

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ROCK LOBSTER TAIL SALAD OLEH
COMMIS DI THE GRILL AT LUXE VILLA BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Gede Krisna Perdana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

POLITEKNIK NEGERI BALI

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ROCK LOBSTER TAIL SALAD OLEH
COMMIS DI THE GRILL AT LUXE VILLA BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Gede Krisna Perdana
NIM 2215823290**

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

POLITEKNIK NEGERI BALI

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ROCK LOBSTER TAIL SALAD OLEH COMMIS DI THE GRILL AT LUXE VILLA BALI

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



**I Putu Gede Krisna Perdana
NIM 2215823290**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 Rock Lobster Tail Salad Oleh Commis Di The Grill At Luxe Villa Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Rock Lobster Tail Salad 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. 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama tugas akhir.
6. Drs. I Wayan Pugra.,M.Par., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir.
7. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir.

8. I Gusti Ngurah Darmadiputra, selaku Manager/Human Resource Manager Luxe Villas Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Seluruh Staff Luxe Villas Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Ketut Budiana dan I Ketut Kertiani, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan laporan Praktik Kerja Lapangan ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, 31 Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

COVER

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIRiv

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIRvi

KATA PENGANTARviii

DAFTAR ISI.....x

DAFTAR GAMBARxii

BAB I..... 1

PENDAHULUAN 1

A. Latar Belakang..... 1

B. Rumusan Masalah.....3

C. Tujuan dan manfaat4

D. Metode Penulisan.....5

BAB II.....7

LANDASAN TEORI.....7

A. Hotel7

B. Restoran9

C. Kitchen.....10

D. Food And Beverage Department.....10

E. Commis.....11

BAB III13

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....13

A. Lokasi dan Sejarah Hotel13

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel15

C. Struktur Organisasi17

BAB IV21

PEMBAHASAN21

A. Tahapan Pembuatan Oleh Commis Di The Grill At Luxe Villa Bali21

B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya33

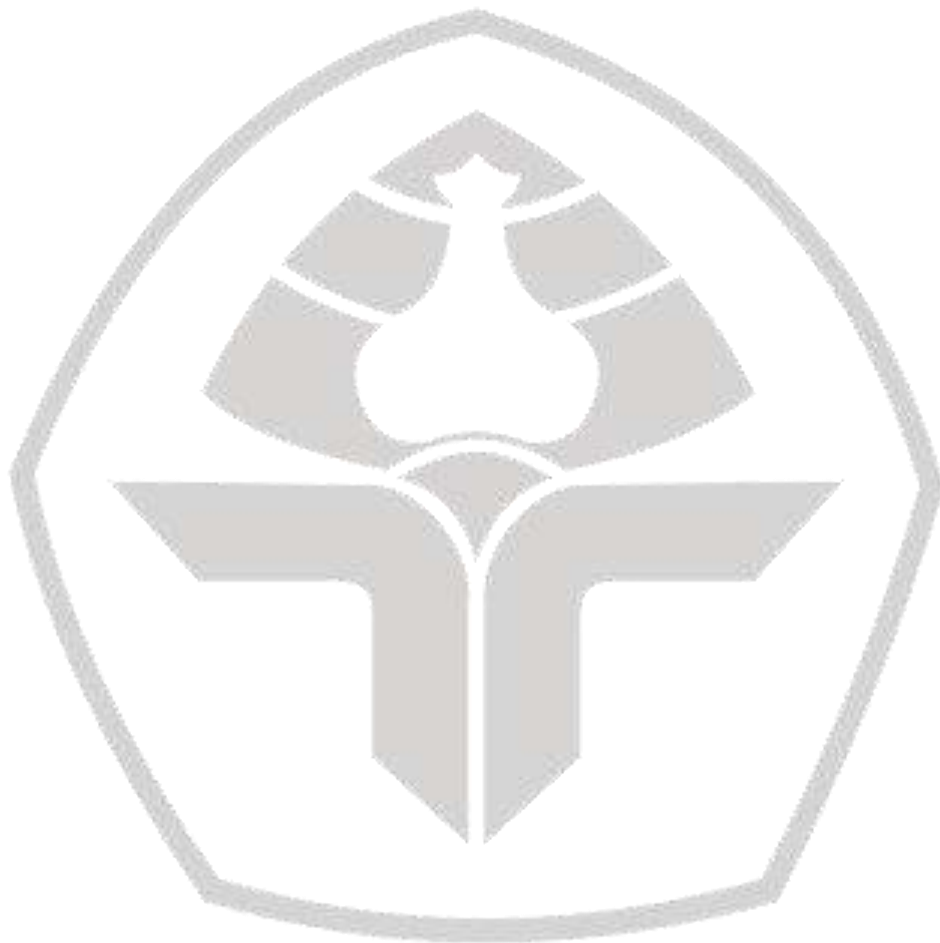
BAB V35

PENUTUP35

A. Simpulan35

B. Saran37

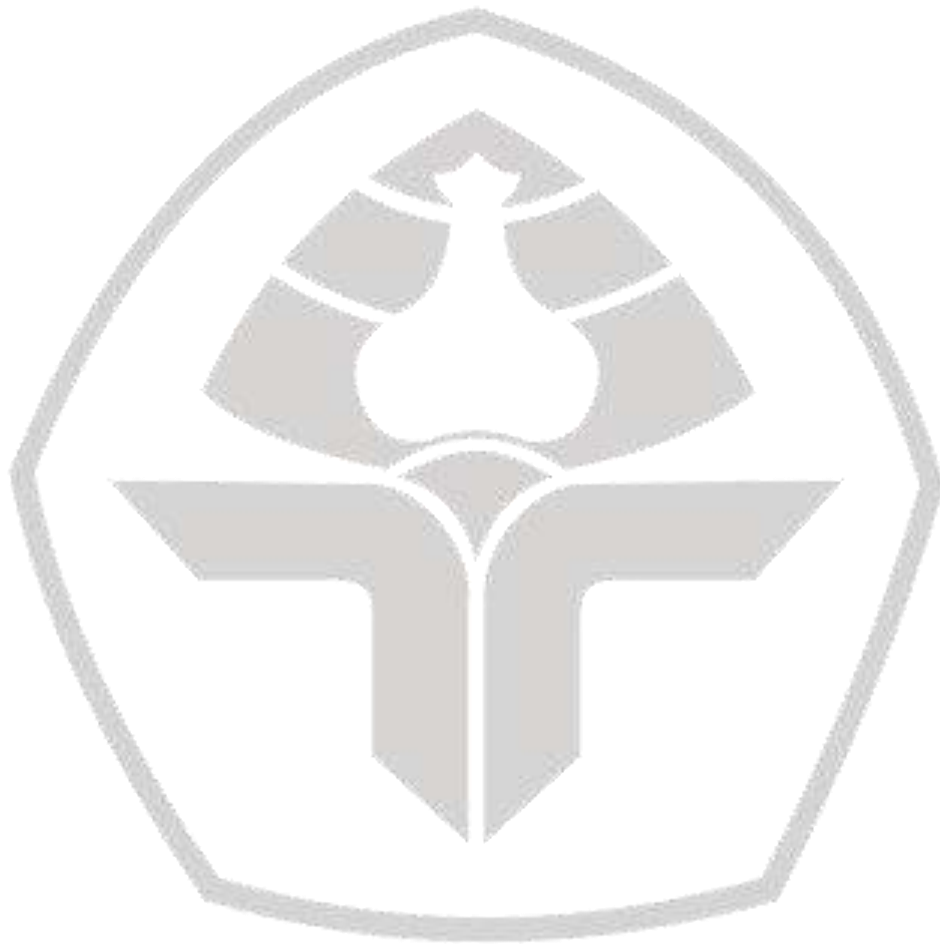
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	39



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Luxe Villas Bali, 2025.....	11
Gambar 3. 2 The Grill at LUXE	15
Gambar 3. 3 The Emerald Villa.....	16
Gambar 3. 4 Loft Suite Sky	16
Gambar 3. 5 swimming pools.....	17
Gambar 3. 6 The SPA at LUXE	17
Gambar 3. 7 Struktur organisasi Luxe villa Bali	19



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Luxe Villas Bali adalah salah satu hotel yang berada di Ubud, Gianyar. Luxe Villas Bali juga di dukung oleh beberapa *department* yang sangat penting dalam oprasional di suatu hotel yang memiliki tugasnya masing-masing dengan tujuan memberikan pelayanan yang baik kepada tamunya. Beberapa *department* tersebut meliputi *Front Office department*, *Housekeeping department*, *Sales & Marketing department*, *Spa department*, *Food and Beverage department*, *Engineering department*, dan *Security department*. Salah satu *department* yang memberikan pengasilan yang cukup banyak di antara department lainnya yaitu adalah *Food and Beverage department*.

Food and Beverage department bisanya dibagi menjadi 2 department, yaitu *Food and Beverage Service* dengan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* adalah *department* yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan mainuman yang dikelola dengan profesional dengan tujua memberikan pelayanan yang baik dan nyaman. *Food and Beverage Product* adalah *department* yang mengolah bahan makanan atau produksi makanan untuk para pelanggannya. *Food and Beverage Product* terdapat beberapa *section* yang ada yaitu *hot kitchen* bertugas membuat makanan seperti *main course* dan *soup*, sedangkan *cold kitchen* bertugas membuat aneka makanan *appetizer* yang bertujuan untuk

merangsang nafsu makan dan membuat *dessert* sebagai makanan menutup dari sebuah hidangan. Hidangan yang di produksi pada *Food and Beverage Product* salah satunya yaitu *rock lobster tail salad*.

Salah satu makanan yang terkenal adalah makanan *seafood*, oleh sebab itu banyak sekali restoran – restoran yang ada di Bali maupun di luar Bali membuat suatu menu dengan berisikan makanan *seafood* dan tentunya dengan resep mereka sendiri. Restoran menyediakan beberapa makanan *seafood* dengan resep sendiri dan salah satu makanan yang paling diminati adalah *rock lobster taill salad*. Makanan ini paling diminati karena, cita rasanya yang khas dengan menonjolkan rasa khas *seafood bisque* dengan perpaduan rasa gurih, manis dan juga beraromakan khas *seafood*.

Rock Lobster Tail Salad ini menggunakan *selipper lobster*, pada menu *Rock Lobster Taill Salad* bagian *slipper lobster* yang menggunakan bagian daging ekornya saja dan memiliki cita rasa yang khas dikarenakan dalam pembuatannya ada sesuatu yang spesial yang menyebabkan *rock lobster tail salad* ini spesial adalah pembuatan *seafood bisque* yaitu kaldu dari rebusan lobster, yang terbuat dari kepala atau cangkang lobster yang mengoven terlebih dahulu dan menambahkan potongan - potongan wortel, batang seledri, bawang bombay, bawang putih, dan menumisnya terlebih dahulu lalu direbus selama 6 jam, setelah itu di blender. Selain itu, *Rock Lobster Tail Salad* ini disajikan lengkap dengan sayur *baby romaine* yang di *griil*, *croutons*, *parmesan cheese* dan bumbu *seafood bisque* yang *special* yang menjadikan hidangan ini sangat diminati di restoran ini.

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, Penulis memilih judul *Rock Lobster Tail Salad* , hal ini diperkuat dengan referensi tugas akhir yang berjudul, “Pembuatan Barbeque Octopus Salad Oleh Chef De Partie Di Maya Sari Restaurant

Hotel Maya Ubud Resort & Spa, Ubud Bali”(Kusuma, 2023) dan tugas akhir yang berjudul, “Pembuatan Grilled Chicken Salad Oleh Commis Pada 360 Rooftop Restaurant Di Anantara Uluwatu Resort Bali”(Ni Putu Windiari, 2023)

Dari judul yang penulis angkat harapan agar menjadi tambahan referensi untuk pembuatan hidangan yang menggunakan salad dan juga dapat menambah wawasan mengenai apa itu salad tersebut. Mengenai alasan mengapa Tugas Akhir ini dibuat sebagai penguat bahwa Tugas Akhir ini layak untuk disusun.

2. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah cara pengolahan *Rock Lobster Tail Salad* oleh commis di *the Grill at Luxe Villa Bali*?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi saat melakukan pengolahan *Rock Lobster Tail Salad* oleh commis di *the Grill at Luxe Villa Bali*?

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Rock Lobster Tail Salad* oleh *commis* di *the Grill at Luxe Villa Bali* adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan *Rock Lobster Tail Salad* oleh *commis* di *the Grill at Luxe Villa Bali*.

- b. Menjelaskan kendala – kendala yang di alami oleh *cook* pada saat Pembuatan

Rock Lobster Tail Salad Oleh *commis* di *the Grill at Luxe Villa Bali*

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

A. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and Beverage Product.
- 3) Untuk memperluas pengetahuan mengolah bahan mentah menjadi siap saji yang berkaitan dengan kebersihan tempat kerja.

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 dalam Bidang Food and Beverage Product.

- 2) Untuk 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

C. Perusahaan (Luxe Villa Bali)

- 1) Sebagai referensi untuk meningkatkan kualitas pengolahan lobster agar lebih tertata dengan baik kedepannya, sehingga mampu memberikan hasil yang terbaik.
- 2) Untuk mendapatkan calon tenaga kerja professional yang handal dalam kegiatan oprasional yang dapat mengikuti standar hotel.
- 3) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menerapkan pembuatan *Rock Lobster Tail Salad*.

3. Metode Penulisan

4. Metode Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Penulis membantu proses pembuatan secara langsung terhadap pengolahan *Rock Lobster Tail Salad* pada saat melakukan kerja lapangan di Luxe Villa Bali.

b. Wawancara

Penulis melakukan wawancara langsung dengan *commis* untuk

menambah informasi dalam penulisan Tugas Akhir.

c. Studi Pustaka

Penulis mempelajari literatur dan membaca buku-buku yang berkaitan dengan bidang pariwisata khususnya *Food & Beverage Product*

5. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang digunakan penulis dalam menyusun tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif yaitu, teknik menganalisis, menggambarkan, dan meringkas hasil yang dikumpulkan berupa hasil observasi, wawancara, dokumentasi seperti rekaman video atau gambar. Metode penyajian hasil yang digunakan adalah metode penyajian data informal, yaitu penyajian atau penjelasan dengan menggunakan kata – kata biasa.

BAB V

PENUTUP

1. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang sudah dipaparkan mengenai Pembuatan *Rock Lobster Tail Salad* oleh *Commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahap persiapan dalam pembuatan *Rock Lobster Tail Salad* oleh *Commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali* merupakan tahapan fundamental yang memengaruhi kualitas dan kelancaran proses produksi. Tahapan ini mencakup persiapan diri, lingkungan kerja, alat, dan bahan. Persiapan diri meliputi kedisiplinan waktu, penampilan, serta penggunaan seragam sesuai standar operasional. Persiapan lingkungan kerja dilakukan dengan menjaga kebersihan area dapur guna menjamin keamanan pangan. Persiapan alat mencakup pengecekan dan penataan peralatan memasak agar siap digunakan secara efisien. Sementara itu, persiapan bahan dilakukan dengan menyiapkan seluruh komponen masakan secara tepat sesuai takaran dan fungsi. Secara keseluruhan, tahapan persiapan ini dilaksanakan secara sistematis dan profesional untuk memastikan proses memasak berjalan efektif, higienis, dan menghasilkan hidangan berkualitas tinggi sesuai standar restoran.
2. Tahap pembuatan merupakan inti dari proses penyajian *Rock Lobster Tail Salad* yang mencakup serangkaian langkah teknis dan terstruktur guna menghasilkan sajian dengan standar kualitas tinggi. Tahapan ini dimulai dari proses pengolahan lobster, pemanggangan *baby romaine*, pembuatan

3. *seafood bisque*. Setiap tahapan memerlukan keterampilan spesifik, seperti kontrol suhu saat menumis, ketelitian saat menumis. Selain itu, penyiapan salad sebagai komponen pendamping turut menunjang keseimbangan rasa dan tampilan sajian. Proses diakhiri dengan teknik *plating* yang memperhatikan estetika dan komposisi, agar menu dapat disajikan secara menarik dan profesional.
4. Tahap penyajian merupakan bagian akhir dalam proses pembuatan *Rock Lobster Tail Salad* yang menekankan estetika dan ketepatan penataan. Semua elemen lobster, saus *seafood bisque* dan salad disusun secara rapi dan proporsional untuk menghasilkan tampilan yang menarik dan cita rasa seimbang. Penyajian dilakukan cepat dan bersih agar suhu, tekstur, dan kualitas hidangan tetap terjaga saat sampai ke tamu.
5. Kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan *Rock Lobster Tail Salad* yaitu pertama, Menumis lobster susah mencari warna coklat ke emasan. Kematangan lobster yang tidak baik, suhu pan terlalu tinggi, atau kurangnya kontrol waktu saat proses pensir. Kedua, Pembuatan *tuile* yang rentan pecah biasanya tepung maizena terlalu banyak dan lengket saat mengangkat dari cetakannya
6. Solusi untuk mengatasi kendala yang dihadapi *commis* dalam pembuatan *Rock Lobster Tail Salad* yaitu pada lobster, pastikan *pans* yang digunakan untuk menumis tidak terlalu panas, suhu *pans* harus dibawah 500°. Untuk *tuile* yaitu menggunakan takaran yang benar. Memberi cetakan *tuile* minyak supaya tidak lengket pas mengangkatnya.

5. Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan agar proses pembuatan *Rock Lobster Taill Salad* oleh *Commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali* agar lebih baik lagi yaitu meningkatkan keterampilan, ketelitian, dan pengalaman agar hasil akhir tetap berkualitas yang perlu dilakukan yaitu:

1. *Commis* perlu rutin mengikuti pelatihan *internal* maupun *eksternal* terkait teknik dasar memasak, seperti *pansir*, *grilling*, dan pembuatan saus. Praktik berulang dengan supervisi akan meningkatkan presisi kerja dan kecepatan tanpa mengorbankan hasil.
2. Penting bagi setiap *commis* untuk disiplin terhadap SOP, mulai dari penanganan bahan, kontrol suhu, hingga *plating*. Penggunaan alat bantu seperti *timer* dan *termometer* harus menjadi kebiasaan agar hasil konsisten dan sesuai standar.
3. Memberikan kesempatan bekerja di berbagai station dapur (*hot kitchen*, *pantry*, *cold kitchen*) akan memperkaya pengalaman dan memperluas pemahaman tentang integrasi antar komponen menu, termasuk *Rock Lobster Taill Salad*.

DAFTAR PUSTAKA

- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <https://doi.org/10.51977/jiip.v2i1.297>
- Febrina, D. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji di Rudang Hotel Berastagi Sumatera Utara. *Jurnal Institut Bisnis Informasi Teknologi Dan Bisnis*, 3(1), 88–93.
- Nur Irawan, M. R. (2019). Penerapan Balance Scorecard Sebagai Tolak Ukur Pengukuran Kinerja Pada Hotel Elresas Lamongan. *Jurnal Manajemen*, 4(3), 1069. <https://doi.org/10.30736/jpim.v4i3.273>
- Pipit Muliyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. (2020). 濟無No Title No Title No Title. *Journal GEEJ*, 7(2).
- Pradini, G., & Ananda, A. (2022). Peran food & beverage service dalam memberikan pelayanan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan di mcdonald's jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(3), 263–277.
- Sentosa, I. G. V. D. J. (2022). Penerapan hygiene dan sanitasi di dapur ocean grill restaurant the setai hotel miami, florida. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(11), 2973–2993. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i11.207>
- Ummah, M. S. (2019). *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.
- Yanti, D. (2019). Upaya Executive Sous Chef Dalam Mengoptimalkan Penggunaan Bahan Baku Ala Carte Untuk Meningkatkan Kreativitas Commis Di Kitchen Furaya Hotel Pekanbaru. *Jurnal Daya Saing*, 5(2), 158–169. <https://doi.org/10.35446/dayasaing.v5i2.382>
- Kusuma, I. M. G. D. W. (2023). *Tugas akhir pembuatan grilled chicken salad oleh commis pada 360 rooftop restaurant di anantara uluwatu resort bali.*
- Ni Putu Windiari. (2023). *Pembuatan Barbeque Octopus Salad Oleh Chef De Partie Di Maya Sari Restaurant.*