

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN CHOCOLATE HAZELNUT ROYALTINE CAKE  
OLEH COMMIS PASTRY DI NELAYAN RESTAURANT,  
JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Luh Gede Sindy Suryani**

**NIM 2215823007**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

## **TUGAS AKHIR**

**Pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake Oleh Commis Pastry  
Di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hotel**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Luh Gede Sindy Suryani  
NIM 2215823007**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN CHOCOLATE HAZELNUT ROYALTINE CAKE  
OLEH COMMIS PASTRY DI NELAYAN RESTAURANT,  
JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Luh Gede Sindy Suryani  
NIM 2215823007**

**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 Chocolate Hazelnut Royaltine Cake oleh Commis Pastry di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hotel dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan prosedur dalam pembuatan chocolate hazelnut royaltine cake 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. Maka dari itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
6. I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
7. Aprillia Sari, selaku Human Resource Manager Jimbaran Puri, A Belmond Hotel yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. I Kadek Adi Wijaya, sebagai Excecutive Chef di Jimbaran Puri, A Belmond Hotel yang telah banyak membimbing dan memberikan pengalaman bagi penulis dalam bidang *Hospitality* dan *Food and Beverage Product*.
9. Seluruh Staff Jimbaran Puri, A Belmond Hotel yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. I Nyoman Ardana dan Ni Wayan Alusiani, kedua orang tua Penulis yang telah memberikan semangat, dukungan moral, materi serta doa dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bisa bermanfaat bagi pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, 7 Juni 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>           | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>               | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>            | <b>xii</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>            | <b>xiii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>         | <b>xv</b>   |
| <b>BAB I.....</b>                    | <b>1</b>    |
| <b>PENDAHULUAN .....</b>             | <b>1</b>    |
| A. Latar Belakang.....               | 1           |
| B. Rumusan Masalah.....              | 4           |
| C. Tujuan dan Manfaat .....          | 4           |
| D. Metode Penulisan.....             | 6           |
| <b>BAB II .....</b>                  | <b>8</b>    |
| <b>LANDASAN TEORI.....</b>           | <b>8</b>    |
| A. Hotel.....                        | 8           |
| B. Restaurant .....                  | 10          |
| C. Food and Beverage Departmen.....  | 10          |
| D. Dapur .....                       | 11          |
| E. Commis.....                       | 13          |
| F. Pembuatan.....                    | 14          |
| G. Bahan-Bahan Pastry.....           | 14          |
| H. Peralatan Pastry.....             | 16          |
| I. Chocolate Mousse.....             | 18          |
| J. Butter Cake .....                 | 19          |
| <b>BAB III.....</b>                  | <b>20</b>   |
| <b>GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b> | <b>20</b>   |

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| A. Lokasi dan Sejarah Jimbaran Puri A Belmond Hotel .....         | 20        |
| 1. Lokasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel .....                     | 20        |
| 2. Sejarah Jimbaran Puri A Belmond Hotel .....                    | 21        |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Jimbaran Puri A Belmond Hotel ..... | 22        |
| 1. Bidang Usaha Jimbaran Puri A Belmond Hotel .....               | 22        |
| 2. Fasilitas Hotel Jimbaran Puri A Belmond Hotel .....            | 24        |
| C. Struktur Organisasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel .....        | 29        |
| <b>BAB IV .....</b>                                               | <b>34</b> |
| <b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                                 | <b>34</b> |
| A. Penyajian Hasil Chocolate Hazelnut Royaltine Cake .....        | 34        |
| B. Kendala yang Dihadapi dan Solusi .....                         | 56        |
| <b>BAB V .....</b>                                                | <b>59</b> |
| <b>PENUTUP .....</b>                                              | <b>59</b> |
| A. Simpulan .....                                                 | 59        |
| B. Saran .....                                                    | 61        |
| <b>DAFTAR PUSAKA .....</b>                                        | <b>62</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                                             | <b>64</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tabel 3.1</b> Jenis Kamar Jimbaran Puri A Belmond Hotel .....              | 23 |
| <b>Tabel 3.2</b> Jenis Restaurant dan Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel ..... | 24 |
| <b>Tabel 4. 1</b> Bahan-bahan Chocolate fog.....                              | 43 |
| <b>Tabel 4. 2</b> Bahan-bahan Hazelnuta Paste.....                            | 43 |
| <b>Tabel 4. 3</b> Bahan-bahan Chocolate Mousse.....                           | 44 |
| <b>Tabel 4. 4</b> Bahan-bahan Chocolate Glaze.....                            | 44 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 3. 1 Logo Jimbaran Puri A Belmond Hotel .....                | 20 |
| Gambar 3.2 Kamar Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....                 | 25 |
| Gambar 3.3 Tunjun Restaurant .....                                  | 26 |
| Gambar 3.4 Nelayan Restaurant .....                                 | 26 |
| Gambar 3.5 Puri Bar .....                                           | 27 |
| Gambar 3.6 Main Pool .....                                          | 27 |
| Gambar 3.7 The Spa Beach.....                                       | 28 |
| Gambar 3.8 Yoga Tai Chi .....                                       | 28 |
| Gambar 3.9 Cruise Jimbaran Puri A Belmond Hotel .....               | 29 |
| Gambar 3.10 Struktur Organisasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel ..... | 30 |
| Gambar 3.11 Struktur Organisasi Food And Beverage Product .....     | 30 |
| Gambar 4. 1 Dark Chocolate Couverture.....                          | 37 |
| Gambar 4.2 Cream .....                                              | 37 |
| Gambar 4.3 Telur.....                                               | 38 |
| Gambar 4.4 Gula .....                                               | 39 |
| Gambar 4.5 Gelatine .....                                           | 39 |
| Gambar 4.6 Tepung .....                                             | 40 |
| Gambar 4.7 Baking Soda .....                                        | 40 |
| Gambar 4.8 Butter .....                                             | 41 |
| Gambar 4.9 Water .....                                              | 41 |
| Gambar 4.10 Glukosa.....                                            | 41 |
| Gambar 4.11 Cocoa Powder.....                                       | 42 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Gambar 4.12 Kacang Hazelnut .....   | 42 |
| Gambar 4.13 White Chocolate .....   | 43 |
| Gambar 4.14 Mixing bowl .....       | 45 |
| Gambar 4. 15 Dough mixer.....       | 45 |
| Gambar 4. 16 Ballon Whisk.....      | 46 |
| Gambar 4. 17 Timbangan Digital..... | 46 |
| Gambar 4. 18 Stove.....             | 47 |
| Gambar 4. 19 Gelas Ukur.....        | 47 |
| Gambar 4. 20 Oven .....             | 48 |
| Gambar 4. 21 Sauce Pan .....        | 48 |
| Gambar 4. 22 Baking Tray .....      | 49 |
| Gambar 4. 23 Baking Paper .....     | 49 |
| Gambar 4. 24 Piping Bag.....        | 50 |
| Gambar 4. 25 Mold Dome .....        | 50 |
| Gambar 4. 26 Robot Coupe.....       | 50 |
| Gambar 4. 27 Saringan Tepung.....   | 51 |
| Gambar 4. 28 Scoop Flour .....      | 51 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Persiapan diri

Lampiran 2 Pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake

Lampiran 3 Pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake

Lampiran 4 Penyajian Chocolate Hazelnut Royaltine

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Jimbaran Puri A Belmond Hotel adalah salah satu hotel bintang 5 yang terletak di Teluk Jimbaran. Jimbaran Puri A Belmond Hotel berjarak 30 menit berkendara dari daerah Kuta dan Nusa Dua, serta 20 menit berkendara dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai. Jimbaran Puri A Belmond Hotel terletak di Jalan Raya Uluwatu, Yoga Perkanthi Lane, Jimbaran, Kuta Selatan, Badung, Bali. Jimbaran Puri A Belmond Hotel ini memiliki pondok (*cottage*) dan *villa* bergaya *Balinese Style*. Hotel ini memiliki beberapa *department* di antaranya yaitu *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Food and Beverage Department*, *Engineering Department*, *Sales and Marketing Department* dan *Human Resource Department*.

*Food and Beverage Department* adalah salah satu *department* dalam hotel yang melakukan penyediaan jasa makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi 2 bagian yaitu *Food and Beverage Product* yang bertugas menyiapkan dan mengolah makanan, sedangkan *Food and Beverage Service* bertugas untuk memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Pada bagian *Food and Beverage Product* memiliki beberapa *section* seperti, *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen* (*Garden Manger*) dan *Pastry and Bakery*.

*Pastry and Bakery* merupakan salah satu bagian yang bertugas untuk membuat aneka roti dan *cake* untuk keperluan *breakfast*, *lunch* dan *dinner*. *Breakfast* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel menerapkan sistem *buffet service* sedangkan untuk *lunch* dan *dinner* menerapkan sistem *ala carte menu*. *Ala carte menu* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel terdiri dari : *menu appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert*. *Dessert* pada *ala carte menu* yang disajikan di Nelayan Restaurant yaitu: *Bunga Telang Panacotta*, *Banana Cream Brulle*, *Apple Tart*, *Chocolate Fondant*, *Espresso Tiramisu*, *Chocolate Avocado Dome*, *Walnut Chocolate Brownies*, *Pandan Crapes*, *Tropical Fruit Plater*, *Ice Cream and Sorbet*.

Chocolate Hazelnut Royaltine Cake adalah hidangan penutup yang hanya tersedia di Nelayan Restaurant. Hidangan penutup ini memiliki kelebihan yaitu, salah satu menu hidangan penutup untuk *special event* tertentu seperti : *Delux Seafood Dinner* dan *Secret Paradise*. Chocolate Hazelnut Royaltine Cake mempunyai tekstur lembut yang dihasilkan dari perpaduan *chocolate mousse* dan *chocolate fog*. Hidangan penutup ini menawarkan cita rasa yang unik, karena menggunakan 80% *dark chocolate counverture*,

Berdasarkan judul yang diambil dalam tugas akhir ini, penulis membandingkan dengan beberapa tugas akhir sebelumnya. Perbandingan tugas akhir terkait *pastry* di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran, berjudul “Prosedur Pembuatan Chocolate and Vanilla Mousse oleh Commis Pada Pastry and Bakery Section di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran” (Ulandari, 2020). Terdapat perbedaan yaitu, karya Putri Ulandari

menggunakan *chocolate* dan *vanilla mousse* di tambahkan dengan *sauce caramel* untuk meningkatkan rasa, sedangkan penulis hanya menggunakan *chocolate mousse* dan *hazelnut paste*.

Pembandingan tugas akhir kedua yang berjudul “Pembuatan Dessert Chocolate Mousse oleh Commis Pada Fashion Hotel Legian” (Basyir et al., 2022). Dalam proses pembuatan *dessert chocolate mousse* terdapat perbedaan, di mana basyir menggunakan brownies kukus sebagai lapisan pertama dan ketiga, sementara lapisan kedua diisi dengan *chocolate ganache*, lapisan keempat, menggunakan *chocolate mousse* dan pada lapisan paling atas menggunakan *chocolate glaze*. Pada tugas akhir ini penulis menggunakan *chocolate mousse*, pada bagian dalam *mousse* menggunakan *chocolate fog* dan *hazelnut paste* dan lapisan terluar menggunakan *chocolate glaze* yang bertujuan untuk menutupi *mousse*.

Berdasarkan latar belakang diatas mendasari penulis untuk mengangkat judul “Pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake oleh Commis Pastry di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hotel” sebagai tugas akhir dengan harapan pembaca mendapatkan wawasan dan inspirasi yang lebih beragam dalam mengkreasikan menu Chocolate Hazelnut Royaltine Cake.

## B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake oleh Commis Pastry di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hotel?
2. Apa saja hambatan saat Pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake oleh Commis Pastry di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hotel dan bagaimana solusinya?

## C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake oleh Commis Pastry di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hotel adalah sebagai berikut.

### 1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Untuk mendeskripsikan Pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake oleh Commis Pastry di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hotel.
- b. Untuk menjelaskan hambatan saat Pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake oleh Commis Pastry di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hotel dan solusinya.

## 2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

### a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 pada Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- 3) Mengetahui secara detail tentang Pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake Oleh Commis Pastry Di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hotel.

### b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) 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 Chocolate Hazelnut Royualtin Cake.

c. Perusahaan Jimbaran Puri A Belmond Hotel

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake.
- 2) Perusahaan dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung. Dengan cara ikut serta dalam pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake dan mencatat sesuai dengan data yang diperoleh.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan langsung kepada CDP, Demi Chef dan Commis *Pastry and Bakery* Jimbaran Puri A Belmond Hotel mengenai cara pembuatan serta metode apa saja yang digunakan dalam proses pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake.

### c. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data dengan cara membaca buku referensi, Tugas Akhir, Jurnal, dan Artikel yang dapat membantu untuk melengkapi data yang berkaitan dengan pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake.

## 2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

### a. Analisis Data

Metode atau analisis data yang digunakan pada tugas akhir ini yaitu analisis deskriptif kualitatif. Analisis ini berfokus pada pengertian yang dalam tentang arti, pola serta karakteristik dalam pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake. Dengan menggunakan data yang telah dikumpulkan, seperti hasil wawancara, observasi, atau dokumen.

### b. Penyajian Hasil

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menyajikan data menggunakan Teknik formal dan informal. Menyajikan hasil analisis data dengan jelas, tepat dan benar antara kata-kata, tabel, gambar serta tanda baca untuk memperjelas suatu kalimat. Sehingga seluruh informasi di dalam tugas akhir ini akan terlihat lebih akurat menggunakan semua data sesuai dengan pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake Oleh Commis Pastry Di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hot

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake oleh Commis Pastry di Nelayan Restaurant, Jimbaran Puri A Belmond Hotel, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dalam prosedur pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake, terdapat tiga tahapan yang harus dilakukan oleh *commis*, mulai dari tahap persiapan sampai dengan tahap penyajian. Tahapan yang dimaksud adalah sebagai berikut:

- a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan seorang *commis* sebelum memulai proses pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake adalah dengan selalu memperhatikan *personal grooming*, melakukan persiapan bahan- bahan serta menata peralatan yang akan digunakan.

- b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake, terdiri dari empat lapisan yaitu, *chocolate fog*, *hazelnut paste*, *chocolate mousse* dan *chocolate glaze*.

- c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian dari Chocolate Hazelnut Royaltine Cake yaitu dengan menambahkan *crumble* membentuk sebuah lingkaran di atas piring saji. dan meletakkan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake di atas *crumble* serta dihiasi dengan *garnish* untuk memperindah tampilan dari Chocolate Hazelnut Royaltine Cake.

2. Dalam proses pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake, memiliki beberapa kendala yang sering terjadi, antara lain:

a. *Mousse* terlalu cair atau tidak menyatu dengan baik.

*Mousse* yang terlalu cair disebabkan oleh penggunaan mixer dengan kecepatan tinggi saat mengocok *whipping cream* dan tanpa pengawasan. Sementara itu, *mousse* yang tidak menyatu dengan baik disebabkan karena kurangnya jumlah gelatine dan mencampurkan adonan *chocolate* yang masih dalam keadaan panas dengan *whipping cream*.

b. Tekstur *mousse* tidak lembut

Tekstur *mousse* yang tidak lembut dapat disebabkan oleh gelatine yang menggumpal. Pada saat proses melelehkan gelatine menggunakan *microwave* atau dengan teknik *bain marie*, gelatin tersebut tidak larut dengan baik.

c. Tekstur *cake* keras

Tekstur *cake* yang keras biasanya disebabkan karena mentega dan gula tidak dikocok hingga mengembang serta karena mengaduk adonan secara berlebihan setelah ditambahkan bahan-bahan kering.

d. *Glaze* tidak mengkilap

Warna *glaze* tidak mengkilap disebabkan oleh kurangnya jumlah glukosa dan suhu *glaze* yang terlalu dingin saat dituangkan.

**B. Saran**

Berdasarkan pengalaman yang ditemukan selama melakukan observasi dan wawancara di Jimbaran Puri A Belmond Hotel, pada bagian *food and beverage product* khususnya pada bagian *pastry and bakery*. Pada proses pembuatan Chocolate Hazelnut Royaltine Cake, maka dapat disarankan agar *commis* melakukan pembacaan dan pemahaman menyeluruh terhadap resep Chocolate Hazelnut Royaltine Cake sesuai prosedur, sebelum memulai tahapan pembuatan untuk mengurangi kesalahan disetiap langkahnya. Pada tahapan pembuatan, apabila terdapat keraguan dalam menjalankan prosedur, *commis* diharapkan segera berkonsultasi dengan *demi chef* atau *chef de partie*.

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, A. P. (2018). Landasan Konseptual Perencanaan Dan Perancangan Jogja Resto Dan Galeri Restoran Dan Galeri Seni Lukis Di Yogyakarta. *Jogja Resto Dan Galery*, 19–53.
- Anggraini Junaidi. (2018). PENGELOLAAN BAHAN BAKU PASTRY PADA FOOD AND BEVERAGE DEPARTEMEN GRAND JATRA HOTEL PEKANBARU Pemebimbing: Siti Sofro Sidiq. *Jom Fisip*, 9.
- Angraini, E., Anwar, B., Rama, A., & Grnefri, Y. A. (2023). *Entrepreneur of Pastry art*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Basyir, A. R. P., Pamularsih, T. R., & Damayanti, I. A. K. W. (2022). *Pembuatan Dessert Chocolate Mousse oleh Commis Pada Fashion Hotel Legian*. Politeknik Negeri Bali.
- Boga, Y. (2017). *Terampil Membuat Cake & Pastry*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1, 99–109.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (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, L. (2021). *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Cerdas Ulet Kreatif.
- <https://kbbi.kemdikbud.go.id>. (2025). *Pembuatan*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id>
- <https://kbbi.web.id/>. (2025). *Membuat*. <https://kbbi.web.id/>
- Indra. (2022). *Pengertian Hotel Secara Umum (Lengkap dan Terbaru)*. HotelPopuler.Com.
- Naibaho, E., Politeknik, W., & Pemasyarakatan, I. (2022). Analisi Bangunan Dapur Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli. *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 10(1), 494–500.

- Nimpuno, D. (2017). *Ayo Membuat Masakan & Kue dari Bahan Halal*. Gramedia Pustaka Utama.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.
- Saras, T. (2023). *Manisnya Dunia Coklat*. Tiram Media.
- Sari, F. P. (2019). Aplikasi Sistem Informasi Pemesanan Koki dan Masakan Rumahan Berbasis Android. *Jurnal SITECH: Sistem Informasi Dan Teknologi*, 1(2), 123–126. <https://doi.org/10.24176/sitech.v1i2.2396>
- Sebayang, Y. B. (2022). Pengaruh Pelatihan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di Food and Beverage Department Pada the Hill Hotel & Resort. *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 2(1), 55–62.
- Sofiani, S. (2022). Pengaruh Restaurant Atmosphere Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Miss Unicorn. *Jurnal Darmawisata*, 2(1), 14–18. <https://doi.org/10.56190/jdw.v2i1.15>
- Ulandari, ni W. P. (2020). *Prosedur Pembuatan Chocolate and Vanilla Mousse Oleh Commis Pada Pastry And Bakery Section Di Hotel Le Meridien Bali Jimbaran*. Politeknik Negeri Bali.
- Utama, G. S., & Setyowati, E. (2020). STUDI AKSESIBILITAS DAN SIRKULASI HOTEL DAN THEME PARK PADA BANGUNAN MG SUITES (Studi Kasus: Hotel MG SUITES, Semarang). *Imaji, VOL. 8*, 721–730.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Andriansyah, N. Y. (2022). *Oprasional Di Hotel Best Western Premier the Hive*. 01(1), 36–42.
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(1), 3.