

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH
HOLLANDAISE SAUCE OLEH SOUS CHEF
DI DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Dea Indriyani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE OLEH SOUS CHEF DI DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Kadek Dea Indriyani
NIM 1915823131**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH
HOLLANDAISE SAUCE OLEH SOUS CHEF
DI DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL**

Oleh
Ni Kadek Dea Indriyani
Nim 1915823131

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing 1,



Ayu Dwi Yulianthi, SE.,M.Si., Ak
198507152010122002

Pembimbing 2,



Dra. I.A.Kade Werdika Damayanti, M.Par
196405011990112001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Dea Indriyani
NIM : 1915823131
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

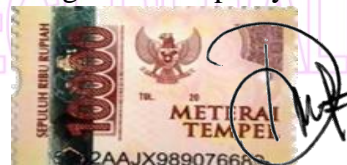
**“PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE OLEH
SOUS CHEF DI DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Kadek Dea Indriyani
NIM : 1915823131
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE OLEH SOUS CHEF DI DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan egg benedict with hollandaise sauce oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel.

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. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par selaku Kaprodi 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.

5. Ayu Dwi Yulianthi, SE.,M.Si., Ak selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Dra. I.A.Kade Werdika Damayanti, M.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Pandu Djojoadisoeprapoto selaku General Manager di Discovery Kartika Plaza Hotel, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Discovery Kartika Plaza Hotel, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Ruby Mandalajaya selaku *Training Manager* di Discovery Kartika Plaza Hotel, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Discovery Kartika Plaza Hotel, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Ketut Sumerta selaku *Executive Chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Ibu Yenie Novitasari selaku *Sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel, Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

11. Seluruh staff Discovery Kartika Plaza Hotel, Bali yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak I Ketut Deler dan Ibu Ni Nengah Lilis Suryani, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasa yang digunakan. 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, 18 Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan.....	5
2. Kegunaan Penulisan	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Jenis-Jenis Hotel	9
B. Pengertian <i>Food and Beverage</i>	12
C. <i>Restaurant</i>	12
1. Pengertian <i>Restaurant</i>	12
2. Jenis-Jenis <i>Restaurant</i>	13
D. Dapur (<i>Kitchen</i>)	15
1. Pengertian Dapur	15
2. Jenis-Jenis Dapur	16

E. Pengertian Pembuatan	17
F. Metode Memasak	17
G. Menu	19
1. Pengertian Menu	19
2. Jenis-Jenis Menu	20
I. Pengertian <i>Egg benedict</i>	21
J. Pengertian <i>Hollandaise Sauce</i>	21
BAB III GAMBARAN UMUM HOTEL	22
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	22
1. Lokasi Hotel	22
2. Sejarah Hotel	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	24
1. Bidang Usaha Hotel	24
2. Fasilitas Hotel	24
C. Struktur Organisasi Hotel	30
BAB IV PEMBAHASAN	35
A. Pembuatan	35
1. Tahap Persiapan	35
2. Tahap Pembuatan	39
3. Tahap Penyajian	42
B. Hambatan Saat Pembuatan dan Solusi	43
BAB V PENUTUP	45
A. Simpulan	45
B. Saran	46
DAFTAR PUSAKA	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi F&B Product	31
--	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Logo & Jenis-Jenis Kamar Hotel.....	49
Lampiran 2: Jenis-Jenis <i>Restaurant</i>	50
Lampiran 3: Fasilitas Hotel.....	51
Lampiran 4: Tahapan Persiapan Diri	52
Lampiran 5: Persiapan Peralatan	53
Lampiran 6: Persiapan Bahan-bahan	54
Lampiran 7: Egg Benedict with Hollandaise Sauce	55



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu dari beberapa negara berkembang di Asia Tenggara yang cukup terkenal dengan industri pariwisatanya. Industri pariwisata merupakan sehimpunan bidang usaha yang menghasilkan berbagai jasa dan barang yang dibutuhkan oleh mereka yang melakukan perjalanan wisata. Pemerintah Indonesia menetapkan bidang pariwisata sebagai salahsatu andalan dalam pengembangan pembangunan jangka panjang. Keanegaramaan suku dan budaya menjadikan Indonesia sebagai destinasi bagipara wisatawan, karena pariwisata menyediakan banyak peluang dan lapanganpekerjaan untuk masyarakat. Sektor pariwisata memiliki peranan yang sangat penting karena pembangunan pariwisata telah menjadi suatu alternatif kebijakan untuk membantu pertumbuhan perekonomian, khususnya bagi negara Indonesia yang termasuk negara berkembang. Perkembangan pariwisata di Indonesia juga menitikberatkan pada peningkatan yang diperoleh oleh masyarakat dan perluasan lapangan kerja. Pengembangan di beberapa daerah tujuan wisata di Indonesia telah dilakukan secara berkesinambungan.

Pulau Bali atau juga yang dikenal dengan sebutan Pulau Dewata memiliki kekayaan alam yang indah. Tempat pariwisata ini harus mampu menyediakan fasilitas lengkap, sesuai kebutuhan para wisatawan seperti berbagai

penginapan, pusat-pusat perbelanjaan, tempat rekreasi, tempat hiburan malam, sarana dan fasilitas olahraga air atau *watersport*. Perkembangan Pariwisata di Bali begitu pesat, sehingga persaingan usaha di dunia pariwisata dituntut untuk memberikan pelayanan yang maksimal kepada wisatawan yang berkunjung. Industri perhotelan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pelayanan dan jasa, juga turut memberi kontribusi yang besar dalam sektor pariwisata. Bertambahnya jumlah hotel di Bali telah meningkatkan persaingan-persaingan di antara perusahaan akomodasi, sehingga perlu pemikiran yang makin kritis atas pemanfaatan secara optimal penggunaan berbagai sumber dana dan daya yang ada.

Akomodasi perhotelan mulai dari hotel melati sampai hotel bintang lima banyak didirikan di Bali. Hotel-hotel di Bali berusaha untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan melakukan pemasaran agar dapat merangsang keinginan konsumen untuk membeli produk hotel dan pihak hotel juga meningkatkan keamanan hotel sehingga tamu merasa aman dan nyaman selama berada di hotel. Hotel adalah sarana pokok dalam mendukung kelancaran kegiatan pariwisata, karena selain menyediakan tempat menginap juga memberikan pelayanan makan dan minum bagi wisatawan yang menginap di tempat tersebut. Pertumbuhan hotel di wilayah Kuta yang semakin berkembang pesat mulai dari pondok wisata, hotel melati, sampai hotel berbintang lima. Salah satu industri jasa perhotelan yang sedang berkembang saat ini adalah Discovery Kartika Plaza Hotel (DKPH).

Discovery Kartika Plaza Hotel merupakan hotel bintang 5 (lima) pertama yang berlokasi di kawasan pariwisata Kuta tepatnya di Jalan Kartika Plaza, hotel ini dikelilingi taman-taman tropis yang tertata rapi dan sangat indah. Bangunan hotel ini bergaya klasik Bali dan diberi sentuhan tradisional dengan ornament-ornamen yang unik dan mengusung perpaduan arsitektur hotel yang modern. Jumlah kamar Hotel ini 316 kamar tamu serta Beach front Villa yang berjumlah 6 (enam) villas, masing-masing tipe kamar memiliki fasilitas yang lengkap. Untuk memenuhi kebutuhan bersantap serta sosialisasi para tamunya, Discovery Kartika Plaza Hotel menyediakan 3 (tiga) restoran dan 3 (tiga) buah bar serta 1 (satu) lounge. Operasional hotel ini memiliki beberapa departemen dan tiap-tiap departemen mempunyai tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda namun dalam pelaksanaannya diperlukan kerjasama tim (*teamwork*). Adapun departemen-departemen tersebut antara lain: *Front Office Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Security Department, Accounting Department, Engineering Department, Sales & Marketing Department, Human Resources Department, Purchasing Department.*

Food and Beverage Product terdiri dari *kitchen* dan *steward*. *Kitchen* bergerak dalam bidang jasa boga yang menyediakan, mengolah, menyiapkan serta melayani berbagai jenis makanan baik untuk tamu maupun pengunjung lainnya. *Kitchen* merupakan salah satu bagian yang bertugas memproduksi makanan sesuai dengan pesanan tamu. Discovery Kartika Plaza Hotel menyediakan tiga restoran yang melayani *breakfast, lunch, dan dinner* yaitu

The Pond Restaurant, La Cucina Restaurant, Sokube Restaurant. Tamu yang datang ke restoran ini tidak hanya tamu yang menginap di Discovery Kartika Plaza (*in house guest*) tetapi juga dari luar (*outside guest*).

The Pond Restaurant merupakan restoran yang terbesar yang dimiliki oleh Discovery Kartika Plaza Hotel dengan kapasitas tempat duduk: 128 orang untuk area AC (di dalam ruangan), 112 ruangan terbuka dan 180 orang di teras. Jam operasi 24 jam. The Pond Restaurant menghadirkan masakan Asiadan Barat, serta tempat yang biasa digunakan untuk *buffet* saat *breakfast*, *brunch*, *lunch*, *dinner*, *supper*, *room service* dan *barbeque*.

Berdasarkan hasil wawancara dengan *sous chef*, beliau menyatakan bahwa menu pada saat *breakfast* ataupun *brunch* yang sangat disukai dan cukup laris dipesan yaitu hidangan egg benedict with hollandaise sauce. Dilihat dari buffet breakfast yang diadakan di The Pond Restaurant, setiap paginya para tamu mengantri di bagian *egg station* untuk memesan egg benedict with hollandaise sauce.

Egg benedict with hollandaise sauce merupakan salah satu hidangan yang cukup sederhana dengan bahannya yang kaya gizi dan ringan dimakan karena tidak begitu berminyak namun cukup mengenyangkan. Hidangan egg benedict with hollandaise sauce terbilang cukup unik karena hidangan ini merupakan menu makan sarapan tradisional asal Amerika Serikat dan populer di New York City. Makanan ini terdiri dari *muffin* (sering juga diganti dengan rotibun) yang diberi topping telur rebus setengah matang dan daging ham lengkap dengan *hollandaise sauce*. *Egg benedict* ternyata sudah muncul sejak lama

sekali sebagai makanan tradisional, yaitu tahun 1860 di Manhattan. Sarapan ala barat ini cukup sederhana dengan bahannya yang kaya gizi dan ringan dimakan karena tidak begitu berminyak namun cukup mengenyangkan.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat sebuah judul “Pembuatan Egg Benedict With Hollandaise Sauce oleh *Sous Chef* di Hotel Discovery Kartika Plaza”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimanakah pembuatan egg benedict with hollandaise sauce oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel?
- b. Apa sajakah hambatan saat pembuatan egg benedict with hollandaise sauce oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Menjelaskan pembuatan *egg benedict with hollandaise sauce* oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel;
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh *sous chef* dalam pembuatan *egg benedict with hollandaise sauce* di Discovery Kartika Plaza Hotel.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

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, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *egg benedict with hollandaise sauce* oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel.

b. Bagi 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 Product*.
- 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 egg benedict with hollandaise sauce.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan egg benedict with hollandaise sauce.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan egg benedict with hollandaise sauce.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Sub-bab ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun kepustakaan.

a. Metode Observasi

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode observasi yaitu dengan melakukan pengamatan dan mencatat semua data yang diperlukan serta ikut terlibat langsung dalam pembuatan egg benedict with hollandaise sauce oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel.

b. Metode Wawancara

Yaitu pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab kepada narasumber terkait, contohnya penulis mengadakan tanya jawab kepada *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel mengenai pembuatan *egg benedict*.

c. Metode Kepustakaan

Yaitu metode pengumpulan data dengan mengumpulkan, mencari dan membaca buku-buku yang berkaitan dengan penanganan *egg benedict with hollandaise sauce* oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugasakhir ini adalah teknik analisis deskriptif. Dilaporan ini penyusun akan memaparkan secara langsung atau menguraikan pembuatan *egg benedict with hollandaise sauce* oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Adapun teknik penyajian yang digunakan penulis adalah teknik formal yang menyajikan semua data secara jelas dan benar sesuai dengan pembuatan *egg benedict with hollandaise sauce* oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan egg benedict oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel, penulis dapat memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan egg benedict with hollandaise sauce oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza Hotel melalui beberapa tahapan yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi empat tahapan yaitu tahap persiapan diri, kebersihan lingkungan kerja, persiapan peralatan, dan persiapan bahan-bahan egg benedict with hollandaise sauce.

b. Tahap Pembuatan

Proses pembuatan egg benedict terdiri dari beberapa bahan dan metode pembuatan. Bahan-bahan dari *egg benedict* yaitu *soft bun*, *poach egg*, *bacon*, *hollandaise sauce*.

c. Tahap penyajian

Tahap penyajian merupakan salah satu tahap yang penting dan perlu diperhatikan oleh seorang *sous chef*. Penyajian yang baik akan sangat mempengaruhi kepuasan tamu.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan egg benedict with hollandaise sauce oleh *sous chef* di Discovery Kartika Plaza

a. Hambatan-hambatan

Jika terlalu lama memasak telur, akan menjadi kenyal dan mengental, yang akan menyebabkannya pecah saat diaduk kembali mentega cair dan saus pedas.

b. Cara mengatasi hambatan

Jika *hollandaise sauce* pecah saat membuatnya, ada beberapa hal yang dapat dilakukan untuk memperbaiki situasi. Jika sausnya masih kembali cair, bisa mencoba mengocoknya kembali dengan garpu atau blender. Jika ini tidak berhasil, bisa mencoba memanaskan kembali saus dan menyajikannya di atas telur yang sudah matang. Jika semuanya gagal dan sausnya benar-benar pecah, bisa memulai dari awal dengan telur dan *hollandaise* yang baru.

Bahan-bahan yang banyak ditumpuk seperti *garnish* di dalam *tupperware* akan menyebabkan bahan tersebut cepat busuk. Seorang *sous chef* akan menghabiskan waktu yang lebih lama lagi untuk menyelesaikan pesanan makanan *egg benedict with hollandaise sauce* karena harus membuat ulang bahan persediaan yang sudah busuk.

B. Saran

Saran yang ingin disampaikan penulis selama melaksanakan praktik kerja lapangan di Discovery Kartika Plaza Hotel, tepatnya di *food & beverage product department* selama 6 bulan, penulis memperoleh banyak pengalaman, wawasan, dan pengetahuan. Dari pengamatan selama praktik kerja lapangan penulis ingin memberikan saran beberapa hal seperti:

- a. Selalu memperhatikan dan mengoptimalkan *Food Quality Control* mulai dari pengawasan pengadaan barang (*purchasing*), pengawasan penerimaan barang (*receiving*), pengawasan penyimpanan barang/ bahan (*storing*), pengawasan peralatan dan perlengkapan (*stewarding*), pengawasan penyajian dan penjualan (*servicing and selling*). Sesuai dengan SOP yang berlaku di Discovery Kartika Plaza Hotel.
- b. Perlunya kedisiplinan waktu dalam penyelesaian pekerjaan yang sudah dijadwalkan sebelumnya yang bertujuan untuk meminimalisasikan pekerjaan yang ada.
- c. Perlunya menjaga kekompakan dalam komunikasi dengan satu tim agar dapat meningkatkan kinerja *staff* yang bersangkutan.
- d. Kualitas pelayanan terhadap konsumen harus lebih diperhatikan, karena kualitas pelayanan yang baik akan menghasilkan kepuasan konsumen yang tinggi dan pada akhirnya dapat memberikan nilai tambah bagi perusahaan.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSAKA

- Alfarodi, Zaed. 2018. *Jenis Dapur berdasarkan fungsinya*. Lombok: GoldenPalace
- Damayanti, I.A.W. 2011. *Pengantar Hotel dan Restoran*. Denpasar: PoliteknikNegeri Bali.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia PusatBahasa Edisi Keempat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Departemen Pendidikan Nasional. 2011. *Kamus Besar Bahasa Indonesia PusatBahasa*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Hurdawaty dan Parantika, 2018:7. *Pengertian Hotel*. Bina, Darma.
- Oka, I Made Darma. 2010. *Tata Hidangan 2*. Denpasar. Politeknik Negeri Bali.Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. 2013. *Standar Usaha Hotel*.
- Riyadi, Joko. 2008. Jakarta: Gramedia.
- Prihastuti. 2022. *Menu Restoran*. Tim PT Boga Fakultas Teknik UNY
- Suardani, Made. 2013. *Pengolahan Makanan 1*. Denpasar. Politeknik Negeri Bali.Tarmoezi. 2012. *Pengertian Hotel, Jenis dan Karakteristiknya*.
- Winia, I Nyoman dan I Made Darma Oka. 2012. *Tata Hidangan 1*. Denpasar:Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI