

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HIDANGAN BALINESE SUNRISE
OLEH COMMIS DI TAMAN GITA RESTAURANT
INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Nengah Budiarta

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HIDANGAN BALINESE SUNRISE
OLEH COMMIS DI TAMAN GITA RESTAURANT
INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :

I Nengah Budiarta

NIM 2015823146

**PROGRAM STUDI D 3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

PEMBUATAN HIDANGAN BALINESE SUNRISE OLEH COMMIS DI TAMAN GITA RESTAURANT INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN

Oleh :
I Nengah Budiarta
Nim : 201523146

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

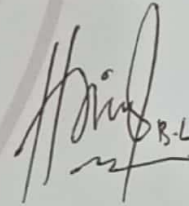
Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb
NIP: 19640526 199003 2 003

Pembimbing II



Harisal, SS., M.Hum
NIP: 19841001 201803 1 001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



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 dibawah ini :

Nama : I Nengah Budiarta
NIM : 2015823146
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN HIDANGAN BALINESE SUNRISE
OLEH COMMIS DI TAMAN GITA RESTAURANT
INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN”**

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, Juli 2023
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Nengah Budiarta
NIM : 2015823146
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 berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Pembuatan Hidangan *Balinese Sunrise* oleh *commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort Jimbaran”** Ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan proses pembuatan Hidangan *Balinese Sunrise* oleh *commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort Jimbaran.

Dalam 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. Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
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 Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan

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

5. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Harisal, SS., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak I Komang Wirawan, selaku Training Manager di InterContinental Bali Resort Jimbaran, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di InterContinental Bali Resort Jimbaran, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak I Wayan Dana Wiasa sebagai Sous Chef di outlet Taman Gita Restaurant serta seluruh staff Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di InterContinental Bali Resort, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. I Made Rencana dan Ni Ketut Mastra, Kedua orang tua saya yang telah memberikan segala dukungan dan semangat selama melakukan penyusunan tugas akhir.
11. Keluarga dan teman-teman penulis yang telah memberikan segala dukungan dan semangat kepada penulis selama melakukan penyusunan tugas akhir.
12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan kritik dan saran dalam penulisan laporan 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, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penyusunan Tugas Akhir.....	4
D. Metodologi Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Pengertian Food and Beverage Department.....	9
c. Restoran.....	9
1. Pengertian Restoran.....	9
2. Klasifikasi Restoran.....	10
D. Kitchen.....	12
1. Pengertian Dapur.....	12
2. Syarat Dapur.....	12
E. Commis.....	13
F. Menu.....	14
1. Pengertian Menu.....	14
2. Jenis-Jenis Menu.....	14
3. Daftar Menu.....	15
G. Pengertian Sosis.....	16
H. Pembuatan.....	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan/Hotel.....	18
1. Lokasi perusahaan/Hotel.....	18

2. Sejarah Perusahaan/Hotel.....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel	22
1. Bidang Usaha Hotel	22
2. Fasilitas Hotel	24
C. Struktur Organisasi Hotel.....	26
BAB IV PEMBAHASAN.....	33
A. Pembuatan Hidangan Balinese Sunrise oleh Commis di Taman Gita Restaurant	33
1. Tahap Persiapan	33
3. Tahap Akhir	41
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan hidangan <i>Balinese Sunrise</i> dan cara mengatasinya	41
BAB V PENUTUP.....	44
A. Simpulan	44
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo InterContinental	18
Gambar 3. 2 Struktur organisasi taman gita restaurant	27
Gambar 4. 1 uniform	34
Gambar 4. 2 Teknik Mencuci tangan	34
Gambar 4. 3 Tong	36
Gambar 4. 4 Deep Fryer	36
Gambar 4. 5 Knife	37
Gambar 4. 6 Ring cetakan Telur dan Gridell	37
Gambar 4. 7 Urutan	39
Gambar 4. 8 sunny side up	40
Gambar 4. 9 Plating Hidangan Balinese Sunrise	41

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Kamar Pada InterContinental Bali Resort.....	22
Tabel 3.2 Jenis-Jenis Restoran di InterContinental Bali Resort.....	23
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Urutan.....	38
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Sunny Side Up	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bahan-Bahan Pembuatan Urutan

Lampiran 2 Restoran

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang sudah terkenal di seluruh dunia. Selain terkenal dengan keindahan alam, terutama pantainya, Bali juga terkenal dengan kesenian dan budayanya yang unik dan menarik. Banyak wisatawan lokal maupun wisatawan asing karena keindahan alam dan keberagaman budaya yang dimilikinya. Dengan banyaknya wisatawan yang berkunjung membuat industri pariwisata Bali semakin berkembang. Oleh sebab itu diperlukannya akomodasi untuk wisatawan yang berkunjung seperti, tempat menginap serta keperluan yang dibutuhkan wisatawan untuk melakukan kegiatan pariwisata yaitu hotel.

Salah satu hotel yang ada di Bali yaitu InterContinental Bali Resort yang berlokasi di Jalan raya Uluwatu no 45, Jimbaran Bali. InterContinental Bali Resort merupakan salah satu hotel *chain* yaitu InterContinental hotel group (IHG). Hotel ini pertama kali didirikan oleh Juan Trippe yaitu pada tahun 1946 yang diberi nama Hotel Grande di Belem, Brazil. Adapun beberapa brand hotel yang berada di bawah naungan InterContinental Hotel Group antara lain, InterContinental Hotel & Resort, Crowne Plaza, Holiday Inn Resort, Holiday Express, Indigo Hotel. Dan InterContinental Bali Resort memiliki total kamar sebanyak 417 kamar dengan 14 tipe yang berbeda yaitu Jimbaran Deluxe, Singaraja Spa Room, Duplex Suite, Club InterContinental, Club InterContinental Suite, Club Balinese Suite, Club Bukit

Suite, Club Uluwatu Suite, Classical Villa, Jivana Villa, Pecatu Suite, Premium Club Duplex Suite, Sanctuary Suites, Sanctuary Villa.

InterContinental Bali Resort mempunyai beberapa departemen yang memiliki tugasnya masing-masing seperti *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Engineering*, *Human Resource Department*, dan *F&B Department*

Food & Beverage Department merupakan *department* yang memiliki tugas dan tanggung jawab terhadap pengolahan dan pelayanan makanan dan minuman. *Food & Beverage Department* dapat dibedakan menjadi dua bagian yaitu: *Food & Beverage Service*, dan *Food & Beverage Product*, yang dimana *department* tersebut memiliki tugas dan tanggung jawab dalam pelayanan makanan dan minuman untuk tamu sedangkan *Food & Beverage Product* yang memiliki tugas dan tanggung jawab dalam mengolah dan mempersiapkan makanan untuk para tamu. *Food & Beverage Product* memiliki empat section yaitu: *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen*, *pastry & Bakery*, dan *Butcher*

Terdapat lima *outlet restaurant* di Intercontinental Bali Resort yaitu: Taman Gita Restaurant, Jimbaran Garden, Sunset Beach Bar & Grill, Bella Cucina, dan KO Japanese, dan club interContinental Lounge, Dimana Taman Gita Restaurant merupakan salah satu *Outlet Restaurant* yang menyediakan *all dining* mulai dari *Breakfast*, *Lunch*, dan *Dinner*. Terdapat tiga pilihan tempat pada *Restaurant* ini yaitu *indoor* yang memiliki kapasitas 130 *pax*, sedangkan *balcony* memiliki kapasitas 32 *pax*, dan *terrace* memiliki kapasitas 18 *pax*, di *balcony* dan *terrace* ini para tamu dapat menikmati *breakfast* sambil melihat taman dan kolam serta diiringi *live music* tradisional bali yaitu rindik, Untuk *Breakfast* mulai pukul 06.30 sampai

10.30 WITA. Konsep yang ditawarkan untuk *breakfast* yaitu kombinasi antara *a'la carte*, *buffet* dan *live cooking* yang menyajikan hidangan Balinese, Japanese, Indonesian dan International Food. Menu *A'la Carte* pada *buffet breakfast* dan menu Balinese Breakfast yang paling diminati di InterContinental Bali Resort adalah *Balinese Sunrise*.

Hidangan *Balinese Sunrise* merupakan suatu makanan yang mencerminkan wajah dari Bali dan InterContinental Bali Resort karena pada hidangan ini terdapat telur mata sapi (*sunny side up*) yang menyerupai matahari yang muncul tersenyum pada pagi hari. Selain itu juga terdapat Balinese Sausage (Urutan Bali) yang dimana urutan ini terbuat dari usus babi dan daging babi cincang yang dicampur dengan bumbu dimasukan ke dalam usus babi yang mencerminkan citarasa dari makanan khas Bali yang dimana menu ini tidak bisa di dapatkan di hotel lain dikarenakan menu ini hanya bisa di dapatkan di InterContinental Bali resort menu *Balinese Sunrise* ini merupakan menu tambahan untuk menu *a'la carte* pada *buffet breakfast* di Taman Gita Restaurant, dimana pada menu ini terdapat *Balinese sausage* yang sangat gurih dan lezat. Selain itu juga terdapat *mix* salad sebagai makanan pendamping yang dimana bahan pokok dari salad tersebut berasal dari Bedugul, tapi ketika *mix* salad ini habis dapat di ganti dengan *tomato gratinated*.

Hal tersebutlah yang membuat penulis tertarik untuk mengangkat hidangan ini menjadi judul Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Hidangan *Balinese Sunrise* Oleh *Commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort Jimbaran”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Hidangan *Balinese Sunrise* oleh *commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort Jimbaran?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Hidangan *Balinese Sunrise* oleh *commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort Jimbaran?

C. Tujuan dan Kegunaan Penyusunan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir yaitu:

- a. Untuk menjelaskan pembuatan Hidangan *Balinese Sunrise* oleh *commis* di Taman Gita Restaurant di InterContinental Bali Resort Jimbaran
- b. Untuk mendiskripsikan kendala dalam pembuatan Hidangan *Balinese Sunrise* oleh *commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort Jimbaran

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III di Politeknik Negeri Bali. Dengan dilakukannya penulisan ini diharapkan agar mahasiswa nantinya dapat menambah ilmu pengetahuan serta wawasan yang lebih luas.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali yang ingin mengetahui lebih lanjut proses pembuatan Hidangan *Balinese Sunrise* oleh *commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort Jimbaran

c. Bagi InterContinental Bali Resort

Sebagai bahan masukan yang berguna untuk InterContinental Bali Resort dalam proses pembuatan Hidangan *Balinese Sunrise* oleh *commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort Jimbaran.

D. Metodologi Penulisan

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut:

- a. Wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data melalui proses wawancara atau tanya jawab langsung kepada Sous Chef, Cdf, atau senior pada outlet Taman Gita Restaurant.
- b. Metode Observasi, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, serta melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses pembuatan hidangan *Balinese sunrise*. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi berupa gambar.
- c. Metode Kepustakaan, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan membaca buku–buku dan referensi dari internet yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif, yaitu dengan cara memaparkan dan menguraikan data secara nyata dan apa yang terjadi di lapangan mengenai *Buffet Breakfast* oleh pramusaji di Taman Gita Restourant pada InterContinental Bali Resort.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

Metode Informal, yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata biasa. Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan hidangan *Balinese Sunrise* oleh *commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort Jimbaran, penulis dapat menarik kesimpulan antara lain:

1. Pembuatan hidangan *Balinese Sunrise* terdiri atas 3 (tiga) tahapan yaitu :

a. Tahap Persiapan

seseorang *commis* harus memperhatikan kesehatan dan kebersihan diri serta menggunakan *uniform* yang sesuai dengan standar hotel yang sudah ditetapkan. Persiapan peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk memperlancar kegiatan dalam pembuatan hidangan *Balinese Sunrise*.

b. Tahap Pembuatan

- 1) campuran daging dengan bumbu tersebut dimasukkan ke dalam usus satu persatu sampai penuh,
- 2) Setelah usus penuh diisi dengan daging maka kedua ujung usus diikat dengan tali atau serat serabut kelapa,
- 3) Selanjutnya usus yang telah berisi daging tadi dapat langsung digoreng sehingga matang.

c. Tahap penyajian

- 1) Mengambil satu buah piring yang akan digunakan dalam penyajian *Balinese Sunrise*

- 2) kemudian letakan dua potong urutan menggunakan tong dan letakan satu sunny side up menggunakan spatula
- 3) kemudian tambahkan *mix salad* sebagai makanan peneman
- 4) lalu tambahkan garnish dan makanan siap di sajikan kepada tamu

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan hidangan Balinese Sunrise oleh *Commis* di hotel Bali Intercontinental yaitu :

- a. Kerusakan bahan makanan untuk pembuatan urutan
- b. Dalam pembuatan hidangan *Balinese Sunrise*

B. Saran

Dalam proses pembuatan hidangan *Balinese Sunrise* untuk *breakfast* oleh *commis* di Taman Gita Restaurant InterContinental Bali Resort, penulis dapat memberikansaran sebagai berikut:

1. Untuk kedepannya Saat penerimaan bahan-bahan dari *store* sebaiknya seorang *commis* menyimpan bahan tersebut sesuai standar oprasional prosedur untuk meminimalisir terjadinya kerusakan pada bahan makanan.
2. Sebaiknya seorang *commis* yang bertugas pada saat itu membuat *backup sunny side up* sekitar dua puluh *pax* dan di taruh di *hot box* dengan cara di wrap sehingga telur tidak dingin dan tidak mengganggu dalam pembuatan orderan lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Kris, D., & Sholahuddin, a. (2019). Standarisasi Dapur Menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/hm. 001/mpek/2013
- Pradiatiningtyas, D. (2017). Pengaruh Web Experience, Social Factor, Dan Ease Of Use Terhadap Penggunaan Reservasi Hotel Secara Online. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 8(2), 490049.
- Sanjaya, R. (2023). Official Site - ARS University. Diakses 23 Juli 2023, dari <https://digilib.ars.ac.id/index.php?p=fstream-pdf&fid=6128&bid=5893>
- Sofiani, S. (2022). Pengaruh Restaurant Atmosphere Terhadap keputusan Pembelian Konsumen Di Miss Unicorn. *Jurnal Darmawisata*, 2(1), 14-18.
- Oka, I Made Darma dan I Nyoman Winia. 2017. *Pelayanan Prima di RestoranInternasional*. Surabaya: Paramita.
- Tinambunan, B. K., Taufiq, R., & Gusnadi, D. (2023). Tinjauan Operasional Kitchen Departement Cambridge Hotel Medan Tahun 2022. *eProceedings of Applied Science*, 8(6).
- Prayogo, A. M. (2020). *Di Main Kitchen Section Four Seasons Hotel Jakarta* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Manuntun et al. (2015) dalam Adriyanti (2018) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Oktavianto, E. O. (2021). *Pelatihan dan Edukasi Pemberian Makanan* 13-20.
- Oktia, P., Tjarono, S., & Elza, I. (2016). *Kajian Standar Bumbu Menu Makanan Siang Lauk Hewani Dan Sayur Di Sekolah Fullday Sd Unggulan Aisyiyah Bantul* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Djaafa, T., & Bungawati, A. (2023). *Buku Referensi Sanitasi Tempat-Tempat Umum*.