

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCKTAIL BEETROOT SALMON
WITH LEMON CREAM OLEH COMMIS PADA COLD
KITCHEN DI HOTEL INTERCONTINENTAL BALI
RESORT JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Nopriandani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCKTAIL BEETROOT SALMON
WITH LEMON CREAM OLEH COMMIS PADA COLD
KITCHEN DI HOTEL INTERCONTINENTAL BALI
RESORT JIMBARAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Nopriandani
NIM. 2215823123

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL BEETROOT SALMON WITH LEMON CREAM OLEH COMMIS PADA COLD KITCHEN DI HOTEL INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan cocktail beetroot salmon with lemon cream oleh commis pada cold kitchen di hotel intercontinental bali resort serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata
4. Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. I Ketut Suarta, SE.,M Si selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Gede Sudarta, M.Tr.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Kinanthi Rehaningtyas, selaku Training Manager/Human Resource Manager InterContinental Bali Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di InterContinental Bali resort Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh staff Food Beverage Product yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
10. Bapak I Made Widana dan Ibu Ni Nyoman Sudani selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan.

Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



Badung, juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	1
TUGAS AKHIR	2
TUGAS AKHIR.....	3
KATA PENGANTAR.....	7
DAFTAR ISI.....	10
DAFTAR TABEL.....	13
DAFTAR GAMBAR.....	14
DAFTAR LAMPIRAN	16
BAB I PENDAHULUAN.....	17
Latar Belakang	17
Rumusan Masalah	21
Tujuan dan Manfaat	21
Tujuan Penulis	21
BAB II LANDASAN TEORI	26
Hotel.....	26
Pengertian hotel	26
Klasifikasi Hotel	26
Food and Beverage Departement.....	30
A. Kitchen	30
1. Bagian – Bagian Kitchen.....	31
Menu	32
Jenis-Jenis Menu	32
Resep.....	34
Commis	35
Memasak	35
Bahan	37
Jenis Bahan.....	37
Pembuatan	38

BAB III.....	39
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	39
Lokasi dan Sejarah Hotel	39
1. Lokasi Hotel	39
Bidang Usaha dan Fasilitas	42
2. Bidang Usaha	42
Penjualan Jasa Kamar.....	43
Penjualan Makanan dan Minuman.....	43
Fasilitas Kamar.....	47
Fasilitas Restaurant and Bar.....	48
Fasilitas Ballroom	49
Pool	49
Kids Club.....	51
Fitness Center.....	51
Game Center	52
Resort Clinic.....	52
Struktur Organisasi Cold Kitchen	52
Sous Chef	53
Chef De Partie/CDP	53
Commis	54
BAB IV.....	55
HASIL DAN PEMBAHASAN	55
Persiapan	57
Persiapan Diri	57
Persiapan Area Kerja	58
Persiapan Peralatan	59
Persiapan Bahan.....	63
3. Tahap Pembuatan Beetroot Salmon with Lemon Cream.....	67
Pembuatan H-2.....	68
Pembuatan H-1	69
Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	72
Kendala	72

Cara Mengatasinya.....	72
BAB V PENUTUP.....	74
Simpulan	74
Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	78
LAMPIRAN.....	79



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar InterContinental Bali Resort	43
Tabel 3. 2 Restaurant and Bar InterContinental Bali Resort.....	44
Tabel 3. 3 Ballroom	45



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo InterContinental Bali Resort	39
Gambar 3. 2 Spa Uluwatu & Villa Retreat	46
Gambar 3. 3 Beauty Salon	46
Gambar 3. 4 Shop InterConcept.....	47
Gambar 3. 5 Resort Boutiques	47
Gambar 3. 6 Fasilitas Kamar.....	48
Gambar 3. 7 Restoran	49
Gambar 3. 8 Ballroom.....	49
Gambar 3. 9 Kids Club	51
Gambar 3. 10 Fitnes Center	51
Gambar 3. 11 Game Center	52
Gambar 3. 12 Resort Clinic	52
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi Cold Kitchen	53
Gambar 4. 1 Seragam.....	58
Gambar 4. 2 Bowl	59
Gambar 4. 3 Gastro Tray	60
Gambar 4. 4 Cutting Board.....	60
Gambar 4. 5 Fillet Knife	60
Gambar 4. 6 Timbangan	61
Gambar 4. 7 Robot Coupe Blender.....	61
Gambar 4. 8 Parutan	61
Gambar 4. 9 Sauce Dish.....	62
Gambar 4. 10 Spoon	62
Gambar 4. 11 Hand Glove	62
Gambar 4. 12 Piping Bag.....	63
Gambar 4. 13 Wrapping.....	63
Gambar 4. 14 Salmon	64
Gambar 4. 15 Beetroot Grated.....	64
Gambar 4. 16 Rock Salt.....	65
Gambar 4. 17 Brown Sugar	65
Gambar 4. 18 Lemon Grated	65
Gambar 4. 19 Blackpaper	66
Gambar 4. 20 Chopped Parsley	66
Gambar 4. 21 Cream Cheese	66
Gambar 4. 22 Lemon Juice	67
Gambar 4. 23 Chop Dill.....	67
Gambar 4. 24 Bahan Beetroot Salmon.....	68
Gambar 4. 25 Marinasi Beetroot Salmon.....	68
Gambar 4. 26 Bahan Lemon Cream.....	69
Gambar 4. 27 Beetroot Salmon.....	69
Gambar 4. 28 Beetroot Salmon Slice.....	70
Gambar 4. 29 Teknik Menggulung.....	70
Gambar 4. 30 Beetroot Salmon Frozen.....	71
Gambar 4. 31 Beetroot Salmon with Lemon Cream.....	71



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Hotel
Lampiran 2 Struktur Organisasi
Kitchen Hotel



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDULUAN

A. Latar Belakang

Setiap restoran pada dasarnya memiliki tujuan utama untuk memberikan pelayanan dan produk makanan terbaik guna menciptakan kepuasan pelanggan yang maksimal, seperti: Pelayanan cepat dan tanggap, pelanggan mengharapkan pelayanan yang cepat, terutama dalam hal pemesanan dan penyajian makanan, karyawan yang tanggap terhadap permintaan pelanggan menunjukkan cara profesional dan menghargai waktu pelanggan. Keramahan dan sikap profesional karyawan, sikap ramah, sopan, dan peduli dari karyawan dapat meningkatkan kenyamanan pelanggan, seperti memberikan penjelasan menu dengan jelas serta mampu menjawab pertanyaan pelanggan adalah bagian dari pelayanan yang membangun kepercayaan. Kebersihan dan kenyamanan tempat, kebersihan area makan, toilet, dan dapur sangat memengaruhi penilaian pelanggan terhadap kualitas pelayanan, tempat yang bersih meningkatkan rasa percaya dan kenyamanan. Pelayanan yang konsisten, pelanggan menginginkan pengalaman yang menyenangkan setiap kali mereka mengunjungi suatu restoran, jika pelayanan dan makanan berubah-ubah kualitasnya, hal itu dapat menurunkan kepuasan pelanggan. Kualitas makanan dan minuman. makanan yang enak, disajikan dengan baik, serta konsisten dalam rasa menjadi faktor inti dalam memuaskan pelanggan, pelanggan tidak hanya menilai rasa, tetapi juga melihat penambihan makanan yang disajikan tersebut, karena kepuasan pelanggan menjadi faktor utama keberhasilan dalam industri jasa makanan, karena pelanggan yang puas cenderung akan melakukan kunjungan ulang dan

merekomendasikan restoran kepada orang lain.

Pelayanan di restoran tidak terlepas dari peran penting pramusaji (waiter/waitress) dalam berinteraksi langsung dengan pelanggan, serta didukung oleh peran commis chef di dapur yang memastikan makanan disiapkan dengan cita rasa yang enak, sehat, dan aman untuk dikonsumsi. Pramusaji berperan dalam menciptakan kesan pertama melalui sikap ramah, cepat tanggap, dan profesional, yang berdampak terhadap kepuasan pelanggan.

Hotel InterContinental Bali Resort sebagai salah satu hotel berbintang lima yang bertaraf internasional, selalu berkomitmen dalam memberikan pelayanan terbaik kepada setiap tamunya, termasuk melalui penyajian makanan yang berkualitas tinggi. Salah satu bagian penting dalam dapur hotel yang berperan besar dalam hal ini adalah Cold Kitchen, yaitu bagian dapur yang khusus menangani pembuatan makanan dingin seperti salad, cold cuts, sandwich, hidangan pembuka, dan hidangan penutup dingin. Cold Kitchen di InterContinental Bali Resort Jimbaran dijalankan oleh tim profesional yang memastikan setiap sajian tidak hanya memiliki cita rasa yang lezat, tetapi juga menekankan pentingnya rasa, kualitas gizi, kebersihan, dan keamanan pangan dengan pemilihan bahan-bahan segar, higienis, dan penanganan yang sesuai standar sanitasi, komitmen terhadap kualitas ini menjadi bagian penting dari strategi hotel dalam menciptakan pengalaman bersantap yang menyenangkan dan berkesan, yang pada akhirnya berkontribusi terhadap kepuasan dan loyalitas tamu.

Makanan yang enak dan berkualitas tinggi tidak terlepas dari peran penting

seorang commis chef dalam proses persiapan di dapur restoran, sebagai bagian dari tim dapur, commis bertanggung jawab untuk memastikan setiap bahan makanan diolah dengan benar, sesuai standar kebersihan, serta mengikuti resep dan teknik yang tepat agar menghasilkan rasa yang konsisten dan memuaskan. Peran commis sangat krusial dalam menjaga kualitas dasar dari makanan yang disajikan, mulai dari pemilihan bahan segar, persiapan awal, hingga penyelesaian akhir sebelum makanan disajikan oleh chef utama. Oleh karena itu, keberadaan commis bukan hanya sebagai pelengkap, melainkan sebagai komponen penting dalam menciptakan makanan yang lezat, aman, dan bernilai bagi pelanggan.

Menu Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream adalah menu appetizer yang merupakan salah satu hidangan dalam kategori cocktail yang disajikan secara buffet di hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran. Menu ini tersedia secara gratis (free of charge) bagi tamu, karena sudah termasuk dalam paket kamar yang dipesan. Uniknya, hidangan ini hanya dapat dinikmati di satu restoran eksklusif, yaitu Club Lounge Restaurant, yang merupakan bagian dari fasilitas premium hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran. Menu Beetroot Salmon with Lemon Cream terbukti memiliki daya tarik yang tinggi di kalangan tamu, dalam satu hari, jumlah pemesanan menu ini dapat mencapai lebih dari 100 porsi, dan setiap kali menu ini di-*setup* pada area buffet, hidangan tersebut selalu cepat habis karena tingginya minat dan antusiasme tamu terhadap rasa dan presentasi menu tersebut. Ciri khas Beetroot Salmon with Lemon Cream tersebut memiliki kombinasi cita rasa yang gurih, dan rasa asin dan manis yang seimbang, serta ciri

khas lainnya, Beetroot Salmon with Lemon Cream ini memiliki warna yang menarik yaitu warna merah segar dari ikan salmon dan kombinasi warna ungu yang dihasilkan dari warna beetroot. Kepopuleran menu ini tidak hanya menunjukkan keberhasilan tim dapur dalam menciptakan sajian yang unggul, tetapi juga menjadi bukti nyata bahwa inovasi kuliner yang diiringi dengan kualitas dapat meningkatkan kepuasan tamu serta memperkuat citra positif hotel.

Jika dibandingkan dari dua tugas akhir sebelumnya, ada beberapa hal yang menjadi pembeda. Tugas akhir perbandingan yang pertama adalah Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Flame's Grill Tuna Tartare oleh Commis di Cold Kitchen Akasa Restaurant pada Jumeirah Bali yang disusun oleh Wati (2023) dimana jika dibandingkan dengan tugas akhir ini yang membahas tentang Pembuatan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort terdapat beberapa perbedaan. Dilihat dari bahan dasarnya, Tugas Akhir sebelumnya menggunakan bahan dasar Tuna sedangkan Tugas Akhir ini menggunakan Salmon. Perbandingan berikutnya dilihat dari sauce yang digunakan dimana Tugas Akhir sebelumnya menggunakan Tartare Sauce sedangkan Tugas Akhir ini menggunakan Lemon Cream. Untuk pengolahan menu, pada Tugas Akhir sebelumnya, menu masakan tersebut diolah oleh seorang Commis, sedangkan pada Tugas Akhir ini yang mengolah adalah cook tetapi dibawah pengawasan sous chef dan chef de partie.

Pembandingan tugas akhir kedua adalah Tugas Akhir yang disusun oleh Suardiarta (2023) yang membahas Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh Cook pada Cold Kitchen di The St. Regis Bali Resort. Kedua Tugas Akhir ini memiliki

perbedaan dari bahan utama yang digunakan, dari tugas akhir pembandingan menggunakan Daging Wagyu dan tugas akhir ini menggunakan Salmon. Perbandingan kedua dilihat dari jenis menu dimana menu Tugas Akhir sebelumnya adalah menu masakan yang berasal dari Italia dan menu pada Tugas Akhir ini adalah menu masakan yang berasal dari Swiss

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat diangkat pada Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam pembuatan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran dan apa solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel Intercontinental Bali Resort Jimbaran adalah sebagai berikut.

D. Tujuan Penulis

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari

rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Untuk mengetahui bagaimana pembuatan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran?

1. Manfaat Penulis

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

- a. Bagi Mahasiswa:
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and Beverage Kitchen.
 - 3) Mampu mengetahui secara detail mengenai pembuatan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran.
- 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 Kitchen* khususnya mengenai Pembuatan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran.

- 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 Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Cook pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort.

c. Perusahaan:

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi Perusahaan dalam meningkatkan mutu kinerja pelayanan kepada tamu yang dilakukan oleh karyawan, khususnya dalam pelayanan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran.
- 2). Dapat mengambil Tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran. terjalinnya komunikasi yang baik antara pihak hotel dengan Politeknik Negeri Bali

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode Untuk menyelesaikan tugas akhir ini penulis menggunakan beberapa metode :

.

b. Observasi

Metode observasi observasi yaitu dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan ikut serta dalam pengolahan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran.

c. Wawancara

Metode pengumpulan yaitu pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung tahap, persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran.

d. Studi pustaka

Metode mengumpulkan data dengan cara membaca dan merangkum artikel dan buku yang berkaitan dengan Tugas Akhir ini. studi Pustaka yang penulis ambil yaitu dengan cara membaca literatur yang berhubungan langsung yang dibahas seperti: artikel, buku.

F. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data atau Teknik analisis data adalah kegiatan setelah data dari seluruh responden atau sumber data lain terkumpul. Kegiatan dalam analisis data adalah mengelompokkan data berdasarkan variable dari seluruh responden, menyajikan data tiap variable yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan.

Data kuantitatif adalah data yang tidak dapat diangkakan atau bersifat non numerik. Teknik analisis data kualitatif pada umumnya merupakan bahasan konseptual suatu permasalahan. Data kuantitatif adalah data numerik yang dapat dihitung secara akurat. Salah satu contoh data numerik dalam metode penulisan kuantitatif yaitu hasil survey responden.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan sebelumnya mengenai Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran dapat disimpulkan sebagai berikut:

Ada beberapa tahapan yang harus dilakukan oleh seorang commis dalam pembuatan Beetroot Salmon with Lemon Cream dengan baik.

1. Pembuatan Cocktail Beetroot Salmon with Lemon Cream oleh Commis pada Cold Kitchen di Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran , dilakukan dengan 3 tahapan yaitu:
 - a. Tahap persiapan dibagi menjadi 4 yaitu persiapan diri, persiapan peralatan, persiapan bahan, persiapan kerja
 - b. Tahap Pembuatan dimulai dari persiapan bahan, pengolahan bahan utama yaitu salmon dan beetroot, hingga ke tahap akhir berupa penggulungan dan penyajian yang menarik secara visual. Teknik yang digunakan dalam men- slice salmon dan menggulung beetroot menjadi aspek krusial yang memengaruhi keberhasilan dalam pembuatan Beetroot Salmon with Lemon Cream.

- 1) H-2 memarinasi dengan cara salmon yang dimarinasi menggunakan bahan- bahan seperti, beetroot, brown sugar, rock salt, blackpaper,lemon grated, dan parsley.
- 2) H-1 adalah tahap pembuatan lemon cream dengan cara mencampurkan bahan cream cheese, lemon juice, dan chop dill ke dalam robot coupe blender, dan tahap selanjutan adalah mencuci beetroot salmon yang sudah dimarinasi dan dikeringkan menggunakan tisu, lalu men-slice salmon beetroot yang sudah di marinasi tersebut lalu masukkan lemon cream ke dalam beetroot salmon dengan teknik menggulung menggunakan wrapping, lalu di masukkan ke dalam frozen.
- 3) Hari H Tahap akhir adalah tahap penyajian, potong-potong 1 cm beetroot salmon with lemon cream, lalu di masukkan ke dalam sauce dish, dan diberikan sentuhan akhir dengan penambahan lemon cream di dalam sauce dish untuk menahan Beetroot Salmon agar tetap berdiri tegak, dan di tahap plating di beri caviar dan edible flower untuk mempercantik hidangan Beetroot Salmon with Lemon Cream sebelum di hidangkan kepada tamu.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengalaman, dan pelaksanaan kegiatan kerja di dapur (kitchen), penulis menyampaikan beberapa saran yang dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas kerja, dan profesionalisme dalam operasional kitchen hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran.

1. Pihak industri agar lebih memperhatikan dalam penyediaan peralatan kerja yang tersedia di *kitchen* untuk memastikan agar peralatan tersebut sesuai dengan kebutuhan operasional dan kitchen. Beberapa peralatan dapur sebaiknya diperbarui secara rutin, terutama pisau, talenan, dan peralatan listrik kecil, agar proses kerja lebih efisien dan aman, serta meminimalkan risiko kecelakaan kerja.
2. Seorang cold kitchen harus lebih meningkatkan ketelitian dalam pembuatan Beetroot Salmon with Lemon Cream tersebut agar kualitas rasa yang di hasilkan tetap sama dan dapat menghasilkan Beetroot Salmon with Lemon Cream yang berkualitas tanpa menghilangkan cita rasa dari menu tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Suardiarta, I., Suardani, M., & Dewi, N. W. S. (2023). *Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh Cook pada Cold Kitchen di The St. Regis Bali Resort*. Politeknik Negeri Bali.

Wati, N. L. L., Pamularsih, T. R., & Sari, P. Y. W. (2023). *Pembuatan Flame's Grill Tuna Tartare oleh Commis di Cold Kitchen Akasa Restaurant pada Jumeirah Bali*. Politeknik Negeri Bali.

<https://e-journal.uajy.ac.id/16524/3/TA153722.pdf>

Wira Pradana . (2019) *Proses Pembuatan Pan-Seared Tasmanian Salmon oleh Commis pada Dreamland Café di Wyndham Dreamland Resort Bali*. Politeknik Negeri Bali.

Proses Pembuatan Chicken Kung Pao oleh Commis pada Pala Restaurant di Hotel The Apurva Kempinski Bali. Politeknik Negeri Bali.

https://repository.ampta.ac.id/975/3/BAB%205%20-%20LAMPIRAN_opt.pdf

Pembuatan Saltimbocca Alla Romana oleh Commis di Noya Chicken. Politeknik Negeri Bali.

Penanganan Tamu Intercontinental Hotel Group Rewards Club oleh Bell Service Agent di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Politeknik Negeri Bali.

https://e-journal.uajy.ac.id/29308/3/160116633_Bab%202.pdf

Penanganan Tamu Intercontinental Hotel Group Rewards Club oleh Bell Service Agent di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Politeknik Negeri Bali.