

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SARI SEGARA SINDHU
OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN
INNA SINDHU BEACH HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Agus Krisnayana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SARI SEGARA SINDHU OLEH COMMIS
DI MAIN KITCHEN INNA SINDHU BEACH HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Gede Agus Krisnayana
NIM 2015823186

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

**PEMBUATAN SARI SEGARA SINDHU OLEH COMMIS
DI MAIN KITCHEN INNA SINDHU BEACH HOTEL**

Oleh
I Gede Agus Krisnayana
NIM 2015823186


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,


Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par
NIP.199306082022032009


I Gede Agus Jaya Sadguna, SST. Par., M.Par
NIP. 198502102014041001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Ketua
Jurusan Pariwisata


Prof. Ni Made Ernawati, MA, M., Ph.D.
NIP.1963122819901020001



POLITEKNIK NEGERI BALI

LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR

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 Gede Agus Krisnayana
NIM : 2015823186
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

“PEMBUATAN SARI SEGARA SINDHU OLEH COMMIS DI MAIN KITCHEN
INNA SINDHU BEACH HOTEL.”

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,


METERAI
TEMPEL
10000
#CE28A70611535911 Agus Krisnayana
3186

PS : 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 Sari Segara Sindhu Oleh Commis Di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel" sesuai dengan waktu yang sudah ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk menguraikan proses Pembuatan dan hambatan yang dialami pada saat membuat Sari Segara Sindhu oleh Commis di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis menemui banyak 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.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan

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

5. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah memberikan motivasi serta arahan kepada penulis selama menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
8. Bapak I Nyoman Yuda Wirawan selaku General Manager Inna Sindhu Beach Hotel yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Inna Sindhu Beach Hotel.
9. Ibu Wayan Ruscitawati, selaku Training Manager Inna Sindhu Beach Hotel yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Inna Sindhu Beach Hotel untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Ketut Budaria selaku Executive Chef di Inna Sindhu Beach Hotel yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan memberikan arahan tentang personal hygiene, Standard Operasional Prosedur (SOP) di Inna Sindhu Beach Hotel.
11. Bapak Ketut Kirim selaku Chef De Partie di Inna Sindhu Beach Hotel yang telah memberikan ilmu, arahan serta berbagi pengalaman terkait pekerjaan di

kitchen kepada penulis dan mengajarkan penulis untuk menjadi pekerja yang profesional.

12. Seluruh staf kitchen Inna Sindhu Beach Hotel yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan penulisan tugas akhir ini.
13. Bapak I Gede Kartika Sujana dan Ibu Ni Made Sariantih, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis mengucapkan terimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan semoga Tuhan berkenan membalas kebaikan para pembimbing dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. 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 dan memberikan dampak yang positif bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2023

I Gede Agus Krisnayana

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
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. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Pengertian Restoran	8
C. Pengertian Dapur Hotel dan jenis-jenisnya.....	9
D. Pengertian Dapur	10
E. Pengertian Chef	10
F. Pengertian Resep.....	13
G. Pengertian Menu	14
H. Pengertian Memasak	15
I. Peralatan yang digunakan di Main Kitchen	18
J. Pengertian Bahan Makanan.....	21
K. Pengertian Pembuatan	22
L. Pengertian Seafood.....	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A. Lokasi dan Sejarah hotel	24
1. Lokasi Hotel	24
2. Sejarah Hotel.....	25

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	26
1. Bidang Usaha Hotel	26
2. Fasilitas Hotel	28
C. Struktur Organisasi Hotel.....	28
BAB IV PEMBAHASAN.....	34
A. Pembuatan	34
1. Tahap Persiapan	34
2. Tahap Pembuatan	44
3. Tahap Akhir	46
B. Hambatan saat Pembuatan dan Solusi	48
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1: Logo Inna Sindhu Beach Hotel	25
Gambar 3.2: Deluxe Room	28
Gambar 3.3: Deluxe Garden Room.....	29
Gambar 3.4: Junior Suite Room.....	29
Gambar 4.1 : <i>Cutting Board</i>	40
Gambar 4.2: <i>Working table</i>	41
Gambar 4.3: <i>Knife</i>	41
Gambar 4.4: <i>Bowl</i>	42
Gambar 4.5: <i>Grill Pan</i>	42
Gambar 4.6: <i>Tongs</i>	43
Gambar 4.7: <i>Spoon</i>	43
Gambar 4.8: <i>Stove</i>	44
Gambar 4.9: <i>Frying Wok</i>	44
Gambar 4.10: <i>Spatula Aluminium</i>	45
Gambar 4.11: <i>Plate</i>	45
Gambar 4.12: <i>Squid</i>	50
Gambar 4.13: <i>Prawn dan Red Snapper</i>	52
Gambar 4.14: <i>Platting Plecing</i>	53
Gambar 4.15: Sari Segara Sindhu	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Penjualan Menu Di Bubu Restoran Inna Sindhu Beach Hotel.....	3
Tabel 3.1 Jumlah Kamar Di Inna Sindhu Beach Hotel	30
Tabel 4.1 Resep Standar Sambel Ulek.....	47
Tabel 4.2 Resep Standar Sari Segara Sindhu	51

DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Struktur Organisasi Kitchen Department Inna Sindhu Beach Hotel34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Data Penjualan Bubu Restoran Inna Sindhu Beach Hotel 2023

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki kondisi geografis yang unik dibandingkan dengan negara lain didunia khususnya di Asia Tenggara. Hal ini dikarenakan oleh 70% wilayah Indonesia merupakan lautan dan sisanya 30% merupakan daratan. Indonesia juga memiliki 17.000 pulau dengan luas garis pantai mencapai 99.000 km, sehingga membuat Indonesia memiliki potensi yang besar di bidang kelautan dan perikanan. Sehingga hal itulah yang kemudian membuat banyak wisatawan yang datang ke Indonesia khususnya Bali.

Bali merupakan suatu wilayah di Indonesia yang memiliki lautan yang luas dengan keberagaman dan keanekaragaman sumber daya alam bawah laut dan hasil ikan yang beragam dan melimpah, sehingga hal ini membuat banyaknya olahan makanan yang menggunakan bahan dasar ikan laut dan menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Salah satu wilayah dengan hasil laut yang sangat melimpah yaitu kawasan Pantai Sanur dimana seperti yang kita ketahui hasil laut dari kawasan Pantai Sanur sangatlah melimpah dan banyak diolah menjadi makanan berbahan dasar ikan laut atau sering kita kenal dengan istilah *seafood*. Seiring berjalannya waktu untuk dapat mengolah serta memanfaatkan hasil laut yang melimpah secara maksimal, maka dibangun restoran, rumah makan, dan hotel yang menyediakan *seafood* atau makanan berbahan dasar ikan pada menu

yang mereka tawarkan, adapun menu yang mereka tawarkan tentunya sudah disesuaikan dengan cita rasa lidah wisatawan asing mengingat banyaknya wisatawan asing yang datang mengunjungi kawasan Pantai Sanur, sehingga berdampak sangat baik bagi Bali khususnya dalam hal perekonomian.

Pada awal perkembangannya hotel dibangun hanya diperuntukan bagi wisatawan yang ingin menginap, akan tetapi seiring dengan meningkatnya jumlah dan kebutuhan wisatawan yang menginap maka sejak saat itu hotel mulai menyediakan fasilitas lain seperti: makanan, minuman, fasilitas olahraga, serta fasilitas lain yang sifatnya komersial. Seiring dengan berkembangnya kegiatan pariwisata yang tidak hanya berfokus pada pemenuhan kebutuhan wisatawan, pembangunan hotel mulai mencari lokasi-lokasi yang strategis seperti hotel yang dibangun dipusat kota, dipesisir pantai, dipegunungan maupun perbukitan. Adapun hotel yang dibangun di kawasan Pantai Sanur merupakan hotel bintang 3 sampai hotel bintang 5. Salah satu hotel berbintang di daerah Sanur adalah Inna Sindhu Beach Hotel.

Inna Sindhu Beach Hotel merupakan hotel bintang 3 bertaraf Internasional yang berdiri sejak tahun 22 Agustus 1956. Di dalam menunjang operasionalnya, Inna Sindhu Beach hotel memiliki departemen-departemen yang memiliki fungsinya masing-masing. Departemen tersebut antara lain: *Human Capital Department, Housekeeping Department, Front Office Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Food and Beverage Department,* dan *Engineering Department.*

Food and Beverage Department adalah departemen yang mengurus dan

bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. Untuk menjalankan fungsinya, *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua *section* yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Production*.

Food and Beverage Production adalah *section* pada *Food and Beverage Department* yang bertugas untuk mengolah makanan atau minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji, sedangkan *Food and Beverage Service* adalah *section* yang bertugas memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang dikelola secara profesional dan bersifat komersial dengan tujuan untuk memberikan kepuasan bagi pelanggan serta mendapatkan keuntungan secara finansial.

Bubu Chill and Grill Restoran merupakan satu-satunya restoran yang tempatnya sangat strategis yaitu menghadap ke pantai. Restoran ini dibuka untuk makan pagi, makan siang dan makan malam, baik secara prasmanan, *A la Carte*, maupun *Table D'hote*, dengan kapasitas restoran sebanyak 105 orang dengan 24 meja. Menyediakan masakan Indonesia, *Chinese*, *Japanese*, *Western*. Restoran ini mulai beroperasi dari pukul 07.00 sampai 22.00, sedangkan Bubu Chill and grill Bar merupakan main bar di Inna Sindhu Beach lokasinya sangat strategis yakni menghadap ke pantai menyediakan minuman cocktail dan mocktail dengan kapasitas bar sebanyak 25 orang dengan 5 meja dan beroperasi dari pukul 08.00 WITA sampai 24.00 WITA. Selain daripada itu di Bubu Chill & Grill Bar juga tersedia fasilitas *money changer*.

Untuk mendukung produksi makanan dan minuman di Inna, hotel ini hanya memiliki satu *Main Kitchen* yaitu yang digunakan untuk memproduksi makanan yang dijual di restoran, pelayanan *room service* dan kepentingan lainnya. *Hot Kitchen* adalah dapur yang bertanggung jawab dalam membuat dan menyajikan makanan utama (*Main Course*) seperti: *Western food, Chinese food, Japanese food, seafood, pasta, soup* dan *steak*.

Pada Inna Sindhu Beach Hotel, Sari Segara Sindhu merupakan *signature* menu di Bubu Restaurant. Sari Segara Sindhu adalah salah satu menu *seafood* di Bubu restoran yang terdiri dari *Red Snapper, Prawn* dan *Squid* kemudian ditemani plecting dan nasi putih. Makanan ini adalah yang paling laris terjual diantara menu *seafood* lainnya dan hal ini diketahui dari jumlah pesanan yang dipesan oleh tamu dan adanya peningkatan setiap bulannya, seperti pada tabel di bawah ini.

Tabel 1.1
Data Penjualan Menu Di Bubu Restoran Inna Sindhu Beach Hotel

No	Nama menu	April 2023	Mei 2023	Juni 2023
1	Sari Segara Sindhu	11 porsi	20 porsi	27 porsi
2	Udang sindhu	7 porsi	6 porsi	15 porsi
3	Tuna Steak	9 porsi	15 porsi	26 porsi
4	Lemon papper calamaries	4 porsi	13 porsi	9 porsi
5	Grill snapper	6 porsi	3 porsi	5 porsi

Sumber: Inna Sindhu Beach Hotel, 2023

Hidangan Sari Segara Sindhu hanya dijual oleh Bubu Restaurant di Inna Sindhu Beach Hotel. Sari Segara Sindhu pada awalnya dibuat untuk memenuhi

kebutuhan menu *seafood* yang ada pada Bubu *Restaurant*. Bahan utama dari Sari Segara Sindhu terdiri dari tiga jenis ikan yaitu *Red Snapper*, *squid*, dan *prawn* yang dibumbui dengan bumbu yang terdiri dari cabai, garam dan terasi yang dihaluskan dan ditambahkan dengan perasan jeruk limau. Setelah ikan dibumbui kemudian dipanggang dan disajikan bersama sayur plecing dan jagung bakar sebagai pelengkap, dengan tomat ceri, peterseli, wortel dan potongan jeruk nipis sebagai *garnish*-nya.

Cita rasa dari Sari Segara Sindhu yang pedas, gurih dan sedikit asam sangat disukai oleh para wisatawan, sehingga setiap harinya selalu ada permintaan Sari Segara Sindhu. Hal inilah yang membuat *chef* menjadikan Sari Segara Sindhu sebagai *signature* menu pada Bubu *Restaurant*. *Signature menu* merupakan menu khas atau menu yang hanya ada pada suatu *restaurant* saja dan bisa memperkenalkan menu *seafood* hasil laut lokal Pantai Sindhu, sehingga secara langsung bisa memperkenalkan hasil laut yang kita miliki, dengan mencoba Sari Segara Sindhu maka para wisatawan akan merasakan kekayaan hasil laut dari Pantai Sindhu yang sangat melimpah.

Berdasarkan latar belakang itulah penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir ini dengan judul “Pembuatan Sari Segara Sindhu oleh Commis di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas maka yang menjadi rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan Sari Segara Sindhu oleh Commis di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel?
2. Apa sajakah hambatan yang sering dihadapi dan bagaimana cara mengatasi hambatan dalam prosedur Pembuatan Sari Segara Sindhu oleh Commis di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

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

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Menjelaskan Pembuatan Sari Segara Sindhu oleh Commis di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel.
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh commis dalam Pembuatan Sari Segara Sindhu di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam Bidang *Food*

and Beverage Product.

- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Sari Segara Sindhu oleh Commis di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi refrensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dibidang *Food and Beverage Product.*
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai refrensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang Sari Segara Sindhu.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Sari Segara Sindhu.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Sari Segara Sindhu.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode Observasi adalah salah satu metode pengumpulan data dimana penulis

berada langsung dilapangan untuk melakukan pengamatan secara langsung tentang proses yang diamati atau diteliti. Serta juga terlibat langsung dalam melakukan aktivitas yang dilakukan oleh *staff kitchen* sehingga mendapatkan informasi yang akurat mengenai proses Pembuatan Sari Segara Sindhu oleh Commis di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara adalah suatu metode pengumpulan data dengan bertanya secara langsung kepada 1 orang *Excecutive Chef*, 1 orang *Chef de Partie*, 1 orang *Demi Chef* dan 6 orang *Commis* di *kitchen* berkaitan dengan proses pembuatan Sari Segara Sindhu oleh Commis di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel.

c. Studi Kepustakaan

Metode Kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan membaca refrensi buku terkait dan mengumpulkan data dari sumber-sumber tertulis yang ada kaitannya dengan permasalahan yang terdapat dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

2. Metode Teknik dan Analisis Data

Dalam penulisan tugas akhir, penulis menggunakan analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul tetang tata cara pembuatan Sari Segara Sindhu oleh Commis di Main Kitchen Inna Sindhu Beach Hotel.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis data yang digunakan adalah metode penyajian data informal yaitu menyajikan hasil analisis data dalam bentuk narasi yang disampaikan dengan kata-kata yang jelas, lugas dan mudah untuk dipahami

tentang pembuatan Sari Segara Sindhu di Inna Sindhu Beach Hotel, sedangkan metode penyajian formal adalah perumusan dengan tanda-tanda dan lambang-lambang. Pelaksanaan kedua metode tersebut dibantu dengan teknik yang merupakan perpaduan dari kedua metode tersebut, yaitu penggunaan kata-kata dan tanda-tanda atau lambang (Sudaryanto, 1993: 145).

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan pada Bab IV tentang pembuatan Sari Segara Sindhu oleh *Commis* di *Main Kitchen* Inna Sindhu Beach Hotel, maka penulis dapat membuat kesimpulan bahwa pembuatan Sari Segara Sindhu oleh *Commis* di *Main Kitchen* Inna Sindhu Beach Hotel dapat dibagi ke dalam beberapa tahapan yaitu: persiapan diri, persiapan alat, persiapan bahan, dan tahapan pembuatan Sari Segara Sindhu.

Tahap Persiapan yang dilakukan untuk Pembuatan Sari Segara Sindhu oleh *Commis di Main Kitchen* Inna Sindhu Beach Hotel adalah

1. Persiapan diri yaitu juru masak datang ke hotel kemudian menggunakan *uniform* dan langsung menuju ke *main kitchen*
2. Persiapan peralatan yaitu mempersiapkan alat seperti *cutting board, knife, bowl, grill pan, tongs, plate,*
3. Persiapan bahan yaitu bahan seperti *red snapper, prawn, squid,* kacang panjang, sambel ulek, jagung dan bahan untuk *garnish* lainnya untuk membuat Sari Segara Sindhu. untuk dan

Tahap pelaksanaannya adalah

1. Potong dan marinasi
2. Membuat plecing dan sambel ulek
3. Memanggang ikan *red snapper, prawn,* dan *squid*
4. Membuat *garnish*

5. Menghias piring

Tahap akhir adalah *plating* yang dilaksanakan dengan cara menata makanan sesuai gambar yaitu sayur plecing lalu ikan *red snapper* di atasnya, *prawn* dan *squid* disamping kanan dan kiri, jagung dan *baby carrot* di atas dan terakhir irisan jeruk nipis dan *beet root* dibagian atas, Sari Segara Sindhu siap dihidangkan.

B. Saran

Dalam proses pembuatan Sari Segara Sindhu oleh *Commis* di *Main Kitchen* Inna Sindhu Beach Hotel ada beberapa saran yang penulis sampaikan untuk kedepannya bisa lebih baik yaitu kepada manajemen departemen agar mencari supplier terdekat agar jika terjadi kekurangan bahan bisa memesan dan dibawakan dengan cepat; memperbaharui standar operasional prosedur (SOP) yaitu dengan menetapkan standar waktu dan suhu panas untuk memanggang ikan sehingga kualitas dan rasa Sari Segara Sindhu tetap terjaga; mengganti alat-alat yang sudah tidak memadai atau yang sudah tidak layak dipakai dengan yang baru sehingga pekerjaan bisa lebih efektif dan efisien; membuat perjanjian dengan *supplier* untuk memberikan bahan yang fresh biasanya dan jika tidak maka dikenakan sanksi sesuai yang sudah disepakati bersama sebelumnya, bahan yang kurang fresh biasanya adalah ikan *red snapper*, *prawn*, *squid*; menerapkan sistem first in first out pada bahan makanan yang mudah rusak, membungkus bahan makanan per porsi sehingga bahan yang dikeluarkan sesuai dengan kebutuhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Mahmud. 2007. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: Grasindo
- Batafi, Wishnu HS AI. 2006. *Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi Housekeeping Department*. Bandung: Alfabeta
- Bartono P. H SE, Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri* Yogyakarta: Andi
- Firdaus, Rizky dan Ryan Andriani. 2014. *Jurnal Pariwisata Vol 1*. Jakarta: Bina Sarana Informatika
- Hamidah, Siti dan Kokom Komariah. 2008. *Resep dan Menu*. Yogyakarta :Deepublish
- Mayasari, Citra U dan Putri, Hari Devi E. 2018. *Operasional Tata Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Mertayasa, I Gede, Agus. 2012. *Food and baverage service operation (job preparation)*. Yogyakarta: Andi
- Oka, I Made Darma dan I Nyoman Winia. 2007. *Pelayanan prima di restoran internasional*. Surabaya: Paramita
- Rahmatia, Anita dan Putri Dwimirnani. 2009. *Dapur Minimalis*. Depok, : Griya kreasi
- Sihite, Richard. 2003. *Pengetahuan Dasar Sekolah Menengah Kejuruan dan Pendidikan Diploma Jurusan Pariwisata*. Surabaya: SIC
- Suardani, Made. 2015. *(Handout) "Pengolahan Makanan I"*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- Sudarja, Wawan. 2011. *Tips Cara Pembuatan Kue dan Roti Pada Restoran*. Bandung: PT. Indointelek Graha
- Sulastiono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Edisi Pertama Cetakan Kelima*. Bandung: Alfabeta
- Syamsidah, Syamsidah dan Hamidah, Hamidah (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Deepublish.
- W. A Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi
- Rachman, Aulia. 2020. *Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga*. Diakses dari

<https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/33012>

Fatmawati, Harnani. 2013. Pengetahuan Bahan Makanan diakses dari [https://repositori.kemdikbud.go.id/10565/1/PENGETAHUAN%20BAHAN%20MAKANAN % 201.pdf](https://repositori.kemdikbud.go.id/10565/1/PENGETAHUAN%20BAHAN%20MAKANAN%201.pdf)

KBBI online.2018. *Pengertian Pembuatan* diakses dari <https://kbbi.web.id/pembuatan>. 08 Juni 2023

Piggot dan Tucker. 2014.*Pengertian Seafood* diakses dari <http://repository.wima.ac.id/8304/2/BAB%201.pdf>

KBBI online.2018 *Pengertian makanan* diakses 08 Juni 2023 dari <https://kbbi.lektur.id/makanan-laut>