

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN AYAM TALIWANG UNTUK A'LA CARTE
MENU OLEH CHEF DE PARTIE DI IDOOP HOTEL
LOMBOK



POLITEKNIK NEGERI BALI

CHOIRUL SHOLEH

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN AYAM TALIWANG UNTUK A'LA CARTE
MENU OLEH CHEF DE PARTIE DI IDOOP HOTEL
LOMBOK



POLITEKNIK NEGERI BALI

CHOIRUL SHOLEH
NIM.2215903001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN AYAM TALIWANG UNTUK A'LA CARTE MENU OLEH CHEF DE PARTIE DI IDOOP HOTEL LOMBOK

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

CHOIRUL SHOLEH

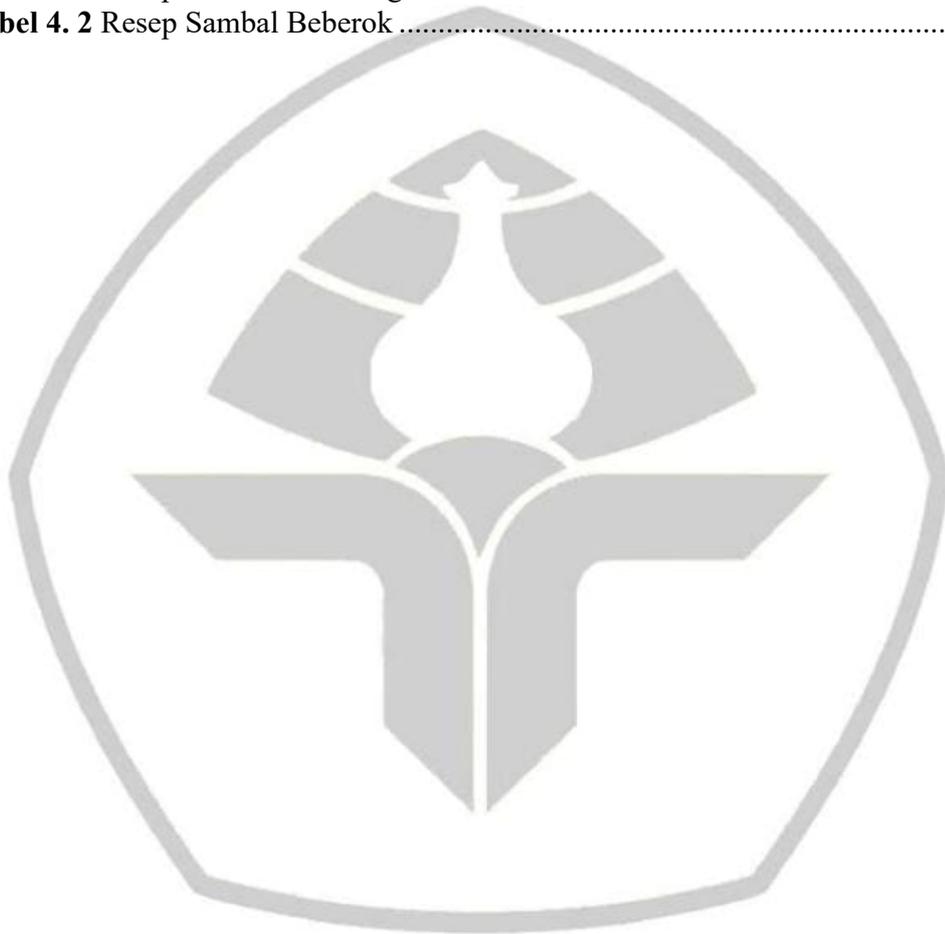
**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025**

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan.....	5
D. Manfaat.....	6
E. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. Hotel.....	9
B. Food and Beverage Department	11
C. Kitchen	12
D. Menu.....	14
E. Resep	17
F. Chef de Partie	17
G. Memasak	18
H. Bahan.....	20
I. Pembuatan	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	23
A. Lokasi dan sejarah Hotel	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas hotel	26
C. Struktur Idoop Hotel.....	31
BAB IV PEMBAHASAN	34
A. Pembuatan Ayam Taliwang untuk A’la Carte Menu oleh Chef De Partie di Idoop Hotel Lombok	34
B. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan Ayam Taliwang untuk A’la Carte menu oleh Chef De Partie di Idoop Hotel Lombok.....	47
BAB V PENUTUP	49
A. Simpulan.....	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Profil hotel	23
Tabel 3. 2 Type Kamar	26
Tabel 3. 3 Venue	28
Tabel 4. 1 Resep Bumbu Taliwang	43
Tabel 4. 2 Resep Sambal Beberok	46



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel.....	23
Gambar 3. 2 Kamar Superior	26
Gambar 3. 3 Kamar Deluxe.....	27
Gambar 3. 4 Kamar Junior Suite.....	27
Gambar 3. 5 Warhol Restaurant.....	28
Gambar 3. 6 Struktur Idoop Hotel.....	32
Gambar 3. 7 Struktur Kitchen Idoop Hotel.....	32
Gambar 4. 1 Microwave.....	36
Gambar 4. 2 Pisau	36
Gambar 4. 3 Cutting Board	37
Gambar 4. 4 Chinese wok	37
Gambar 4. 5 Kompor High Preasure.....	38
Gambar 4. 6 Strainer	38
Gambar 4. 7 Spatula.....	38
Gambar 4. 8 Grill Pan	39
Gambar 4. 9 Kitchen tong.....	39
Gambar 4. 10 Cobek dan Ulekan	40
Gambar 4. 11 Rice Mold.....	40
Gambar 4. 12 Blender	40
Gambar 4. 13 Plate.....	41
Gambar 4. 14 Cutlery.....	41
Gambar 3. 15 Ayam Taliwang Idoop.....	47

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hotel Idoop.....	55
Lampiran 2 Lobby Idoop Hotel	55
Lampiran 3 Kitchen Idoop Hotel	55
Lampiran 4 Pembuatan Ayam Taliwang	56



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia yang kaya akan keberagaman budaya, etnis, kepercayaan, dan tradisi, serta memiliki potensi pariwisata yang luar biasa berkat keindahan alamnya yang bervariasi, mulai dari pantai, pegunungan, hingga keanekaragaman hayati yang tersebar dari Sabang hingga Merauke. Beragam jenis destinasi wisata pun dikembangkan, seperti wisata alam, sejarah, budaya, kuliner, hingga wisata religi (Insanaputra, 2020). Maka tidaklah mengherankan jika kesemua hal tersebut menjadi daya tarik bagi wisatawan baik itu domestik maupun mancanegara.

Berbagai potensi pariwisata yang dimiliki Indonesia tersebut tentunya menjadi salah satu sumber pendapatan daerah atau memberikan sumbangan bagi pembangunan ekonomi sehingga harus didukung dengan keamanan, kenyamanan, unsur-unsur penunjang lainnya seperti sarana transportasi, pusat perbelanjaan, arena rekreasi dan yang tidak kalah pentingnya adalah sarana akomodasi salah satunya adalah Hotel. Menurut (Nurhayati and Chaliq 2024) menjelaskan “hotel merupakan suatu bangunan komersial yang disediakan untuk menginap bagi para wisatawan maupun seseorang yang sedang melakukan bisnis maupun berlibur dengan segala fasilitas dan jasa yang dimiliki dengan tujuan memberikan kepuasan bagi wisatawan”.

Lombok yang merupakan bagian dari Indonesia dengan segala daya tarik wisata berbasis alam, budaya maupun kreatifitas buatan tentunya juga mengambil peran dalam memberikan kepuasan kepada wisatawan atau pengunjung dengan menyediakan Hotel yang memiliki segala fasilitas dan jasa yang diberikan salah satunya adalah Idoop hotel yang terletak di Jl. Swaramahardika, Mataram Barat, Selaparang, Pejanggik, Kecamatan Mataram, Kota Mataram, Nusa Tenggara barat. Keuntungan dari Idoop Hotel sendiri adalah terletak di pusat atau jantung Kota Mataram dengan jarak dari Bandara Internasional Lombok dapat ditempuh selama satu jam dan berada dekat dengan Mataram Mall, sepuluh menit ke Lombok Epicentrum Mall.

Idoop hotel memiliki beberapa department diantaranya *Front Office* Departemen, *Housekeeping* departemen, *Food And Beverage* Departemen, *Accounting* Departemen, *Human Resources* Departemen, *Sales and Marketing* Departemen, *Engineering* Departemen. Dari beberapa departemen tersebut, penghasilan yang diperoleh oleh hotel salah satunya ada di *Food and Beverage* Departemen yaitu departemen yang menangani pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang ada di hotel. *Food and Beverage* Departemen terdiri dari dari *section* yaitu *Food and beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage product section* bertugas untuk pengolahan makanan dan minuman menjadi produk siap saji baik untuk menu *breakfast*, menu *A'la Carte* dan menu *Buffet*. Sementara itu, *Food and Beverage Service* secara umum bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan dan penyajian makanan dan minuman serta

kebutuhan lainnya. Kedua departemen tersebut pada prinsipnya untuk memberikan kepuasan kepada pelanggan atau konsumen.

Hal yang menarik untuk dikaji oleh peneliti berdasarkan pengalaman selama menjalani pelatihan di Idoop Hotel Lombok adalah banyaknya menu *A'la Carte* yang disajikan berdasarkan jenis dan kategori makanan dan minuman pada saat pelatihan. *A'la Carte* adalah sebuah ungkapan yang berasal dari Prancis yang berarti dari kartu (menu makanan) dan digunakan sebagai istilah dalam dunia kuliner yang merujuk pada sistem pemesanan hidangan secara individual, dimana setiap hidangan memiliki harga yang berbeda-beda secara terpisah. Salah satu menu *A'la Carte* Idoop hotel adalah Ayam Taliwang. Ayam Taliwang ini merupakan *Signature Dish* dari restaurant di Idoop Hotel Lombok.

Ayam Taliwang ini merupakan jenis makanan khas Taliwang di Kabupaten Sumbawa Barat Provinsi Nusa Tenggara Barat yang bahan utamanya adalah ayam kampung muda yang dibakar dan diolesi bumbu khas taliwang seperti berbahan dasar cabai merah keriting, cabai rawit, kencur, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi, dan gula merah sehingga memiliki daya tarik dengan cita rasa bumbu yang pedas . Biasanya ayam taliwang disajikan dengan pelecing yang merupakan makanan khas Lombok (Insanaputra, 2020). Jika dilihat dari sejarahnya ayam taliwang adalah makanan persembahan untuk raja kerajaan karangasem hal ini juga sejalan menurut (Ramdhani et al., 2024) “bahwasanya ayam taliwang merupakan simbol budaya antara suku sasak, masyarakat Taliwang dan penduduk Kerajaan Karangasem yang diperkenalkan pertama kali oleh Masyarakat Karang Taliwang sehingga ditetapkan sebagai salah satu objek wisata kuliner di Lombok”.

Penelitian mengenai pembuatan ayam taliwang untuk *A'la Carte menu* oleh *Chef De Partie* di Idoop Hotel Lombok menarik untuk dikaji lebih mendalam dikarenakan tentunya masing-masing *chef* ataupun juru masak memiliki proses maupun perpaduan bumbu yang berbeda antara satu dengan yang lainnya sehingga tentunya cita rasa dari masing-masing menu sajian berbahan dasar ayam yang disajikan akan berbeda satu sama lainnya. Berdasarkan tugas akhir sebelumnya, tidak terdapat tugas akhir yang berjudul sama dan mengambil lokasi hotel di Lombok Barat. Namun ada beberapa judul tugas akhir yang dapat dijadikan sebagai pembandingan. Pertama, Tugas Akhir yang ditulis oleh Komang Tristan Fadza Rizky (2023) yang berjudul “Pembuatan *Chicken Tandoor* di Bambu Roras *Restaurant Grand Ixora Kuta Resort*”. Pada tugas akhir menggunakan bahan dasar yang sama yaitu ayam, akan tetapi menggunakan metode pengolahan yang berbeda. *Chicken Tandoor* merupakan menu makanan yang mana dibuat dalam bentuk menyerupai sate dan dibumbui serta dihidangkan dengan *sautéed vegetable*, *butter rice*, sambal merah, sambal dabu-dabu dan acar. Sedangkan Ayam Taliwang diolah dengan cara dibakar dan diolesi bumbu khas taliwang seperti berbahan dasar cabai merah keriting, cabai rawit, kencur, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi, dan gula merah.

Tugas akhir pembandingan kedua adalah tugas akhir yang ditulis oleh Ni Luh Sintyawati (2023) dengan judul “Pembuatan *Indian Butter Chicken* Oleh *Commis Chef Di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali*”. Pada tugas akhir juga mengambil bahan dasar yang sama yaitu ayam, namun jenis menu yang dibuat berbeda dengan yang ada pada Tugas Akhir ini, dimana menu yang dipilih oleh

Sintyawati adalah menu Indian *Butter Chicken* yang merupakan menu masakan India, sedangkan pada Tugas Akhir kali ini mengambil menu masakan Indonesia atau nusantara yaitu Ayam Taliwang.

Berdasarkan pemaparan mengenai latar belakang yang telah diuraikan di atas, Ayam Taliwang merupakan menu yang memiliki ciri dan rasa khasnya sendiri. Seorang Chef de Partie harus memiliki kemampuan dan *skill* dalam mengolah makanan agar menjadi masakan yang memiliki cita rasa yang baik. Oleh karena itu, penulis mengangkat judul “Pembuatan Ayam Taliwang untuk *A’la Carte* Menu Oleh *Chef de Partie* di Idoop Hotel Lombok”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses pembuatan ayam Taliwang oleh *Chef De Partie* di Idoop Hotel?
2. Apa saja hambatan dalam pembuatan menu Ayam Taliwang oleh *Chef De Partie* di Idoop Hotel dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan

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

1. Untuk Mengetahui proses pembuatan ayam Taliwang oleh *Chef de Partie* di Idoop hotel.

2. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan menu Ayam Taliwang oleh *Chef De Partie* di Idoop Hotel dan cara mengatasinya.

D. Manfaat

Manfaat penulisan yang diperoleh dari tugas akhir ini adalah:

1. Bagi mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali
 - b. Menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product* khususnya dalam pembuatan ayam taliwang sebagai menu *A'la Carte*

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini sebagai tambahan informasi dan referensi bagi civitas akademika di lingkungan Politeknik Negeri Bali khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai proses pembuatan ayam taliwang sebagai menu *A'la Carte*

3. Bagi Perusahaan

Penulis tugas akhir ini bermanfaat bagi Idoop Hotel Lombok sebagai bahan masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas pelayanan di *Food and Beverage product*, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan menu Ayam Taliwang oleh *Chef de Partie*.

E. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan metode dan Teknik sebagai berikut :

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan suatu metode dengan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan langsung dengan di sertai pencatatan terhadap situasi atau peristiwa yang ada di lapangan. Dalam hal ini peneliti akan mengobservasi proses atau cara pembuatan menu ayam taliwang yang dilakukan oleh *Chef De Partie* di Idoop Hotel.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah suatu metode dengan pengumpulan data melalui proses wawancara atau tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah dengan 1 *Head* dan 2 staff *Food and Beverage Product* di Idoop Hotel Lombok. Dalam hal ini, peneliti akan melakukan wawancara dengan *chef de partie* mengenai proses dan hambatan dalam pembuatan menu ayam taliwang.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan adalah suatu teknik pengumpulan data-data dengan menelaah literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang memiliki hubungan dengan permasalahan yang akan di selesaikan.

Dalam penelitian ini studi kepustakaan dilakukan dengan cara *research*

di internet atau mencari data atau informasi di buku dan media social terkait penelitian mengenai pembuatan menu ayam taliwang.

2. Metode dan teknik analisis data

Pada penelitian ini, penulis memilih metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif merupakan pendekatan penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan atau memaparkan suatu fenomena atau keadaan secara mendalam dan komprehensif, menggunakan data non-numerik seperti wawancara, observasi, studi kepustakaan.

3. Metode dan Teknik penyajian hasil analisis

Metode dan Teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode formal, yaitu dengan menyajikan hasil analisis data menggunakan statistik berupa angka, tabel, dan foto sedangkan metode informal yaitu penyajian hasil analisis data menggunakan kata-kata yang jelas, Bahasa yang resmi dan dilengkapi dengan tanda baca dalam penggabungan hasil analisis yang diperoleh diuraikan dalam bentuk penjelasan-penjelasan mengenai pembuatan ayam taliwang oleh *chef de partie* di Idoop Hotel.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan di atas tentang pembuatan ayam taliwang oleh *Chef De Partie* di Idoop Hotel Lombok, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan ayam taliwang untuk *A'la carte* menu oleh *Chef De Partie* di Idoop Hotel Lombok, dapat dilakukan dalam tiga yaitu:
 - a. Tahap persiapan yang meliputi: persiapan diri, persiapan peralatan kerja, dan persiapan bahan.
 - b. Tahap pembuatan yang meliputi: pembuatan bumbu taliwang, membuat ayam taliwang dan pembuatan sambal beberok
 - c. Tahap Penyajian dimana Ayam Taliwang disajikan dengan nasi hangat, dan sambal beberok. Untuk *garnish*-nya menggunakan irisan timun, tomat, dan selada, serta taburan bawang goreng.
2. Adapun kendala yang dihadapi dalam pembuatan ayam taliwang oleh *Chef De Partie* di Idoop Hotel Lombok adalah:
 - a. Kurangnya ketersediaan ayam penjantan dari *vendor*
 - b. Proses pembuatan ayam taliwang yang membutuhkan waktu yang lama dibandingkan dengan menu-menu lain

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan ayam taliwang untuk *A'la Carte* menu oleh *Chef De Partie* di Idoop Hotel Lombok adalah sebagai berikut:

1. Terkait kurangnya ayam pejantan, hotel dapat melakukan perencanaan kebutuhan bahan baku secara akurat dan jangka panjang agar pembelian dapat dilakukan lebih awal, untuk menghindari kekurangan saat permintaan tinggi. sementara peternak didorong untuk meningkatkan kapasitas produksi. Hotel juga dapat mendiversifikasi sumber pemasok ayam kampung untuk menghindari ketergantungan pada satu vendor.
2. Hotel dapat melakukan pengaturan ulang urutan produksi berdasarkan estimasi waktu pengerjaan menu, bukan semata-mata berdasarkan urutan pesanan masuk. Dengan pendekatan ini, staf dapat mengerjakan menu yang lebih cepat terlebih dahulu sambil menunggu proses memasak menu yang lebih lama. Evaluasi terhadap menu ayam taliwang juga perlu dilakukan melalui analisis menu untuk mengetahui tingkat profitabilitas dan popularitasnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Blongkod, Rostianti, Ventje Ilat, Lidia M Mawikere, Fakultas Ekonomi, Dan Bisnis, Jurusan Akuntansi, Sam Ratulangi, and Jl Kampus Bahu. 2023. "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Konsep Economic Order Quantity (Eoq) Pada Cv Bregas Likupang Timur Minahasa Utara." *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi* 18(1): 24–34
- Cahyani, N. P. M. (2022). Peranan chef de partie dalam penerapan hygiene dan sanitasi di hotel four points by sheraton bali kuta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(7), 1815–1823. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i7.124>
- Insanaputra, Y. S. (2020). Ayam Taliwang Sebagai Wisata Kuliner Unggulan Di Kota Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat. *Kepariwisata : Jurnal Ilmiah*, 14(2), 112–122. <https://ejournal.stipram.ac.id/index.php/kepariwisataan/article/view/39>
- Nurhayati, N., & Chaliq, A. F. (2024a). Sistem Penanganan Kualitas Section Cold Kitchen Dalam Memperlancar Operasional Breakfast Di Hotel Harris Convention Festival Citylink Bandung. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 7(2), 2597–5323. <http://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara47>
- Nurhayati, N., & Chaliq, A. F. (2024b). *Sistem Penanganan Kualitas Section Cold Kitchen Dalam Memperlancar Operasional Breakfast Di Hotel Harris Convention Festival Citylink Bandung*. 7(2), 47–61.
- Putra, I. G. L. D., Gede, I. P., & Yulendra, L. (2021). Inovasi Pembuatan Bumbu Sambal Ayam Taliwang Menggunakan Metode Dry Fry. *JRT : Journal Of Responsible Tourism*, 1(1), 25–32. <https://doi.org/https://doi.org/10.47492/jrt.v1i1.989>
- Ramdhani, G., Yuningsih, S., Zahra, D. N., Azzahra, F., Fanisa, P. A., & Kariim. (2024). Eksplorasi Citra Rasa Ayam Taliwang Khas Nusa Tenggara Barat melalui Komunikasi Antarbudaya. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit>
- Rozi, T., Jan, R., Kasip, L., & Muhsinin, M. (2023). Pengembangan Usaha Pembibitan Ayam Kampung di Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(4), 1001-1006.
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. *Pengantar Hotel Dan Restoran*, 1–109.
- Suardana, I. K., & Suriansyah, S. (2024). *Upaya Meningkatkan Profesionalisme Waiter Dan Waitress Dalam Mencapai Keberhasilan Operasional Food And Beverage Service Dan Kepuasan Pelanggan Di Restaurant Mawar Saron Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta*. 7(2).

Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D* (2nd ed.). CV. Alfabeta.

Taufiq, A., Mahmudi, & Pinar, I. G. A. B. L. (2023). Inovasi Ayam Taliwang Menjadi Dendeng Untuk Memperpanjang Ketahanan Dan Umur Simpan. *The Sages Journal : Culinary Science and Business*, 02(01).
<https://doi.org/https://doi.org/10.61195/sages.v2i01.10>



POLITEKNIK NEGERI BALI