

# **TUGAS AKHIR**

## **PEMBUATAN NASI GORENG BUMBU BALI & KERANG BAKAR UNTUK SUNDAY BRUNCH DI PALA RESTAURANT THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**I Made Yudistira Giri Perayuda**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN NASI GORENG BUMBU BALI &  
KERANG BAKAR UNTUK SUNDAY BRUNCH DI PALA  
RESTAURANT  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



Oleh  
I Made YudisTira Giri Perayuda  
NIM 2015823162

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**PEMBUATAN NASI GORENG BUMBU BALI &  
KERANG BAKAR UNTUK SUNDAY BRUNCH DI  
PALA RESTAURANT  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh  
**I Made Yudistira Giri Perayuda**  
NIM 2015823162

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

Pembimbing I,



**Kanah, S.Pd, M.Hum**  
NIP 197004121998022001

Pembimbing II,



**I Gde Agus Jaya S, SST.,Par.M.Par**  
NIP 198502102014041001

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD**  
NIP. 19631228199010200



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 Made Yudistira Giri Perayuda  
NIM : 2015823149  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN NASI GORENG BUMBU BALI DAN KERANG BAKAR  
UNTUK SUNDAY BRUNCH DI PALA RESTAURANT  
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, 28 Juli 2023

buat pernyataan,



Nama : I Made Yudistira Giri P  
NIM : 2019823162  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali dan Kerang Bakar untuk Sunday Brunch di Pala Resataurant The Apurva Kempinski Bali” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali dan Kerang Bakar untuk Sunday Brunch di Pala Restaurant The Apurva 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.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, PhD, selaku Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis 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 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 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing I pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par, selaku Dosen Pembimbing II pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pegawai pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Mr. Vincent Guironnet, selaku General Manager 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. 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.
10. Mr. Eric Cocollos, selaku Executive 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.
11. Bapak I Wayan Ariana, selaku Head 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 I Nyoman Mobil Astawa, 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. Bapak Vincent Chandra, selaku Commis 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.
14. 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.
15. Bapak I Wayan Suana Giri dan Ibu Ni Nyoman Kerti, orang tua yang telah memberikan dukungan dan dorongan, serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
16. Ni Putu Lia Kerti Pertiwi, kakak yang telah memberikan dukungan, dorongan, dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
17. Maria Oktaviana Candra Dewi, yang telah memberikan dukungan, dorongan, dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini
18. Kepada Panji Suambara, Adrean Adi Pratama, Gede Tito, Ryan Radityawan, Darma Gunawan, dan Valdis Kosali teman yang telah memberikan dukungan, dorongan, dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

maupun bahasanya. Hal ini tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan masukan dari pembaca sangat diharapkan guna penyempurnaan tugas akhir ini di masa mendatang.

Akhir kata, penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari Lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar Lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, 28 Juli 2023

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	4
D. Metodologi Penelitian .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Pengertian Hotel.....	7
B. Klasifikasi Hotel.....	8
C. Pengertian <i>Kitchen</i> dan Jenis-jenis <i>Kitchen</i> .....	9
D. Pengertian dan Jenis-Jenis Nasi Goreng .....	10
E. Pengertian dan Jenis-Jenis Kerang.....	11
F. Pengertian dan Metode Memasak .....	13
G. Pengertian Pembuatan .....	16
H. Pengertian Higene dan Sanitasi.....	16
I. Pengertian Restaurant .....	17
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>18</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan .....	18
B. Struktur Organisasi.....	21
C. Fasilitas The Apurva Kempinski Bali .....	23
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
A. Pembuatan Nasi Goreng Bumbu bali dan Kerang Bakar di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali.....	31

B. Hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali dan Kerang Bakar di Pala Restaurant The Apurva Kempinksi Bali dan Cara Mengatasinya .....	61
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	63
A. Simpulan .....	63
B. Saran.....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	65
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1	Jenis-Jenis Kamar .....	24
Tabel 3. 2	Jenis-Jenis Restoran .....	27
Tabel 4. 1	Bahan-Bahan untuk Pembuatan Nasi Putih untuk 10 Porsi.....	41
Tabel 4. 2	Bahan Bumbu Bali.....	42
Tabel 4. 3	Bahan-Bahan untuk Pembuatan Vegetable Nasi Goreng Bumbu Bali ..	43
Tabel 4. 4	Bahan – Bahan untuk Pembuatan Acar .....	44
Tabel 4. 5	Kerupuk Udang.....	44
Tabel 4. 6	Bahan-Bahan untuk Membuat Telur Dadar Slice untuk 1 Porsi.....	45
Tabel 4. 7	Bahan-Bahan untuk Membuat Ayam Goreng Whole.....	45
Tabel 4. 8	Bahan-Bahan untuk Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali untuk 1 Porsi .....	46
Tabel 4. 9	Bahan-Bahan untuk Pembuatan Bumbu Kerang Bakar untuk 1 Porsi ..	47
Tabel 4. 10	Bahan-Bahan untuk Pembuatan Kerang Bakar untuk 1 Porsi .....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1	Logo The Apurva Kempinski Bali .....	19
Gambar 3. 2	Struktur Organisasi pada Restaurant .....	21
Gambar 3. 3	Kegiatan Di Jalak Family Club Kempinski Kids Club .....	30
Gambar 4. 1	Atribut Lengkap Staff Kitchen.....	33
Gambar 4. 2	<i>Wok Chinese</i> .....	33
Gambar 4. 3	<i>Sutil</i> .....	34
Gambar 4. 4	<i>Ballon Whisk</i> .....	34
Gambar 4. 5	<i>Ladle</i> .....	34
Gambar 4. 6	<i>Bowl</i> .....	35
Gambar 4. 7	<i>Knife</i> .....	35
Gambar 4. 8	<i>Cutting Board</i> .....	36
Gambar 4. 9	<i>Strainer</i> .....	36
Gambar 4. 10	<i>Tase Spoon</i> .....	36
Gambar 4. 11	<i>Frying Pan</i> .....	37
Gambar 4. 12	<i>Pan</i> .....	37
Gambar 4. 13	<i>Stainless Tong</i> .....	37
Gambar 4. 14	<i>Plate</i> .....	38
Gambar 4. 15	Kuas .....	38
Gambar 4. 16	<i>Stand Grill</i> .....	38
Gambar 4. 17	<i>Stove</i> .....	39
Gambar 4. 18	<i>Wok Stove</i> .....	39
Gambar 4. 19	<i>Robocop Blender</i> .....	40
Gambar 4. 20	<i>Rice Cooker</i> .....	40
Gambar 4. 21	<i>Chiller</i> .....	40
Gambar 4. 22	Nasi Putih.....	49
Gambar 4. 23	Bumbu Bali .....	51
Gambar 4. 24	<i>Vegetable</i> .....	52

Gambar 4. 25	Acar .....	52
Gambar 4. 26	Kerupuk Udang .....	53
Gambar 4. 27	Telur Dadar <i>Slice</i> .....	54
Gambar 4. 28	Ayam Goreng <i>Whole</i> .....	55
Gambar 4. 29	Proses Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali.....	56
Gambar 4. 30	Bumbu Kerang Bakar.....	57
Gambar 4. 31	Proses Pembuatan Kerang Bakar .....	58
Gambar 4. 32	Nasi Goreng Bumbu Bali yang Sudah Siap Disajikan Kepada Tamu .....	59
Gambar 4. 33	Kerang Bakar yang Sudah Siap Disajikan Kepada Tamu.....	60
Gambar 4. 34	Kondisi <i>Kitchen</i> pada <i>Restaurant</i> Saat <i>closing</i> .....	61

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Hotel merupakan satu pendukung sarana akomodasi pariwisata Bali. Salah satu hotel berbintang 5 yang sedang banyak digemari di Bali adalah The Apurva Kempinski Bali. Hotel ini terletak di Sawangan, Nusa Dua, Bali, tepatnya terletak di pinggir tebing dan memiliki akses langsung menuju pantai yang indah dan dengan pemandangan laut yang terbaik. The Apurva Kempinski Bali merupakan hotel yang mengambil konsep gabungan antara keanggunan budaya Eropa dan pesona Bali. The Apurva Kempinski Bali memiliki total 475 kamar termasuk *suite* dan *villa*. Dalam kelancaran operasional hotel ini, sangat didukung oleh kerjasama antar *department* satu dengan yang lainnya. *Food and Beverage Department* adalah salah satu *department* yang menyumbang pendapatan paling banyak untuk hotel. *Food and Beverage* dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

*Food and Beverage Service* berperan dalam melayani tamu yang makan di hotel baik di *restaurant*, *bar*, maupun di kamar, mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*) sampai makanan penutup (*dessert*), sedangkan *Food and Beverage Product* berperan untuk menyediakan makanan pada tamu baik *buffet* maupun *a'la carte*. Oleh karena itu, diperlukan tenaga juru masak yang ahli untuk memproduksi makanan yang akan dinikmati oleh tamu. Penyediaan pelayanan makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*) merupakan salah satu kebutuhan utama tamu pada saat menginap di hotel. Makanan yang akan disuguhkan untuk tamu tersebut harus

diperhatikan mengenai rasa dan cara penyajiannya. Hal ini disebabkan karena tamu yang menginap di hotel sebagian besar berasal dari manca negara.

Makan pagi (*breakfast*) merupakan hal yang sangat penting yang harus disediakan oleh hotel sebelum tamu melakukan aktivitasnya. Salah satu *breakfast and lunch restaurant* yang ada di The Apurva Kempinski Bali adalah Pala Restoran, Pala Restaurant adalah tempat *breakfast* dan *lunch* untuk tamu yang menginap di *Cliff Suite* The Apurva Kempinski Bali. Tamu bisa datang ke Pala Restaurant untuk menikmati *event brunch* setiap hari minggu dengan cara penyajian *buffet* dan tamu juga bisa memesan *special* menu yang sudah disediakan. *Special menu* yang biasa dipesan oleh tamu di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali adalah Nasi Goreng Bumbu Bali dan Kerang Bakar.

Nasi Goreng Bumbu Bali adalah salah satu varian nasi goreng yang menggunakan bumbu khas Bali, seperti terasi, bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, dan gula. keistimewaan dari Nasi Goreng Bumbu Bali antara lain: rasa yang khas. Bumbu-bumbu yang digunakan pada nasi goreng bumbu Bali memberikan rasa yang khas dan unik. Aroma wangi dari rempah-rempah dan cabai merah yang pedas, membuat nasi goreng ini memiliki citarasa yang enak dan menggugah selera serta kaya akan gizi. Nasi Goreng Bumbu Bali biasanya diisi dengan berbagai macam bahan seperti daging ayam, udang, atau sayuran yang membuatnya kaya akan gizi. Bahan-bahan tersebut memberikan protein, karbohidrat, vitamin, dan mineral yang baik untuk tubuh. Mudah dibuat. Nasi Goreng Bumbu Bali relatif mudah dibuat dan tidak memerlukan waktu yang lama untuk memasaknya. Selain itu, bahan-bahan yang digunakan untuk membuatnya mudah ditemukan di pasar atau supermarket terdekat.

Nasi Goreng Bumbu Bali cocok disajikan untuk segala suasana, baik itu di acara formal maupun informal. Rasa yang nikmat dan tampilannya yang cantik membuatnya menjadi menu yang disukai oleh banyak orang. Nasi goreng ini bisa divariasikan dengan berbagai macam bahan walaupun menggunakan bumbu Bali dan cara penyajian yang berbeda-beda misalnya dengan tambahan telur dadar, kerupuk, atau sambal sebagai pelengkap. Banyak tamu yang memesan kerang bakar sebagai peneman makan nasi goreng. Hal ini menimbulkan sensasi yang menggugah selera.

Makan kerang bakar bersama Nasi Goreng Bumbu Bali memberikan kombinasi rasa yang lezat, kerang bakar memberikan rasa gurih dan manis, sedangkan nasi goreng bumbu Bali memberikan sensasi pedas dan aromatik. Jadi, saat menyantapnya, akan merasakan perpaduan yang sempurna antara kelezatan kerang bakar dan citarasa nasi goreng bumbu Bali yang menggugah selera.

Ada beberapa kerang laut yang biasanya di konsumsi yaitu kerang hijau, kerang tiram, kerang darah, kerang bulu, kerang bambu kerang kampa, kerang simping dan kerang tahu. Adapun kerang yang digunakan di Apurva yaitu kerang hijau. Kerang bisa menjadi bagian makanan sehat, rendah lemak, rendah kolesterol dan sehat bagi jantung. Kerang bakar memiliki cita rasa yang khas dan lezat. Proses pemanggangan yang pas memberikan rasa gurih yang menambah kenikmatan saat memakannya. Selain itu, kerang bakar memiliki tekstur yang kenyal dan empuk, Saat dipanggang, kerang ini bisa menghasilkan konsistensi yang sempurna, memberikan pengalaman makan yang menyenangkan. Adapun penyajian Kerang bakar dapat dihidangkan menggunakan bumbu khas Jimbaran yang tersedia pada hari minggu saat sunday brunch di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali.



Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk menulis prosedur pembuatannya dengan judul “Pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali dan Kerang Bakar Untuk Sunday Brunch pada Pala restaurant di The Apurva Kempinski Bali”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pembuatan nasi goreng bumbu bali dan kerang bakar di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali ?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan nasi goreng bumbu bali dan kerang bakar dan bagaimana cara mengatasinya ?

## **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**

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

- a. Untuk menjelaskan tahapan pembuatan nasi goreng bumbu bali dan kerang bakar di Pala Restaurant di The Apurva Kempinski Bali
- b. Untuk mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan nasi goreng bumbu bali dan kerrang bakar di Pala Restaurant di The Apurva Kempinski Bali.

## **2. Kegunaan Penulisan**

Kegunaan penulisan ini antara lain:

### **a. Bagi Politeknik Negeri Bali**

Menjadi referensi di perpustakaan dan dapat berguna bagi mahasiswa terutama pada jurusan Pariwisata mengenai keadaan dan kenyataan yang sebenarnya di industri, serta nantinya dapat digunakan sebagai acuan dalam penyusunan tugas akhir.

### **b. Bagi mahasiswa**

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Diploma III Program Studi Perhotelan jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, serta membandingkan teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kenyataan yang ada di *industry*.

### **c. Bagi perusahaan**

Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang dapat bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu.

## **D. Metodologi Penelitian**

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

Adapun beberapa metode dalam memperoleh data yang digunakan untuk menyusun tugas akhir ini, diantaranya adalah sebagai berikut :

#### **a. Metode Wawancara**

Pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara secara langsung ke pada I Wayan Ariana selaku Head Chef, I Nyoman Mobil Astawa, selaku Chef De Partie dan

beberapa staf commis 2 yang bertugas di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali tentang pembuatan Nasi Goreng Bumbu Bali dan Kerang Bakar.

b. Metode Observasi

Pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung tentang pembuatan nasi goreng bumbu bali dan kerang bakar di Pala Restaurant di The Apurva Kempinski Bali.

c. Metode kepustakaan

Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai buku, dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan tugas akhir ini.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif Kualitatif, yaitu menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

- a. Metode Informal, yaitu metode penyaji analisis data dengan kata-kata biasa.
- b. Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda- tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada Bab IV diatas, dapat disimpulkan bahwa agar operasional berjalan lancar, diperlukan ketelitian untuk melakukan tahapan-tahapan untuk membuat Nasi Goreng Bumbu Bali dan Kerang Bakar yang sudah ditentukan sebagai berikut :

##### 1. Tahap persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga bagian, yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan, dan tahap persiapan bahan-bahan untuk membuat Nasi Goreng Bumbu Bali dan Kerang Bakar

##### 2. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan dimana staf *kitchen* diharuskan mematuhi prosedur dan standar yang sudah ditetapkan untuk membuat Nasi Goreng Bumbu Bali dan Kerang Bakar.

##### 3. Tahap penyajian

Tahap penyajian dimana makanan sudah melalui proses pembuatan yang dilakukan oleh staf *kitchen* dan akan ditata rapi untuk dihidangkan kepada tamu yang sudah memesan.

##### 4. Tahap akhir

Tahap akhir dimana staf *kitchen* melakukan *closing* dengan merapikan dan membersihkan area tempat kerja, lalu melakukan *prepare* bahan-bahan yang akan digunakan untuk *breakfast* di keesokan harinya.

## B. Saran

Berdasarkan pengalaman yang sudah dilakukan dengan menjadi *trainee* dan *daily worker* di The Apurva Kempinski Bali khususnya di bagian *food and beverages product*, ada beberapa saran yang dapat disampaikan sebagai berikut :

1. Untuk mengatasi nasi putih yang kurang memadai untuk digunakan dalam nasi goreng bumbu bali karena teksturnya yang tidak sesuai, para staff Pala restaurant sebelum bekerja harus mengecek ketersediaan dan kualitas nasi putih, Jika didapati nasi putih yang tidak sesuai standar (lembek) seorang *cook* harus menggantinya dengan yang baru dengan cara memasak beras dengan menggunakan takaran yang pas.
2. Untuk mengatasi kerang/*clam* yang kualitasnya tidak bagus, para staf harus lebih teliti dalam pemilihan kerang yang akan di sajikan sebagai masakan dan mengecek kerang sebelum memasukan kedalam chiller agar tidak ada kerang yang rusak masuk ke dalam chiller.
3. Untuk mengatasi kekurangan bahan-bahan, staf harus berkoordinasi bersama *commis 2* atau *chef de partie* agar bahan yang disiapkan untuk pembuatan *a'la carte breakfast* cukup dan disesuaikan dengan perkiraan jumlah tamu yang akan datang dikeesokan harinya, agar bahan-bahan yang kurang bisa diorder dalam jumlah yang lebih banyak dari sebelumnya jika diperlukan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. 2020. Basic Kitchen Knowledge. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Barnes, R. D. And E. E. Ruppert. 1994. Invertebrata Zoology. Sixth Edition. Unites States of Amerika
- Elistyawati, Ida Ayu. 2012. Pengolahan Makan. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Gosling, E. 2004. Bivalve Mollusc Biology, Ecology and Culture. Fishing News Books An imprint of Blackwell Science.
- Hurdawaty, & Parantika. (2014, 1). Pengertian Hotel. Retrieved from Bina Darma: <http://repository.binadarma.ac.id/48/>
- Jurnal Pesona Hospitality Volume 14 No.1 – Mei 2021
- Minantyo. 2011. Pengertian memasak. Jakarta: Minantyo Jakarta
- Prakoso. (2017, 1). Klasifikasi Hotel. Retrieved from digilib: <https://digilib.ars.ac.id/index.php?p=fstream-pdf&fid=6128&bid=5893>
- Rauf, Rusdin. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sihite, Richard. 2003. Food Management. Surabaya: SIC.
- Suardani, Made. 2012. Pengolahan Makanan. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, N.M. 2015. Buku Ajar Pengolahan Makanan 1. Politeknik Negeri Bali
- Sudiara, Bagus Putu. 1995, “Pengetahuan Tata Boga”. Denpasar: .Dhyana Pura.
- Winia, I Nyoman dan I Made Darma Oka. 2012. Tata Hidangan 1. Denpasar: Politeknik Negeri Bali