

PROPOSAL TUGAS AKHIR
PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI F&B
PRODUCT OLEH COMMIS CHEF PADA HOTEL STHALA A
TRIBUTE PORTFOLIO UBUD



Oleh
I Komang Heri Purnama Bawa Dana
NIM 2015823288

PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK
NEGERI BALI GIANYAR
2023

PROPOSAL TUGAS AKHIR
PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI F&B
PRODUCT OLEH COMMIS CHEF PADA HOTEL STHALA A
TRIBUTE PORTFOLIO UBUD



Oleh
I Komang Heri Purnama Bawa Dana
NIM 2015823288

PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK
NEGERI BALI GIANYAR
2023

**PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI F&B
PRODUCT OLEH COMMIS CHEF PADA HOTEL STHALA A
TRIBUTE PORTFOLIO UBUD**

Oleh
I Komang Heri Purnama Bawa Dana
NIM 2015823288

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

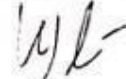
Disetujui oleh:

Pembimbing I



Solihin SST.Par,M.Par
NIP : 196206121989031002

Pembimbing II



Lydia Elizabeth Mambu,A.Md.Par.SE

Disahkan oleh

Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati M.ATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN
TEKNOLOGI
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 dibawah ini :

Nama : I Komang Heri Purnama Bawa Dana

NIM : 2015823288

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI F&B
PRODUCT OLEH COMMIS CHEF PADA HOTEL STHALA A
TRIBUTE PORTFOLIO UBUD**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 10 April 2023

Yang membuat pernyataan,



I Komang Heri Purnama Bawa Dana

NIM : 2015823288

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 **“Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di F&B Product Oleh Commis Chef Pada Hote Sthala A Tribute Portfolio Ubud”** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Agar Tidak Cepat Rusak Di F&B Product Oleh Commis Chef Pada Hote Sthala A Tribute Portfolio Ubud.

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

1. Bapak I Nyoman Abdi, E, M.e Com. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
3. Bapak Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
4. Ibu Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt. Par. , M.Par. Selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

5. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S. Pd, M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
6. Bapak Solihin SST.Par,M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Lydia Elizabeth Mambu,A.Md.Par.SE selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak I Made Lasta Arimbawa, S.Tr. Par selaku General Manager di Hotel Sthala a Tribute Portfolio, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Sthala a Tribute Portfolio untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini
9. Bapak I Kadek Twentu Agustina selaku HR Manager di Hotel Sthala a Tribute Portfolio, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Sthala a Tribute Portfolio untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh Staf di Hotel Sthala a Tribute Portfolio Ubud Bali yang memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini
11. Bapak I Ketut Sudresta dan Ibu Ni Ketut Sardiani selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.
12. 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 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

Gianyar, 2 April 2023

Penulis



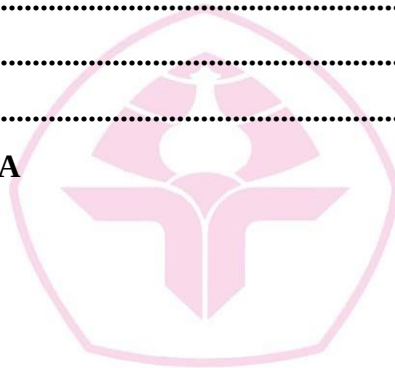
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi halaman

PROPOSAL TUGAS AKHIR.....	i
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	3
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode Teknik Analisis Data.....	5
3. Metode Teknik Penyajian Hasil Analisis	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Fasilitas yang ada di hotel	6
3. Departement yang ada di hotel.....	7
4. Pengertian Kitchen	10
5. Pengertian Restoran.....	11
6. Pengertian Bahan Makanan.....	11
7. Jenis – jenis bahan makanan	12
8. Pengertian Penyimpanan	14
9. Proses menyimpan bahan makanan.....	15
10. Definisi Commis Chef.....	16
11. Syarat – syarat menjadi Seorang Commis Chef	17
BAB III GAMBARAN UMUM.....	18
1. Sejarah Singkat Hotel.....	18
2. Kegiatan Usaha.....	19

3. Struktur Organisasi.....	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
A. Persiapan Kerja.....	32
1. Persiapan diri.....	32
B. Penyimpanan Bahan Makanan	33
1. Bahan Makanan Nabati	33
2. Proses Penyimpanan Bahan Makanan Nabati	33
3. Bahan Makanan Hewani	40
4. Proses Penyimpanan Bahan Makanan Hewani	41
C. Hambatan Pada Saat Proses Menyimpan Bahan Makanan.....	45
D. Solusi	45
BAB V PENUTUP	47
A. Simpulan	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi Halaman

Gambar 3.1 Deluxe Room.....	20
Gambar 3.2 Deluxe Pool View Room.....	20
Gambar 3.3 Deluxe River View Room	21
Gambar 3.4 Jungle Suite Room	21
Gambar 3.5 Sungai Restaurant.....	22
Gambar 3.6 Naga Rooftop Bar.....	23
Gambar 3.7 Meeting Room.....	23
Gambar 3.8 Fitness Center	24
Gambar 3.9 Panorama Pool.....	25
Gambar 3.10 Matahari Pool	25
Gambar 3.11 Shuttle Bus	26
Gambar 3.12 Struktur Organisasi Kitchen	27



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali adalah salah satu pulau yang ada di Indonesia dan salah satu pulau pariwisata yang banyak diminati oleh wisatawan karena memiliki keindahan alam, keramah tamahan orang-orang, kekentalan budaya dan tradisi yang membuat Bali sangat dikenal oleh wisatawan asing. Oleh karena itu pemerintahan Bali saat ini terus meningkatkan pembangunan sector pariwisata dengan memanfaatkan keindahan alam, kekentalan budaya dan tradisi yang ada di Bali. Untuk menarik banyak wisatawan asing datang untuk berkunjung ke Bali, sehingga itu dapat meningkatkan devisa yang besar bagi Pulau Bali.

Pada industry pariwisata, hotel memiliki peranan penting dalam melengkapi kebutuhan dari wisatawan yang datang atau berkunjung ke daerah Bali untuk melakukan liburan, bisnis maupun kegiatan wisata lainnya. Oleh karena itu hotel sudah pasti menyediakan fasilitas dan pelayanan penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya untuk wisatawan umum, serta dikelola oleh pemilik secara komersial. Seiring berjalannya waktu usaha di bagian perhotelan tidak hanya menyediakan fasilitas penginapan, makanan dan minuman saja, pihak hotel sekarang juga menyediakan fasilitas pendukung kebutuhan pelayanan lainnya seperti SPA, fitness center, meeting room, dan lainnya.

Dengan banyaknya wisatawan yang datang ke Bali dengan jumlah wisatawan mulai dari ratusan hingga ribuan berdampak pada bertambahnya jumlah akomodasi berbagai daerah tujuan wisata di Bali.

Sthala Ubud Bali merupakan salah satu Hotel Marriot Internasional yang ada di Bali. Sthala Ubud Bali memiliki banyak departemen mulai dari Front Office, Housekeeping, Sales and Marketing departemen, Accounting departemen, Human Resource departemen dan Food & Beverage departemen. Di Hotel ini memiliki 2 *section* pada Food & Beverage, salah satunya adalah Food And Beverage Product, yaitu bagian departemen yang menangani produksi bahan makanan. Kitchen merupakan bagian hotel yang sangat menunjang dalam menyediakan makanan di hotel, baik dalam menyediakan Breakfast, A'la Carte atau Buffet, Lunch Group dan Dinner Group.

Dalam upaya memberikan kepuasan kepada tamu hotel, Sthala Ubud selalu berusaha untuk menyiapkan makanan yang berkualitas baik dari segi rasa maupun kesegaran bahan baku yang dipakai.

Bahan mentah makanan dapat dibagi menjadi 2 jenis bahan makanan yang pertama berupa bahan makanan nabati seperti sereal, kacang – kacangan, bumbu dapur, sayur – sayuran (sayur hijau, sayur sawi, kol, wortel, dan sayuran lainnya), buah – buahan (buah semangka, buah melon, buah nanas, buah anggur, buah apel, buah stroberi, buah jeruk, dan buah lainnya) dan bahan makanan yang ke dua berupa bahan makanan hewani seperti daging ternak (daging sapi, daging kambing), daging unggas (daging ayam, daging burung, daging bebek, daging kalkun), ikan dan kerang – kerangan, susu, dan telur. Semua bahan

mentah tersebut harus disimpan dengan baik sesuai dengan standar penyimpanan yang berlaku di hotel Sthala Ubud.

Staf hotel yang bertugas dalam penyediaan dan penyuplaian bahan baku makanan dituntut untuk selalu berhati – hati dan harus selalu menghindari terjadinya kesalahan dalam proses penyimpanan dan selalu memeriksa tanggal kadaluwarsa bahan – bahan makanan sehingga kualitas bahan bisa tetap terjaga dan terhindar dari kerugian akibat bahan yang tidak bisa diolah dan harus dibuang. Dari uraian di atas penulis tertarik untuk mengangkat suatu permasalahan dengan mengambil judul “Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di F&B Product Oleh Commis Chef Pada Hote Sthala A Tribute Portfolio Ubud”

B. Rumusan Masalah

Untuk memberikan penjelasan terhadap permasalahan yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan masalah dalam rumusan masalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana cara menyimpan bahan - bahan makanan yang disimpan agar awet dan efisien?
- b. Apa saja hambatan yang dihadapi dalam penyimpanan bahan - bahan makanan?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui cara menyimpan bahan – bahan makanan supaya awet dan efisien.
- b. Untuk mengetahui apa saja hambatan yang dihadapi pada saat penyimpanan bahan – bahan makanan.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan dari penulisan Tugas Akhir (TA) ini adalah :

a. Bagi Mahasiswa

Untuk bisa melengkapi syarat kelulusan dalam menyelesaikan Program studi Pendidikan Diploma III Jurusan Pariwisata di Kampus Politeknik Negeri Bali, serta mahasiswa juga dapat tambahan ilmu dan pengalaman sehingga nantinya dapat di jadikan bekal di masa depan di *F&B Product Departement*.

b. Bagi kampus Politeknik Negeri Bali

Semoga Tugas Akhir ini menjadi bukti bagi Kampus Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik mahasiswa sampai lulus dan menjadi koleksi perpustakaan dan menjadi bahan bacaan bagi mahasiswa.

c. Bagi Perusahaan

Tugas Akhir ini diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi. Serta menjadi referensi tentang F&B Product mengenai cara penyimpanan barang – barang produksi serta jenis bahan makanan di *kitchen* yang mudah rusak untuk menambah kelancaran operasional hotel.

D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Menurut Nana Sudjana observasi adalah pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti.

b. Metode wawancara

Metode wawancara/interview juga merupakan proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara Tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan responden/ orang yang di wawancarai, dengan atau tanpa menggunakan pedoman (guide) wawancara.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan juga berarti teknik pengumpulan data dengan melakukan penelaahan terhadap buku, literatur, catatan, serta berbagai laporan yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan.

2. Metode Teknik Analisis Data

Proposal Tugas Akhir ini penulis menggunakan Teknik Analisis Data Kualitatif, yaitu proses Penyajian Data tanpa melibatkan angka.

3. Metode Teknik Penyajian Hasil Analisis

Pada Proposal Tugas Akhir ini disajikan dengan Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis Informal. Yaitu penyajian hasil analisis dengan uraian atau kata-kata biasa.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan dari uraian mengenai Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Agar Tidak Cepat Rusak Di F&B Product Oleh Commis Chef Pada Hotel Sthala A Tribute Portfolio Ubud dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Persiapan Diri

Adapun prosedur dalam menyimpan bahan makanan mulai dari persiapan diri, seorang commis chef harus mempersiapkan dirinya dari rumah mulai dari kebersihan, kesehatan, dan kesiapan diri. Persiapan seorang commis chef dimulai dari standar grooming. Standar grooming seorang commis chef yang sesuai standar prosedur di Hotel Sthala Ubud adalah, rambut harus rapi dan menggunakan hairnet untuk yang perempuan, tidak berkumis dan berjenggot, menggunakan topi saat bekerja, menggunakan chef jacket berwarna *cornflower blue*, kuku tidak panjang, menggunakan deodorant, menggunakan apron berwarna hitam, dan menggunakan safety shoes untuk melindungi kaki dari benda tajam dan percikan air atau minyak panas.

2. Proses Penyimpanan Bahan Makanan

Dalam proses menyimpan bahan makanan, bahan makanan dapat di bagi menjadi 2 yaitu Bahan Makanan Nabati dan Bahan Makanan Hewani.

Bahan Makanan Nabati adalah bahan makanan yang berasal dari tumbuhan atau bahan makanan yang berbahan dasar dari tumbuhan. Kebanyakan merupakan sumber karbohidrat, vitamin, lemak, dan protein. Contoh bahan makanan nabati adalah sereal/biji - bijian, kacang – kacangan, sayur – sayuran, buah – buahan, dan bumbu dapur dan. Pada bab sebelumnya sudah dijelaskan proses penyimpanan sereal/biji – bijian, proses penyimpanan kacang – kacangan, proses penyimpanan sayur – sayuran, proses penyimpanan buah – buahan, dan proses penyimpanan bumbu dapur.

Bahan Makanan Hewani adalah bahan makanan yang merupakan produk dari hewan atau bahan makanan olahan yang berasal dari hewan. Kebanyakan merupakan sumber protein dan lemak bagi tubuh. Contoh bahan makanan hewani adalah, daging ternak (daging sapi dan daging kambing), daging unggas (ayam, burung, bebek, kalkun), ikan dan kerang kerangan, susu, dan telur. Pada bab sebelumnya sudah dijelaskan proses penyimpanan daging ternak (daging sapi dan daging kambing), proses penyimpanan daging ternak (daging ayam, daging burung, dagingh bebek, daging kalkun), proses penyimpanan seafood (ikan dan kerang – kerangan), proses penyimpanan telur, dan proses penyimpanan susu.

B. Saran

Berdasarkan dari uraian di atas dapat di rekomendasikan saran sebagai berikut :

1. Sebaiknya pihak manajemen lebih memerhatikan bahan makanan yang akan disimpan, apabila bahan makanan tidak diperhatikan pada saat penyimpanan akan mengeluarkan banyak cost dan biaya pada bahan makanan.
2. Untuk para atasan pada departement f&b product disarankan untuk menambahkan fasilitas seperti *walk in chiller* dan *walk in freezer* agar memiliki tempat yang luas pada saat menyimpan bahan makanan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Septiohadi, R. 2015. "Ruang Lingkup Food and Beverage Department". **Angewandte Chemie International Edition**, 6(11), 951–952., 5–24.

Palgrave, T., Heritage, C., dkk. 2010. "No
主観的健康感を中心とした在宅高齢者における
健康関連指標に関する共分散構造分析Title". **International Journal of
Heritage Studies**, 16(1), 1689–1699. diambil dari
http://www.annualreviews.org/doi/10.1146/annurev-anthro-102214-014217%0Ahttp://www.academia.edu/2256664/Material%5Ctextunderscore%5CnT urn%0Ahttps://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/30899314/5bfc9e07964f8dd_ek.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A.

Kusuma, N. dan 2013. "Metode dan Teknik Pengolahan Makanan". **Jurnal TIBBES Teknologi Industri Boga dan Busana**, 53(9), 1689–1699.

Basuki, K. 2019. "Penyimpanan Bahan Makanan". **ISSN 2502-3632 (Online) ISSN 2356-0304 (Paper) Jurnal Online Internasional & Nasional Vol. 7 No.1, Januari – Juni 2019 Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta**, 53(9), 1689–1699. diambil dari www.journal.uta45jakarta.ac.id.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

