

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN FALAFEL BURGER
OLEH COMMIS DI SOKUBE RESTAURANT
DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Manika Sari

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN FALAFEL BURGER
OLEH COMMIS DI SOKUBE RESTAURANT
DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Manika Sari
NIM 2215823013

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN FALAFEL BURGER OLEH COMMIS DI SOKUBE RESTAURANT DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Made Manika Sari
NIM 2215823013**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Falafel Burger oleh Commis di Sokube Restaurant Discovery Kartika Plaza Hotel dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Falafel Burger oleh Commis di Sokube Restaurant Discovery Kartika Plaza Hotel serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Nyoman Kanca, M.Par., selaku dosen pembimbing I (Satu) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis Tugas Akhir ini.

6. Indah Utami Chaerunnisah, S.S., M. Hum., selaku dosen pembimbing II (Dua) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis Tugas Akhir ini.
7. I Ketut Berata, selaku Chef De Partie pada Sokube Restaurant, membantu memberikan bimbingan dan memberikan pengalaman kepada penulis serta informasi lebih mengenai hidangan Falafel Burger
8. I Putu Aditya Pratama, selaku Commis I (Satu) Sokube Restaurant, yang membantu memberikan bimbingan dan memberikan pengalaman kepada penulis serta informasi lebih mengenai hidangan Falafel Burger
9. I Ketut Patra dan Ni Wayan Juningsih, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
10. Teman-teman dan keluarga Penulis yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah memberikan semangat dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

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, 16 Juni 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Food and Beverage Department	12
1. Pengertian Food and Beverage Department	12
2. Tugas Food and Beverage Product	13
C. <i>Restaurant</i>	13
1. Pengertian <i>Restaurant</i>	13
2. Jenis-Jenis <i>Restaurant</i>	14
D. Commis.....	15
1. Pengertian Commis.....	15
2. Tugas dan Tanggung Jawab	15
E. Pembuatan.....	16
F. Memasak.....	17
1. Pengertian Memasak.....	17
2. Teknik Memasak	17
G. Burger	19
H. Falafel	20
I. Kacang arab	20

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Discovery Kartika Plaza Hotel	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Discovery Kartika Plaza Hotel	24
C. Struktur Organisasi	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
A. Penyajian Hasil Observasi Pembuatan Falafel Burger	47
1. Tahap Persiapan.....	47
2. Tahap Pembuatan.....	60
3. Tahap Penyajian.....	67
B. Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Falafel Burger dan Solusinya ...	69
BAB V PENUTUP	71
A. Simpulan.....	71
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN.....	76



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jumlah Kamar	25
Tabel 3. 2 Fasilitas Meeting	33
Tabel 4. 1 Resep <i>bun burger</i>	54
Tabel 4. 2 Resep <i>falafel patty</i>	55
Tabel 4. 3 Resep <i>tzatziki sauce</i>	56
Tabel 4. 4 Resep <i>balsamic reduction</i>	57
Tabel 4. 5 Resep Falafel Burger	59

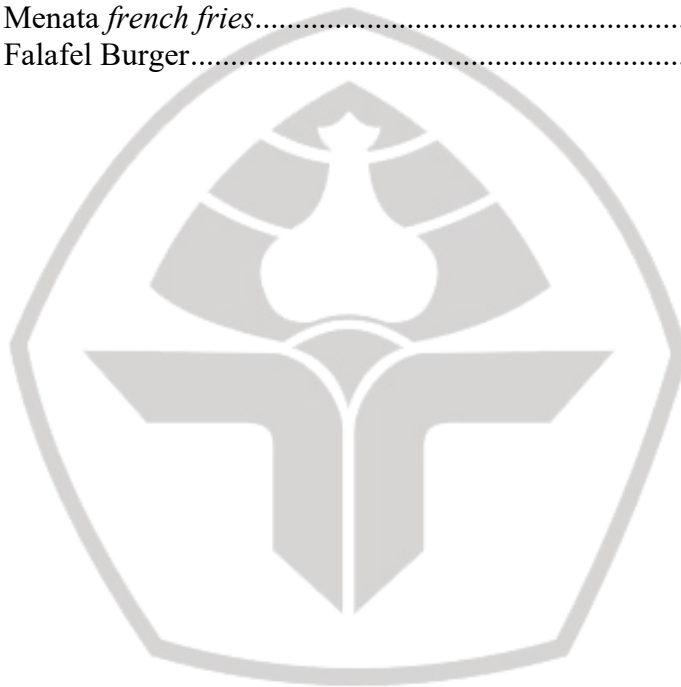


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Discovery Kartika Plaza Hotel	22
Gambar 3. 2 Deluxe Garden View	25
Gambar 3. 3 Deluxe Pool View	26
Gambar 3. 4 Deluxe Garden Access	26
Gambar 3. 5 Deluxe Ocean View	27
Gambar 3. 6 Grand Deluxe Ocean Front	27
Gambar 3. 7 Junior Suite.....	28
Gambar 3. 8 Family Suite	28
Gambar 3. 9 Discovery Suite	29
Gambar 3. 10 Presidential Suite.....	29
Gambar 3. 11 The Pond Restaurant	30
Gambar 3. 12 El Jardin Steakhouse	31
Gambar 3. 13 Sokube	31
Gambar 3. 14 Lobby Bar.....	32
Gambar 3. 15 Sunset & Lounge Bar	32
Gambar 3. 16 Tupai Bar.....	32
Gambar 3. 17 Kul-Kul Pool Bar	33
Gambar 3. 18 Kids Playground.....	34
Gambar 3. 19 Kolam Renang.....	35
Gambar 3. 20 Spa & Fitness Center.....	35
Gambar 3. 21 Struktur Organisasi Departemen Food and Beverage Product.....	36
Gambar 4. 1 <i>Grooming</i>	48
Gambar 4. 2 <i>Standing Mixer</i>	48
Gambar 4. 3 <i>Oven</i>	49
Gambar 4. 4 <i>Proofer</i>	49
Gambar 4. 5 Gelas takar dan <i>Insert</i>	49
Gambar 4. 6 Timbangan digital, <i>Scraper</i> , dan <i>Sprayer</i>	50
Gambar 4. 7 <i>Blender</i>	51
Gambar 4. 8 <i>Robot chouse</i> dan <i>Bowl stainless</i>	51
Gambar 4. 9 <i>Cutting board</i> dan <i>Knife</i>	51
Gambar 4. 10 <i>Micro grater</i>	52
Gambar 4. 11 <i>Sauce pan</i>	52
Gambar 4. 12 <i>Spatula</i>	53
Gambar 4. 13 <i>Deep frying</i>	53
Gambar 4. 14 <i>Salamander</i>	53
Gambar 4. 15 Tepung Terigu	54
Gambar 4. 16 Bahan <i>bun burger</i>	54
Gambar 4. 17 Bahan <i>Falafel Patty</i>	56
Gambar 4. 18 Bahan <i>tzatziki sauce</i>	57
Gambar 4. 19 Bahan <i>balsamic reduction</i>	58
Gambar 4. 20 <i>Falafel Patty, Balsamic Reduction, Tzatziki, French Fries</i>	59
Gambar 4. 21 <i>Mix salad</i>	59
Gambar 4. 22 <i>Falafel Burger</i>	60
Gambar 4. 23 Menimbang bahan-bahan	60

Gambar 4. 24 Memasukkan bahan ke dalam <i>standing mixer</i>	60
Gambar 4. 25 Menimbang dan <i>me-rounding</i> adonan <i>bun burger</i>	61
Gambar 4. 26 Menyemprotkan <i>egg wash</i>	62
Gambar 4. 27 Memasukkan <i>bun burger</i> ke oven	62
Gambar 4. 28 Mengeluarkan <i>bun burger</i> dari oven	62
Gambar 4. 29 Memotong bahan <i>falafel patty</i>	63
Gambar 4. 30 Menghaluskan bahan <i>falafel patty</i>	63
Gambar 4. 31 Mencampurkan semua bahan	64
Gambar 4. 32 Mencetak <i>falafel patty</i>	64
Gambar 4. 33 Menggoreng <i>falafel patty</i>	66
Gambar 4. 34 Menyiapkan <i>bun burger</i>	66
Gambar 4. 35 Menyusun Falafel Burger.....	68
Gambar 4. 36 Menata <i>french fries</i>	68
Gambar 4. 37 Falafel Burger.....	69



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Memberikan <i>sesame seed</i> pada adonan <i>bun burger</i>	76
Lampiran 1. 2 Adonan <i>bun burger</i> sebelum di- <i>proofing</i>	76
Lampiran 1. 3 Adonan <i>bun burger</i> setelah di- <i>proofing</i>	76
Lampiran 2. 1 Struktur Organisasi Discovery Kartika Plaza Hotel	77



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Discovery Kartika Plaza Hotel merupakan salah satu hotel berbintang lima terkemuka di Kuta, Bali, yang dikelola oleh Discovery Hotel & Resort (DHR). Hotel ini menghadirkan pengalaman menginap mewah dengan 386 kamar yang dilengkapi fasilitas lengkap, seperti restoran, ruang pertemuan, serta layanan rekreasi kelas atas. Sebagai wujud komitmen untuk memberikan pelayanan terbaik, hotel ini didukung oleh berbagai departemen utama, termasuk Front Office yang menangani penerimaan dan kebutuhan tamu selama menginap, Housekeeping yang bertanggung jawab menjaga kebersihan dan kenyamanan kamar, serta Sales & Marketing yang fokus pada promosi dan pemasaran hotel. Selain itu, terdapat Departemen Food & Beverage (F&B) yang terdiri dari F&B Service, yang mengelola penyajian makanan dan minuman untuk tamu, dan F&B Production, yang bertugas menyediakan serta mengolah makanan dengan kualitas terbaik sesuai standar hotel berbintang lima.

Sokube Restaurant adalah salah satu *outlet* yang berada dibawah Food & Beverage Department. Restaurant ini terletak di pinggir pantai dan melayani *breakfast, lunch*, hingga *dinner*. Restoran ini menawarkan menu *ala carte* dengan makanan dari berbagai negara seperti *Italian food, Indian food, Indonesia food*, dan *middle eastern food*. Salah satu hidangan yang paling populer di Sokube Restaurant adalah Falafel Burger. Falafel Burger adalah salah satu hidangan *modern* yang memadukan makanan tradisional Timur Tengah dengan konsep *burger* yang populer secara global. Bahan utama dari *falafel patty* dibuat dari campuran kacang

arab (*chickpea*) yang digiling dan dicampur dengan bumbu-bumbu khas seperti *garlic*, *kale*, *coriander*, *parsley*, dan *onion*. Campuran ini kemudian dibentuk menjadi *patty* dan digoreng hingga renyah di luar namun tetap lembut di dalam. Dalam penyajiannya sebagai *burger*, *falafel patty* biasanya ditempatkan di antara *bun burger* yang lembut, dilengkapi dengan berbagai isian seperti sayuran segar seperti selada, tomat, mentimun, paprika, *onion*, dan saus khas seperti *tzatziki sauce* dan *balsamic reduction* yang memberikan cita rasa segar dan autentik. Falafel Burger ini dijual dengan harga IDR 151.250 net.

Falafel Burger merupakan salah satu menu yang sangat populer di kalangan tamu vegetarian, terutama mereka yang berasal dari kawasan Timur Tengah seperti India dan Arab. Menu ini terjual sekitar 25 hingga 30 porsi per hari, menunjukkan tingginya minat terhadap hidangan berbasis nabati yang lezat dan sehat. Tidak hanya menjadi pilihan utama bagi vegetarian, Falafel Burger juga diminati oleh tamu yang ingin mengurangi konsumsi daging atau mencoba cita rasa unik dari Timur Tengah. Hidangan ini mencerminkan tren kuliner modern yang mengedepankan makanan sehat dan berkelanjutan. Falafel Burger memiliki rasa unik yang tercipta dari perpaduan *bun burger* yang lembut, *patty falafel* yang krispi di luar namun lembut di dalam, *mix salad* yang segar, dan saus *creamy* dengan sentuhan asam-manis yang balance dan pada rasa *falafel patty* yang memiliki rasa rempah yang kuat. Untuk meningkatkan daya tariknya, Falafel Burger disajikan dengan presentasi yang menarik dan dapat dipadukan dengan *side dish* seperti *fresh fries*.

Terdapat beberapa tulisan ilmiah yang membahas mengenai pembuatan *vegetarian patty* seperti yang sedang penulis susun. Pertama adalah artikel jurnal dengan judul "Pembuatan Patty Vegan Berbahan Dasar Tempe dan Sayuran dengan Penambahan Isolat Soy Protein (ISP)" yang ditulis oleh Shafiyyatul Rahil, Any Sutiadiningsih, Sri Handajani, dan Niken Purwidiani (2025), dan yang kedua adalah tugas akhir berjudul "Modifikasi Roti Burger dan Patties dengan Penambahan Tahu" oleh Fitria Kartika Ayu (2022). Kedua tulisan ini memiliki kesamaan dalam menunjukkan inovasi menarik dalam pengolahan bahan lokal untuk menghasilkan *burger patty* yang unik dan sehat. Artikel pertama menggunakan tempe sebagai bahan utama *patty vegan* yang diperkaya dengan kacang-kacangan, sayuran, dan rempah-rempah. Sedangkan tugas akhir kedua menambahkan tahu pada *bun burger* dan *patty* untuk menciptakan tekstur yang berbeda. Jika dibandingkan dengan dua tulisan tersebut, tugas akhir yang penulis susun lebih fokus pada pembuatan Falafel Burger yang menggunakan kacang arab, *parsley*, *coriander*, *onion*, *garlic*, dan *kale* sebagai bahan utama dalam pembuatan *falafel patty*. Falafel Burger memiliki cita rasa unik khas Timur Tengah sedangkan ke dua perbandingan tugas akhir diatas memiliki cita rasa Indonesia.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik mengangkat topik ini dan menyusun tugas akhir ini dengan judul “Pembuatan Falafel Burger oleh Commis di Sokube Restaurant Discovery Kartika Plaza Hotel”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Pembuatan Falafel Burger oleh Commis di Sokube Restaurant Discovery Kartika Plaza Hotel?
2. Apa saja kendala Pembuatan Falafel Burger oleh Commis di Sokube Restaurant Discovery Kartika Plaza Hotel dan apa saja solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Falafel Burger Oleh Commis Di Sokube Restaurant Discovery Kartika Plaza Hotel adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan proses Pembuatan Falafel Burger oleh Commis di Sokube Restaurant Discovery Kartika Plaza Hotel
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi saat Pembuatan Falafel Burger oleh Commis di Sokube Restaurant Discovery Kartika Plaza Hotel dan memberikan solusi untuk mengatasinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Diploma III Program Studi DIII Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
- 2) Sebagai pengetahuan tambahan dibidang F & B Product yang belum didapatkan sepenuhnya pada saat praktek di kampus.
- 3) Sebagai pemahaman untuk mengetahui perbandingan antara teori di kampus dengan keadaan sesungguhnya di industri perhotelan.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi baru terkait dengan teknik memasak dan menu baru untuk para dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya memperkaya dalam ilmu F & B Product.
- 2) Sebagai bahan masukan baru untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali khususnya dalam ilmu F & B Product.
- 3) Sebagai acuan serta tambahan bahan pustaka bagi mahasiswa selanjutnya dalam menyusun tugas akhir khususnya dalam ilmu F & B Product.

c. Discovery Kartika Plaza Hotel

Tugas Akhir ini dapat menjadi bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan dan penyempurnaan pembuatan Falafel Burger.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi, wawancara, maupun studi pustaka.

a. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung objek atau fenomena yang sedang diteliti. Observasi bertujuan untuk mendapatkan informasi atau data yang akurat berdasarkan fakta di lapangan. Observasi dilakukan di Sokube Restaurant penulis langsung membuat Falafel Burger mulai dari *bun burger, falafel patty, tzatziki sauce, balsamic reduction*, dan Falafel Burger itu sendiri.

b. Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui interaksi langsung antara pewawancara dan responden. Wawancara dilakukan dengan langsung bertanya pada 1 orang Chef De Partie dan 1 orang Commis Cold Kitchen yang ada di Sokube Restaurant terkait proses pembuatan Falafel Burger.

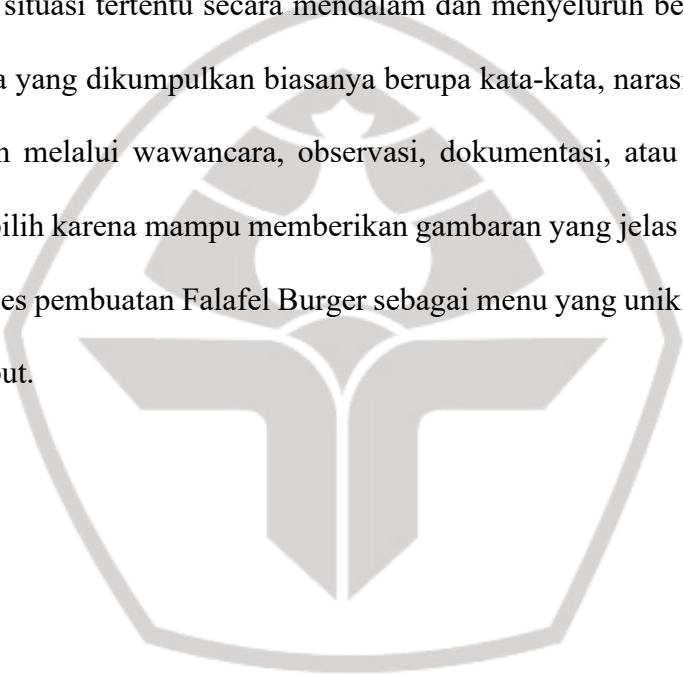
c. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah kegiatan mencari dan membaca berbagai buku atau sumber lainnya untuk mendapatkan informasi tentang topik yang sedang dipelajari. Ini membantu kita memahami lebih banyak tentang hal tersebut dan mengetahui penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya. Studi Pustaka dilakukan dengan cara

pencarian jurnal dan artikel online tentang pengetahuan *food and beverage product* dan refrensi Tugas Akhir dari perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis penyajian hasil yang digunakan dalam menyusun Tugas Akhir adalah metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif adalah pendekatan penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan atau mendeskripsikan peristiwa atau situasi tertentu secara mendalam dan menyeluruh berdasarkan data kualitatif. Data yang dikumpulkan biasanya berupa kata-kata, narasi, atau gambar, yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dokumentasi, atau studi pustaka. Metode ini dipilih karena mampu memberikan gambaran yang jelas dan mendalam mengenai proses pembuatan Falafel Burger sebagai menu yang unik dan inovatif di restoran tersebut.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam proses Pembuatan Falafel Burger Oleh Commis Sokube Restaurant Discovery Kartika Plaza Hotel melalui beberapa tahapan, berikut merupakan simpulan dari beberapa tahapan tersebut:

1. Penyajian Hasil Observasi Pembuatan Falafel Burger
 - a. Tahap persiapan adalah proses mempersiapkan diri, alat, dan bahan dalam pembuatan hidangan. Dalam pembuatan Falafel Burger, Commis melakukan persiapan mulai dari absensi, penggunaan *uniform* hingga memastikan *grooming* sesuai standar. Selain itu, Commis juga melakukan persiapan alat dan bahan untuk pembuatan *bun burger*, *falafel patty*, *tzatziki sauce*, *balsamic reduction* dan Falafel Burger.
 - b. Tahap pembuatan adalah proses dimana mengolah bahan mentah menjadi hidangan siap saji yang akan disuguhkan kepada tamu. Dalam proses ini, penting untuk memastikan semua alat telah siap digunakan untuk mempercepat dan mempermudah pekerjaan. Tahapan ini dimulai dari pembuatan *bun burger*, pembuatan *falafel patty*, pembuatan *tzatziki sauce*, pembuatan *balsamic reduction*, dan pembuatan hidangan utama yaitu Falafel Burger. Tahapan pembuatan dimulai dengan menggoreng *falafel patty* dan *french fries*, menyiapkan mix salad untuk burger, serta memanggang *bun burger* hingga memiliki tekstur renyah.
 - c. Tahap penyajian Falafel Burger memiliki peran penting sebagai langkah akhir dalam menyajikan hidangan yang siap dinikmati oleh tamu. Tahapan ini

dimulai dari menyusun kondimen Falafel Burger, menata *french fries* di keranjang kecil, menyiapkan saus tomat di papan kayu dan meletakan potongan *parsley* di atas *french fries*.

2. Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Falafel Burger dan Solusinya

Dalam pembuatan *falafel patty* di Sokube Restaurant, kendala terjadi saat penghalusan bahan dengan *robot choue*, di mana bahan keras seperti *kale*, *parsley*, *coriander*, *onion*, dan *garlic* tidak tercampur merata dengan bahan lembut seperti kacang arab, sehingga adonan mudah hancur saat digoreng. Solusinya adalah menghaluskan bahan keras terlebih dahulu sebelum mencampurnya dengan bahan lembut secara bertahap, sambil menyesuaikan kecepatan *robot choue*. Cara ini dilakukan untuk memastikan tekstur adonan merata dan *falafel patty* lebih stabil saat digoreng.

B. Saran

Berdasarkan uraian hasil pembahasan, pembuatan Falafel Burger sudah sesuai dengan tahapan dan prosedur yang ada dan hasilnya pun memuaskan. Namun, agar kedepannya tidak terjadi kendala, penulis ingin memberikan saran yang dapat dijadikan pertimbangan yaitu perlunya pengawasan lebih ketat selama proses pencampuran adonan *falafel patty*. Hal ini bertujuan untuk memastikan setiap bahan tercampur dengan baik dan memiliki tekstur yang merata. Pengawasan dapat dilakukan dengan memeriksa adonan secara berkala untuk menghindari ketidakseimbangan tekstur akibat *kale*, *parsley*, *coriander*, *onion*, dan *garlic* yang belum halus sempurna atau kacang arab yang terlalu halus. Dengan pengawasan yang baik, risiko adonan hancur saat digoreng dapat diminimalkan, sehingga

menghasilkan *falafel patty* yang stabil dan berkualitas. Selain itu, Commis juga dapat melakukan latihan agar dapat memahami resep dan membuat Falafel Burger dengan lancar tanpa kendala.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, M., & Widyaningsih, H. (2023). Metode Pengolahan Chicken Maryland Pada Menu a'La Carte Western Food Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*-JN, 6(1), 2597–5323. <http://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara>
- Astiana, R., Ihsan, N., & Puspita Rini, R. O. (2023). Penggunaan Aquafaba Kacang Arab Sebagai Alternatif Pengganti Putih Telur Dalam Pembuatan Macaron. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 2(1), 10–18. <https://doi.org/10.59193/jmn.v2i1.109>
- Atmoko, T. P. H., & Krestanto, H. (2017). Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 92–105.
- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Parwisata*, 4(1), 10–21. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/1701>
- Eka, P., I, W., Sudiarta, N., Arun, A. A. A., & Arianty, S. (2020). *Dasar-Dasar Hospitality i DASAR-DASAR HOSPITALITY*. 30–33. <https://books.ipbipress.id/wp-content/uploads/2022/04/BUKU-Dasar-Dasar.pdf>
- Elhak, A. A., & Hassan, S. Y. (2024). *Preparation and Evaluation of Falafel Powder Free of Legumes*. 5(2), 160–173. https://journals.ekb.eg/article_384731_c1ccd87d58204ae6477d1675356cbea9.pdf
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanam). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1, 99–109.
- Firmansyah, A., & Destira, Y. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5), 410–426. <https://doi.org/10.56799/jceki.v2i5.1750>
- Ismail, M., & Kucukoner, E. (2017). Falafel: A Meal with Full Nutrition. *Food and Nutrition Sciences*, 08(11), 1022–1027. <https://doi.org/10.4236/fns.2017.811074>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2025). *Kamus Besar Bahasa Indonesia VI Daring*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/pembuatan>
- Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D., & Kalele, J. A. D. (2017). Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda. *Zootec*, 37(2), 252. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16000>
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1), 27–34. <https://jurnal.akparda.ac.id/27>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.

- <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Nyoman, N., Arthini, S., Kadek, N., Karlina, W., & Sekarti, N. K. (2022). *Minat Wisatawan terhadap Butler Service Signature di*. 1(2), 112–123. <https://doi.org/10.52352/jham.v1i2.833>
- Peters, P. (2021). *Commis Chef Job Description*. https://www.betterteam.com/commis-chef-job-description?utm_source
- Porto, C. (2024). *Kacang Arab: Superfood yang Kaya Nutrisi dan Manfaat*. Journal Pemalang.
- Pradini, G., & Ananda, A. (2022). Peran food & beverage service dalam memberikan pelayanan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan di mcdonald's jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(3), 263–277. <https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/1131>
- Purwaningrum, H. (2020). FOOD & BEVERAGE Pengetahuan Dasar Restoran. *Journal GEEJ*, 7(2). http://repository.stipram.ac.id/1119/1/PDF_BUKU_FNB_Hesti_Purwaningrum.pdf
- Smith, A. (2020). *Commis Chef Job Description Template*. https://www.comeet.com/resources/job-descriptions/cmischef?utm_source=
- Sudiarta, I. N. (2019). OPERASIONAL TATA HIDANGAN. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Sulaiman. (2023). *Commis : Tugas, Keuntungan dan Kerugian, Perbedaan, Syarat dan Kualifikasi, Gaji, Jam kerja, dan Masa Depan Commis di Indonesia*. <https://pengertian.id/commis-tugas-keuntungan-dan-kerugian-perbedaan-syarat-dan-kualifikasi-gaji-jam-kerja-dan-masa-depan-commis-di-indonesia/>
- Toling, A., Santoso, E. P., Afrilia, A., & Sumarno. (2022). Kualitas Burger Kalkun Akibat Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Dan Kualitas Organoleptik. *Jurnal Buana Sains*, 22(3), 2527–5720.
- Ulfa. (2019). Praktik Dasar Memasak. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1). http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI