

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TAILORED CHEF BREAKFAST
OLEH CHEF PADA PETULU RESTAURANT
DI KAMANDALU UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TAILORED CHEF BREAKFAST OLEH CHEF
PADA PETULU RESTAURANT DI KAMANDALU UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NI MADE DWI SURYANI
NIM 2215823227**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TAILORED CHEF BREAKFAST OLEH CHEF PADA PETULU RESTAURANT DI KAMANDALU UBUD

**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 Dwi Suryani
NIM 2215823227**

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

POLITEKNIK NEGERI BALI

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TAILORED CHEF BREAKFAST OLEH CHEF PADA PETULU RESTAURANT DI KAMANDALU UBUD

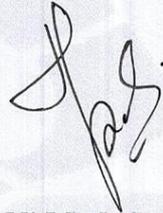
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada tanggal 23 Juni 2025

Pembimbing I,



Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par
NIP. 196405251990032001

Pembimbing II,



Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom
NIP. 198601062023212043

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TAILORED CHEF BREAKFAST OLEH CHEF PADA PETULU RESTAURANT DI KAMANDALU UBUD

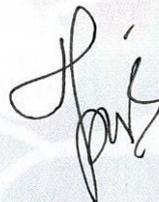
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 23 Juni 2025

Pembimbing I,



Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par
NIP.196405251990032001

Pembimbing II,



Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M. Kom
NIP. 198601062023212043

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

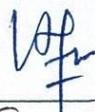
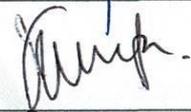
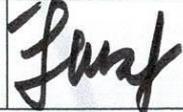


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TAILORED CHEF BREAKFAST OLEH CHEF PADA PETULU RESTAURANT DI KAMANDALU UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 03 Juli 2025

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par NIP. 196405251990032001	
Anggota	Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par NIP.199306082022032009	
Anggota	I Made Sukancajaya, S.Fil.H., M.Fil.H NIP. 198904112024211001	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman : pariwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@pnb.ac.id

POLITEKNIK NEGERI BALI

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Made Dwi Suryani
NIM : 2215823227
Program Studi : DIII Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN TAILORED CHEF BREAKFAST OLEH CHEF
PADA PETULU RESTAURANT DI KAMANDALU UBUD**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 23 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Made Dwi Suryani
NIM : 2215823227
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Tailored Chef Breakfast pada Breakfast Menu oleh Chef pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan mengenai cara pembuatan tailored chef breakfast pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud, 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, 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. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kesempatan dan memberikan fasilitas pembelajaran selama menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

6. Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni. M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak I Wayan Widastra selaku Executive Chef, yang telah memberikan izin kepada Penulis untuk mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir
9. Seluruh Staf Kamandalu Ubud, yang telah memberikan izin kepada Penulis untuk mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir
10. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah dengan sabar membimbing penulis selama penulis menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Nyoman Sujarwa dan Ibu Ni Wayan Rinsun kedua orang tua penulis yang selalu memberikan nasihat dan dukungannya kepada penulis.

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

Gianyar, Juni 2025

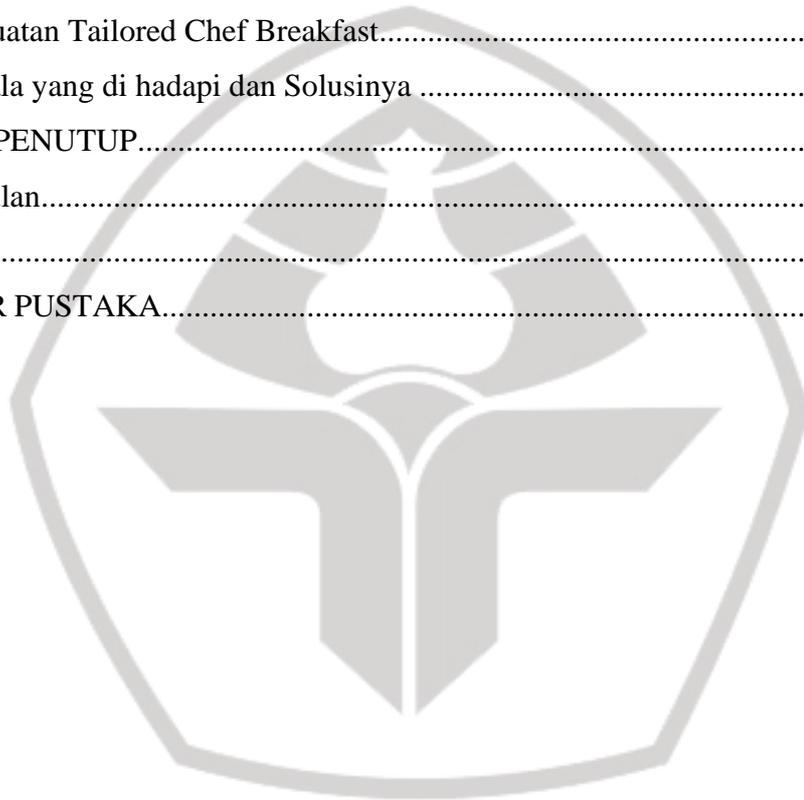
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penulisan	4
D. Manfaat Penulisan	4
E. Metode Penulisan	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	6
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel	8
B. <i>Food and Beverage Product</i>	10
C. <i>Kitchen</i>	10
D. <i>Chef</i>	12
E. Memasak	12
F. Menu.....	13
G. <i>Breakfast</i>	14
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	15
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	15

1. Lokasi Hotel	15
2. Sejarah Hotel	15
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	17
1. Bidang Usaha	17
2. Fasilitas	20
C. Struktur Organisasi	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Pembuatan Tailored Chef Breakfast	27
B. Kendala yang di hadapi dan Solusinya	39
BAB V PENUTUP	42
A. Simpulan	42
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	45



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

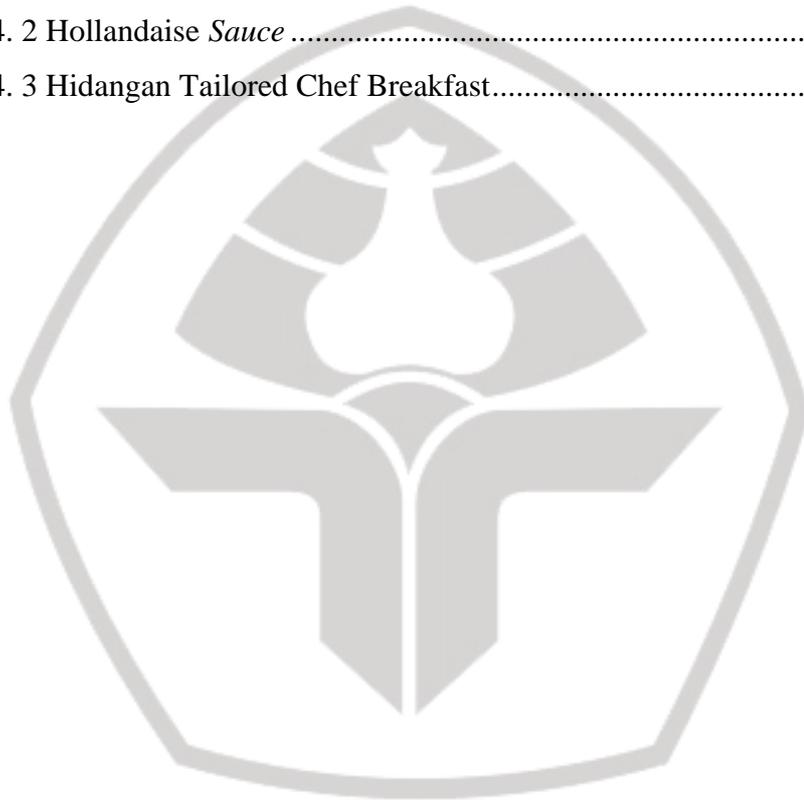
Tabel 3. 1 Tipe Kamar	17
Tabel 3. 2 Tipe Restaurant	18
Tabel 3. 3 Tipe Venue	19
Tabel 3. 4 Tipe Spa	20
Tabel 3. 5 Ruang Meeting	23



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Lokasi Kamandalu Ubud.....	15
Gambar 3. 2 Logo Kamandalu Ubud	16
Gambar 3. 3 Petulu Restaurant.....	22
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi <i>food and beverage product</i>	23
Gambar 4. 1 <i>Sour Dough</i> yang sudah dipotong	35
Gambar 4. 2 <i>Hollandaise Sauce</i>	36
Gambar 4. 3 Hidangan Tailored Chef Breakfast.....	39



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali menjadi salah satu destinasi wisata yang terkenal akan daya tarik wisatanya seperti adat istiadat, seni, arsitektur tradisional serta keindahan alamnya yang sangat menakjubkan. Semakin berkembang pesatnya pariwisata di Bali khususnya Ubud, maka sangat penting dikembangkannya akomodasi untuk pariwisata di Ubud sehingga dapat memudahkan wisatawan yang berkunjung ke daerah tujuan wisata. Akomodasi merupakan sarana untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai serta pelayanan makanan dan minuman sebagai sarana pendukung pariwisata untuk wisatawan.

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang populer di kalangan wisatawan, jenis-jenis hotel di antaranya yaitu *city hotel*, *resort hotel*, dan *motel*. *Resort hotel* biasanya terletak di lokasi yang indah seperti pantai, di tengah hutan dan sering kali terletak di kawasan yang luas dengan fasilitas yang memadai. Jenis hotel ini sangat umum di Bali, salah satunya Kamandalu Ubud yang terletak di Jalan Andong, Desa Petulu, Ubud Bali. Kamandalu Ubud merupakan salah satu *resort hotel* berbintang 5 dan memiliki fasilitas seperti penginapan, kolam renang, *spa*, dan *restaurant*. Kamandalu Ubud memiliki beberapa *departement* yang saling

berkoordinasi di antaranya *Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Human Resources, Accounting, Engineering, dan Security.*

Food and Beverage Department merupakan *department* yang menangani jasa pelayanan makanan maupun minuman di *restaurant*. *Food and beverage department* dibagi menjadi dua (2) *section* yaitu *food and beverage service* yang bertugas melayani dari mulai menyambut tamu datang, menghidangkan makanan sampai tamu meninggalkan *restaurant* dan *food and beverage product* yang bertugas membuat bahan makanan, mengatur persediaan bahan makanan, menyimpan bahan makanan sampai menyiapkan makanan untuk tamu untuk di hidangkan mulai dari makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*) dan makan malam (*dinner*). *Department food and beverage* memiliki beberapa *section* di antaranya *section hot kitchen* bertugas untuk mengolah bahan makanan menjadi hidangan seperti *appetizer, soup* dan *main course*. *Section pastry bakery* bertugas untuk membuat *dessert, cake* dan lain sebagainya. Salah satu *section* yang memiliki peranan penting dalam pembuatan makanan di Kamandalu Ubud adalah *hot kitchen*. Makanan yang dibuat di *hot kitchen* salah satunya adalah *tailored chef breakfast*.

Tailored chef breakfast merupakan salah satu menu baru di *set menu breakfast* di Petulu Restaurant yang mulai dibuat pada bulan November 2024. Ide menu *tailored chef breakfast* berawal dari menu *breakfast* yang sebelumnya di temukan sedikit menu yang menggunakan bahan *beef*. Keunikan dari menu ini terdapat pada perpaduan rasa dari sauce yaitu hoisin sauce dan hollandaise sauce yang memiliki rasa manis, agak sedikit pedas dan gurih, selain dari dua (2) sauce tersebut daging

beef juga memiliki rasa gurih serta *rocket salad* dan *tomato slice* yang menjadikan tampilan hidangan tampak lebih segar. Kedua *sauce*, *beef* serta *rocket salad* dan *tomato slice* tersebut memberikan perpaduan rasa yang unik, tampilan yang segar dan menarik pada piring sajian.

Berdasarkan tugas akhir sebelumnya yang ditulis oleh I Made Yogi Ariyasa dengan judul “Pembuatan *Egg Benedict* dengan *Hollandaise Sauce* oleh *Commis* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali” I Made Yogi Ariyasa (2024), dalam pembuatan *egg benedict* menggunakan teknik *grill* untuk memasak ham dengan waktu *grill* selama satu (1) menit untuk hasil yang baik dan menggunakan *hollandaise sauce* sebagai pelengkap sajian. Menurut I Kadek Yuda Riantara dalam tugas akhir yang berjudul “Pembuatan *Trio Fish Fillet with Coconut and Lemongrass Viloute Sauce* oleh *Commis* pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel” I Kadek Yuda Riantara (2023), dalam pembuatan makanan tersebut menggunakan ikan yang dimasak dengan teknik *grill* menggunakan *sauce viloute sauce*. Persamaan tugas akhir ini dengan tugas akhir sebelumnya yaitu pada teknik *grill* yang digunakan untuk mengolah makanan. Perbedaan tugas akhir ini dengan tugas akhir sebelumnya yaitu pada bahan utama (*base*) yang digunakan yaitu tugas akhir sebelumnya menggunakan ham dan ikan, sedangkan tugas akhir ini menggunakan *beef*.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk membuat tugas akhir dengan judul “Pembuatan *Tilored Chef Breakfast* oleh *Chef* pada *Breakfast Menu* pada *Petulu Restaurant* di *Kamandalu Ubud*”. Tugas akhir ini dibuat dengan harapan agar mampu menjelaskan mengenai proses pembuatan

tailored chef breakfast serta mengetahui hambatan-hambatan yang di hadapi oleh *chef* pada saat proses pembuatan hidangan tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di jabarkan di atas, maka dapat di susun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan tailored chef breakfast pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud?
2. Apa saja hambatan pembuatan tailored chef breakfast pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud dan cara mengatasinya?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan yang di peroleh dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Tailored Chef Breakfast pada Breakfast Menu oleh Chef pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud” adalah sebagai berikut

1. Mengetahui proses pembuatan tailored chef breakfast pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud.
2. Mengetahui hambatan yang di lalui oleh *chef* dalam pembuatan *tailored chef breakfast* dan cara mengatasinya.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat untuk kelulusan dalam menempuh Program Studi Diploma tiga (III) Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

- b. Mahasiswa dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai detail proses pembuatan *tailored chef breakfast* pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud.
- c. Sebagai tolak ukur perbandingan teori dan praktik di perkuliahan dengan di Industri mengenai *food and beverage product*.

2. Politeknik Negeri Bali

- a. Sebagai bahan referensi, informasi dan bahan bacaan bagi mahasiswa angkatan selanjutnya untuk mendapatkan teori atau menambah ilmu di bidang *food and beverage product*.
- b. Sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam meningkatkan proses belajar mengajar yang nantinya dapat digunakan sebagai penelitian yang berhubungan dengan *food and beverage product*.

3. Kamandalu Ubud

- a. Sebagai masukan ataupun saran yang bermanfaat bagi pihak hotel dan nantinya bisa berguna untuk meningkatkan kualitas dalam pembuatan *tailored chef breakfast* pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud.
- b. Sebagai bahan acuan pihak hotel yang dapat digunakan dalam mengambil tindakan dalam mengatasi hambatan pada saat pembuatan *tailored chef breakfast*.

E. Metode Penulisan

Dalam penyelesaian tugas akhir ini, penulis menggunakan beberapa metode penulisan yaitu sebagai berikut :

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data baik itu metode observasi, metode wawancara maupun studi pustaka. Metode pengumpulan data adalah metode ataupun cara tertentu yang digunakan untuk memperoleh data yang relevan di dalam suatu penelitian.

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati langsung hot kitchen di Kamandalu Ubud mengenai cara pembuatan tailored chef breakfast, dan mencatat segala hal yang relevan dengan objek yang di amati. Tujuan utama dari metode ini adalah untuk memperoleh data yang akurat dan mendalam mengenai objek yang di teliti. Metode memperoleh data dengan observasi dalam penyusunan tugas akhir ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan pada hot kitchen di Kamandalu Ubud dalam proses pembuatan tailored chef breakfast pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan cara berkomunikasi langsung antara penulis dan responden. Penulis menggali informasi lebih dalam mengenai topik atau masalah tertentu melalui percakapan, baik secara tatap muka maupun melalui media lain seperti telepon atau daring. Tujuan utama wawancara adalah untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam dari perspektif responden. Wawancara dalam penyusunan tugas akhir ini akan dilakukan kepada

executive chef, sous chef, chef de partie, commis maupun *senior-senior* yang terdapat pada *hot kitchen* mengenai pembuatan *tailored chef breakfast* pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud.

c. Studi Pustaka

Studi kasus adalah metode penelitian yang mendalam terhadap satu unit atau fenomena tertentu, seperti individu, kelompok, organisasi, atau peristiwa, untuk memahami aspek-aspek tertentu secara rinci. Penulis mengumpulkan data melalui berbagai sumber, seperti wawancara, observasi, dan dokumen, untuk menganalisis situasi atau masalah dalam konteks yang spesifik. Metode studi pustaka dalam penyusunan tugas akhir ini digunakan untuk memperoleh teori-teori yang berkaitan dengan pembuatan *tailored chef breakfast* pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penyusunan tugas akhir ini metode analisis data yang penulis gunakan adalah deskriptif kualitatif yang merupakan metode analisis data dengan cara mendeskripsikan atau memaparkan data-data yang telah di dapatkan berkaitan dengan pembuatan *tailored chef breakfast* pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud. Metode penyajian hasil di jabarkan dalam bentuk deskripsi kegiatan dan di lengkapi dengan gambar tabel, gambar, tanda-tanda, lambang-lambang yang menunjang penjabaran deskripsi yang berkaitan dengan pembuatan *tailored chef breakfast* pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan tailored chef breakfast pada *breakfast menu* oleh *chef* pada Petulu Restaurant di Kamandalu Ubud, dapat di simpulkan bahwa proses tersebut dibagi menjadi tiga (3) tahap utama yaitu: tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap akhir.

Pada tahap persiapan seorang *chef* harus memastikan semua persiapan sudah di siapkan dengan benar sesuai dengan SOP yang berlaku di Kamandalu Ubud. Tiga tahap yang harus disiapkan atau dilakukan antara lain: yaitu yang pertama persiapan diri untuk memastikan kebersihan dan kesiapan pribadi. Kedua persiapan alat yang akan digunakan pada saat pengolahan dan menata atau *plating* hidangan tailored chef breakfast. Ketiga persiapan bahan untuk memastikan bahan yang di gunakan tersedia dan dalam kualitas yang baik.

Pembuatan tailored chef breakfast, setiap langkah harus di perhatikan dengan baik untuk memastikan rasa, tekstur dan kualitas tetap terjaga.

Proses pembuatan dibagi menjadi lima (5) tahap yaitu yang pertama pemotongan dan *grill sour dough*, kedua pengolahan *rocket salad* dan *tomato slice*, ketiga pembuatan hollandaise sauce yang mencampurkan semua bahan yang sudah di siapkan antara lain: dua kuning telur, lemon, garam, *white wine*, dan *truffle oil*, ke empat pembuatan *pouched egg*, dan yang terakhir adalah pengolahan *beef*.

Pada tahap terakhir pembuatan tailored chef breakfast, yaitu penataan atau *plating* makanan di *dinner plate* yang telah di siapkan sesuai dengan SOP yang di

tetapkan di Kamandalu Ubud sangat penting. *Plating* yang baik bukan hanya dapat memperindah visual suatu hidangan tapi juga dapat mengunggah selera makan dan menciptakan pengalaman makan yang lebih menyenangkan bagi para tamu.

Adapun kendala yang di hadapi pada saat proses pembuatan *tailored chef breakfast* yaitu meliputi dalam pembuatan *hollandaise sauce* yang menggunakan *butter* yang terlalu banyak dan memastikan *sour dough* tidak *over cook*. Solusi dari kendala yang di hadapi pada saat pembuatan *tailored chef breakfast* meliputi, pertama yaitu dalam mencampurkan atau menambahkan *butter* harus dengan perlahan agar *base* telur yang sudah di campurkan terlebih dahulu tidak pecah, dan memastikan pada saat *grill sour dough* suhu yng di gunakan tidak melebihi 190° C-240° C, lalu *grill* selama kurang lebih 2-3 menit.

B. Saran

Adapun saran yang dapat di sampaikan dalam upaya menyelesaikan kendala yang di hadapi saat pembuatan *tailored chef breakfast*. Agar kedepannya dapat meningkatkan konsistensi rasa dan kualitas hidangan *tailored chef breakfast* antara lain:

1. Mengatasi pembuatan *hollandaise sauce* yang benar maka di perlukan pelatihan atau *training* dalam proses pembuatan *hollandaise sauce* yang baik, selain itu perlunya *chef* untuk memperhatikan secara langsung pada saat mempersiapkan bahan yang akan di gunakan dalam pembuatan *hollandaise sauce*.
2. Mengatasi kendala *sour dough* yang bisa *over cook*, perlu di lakukan

penyesuaian suhu pada saat *grill*, selain itu penting untuk memantau waktu secara cermat dan baik.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F. (2019). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu di Hotel Royal Jember. *Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember*.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Profesionalisme chef dalam pengolahan dan meningkatkan kualitas makanan di Cavinton hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(2).
- bagyono. (2018). pariwisata dan perhotelan . In S. P. bagyono (Ed.), *pariwisata dan perhotelan* (april 2023). ALFABETA, cv.
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*.
- Dewanto, S. T. H., Sunyoto, S., & Ermawati, K. C. (2018). Upaya Peningkatan Kualitas Menu Buffet Breakfast Terhadap Minat Konsumen di Restoran Ratu Ratih Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 14(1), 23–38.
- I Kadek Yuda Riantara. (2023). *Pembuatan Trio Fish Fillet with Coconut and Lemongrass Viloute Sauce oleh Commis pada Jimbaran Puri Bali A Belmond Hotel*. Politeknik Negeri Bali.
- I Made Yoga darma Putra. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. pariwisata.
- I Made Yogi Ariyasa. (2024). *Pembuatan Egg Benedict dengan Hollandaise Sauce oleh Commis di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali*. Politeknik Negeri Bali.
- Negoro, W. A., Amalia, F., & Santoso, E. (2019). Pengembangan Aplikasi Resep Masakan dengan Rekomendasi berdasarkan Bahan-Bahan Makanan Berbasis Web. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 3(9), 9212–9221.
- Padang, F. P. P. U. (n.d.). *KEPUASAN TAMU TENTANG BREAKFAST DI ROYAL RESTAURANT GRAND ROYAL DENAI HOTEL BUKITTINGGI*.
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. Politeknik Negeri Bali.
- Rakhmawati, N. (2015). Peranan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di hotel brongto yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6(1).
- Setiawati, A. N., & Riyono, B. (2018). Pengaruh pelatihan komunikasi interpersonal terhadap kohesivitas kelompok pada divisi Food and Beverage Product Hotel X bintang 5 Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Psikologi Terapan*, 6(1), 41–53.
- Sonno, J. W. (2020). Korelasi kebiasaan sarapan pagi dengan hasil belajar siswa kelas IV SDN Gedong 01. *Wiyata Dharma: Jurnal Penelitian Dan Evaluasi Pendidikan*, 8(2), 181–186.
- Wachidyah, W. (2017). Front office department dan peranannya dalam layanan tamu hotel. *Jurnal Bisnis Teknologi*, 4(1), 62–71.
- Wijanarko, S., & Walansendow, A. (2023). PERANAN EXECUTIVE CHEF

DALAM FOOD & BEVERAGE PRODUCTION DEPARTEMENT UNTUK
MENANGANI BANQUET EVENT DI HOTEL FORMOSA MANADO.
Jurnal Hospitaliti, 2(01).



POLITEKNIK NEGERI BALI