

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ANANTARA EGG BENEDICT WITH MUSHROOM QUICHE OLEH COMMIS DI 360 RESTAURANT ANANTARA ULUWATU BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Pande Ni Kadek Pranita Cintyawati

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ANANTARA EGG BENEDICT WITH
MUSHROOM QUICHE OLEH COMMIS DI 360
RESTAURANT ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Pande Ni Kadek Pranita Cintyawati
NIM. 2215823116**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ANANTARA EGG BENEDICT WITH MUSHROOM QUICHE OLEH COMMIS DI 360 RESTAURANT ANANTARA ULUWATU BALI RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Pande Ni Kadek Pranita Cintyawati
NIM. 2215823116**

**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 Pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche Oleh Commis Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana pembuatan Anantara Egg Benedict Oleh Commis Pada 360 Restoran Di Anantara Uluwatu 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.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 DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suarta, SE., M.Si, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan tugas akhir ini.
6. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Ni Nyoman Ade Indah Putri Melati, selaku Asst. Director Of People & Culture Anantara Uluwatu Bali Resort yang telah memberikan kemudahan untuk pengambilan data dalam proses penyempurnaan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Staff Anantara Uluwatu yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Kedua orang tua ku tercinta Bapak I Wayan Suardika dan Ibu Ni Putu Suadnyani, kedua orang tua Penulis yang telah memberikan dukungan, semangat, dan perhatian serta selalu mendoakan kepada penulis untuk bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Pande Ni Luh Ayu Artika Dewi, S.Tr.Akt., CAAT., CADE. Saudara penulis

yang telah menginspirasi penulis untuk menjadi sarjana muda dan semoga kita menjadi anak kebanggaan kedua orang tua.

12. Teruntuk I Kadek Gintaran Mahardadi, teman terbaik penulis terimakasih sudah memberikan semangat, dukungan, dan perhatian selama penulis membuat 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, 12 Juni 2025

Pande Ni Kadek Pranita Cintyawati

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat	5
1. Tujuan.....	5
2. Manfaat.....	6
D. Metode Penulisan	6
1. Metode Pengumpulan Data.....	6
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Resort	9
1. Pengertian Resort.....	9
2. Klasifikasi Resort.....	10
B. Food and Beverage	12
1. Pengertian Food and Beverage.....	12
2. Klasifikasi Food and Beverage.....	13
C. Menu	13
1. Pengertian Menu.....	13
2. Jenis-jenis Menu.....	14
D. Egg Benedict	15
1. Pengertian Egg Benedict.....	15
2. Jenis-jenis Olahan Telur.....	16
E. Dapur	18
1. Pengertian Dapur.....	18
2. Jenis-Jenis Dapur.....	19
F. Commis	20
G. Memasak	21
1. Pengertian Memasak.....	21
2. Jenis-jenis Metode Memasak.....	22
I. Bahan Makanan & HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	24
1. Pengertian Bahan Makanan.....	24
2. Pengertian HACCP.....	24
J. Teknik Pemotongan Sayur	25
1. Pengertian Teknik Pemotongan Sayur.....	25

2. Jenis-Jenis Potongan Sayur	25
K. Pembuatan	27
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	28
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	28
1. Lokasi Hotel	28
2. Sejarah Hotel	29
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	30
1. Bidang Usaha	30
2. Fasilitas	31
C. Struktur Organisasi	45
1. Struktur Organisasi Food and Beverage Product	45
BAB IV PEMBAHASAN.....	49
A. Pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche Oleh Cook Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.	49
1. Persiapan	50
2. Tahap Pembuatan Egg Benedict.....	61
3. Tahap Platting.....	65
4. Tahap Pembersihan Area Kerja.....	65
B. Hambatan Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Anantara Egg Bnedict With Mushroom Quiche Oleh Commis Di 360 Resaturant Anantara Uluwatu Bali Resort dan cara mengatasinya.....	66
BAB V PENUTUP	68
A. Simpulan	68
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72
DAFTAR LAMPIRAN	

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

<u>Tabel 3.1 Inventory Anantara Uluwatu.....</u>	32
<u>Tabel 3.2 Jenis-Jenis Restaurant Anantara Uluwatu.....</u>	39
<u>Tabel 4.1 Bahan-Bahan <i>Mushroom Quiche</i>.....</u>	59
<u>Tabel 4.2 Bahan-bahan <i>Poach Egg</i>.....</u>	59
<u>Tabel 4.3 Bahan-bahan <i>Tom yum paste</i>.....</u>	60
<u>Tabel 4.4 Bahan-bahan <i>Tom Yum Sauce</i>.....</u>	60
<u>Tabel 4.5 Anantara <i>Egg Benedict With Mushroom Quiche</i>.....</u>	63



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Anantara Uluwatu.....	28
Gambar 3.2 Ocean View Suites.....	33
Gambar 3.3 Garden View Pool Suites	33
Gambar 3.4 Ocean View Pool Suites.....	33
Gambar 3.5 Ocean Front Suites.....	34
Gambar 3.6 Ocean Front Pool Suites.....	34
Gambar 3.7 Two Bedroom Garden View Pool Villa.....	35
Gambar 3.8 One Bedroom Ocean View Pool Villa	36
Gambar 3.9 Three Bedroom Garden View Pool Villa.....	36
Gambar 3.10 Two Bedroom Ocean View Pool Villa	37
Gambar 3.11 Three Bedroo Ocean View Pool Villa	37
Gambar 3.12 Two Bedroom Ocean Front Pool Villa	37
Gambar 3.13 Dedari Penthouse	38
Gambar 3.14 Dewata Penthouse.....	38
Gambar 3.15 360 Restaurant	40
Gambar 3.16 SONO Teppanyaki.....	40
Gambar 3.17 Botol Biru Bar & Grill	41
Gambar 3.18 Dewa Dewi Chapel	41
Gambar 3.19 Garden Lawu	42
Gambar 3.20 The View Point.....	42
Gambar 3.21 Anantara SPA	43
Gambar 3.22 Bali Biru Meeting Room.....	43
Gambar 3.23 Kolam Renang	44
Gambar 3.24 Fitness Center	44
Gambar 3.25 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	45
Gambar 4.1 Grooming Anantara Uluwatu Bali Resort.....	51
Gambar 4.2 <i>Pan</i>	52
Gambar 4.3 <i>Boilling Pot</i>	53
Gambar 4.4 <i>Stock Pot</i>	53
Gambar 4.5 <i>Knife</i>	53
Gambar 4.6 <i>Cutting Board</i>	53
Gambar 4.7 <i>Spatula</i>	54
Gambar 4.8 <i>Tray</i>	54
Gambar 4.9 <i>Ladle</i>	54
Gambar 4.10 <i>Stove</i>	55
Gambar 4.11 <i>Stainless Bowl</i>	55
Gambar 4.12 <i>Ballon Whisk</i>	55
Gambar 4.13 <i>Mixing Bowl</i>	56
Gambar 4.14 <i>Dinner Plate</i>	56
Gambar 4.15 <i>Puff Patry</i>	58
Gambar 4.16 <i>Puff Pastry With Mushroom Quiche</i>	59
Gambar 4.17 <i>Poach Egg</i>	60
Gambar 4.18 <i>Tom Yum Sauce</i>	61
Gambar 4.19 Foto Anantara Egg Benedict	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Anantara Uluwatu Bali Resort.....	75
Lampiran 2 Bahan-bahan pembuatan <i>mushroom quiche</i> , <i>poach egg</i> , dan <i>tom yum sauce</i>	76



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anantara Uluwatu Bali Resort merupakan salah satu hotel bintang lima yang berlokasi di Jalan Pemutih, Labuan Sait, Kuta Selatan, Badung. Keberadaannya yang strategis, memberikan kemudahan akses ke berbagai atraksi wisata ternama. Resort ini berdekatan dengan Pantai Padang-padang yang berjarak hanya 10 menit, menawarkan pemandangan alam yang memukau dengan tebing-tebing karang yang menjulang tinggi. Resort ini memiliki 75 kamar dengan fasilitas yang lengkap dan berhadapan langsung dengan samudera india, tiga tempat makan utama, yaitu 360 Restaurant, Botol Biru Bar & Grill, dan SONO Teppanyaki yang menyediakan menu lengkap dari sarapan hingga *dinner*. Keberadaan restoran dan kamar yang tersedia, mengharuskan semua departemen yang ada untuk melakukan koordinasi dengan baik.

Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki beberapa *department* yang mengemban dan bertanggung jawab atas suatu tugas yang berbeda-beda tapi saling berhubungan satu dengan yang lainnya, *department* itu sendiri dibuat untuk mempermudah pekerjaan dalam suatu organisasi seperti: *Front Office Department, Food And Beverage Department, Housekeeping Department, Sales & Marketing Department, Finance Department, dan Human Resource Department*. Food and Beverage Department merupakan salah satu *department* hotel yang ada di Anantara Uluwatu Bali Resort yang bertanggung jawab atas pengolahan bahan makanan mentah menjadi makanan siap dihidangkan.

Pelayanan *restaurant* di sebuah *resort* salah satunya Anantara Uluwatu Bali Resort tidak hanya ditentukan oleh *waiter* atau *waitress* tetapi juga dipengaruhi oleh kualitas makanan, penampilan, kebersihan, dan faktor lainnya. Meskipun dalam pelayanan berinteraksi langsung dengan *waiter* atau *waitress* sering dianggap sebagai indikator utama pelayanan, tetapi juga kualitas makanan, penampilan dan kebersihan menjadi peran penting dalam pelayanan untuk membentuk pengalaman mereka. Menurut Al-Tit (2015) mengungkapkan bahwa kualitas makanan dan pelayanan memiliki pengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan, yang nantinya akan meningkatkan keinginan untuk kembali ke restoran tersebut.

Produk makanan di restoran tidak hanya ditentukan oleh rasa tetapi juga pemilihan bahan makanan yang berkualitas, standar resep yang tepat, keterampilan *commis* dan kepatuhan terhadap SOP keamanan makanan, seperti HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Menurut sebuah penelitian oleh Hall & Shastri (2015), penggunaan bahan baku yang segar dan berkualitas tinggi merupakan salah satu kunci utama dalam menghasilkan makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga aman dikonsumsi. Selain itu, chef dan staf dapur harus mengikuti prosedur HACCP dengan ketat untuk memastikan keamanan dan kualitas makanan yang disajikan. Keahlian *commis* dalam mempersiapkan bahan baku dan mengikuti standar resep yang telah ditentukan sangat mempengaruhi hasil akhir produk makanan yang disajikan.

Anantara Uluwatu Bali Resort khususnya pelayanan makanan dan minuman yang berupaya meningkatkan kualitas pelayanan dan memberikan pengalaman

makan yang sesuai dengan resep dan dapat memberikan pengalaman terbaik kepada pelanggan. Menurut Akbar & Sunarti (2016) pelayanan merupakan perilaku dari suatu perusahaan kepada konsumen atau pelanggannya, dan hasil dari aktifitas layanan berupa jasa, sehingga antara jasa dan pelayan sangat berkaitan, sedangkan pelayanan jasa pada hakekatnya adalah suatu pemecahan masalah. Anantara Uluwatu Bali Resort senantiasa memberikan pelayanan makanan dan minuman sebaik-baiknya untuk menciptakan kepuasan pelanggan.

360 Restaurant merupakan salah satu restoran yang berada di Anantara Uluwatu Bali Resort yang menyediakan *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* termasuk *room service* dengan menu *Indonesian Food*, *Western Food*, dan *Indian Food*. Restaurant ini memiliki kapasitas 60 *pax breakfast* yang dimulai dari pukul 07.00 WITA sampai 10.00 WITA, menyediakan tempat duduk *indoor* dan *outdoor* yang menghadap langsung ke samudra india. 360 Restaurant dilayani oleh beberapa bagian *section* antara lain: *hot kitchen*, *cold kitchen*, *butcher*, dan *pastry bakery*. Salah satu menu *western* yang sering dipesan saat *breakfast* adalah Anantara Egg Benedict.

Anantara Egg Benedict merupakan salah satu menu yang ditawarkan di 360 Restaurant, yang memadukan konsep klasik egg benedict dengan sentuhan rasa yang lebih unik dan eksotis. Menu ini berbeda dengan *egg benedict* pada umumnya yang menggunakan *muffin* sebagai dasar, tetapi menu ini menggunakan *puff pastry* yang terdapat *mushroom quiche* di dalamnya. Selain itu, menu ini disajikan dengan *poach egg* setengah matang. Adapun sebagai pelengkap atau pilihan topping antara lain: *ham* atau *smoke salmon* yang halus sehingga

menambah cita rasa. Hal yang menarik dari menu ini semakin istimewa yaitu tambahan *tom yum sauce* dengan cita rasa pedas, asam, dan sedikit manis sehingga memberikan sentuhan khas Thailand yang menyegarkan. Menu ini disajikan dengan penambahan garnish *chicken floss* sehingga memberikan kesan berbeda dengan *egg benedict* biasanya.

Terdapat beberapa perbedaan tugas akhir yang membahas tentang Egg Benedict di dua hotel berbeda. Tugas Akhir pembandingan yang pertama ditulis oleh I Kadek Khrisna Wibawa (2022) dengan judul "Pembuatan Egg Benedict Go Green oleh Cook di In Villa Dining Pada Four Season Resort Bali At Jimbaran Bay" dimana terdapat perbedaan roti yang digunakan seperti *muffin* dan menambahkan beberapa bahan makanan lain seperti *smash avocado*, *sauted spinach* dan *slice avocado*. Berbeda dengan Anantara Egg Benedict yang tidak menggunakan tambahan bahan makanan seperti *avocado*, *sauted spinach* dan menggunakan *puff pastry* yang berisi *mushroom quiche* didalamnya sebagai pengganti *muffin*. Ni Putu Putri Savitri (2023) dengan judul "Pembuatan Egg Benedict with Hollandaise Sauce Oleh Commis Pada Anarasa Restaurant Di Hotel Movenpick Resort And Spa Jimbaran Bali" terdapat perbedaan yang menambahkan bahan makanan pendamping seperti *hashbrown* dan menggunakan *hollandaise sauce* berbeda dengan Anantara Egg Benedict yang menggunakan *tom yum sauce*.

Berdasarkan pemaparan di atas, Egg Benedict merupakan salah satu menu yang unik karena menggunakan *puff pastry* yang berisi *mushroom quiche* dan *tom yum sauce*, sehingga penulis tertarik untuk mengangkat judul Tugas Akhir,

“Pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche Oleh Commis Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche oleh Commis Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort?
2. Apa saja hambatan yang ditemui dalam pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche Oleh Commis Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort dan solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche Oleh Commis Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui bagaimanakah pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche oleh Commis Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.
- b. Untuk mengetahui apa saja hambatan yang ditemui dalam pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche Oleh Commis Di 360

Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

- 1) Meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang *Food and Beverage Product* terutama dalam pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche Oleh Commis Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort
- 2) Untuk memenuhi syarat akademik dalam menyelesaikan Program Studi D III di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

b. Politeknik Negeri Bali

Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali untuk bahan pengetahuan pembaca dalam bidang *Food and Beverage Product* di masa yang akan datang.

c. Anantara Uluwatu

Tugas akhir ini diharapkan bisa memberikan masukan untuk meningkatkan pembuatan Anantara Egg Benedict pada Anantara Uluwatu Bali Resort dan dapat menjalin hubungan baik perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali.

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

Observasi yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati langkah-langkah yang terstruktur dan mendokumentasikan proses pembuatan Anantara Egg Benedict dari awal hingga akhir. Observasi ini bertujuan untuk mencatat setiap tahapan, teknik yang digunakan, serta hasil yang dicapai dalam pembuatan

b. Wawancara

Wawancara menurut Sugiyono (2016, hal. 194) menyatakan bahwa “Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data jika peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, serta juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam”

Berdasarkan pengumpulan data yang telah peneliti lakukan melalui wawancara maka peneliti melakukan wawancara kepada Demi Chef dan Commis yang terlibat langsung dalam pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche Oleh Commis Pada 360 Restaurant Di Anantara Uluwatu.

c. Studi Pustaka

Yaitu teknik pengumpulan data yang dipelajari dengan mempelajari buku-buku referensi, laporan-laporan, majalah-majalah, jurnal-jurnal, dan media lainnya yang berkaitan dengan obyek penelitian.

d. Dokumentasi

Menurut Moleong (2019), dokumentasi merupakan metode yang digunakan

untuk mengumpulkan data melalui peninggalan tertulis seperti buku, majalah, dokumen, peraturan-peraturan, notulen rapat, catatan harian dan sebagainya.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penulis menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan mengenai tahapan-tahapan pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche Oleh Commis Pada 360 Restaurant Di Anantara Uluwatu dan mengungkapkan hambatan apa sajakah pada pembuatan Anantara Egg Benedict.



BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada bab-bab sebelumnya maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche terdapat beberapa tahapan-tahapan yang harus dilakukan yaitu:

- a. Tahap Persiapan

Meliputi persiapan diri yaitu seorang *commis* harus memperhatikan kesehatan dan kebersihan dirinya serta menggunakan *uniform* yang sesuai dengan standar hotel yang sudah ditetapkan. Persiapan peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk memperlancar kegiatan produksi dan persiapa bahan-bahan yang akan digunakan untuk proses pembuatan *egg benedict*.

- b. Tahap Pembuatan

Anantara Egg Bnedict With Mushroom Quiche meliputi pembuatan mushroom *quiche*, *poach egg*, dan *tom yum sauce*.

- c. Tahap Platting

Mangambil sebuah plate yang akan digunakan dalam penyajian *egg benedict*, letakkan aragula sebagai dasar di tengah piring selanjutnya letakkan *puff pastry with mushroom quiche* diatas aragula. Kemudian lettakkan topping sesuai permintaan tamu dan tambahkan *poach egg* di atas *topping*, lalu siram dengan *tom yum sauce* dan terakhir tambahkan *chicken*

floss sebagai *garnish*.

d. Tahap Pembersihan Area Kerja

Meliputi membersihkan seluruh peralatan kerja, meja kerja, membuang sisa sampah atau bahan ke tempat sampah, dan mengembalikan bahan-bahan yang sudah selesai digunakan.

2. Hambatan dan solusi yang dihadapi dalam proses pembuatan Anantara *Egg Benedict With Mushroom Quiche*

- a. Salah satu hambatan utama adalah *poach egg* yang tidak membentuk sempurna yang disebabkan karena air yang tidak cukup asam dari cuka dan tidak menuangkan telur tanpa membuat pusaran air. Untuk mencegah hal ini terjadi maka saat proses pembuatan air harus dalam keadaan yang cukup asam dan membuat pusaran air sebelum menuangkan telur agar putih telur membungkus kuning telur dengan sempurna.
- b. *Puff pastry with mushroom quiche* yang lembek atau tidak renyah yang disebabkan karena *quiche* terlalu basah karena jamur mengandung air yang banyak menyebabkan tidak matang sempurna di bagian tengah. Untuk mencegah hal ini maka harus dipastikan *puff pastry* harus dipanggang pada suhu 180° selama 15 menit, selain itu tiriskan jamur setelah dicuci agar kadar air berkurang.
- c. Pembuatan *sauce* yang menggumpal dan pecah yang disebabkan karena pengadukan yang tidak merata. Untuk mencegah terjadinya *sauce* yang menggumpal maka seorang *commis* harus memperhatikan teknik

pengadukan menggunakan *whisk* yang sesuai dan menuangkan cuka secara perlahan

- d. Kekurangan bahan baku yang disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan, selain itu keterlambatan datangnya bahan-bahan yang di order. Untuk mengatasi kekurangan bahan baku pada proses pembuatan maka seorang *commis* dan *head section* harus berkoordinasi kepada *head department* dalam penyimpanan barang dan penerimaan barang agar terciptanya hubungan kerja yang baik. Selain itu untuk seluruh *staff kitchen* di 360 Restaurant diharapkan dapat menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) secara konsisten dalam penataan barang pada *main chiller* dan pengolahan bahan makanan.

B. Saran

Berdasarkan hasil pelaksanaan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Anantara Egg Benedict With Mushroom Quiche Oleh Commis Di 360 Restaurat” penulis memberikan beberapa saran dan solusi agar kejadian tidak terjadi dimasa depan sebagai berikut.

1. Untuk menghasilkan *poach egg* yang berbentuk rapi seorang *commis* harus memastikan air mendidih memiliki tingkat kesamaan yang cukup dengan menambahkan cuka sesuai takaran, dan membuat pusaran air sebelum menuangkan telur agar putih telur membungkus kuningnya dengan baik. Selain itu *head section* harus memberikan pelatihan teknik-teknik dasar seperti *poaching*, *boilling*, dan selalu cantumkan takaran bahan sesuai SOP agar

mempermudah pembuatan *poach egg* dimasa depan.

2. Memastikan *puff pastry* di panggang dengan suhu 180° selama 15 menit sesuai standar resep memasak yang ada di hotel.
3. Untuk menghindari pembuatan *sauce* yang menggumpal seorang *commis* harus memperhatikan teknik pengadukan dengan menggunakan *wishk* yang sesuai dan aduk secara perlahan untuk menjaga kestabilan *sauce*. Selain itu *head section* harus memberikan pelatihan tentang pembuatan *sauce* yang benar dan teknik pengadukan yang benar agar *sauce* tidak menggumpal pada setiap pembuatan *sauce*.
4. Untuk mengatasi kekurangan bahan pada pembuatan Anantara Egg Benedict seorang *commis* dan *head section* harus berkoordinasi kepada *head department* dalam penyimpanan barang dan penerimaan barang agar terciptanya hubungan kerja yang baik. Selain itu untuk seluruh *staff kitchen* di 360 restaurant diharapkan dapat menerapkan prinsip First In First Out (FIFO) secara konsisten dalam penataan barang pada *main chiller* dan pengolahan bahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Indonesian Chef Association*. (2020, November 1). Dipetik Mei 2025, dari <https://indonesianchefassociation.com/article/content/9-teknik-memotong-sayuran-ala-chef-profesional>
- Artikel : Kenali Olahan Telur di Restoran Hotel, Agar Tidak Salah Membuat Memesan*. (2023, September 6). Dipetik Juni 25, 2025, dari Nusadaya Academy: <https://nusadayaacademy.com/kenali-olahan-telur-di-restoran-hotel-agar-tidak-salah-memesan/>
- Kumparan*. (2023). Dipetik Juni 10, 2025, dari <https://kumparan.com/berita-update/jenis-jenis-menu-di-restoran-dan-karakteristiknya-21ZOOkUSOy4u>
- Tips & Article: Apa itu Commis, Peran, dan Tugasnya di Dapur*. (2024, Mei 13). Dipetik Mei 2025, dari National Culinary Service Academy: <https://ncsaindonesia.com/web/apa-itu-commis-peran-dan-tugasnya-di-dapur/>
- Tips & Article: Teknik Memotong untuk Pemula, Siswa Jurusan Tata Boga*. (2024, April 15). Dipetik Mei 2025, dari National Culinary Service Academy: <https://ncsaindonesia.com/web/teknik-memotong-untuk-pemula/>
- Tips & Article: Tipe, Jenis Dapur di Hotel, Resto dan Industri Kuliner*. (2024, September 2). Dipetik Juni 10, 2025, dari National Culinary Service Academy: <https://ncsaindonesia.com/web/tipe-jenis-dapur-di-hotel-resto-dan-industri-kuliner/>
- Akbar, R. N., & Sunarti. (2016). Pengaruh Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi pada Nasabah Prioritas PT. AIA Financial Cabang Malang, Jawa Timur). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 31(1), 1-8.
- Al-Tit, A. A. (2015). The Effect of Service and Food Quality on Customer Satisfaction and Hence Customer Retention. *Asian Social Science*, 11(23), 129-139.
- Atmoko, T. P., & Krestanto, H. (2017). Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(2), 60-69.
- Bagyono. (2017). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Damini. (t.thn.). *Blog: Food Manufacturing Process: How Food Is Made*. Dipetik Mei 2025, dari Deskera: <https://www.deskera.com/blog/food-manufacturing-process-how-food-is-made/>

- Hall, C., & Shastri, N. (2015). The role of ingredients in the quality of food and beverages in the hospitality industry. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 39(3), 391-410.
- Heizer, J. &. (2018). *Operations Management* (12th ed.). Pearson.
- Hussain, Z. (2017). Importance of Standardized Recipes in Food Service Settings. *Mathews Journal of Diabetes & Obesity*, 1(1).
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khairunnisa, I., Ernawati, A., & Yani, R. (2023). Peran Dapur Hotel dalam Menunjang Kualitas Pelayanan Makanan di Industri Perhotelan. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 5(1), 55-64.
- Kurniawan, A. (2015). *Keamanan dan Ketahanan Pangan*.
- Larasati, S. (2016). *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Maimunah, E. A. (2021). Operations Management as Structured Transformation of Raw Materials Into Finished Products Through Planning, Organizing, Directing, and Controlling. *International Journal of Operations & Production Management*.
- Mayasari. (2020). *Materi Pengetahuan Menu (Daftar hidangan per kesempatan dan daftar harga)*.
- Mohammad, S., & Amiri, M. (2020). The Role of Commis in the Kitchen Brigade and Its Impact on Food Quality and Kitchen Efficiency. *International Journal of Culinary Arts and Sciences*.
- Moleong, L. J. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Revisi ed.). Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mufqi, T. S. (2016). *Penerapan Standar Resep di Dakken Coffee and Steak Bandung*. Bandung: STP Bandung.
- Mulyatiningsih, E. (2017). *Teknik-Teknik Dasar Memasak*.
- Namkung, Y., & Jang, S. (2015). Are Guest Ratings on Restaurant Attributes Valid? An Examination of Food, Service, and Atmosphere Using a Functional Theory. *International Journal of Hospitality Management*, 46, 164-172.
- Rachma, N. M. (2015, Maret 3). *Vegetable Cutting (Potongan Sayuran)*. Dipetik Juni 25, 2025, dari Rachmand17 : <https://rachmand17.blogspot.com/2015/%E2%80%A6>

- Richard, S. (2020). In Kegiatan Local Intership Program Food & Beverage Product Department Kitchen Angsana.
- Rizky Amalia, H. (2021). *Klasifikasi Resort Berdasarkan Keputusan Dirjen Pariwisata No.14/U/11/88*. Universitas Komputer Indonesia.
- Rubiawati, R. &. (2018). Klasifikasi bahan makanan berdasarkan sumber protein dan gizi. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*.
- Ryu, K. L., & Kim, W. G. (2015). The Influence of The Quality of The Physical Environment, Food, and Service on Restaurant Image, Customer Perceived Value, Customer Satisfaction, and Behavioral Intentions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 27(1), 2-25.
- Sahrianto. (2018). *Hotel Resort dengan Pendekatan Arsitektur Bioklimatik di Bira Kabupaten Bulukumba*. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Stenly. (2015). *Analisis dan Aplikasi Persepsi Menu Makanan, Harga, Layanan dan Lingkungan Terhadap Kepuasan Mahasiswa di Kafetaria Universitas Klabat*. Manado: Fakultas Ilmu Komputer Universitas Klabat.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabet.

POLITEKNIK NEGERI BALI