

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SEAFOOD PLATTER OLEH COMMIS
PADA LOLOAN RESTAURANT DI HOTEL RAFFLES BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**MOHAMMAD INDRA ARIA PUTRA
NIM. 2215823177**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SEAFOOD PLATTER OLEH COMMIS
PADA LOLOAN RESTAURANT DI HOTEL RAFFLES BALI



MOHAMMAD INDRA ARIA PUTRA
NIM. 2215823177

PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SEAFOOD PLATTER OLEH COMMIS PADA LOLOAN RESTAURANT DI HOTEL RAFFLES BALI

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



**MOHAMMAD INDRA ARIA PUTRA
NIM. 2215823177**

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

PEMBUATAN SEAFOOD PLATTER OLEH COMMIS PADA LOLOAN RESTAURANT DI HOTEL RAFFLES BALI

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pembuatan Seafood Platter di Loloan Restaurant, Raffles Bali. Loloan Restaurant adalah salah satu restoran di Raffles Bali yang menawarkan menu Seafood Platter sebagai signature dish. Menu ini terdiri dari berbagai jenis seafood segar seperti lobster, king prawn, fish, dan calamary yang disajikan dengan berbagai saus dan side dish. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan Seafood Platter di Loloan Restaurant dan mengetahui nilai jual yang tinggi dari menu tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Seafood Platter memiliki nilai jual yang tinggi karena menggunakan bahan premium dan proses pembuatan yang baik, serta memiliki cita rasa yang lezat dan kandungan gizi yang tinggi.

Kata kunci : Seafood Platter, Raffles Bali, Nilai Jual

POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul **”Pembuatan Seafood Platter Oleh Commis Pada Loloan Restaurant Di Hotel Raffles Bali”** dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan seafood platter oleh commis pada loloan restaurant di hotel raffles bali 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:

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

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST, M.Par, selaku ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng., selaku Kaprodi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gede Sudarta, M.Tr.Par. selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Layla Fickri Amalia, S.Si, M.Si., selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Margareta Pertiwi, selaku Training Manager/Human Resource Manager Raffles Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.

8. Bapak Aditya Putra Jayapranatha Selaku Chef De Cuisine yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
9. Seluruh staff culinary Raffles Bali yang telah memberikan pengetahuan memasak serta peluang mendapatkan data yang dibutuhkan penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
10. Bapak Mohammad Nasir dan Ibu Sutiya selaku orang tua penulis serta Nyoman Windi Arisanti Giri yang telah memberikan dukungan, membantu dan doa yang tulus sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis selama perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini 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, kritik, dan masukan yang membangun dari para pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

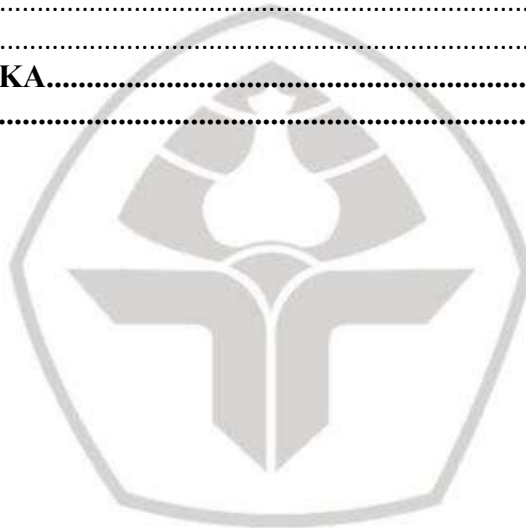
Badung, 10 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Metode Penelitian.....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
2. Metode Analisis Dan Penyajian Hasil.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel.....	10
1. Pengertian Hotel.....	10
2. Jenis – Jenis Hotel.....	10
B. Food and Beverage Product.....	13
C. Kitchen	14
1. Pengertian Kitchen.....	14
2. Jenis – Jenis Kitchen.....	15
D. Commis.....	17
E. Pengertian dan Jenis – jenis metode memasak.....	18
1. Pengertian Memasak.....	18
2. Jenis – jenis Memasak	18
F. Pengertian Bahan Makanan dan Jenis – jenis Bahan Makanan	21
1. Pengertian Bahan Makanan.....	21
2. Jenis – jenis Bahan Makanan.....	21
G. Pengertian Peralatan Dapur	22
H. Pembuatan.....	23
I. Seafood Platter.....	23
J. Hygine and Sanitasi	23
1. Pengertian Hygiene.....	23
2. Pengertian Sanitasi.....	24
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	25

A. Lokasi dan Sejarah Hotel	25
1. Lokasi Raffles Bali.....	25
2. Sejarah Raffles Bali	26
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Raffles Bali.....	27
1. Bidang Usaha Raffles Bali	27
2. Fasilitas Raffles Bali	27
3. Fasilitas Penunjang Raffles Bali.....	41
C. Struktur Organisasi dan Uraian Jabatan	43
BAB IV PEMBAHASAN.....	47
A. Pembuatan seafood platter oleh commis pada Loloan Restaurant di hotel Raffles Bali.....	47
B. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan seafood platter oleh commis pada loloan restaurant di hotel raffles bali dan cara mengatasinya	80
BAB V PENUTUP	82
A. Simpulan	82
B. Saran	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85
LAMPIRAN.....	88



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar Raffles Bali	28
Tabel 4. 1 Bahan - bahan bastingan / bumbu oles asian style	56
Tabel 4. 2 Bahan - bahan marinasi	60
Tabel 4. 3 Bahan - bahan saute baby potato	61
Tabel 4. 4 Bahan - bahan mix grill vegetable	63
Tabel 4. 5 Bahan - bahan Sambal Ulek	63
Tabel 4. 6 Bahan – bahan Sambal Matah	64
Tabel 4. 7 Bahan - bahan Chimicurri	65
Tabel 4. 8 Bahan – bahan Garlic Butter	65
Tabel 4. 9 Bahan - bahan seafood platter	66



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Raffles Bali.....	25
Gambar 3. 2 Ocean/Panoramic Pool.....	29
Gambar 3. 3 Panoramic Pool.....	30
Gambar 3. 4 Hilltop pool vila.....	31
Gambar 3. 5 Two-Badrooms Ocean Front Vila.....	32
Gambar 3. 6 Raffles Presidential Vila.....	34
Gambar 3. 7 Rumari Restaurant.....	35
Gambar 3. 8 Loloan Beach Bar and Grill.....	36
Gambar 3. 9 The Writters Bar.....	39
Gambar 3. 10 The Fram Terrace.....	39
Gambar 3. 11 Purnama Honeymoon Bale.....	40
Gambar 3. 12 Botanical Tour.....	41
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi F&B Product.....	43
Gambar 4. 1 Penampilan Diri.....	49
Gambar 4. 2 Grill.....	51
Gambar 4. 3 Tong Penjepit.....	51
Gambar 4. 4 Kuas Pengoles.....	52
Gambar 4. 5 Pan.....	52
Gambar 4. 6 Spatula.....	53
Gambar 4. 7 Cutting Board.....	53
Gambar 4. 8 Knife.....	54
Gambar 4. 9 Pinset.....	54
Gambar 4. 10 Plate.....	55
Gambar 4. 11 tray.....	55
Gambar 4. 12 Edible Flower.....	67
Gambar 4. 13 struk orderan seafood platter.....	68
Gambar 4. 14 Proses menyiapkan bahan seafood.....	73
Gambar 4. 15 Proses marinasi seafood.....	73
Gambar 4. 16 Proses grill Seafood.....	74
Gambar 4. 17 Proses membasting / mengolesi menggunakan bumbu asian style.....	74
Gambar 4. 18 Proses mematangkan Seafood.....	75
Gambar 4. 19 Proses meletakkan lobster.....	75
Gambar 4. 20 Proses meletakkan king prawn pada piring saji.....	76
Gambar 4. 21 Proses meletakkan fish baramundi dan calamary di piring saji....	76
Gambar 4. 22 Proses meletakkan saute baby potato pada piring saji.....	77
Gambar 4. 23 Proses menambahkan Edible Flowe di atas seafood platter.....	77
Gambar 4. 24 Proses menambahkan (side dish) pada seafood platter.....	78
Gambar 4. 25 proses menambahkan berbagai macam sauce.....	78

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Raffles Bali	88
Lampiran 2 National Hotel Certification.....	88
Lampiran 3 Struktur organisasi hotel	89



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Dewata merupakan salah satu destinasi yang terkenal dikalangan wisatawan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara. Daya tarik bali bagi wisatawan yang berkunjung bukan hanya keindahan alam, melainkan juga keunikan budaya dan agama. Melalui antusiasme wisatawan yang berkunjung ke Bali, diketahui pariwisata Bali tidak hanya menonjolkan keindahan dan segi keunikannya sebagai sarana promosi, tetapi juga terkait adanya kesiapan akomodasi pariwisata. Salah satu bentuk akomodasi pariwisata adalah hotel, hotel merupakan bangunan akomodasi yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan makanan, minuman, dan fasilitas kamar untuk tidur kepada wisatawan. Setiap hotel yang dibangun di Bali selalu melakukan pembaruan dari tahun ke tahun guna meningkatkan kualitas dan pelayanan hotel tersebut, lalu memasarkan kepada wisatawan guna menarik wisatawan untuk datang dan membeli produk hotel. Dalam memberikan pelayanan dan fasilitas yang baik kepada tamu, Raffles Bali memberikan nuansa keindahan Pantai Jimbaran, baik dari segi pelayanan terhadap tamu, arsitektur bangunan, lingkungan, makanan dan minuman dengan tujuan agar tamu yang menginap di Raffles Bali merasakan kenyamanan.

Raffles Bali merupakan salah satu hotel Bintang 5 yang berada di Bali dan merupakan hotel dengan Brand Accor (lihat pada lampiran 2). Hotel ini terletak

di kawasan Jimbaran, Bali yang terkenal dengan pantainya yang indah dan suasana yang tenang, menjadikan salah satu tujuan favorit di Bali untuk liburan mewah dan santai. Sebagai salah satu hotel di Bali. Untuk mendukung operasional dan menjadikan Raffles Bali ini sebagai *ultra luxury resort*, Raffles Bali ini memiliki beberapa departement didalamnya seperti Front Office Departement, Sales & Marketing Departement, Human Resources Departement, Housekeeping Departement, Finance Department, Engineering Department, dan Food & Beverage Departement.

Food & Beverage Departement merupakan departement yang sangat penting di suatu hotel, karena selain penjualan kamar, Food & Beverage juga menghasilkan pendapatan terbesar di hotel. Food & Beverage dibagi menjadi 2 bagian, yaitu Food & Beverage Product dan Food & Beverage Service. *Departement* ini mempunyai peranan yang sangat penting dalam pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap di hotel. Food & Beverage memiliki peran untuk memberikan pelayanan di hotel baik itu *restaurant*, kamar maupun di bar mulai dari hidangan pembuka seperti (*appetizer*) hingga hidangan penutup (*dessert*). Sedangkan Food & Beverage Product mempunyai peran dalam memproduksi makanan dan minuman kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*). Raffles Bali memiliki *restaurant* yang dapat memenuhi kebutuhan makanan dan minuman para tamu selama berada di hotel. *Restaurant* yang dimiliki ada dua yaitu Rumari dan Loloan

Loloan merupakan salah satu restoran yang berada di Raffles Bali yang melayani makanan dan minuman bagi tamu *inhouse* maupun *outside guest* baik itu

pada *lunch* dan *dinner* yang beroperasi selama 10 jam. Loloan memakai jenis pelayanan *set menu* dan *a'la Carte*. Loloan menawarkan berbagai menu mulai dari *Asian food*, dan *western food*. Restoran yang berlokasi di tepi Pantai ini menawarkan signature dish yang sangat menggugah selera, yaitu Seafood Platter yang memadukan berbagai jenis *seafood* segar yang ditangkap langsung dari Pantai. Untuk harga dari seafood platter tersebut kisaran Rp. 1.000.000 – Rp. 1.655.000 per platter, tergantung pada porsi yang diminta oleh tamu. Penjualan seafood platter perharinya mencapai 5 – 7 porsi dalam sehari.

Seafood Platter merupakan hidangan yang terdiri dari berbagai jenis makanan laut yang disajikan bersamaan di satu piring besar, biasanya mencakup 1 *lobster* dengan berat 300 gram, 4 *king prawn* ukuran 10 dengan berat 50 gram per 1 ekor, 1 *fish barramundi / red snapper* dengan berat 200gram , dan 5 *calamary* dengan berat 20 gram per 1 ekor. Menu ini biasanya memiliki 2 varian style antara lain *asian style* dan *western style*, untuk *asian style* memiliki rasa gurih (dihasilkan dari penggunaan bahan seperti kecap, saus tiram serta kaldu bubuk), asin (dihasilkan dari penggunaan bahan seperti garam), manis (dihasilkan dari penggunaan bahan seperti gula dan madu), pedas (dihasilkan dari penggunaan sambal ulek) dan asam (dihasilkan dari penggunaan bahan seperti jeruk dan lemon). Untuk *western style* memiliki rasa *creamy* (dihasilkan dari penggunaan bahan krim), *buttery* (dihasilkan dari penggunaan bahan butter), *herb* (dihasilkan dari penggunaan bahan *rosemary*, *thyme*, *garlic*), dan sedikit asin menjadikan menu ini salah satu menu favorit di Loloan.

Seafood Platter menjadi salah satu makanan utama (*main dish*) yang sangat digemari oleh konsumen, sehingga makanan ini sangat sering dipesan oleh konsumen pada saat makan malam (*dinner*) di loloan restaurant. Kelebihan makanan utama Seafood Platter ini dibuat oleh commis dapat dilihat dari bahan yang digunakan, cara pembuatannya, dan yang terakhir cara penyajiannya. Seafood Platter menggunakan bahan premium seperti pada bagian lobster yang memiliki rasa yang kaya dan tekstur yang lembut, membuatnya menjadi salah satu jenis seafood yang paling dicari, *king prawn* juga memiliki rasa umami dan manis, *calamary* memiliki tekstur yang kenyal lunak dengan rasa yang gurih asin, *fish red snapper* memiliki cita rasa yang gurih dan sedikit manis dengan tekstur lembut dan sedikit kenyal.

Cara pembuatan Seafood Platter oleh commis menggunakan metode *dry heat cooking* dengan cara *grill* yang dimasak langsung dikenai panas dari sumber api gas sebagai sumber panas serta memiliki kontrol suhu yang lebih presisi sedangkan menggunakan api kayu membutuhkan waktu yang cukup lama dan tidak efisien dalam pekerjaan di dalam kitchen. Tekstur yang dihasilkan dari kedua *grill* tersebut berbeda, untuk *grill* api gas dapat memberikan tekstur yang lebih lembut dengan warna coklat muda sedangkan *grill* api kayu dapat memberikan tekstur yang lebih crispy pada permukaan makanan dengan warna coklat kehitaman karena dari suhu yang lebih tinggi.

Penyajian seafood platter memiliki peneman berupa *side dish* yaitu *baby potato* dan *grill vegetable (mix capcicum, zucchini, egg plant, onion, dan corn)*, untuk saus dari seafood platter ada 4 macam yaitu sambal ulek, saus chimichurri,

sambal matah, dan *garlic butter*). Maka terciptalah makanan yang memiliki cita rasa yang lezat serta kandungan gizi yang tinggi.

Tugas Akhir yang lain berjudul “Pembuatan *Grilled Seafood Platter* oleh *F&B Product* di hotel *The Kayon Resort Ubud*“ ditulis oleh Kadek Dwi Prayoga. Persamaan Tugas Akhir ini dengan Tugas Akhir tentang pembahasan Seafood Platter. Perbedaannya adalah tugas akhir yang ada di Raffles Bali dengan Hotel The Kayon Resort Ubud yang memiliki autentik dari masing-masing hotel. Seafood Platter di Raffles Bali menyediakan bermacam hasil dari laut seperti lobster, *King Prawn*, *Calamary*, dan *Fish* yang ditemani dengan sambal yang autentik dari Raffles Bali, tak hanya sambal saja Seafood Platter di Raffles Bali juga ada penemannya seperti *saute baby potato*, *grill vegetable* yang meningkatkan kombinasi rasa dari Seafood Platter ini. Sedangkan Seafood Platter dari Hotel The Kayon Resort Ubud juga didalamnya ada lobster, *prawn*, *fish*, *makarel*, *calamary*, dan kerang dengan bumbu bakar khas Jimbaran yang ditemani sambal terasi dan perasan lemon yang menciptakan rasa segar.

Berdasarkan penjelasan penulis diatas, terlihat bahwa Seafood Platter mempunyai nilai jual yang tinggi dan sebagai *signature* di Loloan Restaurant. Ciri khas hidangan seafood platter karena *seafood* yang digunakan masih dalam kondisi fresh dan ditangkap langsung pada hari yang sama dengan proses pembuatannya. Sehingga penulis tertarik untuk membahas pembuatan Seafood Platter, dengan judul tugas akhir “Pembuatan Seafood Platter Oleh Commis Pada Loloan Restaurant Di Hotel Raffles Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana prosedur pembuatan seafood platter oleh commis pada Loloan Restaurant di hotel Raffles Bali?
2. Apa saja kendala – kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam prosedur pembuatan seafood platter oleh commis pada Loloan Restaurant di hotel Raffles Bali, dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian dari Tugas Akhir yang berjudul pembuatan seafood platter oleh commis pada loloan restaurant di hotel raffles jimbaran bali sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana pembuatan seafood platter oleh commis pada Loloan Restaurant di hotel Raffles Bali.
2. Untuk mengetahui kendala - kendala pembuatan seafood platter oleh commis pada Loloan Restaurant di hotel Raffles Bali.

D. Manfaat Penelitian

Adapun tujuan penelitian dari Tugas Akhir yang berjudul pembuatan seafood platter oleh commis pada loloan restaurant di hotel raffles jimbaran bali sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

Salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan akademik diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai sumber data dan bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan mahasiswa di Jurusan Pariwisata, khususnya dalam bidang *Food and Beverage Product* mengenai pembuatan seafood platter oleh commis pada Loloan Restaurant di hotel Raffles Bali.

3. Bagi Raffles Bali

Sebagai saran, masukan, dan kritikan untuk Raffles Bali khususnya dalam pembuatan seafood platter dan kendala dalam pembuatan sehingga dapat digunakan dalam meningkatkan mutu dan memberikan pelayanan yang baik kepada tamu.

E. Metode Penelitian

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis akan menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penelitian Tugas Akhir. Beberapa metode yaitu sebagai berikut:

- a. Observasi

Observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara

pengamatan secara langsung atau tanpa mediator. Metode observasi ini dilakukan dengan cara mengunjungi atau terlibat langsung mengenai bagaimana pembuatan seafood platter oleh commis pada Loloan Restaurant di hotel Raffles Bali.

b. Wawancara

Wawancara adalah percakapan yang dilakukan oleh periset atau orang yang berharap mendapat informasi, dan informan merupakan orang yang dianggap memiliki informasi yang penting mengenai suatu objek. Wawancara dilakukan secara langsung dengan seorang Bapak Aditya Putra Jayapranatha selaku Chef de Cuisine di Raffles Bali Loloan guna memperoleh informasi yang dibutuhkan mengenai pembuatan seafood platter oleh commis pada Loloan Restaurant di hotel Raffles Bali.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan adalah suatu metode yang berkaitan dengan kajian secara teori melalui referensi-referensi terkait dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Penelitian ini tidak terlepas dari literatur-literatur ilmiah.

2. Metode Analisis Dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu analisis deskriptif, metode menganalisis, menggambarkan, meringkas berbagai kondisi dan menguraikan data secara detail dan disesuaikan dengan pihak yang kompeten, dengan apa adanya yang berkaitan

dengan pembuatan seafood platter oleh commis pada Loloan Restaurant di hotel Raffles Bali.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan Seafood Platter oleh commis pada loloan restaurant di hotel raffles bali, dapat ditarik Simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Seafood Platter* dibagi menjadi 4 tahapan, yaitu:
 - a. Tahap persiapan
 - 1) Persiapan diri.
 - 2) Persiapan area kerja.
 - 3) Persiapan peralatan.
 - 4) Persiapan bahan.
 - a) Mengolah bastingan / bumbu oles *asian style*.
 - b) Mengolah marinasi.
 - c) Mengolah *saute baby potato*.
 - d) Mengolah *mix geill vegetable*.
 - e) Mengolah sambal ulek.
 - f) Mengolahn sambal matah.
 - g) Mengolah chimicuri
 - h) Mengolah garlic butter
 - i) Menyiapkan *edible flower*.

b. Tahap pengolahan

- 1) Struk orderan *seafood platter*.
- 2) Mengolah *seafood platter*.

c. Tahap *plating*

- 1) Meletakkan lobster.
- 2) Meletakkan prawn.
- 3) Meletakkan *fish barramundi* dan *calamary*.
- 4) Meletakkan *saute baby potato*.
- 5) Meletakkan *garnish*.

d. Tahap *closing*

- 1) Tahap *closing* setelah membuat pesanan.
- 2) Tahap *closing* setelah selesai jam oprasional

2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan *seafood platter* yaitu:

- a. Kurangnya beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan *seafood platter* yang dapat menghambat proses pembuatannya serta hasil akhir dari hidangan *seafood platter*.
- b. Kerusakan *chiller* sebagai tempat penyimpanan bahan – bahan pembuatan *seafood platter* yang mengakibatkan kualitas bahan yang digunakan dalam pembuata *seafood platter* tidak memiliki kualitas yang baik.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan selama melakukan trainee di Raffles Bali pada *food and beverage product*, maka penulis memberikan saran bagi pihak hotel, yaitu kekurangan bahan dalam pembuatan seafood platter sebaiknya dibuatkan perencanaan yang baik. Seorang commis seharusnya mengecek persediaan bahan setiap harinya untuk memastikan semua bahan yang tersedia dan kualitas bahan yang digunakan masih sangat bagus. Hal tersebut harus dilakukan untuk menghindari terjadinya kekurangan bahan – bahan pada saat produksi sedang berlangsung, sehingga proses produksi bisa berjalan dengan lancar. Serta untuk penyimpanan bahan baku sebaiknya menyesuaikan kapasitas dari kapasitas *chiller*. Untuk pemeliharaan *chiller* agar meminimalisir kerusakan sebaiknya seluruh commis mengadakan pembersihan *chiller* satu minggu 2 kali. Jika *chiller* sudah rusak sebaiknya bahan – bahan seafood di pindahkan kedalam *tray stainless* yang sudah di isi dengan es batu. Selain menggunakan *chiller* di sarankan juga untuk loloan kitchen agar menyediakan aquarium sebagai tempat penyimpanan *seafood* yang masih hidup, agar kondisi *seafood* tetap fresh sebelum di olah, aquarium ini dapat meningkatkan kepercayaan tamu bahwa *seafood* yang akan dinikmati masih dalam keadaan *fresh* maupun hidup dan mereka juga dapat memilih *seafood* mana yang mereka inginkan untuk di hidangkan dan juga sebagai daya tarik tamu dan meningkatkan pengalaman di loloan *restaurant*

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, D. (2019). *Analisis Higiene Dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Tape Singkong Di Kelurahan Nan Balimo Kota Solok Tahun 2019*.
- Bagiastra, I. K., & Damayanti, S. L. P. (2019). Pemahaman Dan Penerapan Personal Hygiene Dan Sanitasi Pada Anak-Anak Sekolah Minggu Di Banjar Tri Parartha Perumnas Tanjung Karang Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 13(7), 1343–1352.
- Bartono, P. H., & Ruffino, E. M. (2010). *Hotel Supervision: Teknik Supervisi dan Uji Kompetensi untuk Pendidikan Pariwisata*. Penerbit Andi.
- Dewangga, F. B., & Larasati, S. (2023). Innovation in Making of Tongseng Using Dragon Fruit Skin Raw Materials. *Gastronomy*, 2(1), 22–31. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v2i1.459>
- Hasna, Z., Sudarwanto, B., Dwiyanto, A., & Sukawi. (2020). City Hotel Bintang 4 di Kota Magelang. *Jurnal Pirata Syandana Vol 01 No 02, 1(02)*, 1–12. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jpps/article/download/8362/4394>
- Hayu, R. E., Suwarni, S., & Mayasari, E. (2023). Hygiene and sanitation of catering services A2 class in Pangkalan Kerinci health center area. *Riset Informasi Kesehatan*, 12(1), 44. <https://doi.org/10.30644/rik.v12i1.728>
- Inray, A., Nur, A., Rondonuwu, D. M., & Rogi, O. A. H. (2019). *City Hotel merupakan sebuah tempat dengan pelayanan akomodasi bagi para wisatawan dan business traveler . Sebuah Gedung City Hotel pada umumnya berfungsi sebagai tempat tinggal sementara bagi para wisatawan dan business traveler . Kota Manado sebagai ibu*. 60–70.
- Izzuddin, A. (2018). The Effect of Halal Labels, Halal Awareness and Food Materials on Interest To Buy Culinary Foods. *Jurnal Penelitian Ipteks*, 3(2), 100–114.
- Lorenza, W., & Sinabariba, D. (2022). HOTEL PESISIR BELAWAN. *Jurnal Ruang Luar Dan Dalam FTSP*, 02(02), 56–69.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akparada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Pebriawan, I. M. B. (2022). Analisis prosedur penyimpanan bahan makanan dimain kitchen sankara resort ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2326–2343. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i9.160>
- Pesoth, N., Saerang, D., Rondonuwu, D. S., Sam, U., Manado, R., Ekonomi, F., Bisnis, D., & Akuntansi, J. (2022). Analisis Penerapan Perhitungan Penetapan Tarif Kamar Menggunakan Metode Activity Based Costing Pada Heine Hotel

- Manado. *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi*, 17(1), 1–12.
- Prasetyo, K. D., Indiatjario, & Sudarwanto, B. (2014). PENGEMBANGAN HOTEL INNA DIBYA PURI SEBAGAI CITY HOTEL DI SEMARANG. *Imaji*, 3(3), 299–308. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/imaji/article/view/5659>
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4 SE-Research Study), 291–299. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.2017.291-299>
- Rika, S., Kiftiah, M., & Martha, S. (2017). *Penerapan Finite Covering Dalam Pemilihan Bahan Makanan*. 6(01), 19–28.
- Sabarofek, M. Y., Rondonuwu, D. M., & Takumansang, E. D. (2021). *HOTEL RESORT di PULAU LEMBAH " GENIUS LOCI "*. 1080–1090.
- Setyadinsa, R., Pendit, U. C., & Hadi, N. T. (2025). Food and Physical Activity Tracking Application with Simple Dietary Pattern Analysis. *Sinkron*, 9(1), 303–313. <https://doi.org/10.33395/sinkron.v9i1.14234>
- Soekresno. (2010). *Manajemen Food and Beverage* (II). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suardani, M. (2015). Pengolahan Makanan 1. *Denpasar: Politeknik Negeri Bali*, 38.
- Tomei, A. M. (2008). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals by Sarah R. Labensky and Alan M. House with Steven Labensky and Priscilla Martel. *Food, Culture & Society*, 11(3), 404–407. <https://doi.org/10.2752/175174408X347946>
- Vivi Tania, S. S., & Ellis Endang Nikmawati. (2018). Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Kegiatan Praktikum Boga Dasar Siswa SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(1), 82–91.
- Widyaningsih, H., Krestanto, H., & Atmoko, T. P. H. (2021). Diversifikasi Produk Dan Efisiensi Bisnis Dalam Keberlanjutan Green Hotel Pada Era New Normal Di Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata*, 8(2), 148–157. <https://doi.org/10.31294/par.v8i2.11505>
- Yohanes, L. W. (2018). PROSEDUR DAN TATA CARA TELEPON OPERATOR DALAM MELAYANI TAMU DI HOTEL SANTIKA MATARAM. In *Pakistan Research Journal of Management Sciences* (Vol. 7, Issue 5). <http://content.ebscohost.com/ContentServer.asp?EbscoContent=dGJyMNLe80Sep7Q4y9f3OLCmr1Gep7JSsKy4Sa6WxWXS&ContentCustomer=dGJyMPGptk%2B3rLJNuePfgeyx43zx1%2B6B&T=P&P=AN&S=R&D=buh&K=134748798%0Ahttp://amg.um.dk/~media/amg/Documents/Policies and Strategies/S>