

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SMASH AVOCADO
OLEH COMMIS DI THE ROYAL PURNAMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Bagus Purnama Putra

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SMASH AVOCADO OLEH COMMIS DI THE ROYAL PURNAMA



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SMASH AVOCADO OLEH COMMIS DI THE ROYAL PURNAMA

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



**I Wayan Bagus Purnama Putra
NIM 2215823298**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 COMMIS DI THE ROYAL PURNAMA dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Smash Avocado oleh Commis di 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 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 Kaprodi DIII Perhotelan

yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Dra. Made Ruki, M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par.,M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. I Made Yudha Dibrata, selaku Human Resource Manager The Royal Purnama yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Seluruh Staff The Royal Purnama 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. I Made Gede Yusa dan Ni Wayan Hestiani, 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, 13 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat	4
1. Tujuan.....	4
2. Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	5
1. Metode Pengumpulan Data	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. <i>Food and Beverage Department</i>	8
1. <i>Pengertian Food and Beverage Department</i>	8
2. <i>Pengertian Food and Beverage Product</i>	9
3. <i>Pengertian Kitchen</i>	9
4. <i>Metode Memasak</i>	10
5. <i>Pengertian Commis</i>	12
6. <i>Pengertian Menu</i>	13
7. <i>Dapur</i>	13
8. <i>Peralatan Dapur</i>	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	17
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	17
1. Lokasi Hotel.....	17
2. Sejarah Hotel.....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	19

1. Bidang Usaha	19
2. Fasilitas	23
C. Struktur Organisasi	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Hasil Penyajian Observasi dalam Pembuatan <i>Smash Avocado</i> oleh <i>Commis</i> di <i>The Royal Purnama</i>	28
1. Tahap Persiapan	28
2. Tahap Pelaksanaan	35
3. Tahap Akhir	37
B. Hambatan yang Dihadapi <i>Commis</i> dan Solusi pada Saat Pembuatan <i>Smash Avocado</i> di <i>The Royal Purnama</i>	38
BAB V PENUTUP.....	40
A. Simpulan	40
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	43



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Fasilitas Villa The Royal Purnama.....	19
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Pembuatan Smash Avocado.....	35



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Logo The Royal Purnama	17
Gambar 3.2	Villa The Royal Purnama.....	19
Gambar 3.3	Standing Stone Restaurant	20
Gambar 3.4	Black Sand Spa	20
Gambar 3.5	Gym	21
Gambar 3.6	Stone Bar	21
Gambar 3.7	Moonstone Beach Lounge	22
Gambar 3.8	Boutique	22
Gambar 3.9	Struktur Organisasi The Royal Purnama.....	23
Gambar 3.10	Struktur Organisasi Food & Beverage Product.....	24
Gambar 4.1	Persiapan Diri Commis Chef.....	30
Gambar 4.2	Penggunaan Sarung Tangan saat Memasak.....	32
Gambar 4.3	Pisau dan Talenan untuk Membuat Smash Avocado	33
Gambar 4.4	Panci Kecil untuk Menggoreng Telur	33
Gambar 4.5	Balloon Whisk untuk Mengaduk.....	33
Gambar 4.6	Bowl.....	34
Gambar 4.7	Mesin Salamander	34
Gambar 4.8	Alpukat yang Creamy	36
Gambar 4.9	Smash Avocado Siap Disajikan.....	37

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Hasil Pembuatan Smash Avocado	43
--	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Royal Purnama merupakan salah satu hotel yang berada di Bali. Hotel ini terdiri dari 50 kamar yang terletak berhadapan langsung dengan pantai. *The Royal Purnama* terletak di Jl. Pantai Purnama, Sukawati, Kecamatan Gianyar, Kabupaten Gianyar, Bali. Terdapat beberapa *department* yang bertugas dan bertanggung jawab untuk memaksimalkan fasilitas yang ada di *The Royal Purnama*, yaitu: *Front Office Department, Food & Beverage Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Human Resource Department, Engineering Department, dan Security Department*. Selain menyediakan fasilitas menginap, hotel ini juga menyediakan pelayanan makanan dan minuman untuk memenuhi kebutuhan tamu yang menginap. Dalam hal ini *Food and Beverage Department* merupakan pemegang peranan tersebut.

Food and Beverage Department dibagi menjadi 2 (dua) bagian, yaitu : *Food and Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*. *Food & Beverage Service* merupakan bagian yang bertugas menyajikan makanan dan minuman kepada tamu. Sedangkan, *Food & Beverage Product* merupakan inti bagian dari pengolahan makanan, yang mengolah bahan mentah menjadi lebih matang disajikan kepada tamu hotel. *Food & Beverage Product* memiliki beberapa *section* yang memiliki tugas yang berbeda, salah satunya *section hot kitchen*. Pada *section* ini menyediakan makanan utama (*breakfast*) yang dipesan oleh tamu .

hotel. Makanan yang disediakan seperti *Smash Avocado* dan makanan utama lainnya.

Smash Avocado merupakan salah satu *breakfast* yang unik dan berbeda dari *breakfast* lainnya, karena cara yang digunakan tidak biasa melainkan dengan cara pembuatannya sangat unik yaitu dengan cara memanggang roti *sourdough* menggunakan mesin salamander, keunikan dari *Smash Avocado* ini adalah rasa yang gurih, bahan yang di gunakan untuk membuat *Smash Avocado* yaitu alpukat, lime, olive oil, roti *sourdough* dan telur. *Smash Avocado* adalah menu *breakfast* yang berisi *slice* alpukat, telur mata sapi dan *slice spring onion* sebagai *garnish*.

Tugas akhir yang dijadikan pembandingan yaitu “Pembuatan Pizza Sambal Matah oleh *Demi Chef* di Harsono Boutique Resort Batubulan oleh Dita, I Putu Agustana (2022). Dan “Pembuatan Bebek Betutu Khas Rare Angon Restaurant oleh Commis di Green Field Hotel Ubud” oleh Mahaswari Anak Agung Gita (2023). Alasan penulis memilih judul *Smash Avocado* yaitu, karena *Smash Avocado* sangat diminati oleh para tamu yang menginap di hotel *The Royal Purnama*. *Smash Avocado* ini memiliki keunikan tersendiri dari jenis hidangan *breakfast* lainnya. Persamaan dari kedua referensi tersebut adalah merujuk kepada prinsip pembuatan makanan yang sama yaitu memerlukan 3 proses yaitu persiapan, pembuatan hingga penyajian. Sedangkan perbedaannya terletak pada detail proses pembuatannya, pada bahan yang dipersiapkan, metode memasak saat proses pembuatan dan penyajiannya berbeda. Dari uraian latar belakang diatas penulis tertarik mengangkat suatu permasalahan tentang “Pembuatan *Smash Avocado* oleh Commis di *The Royal Purnama*”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah cara pembuatan *Smash Avocado* oleh *commis* di *The Royal Purnama*?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi oleh *commis* pada saat pembuatan *Smash Avocado* di *The Royal Purnama*?



POLITEKNIK NEGERI BALI

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul *Pembuatan Smash Avocado Oleh Commis di The Royal Purnama* adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan *Smash Avocado* oleh commis di *The Royal Purnama*.
- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang di hadapi commis pada pembuatan *Smash Avocado* di *The Royal Purnama* dan cara mengatasinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
Sebagai syarat untuk memperoleh ijazah Diploma III pada jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- b. Politeknik Negeri Bali

Diharapkan dapat menjadi tolak ukur pemikiran bagi mahasiswa dan menjadi pedoman bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan sebagai tambahan bacaan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat menambah wawasan mahasiswa yang ingin mengetahui mengenai Cara Pembuatan *Smash Avocado* oleh commis di *The Royal Purnama*.

c. Perusahaan

Sebagai bahan masukan dalam perkembangan pariwisata dan meningkatkan mutu dalam bidang *Food and Beverage Product* pada umumnya cara pembuatan *Smash Avocado* oleh commis di *The Royal Purnama*.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Yaitu cara pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap cara pembuatan *Smash Avocado* oleh commis di *The Royal Purnama*.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab kepada commis mengenai pembuatan *Smash Avocado* oleh *Commis di The Royal Purnama*.

c. Studi Pustaka

Yaitu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara membaca literatur yang erat kaitannya dengan masalah yang dibahas.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang penulis gunakan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini, yaitu teknik analisis deskriptif dengan penulis menguraikan secara sistematis sesuai dengan apa yang didapat saat melakukan PKL di *The Royal Purnama*. Metode yang digunakan penulis dalam penyajian data adalah metode

informal, Dimana metode ini merupakan suatu metode yang menggunakan kata-kata yang mudah dipahami oleh pembaca



POLITEKNIK NEGERI BALI

dapat dibantu dengan *ring mold* , sehingga kuning telur dapat sempurna terbentuk.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Smash avocado merupakan salah satu menu sarapan unggulan di The Royal Purnama yang menarik perhatian karena keunikan proses penyajiannya. Hidangan ini menggunakan roti *sourdough* yang dipanggang dengan mesin salamander, kemudian disajikan dengan alpukat yang memiliki cita rasa gurih dan lezat. Popularitas *smash avocado* tidak lepas dari kandungan gizinya yang tinggi, tampilan yang estetik, serta kemudahan dalam penyajian. Proses penyajiannya dilakukan setelah pesanan dicatat oleh *waiter/waitress* dan diteruskan ke *kitchen*, di mana *commis* bertanggung jawab untuk menyiapkan dan menyajikan hidangan sesuai permintaan tamu. Pada bab ini penulis menarik kesimpulan, yaitu:

1. Pembuatan *Smash Avocado* oleh *Commis* di The Royal Purnama.

Pembuatan *smash avocado* oleh *commis* dilakukan melalui beberapa tahapan untuk menciptakan hidangan yang sempurna. Tahapan pertama yaitu tahap persiapan yang meliputi persiapan diri *commis chef*, memastikan area *kitchen* bersih dan aman sebelum digunakan, serta menyiapkan alat dan bahan. Tahap kedua adalah tahap pelaksanaan yang dilakukan *commis* yaitu mulai proses pembuatan *smash avocado* yang terdiri dari menyiapkan buah alpukat, menggoreng telur, serta menyajikan dalam satu tempat. Tahap terakhir adalah tahap *commis* membersihkan area *kitchen* setelah digunakan.

2. Hambatan yang Dihadapi Commis saat Pembuatan *Smash Avocado* di *The Royal Purnama* dan Cara Mengatasinya

Proses pembuatan smash avocado oleh commis di *The Royal Purnama* kerap menghadapi hambatan, seperti alpukat yang pahit dan telur dengan kuning yang pecah, sehingga memengaruhi kualitas hidangan. Untuk mengatasi hal tersebut, perlu dilakukan seleksi ketat terhadap alpukat yang matang dan berkualitas sebelum diolah, termasuk mencicipi sebagian kecil buah jika ragu. Selain itu, penggunaan ring mold saat memasak telur dapat membantu menjaga bentuk kuning telur agar tetap utuh dan tampilan hidangan lebih sempurna.

B. Saran

Proses pembuatan *smash avocado* oleh *commis* perlu diperhatikan secara detail untuk menghasilkan hidangan yang lezat dan estetis. Hambatan yang sering dialami *commis* perlu dievaluasi selalu untuk meningkatkan cara pembuatan yang lebih efisien seperti pemilihan alpukat yang matang hingga pengecekan rasa bila diperlukan, serta penggunaan *ring mold* agar kuning telur tetap utuh dan hasil akhir tampak lebih menarik. Upaya ini diharapkan dapat mendukung penyempurnaan standar operasional dan meningkatkan kualitas penyajian menu sarapan modern di dunia perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi, N. (2020). Peran Reservasi dalam Meningkatkan Pelayanan terhadap Tamu di Hotel Novotel Lampung. *Akparda Jogjakarta*.
- Dewi. (2023). *Pentingnya Penerapan Metode FIFO dalam Meningkatkan Standar Kualitas Bahan Baku di Hotel*. Bandung: Akpar.
- Putra, I. M. (2023). Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis . *Politeknik Negeri Bali*, 12.
- Solikhin, N. (2016). *Efektivitas Kerja Cook terhadap Tingkat kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru*. Surakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid.
- Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restaurant* . Jawa Tengah: Eureka Media Aksara.
- Suwadi, I. P. (2023). *Proses Pembuatan Poori Bread oleh Commis Chef di Sthala A Tribute Portfolio Ubud*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Tangian, D. S. (2020). *Metode dan Teknik Pengolahan Makanan*. Polimdo Press: Sulawesi Tenggara.
- Timo, F. (2021). Pengaruh Variasi Menu dan Kualitas Pelayanan terhadap kepuasan tamu di Hotel. *Inspirasi Ekonomi*, 9.
- Wijanarko, A. (2022). Efektivitas Food Product dalam Memenuhi Kebutuhan Tamu. *Hospitality Jurnal*.
- Winia. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.

POLITEKNIK NEGERI BALI