

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TROPICAL FRUIT
ASINAN SALMON CARPACCIO
OLEH COMMIS DI BANQUET KITCHEN
HOTEL PADMA RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Nengah Wahyu Aditya Pranata
NIM 2215823005**

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

**PEMBUATAN TROPICAL FRUIT ASINAN SALMON
CARPACCIO OLEH COMMIS DI BANQUET KITCHEN
HOTEL PADMA RESORT LEGIAN**

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



**I Nengah Wahyu Aditya Pranata
NIM 2215823005**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio Oleh Commis Di Banquet Kitchen Hotel Padma Resort Legian dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio Oleh Commis Di Banquet Kitchen Hotel Padma Resort Legian 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 inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.Com, 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 sekaligus Dosen Pembimbing pertama yang telah banyak membimbing, mengarahkan, dan memberi masukan kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
5. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak membimbing, mengarahkan, dan memberi masukan kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
6. Ibu Kristanti Tannady selaku General Manager yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Padma Resort Legian, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
7. Ni Putu Ari Dewinta, selaku Learning & Development Coordinator yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Padma Resort Legian, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Seluruh Staff Padma Resort Legian khususnya pada departemen culinary yang telah membantu dan membimbing penulis selama penulisan tugas akhir.
9. I Nengah Suasta dan Ni Made Arum, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama 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, 31 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Manfaat	5
D. Metode Penulisan.....	7
BAB II.....	9
LANDASAN TEORI.....	9
A. Hotel.....	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Kitchen	12
1. Pengertian Kitchen.....	12
2. Jenis-jenis Kitchen	13
C. Pengertian Banquet Kitchen.....	15
D. Menu	16
1. Pengertian Menu	16
2. Urutan Hidangan dalam Putaran Menu.....	17
E. Pengertian Commis	18
F. Pengertian Tropical Fruit	18
G. Pengertian Asinan	19

H. Pengertian Salmon Carpaccio	20
I. Memasak	21
1. Pengertian Memasak	21
2. Jenis-Jenis Metode Memasak.....	22
J. Pengertian Peralatan Memasak	24
K. Pengertian Pembuatan.....	25
BAB III	27
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	27
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	27
1. Lokasi Hotel.....	27
2. Sejarah Hotel.....	28
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	29
1. Usaha.....	29
2. Fasilitas	51
C. Struktur Organisasi	55
BAB IV	66
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	66
A. Penyajian Hasil Observasi Pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio oleh Commis Pada Banquet Kitchen Padma Resort Legian	66
1. Tahap Persiapan	67
2. Tahap Pembuatan	82
3. Tahap penyelesaian akhir.....	88
4. Tahap Akhir	91
B. Kendala-Kendala yang Dihadapi dalam Pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio oleh Commis pada Banquet Kitchen Padma Resort Legian dan Cara Mengatasinya	91
1. Kurangnya Personil pada Operasional Kitchen	91
2. Terbatasnya kualitas saringan halus.....	92
BAB 5	93
SIMPULAN DAN SARAN	93
A. Simpulan	93
B. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA	95

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jadwal Theme Dinner	41
Tabel 4.1 Bahan pembuatan tropical fruit asinan untuk 1 porsi	70
Tabel 4.2 Bahan bumbu tropical fruit asinan untuk 1 porsi.....	74



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Padma Resort Legian	26
Gambar 3.2 Deluxe Room	28
Gambar 3. 3 Deluxe Lagoon View Room.....	29
Gambar 3.4 Deluxe Chalet.....	29
Gambar 3.5 Garden Club Chalet.....	30
Gambar 3.6 Premier Club Chalet.....	30
Gambar 3.7 Premiere Room.....	31
Gambar 3.8 Lagoon Access Room.....	31
Gambar 3.9 Junior Suite.....	32
Gambar 3.10 Studio Suite	33
Gambar 3. 11 Balcony Suite – Two Bedroom	34
Gambar 3.12 Balcony Suite – One Bedroom.....	34
Gambar 3.13 Deluxe Suite	35
Gambar 3. 14 Presidential Suite.....	35
Gambar 3. 15 Family Room Ground Floor.....	36
Gambar 3.16 Family Room Ground Floor.....	36
Gambar 3. 17 Family Room Ground Floor.....	37
Gambar 3. 18 Don Biu Restaurant	38
Gambar 3.19 The Deli Restaurant.....	41
Gambar 3.20 Club lounge Restaurant	41
Gambar 3. 21 Tenkai Japanese Nikkei Restaurant.....	42
Gambar 3. 22 Seruni Sunken Pool Bar Restaurant	43
Gambar 3.23 Seruni Sunken Pool Bar Restaurant	44
Gambar 3. 24 Makan Place Restaurant.....	44
Gambar 3.25 Skai Bar & Grill Restaurant	45
Gambar 3.26 Room Service	45
Gambar 3.27 Ballroom.....	47
Gambar 3. 28 The SPA	47
Gambar 3. 29 Sarasvati Concept Store	46
Gambar 3.30 Main Pool	48
Gambar 3.31 Lagoon Pool	49
Gambar 3.32 Family Pool	49
Gambar 3. 33 Infinity Pool	49
Gambar 3.34 SKAI Pool	50
Gambar 3 35 Fitness Centre.....	51
Gambar 3.36 Kids Club	52
Gambar 3.37 Struktur Organisasi Padma Resort Legian	54
Gambar 3.38 Struktur Organisasi Food and Beverage Kitchen.....	55

Gambar 4. 1 Persiapan diri.....	63
Gambar 4. 2 Peeler.....	65
Gambar 4. 3 Mandolin	65
Gambar 4. 4 Cutting Board	66
Gambar 4. 5 Pisau	66
Gambar 4. 6 Bowl	66
Gambar 4. 7 Sauce pan.....	67
Gambar 4. 8 Strainer	67
Gambar 4. 9 Stove.....	68
Gambar 4. 10 Slicer Machine.....	68
Gambar 4. 11 Blender	69
Gambar 4. 12 Ring Cutter	69
Gambar 4. 13 Plate.....	70
Gambar 4. 14 Mangga Muda	71
Gambar 4. 15 Salak	71
Gambar 4. 16 Nanas.....	72
Gambar 4. 17 Jambu Crystal.....	72
Gambar 4. 18 Pepaya Mentah	72
Gambar 4. 19 Kacang tanah goreng.....	73
Gambar 4. 20 Salmon Carpaccio	73
Gambar 4. 21 Red Chili	74
Gambar 4. 22 Garlic.....	75
Gambar 4. 23 Shrimp Paste.....	75
Gambar 4. 24 Tamarind	76
Gambar 4. 25 Salt.....	76
Gambar 4. 26 Sugar	77
Gambar 4. 27 Mengupas Buah.....	78
Gambar 4. 28 Memandolin Buah	78
Gambar 4. 29 Memotong buah berbentuk brunoise.....	79
Gambar 4. 30 Salmon Carpaccio	79
Gambar 4. 31 Salmon Carpaccio	79
Gambar 4. 32 Membersihkan batu cabai merah besar	80
Gambar 4. 33 Merebus cabai merah dan cabai putih	80
Gambar 4. 34 Menghaluskan Bumbu Asinan	81
Gambar 4. 35 Membakar terasi.....	81
Gambar 4. 36 Memasukkan bumbu yang telah dihaluskan	81
Gambar 4. 37 Menambahkan seasoning	82
Gambar 4. 38 Menyaring kuah asinan	82
Gambar 4. 39 Memasukkan buah yang telah di potong.....	83
Gambar 4. 40 Meniriskan potongan buah	83
Gambar 4. 41 Meletakkan ring cutter	84
Gambar 4. 42 Meletakkan potongan buah	84
Gambar 4. 43 Meletakkan kuah asinan	84
Gambar 4. 44 Meletakkan salmon carpaccio	85
Gambar 4. 45 Tampilan hidangan akhir.....	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Membersihkan area kerja.....	97
Lampiran 2: Gambar Menu.....	97



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Padma Resort Legian merupakan salah satu hotel bintang lima yang terkenal di Bali. Hotel ini terdiri dari 437 kamar dibangun diatas tanah seluas kurang lebih 9 hektar yang berbatasan langsung dengan Pantai Legian. Terdapat beberapa department yang memiliki tugas dan tanggungjawab untuk memaksimalkan fasilitas ataupun pelayanan yang ada di Padma Resort Legian, yaitu: *Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resource Department, Finance Department, Engineering Department, Food and Beverage Service Department dan Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Product* merupakan bagian inti dari pengolahan makanan, yang mengolah bahan makanan mentah hingga siap untuk dinikmati oleh tamu hotel. *Food and Beverage Product* memiliki beberapa section dengan tugas yang berbeda-beda salah satunya *section Banquet Kitchen*.

Banquet Kitchen memberikan pelayanan mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap untuk dikonsumsi oleh tamu dan makanan yang disediakan yaitu makanan utama dan makanan pembuka yang dimasak dengan skala besar dan biasanya disajikan dalam bentuk *buffet* atau *a'la carte (set menu)* tergantung dari permintaan tamu dan jumlah tamu. Makanan pembuka yang disediakan seperti Karedok, Gado-Gado Gulung, Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio dan makanan pembuka lainnya.

Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio merupakan salah satu hidangan pembuka yang disiapkan oleh Banquet Kitchen, hidangan ini biasanya disajikan dalam bentuk *à la carte* berbeda dengan hidangan yang dibuat oleh Banquet Kitchen yang biasanya dihidangkan dalam bentuk *buffet*. Menu ini biasanya dihidangkan ketika ada tamu yang memilih sistem *à la carte* dibandingkan sistem *buffet*, jumlah tamu yang memilih sistem menu *à la carte* biasanya berjumlah 20 sampai 40 orang. Tamu yang memesan menu ini biasanya tamu yang melakukan reservasi untuk *meeting* di *ballroom* dan tinggal di hotel untuk beberapa hari, menu ini biasanya dipesan untuk *dinner* sebagai *apettizer*. Harga untuk 1 set menu ini yang terdiri dari *appetizer*, *soup*, *maincourse*, dan *dessert* adalah Rp. 450.000/pax.

Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio memiliki keunikan tersendiri di mana hidangan ini merupakan perpaduan dari rasa masakan Indonesia yaitu asinan dan dipadukan dengan rasa makanan Italia yaitu Salmon Carpaccio. Hidangan ini terbuat dari campuran buah salak, nanas, mangga muda, bengkoang, jambu air dan papaya muda lalu dicampur dengan air asinan yang terbuat dari lunak, gula, dan terasi dan disajikan dengan irisan Salmon Carpaccio, *edible flower* dan kacang tanah. Penyajian Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio menggunakan piring berbentuk kotak dan di dalamnya berbentuk bulat cekung. Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio merupakan jenis makanan pembuka yang menjadi ciri khas dari Hotel Padma Resort Legian sehingga menu ini tidak ada di restoran lain atau hotel lainnya.

Beberapa tugas akhir yang membahas terkait pengolahan makanan pembuka sejenis telah dilakukan sebelumnya yang pertama oleh Filipo (2023) dengan judul

“Pembuatan Oku Aburi Salmon Roll oleh Commis di Izakaya by Oku Restaurant the Apurva Kempinski Bali”. Penulis menjelaskan mengenai keunikan sushi tersebut dibandingkan sushi-sushi lainnya. Oku Aburi Salmon Roll menggunakan nasi sushi yang digulung oleh irisan salmon lalu diberikan aburi creamy mayo dengan cita rasa pedas dan juga *smoky*. Dari penjelasan tersebut persamaannya yaitu menu yang dibuat sama-sama menggunakan kondimen ikan salmon, kemudian perbedaan yang dapat diambil yaitu hidangan di atas menggunakan *creamy mayo* dan tidak menggunakan kondimen buah pada hidanganannya, sementara Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio tidak menggunakan *creamy mayo* dan menggunakan kondimen buah-buahan sebagai bahan baku utama untuk pembuatan hidangan tersebut.

Tugas akhir selanjutnya ditulis oleh Wira (2023) dengan judul “Pembuatan Lawar Klungah With Smoked Salmon Blinis oleh Commis pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan”. Lawar klungah sendiri adalah jenis lawar yang terbuat dari campuran klungah (daging kelapa muda), bawang goreng, garam, dan bumbu Bali, tanpa menggunakan daging babi sehingga rendah lemak dibanding lawar tradisional. Hidangan ini dibuat dengan tahapan persiapan bahan, memasak dan mencampur lawar, serta penyajian dengan smoked salmon blinis di sampingnya pada piring berbentuk oval.

Lawar salmon blinis ini biasanya disajikan sebagai hidangan pembuka atau khusus pada saat tamu check-in di restoran mewah seperti Ayung Terrace di Four Seasons Resort Bali at Sayan secara khusus, ini adalah varian lawar klungah yang disajikan dengan smoked salmon dan blinis (pancake kecil khas Eropa) sebagai

pelengkapannya. Dari pemaparan tersebut persamaannya yaitu hidangan yang dibuat sama-sama menggunakan ikan salmon sedangkan perbedaannya ialah penggunaan bumbu pada hidangan tersebut dalam pembuatan lawar klungah menggunakan bumbu Bali sedangkan pada pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio tidak menggunakan bumbu Bali.

Sementara itu, tugas akhir yang disusun oleh Septian (2022) dengan judul “Pembuatan Salmon Gravlax oleh Commis di the Grill Restaurant the Ritz-Carlton, Bali” menyatakan bahwa salmon yang digunakan dalam pembuatan Salmon Gravlax harus dimarinasi selama 5 hari agar salmon tersebut menjadi empuk dan *juicy*. Dalam presentasi penyajiannya pun berbeda yaitu menggunakan roti brioche yang dipotong dan dipanggang lalu dioles dengan *dill mayonnaise* kemudian diberikan *slice avocado* di atasnya, untuk *side dish*-nya akan diberikan *mix lettuce salad* menggunakan *citrus dressing*. Sementara salmon yang digunakan dalam Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio tidak dimarinasi, melainkan langsung dipotong menggunakan *slicer machine* dan langsung diletakkan di atas asinan.

Berdasarkan penjelasan-penjelasan di atas, maka Tugas Akhir ini akan membahas terkait pengolahan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio di mana makanan ini memadukan cita rasa masakan Indonesia dengan masakan Italia. Bahan-bahan yang digunakan berupa campuran buah dan ikan salmon yang diiris tipis sangat cocok untuk dijadikan hidangan pembuka. Selanjutnya Tugas Akhir ini dibuat dengan judul “Pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio oleh Commis di Banquet Kitchen Hotel Padma Resort Legian”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio oleh commis pada Banquet Kitchen di Hotel Padma Resort Legian?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio oleh commis pada Banquet Kitchen di Hotel Padma Resort Legian dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio oleh commis pada Banquet Kitchen di Hotel Padma Resort Legian adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio oleh commis di Banquet Kitchen Hotel Padma Resort Legian.
- b. Menjelaskan hambatan yang dihadapi oleh Commis dalam proses pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio di Banquet Kitchen Hotel Padma Resort Legian serta cara mengatasi hambatan hambatan tersebut.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.
- 3) Mengetahui secara detail pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio oleh Commis pada Banquet Kitchen di Hotel Padma Resort Legian.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi sumber informasi dan referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali bagi mahasiswa yang sedang menyusun Tugas Akhir.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan pihak pihak lain yang ingin mengetahui mengenai proses pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio.
- 3) Menjadi sumber pengembangan riset dan inovasi di mana hasil penulisan Tugas Akhir ini dapat dapat dipublikasikan dalam jurnal ilmiah, sehingga dapat meningkatkan reputasi Politeknik Negeri Bali sendiri.

c. Padma Resort Legian

Menjadi bahan referensi tambahan bagi pihak Padma Resort Legian untuk meningkatkan kualitas produksi makanan khususnya dalam bidang Food and Beverage Product.

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

Metode observasi dilakukan dengan cara melihat, mengamati, serta ikut membantu dalam mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio.

b. Wawancara

Metode wawancara ini merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara sesi tanya jawab kepada Sous Chef, Chef De Partie, dan Commis tentang keunikan dan tata cara pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio.

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk mencari informasi yang sesuai dengan topik atau permasalahan yang sedang diteliti. Informasi tersebut bisa diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, jurnal dan internet mengenai alat dan bahan yang digunakan serta metode memasak yang sesuai dengan makanan tersebut.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu suatu metode yang berfungsi untuk mencari dan

menyusun data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan di lapangan serta bahan-bahan lain yang digunakan untuk pembuatan produk tersebut.

Dalam penulisan data yang telah disajikan penulis menggunakan metode formal. Metode penyajian formal adalah metode penyajian analisis data dengan kata-kata yang jelas, bahasa yang resmi dan dilengkapi dengan tabel, foto, dan tanda baca dalam penggabungan hasil analisisnya.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio ialah sebagai berikut.

1. Terdapat tiga tahapan dalam proses pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio, yaitu:
 - a. Tahap persiapan, yaitu terdiri dari: persiapan diri, persiapan area kerja, serta persiapan alat dan bahan.
 - b. Tahap pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio yang terdiri dari: tahap pemotongan buah dan salmon carpaccio, tahap pembuatan bumbu, tahap *plating*, *garnishing* dan penyajian.
 - c. Tahap akhir dalam pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio yaitu meletakkan peralatan yang digunakan di *steward section* dan membersihkan area kerja.
2. Terdapat beberapa kendala dalam proses pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio oleh commis pada banquet kitchen Padma Resort Legian yaitu sebagai berikut.
 - a. Kurangnya personil pada operasional *kitchen*. Cara mengatasi kurangnya personil pada operasional *kitchen* yaitu dengan

menghubungi outlet lain dan memberikan bantuan yang terdiri dari 1 sampai 2 orang sampai *event* tersebut selesai.

- b. Buruknya kualitas saringan yang digunakan dalam proses pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio. Cara mengatasinya yaitu dengan meletakkan kain saringan yang pori-porinya lebih rapat daripada saringan, sehingga kotoran yang ada di dalam bumbu bisa tersaring dengan maksimal.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis mengenai kendala-kendala yang dialami oleh commis dalam pembuatan Tropical Fruit Asinan Salmon Carpaccio pada Banquet Kitchen Padma Resort Legian, maka ada beberapa saran yang dapat penulis berikan antara lain.

1. Sebaiknya menambah personil dengan cara merekrut *daily worker* sebagai antisipasi mengingat *high season* akan ada banyak *event event* yang akan ditangani oleh tim banquet kitchen, serta tidak semua outlet memberikan personil untuk mendukung *event* banquet, mengingat outlet-outlet tersebut biasanya akan ramai pada *high season*.
2. Penambahan stok baru untuk saringan dengan pori-pori yang lebih kecil, mengingat saringan kain yang digunakan hanya satu kali pakai serta apabila saringan tersebut digunakan untuk menyaring bahan yang berwarna, warna di saringan tersebut akan menempel dan tidak layak digunakan lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, U. (2018). *Multikulturalisme Makanan Indonesia*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Anggraeni, N., Prastyandhari, I. G. A. M., Elianarni, D., Martoyo, A., Wiradnyani, N. K., Sirna, I. K., ... & Nugrahani, R. A. G. (2023). *Pengantar Bisnis Kuliner*. Tohar Media
- Putra, I. M. Y. D., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Moningkey, F. C. G., Sari, P. Y. W., & Suarta, I. K. (2023). *Pembuatan Oku Aburi Salmon Roll oleh Commis di Izakaya by Oku Restaurant The Apurva Kempinski Bali* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Gusti, I. B. R. Utama. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Politeknik Negeri Bali
- Ir Saptoningsih, M. P., & Jatnika, I. A. (2012). *Membuat olahan buah*. AgroMedia.
- Kurniawan, A. (2018). *Teknik Memasak dan Pengolahan Bahan Makanan*. Universitas Jember.
- Kusuma, H. A. (2016). *Manajemen Operasional Hotel*.
- Manuntun et al. (2015) dalam Adriyanti (2018) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Citra Unik Mayasari, Emmita Devi Hari Putri 2020 Oprasional Tata Boga
- P2K Stekom. (2023). *Asinan Buah*.
- Pradiatiningtyas, D. (2017). Pengaruh Web Experience, Social Factor, Dan Ease Of Use Terhadap Penggunaan Reservasi Hotel Secara Online. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 8(2), 490049.
- Putra, R. D. (2021). *Tropis: Keanekaragaman dan Pemanfaatannya dalam Industri*.
- Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia. (2020). *Klasifikasi Hotel dan Standar Pelayanan*. Jakarta: PHRI

- Putri, A. (2023). *Inovasi Dalam Hidangan Seafood dan Teknik Penyajian Modern*. [Dokumen repository Insight Mediatama, 2023]
- Santoso, P. J. (2018). *Peluang dan Tantangan Penerapan Teknologi pada Sistem Pertanian Berkelanjutan: Studi Kasus pada Pengembangan Buah Tropis Indonesia*. Prosiding Seminar Nasional Pertanian 2020, Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Soeharto. (2018). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Universitas Al Azhar Indonesia Repository.
- Made, S. (2015). Buku Ajar Pengolahan Makanan 1. *Pengertian Dapur Hotel*.
- Suardani, M. (2015). Pengolahan makanan 1. *Denpasar: Politeknik Negeri Bali*, 38.
- Maria, N., Pinangkaan, C., Pariwisata, J., & Div, P. (2023). Analisis Peranan Guest Relation Officer (Gro) Dalam Meningkatkan Pelayanan Prima Pada Tamu Vip Di Novotel Manado Golf Resort & Convention Center. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 1(1), 1-12.
- Sanjaya, D. M. A. W., Sanjiwani, I., & Astuti, N. W. W. (2023). *Pembuatan Lawar Klungah With Smoked Salmon Blinis oleh Commis pada Ayung Terrace Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Sayan* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Yuliana. (2020). *Manajemen Produksi dan Teknologi Dalam Pembuatan Produk*.
- Yuliana, A. (2021). *Tren Kuliner dan Teknik Penyajian Ikan Mentah*.
- Yunus, M., Kesuma, T. M., Diah, M., Yusuf, F., Abubakar, A., Rizal, S., ... & Zikran, G. (2023). *Hospitality Hospital Management*. Syiah Kuala University PressHotel.
- Zakhira, N. (2022). *Klasifikasi Dapur dalam Industri Perhotelan*.

POLITEKNIK NEGERI BALI