

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ES BUKO PANDAN OLEH
JUNIOR SOUS CHEF DI INTERCONTINENTAL
BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Pande Kurniawati

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ES BUKO PANDAN OLEH JUNIOR
SOUS CHEF DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Putu Pande Kurniawati
NIM 1915823152**

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

PEMBUATAN ES BUKO PANDAN OLEH JUNIOR SOUS CHEF DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT

Oleh :
Ni Putu Pande Kurniawati
NIM. 1915823152

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

Disetujui oleh :

Pembimbing I



Drs. I Wayan Pugra., M.Par.
NIP. 196312312000031002

Pembimbing II



Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E.,M.Agb
NIP.197205072005012001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata

Ketua



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 Putu Pande Kurniawati
NIM : 1915823152
Program Studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN ES BUKO PANDAN OLEH
JUNIOR SOUS CHEF DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT”**

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, 12 Juli 2022
Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823152
PS : DIII Perhotelan Jurusan
Pariwisata Politeknik
Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa / Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN ES BUKO PANDAN OLEH JUNIOR SOUS CHEF DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Es Buko Pandan Oleh Junior Sous Chef Di Intercontinental Bali Resort.

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

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD selaku Kepala Departemen Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan banyak masukan dan dukungan kepada penulis selama menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan banyak dukungan dan nasihat kepada penulis selama menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan-arahan dan saran kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum selaku koordinator PKL di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, yang telah banyak memberikan masukan dan kontribusi yang besar dalam menyelenggarakan praktek kerja lapangan.
6. Drs. I Wayan Pugra.,M.Par, selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan arahan-arahan dan bimbingan dalam penyusunan tugas akhir.
7. Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb, selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan masukan dan bimbingan dalam proses penyusunan tugas akhir.
8. Tyas Rahajeng Pamularsih, S.Ant.,M.Sc selaku dosen pembimbing praktek kerja lapangan yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dalam penulisan laporan selama melaksanakan praktek kerja lapangan.
9. I Made Sumantara dan Ni Ketut Sukriyani kedua orang tua tercinta penulis yang telah mendukung dalam hal doa, moral, semangat dan materi untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
10. Putu Sugiartini selaku Chef De Partie Pastry InterContinental Bali Resort yang telah memberikan motivasi, semangat dan telah memberikan kesempatan untuk memperoleh banyak informasi untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

11. Karina Ratio selaku Junior Sous Chef di Intercontinental Bali Resort yang telah banyak memberikan dukungan, pengajaran dan bantuan kepada penulis selama melaksanakan praktek kerja lapangan.
12. Nanda Vanles Dian selaku Chef De Cuisine di InterContinental Bali Resort yang telah memberikan pelajaran dan semangat selama penulis melaksanakan praktek kerja lapangan.
13. Made Yaskan selaku Chef De Partie di Taman Gita Restaurant yang telah memberikan bimbingan selama melaksanakan praktek kerja lapangan dan telah memberikan kesempatan untuk memperoleh banyak informasi untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
14. Keluarga dan teman-teman penulis yang selalu memberikan dukungan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi maupun sistematika. Oleh karena itu saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir.

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.

Badung, 12 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
TUGAS AKHIR	i
PEMBUATAN ES BUKO PANDAN OLEH.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6

BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian Hotel.....	7
B. Pengertian Restaurant	8
C. Food and Beverage Departemen	8
D. Pengertian Bahan Makanan	9
E. Pengertian Dapur	10
F. Jenis-jenis Dapur.....	11
G. Fungsi Dapur.....	11
H. Pengertian Pastry	12
I. Metode Memasak.....	12
1. <i>Dry Heat Cooking</i>	12
2. <i>Dry Moist Cooking</i>	13
J. Pengertian Juru Masak (Junior Sous Chef).....	13
K. Pengertian Pengolahan	14
L. Pengertian Menu	14
M. Jenis-jenis Menu	15
N. Peralatan yang digunakan di <i>pastry</i>	15
O. Pengertian Dessert	17
P. Pengertian Es Buko Pandan	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah InterContinental Bali Resort.....	18
1. Lokasi InterContinental Bali Resort	18
2. Sejarah InterContinental Bali Resort	19

B. Bidang Usaha dan Fasilitas InterContinental Bali Resort.....	22
1. Bidang Usaha InterContinental Bali Resort.....	22
2. Fasilitas InterContinental Bali Resort.....	22
C. Struktur Organisasi	38
1. Executive Chef.....	38
2. Junior Sous Chef.....	39
3. Chef De Partie.....	40
4. Commis Pastry.....	40
BAB IV PEMBAHASAN.....	41
A. Prosedur Pembuatan Es Buko Pandan	41
1. Tahap Persiapan.....	41
2. Tahap Pembuatan.....	54
3. Tahap Akhir	56
B. Hambatan saat Pembuatan Es Buko Pandan dan Solusi	57
BAB V PENUTUP.....	58
A. Simpulan	58
B. Saran	59

DAFTAR PUSAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo InterContinental Bali Resort	18
Gambar 3.2 Jimbaran Deluxe Room	23
Gambar 3.3 Singaraja Premium	24
Gambar 3.4 Duplex Suite Room	24
Gambar 3.5 Premium Duplex	25
Gambar 3.6 Balinese Suite Room	25
Gambar 3.7 Pecatu Suite Room	26
Gambar 3.8 Sanctuary Suite Room	26
Gambar 3.9 Jivanna Villa	27
Gambar 3.10 Imperial Villa	27
Gambar 3.11 Taman Gita Terrace	28
Gambar 3.12 Jimbaran Garden	28
Gambar 3.13 KO Japanese	29
Gambar 3.14 Bella Cucina	29
Gambar 3.15 Sunset Beach Bar and Grill	30
Gambar 3.16 Club InterContinental Lounge	30
Gambar 3.17 The Club	31
Gambar 3.18 Nakula Ballroom	32
Gambar 3.19 Sadewa Ballroom	32

Gambar 3.20 Pandawa Ballroom	33
Gambar 3.21 Puri Kencana Ballroom	33
Gambar 3.22 Planet Treakers	34
Gambar 3.23 Activity Bicyclin	34
Gambar 3.24 Tennis Court	35
Gambar 3.25 Fitness Center	35
Gambar 3.26 Spa Uluwatu	36
Gambar 3.27 Nirwana Main Pool	36
Gambar 3.28 Balinese Pool	37
Gambar 3.29 Club InterContinental Pool	37
Gambar 3.30 Fountain Pool	38
Gambar 3.31 Struktur Organisasi	38
Gambar 4.1 Persiapan Diri	44
Gambar 4.2 Timbangan Digital	46
Gambar 4.3 <i>Bowl Stainless</i>	46
Gambar 4.4 Kompor Listrik	47
Gambar 4.5 <i>Ballon Whisk</i>	47
Gambar 4.6 <i>Sauce Pan</i>	47
Gambar 4.7 <i>Rubber Spatula</i>	48
Gambar 4.8 Pisau	48
Gambar 4.9 <i>Bowl Keramik</i>	48
Gambar 4.10 Saringan	49

Gambar 4.11 <i>Cutting Board</i>	49
Gambar 4.12 Persiapan Buko Pandan	51
Gambar 4.13 Adonan Buko Pandan	51
Gambar 4.14 Proses Pembuatan Kuah Kinca	52
Gambar 4.15 Bunga <i>Geranium</i>	54
Gambar 4.16 Daun <i>Green Paper</i>	54
Gambar 4.17 Bahan – Bahan Isian	55
Gambar 4.18 Menata Isian	55
Gambar 4.19 Menuangkan Kuah Kinca	56
Gambar 4.20 Es Buko Pandan	56

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis Kamar InterContinental Bali Resort	23
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Adonan Buko Pandan.....	50
Tabel 4.2 Bahan-Bahan Kuah Kinca.....	52
Tabel 4.3 Bahan-Bahan Isian Es Buko Pandan.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto Kegiatan Penulis dalam membuat Es Buko Pandan

Lampiran 2. Foto Presentasi Es Buko Pandan

Lampiran 3. Foto saat melakukan wawancara dengan Chef Yaskan dan Chef Dani

Lampiran 4. Foto Pastry Kitchen di InterContinental Bali Resort

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau yang ada di Indonesia yang memiliki keindahan alam, budaya dan adat istiadat. Hal tersebut membuat Bali menjadi tujuan pariwisata yang sangat diminati oleh wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara baik untuk sekedar berlibur maupun dalam urusan bisnis. Oleh karena itu sangat dibutuhkan fasilitas-fasilitas yang mendukung guna menunjang kegiatan kepariwisataan, salah satunya merupakan jasa penginapan yaitu hotel.

Hotel merupakan suatu bangunan akomodasi yang dikelola secara komersial yang memberikan fasilitas penginapan seperti: pelayanan makanan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian, spa, kolam renang dan lain-lain. Terdapat berbagai jenis hotel yang ada di Bali mulai dari kelas non- bintang sampai bertaraf internasional. Dengan banyaknya hotel yang ada di Bali hampir setiap hotel berlomba-lomba meningkatkan kualitasnya baik itu dari segi pelayanan maupun kualitas produk. Hotel memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan dengan menjual produk yang dimiliki untuk mencapai tujuan tersebut selain melalui penjualan kamar yang merupakan pendapatan utama hotel perlu juga untuk memikirkan pendapatan lain seperti penjualan makanan dan minuman yang disediakan oleh hotel.

InterContinental Bali Resort merupakan hotel bintang 5 yang terletak di jalan uluwatu no. 45 jimbaran, badung, bali. Hotel ini terlindung di tengah taman tropis yang asri, di sisi hamparan pantai berpasir putih yang indah dan bersih, tenggelam dalam suasana pedesaan Bali yang tenang, ramah-tamah serta terkenal dengan hidangan khas InterContinental dan juga arsitektur tradisional Bali berpadu selaras dengan fasilitas-fasilitas modern.

Food and Beverage Departemen merupakan salah satu departemen yang berada di Intercontinental Bali Resort yang bertugas menangani makanan dan minuman yang akan disajikan kepada tamu. *Food & Beverage* Departemen di InterContinental Bali Resort dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service*.

Food and Beverage Product bertugas mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait dari para tamu yang tinggal maupun tidak di hotel dan dikelola secara komersial serta profesional.

Food and Beverage Service bertugas melayani dan menyajikan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu dan *Food and Beverage Product* tugasnya memproduksi berbagai macam makanan dan minuman guna memenuhi kebutuhan tamu dalam hal makanan dan minuman.

Pastry section merupakan salah satu bagian dari *Food and Beverage Product* yang tugasnya yaitu mengolah dan menyajikan berbagai jenis hidangan manis dengan bermacam dekorasi seperti aneka macam kue, *tiramisu*, *lady vinger*, *macaroon*, *choux pastry*, *pancake*, *waffle*, *cookies*, *biscotti*, dan lain-lain.

InterContinental Bali Resort memiliki banyak jenis hidangan penutup salah satunya adalah Es Buko Pandan, es buko pandan merupakan *dessert* khas Filipina Es Buko Pandan merupakan menu andalan yang paling sering dipesan untuk *lunch* dan *dinner* oleh para tamu karena memiliki beberapa isian buah-buahan segar didalamnya yang sangat cocok untuk pencuci mulut.

Nama buko sendiri berarti kelapa muda yang identik dengan warna hijau dan menggunakan santan kelapa sebagai bahan utamanya. Es Buko Pandan merupakan *dessert* modifikasi buatan InterContinental Bali Resort yang memiliki keunikan dari segi rasa dan tekstur. Buko pandan memiliki tekstur lembut dikombinasikan dengan buah-buahan segar seperti: nangka, stroberi, jeruk, biji mutiara, cincau yang disiram dengan kuah kinca memberikan rasa yang manis, gurih dengan presentasi modern.

Berkaitan dengan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik untuk dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul: “Prosedur Pembuatan Es Buko Pandan Oleh Junior Sous Chef di InterContinental Bali Resort”.

Alasan pengambilan judul tersebut karena penulis ingin memperkenalkan *dessert* yang simple dengan tekstur yang lembut, memiliki banyak isian dan cocok di lidah lokal maupun internasional. Proses pembuatannya membutuhkan ketelitian, kesabaran dan bahan-bahan yang diperlukan menggunakan bahan-bahan dengan kualitas tinggi. Berdasarkan survey juga menemukan bahwa tamu dari usia 40-60 sangat antusias dengan *dessert* yang jenisnya seperti ini karena kandungan gulanya rendah dan flavour pandan yang oriental sangat digemari oleh tamu Indonesia maupun tamu mancanegara.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana prosedur pembuatan Es Buko Pandan di InterContinental Bali Resort?
2. Apa saja kendala- kendala dan bagaimana cara mengatasi kendala dalam Prosedur Pembuatan Es Buko Pandan di InterContinental Bali Resort?

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. Untuk mengetahui bagaimana prosedur pembuatan es buko pandan di InterContinental Bali Resort.
- b. Untuk mengetahui kendala - kendala serta mengetahui cara mengatasi kendala-kendala yang timbul dalam prosedur pembuatan es buko pandan di InterContinental Bali Resort.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Diploma III program studi D3 perhotelan jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Sebagai pengetahuan tambahan dibidang *pastry* yang belum didapatkan sepenuhnya pada saat praktek di kampus.
 - 3) Sebagai pemahaman untuk mengetahui perbandingan antara teori di kampus dengan keadaan sesungguhnya di industri.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
- 1) Sebagai sumber informasi baru untuk para dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Sebagai bahan masukan baru untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.
 - 3) Sebagai acuan serta tambahan bahan pustaka bagi peneliti selanjutnya.
- c. Bagi perusahaan
- 1) Diharapkan dapat memberi manfaat maupun masukan kepada pihak hotel terutama pada *pastry section*.
 - 2) Untuk memberikan solusi kepada pihak hotel yang berupa pemikiran, saran serta langkah-langkah yang dianggap perlu di ambil mengenai kualitas produk agar dapat diperbaiki dan lebih ditingkatkan lagi.

D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir

Untuk menyelesaikan tugas akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode dan teknik pengumpulan data tersebut sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode observasi yaitu dengan melakukan pengamatan dan mencatat semua data yang diperlukan. Dalam metode penulisan ini penulis ikut serta terlibat langsung dalam Proses Pembuatan Es Buko Pandan oleh *Junior Sous Chef* di InterContinental Bali Resort.

b. Metode Wawancara

Merupakan penelitian yang dilakukan dengan melakukan tanya jawab dan berdiskusi langsung dengan para senior di *pastry section* di InterContinental Bali Resort.

c. Metode Kepustakaan

Merupakan pengumpulan data yang diperoleh dengan cara membaca buku-buku, majalah, menurut para ahli dan mencari sumber pustaka lainnya yang berkaitan dengan pembuatan tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan adalah teknik analisis laporan deskriptif. Metode deskriptif ini merupakan suatu jenis metode analisis data dengan teknik memaparkan secara langsung atau menguraikan Proses Pembuatan Es Buko Pandan.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan penulis adalah teknik narasi yang menyajikan data dalam bentuk kalimat dan dilengkapi dengan gambar dan tabel.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang penulis paparkan mengenai Proses Pembuatan Es Buko Pandan oleh Junior Sous Chef di InterContinental Bali Resort maka penulis dapat mengambil beberapa simpulan antara lain proses pembuatan es buko pandan dibagi menjadi 3 tahapan yaitu : tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap akhir.

Dalam tahap persiapan ada beberapa hal yang harus dilakukan, antara lain: persiapan diri yaitu menggunakan seragam kerja lengkap dengan celana hitam panjang, apron, *hair net* dan topi. Pada persiapan peralatan kerja yang diperlukan kemudian tahap persiapan bahan-bahan yang diperlukan adalah tepung *hunkwe*, santan kara, pasta pandan, buah stroberi, gula aren, daun *green paper* dan *bunga geranium* sebagai *garnis*.

Tahap pembuatan meliputi cara mengolah makanan seperti merebus sagu mutiara, membuat adonan buko pandan dan kuah kinca, menyiapkan buah-buah sesuai dengan potongannya, penyajian merupakan tahap yang perlu diperhatikan oleh seorang *junior sous chef* karena presentasi dalam suatu sajian akan sangat mempengaruhi kepuasan tamu. Dan tahap akhir yaitu membersihkan alat-alat yang digunakan, membersihkan area kerja dan meletakkan kembali peralatan dan bahan- bahan yang sudah selesai digunakan ke tempatnya.

Dalam proses pembuatan es buko pandan terdapat beberapa hambatan. Hambatan yang terjadi adalah santan yang pecah akibat menggunakan api besar dan tidak stabil adonan buko pandan yang gagal kemudian tidak bisa dicetak akibat kesalahan dalam menimbang bahan. Contoh: memasukkan air lebih banyak dari tepung *hunkwe* dimana seharusnya penggunaan air tersebut satu banding satu yang mengakibatkan adonan terlalu cair dan tidak bisa ngeset (mengeras) maka terjadilah kegagalan sebuah adonan.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis adapun saran-saran yang diberikan penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang terjadi saat Proses Pembuatan Es Buko Pandan oleh Junior Sous Chef di InterContinental Bali Resort yaitu :

1. Sebaiknya jangan berhenti mengaduk kuah kinca dalam proses pemasakan dan gunakan api sedang. Karena jika menggunakan api besar kandungan lemak dan air pada santan akan terpisah yang mengakibatkan santan pecah.
2. Proses penimbangan harus dilakukan secara akurat sesuai standar resep agar pada saat proses pencetakan tidak membutuhkan waktu yang lama dan adonan yang dihasilkan memiliki tekstur lembut dan halus.
3. Sebaiknya diadakan pelatihan dalam pembuatan es buko pandan agar keterampilan dalam pembuatan es buko pandan semakin meningkat dan mampu membuat es buko pandan sesuai standar resep sehingga dapat meningkatkan kualitas *dessert* dan meningkatkan kepuasan tamu yang menginap.

DAFTAR PUSAKA

- Bartono dan Ruffino. 2015. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Chair, I., & Pramudia, H. 2017. *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Damayanti, Ida Ayu Kade Werdika. 2012. "Handout Pengantar Hotel dan Restoran". Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- Departemen Pendidikan Nasional. 2015. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2015. "Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa". Jakarta: PT. Gramedia Pustaka utama.
- Departemen Pendidikan Nasional, 2014. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia*. 2015. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2013. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Suardani, Ni Made. 2015. "Pengolahan Makanan 2". Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, Agus. 2016. "Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi". Bandung: Alfabeta, CV.
- Wijoyo, T. A. (2015). *PENGARUH GARNIS COKLAT PADA BLACKFOREST SEBAGAI DESSERT TERHADAP KEPUASAN TAMU DI HOTEL GRAHA SANTIKA SEMARANG*. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 11(1).
- Winia, I Nyoman dan I Made Darma Oka. 2014. *Tata Hidangan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.

