

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BEETROOT QUINOA SALAD
OLEH COMMIS PADA COLD KITCHEN SECTION
DI MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Meilia Putri

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BEETROOT QUINOA SALAD
OLEH COMMIS PADA COLD KITCHEN SECTION
DI MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Made Meilia Putri
NIM 2215823003**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BEETROOT QUINOA SALAD OLEH COMMIS PADA COLD KITCHEN SECTION DI MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Made Meilia Putri
NIM 2215823003**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Beetroot Quinoa Salad oleh Commis pada Cold Kitchen Section di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Beetroot Quinoa Salad oleh Commis pada Cold Kitchen Section di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali serta sebagai salah satu syarat kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis menghadapi berbagai kendala dan kesulitan tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, kendala dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu, melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani 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 kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M. Eng, selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc, selaku pembimbing I yang meluangkan waktu untuk memberikan saran dan bimbingan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par, selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membantu dan membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Ni Luh Kadek Sayuri Ariani, selaku *Talent & Culture Manager* Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengumpulkan data dan informasi di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Ibu Ni Putu Bella Julianti, selaku *Chef De Partie* pada *cold kitchen section* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan pelajaran, pengetahuan, masukan, dan motivasi kepada penulis dalam Pembuatan Beetroot Quinoa Salad.

9. Seluruh karyawan Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menimba ilmu di Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Ketut Lugrantara dan Ibu Ni Made Parsih, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
12. Ni Wayan Ciky Suwardani dan Ni Komang Tia Triyanti, selaku kedua saudari penulis yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Juli 2025

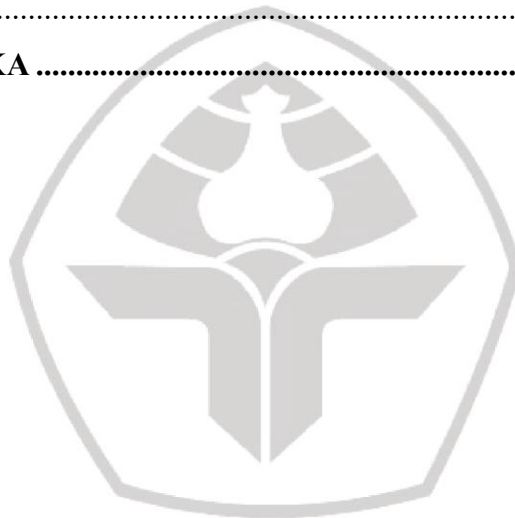
Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
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 dan Manfaat Penulisan	6
D. Metode Penulisan	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel.....	10
1. Pengertian Hotel	10
2. Klasifikasi Hotel	11
B. Food & Beverage Department	12
1. Pengertian Food & Beverage Department.....	12
2. Klasifikasi Food & Beverage Department	13
C. Kitchen	14
1. Pengertian Kitchen.....	14
2. Jenis-Jenis Kitchen	14
D. Commis	16
E. Metode Memasak.....	17
1. Pengertian Metode Memasak	17
2. Jenis-jenis Metode Memasak	17
F. Peralatan.....	19
1. Pengertian Peralatan	19
2. Jenis-jenis Peralatan	20
G. Bahan Makanan.....	21
1. Pengertian Bahan Makanan	21
2. Jenis-jenis Bahan Makanan	21
H. Appetizer.....	25

1.	Pengertian Appetizer	25
2.	Jenis-jenis Appetizer	26
I.	Pembuatan.....	26
J.	Hygien And Sanitasi	27
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN		29
A.	Lokasi dan Sejarah Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	29
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	31
C.	Struktur Organisasi Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		42
A.	Penyajian Hasil Observasi	42
B.	Hambatan dan Cara Mengatasi	64
BAB V PENUTUP		66
A.	Simpulan	66
B.	Saran	67
DAFTAR PUSTAKA		70
LAMPIRAN		



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe - Tipe Kamar di hotel Movenpick resort & spa Jimbaran bali .	32
Tabel 3.2 Tipe - Tipe Restaurant di Movenpick resort & spa Jimbaran bali	35
Tabel 3.3 jenis -jenis Meeting Rooms diMovenpick resort & spa Jimbaran bali	37
Tabel 4.1 Bahan - bahan pembuatan beetroot boiled	50
Tabel 4.2 Bahan - bahan pembuatan Quinoa Cooked	51
Tabel 4.3 Bahan - Bahan pembuatan Beetroot Dressing	52
Tabel 4.4 Bahan - bahan pembuatan Beetroot Pure	53
Tabel 4.5 Bahan - bahan pembuatan mango salsa.....	54
Tabel 4.7 Bahan Pelengkap.....	55
Tabel 4.8 Bahan - Bahan pembuatan Beetroot Quinoa Salad	57



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel Movenpick resort & spa Jimbaran bali.....	29
Gambar 3.2 Classic Room	32
Gambar 3.3 Junior Suite Room	33
Gambar 3.4 anarasa restaurant	35
Gambar 3.5 Katha Lounge & Library	36
Gambar 3.6 gejala pool bar	36
Gambar 3.7 Movenpick cafe.....	37
Gambar 3.12 Struktur Organisasi Food & Beverage Product	38
Gambar 4.1 Personal Grooming	44
Gambar 4.2 Membersihkan Area Kerja	45
Gambar 4.3 Area kerja kitchen	46
Gambar 4.4 Green cutting board	46
Gambar 4.5 Knife	47
Gambar 4.6 Stove	47
Gambar 4.7 Stock pot	47
Gambar 4.8 Sauce pan	48
Gambar 4.9 Blender	48
Gambar 4.10 Bowl	49
Gambar 4.11 Spoon	49
Gambar 4.12 Wooden spatula.....	49
Gambar 4.13 Piring saji	50
Gambar 4.14 Beetroot	51
Gambar 4.15 Rosemary	51
Gambar 4.16 Salt & Pepper	51
Gambar 4.17 Quinoa Cooked	52
Gambar 4.18 Lemongrass	52
Gambar 4.19 Balsamic vinegar, madu, salt & pepper	53
Gambar 4.20 Red Wine.....	54
Gambar 4.21 Mangga	54
Gambar 4.22 Bahan – bahan Beetroot quinoa salad	57
Gambar 4.23 Beetroot dressing & Beetroot puree	59
Gambar 4.24 Mango Salsa.....	60
Gambar 4.25 Bowl stainless besar dan kecil.....	61
Gambar 4.26 Menambahkan 100 gr quinoa	61
Gambar 4.27 Menambahkan beetroot dan bahan lainnya	61
Gambar 4.28 Menambahkan beetroot drs & beetroot puree.....	62
Gambar 4.29 Mengaduk semua bahan.....	62
Gambar 4.30 Meletakkan beetroot quinoa di atas piring saji	62
Gambar 4.31 Menambahkan pelengkap dan garnish	63
Gambar 4.32 Menambahkan beetroot puree sebagai hiasan.....	63
Gambar 4.34 Beetroot Quinoa Salad	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Classic Pool View Room

Lampiran 2 Family Room

Lampiran 3 Premium Suite Room

Lampiran 4 Jimbaran Pool Suite Room

Lampiran 5 Arkipela Spa & Wellness

Lampiran 6 Meera Kids Club

Lampiran 7 Gymnastic

Lampiran 8 Swimming Pool



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang memiliki daya tarik pariwisata yang sangat kuat, baik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Para wisatawan yang berkunjung ke Bali dapat menikmati berbagai aktivitas menarik, seperti menyaksikan pertunjukan tari tradisional, mengunjungi pura-pura bersejarah, serta menikmati keindahan pantai yang mempesona.

Untuk menunjang kenyamanan wisatawan, berbagai fasilitas akomodasi didirikan di Bali, salah satunya adalah hotel berbintang. Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di Desa Jimbaran. Hotel ini diresmikan pada 12 Januari 2017 dengan mengusung konsep “*family lifestyle*”, menawarkan pengalaman menginap yang nyaman dan berkelas bagi para tamu. Dalam operasionalnya, hotel ini memiliki berbagai *department*, antara lain Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Accounting, Sales and Marketing, Human Resources, Engineering, dan Security, yang bekerja sama dalam memberikan layanan terbaik.

Salah satu *department* yang berperan penting dalam pengalaman kuliner para tamu adalah Food and Beverage Department. *Department* ini terbagi menjadi dua bagian utama, yaitu Food and Beverage Service, yang bertanggung jawab atas pelayanan dan penyajian makanan dan minuman serta Food and Beverage Product,

yang bertugas mengolah berbagai hidangan untuk para tamu hotel. Food and Beverage Product sendiri terdiri dari beberapa bagian, yaitu *Cold Kitchen*, *Hot Kitchen*, *Pastry and Bakery*, serta *Butcher*.

Cold Kitchen bertugas mengolah berbagai makanan pembuka dingin seperti salad, buah-buahan, dan *cold appetizer* lainnya. Salah satu menu andalan dari *Cold Kitchen* Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali adalah *Beetroot Quinoa Salad*. Menjadi olahan favorit para tamu dengan penjualan mencapai 10 – 15 porsi per hari. Salad ini tidak hanya kaya akan nutrisi tetapi juga memiliki tampilan yang menarik. Menu ini mengombinasikan bahan-bahan sehat seperti *beetroot*, *quinoa*, *mango salsa*, *pomegranate*, *pomelo*, *roasted almond*, *frisée*, serta *beetroot puree* yang juga ditambahkan sebagai hiasan untuk menciptakan hidangan yang lezat sekaligus estetik.

Bahan utama dalam pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* adalah *beetroot* dan *quinoa*. *Beetroot* yang dipilih adalah *beetroot* lokal yang dibeli dari *supplier*. Pemakaian *beetroot* ini juga karena kandungan antioksidannya yang tinggi serta warna merah keunguan yang mencolok, dalam perebusan *beetroot* juga ditambahkan beberapa bahan yaitu *rosemary* dan *garlic* yang bertujuan untuk menambah aroma. .

Sementara itu, *quinoa* merupakan biji-bijian bernutrisi tinggi yang kaya akan protein dan serat, sehingga menjadi pilihan sehat dalam menu ini. *Quinoa* yang digunakan merupakan *quinoa* putih yang bertujuan agar warna yang dihasilkan dalam satu hidangan lebih menarik dan menyatu dengan *beetroot*, dalam perebusan *quinoa* juga terdapat beberapa tambahan bahan yaitu jahe, *chop shallot*, dan serai

dengan tujuan untuk menambah cita rasa dan aroma pada *quinoa*. Selain itu, bahan tambahan lainnya seperti *pomegranate*, *pomelo*, *roasted almond*, *mango salsa*, *beetroot dice*, *beetroot dressing* dan *puree* memberikan cita rasa segar dan kompleks dalam satu hidangan.

Dressing yang digunakan terbuat dari air rebusan *beetroot* dengan campuran madu, dan *balsamic vinegar* dengan tekstur *dressing* yang cair. Sedangkan *puree* yang digunakan merupakan hasil campuran dari *beetroot* yang dihaluskan dengan blender ditambah *beetroot dressing* dan sedikit *red wine* dengan tekstur agak kental.

Salah satu komponen utama yang memberikan rasa khas pada salad ini adalah *mango salsa*. *Mango salsa* dibuat dari mangga lokal segar yang dipotong dadu kecil dan dicampur dengan *chop shallot*, *spring onion*, dan *red wine*. Kombinasi rasa manis, asam, dan sedikit pedas dari *mango salsa* ini memberikan keseimbangan rasa yang sempurna pada *Beetroot Quinoa Salad*.

Beetroot Quinoa Salad memiliki tekstur yang beragam dalam satu hidangan. *Beetroot* yang lembut berpadu dengan *quinoa* yang kenyal, renyahnya *almond* panggang, *juicy*-nya *pomegranate* dan *pomelo*, serta *crunchy*-nya *frisée*, menciptakan sensasi makanan yang unik dan menyegarkan. Setiap bahan memberikan tekstur yang berbeda sehingga membuat hidangan ini lebih menarik.

Dari segi rasa, hidangan ini menghadirkan perpaduan rasa yang seimbang. Manis alami dari *beetroot* dan *mango salsa* dikombinasikan dengan asam segar dari *pomegranate*. Sedikit rasa pahit dari *pomelo* dan *frisée* memberikan kontras yang menyegarkan, sementara *almond* panggang menambah cita rasa gurih pada salad ini.

Dalam penyajiannya, *Beetroot Quinoa Salad* disusun dengan *quinoa* sebagai dasar, kemudian diberi potongan *beetroot*, *pomelo*, *mango salsa*, serta taburan *pomegranate* dan *almond* panggang. *Frisée* ditambahkan sebagai elemen hijau yang menyegarkan, sementara *beetroot puree* diteteskan di sekitar piring untuk memberikan aksen estetika yang lebih menarik. Penyajian ini tidak hanya meningkatkan cita rasa tetapi juga mempercantik tampilan hidangan.

Dari segi visual, perpaduan warna dalam *Beetroot Quinoa Salad* sangat menarik. Warna merah keunguan dari *beetroot*, kuning-oranye dari *mango salsa*, merah cerah dari *pomegranate*, hijau dari *frisée*, serta cokelat keemasan dari *almond* panggang menciptakan tampilan yang harmonis dan mencerminkan kesegaran bahan yang digunakan.

Kajian mengenai *cold kitchen* dan pengolahan salad telah dibahas dalam beberapa Tugas Akhir sebelumnya. Salah satunya adalah Tugas Akhir oleh Fraditha Fistra (2019) yang berjudul "Prosedur Pembuatan Caesar Salad oleh Commis pada Kitchen Pala Restaurant di The Apurva Kempinski Bali." Tugas Akhir ini membahas standar prosedur dalam pembuatan *Caesar Salad*, termasuk teknik persiapan bahan, pembuatan *dressing*, serta penyajian sesuai dengan standar restoran hotel berbintang. Dari Tugas Akhir tersebut, terdapat persamaan yaitu *Caesar Salad* dan *Beetroot Quinoa Salad* adalah dua jenis salad yang sering disajikan sebagai hidangan pembuka dan penyajian yang mengedepankan penggunaan bahan segar, keseimbangan rasa dan tampilan yang menarik. Namun, terdapat perbedaan dalam konsep dan komposisi bahan. *Caesar Salad* adalah salad klasik khas kuliner Barat yang terdiri dari bahan utama seperti selada *romaine*,

crouton, telur, keju parmesan, dan *dressing mayonnaise* yang kental. Sementara itu, *Beetroot Quinoa Salad* adalah salad modern yang menggabungkan bahan-bahan bergizi tinggi seperti *beetroot*, *quinoa*, *mango*, *pomegranate*, *pomelo*, serta ditambah *dressing* dan *puree* dari *beetroot*. Dari sisi kandungan gizi, *Caesar Salad* umumnya lebih tinggi lemak dan kalori akibat penggunaan keju dan *mayonnaise*, sedangkan *Beetroot Quinoa Salad* cenderung lebih kaya akan serat dan protein nabati.

Selain itu, Tugas Akhir oleh Ni Kadek Ayu Candra (2024) yang berjudul "Pembuatan Bedugul Salad untuk A'la Carte Menu oleh Commis Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel" membahas inovasi dalam penyajian salad dengan memanfaatkan bahan lokal dari Bedugul, Bali. Terdapat persamaan antara *Bedugul Salad* dengan *Beetroot Quinoa Salad*, di mana kedua salad ini adalah inovasi sehat yang dibuat oleh *commis* di *cold kitchen*, dengan fokus pada keseimbangan gizi, penyajian yang menarik dan memberikan nilai tambah melalui setiap bahan yang digunakan. Namun, ada beberapa perbedaan dalam konsep dan bahan utama yang digunakan. *Bedugul Salad* lebih mengedepankan bahan dari daerah Bedugul, Bali, seperti sayuran segar dari dataran tinggi dengan *dressing vinegrate* dan *lime dressing* yang menambah kesan segar dan nikmat pada *Bedugul Salad*, sedangkan *Beetroot Quinoa Salad* menggabungkan *quinoa* dan *beetroot* dengan buah tropis seperti *mango*, *pomegranate*, dan *pomelo*, disajikan dengan *dressing* dan *puree* yang berbahan dasar *beetroot*, menawarkan salad yang memiliki rasa segar, warna yang menarik, dan tekstur yang beragam.

Selain pembandingan dengan tugas akhir sebelumnya terdapat perbedaan menarik antara *Beetroot Quinoa Salad* yang disajikan di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dengan *Beetroot Iced Buddha Bowl* yang menjadi salah satu menu sehat di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay. Kedua hidangan sama-sama menggunakan *beetroot* dan *quinoa* sebagai bahan utama serta menonjolkan konsep salad sehat modern dan komposisi yang bernutrisi seimbang. Namun, *Beetroot Quinoa Salad* di Movenpick menggabungkan *quinoa* dan *beetroot* dengan buah tropis seperti *mango*, *pomegranate*, dan *pomelo*, serta dilengkapi dengan *beetroot dressing* dan *beetroot puree*, menghasilkan cita rasa yang kompleks, segar, dan kaya tekstur. Sementara itu, *Beetroot Iced Buddha Bowl* di Four Seasons mengusung konsep yang lebih menyegarkan dengan menambahkan *quinoa* renyah (*quinoa crisp*), *red cabbage*, *apple slices*, almond panggang, *snow peas*, dan *topping* berupa *granita raspberry* yang dingin, serta disajikan bersama *labneh dressing* berbumbu cumin. Dari segi penyajian, Four Seasons menawarkan sensasi salad dingin dengan perpaduan tekstur renyah dan rasa *creamy*-asam yang unik, sedangkan Movenpick menghadirkan kesan tropikal dengan kombinasi buah segar.

Berdasarkan penjelasan di atas, *Beetroot Quinoa Salad* merupakan salah satu inovasi kuliner yang mengedepankan cita rasa, tampilan menarik, serta manfaat kesehatan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk menyusun Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Beetroot Quinoa Salad oleh Commis pada Cold Kitchen Section di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* oleh *commis* pada *cold kitchen section* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali?
2. Apa saja hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* oleh *commis* pada *cold kitchen section* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* oleh *commis* pada *cold kitchen section* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Untuk menjelaskan Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* oleh *commis* pada *cold kitchen section* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali
- b. Untuk mendeskripsikan hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* oleh *commis* pada *cold kitchen section* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali dan cara mengatasinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and Beverage Product.
- 3) Mengetahui secara detail tentang Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* oleh *commis* pada *cold kitchen section* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang Food and Beverage Product.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan Tugas Akhir atau buku ajar tentang Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* oleh *commis*.

c. Perusahaan (Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali)

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* oleh *commis* pada *cold kitchen section*.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* oleh *commis* pada *cold kitchen section*.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi, wawancara dan studi pustaka yang dijabarkan sebagai berikut:

a. Observasi

Metode observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati, mempelajari, dan terlibat langsung dalam proses kegiatan. Dalam hal ini, penulis mengamati secara langsung proses pembuatan *beetroot quinoa salad* oleh *commis* pada *cold kitchen section* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali. Pendekatan ini diperkuat dengan melihat langsung persiapan bahan-bahan untuk pembuatan *beetroot quinoa salad*, alat-alat yang digunakan, teknik potongan, metode memasak yang digunakan, cara pembuatan serta cara penyajian *beetroot quinoa salad*.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesi tanya jawab atau wawancara secara langsung. Dalam hal ini, penulis melakukan wawancara dengan *commis* yang bertugas di bagian *cold kitchen* yaitu Ibu Kadek Rantika Mianda selaku *commis* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali. Wawancara ini berfokus pada pembahasan mendalam mengenai proses pembuatan *Beetroot Quinoa Salad*, seperti bertanya mengenai keunikan pada

hidangan, alat dan bahan yang digunakan, cara pembuatan serta hambatan yang sering terjadi pada proses pembuatan *Beetroot Quinoa Salad*.

c. Studi Pustaka

Metode kepustakaan adalah pendekatan yang digunakan oleh penulis untuk mengumpulkan berbagai buku dan artikel yang relevan dengan permasalahan dan tujuan penulisan. Adapun beberapa buku ataupun jurnal yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah Buku Pengantar Bisnis Hospitality, Peran Food & Beverage pada Hotel Santika BSD City, Strategi Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Operasional, Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu, Teknik Memasak Masakan, Buku Ajar Pengolahan Makanan, Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment, Ilmu Bahan Makanan, Pengetahuan Dasar Bahan Pangan, dan Jurnal Analisis Hygiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam menyusun laporan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan menyajikan gambaran serta penjelasan secara rinci mengenai data yang diperoleh dengan kata-kata berupa penjelasan dan foto mengenai proses pembuatan *beetroot quinoa salad* oleh *commis* pada *cold kitchen section* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan *Beetroot Quinoa* Salad oleh Commis pada Cold Kitchen Section di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali maka penulis dapat menyimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Pembuatan *Beetroot Quinoa* Salad oleh Commis pada Cold Kitchen Section di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali terbagi menjadi beberapa tahapan yaitu:

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, terdapat beberapa persiapan yang harus diperhatikan, yaitu persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan peralatan, dan persiapan bahan.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan dilakukan dengan beberapa proses, seperti merebus *beetroot*, memasak *quinoa*, membuat *beetroot dressing*, mengolah *beetroot puree*, serta menyiapkan *mango salsa* sebagai salah satu komponen pendukung dalam hidangan.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian merupakan tahap akhir dalam proses pembuatan hidangan ini. *Beetroot Quinoa* Salad disajikan dengan penataan yang menarik dan menggunakan *garnish* seperti *frisee* dan *edible flower* untuk meningkatkan estetika hidangan. Selain itu, bahan pelengkap seperti *mango salsa*, *pomegranate*, *pomelo*, dan *roasted almond* juga ditambahkan untuk memberikan keseimbangan rasa dan tekstur yang lebih variatif.

2. Beberapa hambatan yang dialami pada Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* serta cara mengatasinya, antara lain:
 - a. *Beetroot boiled* yang habis, kehabisan *beetroot* dapat menghambat proses penyajian salad.
 - b. *Quinoa* yang tidak matang dengan sempurna mengakibatkan *quinoa* terasa keras dan kurang enak, sedangkan *quinoa* yang terlalu matang akan menjadi lembek dan kehilangan teksturnya.
 - c. *Mango salsa* yang terlalu berair atau tidak segar mengakibatkan *mango salsa* kehilangan tekstur segarnya, dan penggunaan mangga yang kurang matang bisa memberikan rasa asam yang tidak seimbang.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan untuk mengatasi hambatan dalam Pembuatan *Beetroot Quinoa Salad* oleh Commis pada Cold Kitchen Section di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali, sebagai berikut:

1. Pada saat proses pembuatan *beetroot* sebaiknya *commis* melakukan metode *batch cooking*, yaitu memasak *beetroot* dalam jumlah banyak sebelumnya, lalu menyimpannya di *chiller* dalam wadah kedap udara. Dengan begitu, saat ada pesanan, *beetroot* sudah siap digunakan tanpa perlu menunggu proses memasak yang lama.
2. Pada proses pembuatan *quinoa* *commis* harus mencuci dengan benar di bawah air mengalir untuk menghilangkan rasa pahitnya. Selain itu, proses memasak menggunakan perbandingan air yang tepat (1:2) dan pengaturan waktu yang akurat agar teksturnya tetap konsisten.

3. Pada proses pembuatan *mango salsa commis* harus memilih mangga yang matang sempurna, tidak terlalu lunak atau keras, menambahkan sedikit perasan lemon atau jeruk nipis untuk menjaga kesegaran dan mencegah oksidasi.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*. Mulono Apriyanto. <https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=X3l0eaaaqbaj>
- Desthiani, U., Suminar, R., & Cristiani, S. (2021). *Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong*.
- Dhian Anggraini, F., & Zidha Rahmayanti, S. (2023). *Strategi Promosi Food And Beverage Department Dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan Di Hotel Horaios Malioboro*. 4, 2746–8941.
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan Dan Minuman*. UNY Press. <https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Ikqpeaaaqbaj>
- Fauziyyah, & Juwaedah, A. (2020). *Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga* (Vol. 9, Issue 2).
- Hanafiah, Siti Mirza. (2022). *Penerapan Metode Rekayasa Menu (Menu Engineering) Untuk Menentukan Klasifikasi Menu Item Pada Sejalan Coffeehouse Kabupaten Solok*. 68.
- Jaya, V. (2022). *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Dapur Ocean Grill Restaurant The Setai Hotel Miami, Florida*. 30-34.
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Universitas Brawijaya Press. <https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=7ruqeaaaqbaj>
- Syahrul, S. (2022). *Pengantar Bisnis Hospitaliti*. Penerbit Widina. <https://Books.Google.Co.Id/Books?Id=Bdsveaaaqbaj>
- Tangian, D., & Silvana. (2019). *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1 Program Studi DIII Perhotelan, Politeknik Negeri Manado*. 29.
- Tri Mulyani, C. (2016). *Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Ratu Ratih Caffé Hotel Sahid Jaya Solo*. 10(1), 1907–2457.
- Wanda, M., & Yuliana, Y. (2024). Analisis Hygiene Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Di Kitchen Hotel Rangkayo Basa Padang. *Jurnal Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 2(3), 159–172. <https://doi.org/10.59581/jmpp-widyakarya.v2i3.3934>
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Obi Purwanto, E., Yudha Andriansyah Putra, N., Studi Perhotelan, P., Ekonomi Dan Bisnis, F., & Nusa Mandiri, U. (2022). *Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur*. 01(1). <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4007>