

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EARL GREY CHOCOLATE MOUSSE
OLEH COMMIS PASTRY AND BAKERY
THE ROYAL PURNAMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI



Ni Wayan Widnyani

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EARL GREY CHOCOLATE MOUSSE
OLEH COMMIS PASTRY AND BAKERY
THE ROYAL PURNAMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI



**Ni Wayan Widnyani
NIM 2215823284**

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN EARL GREY CHOCOLATE MOUSSE OLEH COMMIS PASTRY AND BAKERY THE ROYAL PURNAMA

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



Ni Wayan Widnyani
NIM 2215823284

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
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 Earl Grey Chocolate Mousse Oleh Commis Pastry And Bakery The Royal Purnama dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse oleh Commis Pastry and Bakery The Royal Purnama serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III 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:

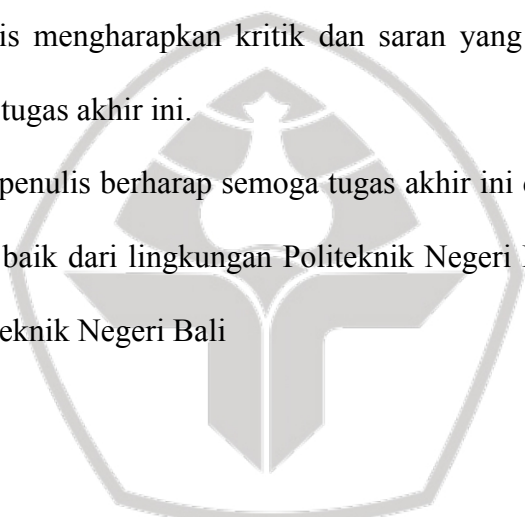
1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan TA (Tugas Akhir) ini.
6. Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par selaku dosen pembimbing 1 (satu) yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukan kepada penulis dalam penyusunan TA (Tugas Akhir) ini.
7. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M,Pd selaku dosen pembimbing 2 (dua) yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukan kepada penulis dalam penyusunan TA (Tugas Akhir) ini.
8. I Made Yudha Dibrata, selaku Human Resource Manager The Royal Purnama yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk memperoleh data-data dan informasi untuk keperluan TA (Tugas Akhir) ini.
9. I Komang Wirta selaku Executive Chef The Royal Purnama yang telah memberikan bimbingan dan informasi selama penyusunan TA (Tugas Akhir) ini.
10. I Nyoman Arsana selaku CDP Pastry Bakery yang telah memberikan bimbingan dan informasi selama penyusunan TA (Tugas Akhir) ini.
11. I Wayan Artayasa selaku Commis cook yang telah memberikan bimbingan dan informasi selama penyusunan penyusunan TA (Tugas Akhir) ini.

12. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
13. I Ketut Monoh dan I Nengah Ngembeng, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan tugas akhir ini.

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Gianyar, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Metode Penulisan.....	6
F. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. Food and Beverage Department.....	12
C. Kitchen.....	13
D. Pastry Bakery.....	14
E. Commis.....	15
F. Dessert.....	15
G. Earl Grey Chocolate Mousse.....	16
H. Pembuatan.....	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	19
C. Struktur Organisasi.....	25

BAB IV PEMBAHASAN.....	29
A. Pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse Oleh Commis Pastry and Bakery The Royal Purnama.....	29
B. Kendala yang dihadapi dan Solusi.....	57
BAB V PENUTUP.....	59
A. Simpulan.....	59
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	64



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Villa The Royal Purnama.....	19
Tabel 4. 1 Bahan-bahan Earl Grey Chocolate Mousse.....	41
Tabel 4. 2 Bahan-bahan Sable.....	45
Tabel 4. 3 Bahan-bahan Twill.....	47
Tabel 4. 4 Bahan-bahan White Chocolate Crumble.....	49
Tabel 4. 5 Bahan-bahan Caramel Souce.....	50

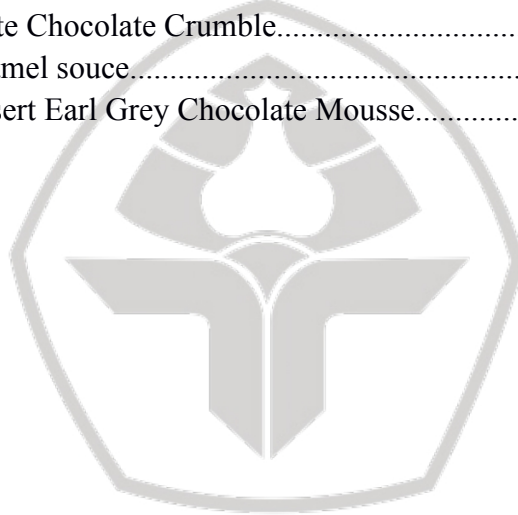


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Royal Purnama.....	18
Gambar 3. 2 Cempaka Villa The Royal Purnama.....	20
Gambar 3. 3 Sunrise Villa The Royak Purnama.....	20
Gambar 3. 4 Anggrek Villa The Royal Purnama.....	21
Gambar 3. 5 Jacuzzi Villa The Royal Purnama.....	21
Gambar 3. 6 Jepun Villa The Royal Purnama.....	22
Gambar 3. 7 Melati Villa The Royal Purnama.....	22
Gambar 3. 8 Standing Stones Restaurant The Royal Purnama.....	23
Gambar 3. 9 Black Sand Spa The Royal Purnama.....	24
Gambar 3. 10 Yoga Class The Royal Purnama.....	24
Gambar 3. 11 Main Swimming Pool The Royal Purnama.....	25
Gambar 3. 12 Gym The Royal Purnama.....	25
Gambar 4. 1 Menggunakan <i>uniform section kitchen</i>	31
Gambar 4. 2 Kompor.....	32
Gambar 4. 3 Freezer.....	32
Gambar 4. 4 Microwave.....	33
Gambar 4. 5 Timbangan.....	33
Gambar 4. 6 <i>Souce Pot</i>	34
Gambar 4. 7 Ballon Whisk.....	34
Gambar 4. 8 Stainless Bowl.....	35
Gambar 4. 9 Gelas Ukur.....	35
Gambar 4. 10 Spatula.....	36
Gambar 4. 11 Cetakan Earl Grey Chocolate Mousse.....	36
Gambar 4. 12 Tray.....	37
Gambar 4. 13 Piping Bag.....	37
Gambar 4. 14 Oven.....	37
Gambar 4. 15 <i>Baking paper</i>	38
Gambar 4. 16 Cetakan twill.....	38
Gambar 4. 17 Rolling pin.....	38
Gambar 4. 18 Sarung tangan oven.....	39
Gambar 4. 19 Cetakan sable.....	39
Gambar 4. 20 <i>Pallette knife</i>	40
Gambar 4. 21 Plate.....	40
Gambar 4. 22 Teh Earl Grey.....	41
Gambar 4. 23 Susu.....	42
Gambar 4. 24 Kuning Telur.....	42
Gambar 4. 25 Brown Sugar.....	43
Gambar 4. 26 Whipping Cream.....	43

Gambar 4. 27 <i>Dark Chocolate</i>	44
Gambar 4. 28 Gelatin.....	44
Gambar 4. 29 Air.....	44
Gambar 4. 30 <i>Butter</i>	45
Gambar 4. 31 <i>Flour</i>	46
Gambar 4. 32 Salt.....	46
Gambar 4. 33 Telur.....	47
Gambar 4. 34 Madu.....	48
Gambar 4. 35 Sugar.....	49
Gambar 4. 36 <i>Icing sugar</i>	51
Gambar 4. 37 Edible flower.....	51
Gambar 4. 38 Earl Grey Chocolate Mousse.....	53
Gambar 4. 39 Sable.....	54
Gambar 4. 40 Twill.....	54
Gambar 4. 41 White Chocolate Crumble.....	55
Gambar 4. 42 Caramel souce.....	56
Gambar 4. 43 Dessert Earl Grey Chocolate Mousse.....	57



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi The Royal Purnama

Lampiran 2 Pembuatan Earl Grey Chocolate



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Royal Purnama merupakan salah satu hotel bintang 5 (lima) yang terletak di Jalan Pantai Purnama, Desa Sukawati Kecamatan Gianyar, Kabupaten Gianyar, Bali yang memiliki jumlah villa sebanyak 50 (lima puluh) villa. The Royal Purnama menyediakan pelayanan jasa penginapan, menyediakan makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya yang operasionalnya didukung oleh beberapa *department*, seperti: *Food and Beverage Department* (di bagi menjadi dua yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*), *Front Office*, *Housekeeping*, *Engineering*, *Human Resources*, *Sale and Marketing*, dan *Security*. Salah satu *department* yang memiliki peran penting dalam operasional hotel yaitu *Food and Beverage Department*

Food and department dibagi menjadi 2 yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food beverage product* atau *kitchen* di The Royal Purnama terdiri atas dua *section* yaitu *hot kitchen* dan *cold kitchen* (*pastry and bakery*), yang memiliki tugas untuk memproduksi berbagai macam hidangan mulai dari hidangan pembuka dan penutup. *Pastry and Bakery* merupakan salah satu *section* yang berada di *Food and Beverage Product* yang memiliki tugas dan tanggungjawab dalam pembuatan berbagai jenis kue, roti dan hidangan penutup (*dessert*). Adapun hidangan penutup yang ada pada The Royal Purnama seperti: *tiramisu*, *talam pandan*, *coffee brownies*, *sumping waluh*, *apple strudel*,

cream brulle, manggo sago, chocolate mousse vegan, dadar gulung, calamansi tart dan earl grey chocolate mousse.

Earl Grey Chocolate Mousse merupakan salah satu dessert paling populer di dunia yang berasal dari negara Prancis memiliki tekstur yang ringan, lembut dan kaya akan *chocolate*. Earl Grey Chocolate Mousse pada The Royal Purnama paling diminati dan banyak dipesan oleh tamu karena memiliki rasa *earl grey* yang unik yang menggabungkan rasa *chocolate* berkualitas tinggi dengan aroma *earl grey* yang elegan. Aroma yang dihasilkan itu cukup harum. Dalam pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse pada The Royal Purnama sangat *tricky* atau rumit karena bahan yang digunakan berupa *dark chocolate* sehingga dalam pengolahannya perlu memperhatikan temperature yang dibutuhkan untuk mendapatkan hasil *chocolate* yang diinginkan. Jika salah dalam pengolahan maka hasil *chocolate* akan tidak sesuai dengan yang diharapkan dimana hasil chocolatenya harus meleleh dengan sempurna dan tidak ada grindilan. Untuk penyajiannya, Earl Grey Chocolate Mousse di The Royal Purnama disajikan dengan menggunakan *dinner plate*.

Selain berdasarkan penjelasan diatas, penulisan tentang Chocolate Mousse belum banyak dibahas hal itu dibuktikan bahwa penulis hanya menemukan 2 sumber referensi yang bisa digunakan sebagai pembanding. Dua referensi tersebut yaitu: pertama Tugas Akhir yang disusun oleh Ni Komang Maharani yang berjudul Pembuatan Dessert Chocolate Mousse with Strawberry Sauce oleh *Commis* di Sudamala Resort Sanur (Maharani, 2023). Tugas Akhir ini dengan Tugas Akhir yang sedang dibuat keduanya memiliki persamaan yaitu sama-sama membahas

tentang Chocolate Mousse dengan bahan dasar *chocolate* dan memiliki proses pembuatan yang sama, namun perbedaannya pada tahap penyajian dimana *dessert* Chocolate Mousse white Strawberry Sauce menggunakan *short glass* sedangkan Earl Grey Chocolate Mousse menggunakan *dessert plate*. Begitu juga dengan tugas akhir yang ditulis oleh Kadek Riesta Dwi Paramita yang berjudul Pembuatan Chocolate Mousse dan Chocolate Cake oleh Pastry Chef Di Jimbaran Bay Beach Resort & SPA. *Dessert* ini memiliki 2 (dua) jenis Chocolate Mousse yaitu Chocolate Mousse halal dan juga *non* halal yang dapat dinikmati oleh non muslim yang mana tidak diperbolehkan mengkonsumsi makanan atau minuman yang mengandung alkohol, karena mayoritas tamu yang menginap di hotel ini beragama Islam sehingga nantinya dapat memberikan kenyamanan kepada tamu muslim yang ingin mencoba *dessert* tersebut dan menjadi salah satu keunikan dari Chocolate Mousse yang ada di Jimbaran Bay Resort & Spa (Paramita, 2024). Perbedaan menu tersebut dengan Earl grey Chocolate Mousse adalah pada bahan dasarnya dimana Earl grey Chocolate Mousse menggunakan teh earl grey dan tidak menggunakan alkohol, sedangkan pada menu Chocolate Mousse dan Chocolate Cake tersebut tidak menggunakan teh earl grey.

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat disimpulkan bahwa Earl grey Chocolate Mousse merupakan salah satu menu populer yang ada di The Royal Purnama dan memiliki keunikan pada bahannya yang menggunakan teh earl grey. Commis di Pastry and Bakery harus memiliki pengetahuan terkait pengolahan Pastry and Bakery agar bisa membuat suatu olahan makanan yang baik. Di samping itu penulisan tugas akhir pembuatan chocolate mousse masih sangat

jarang sehingga penulis tertarik untuk membahas tentang pembuatan chocolate mousse dengan judul Pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse Oleh Commis Pastry and Bakery The Royal.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah cara pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse oleh Commis Pastry and Bakery The Royal Purnama?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi saat proses pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse oleh Commis Pastry and Bakery The Royal Purnama?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse oleh Commis Pastry and Bakery The Royal Purnama adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse oleh Commis Pastry and Bakery The Royal Purnama.
2. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse oleh Commis Pastry and Bakery The Royal Purnama dan cara mengatasinya.

D. Manfaat Penelitian

Adapun Manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse oleh Commis Pastry and Bakery The Royal Purnama adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 Pada Jurusan Pariwisata Di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
 - b. Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product* khususnya dalam pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse.
2. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan tentang pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse.
 - b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse.
3. Bagi Perusahaan The Royal Purnama
 - a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel dalam meningkatkan kualitas makanan, khususnya Earl Grey Chocolate Mousse.
 - b. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah metode observasi, wawancara dan studi pustaka.

a. Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap objek atau kegiatan dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Dalam tugas akhir ini digunakan metode observasi dengan mengamati prosedur pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse yang dilakukan oleh *commis pastry*

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui suatu proses interaksi antara pewawancara (*interview*) dan sumber informasi atau orang yang di wawancarai (*interview*) melalui komunikasi langsung yaitu dengan mengajukan daftar pertanyaan sesuai dengan topik permasalahannya. Metode wawancara pada Tugas Akhir ini dilakukan dengan mewawancarai CDP dan Commis Pastry Bakery mengenai pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse oleh *commis pastry*

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan teknik pengumpulan data dan informasi melalui pembacaan literatur atau sumber-sumber tertulis yang berkaitan dengan penelitian. Metode pengumpulan data studi Pustaka pada penulisan Tugas

Akhir ini dilakukan dengan membaca buku-buku ilmiah, hasil laporan penelitian, jurnal, dan artikel.

F. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang digunakan oleh penulis pada penyusunan TA (Tugas Akhir) ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh baik melalui wawancara dan observasi mengenai prosedur pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse oleh commis pastry di The Royal Purnama.

Sedangkan untuk penyajian hasil analisis menggunakan metode informal dan formal. Metode informal yaitu metode yang digunakan dengan cara menyajikan hasil analisis dengan menggunakan kata-kata biasa yang mudah dipahami sedangkan metode formal yaitu metode yang menggunakan lambang atau rumus, tabel maupun gambar.

BAB V PENUTUP

G. Simpulan

Berdasarkan uraian pada bab IV tentang pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Prosedur pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse The Royal Purnama terdiri dari beberapa tahap yaitu:

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan terdiri dari: 1) Persiapan Diri, 2) Persiapan Lingkungan Kerja, 3) Persiapan Peralatan, dan 4) Persiapan Bahan.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan menjelaskan tentang proses atau cara pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse sesuai dengan recipe dan SOP yang ada di The Royal Purnama.

c. Tahap Akhir

Pada tahap ini commis mempersiapkan *plating* Earl Grey Chocolate Mousse dengan *garnish* atau hiasan yang ada seperti menambahkan *white chocolate crumble*, *caramel souce*, *icing sugar*, *twill* dan *edible flower* di atasnya.

2. Kendala yang dihadapi oleh Commis saat pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse yaitu:

a. Terlalu lama pada saat proses melelehkan *chocolate* di *microwave*

Pada proses melelehkan *chocolate* di *microwave* commis sering sambil mengerjakan pekerjaan lain akibatnya proses melelehkan chocolate kelamaan dan chocolate menjadi gosong, sehingga *chocolate* tidak bisa dipakai.

Solusinya adalah melelehkan ulang chocolate dengan memperhatikan suhu microwave dan selalu dicek sambil diaduk sesekali agar chocolate meleleh sempurna tidak ada chocolate yang masih menggrindil atau menggumpal. Namun hal ini tentu memerlukan waktu yang lebih lama.

b. Cairan susu teh *earl grey* terlalu panas

Pada saat proses menghangatkan susu teh *earl grey* harus menggunakan suhu api yang sedang sehingga susu menjadi hangat kuku, penggunaan api yang terlalu besar mengakibatkan the erl grey menjadi panas akibatnya tidak bisa dipakai.

Solusinya diperlukan waktu untuk menurunkan suhu agar cairan teh earl grey menjadi hangat (tidak panas) sehingga bisa dicampur dengan *whipping cream*.

c. Kurangnya cetakan Earl Grey Chocolate Mousse

Pada saat proses pencetakan adonan Earl Grey Chocolate Mousse memerlukan waktu yang lama karena setelah dicetak harus disimpan di dalam *freezer* agar adonan beku/ ngeset dan di pastry hanya ada 1 cetakan yang mengakibatkan proses stok produksi sedikit.

Solusinya adalah commis pastry harus setiap hari mencetak adonan earl grey chocolate mousse agar stok produksi tidak sedikit.

H. Saran

Berdasarkan kendala yang dihadapi oleh penulis saat pembuatan Earl Grey Chocolate Mousse adalah kurangnya cetakan sehingga dapat memperlambat proses pencetakan Earl Grey Chocolate Mousse sehingga saran yang dapat penulis berikan adalah sebagai berikut:

1. Saran kepada hotel The Royal Purnama khususnya pada pastry section agar menyediakan cetakan Earl Grey Chocolate Mousse lebih dari 1 (satu) sehingga dapat mempercepat proses pencetakan karena setelah proses pencetakan Earl Grey Chocolate Mousse harus disimpan ke dalam freezer selama 3 jam agar adonan membeku atau ngeset. Semakin banyak cetakan yang dimiliki semakin banyak Earl Grey Chocolate Mousse yang bisa dibuat sehingga bisa meningkatkan penjualan mengingat dessert ini banyak diminati oleh tamu.
2. Untuk Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar khususnya jurusan Pariwisata sebaiknya mahasiswa sering diberikan praktik pastry tentang pengolahan *chocolate* karena dalam proses pengolahan *chocolate* sangat sulit atau *tricky* sehingga mahasiswa dapat mempelajari tentang teknik pengolahan *chocolate* yang baik dan benar.

DAFTAR PUSTAKA

- Badrika. (2024). Pembuatan Cream Brulee Oleh Commis Pastry Di Peninsula Bay Resort. *Ayan*, 15(1), 37–48.
- Bagyono. (2023). *Pariwisata dan Perhotelan*. ALFABETA.
- Dewi. (2022). *Pembuatan Jaconde Opera Cake Pada Pastry Sectin Di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort*. 17.
- Grey, T. E. H. E. (2021). Inovasi Hidangan Penutup Dingin Menggunakan Teh Earl Grey. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 4(2), 225–236. <https://doi.org/10.46837/journey.v4i2.82>
- Handayani. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100–105. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Hidayati. (2021). *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Cerdas Ulet Kreatif.
- Maharani. (2023). *Pembuatan dessert chocolate mousse with strawberry sauce oleh commis di sudamala resort sanur*.
- Mandala. (2024). *Pembuatan Classic Tiramisu Oleh Pastry Di Pastry Section Grand Hyatt Bali*. 22.
- Paramita. (2024). *Tugas akhir pembuatan chocolate mousse & chocolate cake oleh pastry chef di jimbaran bay beach resort & spa*.
- Paramita. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internassional..*
- Rika, D. (2023). Pengertian Commis. *AT-TAWASSUTH: Jurnal Ekonomi Islam*, VIII(I), 1–19.
- Rika Widianita, D. (2023). Pelatihan Pembuatan Dessert. *AT-TAWASSUTH: Jurnal Ekonomi Islam*, VIII(I), 1–19.
- Romadhoni, K. (2021). *Modul Operasional Dasar Kuliner* (K. Romadhoni (Ed.)). Copyright.
- Saggitariono. (2022). *Kiat Sukses Pengelolaan Bisnis Hotel Di Masa Pandemic Covid-2019* (Sulistyadi (Ed.)). Uwais Inspirasi Indonesia.

Suardana, N. (2021). Peran Pastry N Bakery. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(1), 36–44.

Utari. (2017). Studi Analisis Tentang Penerapan Variasi Menu Dinner Terhadap Tingkat Kualitas Operasional Kerja Bagi Kitchen di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 13(1), 27–34.
<https://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/index.php/JPI/article/view/236>

Wulandari. (2021). *Daya Tarik Menu Pastry and Bakery Yang*. 1, 1–17.
<https://heylawedu.id/blog/sektor-pariwisata-di-masa-pandemi-covid-19>



POLITEKNIK NEGERI BALI