

**TUGAS AKHIR  
PEMBUATAN WATER CHESTNUT SEBAGAI HIDANGAN DESSERT  
VEGETARIAN  
OLEH  
COMMIS DI CONRAD HOTEL**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Wayan Ari Pretama**

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

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN WATER CHESTNUT SEBAGAI HIDANGAN DESSERT**  
**VEGETARIAN**  
**OLEH**  
**COMMIS DI CONRAD HOTEL**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Wayan Ari Pretama**  
**2015823074**

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

**PEMBUATAN WATER CHESTNUT SEBAGAI HIDANGAN  
DESSERT VEGETARIAN  
OLEH  
COMMIS DI CONRAD HOTEL**

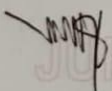
Oleh  
I Wayan Ari Pretama  
2015823074

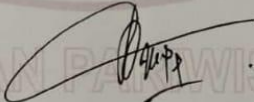
Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,

  
Drs. I Wayan Pugra, M.Par  
NIP 196312312000031002

  
Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng  
NIP 199011112022032009

Disetujui oleh Ketua Jurusan Pariwisata

  
Prof. Ni Made Arnawati, MATM., Ph.D.  
NIP 196312281990102001

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Wayan Ari Pretama  
NIM : 2015823074  
Program Studi : Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“ PEMBUATAN WATER CHESTNUT SEBAGAI HIDANGAN DESSERT  
VEGETARIAN  
OLEH  
COMMIS DI CONRAD 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,



I Wayan Ari Pretama  
NIM : 2015823074  
PS : Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya,serta usaha penulis dalam menyusun tugas akhir yang berjudul “ pembuatan *water chestnut* Sebagai *dessert* vegetarian oleh *commis* di Conrad Hotel” dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Tugas akhir ini ditulis sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam menyusun Laporan Praktik Kerja Lapangan ini saya banyak mendapat bantuan, bimbingan, motivasi, serta dukungan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Oleh karena itu, melalui kesempatan ini saya ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu saya, kepada yang terhormat :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof Ni Made Ernawati, MATM, PhD, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan saya kesempatan untuk menempuh pendidikan di jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan saya kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali sekaligus pembimbing pertama yang telah memberikan

5. kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Drs. I Wayan Pugra, M.Par selaku Dosen Pembimbing I Penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Kadek Dwi Pradnyani Novianti,S.Pd., M.Eng selaku Dosen Pembimbing II Penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Kevin Girard, selaku General Manager Conrad Hotel yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Conrad Hotel. Untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ibu Putu Ariyanti, selaku Learning and Development Manager yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Conrad Hotel. Untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak I Made Semawan selaku executive sous chef yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Conrad Hotel. Untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
11. Ibu Ni Wayan Soli, selaku Assistant Pastry Chef yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
12. Bapak Andika Yasa dan Ibu Agus Novita Suarningsih, selaku Sous Chef yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
13. Seluruh karyawan Pastry & Bakery Department yang telah memberikan masukan , dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir

ini.

14. Bapak I Wayan Merta Darma dan Ibu Ni Ketut Wati selaku orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan, doa serta motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
15. Ibu Lucia Prisca dan seluruh pengurus yayasan selaku pembimbing dan ibu asrama yang telah memberikan bantuan secara moril dan materiil kepada saya selama menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
16. Teman-teman kelas di jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah mendukung dan membantu saya dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi sempurnanya laporan ini.

Semoga laporan tugas akhir ini ada manfaatnya bagi penulis khususnya dan bagi pembaca untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya Jurusan Pariwisata.

Badung, Agustus 2023

I Wayan Ari Pretama



## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>ORISINALITAS TUGAS AKHIR</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</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.....	6
1. Tujuan Penulisan.....	6
2. Kegunaan Penulisan.....	6
D. Metode Penelitian.....	8
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	8
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	8
3. Metode dan Teknik Penyajian hasil analisis.....	9
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>10</b>
A. Hotel.....	10
B. Restoran.....	16
C. Dapur.....	17
D. Pembuatan.....	19
E. <i>Commis</i> .....	19
F. Resep.....	20
G. <i>Dessert</i> .....	20

H. Vegetarian	21
I. <i>Water Chestnut</i>	21
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b>	<b>23</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	23
1. Lokasi Perusahaan	23
2. Sejarah Perusahaan	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Conrad Hotel	25
1. Bidang Usaha	25
2. Fasilitas	26
C. Struktur Organisasi Conrad Hotel	36
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b>	<b>39</b>
A. Prosedur pembuatan/Pelaksanaan	39
1. Tahap persiapan	39
2. Tahap pembuatan	56
3. Tahap penyajian	59
B. Hambatan Yang Dihadapi Dalam pembuatan <i>water chestnut</i> sebagai <i>Dessert</i> Vegetarian oleh Commis di Conrad Hotel dan cara mengatasinya	61
<b>BAB V PENUTUP</b>	<b>63</b>
<b>A. Simpulan</b>	<b>63</b>
<b>B. Saran</b>	<b>64</b>

## DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Conrad Hotel .....	25
Gambar 3. 2 Struktur organisasi <i>Pastry</i> .....	36
Gambar 3. 3 Struktur organisasi <i>Bakery</i> .....	36
Gambar 4. 1 <i>Cutting board</i> .....	42
Gambar 4. 2 <i>Knife</i> .....	43
Gambar 4. 3 <i>Sauce Pan</i> .....	43
Gambar 4. 4 <i>Spoon</i> .....	43
Gambar 4. 5 <i>Pot</i> .....	44
Gambar 4. 6 <i>Induction</i> .....	44
Gambar 4. 7 <i>Container</i> .....	45
Gambar 4. 8 <i>Bowl</i> .....	45
Gambar 4. 9 <i>Stainer</i> .....	46
Gambar 4. 10 <i>Ballon Wishk</i> .....	46
Gambar 4. 11 <i>Standing Mixer</i> .....	47
Gambar 4. 12 <i>Mixer Bowl</i> .....	47
Gambar 4. 13 <i>Mixer Paddle</i> .....	48
Gambar 4. 14 <i>Baking Tray</i> .....	48
Gambar 4. 15 <i>Silpat Sheet</i> .....	49
Gambar 4. 16 <i>Oven</i> .....	49
Gambar 4. 17 <i>Water Chestnut</i> .....	50
Gambar 4. 18 <i>Tapioca Flour</i> .....	51
Gambar 4. 19 Pewarna Merah.....	51

Gambar 4. 20 <i>Simple Syrup</i> .....	52
Gambar 4. 21 <i>Water</i> .....	52
Gamabr 4. 22 <i>Coconut milk</i> .....	53
Gambar 4. 23 <i>Water</i> .....	53
Gambar 4. 24 <i>Sugar</i> .....	53
Gambar 4. 25 <i>Salt</i> .....	54
Gambar 4. 26 <i>Butter</i> .....	54
Gambar 4. 27 <i>Icing Sugar</i> .....	55
Gambar 4. 28 <i>Glucose</i> .....	55
Gambar 4. 29 <i>Flour</i> .....	55
Gambar 4. 30 Dokumentasi pembuatan <i>Water Chestnut</i> .....	57
Gambar 4. 31 Dokumentasi <i>plating Water Chestnut</i> .....	59
Gambar 4. 32 Dokumentasi <i>Water Chestnut</i> .....	59
Gambar 4. 33 Dokumentasi penyajian <i>Water Chestnut</i> .....	60

**DAFTAR TABEL**

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Jumlah kamar Conrad Hotel .....	27
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar di Conrad Hotel.....	31
Tabel 4. 1 Bahan - bahan <i>Water Chestnut</i> .....	50
Tabel 4. 2 Bahan - bahan <i>Water Chestnut</i> .....	52
Tabel 4. 3 Bahan- bahan <i>Tuile</i> .....	54
Tabel 4. 4 Komponen - komponen pembuatan <i>Water Chestnut</i> .....	56

**DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran 1.** *Food Costing Dessert Water Chestnut*

**Lampiran 2.** Proses pembuatan *dessert Water Chestnut*

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Bali merupakan salah satu pulau dengan aktivitas pariwisata terbesar di Indonesia. Pulau dengan julukan Pulau Dewata ini memiliki begitu banyak destinasi wisata yang tersebar di lebih dari 50 objek wisata di seluruh kabupaten/kota. Keindahan alam dan keunikan sosial budaya membuat Bali menjadi salah satu daerah wisata yang memiliki daya tarik tersendiri. Masyarakat Bali yang dikenal akan adat istiadat turut berperan serta dalam membangun kepopuleran Bali di kancah dunia. Fasilitas dan infrastruktur yang lengkap juga menjadikan Bali sebagai daerah favorit yang dikunjungi wisatawan.

Populernya Bali dalam bidang pariwisata ditunjang dengan segala fasilitas pelengkap, seperti sarana penginapan, fasilitas makanan dan minuman, sarana rekreasi dan kebugaran, serta biro perjalanan wisata (*travel agent*). Tempat menginap merupakan salah satu kebutuhan terpenting ketika melakukan perjalanan. Oleh karena itu, banyak sarana akomodasi yang dapat dengan mudah dijumpai di Bali.

Wisatawan membutuhkan tempat menginap dan beristirahat selama melakukan perjalanan. Sarana akomodasi bukan sekedar bangunan yang terdiri dari kamar-kamar, tetapi juga memiliki fasilitas penunjang yang dapat memenuhi kebutuhan tamu selama perjalanan, seperti fasilitas makanan dan minuman, serta fasilitas kebugaran. Akomodasi ini dapat dikelompokkan menjadi beberapa jenis,

seperti hotel, losmen, motel, *cottage*, dan lainnya.

Conrad Hotel adalah salah satu hotel yang terletak di kawasan Nusa Dua. Terletak di Jl. Pratama 168 Tanjung Benoa, Kecamatan Kuta Selatan, Badung, Bali menjadikan Conrad Hotel pilihan favorit wisatawan karena mudah diakses dari Bandar Udara Ngurah Rai. Hotel yang berdiri di bawah naungan *International brand, Hilton Worldwide* ini memiliki luas 7,4 ha dengan total 368 kamar. Adapun 308 kamar terletak di area Conrad Resort dan 54 kamar di area *Conrad Suite*, 5 (lima) *Conrad Pool Villa*, serta 1 (satu) *Conrad Penthouse*. Setiap kamar dilengkapi dengan pemandangan taman yang indah, pemandangan kolam yang menarik, serta pemandangan Samudra Hindia yang menakjubkan. Tidak hanya kamar dengan pemandangan yang mengagumkan, hotel dengan gelar *five stars luxury hotel* ini juga dilengkapi dengan fasilitas makan dan minum yang lengkap, beberapa pilihan ruang *meeting* dan tempat penyelenggaraan berbagai jenis acara, fasilitas kesehatan dan kebugaran yang lengkap, serta didukung dengan pelayanan yang ramah dan berkelas.

Memiliki *brand promise* “*Never Just Stay, Stay Inspired*” membuat Conrad Hotel menjadikan tamu sebagai fokus utama. Kepuasan pengalaman tamu ketika menginap di Conrad Hotel adalah hal yang penting. Tamu tidak hanya datang untuk tinggal dan makan saja, namun mereka juga diharapkan dapat merasakan pelayanan yang menakjubkan dan juga keramahan dari staf hotel, sehingga mereka merasakan kehangatan seperti pulang ke rumah sendiri yang mana hal ini merupakan tanggung jawab semua departemen yang ada di Conrad Hotel. Adapun beberapa departemen tersebut, *Front Office, Human*



*Resource, Housekeeping, Engineering, Accounting, Sales and Marketing, Loss and Prevention, dan Food and Beverage Departement* yang terbagi menjadi dua bagian, yaitu: *Food production* dan *Food and Beverage Service*. Setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing, demi kelancaran kegiatan operasional pada hotel ini.

*Food production* adalah salah satu bagian dari *Food and Beverage Department* yang bertanggung jawab untuk pembuatan makanan dan minuman di hotel, dimulai dari hidangan pembuka (*appetizer*) sampai hidangan penutup (*dessert*). *Food and Beverage Department* ini sangat berpengaruh dalam meningkatkan pendapatan hotel, dan departemen ini wajib disediakan oleh hotel dengan tujuan agar memenuhi kriteria sebagai hotel berbintang. *Food production* memiliki peran dalam penyediaan, penyajian, dan memberikan pelayanan makan dan minum kepada tamu, baik itu makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*) atau makan malam (*dinner*). Makanan yang ditawarkan tentunya makanan internasional karena banyak dari tamu yang menginap adalah wisatawan asing. Namun tentu saja tetap menawarkan makanan lokal khas Indonesia pada umumnya, dengan begitu wisatawan asing yang menginap dapat merasakan cita rasa makanan khas Indonesia khususnya Bali.

Pada dasarnya makanan yang disajikan harus memenuhi standar Internasional yang mana semua proses pembuatan makanan mulai dari datangnya bahan baku hingga makanan siap disantap oleh tamu harus sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan oleh masing-masing hotel seperti ISO 22000, dsb. Maka dari itu sangat dibutuhkan *Commis* yang ahli di bidangnya. *Commis* adalah orang

yang bertanggung jawab dalam proses pembuatan makanan, baik untuk tamu maupun karyawan yang bekerja di hotel. Hal ini menyebabkan, peranan *Commis* ini sangat penting dalam pembuatan dan penyajian makanan yang disediakan di masing- masing *outlet* atau restoran di Conrad Hotel yaitu : Suku *Restaurant*, Rin *Restaurant*, Eight Degress South *Restaurant* , East Longue dan Azure Court.

*Pasty & bakery* adalah salah satu departemen yang memiliki andil dalam adalah penyediaan makanan penutup atau (*dessert*) untuk semua restoran yang ada di Conrad Hotel, yang mana *pastry & bakery* memiliki keterkaitan dengan beberapa *restaurant* khususnya Suku *Restaurant* dalam penyediaan makanan penutup atau (*dessert*) di mana Suku *Restaurant* menyediakan menu *ala' carte* untuk tamu yang ingin menikmati makan siang & malam, yang mana untuk makan siang di mulai dari pukul 11.00 pagi sampai 14.00 siang, kemudian di lanjut makan malam di mulai dari pukul 14.00 siang sampai 22.00 malam. Makanan yang ditawarkan adalah masakan *western* dan *asian* mulai dari *appetizer* sampai *dessert*, mulai dari pasta, *hotdog*, *steak*, sate lilit ikan, nasi goreng, mie goreng, *slice fruit*, *steam chocolate*, *kids brownie*, *sangara balanda* dan masih banyak menu lainnya. Salah satu menu *dessert* yang banyak diminati oleh tamu, terutama tamu vegetarian adalah *water chestnut*.

*water chestnut* adalah hidangan penutup (*dessert*) yang terkenal dari negara Thailand yang mana dalam bahasa Thailand *dessert* ini memiliki nama (*Tub Tim Krob*), akan tetapi *dessert* ini juga tersebar di berbagai negara khususnya Asia dengan namanya masing - masing, seperti (*Red Rubies Dessert*, *Chè Thài*. *Lod Massau Chray*, dsb.). *water chestnut* yang dihidangkan oleh

Conrad Hotel ini berbeda dengan yang disajikan di tempat lain karena biasanya *dessert water chestnut* di tempat lain dihidangkan hanya dengan es batu tanpa *coconut ice cream* yang mana *coconut ice cream* ini memberikan rasa *creamy* tambahan selain berasal dari saus santan.

Tekstur yang dimiliki *water chestnut* yang renyah dipadukan dengan tepung tapioka yang memberikan tekstur kenyal menjadikan olahan *dessert* ini memiliki tekstur yang sangat unik karena memiliki lebih dari 1 tekstur dalam 1 olahan *dessert*. Selain tekstur yang menarik, cita rasa serta warna dari *water chestnut* yang merah dengan rasa yang dominan tawar dipadukan dengan rasa gurih dan manis dari *coconut sauce* dan juga *coconut ice cream* inilah yang membuat hidangan ini menjadi *dessert* vegetarian yang menarik, karena pembuatannya yang tanpa tambahan bahan baku hewani tapi mampu menghasilkan *dessert* yang unik dengan memiliki ciri khas tersendiri yang membuat para tamu penasaran ingin mencicipinya utamanya tamu vegetarian.

Maka dari itu, penulis melihat bahwa menu *water chestnut* yang ditawarkan oleh Conrad Hotel ini memiliki keunikan tersendiri, sehingga penulis tertarik untuk menjabarkan secara lebih detail tentang pembuatan *water chestnut* oleh *Commis* di Conrad Hotel dalam tugas akhir penulis, dengan judul. “ pembuatan *water chestnut* Sebagai Hidangan Dessert Vegetarian Oleh *Commis* di Conrad Hotel”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan 2 masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *water chestnut* sebagai *dessert vegetarian* oleh *commis* di Conrad Hotel?.
2. Apa saja hambatan-hambatan yang ditemui dalam proses pembuatan *water chestnut* sebagai *dessert vegetarian* oleh *commis* di Conrad Hotel dan solusi dari hambatan tersebut ?.

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

Adapun tujuan dan kegunaan yang ingin dicapai dalam penulisan tugas akhir ini ini yaitu:

#### 1. Tujuan Penulisan

a. Untuk mengetahui proses pembuatan *water chestnut* sebagai *dessert vegetarian* oleh *commis* di Conrad Hotel.

A. Untuk mengetahui hambatan-hambatan apa saja yang ditemui dalam proses pembuatan *water chestnut* sebagai *dessert vegetarian* oleh *commis* di Conrad Hotel serta solusi dari hambatan tersebut.

b. serta solusi dari hambatan tersebut

#### 2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

Penulisan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, menerapkan teori yang sudah didapatkan di kampus maupun dunia industri dan untuk menambah wawasan dari proses selama melakukan penelitian.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Diharapkan dapat digunakan sebagai referensi dan pembelajaran

mengenai materi dalam mata kuliah pembuatan *pastry & bakery*, baik itu mahasiswa di Politeknik Negeri Bali maupun pihak lain yang membutuhkan guna menambah wawasan dan ilmu pengetahuan.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan untuk Conrad Hotel untuk meningkatkan mutu dan kualitas produksi makanan serta kelancaran operasional khususnya dalam bidang *culinary*.

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

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

Adapun teknik dalam pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

a. Observasi

Metode observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung di dalam lapangan serta terlibat langsung dalam pembuatan *water chestnut*.

b. Wawancara

Dalam metode ini penulis melakukan wawancara kepada *commis* dan *demi chef* untuk mengumpulkan data yang berkaitan dengan pembuatan *water chestnut*.

c. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan adalah metode dengan cara mencari, mengumpulkan, dan membaca dokumen – dokumen berupa buku, transkrip, dan juga resep yang menunjang pembuatan *water chestnut* Oleh *Commis* pada *pastry & bakery Departement* di Conrad Hotel.

## 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode teknik analisis yang di gunakan penulis dalam penyusunan tugas akhir adalah analisis deskriptif yaitu memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh selama penulis mengikuti Praktik Kerja Lapangan.

## 3. Metode dan Teknik Penyajian hasil analisis

Teknik penyajian data yang digunakan penulis yaitu menyajikan hasil analisis data dalam bentuk Tugas Akhir yang bersifat formal. Penyajian data dalam bentuk deskriptif digunakan untuk mengidentifikasi dan memaparkan bagaimana prosedur pembuatan *water chestnut* oleh *commis* pada *pastry & bakery departement* di Conrad Hotel.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang penulis paparkan mengenai pembuatan *water chestnut* sebagai *dessert* vegetarian oleh *commis* di Conrad Hotel maka penulis dapat mengambil beberapa simpulan, sebagai berikut:

Pengolahan *water chestnut* sebagai *dessert* vegetarian oleh *commis* di Conrad Hotel memiliki 3 tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian. Pada tahap persiapan terbagi menjadi 3 yaitu persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan; pada tahap pembuatan terbagi menjadi 3 yaitu pembuatan *Water Chestnut*, *coconut sauce*, *tuile* dan pada tahap penyajian melakukan penataan ketiga komponen tersebut dengan tambahan *coconut ice cream*, di atas *bowl dan saucer jug*.

Hambatan yang dihadapi pada saat pembuatan *water chestnut* yaitu pecahnya *coconut sauce* yang disebabkan oleh beberapa faktor mulai dari memasak santan dengan api yang besar tanpa di aduk secara terus - menerus dan ketika sudah matang langsung ditempatkan ke dalam *chiller* dalam kondisi yang panas. Dalam upaya untuk mengatasi hambatan tersebut, santan bisa dimasak dengan api yang kecil kemudian di aduk secara terus - menerus dan ketika sudah matang biarkan santan di luar ruangan hingga mencapai suhu ruang, setelah itu dapat disimpan di dalam *chiller*.

Selain itu rusaknya tampilan dari *water chestnut* yang dikarenakan terlalu lama memasak *water chestnut* merupakan salah satu hambatan yang dialami oleh

seorang *Commis* dalam menyajikan *Water Chestnut*. Untuk mengatasi hambatan tersebut dengan cara menggunakan *timer* ketika memasak *water chestnut* sehingga tidak terjadi *over cooking* yang memengaruhi tampilan dari *dessert Water Chestnut*.

## **B. Saran**

B. Adapun saran yang diberikan untuk mengatasi hambatan yang ditemui dalam proses pembuatan *water chestnut* sebagai *dessert vegetarian* oleh *commis* di Conrad Hotel yaitu :

1. *Commis* diharapkan memasak *water chestnut* dengan bantuan *timer* agar sesuai dengan waktu yang sudah ditentukan sehingga tidak merusak tampilan dari *Water Chestnut*.
2. Pengecekan bahan-bahan serta kualitas dari semua *condiment* yang digunakan dalam penyajian *water chestnut* hendaknya dilakukan secara menyeluruh dan teliti, sehingga akan selalu *fresh* dan mengganti bahan-bahan yang sudah tidak layak pakai.



## DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2016). *Pariwisata dan perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Budaya, K. P. (2023). Kamus Besar Bahasa Indonesia. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/pembuatan>.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2016). *Resep & menu*. Yogyakarta: Depublish.
- Komar, R. (2006). *Hotel management*. Jakarta: PT Grasindo .
- Mertayasa, & Agus, I. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar pembuatan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mufqi, T. (2016). Penerapan Standar Resep di Dakken Cofffee and Steak Bandung.
- Prasetyo, H., & Widyaningsih, H. (2018). *Manajemen dan Bisnis Perhotelan*. Explore.
- Suardani, M. (2015). *pembuatan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negri Bali .
- Sucipto, & Dani, C. (2015). *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Susianto, H, W., & Mailoa. (2007). *Diet Enak Ala Vegetarian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Unik, C., & Mayasari. (2020). *Modul Operasional Tata Boga 1*. Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Indonesia.
- Yulianto, N. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros Inn Hotel Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*.

