangan.....	43
Gambar 4.4 <i>mixer</i> .....	43
Gambar 4.5 <i>Proofer</i> .....	44
Gambar 4.6 <i>Mould</i> .....	44
Gambar 4.7 <i>Oven</i> .....	45
Gambar 4.8 Penimbangan bahan.....	46
Gambar 4.9 Mengaduk bahan yang sudah ditimbang .....	47
Gambar 4.10 Memorsikan <i>Dough</i> .....	47
Gambar 4.11 Mem- <i>Folding</i> dan menambahkan <i>Mixseed</i> .....	48
Gambar 4.12 Memasukan <i>Dough</i> ke dalam <i>Mould</i> .....	48
Gambar 4.13 Northlander Bread Matang.....	49

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1: Tampilan Lobby The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 2: Tampilan kamar Grand Deluxe The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 3: Tampilan kamar Suite The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 4: Tampilan Kamar Villa The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 5: Restaurant at The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 6: Restaurant at The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 7: Fasilitas dan aktivitas Pendukung di The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 8: Gambar penyajian Northlander bread pada breakfast

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang menjadi tujuan pariwisata dunia serta menjadi satu daerah yang sangat diminati untuk dikunjungi. Bali dikenal oleh wisatawan sebagai pulau yang memiliki keanekaragaman budaya dengan kearifan lokal yang istimewa dan berbeda disetiap daerahnya yang dilestarikan hingga sekarang, selain karna keanekaragaman budaya yang ada, Bali juga terkenal dengan keindahan alamnya baik dari gunung, serta pantainya yang dapat memanjakan mata bagi seseorang yang mengunjunginya.

Keindahan alam dan budaya Bali inilah yang menjadi daya tarik wisatawan ke Bali dengan tujuan berlibur ataupun melakukan kegiatan yang berhubungan dengan budaya, serta keramahan masyarakat membuat banyak wisatawan mancanegara ingin melakukan perjalanan untuk berwisata di Bali dan menikmati pesona dan keindahan alam, budaya, serta tradisi Bali. Dalam menunjang tingkat kunjungan wisatawan yang berkunjung ke Bali, pemerintah telah melakukan banyak pembangunan dari berbagai bidang yaitu bidang pariwisata, untuk pemenuhan kebutuhan pariwisata didukung dengan salah satunya pembangunan hotel sebagai akomodasi yang sangat penting dibidang pariwisata.

Hotel merupakan salah satu fasilitas yang sangat dibutuhkan oleh wisatawan. Hotel menyediakan sarana akomodasi seperti kamar tidur, kamar

mandi, makanan dan fasilitas penunjang lainnya yang dibutuhkan oleh wisatawan yang sedang berwisata dari banyaknya akomodasi yang ada. Hotel menjadi salah satu akomodasi yang populer bagi wisatawan untuk menginap dan menghabiskan waktu untuk beristirahat. Salah satu hotel yang menjadi pilihan wisatawan adalah The Apurva Kempinski Bali.

The Apurva Kempinski Bali adalah salah satu hotel bintang lima yang terletak di Jl Raya Nusa Dua Selatan, Sawangan, Nusa Dua, Badung, Bali. The Apurva Kempinski Bali resmi dibuka pada tahun 2019 sehingga beroperasi kurang lebih 4 tahun. Hotel The Apurva Kempinski Bali merupakan hotel yang digunakan dalam Konferensi Tingkat Tinggi G20 atau disebut dengan KTT G20 yang diselenggarakan pada tanggal 15-16 November 2022, KTT G20 ini merupakan pertemuan ketujuh belas kelompok dari 20 negara.

Dalam operasionalnya hotel The Apurva Kempinski Bali, melibatkan beberapa departemen untuk memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu, dimana setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawab masing – masing untuk mendukung kelancaran operasional hotel, departemen tersebut meliputi front office departemen, housekeeping departemen, food and beverage departemen, sales & marketing departemen, engineering departemen, finance departemen, human resource.

The Apurva Kempinski Bali juga sangat digemari oleh banyak wisatawan karena pelayanan dan fasilitasnya yang membuat tamu nyaman untuk berada di hotel ini karena pelayanan yang diberikan sangat ramah dan berkkelas sehingga memberikan kesan *memorable* yang akan membuat tamu akan kembali lagi untuk

mengunjungi The Apurva Kempinski Bali. Selain itu fasilitas yang ada di The Apurva Kempinski Bali juga sangat banyak, ada Gym, Spa, *Kids Club*, dan *Beach Club*. Selain fasilitas tersebut, The Apurva Kempinski Bali memiliki berbagai jenis menu makanan yang tentunya menjadi suatu hal yang diunggulkan di hotel ini, karena selain pada penjualan kamar, *food and beverage* juga menjadi penyumbang *profit* pada hotel, The Apurva Kempinski menggunakan *menu traditional* yang ada di Indonesia kemudian dikembangkan menjadi hidangan mewah dan berkelas oleh sebab itu food and beverage department merupakan salah satu departemen terpenting.

Food and beverage department dibagi menjadi 2 yaitu *food and beverage product* dan *food and beverage service*. *Food and beverage service* bertugas memberikan pelayanan menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada tamu. *Food and beverage product* bertanggung jawab terhadap penyediaan makan dan minuman kepada tamu. The Apurva Kempinski Bali memiliki 3 *Restaurant* dan 2 *lounges* yang menyajikan berbagai menu makanan dan minuman untuk *breakfast*. 3 *restaurant* itu yaitu Selasar Deli, Reef Beach Club dan Pala Restaurant serta 2 *Lounges* yaitu Villa Lounge serta Executive lounge untuk *breakfast*. Selasar Deli yang hanya menyajikan *sweet and savory bread* untuk *breakfast* serta menghadirkan jamu yang dapat dinikmati oleh wisatawan yang berkunjung. Pala Restaurant, Villa Lounge, Reef Beach Club serta Executive Lounge menyajikan *asian* hingga *international* menu, Selain itu yang menjadi daya tarik pada *breakfast* di hotel ini adalah pada *Bread display* yang di sajikan pada saat *breakfast*. Di The Apurva Kempinski menyajikan *bread* yang sangat

beragam pada *display*-nya, contohnya yaitu; Sourdough, Baguette, Vinnoseries, Lougen, Rye bread serta Northlander bread.

Rye bread, Lougen dan Northlander bread merupakan roti yang berasal dari Negara Jerman, Northlander bread merupakan roti yang memiliki banyak sebutan. Northlander bread bisa juga disebut Pumpernickel, Northlander bread di The Apurva Kempinski Bali di sebut dengan Healthy Bread karena bahan yang digunakan yaitu tepung gandum hitam (*Rye Flour*) yang dicampur dengan tepung terigu (*wheat flour*) yang mengandung karbohidrat tinggi berfungsi sebagai sumber energi bagi tubuh dalam menjalankan aktivitas setiap hari, selain itu manfaat *rye flour* dapat memperkuat tulang dan gigi, karna mengandung magnesium dan fosfor yang tinggi pada kandungan tepungnya. Northlander bread ini merupakan *bread* yang unik dengan tekstur yang renyah di luar dan memiliki kesan lembut di dalamnya. Northlander bread yang ada di hotel The Apurva Kempinski Bali memiliki keunikan dengan menggunakan *mixseed* pada bagian dalam dan luarnya yang jarang ditemui di hotel lain.

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis tertarik untuk mengangkat topik mengenai Pembuatan Apurva Northlander Bread yang merupakan salah satu menu *breakfast* di The Apurva Kempinski Bali dengan judul “Pembuatan Apurva Northlander Bread pada Bakery Section untuk *Breakfast* di Apurva Kempinski Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam pembuatan tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimana prosedur pembuatan Northlander bread pada bakery section di The Apurva Kempinski Bali?
2. Permasalahan apa saja yang dihadapi saat pembuatan Northlander bread pada bakery Section di The Apurva Kempinski serta bagaimana penanganan solusi permasalahannya?

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

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir**

- a. Untuk mengetahui prosedur pembuatan Northlander bread pada bakery section di The Apurva Kempinski Bali.
- b. Permasalahan apa saja yang dihadapi saat pembuatan Northlander bread pada bakery Section serta bagaimana penanganan solusi permasalahannya.

### **2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir**

- a. Bagi mahasiswa

Penulisan tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III, Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, dan sebagai sarana untuk menambah wawasan pada bidang *Food and Beverage* khususnya dalam bakery section

serta dapat mengembangkan sikap, percaya diri dan tanggung jawab dari seluruh tahapan yang dilakukan dan menjadi professional.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi referensi mahasiswa khususnya pada jurusan pariwisata dan studi perhotelan dalam pembuatan Northlander bread.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai salah satu sumber informasi bagi perusahaan mengenai permasalahan yang harus diperhatikan guna meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan agar selalu konsisten terhadap produk yang dibuat dan dapat memiliki kerja sama dengan pihak perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam melakukan pelayanan dan tenaga kerja.

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

##### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

###### **a. Metode Observasi**

Metode observasi dilakukan dengan cara mengumpulkan data dari pengamatan secara langsung serta melibatkan diri sendiri di lapangan dalam proses pembuatan Northlander bread

###### **b. Metode Wawancara**

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara atau melakukan proses tanya jawab secara langsung dengan Head Chef, Chef de Partie, dan commis pada saat pembuatan.

### **c. Metode Kepustakaan**

Metode ini bisa dilakukan dengan cara mencari sumber informasi dengan merangkum buku dan membaca buku-buku yang berkaitan dengan pembuatan Northlander bread, mengenai hotel, *food and beverage*, restoran, kitchen, dan *pastry bakery*.

### **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Penulisan dan penyusunan tugas akhir ini, penulisan menggunakan metode teknik analisis deskriptif kualitatif, dimana penulisan ini akan memaparkan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktik kerja lapangan di The Apurva Kempinski Bali.

### **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Teknik penyajian data yang penulis gunakan yaitu dalam bentuk formal dan informal. Bentuk formal penulis menggunakan tabel dan bagan, sedangkan yang dimaksud dalam bentuk informal, penulis menyajikan data menggunakan bentuk narasi. Penulis menyajikan hasil analisis yang disusun dalam tugas akhir dengan menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar sehingga pembaca dapat memahami isi dan maksud dari penulis

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan Northlander bread di The Apurva Kempinski Bali penulis dapat menarik kesimpulan, bahwa untuk menghasilkan Northlander bread yang baik, harus mengetahui adanya persiapan dan ketelitian seorang cook. Dimulai dari tahap persiapan, tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu; tahap persiapan diri, persiapan peralatan, persiapan bahan-bahan Northlander bread. Selanjutnya ada tahap pengolahan dimana penulis melakukan proses pengolahan Northlander bread sesuai standar dan prosedur yang berlaku dihotel, baik itu dari proses pembuatan dan selalu mengecek kualitas dan kuantitas bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Northlander bread, yang terakhir ada tahap Penyajian tahap ini dimana makanan yang sudah melalui proses pengolahan kemudian dihidangkan dengan baik dan ditata sesuai standar yang ada di hotel. Selain tahapan dalam pembuatan Northlander bread penulis juga menuliskan hambatan saat proses pembuatan Northlander bread ini dimana hambatan tersebut yaitu; adonan yang bermasalah karena penggunaan *yeast*, adonan *over mixing*, kekurangan bahan baku (tepung). kendala FIFO (*First In First Out*) saat penggunaan bahan baku dan adanya peralatan yang rusak.

## B. Saran

Berdasarkan hambatan yang di alami dalam pembuatan Northlander Bread di The Apurva Kempinski Bali maka saran yang saya berikan adalah:

1. Seorang *commis* harus selalu melakukan pengecekan semua bahan baku yang diperlukan terlebih dahulu, selalu memastikan persediaan bahan bahan yang digunakan sudah sesuai dengan yang dibutuhkan. Selalu mengecek kualitas dan kuantitas dari bahan yang diperlukan agar operasional dapat berjalan dengan baik dan selalu berkoordinasi dengan staf receiving dalam penyimpanan dan jadwal datangnya bahan baku yang diperlukan saat operasional berlangsung.
2. Fokus dalam melakukan pekerjaan, agar tidak terjadinya kesalahan dalam penimbangan bahan dalam pembuatan bread, sehingga selalu diwajibkan untuk fokus dalam menimbang bahan dengan baik dan teliti agar dapat menghasilkan produk dengan baik dan maksimal sesuai dengan standar yang ditetapkan. Selain fokus dalam menimbang, seorang cook juga harus selalu fokus saat proses pembuatan pada saat pembuatan agar tidak terjadinya *over mixing* pada saat pembuatan bread tersebut, dimana *overmixing* dapat mempengaruhi hasil dari produk yang akan kita buat dan hasilnya tidak akan maksimal sesuai dengan standar yang ditetapkan.
3. *Aware* terhadap penggunaan peralatan yang ada, dikarenakan sering terjadinya kerusakan dan kehilangan peralatan yang dibutuhkan, sehingga membuat operasional terhambat karna hilang dan rusaknya peralatan tersebut

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Mertayasa, I. G. (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Agus Mertayasa, I. G. (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Bali: Andi, Universitas Dhyana Pura (Undhira).
- Kamus Besar bahasa Indonesia Edisi Terbaru. (2014). Kamus Besar bahasa Indonesia Edisi Terbaru. Jakarta; Balai Pustaka. Departemen Pendidikan Kebudayaan 2014. Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Terbaru. Jakarta; Balai Pustaka.
- Sulastiyono (2011:5). (2015) Tinjauan Tentang Pelayanan *Buffet Breakfast* di Harris Hotel and Convention Bandung *Review About Buffet Breakfast Serving at Harris Hotel And Convention Bandung*.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama. (2008). Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat. Departemen Pendidikan Nasional .2008, Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kris, D., & Sholahuddin, A. (2019). Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operational Pengolahan Makanan di Rio City Hotel Palembang Menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM. 001/MPEK/2013 3.
- Suardani Made. 2015. Buku Ajar Pengolahan Makanan 1. Pengertian Dapur Hotel (Kitchen). Politeknik Negeri Bali.
- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (2015). Standar Operasional Prosedur Room Service Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 15-21.
- Rahman, A. (2013). Pengaruh Struktur Aktiva, Risiko Bisnis, Dan Profitabilitas Terhadap Struktur Modal (Studi Pada Perusahaan Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar Di BEI Periode 2008-2010) (Disertasi Doktor, Universitas Negeri Malang).
- Damono, S. D. (2006). *Jurnal Ilmu Bahasa dan Sastra*. Damono, S. D. (2006). Pengarang, Karya Sastra Dan Pembaca. *LiNGUA: Jurnal Ilmu Bahasa Dan Sastra*, 1(1).
- Soekresno Dan I. N. R. Pendit. (1996). *Pramusaji- Food and Beverage Service* (Ed.1.). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rachman Arief, Abd.. (2005.). *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran / Abd. Rachman Arief*. Yogyakarta :: Graha Ilmu,.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product*

*Fundamental*). Yogyakarta : Graha Ilmu.

- Yulianto. - A.B. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*.
- Sudardana, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran *Pastry* dan *Bakery* Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. *Jurnal Nusantara*, 4(1).
- Mufidah, I. (2017). *Variasi Menu Breakfast* (Studi Deskriptif Tentang Variasi Produk Bakery Pada *Menu Breakfast* Di Restoran Pavilion Hotel JW Marriott Surabaya) (Doctoral Dissertation, Universitas Airlangga).
- Wulandari, R. (2020). Daya Tarik *Menu Pastry and Bakery* Yang di Sajikan Saat Breakfast di Aston Jember Hotel & Conference Center. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 6(1).
- Oktavia, S., Sudarmini, N. M., & Suarta, I. K. (2022). Pembuatan Pulut Tai Tai Sebagai *Hidangan Breakfast Pass Around* Oleh Commis Di Pastry Section The Ritz-Carlton, Bali (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Sari, F. K. (2008). *Variasi Menu Dessert Dalam Menunjang Pendapatan di Hotel Majapahit Surabaya* (Doctoral Dissertation, Politeknik NSC Surabaya).