

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN SMASH AVOCADO OLEH CHEF DE PARTIE
DI STANDING STONE RESTAURANT
PADA THE ROYAL PURNAMA



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Yuni Purnami Dewi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN SMASH AVOCADO OLEH CHEF DE PARTIE
DI STANDING STONE RESTAURANT
PADA THE ROYAL PURNAMA



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Yuni Purnami Dewi
NIM. 2215823224

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 Smash Avocado oleh Chef de Partie Di Standing Stone Restaurant Pada The Royal Purnama” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan “Pembuatan Smash Avocado oleh Chef de Partie Di Standing Stone Restaurant Pada 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 DII 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 kemudahan dalam menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini.
6. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par selaku dosen pembimbing satu dan Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par., selaku dosen pembimbing dua yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. I Wayan Tesnu dan Ni Nyoman Kasihani kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Gianyar, 14 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	13
A. Latar Belakang.....	13
B. Rumusan Masalah.....	17
C. Tujuan Penulisan.....	17
D. Manfaat.....	18
E. Metode Penulisan.....	19
BAB II LANDASAN TEORI.....	22
A. Hotel.....	22
B. Food and Beverage Department.....	26
C. Kitchen.....	28
D. Restaurant.....	32
E. <i>Chef de Partie</i> (CDP).....	33
F. Menu.....	34
G. Layanan Restoran.....	35
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	37
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	37
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	39
C. Struktur Organisasi.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	49

A. Hasil Penyajian Pembuatan Smash Avocado Oleh Chef De Partie Di Standing Stone Restaurant Pada The Royal Purnama.....	49
B. Kendala Yang Dihadapi Dan Solusi dalam Pembuatan Smash Avocado Oleh Chef De Partie Di Standing Stone Restaurant Pada The Royal Purnama.....	60
BAB V PENUTUP.....	63
A. Simpulan	63
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 <i>Villa</i> The Royal Purnama.....	22
---	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel The Royal Purnama.....	20
Gambar 3.2 Black Sand SPA The Royal Purnama	23
Gambar 3.3 Struktur Organisasi The Royal Purnama.....	24
Gambar 3.4 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	25
Gambar 4.1 Salamander	29
Gambar 4.2 Frying Pan	29
Gambar 4.3 Bowl	30
Gambar 4.4 Ballon Whisk.....	31
Gambar 4.5 Spatulla.....	31
Gambar 4.6 Plate	32
Gambar 4.7 Kompor.....	33
Gambar 4.8 Sourdough	34
Gambar 4.9 Alpukat (<i>Avocado</i>)	35
Gambar 4.10 Telur (<i>Egg</i>).....	36
Gambar 4.11 Lada.....	36
Gambar 4.12 Garam	37
Gambar 4.13 Olive Oil.....	38
Gambar 4.14 Jeruk Nipis (<i>Lime</i>).....	38
Gambar 4.15 Margarin	39
Gambar 4.16 Hasil Platting Smash Avocado.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1: Memetik Kangkung.....	69
Gambar 2: Memasukkan adonan ke Papping Bag	69



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Royal Purnama merupakan salah satu resort berbintang lima yang terletak di Jl. Pantai Purnama, Desa Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali. Lokasinya yang strategis dekat dengan Pantai Purnama dan Moonstone Beach Lounge menjadikannya destinasi unggulan bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Resort ini memiliki berbagai fasilitas eksklusif, seperti 50 kamar mewah, Standing Stone Restaurant, serta Black Sand Spa.

The Royal Purnama memiliki sejumlah departemen yang masing-masing memiliki peran penting dalam mendukung operasional hotel. General Manager menjadi pucuk pimpinan yang mengoordinasikan seluruh divisi. Human Resource bertugas mengelola kepegawaian dan pelatihan staf, sedangkan Accounting dan Finance mengatur pencatatan keuangan serta pengelolaan dana operasional. Executive Housekeeper bertanggung jawab atas kebersihan dan kerapian kamar serta area publik. Purchasing menangani pengadaan barang dan kebutuhan hotel.

Food and Beverage (F&B) mengelola seluruh layanan makanan dan minuman, mulai dari dapur hingga pelayanan restoran. Selain itu, terdapat departemen keamanan (Security) yang menjamin keselamatan tamu dan staf, serta departemen spa yang menawarkan layanan relaksasi dan perawatan tubuh. Masing-masing departemen didukung oleh staf pelaksana seperti room attendant, security guard, dan waiter yang menjalankan tugas harian secara langsung.

Food and Beverage Department di The Royal Purnama memegang peranan penting dalam menyajikan pengalaman kuliner berkualitas. Departemen ini mencakup berbagai posisi mulai dari Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, hingga Steward yang masing-masing memiliki tanggung jawab berbeda, dari pengawasan menu hingga kebersihan dapur. The Royal Purnama hanya memiliki satu outlet yaitu Standing Stones Beach Restaurant, restoran terbuka di tepi pantai yang menyajikan hidangan Asia dan Barat, termasuk pilihan vegan. Restoran ini juga menawarkan pengalaman makan romantis seperti dinner di tepi laut atau floating breakfast. Setiap malam terdapat tema makan malam spesial seperti BBQ, seafood, hingga sajian Nusantara yang diiringi musik dan tarian tradisional. Aktivitas tambahan seperti Happy Hours, Movie Under the Stars, dan high tea menjadikan F&B bukan sekadar layanan, melainkan bagian dari pengalaman menginap yang menyeluruh dan eksklusif.

Salah satu menu sarapan yang menjadi favorit di Standing Stone Restaurant adalah Smash Avocado. Hidangan ini menjadi daya tarik tersendiri karena menghadirkan kombinasi rasa yang harmonis, yaitu manis dan lembutnya alpukat yang dipadukan dengan gurih dan renyahnya *sourdough bread*, serta kelembutan *poached egg* di atasnya. Tekstur yang beragam dan cita rasa yang seimbang menjadikan Smash Avocado sebagai menu yang digemari oleh para tamu, terutama kalangan wisatawan yang mengutamakan pola makan sehat. Keunikan *Smash Avocado* terletak pada kesegarannya yang selalu terjaga karena menggunakan alpukat pilihan yang matang alami, sentuhan bumbu khas buatan dapur Standing Stone Restaurant, serta penyajian yang artistik sehingga tidak hanya memanjakan

lidah tetapi juga memikat mata. Proses pembuatan yang ditangani langsung oleh Chef de Partie juga menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas dan konsistensi rasa hidangan tersebut.

Tugas Akhir terdahulu yang digunakan sebagai pembanding adalah “Pembuatan Avocado Poached Egg oleh Chef de Partie pada Garden Terrace Kitchen di Hotel Komaneka at Monkey Forest” karya I Gusti Ngurah Putu Aryawijaya pada tahun 2024. Dalam tugas akhir tersebut dijelaskan bahwa proses pembuatan hidangan dilakukan melalui tiga tahapan utama, yakni persiapan diri, alat, dan bahan. Selanjutnya, tahap pelaksanaan meliputi pembuatan poached egg dengan bahan-bahan seperti telur, *brown bread*, cuka, garam, air, *red radish*, *lettuce*, *radicchio* merah, alpukat, jeruk limau, bawang bombai, bawang merah, daun ketumbar, Tabasco, dan mayones. Pada tahap akhir, hidangan disajikan langsung oleh Chef de Partie kepada tamu. Tugas Akhir ini juga mencatat beberapa kendala teknis seperti putih telur yang tidak membungkus kuning telur secara sempurna serta rasa *salsa avocado* yang pahit, dan memberikan solusi berupa penggantian telur serta penambahan madu untuk menyeimbangkan rasa.

Persamaan antara tugas akhir tersebut dengan tugas akhir ini terletak pada penggunaan bahan utama berupa alpukat dan telur serta perhatian terhadap aspek estetika dan keseimbangan rasa dalam penyajian hidangan. Namun, perbedaannya terlihat dari pendekatan konsep restoran: Garden Terrace Kitchen di Komaneka at Monkey Forest mengusung layanan *fine dining* khas Ubud, sementara Standing Stone Restaurant di The Royal Purnama lebih menekankan konsep *beachfront dining* yang kasual namun tetap elegan.

Tugas Akhir lainnya yang digunakan sebagai pembanding berjudul “Pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast oleh Commis di Segaran Restaurant Jumeirah Bali” karya Ni Made Ratna Sri Sedani pada tahun 2023. Tugas akhir ini membahas proses pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast melalui tiga tahap: persiapan, pengolahan, dan penyajian. Tahap pengolahan melibatkan pembuatan *mashed avocado*, *caramelized onion*, *bechamel sauce*, *sourdough*, *mushroom duxelle*, dan *poached egg*. Hidangan disusun dengan urutan yang rapi dan ditambahkan hiasan seperti *edible flower*. Tugas Akhir ini juga mengidentifikasi beberapa hambatan seperti saus yang mengental saat dingin, tingkat kematangan *poached egg*, perubahan warna pada *mashed avocado*, serta gosongnya bawang karamel. Solusi yang ditawarkan mencakup penyimpanan saus dalam espuma gun, pengemasan alpukat dalam wadah kedap udara, serta pengawasan waktu pengolahan bahan-bahan tersebut.

Kesamaan antara Tugas Akhir ini dan Tugas Akhir mengenai pembuatan Smash Avocado oleh Chef de Partie di Standing Stone Restaurant terletak pada bahan dasar yang digunakan yaitu alpukat dan teknik penyajian dengan toast dan *poached egg*. Namun, perbedaan mencolok terlihat dari kompleksitas bahan dan teknik memasak. Tugas Akhir terdahulu di Segaran Restaurant menggunakan bahan dan teknik yang lebih rumit seperti *mushroom duxelle* dan *bechamel sauce*, yang tidak ditemukan pada pembuatan *Smash Avocado* di *Standing Stone*. Selain itu, perbedaan juga tampak dari segi jabatan pelaksana: jika pada tugas akhir sebelumnya proses dilakukan oleh commis atau juru masak tingkat pemula, maka

pada tugas akhir ini proses dilakukan oleh *Chef de Partie* yang memiliki tanggung jawab lebih besar dan tingkat keahlian lebih tinggi dalam struktur dapur.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka judul dari Tugas Akhir ini adalah “Pembuatan *Smash Avocado* Oleh *Chef De Partie* Di *Standing Stone Restaurant* Pada *The Royal Purnama*”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara pembuatan *Smash Avocado* oleh *Chef de Partie* di *Restaurant Standing Stone The Royal Purnama*?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Smash Avocado* oleh *Chef de Partie* Di *Restaurant Standing Stone The Royal Purnama*, dan apa solusinya?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul *Pembuatan Smash Avocado* oleh *Chef de Partie* Di *Standing Stone Restaurant* Pada *The Royal Purnama* adalah sebagai berikut.

- a. Untuk menjelaskan cara *Pembuatan Smash Avocado* oleh *Chef de Partie* di *Restaurant Standing Stone The Royal Purnama*

- b. Untuk menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan *Smash Avocado* oleh *Chef de Partie* Di *Restaurant Standing Stone* The Royal Purnama dan solusinya.

D. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan menerapkan teori yang sudah didapatkan di kampus maupun di industri, serta untuk menambah wawasan yang diperoleh selama melakukan tugas akhir.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber referensi dan pembelajaran yang menyangkut mengenai materi dalam pembuatan *Smash Avocado*. Bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar maupun bagi pihak lain yang membutuhkan guna menambah wawasan pengetahuan di bidang F&B Product.

- c. Bagi The Royal Purnama

- 1) Penulisan Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai masukan bagi perusahaan untuk meningkatkan kualitas Pembuatan *Smash Avocado* oleh *Chef de Partie* Di *Restaurant Standing Stone* The Royal Purnama.

- 2) Agar dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *Smash Avocado* oleh *Chef de Partie*

E. 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

Menurut Muhammad Ilyas Ismail dalam bukunya *Evaluasi Pembelajaran: Konsep Dasar, Prinsip, Teknik, dan Prosedur (2020)*, observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang bersifat lebih spesifik dibandingkan dengan teknik lainnya. Observasi dilakukan dengan mengamati langsung aktivitas Chef de Partie dalam proses pembuatan Smash Avocado di dapur Standing Stone Restaurant. Melalui observasi ini, penulis memperoleh gambaran menyeluruh tentang alur kerja, teknik, serta ketelitian dalam proses penyajian hidangan tersebut.

b. Wawancara

Menurut Sugiyono (2018), wawancara adalah teknik pengumpulan data yang digunakan ketika peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, atau jika peneliti ingin mengetahui hal-hal yang lebih mendalam dengan jumlah responden yang kecil. Dalam Tugas Akhir ini, wawancara dilakukan secara langsung dengan Chef de Partie sebagai narasumber utama. Tujuannya adalah untuk menggali informasi terkait tanggung jawab, tahapan proses pembuatan Smash Avocado, serta kendala dan solusi yang dihadapi selama kegiatan operasional di dapur.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka menurut Sugiyono (2018) adalah kajian teoritis berupa referensi dan literatur ilmiah lain yang berkaitan dengan budaya, nilai, dan norma yang berkembang dalam situasi sosial yang diteliti. Studi pustaka dalam tugas akhir ini dilakukan dengan membaca dan menelaah berbagai sumber, seperti buku, jurnal, artikel ilmiah, serta tugas akhir terdahulu yang relevan dengan tema pembuatan hidangan berbahan dasar alpukat di industri perhotelan. Melalui studi pustaka, peneliti dapat memperkuat landasan teori dan membandingkan tugas akhir terdahulu sebagai referensi yang mendukung validitas data.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Menurut Sugiyono (2018), analisis data kualitatif merupakan proses yang dilakukan dengan cara mengumpulkan data, mereduksi data, menyajikan data, serta menarik kesimpulan. Teknik ini digunakan untuk menggambarkan data dalam bentuk narasi atau deskriptif yang bersifat sistematis dan mendalam, tanpa menggunakan perhitungan statistik atau angka-angka kuantitatif.

Dalam menyusun Tugas Akhir ini, digunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu teknik yang digunakan untuk mengumpulkan, mengolah, menganalisis, serta menyajikan data secara deskriptif. Data yang dikumpulkan berasal dari hasil wawancara dengan *Chef de Partie*, observasi langsung terhadap proses pembuatan *Smash Avocado* di dapur Standing Stone Restaurant, serta diperkuat dengan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan dan bahan pustaka lainnya. Teknik ini dipilih karena mampu memberikan gambaran menyeluruh

mengenai proses produksi makanan secara mendalam dan sistematis, sehingga informasi yang disampaikan lebih mudah dipahami oleh pembaca.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama, dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan Smash Avocado oleh chef de partie berjalan sesuai dengan prosedur standar operasional hotel. Pembuatan menu ini memerlukan persiapan bahan, alat, serta keterampilan dalam teknik pengolahan dan penyajian makanan, khususnya dalam menciptakan tekstur dan rasa yang seimbang. Smash Avocado merupakan menu wellness yang sangat diminati oleh tamu karena kandungan gizinya yang sesuai untuk sarapan sehat, yaitu tinggi serat dan protein namun tetap ringan di perut. Kombinasi rasa gurih dari alpukat, sensasi garing dari sourdough, serta tekstur creamy dari telur setengah matang menjadikan menu ini sebagai favorit di kalangan tamu hotel maupun pengunjung luar.

Proses pembuatan pembuatan *Smash Avocado* oleh *chef de partie* di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama, terdiri dari beberapa tahap-tahapan kerja, sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Merupakan proses awal yang sangat penting karena dapat menentukan keberhasilan hasil akhir sajian. Persiapan dimulai dari persiapan diri, di mana chef memastikan kebersihan pribadi sesuai standar hotel seperti penggunaan hairnet, apron, dan sepatu kerja, serta memastikan kuku bersih tanpa cat. Selanjutnya adalah persiapan peralatan, yang meliputi penggunaan

salamander untuk memanggang sourdough, frying pan mini untuk menggoreng telur, bowl dan ballon whisk untuk menghancurkan alpukat, spatula, plate untuk plating, serta kompor gas. Persiapan bahan juga dilakukan dengan cermat, termasuk pemilihan sourdough, alpukat matang, telur segar, garam, lada, jeruk nipis, olive oil, dan margarin. Semua bahan dan alat harus dalam kondisi siap pakai agar proses pembuatan dapat berjalan lancar dan higienis.

2. Tahap Pembuatan

Dimulai dengan memanggang roti *sourdough* hingga garing menggunakan *salamander*. Buah alpukat matang kemudian dibelah, diambil daging buahnya, dan dihancurkan menggunakan ballon whisk dalam sebuah bowl. Dalam proses ini ditambahkan perasan jeruk nipis, *olive oil*, garam, dan lada secukupnya, lalu diaduk hingga tercapai konsistensi yang *creamy* dan rasa yang seimbang. Telur dimasak setengah matang di atas *frying pan* dengan margarin hingga bagian putihnya matang namun kuningnya tetap cair. Setelah semua komponen siap, *sourdough* ditata di atas *plate*, diberi lapisan *smash avocado* secara merata, lalu ditambahkan telur mata sapi di atasnya sebagai *topping*. Sajian pun siap untuk disajikan kepada tamu dengan tampilan menarik dan cita rasa yang konsisten.

3. Hambatan-hambatan yang sering dihadapi chef de partie dalam pembuatan Smash Avocado antara lain adalah kesulitan dalam menemukan alpukat dengan tingkat kematangan yang tepat. Alpukat yang terlalu mentah sulit dihancurkan, sementara yang terlalu matang menjadi terlalu lembek dan tidak

memiliki tekstur yang diinginkan. Selain itu, kendala juga ditemukan dalam proses penyeimbangan rasa antara bahan-bahan seperti garam, jeruk nipis, dan olive oil. Untuk mengatasi hambatan ini, chef melakukan pemilihan bahan secara cermat dan pengecekan rasa bertahap saat pencampuran. Dengan demikian, kualitas sajian dapat tetap terjaga, dan Smash Avocado dapat disajikan dengan rasa yang optimal dan konsistensi yang memuaskan tamu.

B. Saran

Berdasarkan hambatan-hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan Smash Avocado, maka berikut ini adalah saran yang dapat diberikan:

1. Disarankan agar *chef de partie* dan tim dapur melakukan pemilihan buah alpukat dengan lebih teliti berdasarkan tingkat kematangan yang sesuai, serta menggunakan metode penyimpanan yang tepat agar alpukat tetap segar dan tidak cepat rusak. Selain itu, dapat dipertimbangkan untuk menjalin kerja sama dengan pemasok bahan baku yang terpercaya guna memastikan ketersediaan alpukat berkualitas secara konsisten.
2. Untuk mengatasi kendala dalam menyeimbangkan rasa, penting bagi tim dapur untuk dilakukan pelatihan rutin bagi *chef de partie* dan staf dapur dalam pengolahan *smash avocado* khususnya mengenai teknik pencampuran bahan dan uji rasa bertahap agar kualitas rasa hidangan *smash*

avocado tetap terjaga. Pendekatan ini juga akan membantu meminimalisir kesalahan dalam pengolahan dan menjaga kepuasan tamu terhadap sajian.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Bakara, I. (2018). Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) Waiter dan Waitress Di Tamingsari Turi Beach Resort Batam. *Jom Fisip. Riau*, 5.

Damayanti, I. A. K. W., Suardani, M., & Sagitarini, L. L. (2022). The Local Culinary Potential to Support Tourism in Peraan Village Bali. *Proceedings of the International Conference on Applied Science and Technology on Social Science 2021 (ICAST-SS 2021)*, 647. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.220301.052>

Ferdyandi, M., Setiawan, N. Y., & Bachtiar, F. A. (2022). Prediksi Potensi Penjualan Makanan Beku berdasarkan Ulasan Pengguna Shopee menggunakan Metode Decision Tree Algoritma C4. 5 dan Random Forest (Studi Kasus Dapur Lilis). *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, 6(2), 588-596.

Laksana, A. P. (2019). Meningkatkan Kunjungan Konsumen (Studi Deskriptif Tentang Upaya Promosi Penjualan Di Kafe Lumbung Merah Dalam Meningkatkan Kunjungan Konsumen) (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).

Nur, M., & Fadili, D. A. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Terhadap Kepuasan Pelanggan Travellers Hotel Jakarta. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 5(1). <https://doi.org/10.32493/jpkpk.v5i1.10151>

Parsa, H. G., Shuster, B. K., & Bujisic, M. (2020). New classification system for the US restaurant industry: Application of utilitarian and hedonic continuum

model. *Cornell Hospitality Quarterly*, 61(4), 379-400.

Prianka, W. G., & Par, M. M. (2023). Industri Perhotelan. Pengantar Bisnis Pariwisata: Perhotelan, Food and Beverage Service, Dan Pengembangan Destinasi Wisata, 59.

Pudyawardana, W. (2023). Perancangan Sistem Informasi Pemesanan Makanan Dan Minuman Berbasis Web Pada Restoran Lamongan Cahaya. *ALMUISY: Journal of Al Muslim Information System*, 2(1), 2023.

Purwanto, E. O., Anggraeni, J. Y., Candrasari, A., Puspita, R., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dalam Peningkatan Olahan Pastry Dan Bakery Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(2). <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4008>

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 (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).

Sedani, N. M. R. S. (2023). Pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast oleh Commis di Segaran Restaurant Jumeirah Bali (Tugas akhir, Politeknik Negeri Bali, Jurusan Pariwisata). Politeknik Negeri Bali.

Soewarno, E., Hudiyani, A., Fitriana Sugiarti, F., Manajemen, P., & Ekonomi, F. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Fasilitas, Dan Lokasi Terhadap Keputusan Menginap Pada Hotel Abadi Di Pangkalan Bun. *Magenta*, 9(2).

Suardana, I. K., & Dina Ayu Wandani. (2020). Peranan Resepsionis Dalam Melayani Tamu Untuk Menunjang Tingkat Hunian Di Queen of the South Resort Yogyakarta. *Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti*

(AKPARDA) Yogyakarta, 3(2).

Susepti, A., Hamid, D., & Kusumawati, A. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan dan Loyalitas Tamu Hotel (Studi Tentang Persepsi Tamu Hotel Mahkota Plengkung Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Administrasi Bisnis SI Universitas Brawijaya*, 50(5).

Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A. , Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1).
<https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i1.4007>

Wartini, N. K., Pamularsih, T. R., & Yudiartawan, I. W. (2023). Pelayanan Dinner Buffet oleh Waiter/Waitress di The Café Restaurant pada Hotel The Mulia, Mulia Resort & Villas Nusa Dua Bali (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).

POLITEKNIK NEGERI BALI