

## **TUGAS AKHR**

### **PEMBUATAN JUICY BEBEK KAYON OLEH CHEF PADA *HOT KITCHEN* DI THE KAYON RESORT UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Wayan Eka Setiawan**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

**TUGAS AKHR**

**PEMBUATAN JUICY BEBEK KAYON OLEH CHEF PADA  
*HOT KITCHEN* DI THE KAYON RESORT UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Wayan Eka Setiawan  
NIM. 2215823202**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

## **TUGAS AKHR**

### **PEMBUATAN JUICY BEBEK KAYON OLEH CHEF PADA *HOT KITCHEN* DI THE KAYON RESORT UBUD**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Wayan Eka Setiawan  
NIM. 2215823202**

**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-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul pembuatan *Juicy Bebek Kayon* di The Kayon Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan *Juicy Bebek Kayon* di The Kayon Resort serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu memlalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih, kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.e,Com. 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 kepada penulis 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 kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik

Negeri Bali.

5. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku kordinator politkenik negeri bali kampus gianyar yang memberikan kesempatan penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
6. Tyas Raharjeng Pamularsih, S Ant., M. Sc. selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
8. Bapak I Made Suyasa selaku manager di The Kayon Resort Ubud yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
9. Bapak A.A Bagus Alit Sugiana selaku Head Chef di The Kayon Resort Ubud yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh staf The Kayon Resort Ubud yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
11. Bapak I Wayan Weda Suantara dan Ni Ketut Suci orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini

12. Teman-teman semua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidak sempurnaan. 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.

Gianyar, Juli 2025

Penulis,

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

|                                                       | Halaman    |
|-------------------------------------------------------|------------|
| <b>HALAMAN SAMPUL.....</b>                            | <b>i</b>   |
| <b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....</b> | <b>ii</b>  |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>          | <b>iii</b> |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>            | <b>iv</b>  |
| <b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>           | <b>v</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                            | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                | <b>ix</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                             | <b>xi</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                            | <b>xii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                          | <b>xiv</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                              |            |
| A. Latar Belakang .....                               | 1          |
| B. Rumusan Masalah .....                              | 7          |
| C. Tujuan Tugas Akhir.....                            | 7          |
| D. Manfaat Tugas Akhir.....                           | 7          |
| E. Metode Penulisan .....                             | 8          |
| <b>BAB II LANDASAN TEORI</b>                          |            |
| A. Hotel .....                                        | 10         |
| 1 Pengertian Hotel.....                               | 10         |
| 2 Klasifikasi Hotel.....                              | 10         |
| B. Food And Beverage Department .....                 | 12         |
| 1 Pengertian Food And Beverage Department.....        | 12         |
| C. <i>Kitchen</i> .....                               | 13         |
| 1 Pengertian <i>Kitchen</i> .....                     | 13         |
| 2 Klasifikasi <i>Kitchen</i> .....                    | 14         |
| D. <i>Chef</i> .....                                  | 15         |
| 1 Pengertian <i>Chef</i> .....                        | 15         |
| E. Metode Memasak .....                               | 15         |
| 1 Pengertian Memasak .....                            | 15         |
| 2 Jenis Metode Memasak .....                          | 16         |
| F. Peralatan Memasak.....                             | 19         |
| 1 Pengertian Peralatan Memasak .....                  | 19         |
| 2 Jenis-Jenis Peralatan Memasak.....                  | 19         |
| G. Bahan Makanan .....                                | 20         |
| 1 Pengertian Bahan Makanan.....                       | 20         |
| 2 Jenis Bahan Makanan.....                            | 20         |
| H. <i>Main Course</i> .....                           | 21         |
| I. Juicy Bebek Kayon.....                             | 22         |
| J. <i>Hygiene Sanitasi</i> .....                      | 22         |
| <b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b>               |            |

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| A. Lokasi dan Sejarag The Kayon Resort.....         | 24 |
| 1. Lokasi The Kayon Resort.....                     | 24 |
| 2. Sejarah The Kayon Resort .....                   | 25 |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Kayon Resort..... | 26 |
| 1. Bidang Usaha .....                               | 26 |
| 2. Fasilitas .....                                  | 28 |
| C. Struktur Organisasi The Kayon Resort .....       | 32 |

#### **BAB IV PEMBAHASAN**

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| A. Pembuatan Juicy Bebek Kayon Oleh Chef Di The Kayon<br>Resort Ubud ..... | 34 |
| 1. Tahap Persiapan .....                                                   | 34 |
| 2. Tahap Pembuatan Juicy Bebek.....                                        | 44 |
| 3. Tahap Penyajian .....                                                   | 50 |
| B. Hambatan dan Cara Mengatasi .....                                       | 51 |

#### **BAB V PENUTUP**

|                      |    |
|----------------------|----|
| A. Simpulan .....    | 53 |
| B. Saran-saran ..... | 53 |

#### **DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

| No. | Tabel                                              | Halaman |
|-----|----------------------------------------------------|---------|
| 3.1 | Jenis-Jenis Kamar.....                             | 28      |
| 3.2 | Jenis Restoran & SPA The Kayon Resort .....        | 32      |
| 4.1 | Bahan bumbu ungkep untuk 2 porsi.....              | 42      |
| 4.2 | Resep Juicy bebek untuk 2 porsi.....               | 44      |
| 4.3 | Bahan Bumbu Ungkep Juicy Bebek untuk 2 porsi ..... | 57      |



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

| No.  | Gambar                                             | Halaman |
|------|----------------------------------------------------|---------|
| 3.1  | The Kayon Resort Ubud.....                         | 24      |
| 3.2  | Struktur Organisasi The Kayon Resort Ubud .....    | 32      |
| 4.1  | <i>Fingerprint</i> .....                           | 35      |
| 4.2  | <i>Uniform</i> .....                               | 36      |
| 4.3  | Panci .....                                        | 37      |
| 4.4  | Penggorengan.....                                  | 38      |
| 4.5  | <i>Dinner Spoon</i> .....                          | 38      |
| 4.6  | <i>Chef Knife</i> .....                            | 39      |
| 4.7  | <i>Brown Cutting Board</i> .....                   | 39      |
| 4.8  | <i>Green Cutting Board</i> .....                   | 39      |
| 4.9  | <i>Bowl</i> .....                                  | 40      |
| 4.11 | Daging bebek bersih.....                           | 45      |
| 4.12 | Memotong bagian kaki dan kepala bebek.....         | 45      |
| 4.13 | Memotong bebek menjadi 2 bagian .....              | 45      |
| 4.14 | Memotong bagian pantat bebek .....                 | 46      |
| 4.15 | Bahan bumbu ungkep.....                            | 46      |
| 4.16 | potongan bahan bumbu ungkep .....                  | 47      |
| 4.17 | menumbuk bumbu ungkep.....                         | 47      |
| 4.18 | Bumbu Ungkep Yang Sudah Halus.....                 | 48      |
| 4.19 | Memasukkan daging bebek kedalam bumbu ungkep ..... | 48      |
| 4.20 | Mengungkep daging bebek .....                      | 49      |
| 4.21 | Mengangkat bebek yang sudah diungkep .....         | 49      |
| 4.22 | Menggoreng Daging bebek.....                       | 50      |
| 4.23 | Mengangkat Daging bebek yang sudah matang.....     | 50      |
| 4.24 | Juicy Bebek Kayon .....                            | 51      |

POLITEKNIK NEGERI BALI

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- 1** Struktur Organisasi The kayon Resort Ubud



POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Bali merupakan salah satu ikon pariwisata di Indonesia. Bali dikenal para wisatawan karena memiliki potensi alam yang begitu indah antara lain, gunung, danau, sungai, sawah dan pantai. Selain itu, Bali lebih dikenal juga karena kemajuan pariwisatanya di bidang akomodasi perhotelan. Banyak daerah di Bali yang memiliki daya tarik pariwisata dan akomodasi perhotelan yang bisa dipilih oleh wisatawan, salah satu daerah yang memiliki perkembangan pariwisata dan akomodasi perhotelan yang pesat adalah Daerah Ubud.

Ubud merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Gianyar yang memiliki peran penting dalam perkembangan pariwisata Bali. Seiring meningkatnya arus wisatawan yang datang ke Bali, Ubud menjadi perhatian tersendiri bagi para investor, termasuk investor lokal. Wisatawan yang berkunjung ke Ubud umumnya lebih memilih menginap di hotel-hotel kecil, vila, bungalow, atau homestay karena mereka mencari suasana yang lebih tenang, personal, dan dekat dengan kehidupan masyarakat lokal. Selain itu, mereka ingin menikmati keindahan alam pedesaan sekaligus merasakan kekayaan seni dan budaya Bali yang khas di kawasan Ubud..

Hal ini juga yang menginspirasi dari pemilik The Kayon Resort, Bapak I Putu Suryawan (berasal dari Peliatan, Ubud) untuk mendirikan sebuah Boutique Hotel berbintang 5 di Daerah Ubud. Berdiri di area yang dikelilingi oleh Sungai Petanu, dan lokasi yang berada di tengah–tengah hutan dengan area kurang-lebih 40 are.

The Kayon Resort menawarkan pemandangan alam yang asri serta Sungai Petanu sebagai ciri khasnya. Didukung oleh suasana alam sekitar yang masih alami, menjadikan suasana yang romantis serta pedesaan sebagai salah satu pilar pokok bagi The Kayon Resort.

Nama Kayon sendiri berasal dari ide *owner* yang diambil dari cerita pewayangan yang berarti “*Tree of Life*” atau pohon kehidupan yang di dalamnya terdapat tantangan, kebahagiaan, suka, dan duka. Lokasi The Kayon Resort sendiri terletak di Desa Kendran, Banjar Kepitu, Tegalalang, Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali sekitar 10 sampai 15 menit dari Ubud Centre. The Kayon Resort adalah salah satu *resort* berbintang empat yang ada di Bali, terletak dikawaskan Ubud, yang menjual jasa bidang akomodasi dan restoran, dalam operasionalnya The Kayon Valley Resort memiliki beberapa departemen dan tiap-tiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda namun dalam pelaksanaannya diperlukan kerjasama tim (*team work*). Adapun departemen tersebut antara lain Front Office Department, Food & Beverage Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, dan Butler Department.

Food & Beverage Department adalah salah satu departemen di The Kayon Resort. Food & Beverage Department adalah departemen yang bertugas dan bertanggung jawab dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dari *resort*. Food & Beverage Department merupakan salah satu sumber pendapatan bagi The Kayon Resort dan memiliki tugas untuk meningkatkan nilai jual produk Food & Beverage Department serta menekan biaya operasional yang dapat

mengurangi kerugian. Food & Beverage Department memiliki seksi penting, yaitu Food & Beverage Service yang bertanggung jawab untuk penyajian makanan dan minuman, dan Food & Beverage Product yang bertanggungjawab atas pengadaan makanan dan minuman mulai dari proses penyiapan bahan, memasak bahan makanan hingga siap disajikan dalam operasionalnya. Di dalam Food & Beverage Department terdapat beberapa *section*, yakni *restaurant*, *room service*, dan *bar*. The Kayon Resort memiliki sebuah restoran, yaitu Kepitu Restaurant.

Kepitu Restaurant adalah restoran pada The Kayon Resort dan berkonsep *balinese*. Menyediakan menu khas dari Bali, Indonesia maupun mancanegara, seperti Asian, Continental termasuk *seafood*. Kepitu Restaurant menawarkan beberapa menu yang terdiri atas berbagai menu *sushi*, *salad and appetizer*, *soup*, *satay*, *burger and sandwich*, *pizza and pasta*, *taste of Indonesian*, *international taste*, *avocado lovers*, *vegan and vegetarian option*, *Indian menu*, *dessert*, *signature cocktails*, *classic cocktail*, *cognac*, *scotch whiskey*, *American whiskey*, dan berbagai jenis minuman lainnya. Menu *Indonesian taste* merupakan menu yang paling sering dipesan. Salah satu menu Indonesia yang ditawarkan adalah Juicy Bebek Kayon.

Berwisata di Ubud, memang begitu lekat dengan restoran bebek. Apalagi, olahan bebek selalu menjadi pilihan wisatawan yang berkunjung ke destinasi yang kental dengan seni dan budaya itu. Bebek menjadi hidangan yang paling digemari hampir di semua restoran bebek di Ubud, termasuk Kepitu Restaurant. Berwisata di Ubud, rasanya belum lengkap kalau tidak dibarengi dengan menikmati menu

bebek. Salah satu menu Nusantara yang menjadi primadona di Kepitu Restaurant adalah Juicy Bebek Kayon.

Juicy Bebek Kayon adalah sebuah menu atau hidangan spesial dari The Kayon Resort. Juicy Bebek Kayon, menu *signature* menjadi favorit wisatawan saat berwisata di Ubud. Dagingnya lembut, dan bumbunya yang khas. Juicy Bebek Kayon memiliki beberapa keunikan yang membuatnya istimewa. Jenis bebek yang digunakan adalah bebek jantan. Pemilihan bebek jantan yang berusia 40-45 hari dikarenakan jenis bebek ini memiliki daging yang tebal dan berat sehingga cocok untuk digunakan agar menghasilkan daging bebek yang *juicy* dan garing. Adapun keunikannya adalah pertama, bebek dibumbui dengan rempah-rempah selama berjam-jam agar bumbunya meresap sempurna dan dagingnya empuk. Kedua, cara menggorengnya juga khusus, menghasilkan bebek yang garing di luar dan lembut di dalam. Teknik menggoreng dilakukan pada minyak goreng yang panas selama kurang lebih 30 menit hingga berwarna coklat keemasan. Ketiga, Bebek Kayon memiliki cita rasa khas yang kaya rempah, hasil dari perpaduan bumbu-bumbu pilihan dan sentuhan tangan chef profesional. Selain itu, Bebek Kayon juga dikenal karena aromanya yang khas dan teksturnya yang lembut, menjadikannya hidangan favorit di Kepitu Restaurant dan The Kayon Jungle Resort.

Juicy Bebek Kayon dibuat dengan dua metode memasak yakni metode *moist heat cooking* dan goreng. Kuncinya adalah pada proses memasak yang tepat agar daging bebek empuk dan tidak keras. Salah satu caranya adalah dengan teknik ungkep, baik dengan presto maupun tanpa presto, yang diikuti dengan proses menggoreng. Selain itu, marinasi dengan bumbu yang tepat juga penting untuk

menambah rasa dan kelembaban. Adapun bahan utama yang digunakan untuk membuat Juicy Bebek Kayon yakni daging bebek bersih, bumbu ungkep, air, dan minyak goreng. Bumbu ungkep dari Juicy Bebek Kayon terdiri atas garam, bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, kemiri, ketumbar, daun salam, serai, lengkuas, dan daun jeruk.

Menu ini disajikan dengan penataan yang sangat apik, sehingga mengundang selera untuk mencicipinya. Tekstur dagingnya sangat mudah terkelupas dari tulangnya. Dalam satu porsi, Juicy Bebek Kayon dilengkapi dengan nasi yang ditata indah berbentuk tumpeng (kerucut), sayur kacang panjang, serta dilengkapi tiga jenis sambal, yakni sambal bawang matah, sambal hijau, dan sambal ‘*embe*’ (bawang goreng). Penambahan sayur kacang panjang menambahkan tekstur lembut dan krispi dalam hidangan Juicy Bebek Kayon. Tiga jenis sambal mampu menggugah selera makan dan memberikan sensasi pedas dan manis dalam hidangan.

Mengolah daging bebek memiliki tantangan tersendiri. Banyak orang menghadapi kesulitan dalam menghasilkan tekstur daging yang *juicy*, serta menghilangkan aroma amis yang seringkali menjadi kendala. Oleh karena itu, diperlukan teknik pengolahan yang tepat untuk memastikan kualitas rasa, tekstur, dan aroma bebek yang optimal. Ini menjadi keunggulan tersendiri dari menu Juicy Bebek Kayon, yang mana menu ini mempresentasikan bahwa kesulitan dalam pengolahan bahan daging bebek bisa diatasi dengan cara pengolahan yang tepat.

Tugas Akhir terkait pengolahan daging bebek sudah pernah dilakukan oleh beberapa penulis. Yang pertama adalah Tugas Akhir dari Kumara, (2024) yang

berjudul ‘Pembuatan Bebek Tuteuraga oleh Chef di Evolution Restaurant’. Persamaan Tugas Akhir dari Kumara dengan yang penulis lakukan ialah sama-sama menggunakan bahan dasar bebek, dan perbedaannya terletak pada bumbu yang digunakan berbeda dengan bumbu Juicy Bebek di The Kayon Resort. Bumbu yang digunakan dalam menu tersebut adalah bumbu kuning yang membuat tampilan bebek menjadi kuning keemasan. Tugas Akhir kedua dari Wirawan, 2023) yang berjudul ‘Pembuatan Bebek Goreng Kayon oleh Cook pada Hot Kitchen Section di The Kayon Reseort Ubud’. Persamaan Tugas Akhir dari Wirawan dengan yang penulis lakukan ialah sama-sama menggunakan bahan dasar bebek, dan perbedaannya terletak pada penggunaan bumbu. Tugas Akhir Wirawan menggunakan bumbu khas Bali, sedangkan bumbu yang digunakan di Juicy Bebek Kayon yaitu bumbu khas Kayon yang memberikan aroma segar dan tekstur yang juicy pada menu bebek.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dilihat bahwa Tugas Akhir ini belum dibahas di tulisan-tulisan sebelumnya dan bumbu khas Kayon yang memiliki aroma segar yang khas menarik minat penulis, sehingga penulis memutuskan untuk mengangkat Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Juicy Bebek Kayon oleh Chef di The Kayon Resort Ubud.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah pembuatan Juicy Bebek Oleh Chef di The Kayon Resort Ubud?
2. Apa sajakah kendala dan solusinya dalam pembuatan Juicy Bebek Oleh Chef di The Kayon Resort Ubud?

### **C. Tujuan Tugas akhir**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui pembuatan Juicy Bebek oleh Chef di The Kayon Resort Ubud.
2. Untuk mengetahui kendala dan solusinya dalam pembuatan Juicy Bebek oleh Chef di The Kayon Resort Ubud.

### **D. Manfaat Tugas akhir**

Adapun manfaat penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan D-III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
  - b. Dengan adanya penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang bar khususnya pada pembuatan makanan *maincourse* Australian Lamb Chops.

## 2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan makanan *maincourse juicy* bebek.

## 3. Bagi Perusahaan

Penulis tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel The Kayon Resort Ubud khususnya *kitchen* untuk memberikan kualitas produksi makanan yang lebih baik kepada tamu.

## E. Metode Penulisan

### 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut.

#### a. Observasi

Penulis melakukan observasi secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam pembuatan Juicy Bebek Kayon pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di The Kayon Resort Ubud. Penulis melakukan wawancara langsung dengan *cook* guna menambah informasi terkait bahan, peralatan, tata cara pengolahan, hingga penyajian menu Juicy Bebek Kayon. Selain untuk mengetahui bahan utama, peralatan yang digunakan serta metode pembuatan dan penyajian, penulis juga ingin mengetahui kendala dan solusi dalam membuat Juicy Bebek Kayon.

## b. Studi Kepustakaan

Penulis menggunakan metode pengumpulan data studi Pustaka yang dilaksanakan dengan mencari buku-buku, jurnal, ataupun artikel dari website mengenai bidang Food and Beverage Product dan sumber-sumber lain yang berhubungan dengan rumusan masalah yang dibahas dalam penyusunan tugas akhir. Literatur-literatur yang digunakan antara lain Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan, Akomodasi Perhotelan, Pelayanan Prima di Restoran Internasional, Basic Memasak Ala Chef, Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman, Buku Panduan Tata Boga, Hygiene dan Sanitasi Hotel, Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan.

## 2. Metode dan Teknik Pengumpulan Hasil Analisis

Penulis menyajikan hasil observasi dalam bentuk naratif untuk mengidentifikasi dan memaparkan Pembuatan Juicy Bebek Kayon Oleh Chef di The Kayon Resort Ubud, sehingga diperoleh suatu gambaran lengkap dari topik yang dibahas.

POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan Juicy Bebek Kayon oleh Chef di The Kayon Resort Ubud penulis dapat menarik simpulan, bahwa untuk menghasilkan Juicy Bebek Kayon yang baik perlu adanya persiapan ketelitian seorang *Chef* mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan, dan tahap persiapan bahan.

Adapun hambatan yang dialami dan cara antisipasinya dalam proses pembuatan Juicy Bebek Kayon yakni Daging bebek yang keras biasanya pada saat digoreng, solusi yang harus dilakukan adalah menggunakan *timer* saat menggoreng, daging bebek yang tidak diolah dengan baik akan mengeluarkan bau amis, sehingga tamu *complain* karena tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, solusi yang harus dilakukan adalah dengan memotong bagian pantat bebek saat membersihkan daging.

#### B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan dalam pembuatan Juicy Bebek Kayon oleh Chef di The Kayon Resort Ubud, sebagai berikut.

##### 1. Daging bebek keras

Sebelum menggoreng, *chef* hendaknya memastikan minyak dalam keadaan panas. Saat menggoreng harus menggunakan waktu yang tepat dan tidak membiarkan daging bebek terlalu matang. Pastikan daging bebek terlihat garing di

luar namun tetap lembut dan *juicy* di dalamnya.

## 2. Daging bebek amis

Daging bebek yang tidak diolah dengan baik akan mengeluarkan bau amis, sehingga tamu *complain* karena tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Solusi yang harus dilakukan adalah dengan memotong bagian pantat bebek saat membersihkan daging, menggunakan bumbu-bumbu *aromatic*, seperti penggunaan bumbu ungkep dan menggunakan tebu saat mengungkep daging bebek.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Aneke, W., Wijanarko, S., & Walansendouw, A. (2022). Efektivitas Food Product Dalam Memenuhi Kebutuhan Tamu di Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 1(01).
- Astawa, I. K., Budarma, I. K., & Widhari, C. I. S. (2021). *Manajemen Supervisi Hotel: Orientasi Green Hospitality Business Practices*. Penerbit NEM.
- Baumol, W. J., Litan, R. E., & Schramm, C. J. (2007). *Good capitalism, bad capitalism, and the economics of growth and prosperity*. Yale University Press.
- Chair, & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Devision Managemen*. PT. Fajar Inter Pratama Mandiri.
- Fauziyyah Aulia Rachman, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). *Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga* (Vol. 9, Issue 2).
- I Kadek Riandika Kumara. (2024). *Pembuatan Bebek Tuteuruga Oleh Chef Di Evolution Restaurant Four Points By Sheraton Bali, Ungasan*.
- Jaya, I. W. N. W. (2024). *Pembuatan Roasted Pecking Duck oleh Chef di Pala Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali* [Skripsi]. Politeknik Negeri Bali.
- Moyeen, A., & Mehjabeen, M. (2024). CSR research in the hotel industry: how it relates to promoting the SDGs. *Social Responsibility Journal*, 20(9), 1770–1786.
- Rain, C. G., & Sawitri, D. K. (2025). Peran dan Tugas Administrator Food dan Beverage Service pada Oakwood Hotel dan Residence. *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 10(1).
- Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di hotel brongto yogyakarta. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 6(1), 489923.
- Rohani, N. K. I., Sutapa, I. K., & Antara, I. M. A. R. (2024). Teknik Pengolahan Duck Confit di Hot Kitchen Pada Finns VIP Beach Club Canggu Bali. *HARMONY HOSPITALITY*, 9(2).
- Rosalia, A. D. (2017). *Peranan Arumanis Kitchen Dalam Membuat Masakan Tradisional Pada Hotel Bumi Surabaya City Resort* (Skripsi, Universitas Jember).
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(1), 1–25.
- Sari, F. P. (2018). Aplikasi sistem informasi pemesanan koki dan masakan rumahan berbasis android. *Jurnal SITECH: Sistem Informasi Dan Teknologi*, 1(2), 123–126.

- Sari, N. Y., Suryanto, E., Sujarwanta, R. O., & Putra, A. P. P. (2024). The effect of various moist heat cooking on physicochemical quality of cross chicken, broiler and layer chicken meat. *AIP Conference Proceedings*, 2957(1), 060043.
- Wahyuni, I. A. P. P. S., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20–28.
- Wirawan, I. P. E. K. (2023). *Pembuatan bebek goreng sanctoo oleh cook pada hot kitchen section di sanctoo suites & villas*.
- Wulandari, S. (2025). Peramalan Tingkat Penghunian Kamar Hotel Menurut Klasifikasi Hotel Kota Surakarta Menggunakan Least Square Method. *MAJAMATH: Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 8(1), 1–10.
- Yuliana, T. (2018). *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites and Villas Resort Lombok* [Doctoral dissertation]. Universitas Mataram.
- Yuliasri, Y., & Yulianto, A. (2013). Peranan hygiene dan sanitasi untuk menjaga kualitas makanan dan kepuasan tamu di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(2).