

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SOKUBE CLASSIC CLUB
OLEH COMMIS DI SOKUBE RESTAURANT
PADA DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Andiny Salsabiela Aulia Julie
NIM 2215823008**

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SOKUBE CLASSIC CLUB
OLEH COMMIS DI SOKUBE RESTAURANT
PADA DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Andiny Salsabiela Aulia Julie
NIM 2215823008**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SOKUBE CLASSIC CLUB OLEH COMMIS DI SOKUBE RESTAURANT PADA DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Andiny Salsabiela Aulia Julie
NIM 2215823008**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
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 Sokube Classic Club oleh Commis Di Sokube Restaurant pada Discovery Kartika Plaza Hotel dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Sokube Classic Club oleh Commis Di Sokube Restaurant pada Discovery Kartika Plaza Hotel serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali 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 Koordinator Program studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Made Ruki, M.Par, selaku dosen pembimbing I (Satu) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis Tugas Akhir ini.
6. Drs. I Wayan Pugra, M.Par selaku dosen pembimbing II (Dua) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis Tugas Akhir ini.
7. Arya Nanda Widhi selaku Sous Chef Sokube Restaurant, yang membantu memberikan bimbingan dan memberikan pengalaman kepada penulis serta informasi lebih mengenai hidangan Sokube Classic Club.
8. I Putu Aditya Darma selaku commis I (satu) Sokube Restaurant, yang membantu memberikan bimbingan dan memberikan pengalaman kepada penulis serta informasi lebih mengenai hidangan Sokube Classic Club.
9. Any Setya Wardani dan Wardi kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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

Badung, 21 Mei 2025

Andiny Salsabiela Aulia Julie

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	5
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Food & Beverage Departement.....	13
1. Pengertian Food & Beverage Departement.....	13
2. Pengertian Food & Beverage Service dan Food & Beverage Production	13
C. Restaurant.....	14
1. Pengertian Restaurant.....	14
2. Klasifikasi Restaurant	15
D. Commis	17
1. Pengertian Commis	17
2. Tugas Commis	17
E. Sandwich	18
1. Pengertian Sandwich.....	18
F. Sokube Classic Club.....	19
G. Pembuatan	20

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	23
C. Struktur Organisasi.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A. Penyajian Hasil Observasi Pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Sokube Restaurant Pada Discovery Hotel Kartika Plaza.....	42
1. Tahap Persiapan	42
2. Tahap Pembuatan	53
3. Tahap Penyajian	62
B. Kendala yang dihadapi Dalam Pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Sokube Restaurant Pada Discovery Hotel Kartika Plaza dan solusinya.....	64
BAB V PENUTUP	65
A. Simpulan.....	65
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	70

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Spesifikasi Kamar di Discovery Kartika Plaza Hotel	24
Tabel 3. 2 Spesifikasi Meeting Venue di Discovery Kartika Plaza Hotel	33
Tabel 4. 1 Bahan White bread.....	44
Tabel 4. 2 Bahan Aioli Sauce.....	46
Tabel 4. 3 Bahan Sokube Classic Club	47
Tabel 4. 4 Alat Pembuatan White bread	48
Tabel 4. 5 Alat Pembuatan Aioli sauce.....	50
Tabel 4. 6 Alat Pembuatan Sokube Classic Club.....	51

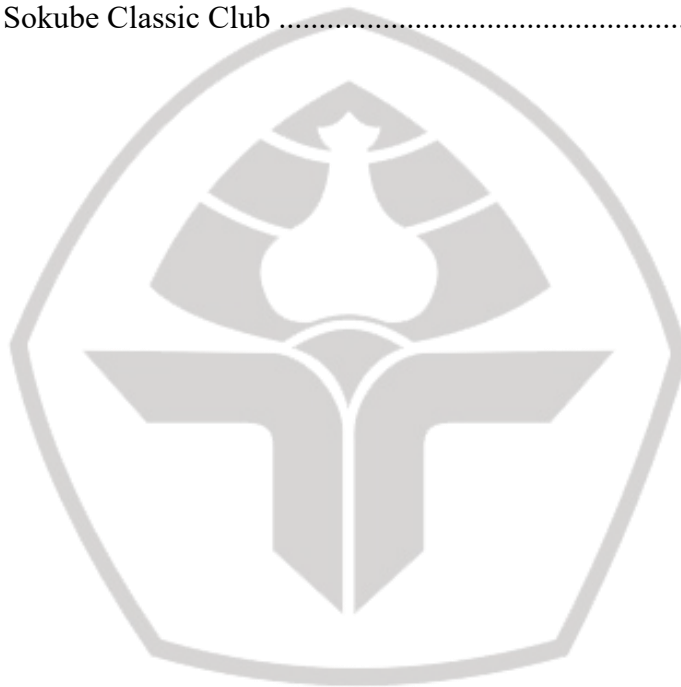


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Discovery Kartika Plaza Hotel	21
Gambar 3. 2 Deluxe Garden View	25
Gambar 3. 3 Deluxe Pool View	25
Gambar 3. 4 Deluxe Garden Access	26
Gambar 3. 5 Deluxe Ocean View	26
Gambar 3. 6 Grand Deluxe Ocean Front	26
Gambar 3. 7 Junior Suite.....	27
Gambar 3. 8 Family Suite	27
Gambar 3. 9 Discovery Suite	28
Gambar 3. 10 2 Bed Room Ocean Front Villa.....	28
Gambar 3. 11 Presidential Suite.....	28
Gambar 3. 12 The Pond Restaurant	29
Gambar 3. 13 El Jardin Steakhouse	30
Gambar 3. 14 Sokube.....	30
Gambar 3. 15 Lobby Bar.....	31
Gambar 3. 16 Sunset & Lounge Bar	31
Gambar 3. 17 Tupai Bar.....	32
Gambar 3. 18 Kul-Kul Pool Bar	32
Gambar 3. 19 Swimming Pool.....	33
Gambar 3. 20 Spa & Fitness Center.....	34
Gambar 3. 21 Kids Playground.....	34
Gambar 3. 22 Struktur Organisasi Discovery Kartika Plaza Hotel.....	35
Gambar 3. 23 Struktur Organisasi F&B Product	35
Gambar 4. 1 Persiapan diri.....	43
Gambar 4. 2 Bahan Pembuatan White bread	45
Gambar 4. 3 Wheat flour.....	45
Gambar 4. 4 Bahan Pembuatan Aioli sauce.....	46
Gambar 4. 5 White bread, beef bacon dan, chicken breast	47
Gambar 4. 6 Green salad dan Beef ham.....	48
Gambar 4. 7 Aioli sauce.....	48
Gambar 4. 8 Standing Mixer dan Oven.....	49
Gambar 4. 9 Insert dan Scale	49
Gambar 4. 10 Loyang & Gelas takar	50
Gambar 4. 11 Alat Pembuatan Aioli sauce	51
Gambar 4. 12 robot coupe	51
Gambar 4. 13 Panini pressure dan Bread knife	52
Gambar 4. 14 Griddle	52
Gambar 4. 15 Menuangkan Bahan kering.....	53
Gambar 4. 16 Mengaduk bahan white bread	54
Gambar 4. 17 Tempat White bread.....	54
Gambar 4. 18 Membentuk White bread.....	55
Gambar 4. 19 Mencetak adonan White bread.....	55
Gambar 4. 20 White bread	56
Gambar 4. 21 Slice White bread	56

Gambar 4. 22 <i>Egg yolk aioli</i>	57
Gambar 4. 23 <i>Olive oil</i> dan <i>Salad oil</i>	57
Gambar 4. 24 Membuat <i>Aioli sauce</i>	58
Gambar 4. 25 <i>Aioli sauce</i>	58
Gambar 4. 26 Memanggang <i>chicken</i> , <i>beef bacon</i> dan <i>beef ham</i>	59
Gambar 4. 27 Menggoreng <i>French fries</i>	60
Gambar 4. 28 <i>White toast</i>	61
Gambar 4. 29 Membuat Sokube Classic Club	61
Gambar 4. 30 Menyajikan Sokube Classic Club	62
Gambar 4. 31 Memotong Sokube Classic Club	62
Gambar 4. 32 Green salad Sokube Classic Club	63
Gambar 4. 33 Menyajikan Sokube Classic Club	63
Gambar 4. 34 Sokube Classic Club	63



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Wawancara dengan Sous Chef Sokube & Commis 1.....	70
Lampiran 1. 2 Piring Hitam	70
Lampiran 1. 3 Menyiapkan Green Salad.....	70
Lampiran 1. 4 Mengoleskan Aioli Sauce.....	70



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Discovery Kartika Plaza Hotel adalah satu hotel berbintang 5 yang berada di pesisir pantai Kuta, memiliki 316 (tiga ratus enam belas) kamar dengan 9 (Sembilan) *type* kamar yang berbeda beda dan beberapa villa serta fasilitas-fasilitas penunjang lainnya seperti *swimming pool*, *pool bar*, *kids club* dan *restaurant*. Memiliki beberapa departmement yang menunjang jalannya operasional hotel mulai dari Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resource Department, Sales & Marketing Department, Finance Department, Engineering Department dan, Food & Beverage Service maupun Product Department. Food & Beverage Product adalah salah satu departement yang penting bagi pengolahan berbagai jenis makanan bagi tamu yang menginap ataupun tidak.

Discovery Kartika Plaza Hotel memiliki tiga outlet *restaurant* yaitu El Jardin, The Pond, dan Sokube *restaurant*, El Jardin menyajikan hidangan *steak* serta bernuansakan Italia, The Pond menawarkan hidangan Indonesia dan Continental yang *design restaurant* ini bernuansakan nusantara, sementara Sokube Restaurant menyajikan hidangan Indonesia, Continental, Chinese, Italia, dan Meksiko, restaurant ini bernuansakan *tropical*. Sokube Restaurant, yang memiliki arti "Soul of Kuta Beach," terletak di ujung bangunan hotel tepatnya di pesisir Pantai Kuta, menawarkan pemandangan pantai yang indah. dengan *design* tropikal, restoran ini buka dari pukul 7 pagi hingga 12 malam, memiliki dua area (*indoor* dan *outdoor*) berkapasitas 130 (seratus tiga puluh) tamu, serta dua bar terpisah: *coffee bar* dan *cocktail bar*.

Sokube Restaurant memiliki 1 (satu) dapur di dalam restoran tersebut yang menyiapkan berbagai hidangan. Sokube kitchen memiliki berbagai *section* di dalamnya di antaranya adalah *hot kitchen* yang menyediakan makanan khusus *main course* dan *soup*, *cold section* yang menyediakan berbagai hidangan *salad*, dan *pastry section* yang menyediakan hidangan *dessert*. Sokube restaurant memiliki beberapa menu *signature*, salah satunya adalah Sokube Classic Club hidangan berjenis *sandwich* yang memiliki ciri khas tersendiri.

Sandwich adalah makanan yang terdiri dari dua lembar roti yang diisi dengan berbagai macam bahan seperti daging, keju, sayuran, saus, atau bahan lainnya. Roti tersebut biasanya digunakan untuk membungkus atau menutupi isian, sehingga mudah dimakan dengan tangan. *Sandwich* bisa disajikan dalam berbagai variasi, baik roti tawar, roti *baguette*, atau jenis roti lainnya, dan bisa dimakan dalam keadaan dingin atau dipanaskan terlebih dahulu. Sokube Classic Club adalah *sandwich* yang memiliki jenis yang berbeda dari *sandwich* biasa, *club sandwich* yang memiliki perbedaan di 3 (tiga) lapis roti dan isi yang berbeda di setiap layernya, terdiri dari *green lettuce* dan, beberapa *beef*, juga penyajiannya yang menggunakan piringan hitam menuansakan *classic*, tidak hanya cara penyajiannya yang menarik namun dari rasa hidangan ini pun berbeda dari *sandwich* lainnya, sehingga banyak diminati oleh berbagai pengunjung dalam 1 (satu) hari hidangan Sokube Classic Club Sandwich terjual hingga 50 (lima puluh) porsi, dibandingkan oleh hidangan, sama berjenis *sandwich* yang dijual oleh Sokube Restaurant *chicken avoro sandwich*, yang hanya terjual 20 (dua puluh) porsi dalam 1 (satu) hari,

chicken avoro sandwich sedikit diminati karena terdapat *rocket lettuce* didalamnya, yang memberikan rasa pahit, jadi tidak semua orang akan menyukainya.

Tugas akhir yang berjudul Haven Signature Sandwich yang ditulis oleh I Wayan Ardi Antika dalam membuat *sandwich* hanya terdiri dari 2 layer *ciabatta* dan, memiliki ciri khas menggunakan nanas di dalam *sandwich* tersebut berbeda dengan Sokube Classic Club, yang memiliki 3 layer yang terdiri dari *white bread* yang dipanggang hingga menjadi *white toast* serta menggunakan *grilled chicken* dan *beef bacon* di dalamnya, namun hidangan Sokube Classic Club memiliki kesamaan dengan Haven Signature Sandwich yaitu hidangan berjenis *sandwich*

Tugas akhir yang berjudul Seneng Sandwich yang ditulis oleh I Wayan Agus Setiawan membuat *sandwich* yang berisikan *beef bacon*, *saute paprika*, *sunny side up* dan, memiliki ciri khas potongan daging ayam yang dibaluri dengan saus *caesar dressing* memberikan rasa gurih dengan menggunakan roti *panini* yang berjenis *sour dough*. Hal ini berbeda dengan Sokube Classic Club yang menggunakan *white bread* yang di panggang menjadi *white toast* serta menggunakan *lettuce* berupa *ice berg*, dan *baby romance*. Sokube Classic Club menggunakan *aioli sauce* untuk menambah cita rasa dari *sandwich* tersebut, Sokube Classic Club dan Seneng Sandwich memiliki kesamaan dari kedua hidangan ini karna berjenis *sandwich*.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik mengangkat topik yang dibahas pada tugas akhir ini dengan judul Pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Di Sokube Restaurant Pada Discovery Kartika Plaza Hotel.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Di Sokube Restaurant Pada Discovery Kartika Plaza Hotel?
2. Apa sajakah kendala dalam Pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Di Sokube Restaurant Pada Discovery Kartika Plaza Hotel dan solusinya



POLITEKNIK NEGERI BALI

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Sokube Classic Club adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Di Sokube Restaurant Pada Discovery Kartika Plaza Hotel ini adalah:

- a. Untuk menjelaskan pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Di Sokube Restaurant Pada Discovery Kartika Plaza Hotel.
- b. Untuk menjelaskan kendala yang ada dalam pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Di Sokube Restaurant Pada Discovery Kartika Plaza Hotel dan Solusi dari kendala tersebut.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Meningkatkan pengetahuan tentang Food and Beverage Product dengan bagaimana cara mengolah bahan makanan menjadi hidangan aman untuk dinikmati.
 - 2) Meningkatkan pengetahuan tentang membuat hidangan sesuai dengan standar resep yang ada dan cara menghidangkannya.

- 3) Mengetahui secara detail pembuatan Sokube Classic Club dari tahapan pembuatan *white bread* hingga menjadi hidangan Sokube Classic Club berjenis *club sandwich*.

b. Politeknik Negeri Bali

Sebagai acuan dan bahan referensi angkatan yang akan datang dalam Menyusun Tugas Akhir untuk proses pembuatan hidangan makanan terutama berjenis *club sandwich*.

c. Discovery Kartika Plaza Hotel

Sebagai acuan bahan masukan terkait hidangan Sokube Classic Club, untuk diteliti apakah perlu ditingkatkan dalam proses pembuatan maupun pada *equipment* dalam proses pembuatan seperti yang seharusnya memangang *white bread* memakai *toaster* jika di sokube memakai *panini pressure* sehingga tingkat kematangan *toast* harus selalu diperhatikan.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan saat Menyusun Tugas Akhir Sokube Classic Club Oleh Commis Di Sokube Restaurant Pada Discovery Kartika Plaza Hotel adalah:

a. Observasi

Observasi adalah kegiatan mengamati atau mencatat dengan teliti tentang sesuatu, seperti peristiwa atau objek, untuk mendapatkan informasi yang lebih jelas dan mendalam. Tujuannya adalah agar kita bisa memahami atau

mengetahui lebih banyak tentang hal yang sedang diamati. Observasi bisa dilakukan dengan cara pengumpulan data dengan melihat proses pembuatan dari sokube classic club dan ikut serta dalam melakukan pembuatan dari awal *white bread* hingga hidangan berjenis club *sandwich* yaitu sokube classic club serta peralatan yang diperlukan dan bahan-bahannya.

b. Wawancara

Wawancara adalah kegiatan berbicara langsung antara dua orang, di mana satu orang bertanya dan yang lain memberikan jawaban untuk mendapatkan informasi atau penjelasan lebih lanjut. Wawancara sering dilakukan untuk mencari tahu pendapat, pengalaman, atau informasi penting dari seseorang.

Wawancara dilakukan seperti yang tertera pada lampiran 1, dengan 2 (dua) orang, Chef Arya Nanda selaku Sous Chef dari Sokube Restaurant serta commis 1 Sokube restaurant wawancara dilakukan dengan 2 (dua) orang sekaligus karna diperlukan untuk bertanya mengenai *restaurant* dan mengenai hidangan Sokube Classic Club oleh Commis dan Sous Chef sokube restaurant.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah kegiatan mencari dan membaca berbagai buku atau sumber lainnya untuk mendapatkan informasi tentang topik yang sedang dipelajari. Ini membantu kita memahami lebih banyak tentang hal tersebut dan mengetahui penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya. Studi Pustaka dilakukan dengan cara pencarian jurnal *online* tentang pengetahuan food and beverage product dan refrensi Tugas Akhir dari perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis penyajian hasil yang digunakan dalam menyusun Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Di Sokube Restaurant Discovery Kartika Plaza adalah metode deskriptif kualitatif karna di dalam tugas akhir ini akan dijabarkan dan diberikan gambaran secara rinci seperti Langkah-langkah dalam pembuatan Sokube Classic Club dari awal hingga akhir.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam proses Pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Sokube Restaurant Pada Discovery Hotel Kartika Plaza melalui beberapa tahapan, berikut merupakan simpulan dari beberapa tahapan tersebut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan adalah tahap dimana mempersiapkan diri, alat dan bahan dalam proses pembuatan hidangan tahap persiapan sangat penting, tahap persiapan diri dimulai dari kesiapan diri melalui kelengkapan *uniform* dan kebersihan diri. Tahap persiapan bahan untuk memudahkan dalam proses pembuatan agar memakan waktu yang cepat dalam proses pembuatan karena semua sudah disiapkan terlebih dahulu. Tahap persiapan alat juga berperan penting untuk memangkas waktu dalam proses pembuatan memastikan alat sedia dan siap untuk digunakan dalam proses pembuatan.

2. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan adalah tahapan memproses bahan mentah menjadi hidangan yang siap disajikan kepada tamu, tahapan ini dimulai dari proses pembuatan *white bread*, pembuatan *aioli sauce* dan, pembuatan hidangan utama yaitu Sokube Classic Club ada beberapa tahapan dalam membuat Sokube Classic Club. Tahapan dalam membuat Sokube Classic Club adalah memanggang *chicken breast*, menyiapkan isi dari Sokube Classic Club lalu memanggang *white bread*.

3. Tahap Penyajian

Tahapan penyajian Sokube Classic Club tidak kalah pentingnya dari kedua tahapan diatas karena tahapan ini merupakan tahapan akhir dari sokube classic club untuk menjadi hidangan yang siap disajikan kepada tamu, tahapan ini dimulai dari melakukan trimming sokube classic club, menggoreng french fries, menyiapkan *green lettuce* serta *condiment tomato sauce* dan, yang terakhir adalah memotongnya menjadi 2 bagian lalu menatanya di atas *plate*.

Dalam proses Pembuatan Sokube Classic Club Oleh Commis Sokube Restaurant Pada Discovery Hotel Kartika Plaza menemukan kendala, berikut merupakan simpulan dari kendala serta solusi tersebut:

Dalam pembuatan Sokube Classic Club di Sokube Restaurant, Discovery Hotel Kartika Plaza, terjadi kendala dalam proses memanggang *white bread* menjadi *white toast*. Karena tidak menggunakan *toaster* melainkan *panini pressure*, *white toast* cepat gosong jika tidak terus dibolak-balik, untuk mengatasi hal ini, diwajibkan untuk menyiapkan seluruh isian Sokube Classic Club yaitu *sandwich* tersebut seperti *chicken breast*, *beef bacon*, *ham*, dan *lettuce* terlebih dahulu sambil proses memanggang dilakukan, lalu menaruh *condiment* dan isi dari *sandwich* di *heat lamp*. Kecuali setelah semua siap, barulah *white bread* dipanggang agar tetap hangat dan tidak mengering atau gosong.

B. Saran

Proses pembuatan Sokube Classic Club oleh Commis di Sokube Restaurant di haruskan untuk sokube *kitchen* melengkapi perlengkapan untuk memanggang untuk *white toasts* untuk memanggang *white toast*, seperti *toaster*, jika memakai *panini pressure* akan memakan waktu lama karena harus menunggu dan membolak-balikkan agar merata, jika memang tidak bisa di adakan pengadaan barang tersebut setidaknya dalam proses pembuatan Sokube Classic Club ini memerlukan *timing* yang tepat dalam membuatnya agar tidak memakan waktu lama.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Afifa, L. (2015). Efektivitas Media Promosi Pada Produk Sandwich Goreng Merek Royal Sandwich. *Skripsi*, 3. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/43453/1/LAILA AFIFAH-FITK.pdf>
- Bahri, A. F., Budiman, A., & Pamungkas, N. B. (2022). Sistem Informasi Manajemen Reservasi Restoran Dan Penyewaan Ruangan Berbasis Mobile (Studi Kasus : Begadang Resto). *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi (JTSI)*, 3(4), 28–33. <https://jim.teknokrat.ac.id/index.php/sisteminformasi/article/view/959/712>
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanam). *Jurnal Akomodasi Agung*, IX(1), 103–104. <https://journal.akpardarmaagung.ac.id/index.php/JIAA/article/view/81/71>
- Hutagalung, J. A., Hutagalung, H., & Simamora, F. N. (2025). Pembuatan Japanese Fruit Sandwich bagi Masyarakat Kelurahan Padang Masiang Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah Pendahuluan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 155–160. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/covit/article/view/14403/11178>
- Ibnu, U., Uis, S., Umar, J. T., Baja, L., Telp, K. B., Tamu, K., Di, M., Golden, H., & Batam, V. (2022). Pengaruh Harga, Lokasi Dan Promosi Terhadap Keputusan Tamu Menginap Di Hotel Golden View Batam. *Postgraduate Management Journal*, Vol.2, 1–11. <https://www.ojs3.lppm-uis.org/index.php/PMJ/article/view/420/357>
- Insani, Y. D., & 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://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297/215>
- KBBI. (2021). *Kamus Besar Bahasa Indonesia IV Daring*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/pembuatan>
- Komang, D., Andani, T., & Sinaga, F. (2024). Analisa Taking Order dalam Peningkatan Kinerja Pramusaji Analysis of Take Order In Improving Server Performance. *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, 03(3), 413–418. <https://paris.ipbipress.id/index.php/paris/article/view/737/532>
- Kurnia, T., Mauliani, L., & Prayogi, L. (2020). PENERAPAN KONSEP Arsitektur Kontemporer Pada Perancangan Mixed-Use Building Di Jakarta Selatan Tedi. *Jurnal Arsitektur Purwarupa*, 04, 74. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/purwarupa/article/view/3803/4580>
- Peters, P. (2021). *Commis Chef Job Description*. https://www.betterteam.com/commis-chef-job-description?utm_source
- Raditya, I. W., Sandinata, W., Purnantara, I. M. H., & Suka, I. G. M. (2025). Pengaruh pemahaman konsep standard operating procedure terhadap produktivitas kerja room service di melia bali hotel spa and resort. *Jurnal*

- Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 02(1), 224–231.
<https://paris.ipbipress.id/index.php/paris/article/view/294/245>
- Rau, F. A., & Andriana, M. (2025). Perencanaan City Hotel di Jl . Gatot Subroto dengan Tema Arsitektur Modern. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(2), 14354–14365. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/2060/1505>
- Smith, A. (2020). *Commis Chef Job Description Template*. https://www.comeet.com/resources/job-descriptions/cmis-chef?utm_source
- Suardana, I. ketut, & Auliya, R. (2025). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogya. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 6(1), 28–34.
<https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara/article/view/54/63>
- Sudiarta, I. N. (2021). *Oprasional Tata Hidang*. Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional.
- Supit, K. I. (2022). *Inovasi pengolahan ikan nike menjadi sandwich nike dengan bumbu woku untuk wisata kuliner di kota manado*.
- Tangian, D., D. Polii, B., & Permana, E. D. (2020). *Modul Food Service 1*.
- Tyaswening, E., & Kuntari, R. (2025). *Dasar dasar perhotelan* . Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Dikeluarkan.



POLITEKNIK NEGERI BALI