

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ROAST DINNER BEEF
UNTUK SUNDAY MEMBER AND GUEST GATHERING
OLEH COMMIS DI SPORT AND BAR RESTAURANT
PENINSULA BAY RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Debi Suandewi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ROAST DINNER BEEF
UNTUK SUNDAY MEMBER AND GUEST GATHERING
OLEH COMMIS DI SPORT AND BAR RESTAURANT
PENINSULA BAY RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Debi Suandewi
NIM 2215823156

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ROAST DINNER BEEF
UNTUK SUNDAY MEMBER AND GUEST GATHERING
OLEH COMMIS DI SPORT AND BAR RESTAURANT
PENINSULA BAY RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Debi Suandewi
NIM 2215823156

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

ABSTRAK

Tugas akhir ini membahas proses pembuatan Roast Dinner Beef untuk Sunday Member and Guest Gathering oleh Commis di Sport and Bar Restaurant Peninsula Bay Resort. Roast Dinner Beef merupakan salah satu menu andalan pada acara mingguan tersebut yang menggunakan daging sapi bagian top side, dipilih karena teksturnya yang padat, berserat, dan rendah lemak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan Roast Dinner Beef dan mengidentifikasi hambatan yang dihadapi beserta solusi yang diterapkan. Metode pengumpulan data meliputi observasi langsung, wawancara dengan pihak terkait, serta studi pustaka. Hasil pembahasan menunjukkan bahwa proses pembuatan terdiri dari tahap persiapan diri, persiapan peralatan, persiapan bahan, tahap pengolahan dengan teknik boiling, roasting, grilling, dan baking, hingga tahap penyajian dengan kondimen pelengkap seperti sauteed carrot and green peas, roast potato, roast pumpkin, roast onion, cauliflower cheese, yorkshire pudding, dan demi glace sauce. Hambatan yang dihadapi meliputi keterbatasan bahan segar, waktu pemanggangan yang tidak konsisten, dan koordinasi antar-staf saat operasional. Solusi yang dilakukan antara lain pengaturan stok bahan secara tepat, penyesuaian suhu dan waktu pemanggangan, serta komunikasi yang efektif di dapur. Kesimpulannya, keberhasilan penyajian Roast Dinner Beef tidak hanya bergantung pada kualitas bahan dan teknik memasak, tetapi juga pada manajemen waktu, koordinasi tim, dan penerapan standar operasional yang konsisten, sehingga dapat memberikan kepuasan maksimal kepada tamu.

Kata Kunci: Roast Dinner Beef, Commis, teknik memasak, Sunday Member and Guest Gathering, Peninsula Bay Resort.

ABSTRACT

This final project discusses the process of preparing Roast Dinner Beef for the Sunday Member and Guest Gathering by the Commis at the Sport and Bar Restaurant, Peninsula Bay Resort. Roast Dinner Beef is one of the signature dishes of the weekly event, made from the top side cut of beef, chosen for its firm texture, fibrous structure, and low-fat content. This study aims to describe the preparation process of Roast Dinner Beef and to identify the challenges encountered along with the solutions implemented. Data collection methods included direct observation, interviews with relevant parties, and literature review. The results show that the preparation process consists of personal preparation, equipment preparation, ingredient preparation, cooking stages using boiling, roasting, grilling, and baking techniques, and plating with complementary condiments such as sauteed carrot and green peas, roast potato, roast pumpkin, roast onion, cauliflower cheese, yorkshire pudding, and demiglace sauce. The challenges faced include limited fresh ingredient availability, inconsistent roasting times, and coordination issues among kitchen staff during operations. Solutions applied involved precise stock management, adjustments to roasting temperature and time, and effective kitchen communication. In conclusion, the success of serving Roast Dinner Beef relies not only on the quality of ingredients and cooking techniques but also on time management, team coordination, and the consistent application of standard operating procedures to ensure maximum guest satisfaction.

Keywords: Roast Dinner Beef, Commis, cooking techniques, Sunday Member and Guest Gathering, Peninsula Bay Resort.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Roast Dinner Beef untuk Sunday Member and Guest Gathering oleh Commis di Sport and Bar Restaurant Peninsula Bay Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Roast Dinner Beef untuk Sunday Member and Guest Gathering oleh Commis di Sport and Bar Restaurant Peninsula Bay Resort 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 ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih 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. Made Suardani, S.Pd., M.Par., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir ini.

6. Putu Yunita Wacana Sari, S.S. M.Par., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir ini.
7. Ibu Ni Komang Puspa, selaku Training Manager/Human Resource Manager Peninsula Bay Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan kepada penulis untuk pengambilan data melalui teknik observasi dan wawancara.
8. Seluruh Staff Peninsula Bay Resort khususnya pada departement culinary yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Made Tas dan Ibu Ni Luh Sukarini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Juni 2025

POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel	8
B. Food and Beverage Departement.....	12
C. Pengertian Restoran.....	13
D. Pengertian Bar	14
E. Pengertian <i>Kitchen</i> dan Jenis - Jenisnya.....	14
F. Pengertian Commis.....	16
G. Pengertian Menu.....	16
H. Pengertian Main Course	17
I. Pengertian Peralatan Dapur	17
J. Pengertian Memasak dan Jenis - Jenis Metode Memasak.....	19
K. Pengertian Pembuatan	21
L. Bahan Makanan	21
M. Roast Dinner Beef.....	24
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	27
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	27
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	28
C. Struktur Organisasi	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Pembuatan Roast Dinner Beef Untuk Sunday Member And Guest Gathering Oleh Commis Di Sport and Bar Restaurant Peninsula Bay Resort	41

B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	62
BAB V PENUTUP.....	64
A. Simpulan.....	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jumlah Kamar dan Jenis Kamar	29
Tabel 3.2 Tipe Restaurant dan Bar.....	29
Tabel 3.3 Spa.....	30
Tabel 4.1 Bahan – Bahan Sauteed Carrot and Green Peas untuk 6 Porsi.....	52
Tabel 4.2 Bahan – Bahan Roast Pumpkin untuk 6 Porsi	52
Tabel 4.3 Bahan – Bahan Roast Onion untuk 6 Porsi.....	52
Tabel 4.4 Bahan – Bahan Roast Potato untuk 6 Porsi	53
Tabel 4.5 Bahan – Bahan Pembuatan Cauliflower Chesse untuk 6 Porsi.....	53
Tabel 4.6 Bahan – Bahan Pembuatan Yorkshire Pudding untuk 6 Porsi.....	53
Tabel 4.7 Bahan – Bahan Pembuatan Sauce Demi Glace untuk 6 Porsi	53
Tabel 4.8 Bahan – Bahan Pembuatan Roast Beef untuk 6 Porsi	54



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel Peninsula Bay Resort	27
Gambar 3.2 One Bed Room	31
Gambar 3.3 Two Bed Room	31
Gambar 3.4 Studio One Bed Room	32
Gambar 3.5 Studio Two Bed Room	32
Gambar 3.6 Penthouse Bed Room	33
Gambar 3.7 Villa	34
Gambar 3.8 Sunset Bay Restaurant	34
Gambar 3.9 Sport & Bar Restaurant	35
Gambar 3.10 Spa	36
Gambar 3.11 In Balance Fitness	36
Gambar 3.12 Struktur Organisasi	37
Gambar 3.13 Struktur Organisasi F&B Product	37
Gambar 4.1 Penampilan Diri	42
Gambar 4.2 Knife	44
Gambar 4.3 Cutting Board	45
Gambar 4.4 Wooden Spatula	45
Gambar 4.5 Wok Pan	45
Gambar 4.6 Kwali Range	46
Gambar 4.7 Insert Stainless	46
Gambar 4.8 Hand Glove	46
Gambar 4.9 Plastic Wrap	47
Gambar 4.10 Bowl Stainless	47
Gambar 4.11 Chafing Dish	48
Gambar 4.12 Dinner Plate	48
Gambar 4.13 Oven Combi	48
Gambar 4.14 Balloon Whisk	49
Gambar 4.15 Wadah Bulat Aluminium foil	49
Gambar 4.16 Measuring Cup	49
Gambar 4.17 Loyang Muffin	50
Gambar 4.18 Sauce Pot	50
Gambar 4.19 Cotton Twine	50
Gambar 4.20 Gas Griddle and Grill	51
Gambar 4.21 Laddle	51
Gambar 4.22 Aluminium Foil	51
Gambar 4.23 Sautéed Carrot and Green Peas	55
Gambar 4.24 Roast Pumpkin	56
Gambar 4.25 Roast Onion	57
Gambar 4.26 Roast Potato	57
Gambar 4.27 Cauliflower Cheese	58
Gambar 4.28 Yorkshire Pudding	59
Gambar 4.29 Demi Glace Sauce	60

Gambar 4.30 Roast Beef	61
Gambar 4.31 Roast Dinner Beef.....	62



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peninsula Bay Resort merupakan hotel bintang 4 (empat) yang memiliki total kamar sebanyak 96 (sembilan puluh enam) yang terdiri 94 (sembilan puluh empat) jenis kamar *cottage* dan 2 (dua) jenis *villa*. Memiliki fasilitas lain seperti Kolam Renang, Pusat Kebugaran, 2 (dua) Restoran dan 2 (dua) *Bar*. Nama dari *Bar* tersebut yaitu *Pool Bar* dan juga *Sport Bar* serta nama Restoran yang ada yaitu *Sunset Bay* dan *Sport and Bar*. Pada *Sport and Bar Restoran*, tidak hanya terjadi proses pelayanan *service* oleh Waitter/Waitress kepada tamu tetapi juga pembuatan makanan oleh Commis untuk tamu. Commis adalah seorang yang bertugas memproduksi, menyediakan dan menyajikan semua jenis makanan yang akan disajikan kepada tamu yang disediakan pada masing – masing Restoran di Peninsula Bay Resort. Menu – menu yang ditawarkan oleh kedua Restoran tersebut seperti *American menu*, *Indonesian menu* dan juga Tradisional menu begitu juga dengan menu yang ditawarkan untuk *event*.

Peninsula Bay Resort memiliki beberapa *event* yang setiap Minggunya selalu dilaksanakan karena sangat mempengaruhi pemasukan bagi hotel. *Event* yang ditawarkan seperti Tuesday Karaoke Quiz Night, Wednesday BBQ, Friday Farewell Party dan Sunday Member and Guest Gathering. Salah satu *event* yang paling diminati di Sport and Bar Restaurant yaitu *Sunday Member and Guest Gathering*. *Sunday Member and Guest Gathering* merupakan suatu *event* yang hanya dilaksanakan setiap hari minggu pada malam hari setelah tamu *check in*

sementara *Guest Gathering* bisa berasal dari tamu luar hotel atau tamu yang menginap di hotel yang mengikuti *event* ini.

Roast Dinner adalah hidangan khas Inggris yang biasanya dinikmati pada hari Minggu, sehingga sering disebut *Sunday roast*. Tradisi ini bermula dari kebiasaan umat kristen di Inggris, yang dilarang mengonsumsi daging pada hari Jumat. Sebagai gantinya, hari Minggu dijadikan momen untuk menyantap beragam sajian daging dan produk olahan susu. Jenis daging yang bisa disajikan antara lain daging ayam (*chicken*), sapi (*beef*) dan babi (*pork*), dilengkapi dengan berbagai sayuran seperti *broccoli*, *cauliflower*, *carrot* dan *green peas*. Sayuran ini dapat direbus, dikukus atau dipanggang bersama daging dan kentang. *Event* ini menyediakan *signature* menu yaitu Roast Dinner dan juga memberikan *free canape*, *welcome drink* serta tontonan *Balinese dance* seperti tarian Puspanjali sebagai tarian penyambutan, tarian tersebut ditarikan oleh staff Peninsula Bay Resort.

Roast Dinner yang ada di Peninsula Bay Resort disajikan dengan sistem *ala'carte* sehingga tamu tidak perlu waktu lama untuk menunggu. Roast dinner memiliki 3 (tiga) jenis yaitu *Roast Dinner beef*, *Roast Dinner pork* dan juga *Roast Dinner mix* dijual dengan harga Rp.200.000/++. Dengan harga Rp.200.000/++ sudah mendapatkan beberapa *condiment* tambahan seperti, *sauteed carrot and green peas*, *roast potato*, *roast onion*, *roast pumpkin*, *cauliflower cheese*, *yokshire pudding*, *demi glace sauce* dan pilihan daging *roast pork*, *beef* atau *mix*.

Roast Dinner Beef menawarkan potongan daging berkualitas tinggi yang menjadi pilihan favorit. *Roast Dinner Beef* menggunakan daging sapi yang terletak di paha belakang atau *top side*, memiliki tekstur padat, berserat dan minim lemak. Dalam proses pembuatan Roast Dinner ini menggunakan metode memasak *boiling*

dan juga *roasting*, dalam prosesnya memerlukan beberapa *ingredients* yaitu *roast beef*, *roast pork*, *roast pumkin*, *roast potato*, *roast onion*, *yokshire pudding*, *cauliflower cheese*, *sauteed carrot mix green peas* dan untuk *sauce* menggunakan *demi glace sauce*.

Adapun Tugas akhir yang digunakan sebagai pembanding salah satunya membahas tentang Pembuatan Roasted Pecking Duck yang disusun oleh I Wayan Nuraga Wuguna Jaya (2024) dengan judul “Pembuatan Roasted Pecking Duck oleh Commis di Pala Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali” terdapat perbedaan dari bahan yang digunakan yaitu daging bebek yang dipanggang dalam oven batu. Sedangkan pembuatan *Roast Dinner Beef* di Sport & Bar Restaurant Peninsula Bay Resort menggunakan daging sapi bagian *topside* yang dipanggang menggunakan oven. Selain itu, tugas akhir lain yang membahas tentang pembuatan Pan Roasted Market Fish yang disusun oleh I Made Agus Suardana (2022) dengan judul “Pembuatan Pan Roasted Market Fish oleh Commis pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach” terdapat perbedaan dalam *sauce* yang digunakan yaitu *Sauce Brown Butter Dashi* serta diberikan sedikit taburan *leek ash* sebagai *garnish* untuk memberikan aroma *smooky* yang membuat penampilan hidangan menjadi istimewa. Sedangkan, pembuatan *sauce* pada *Roast Dinner Beef* di Sport and Bar Restaurant Peninsula Bay Resort menggunakan *demi glace sauce* serta diberikan garnish berupa *parsley* dan *rosemary*.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis mengangkat Tugas Akhir yang berjudul yaitu : Pembuatan Roast Dinner Beef Untuk Sunday Member and Guest Gathering oleh Commis di Sport and Bar Restaurant Peninsula Bay Resort. *Sunday Member and Guest Gathering* adalah *event* yang sangat diminati tamu yang

menginap maupun hanya berkunjung di Peninsula Bay Resort, karena menawarkan Roast Dinner sebagai menu spesial. Dalam *event* ini, *Roast Dinner Beef* merupakan menu yang paling laris dan sangat diminati, karena menggunakan daging sapi yang terletak di paha belakang atau *top side* yang memiliki tekstur padat, berserat dan minim lemak. Adapun menu ini dijual dengan harga Rp.200.000/++. Dalam pembuatannya, Commis memegang peran penting dalam menyiapkan dan menyajikan makanan ini dengan menggunakan teknik *boiling* dan *roasting*, serta bahan – bahan berkualitas untuk memastikan makanan disajikan sesuai standar. Dengan pengalaman yang baik, tamu akan merasa puas dan membuat tamu akan menginap atau mengikuti *event* yang ada di Peninsula Bay Resort.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan *Roast Dinner Beef* untuk *Sunday Member and Guest Gathering* oleh Commis di *Sport and Bar Restaurant* Peninsula Bay Resort?
2. Apa sajakah hambatan dalam Pembuatan *Roast Dinner Beef* untuk *Sunday Member and Guest Gathering* oleh Commis di *Sport and Bar Restaurant* Peninsula Bay Resort dan cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul proses Pembuatan *Roast Dinner Beef* untuk *Sunday Member and*

Guest Gathering oleh Commis di *Sport and Bar Restaurant* Peninsula Bay Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui pembuatan *Roast Dinner Beef* untuk *Sunday Member and Guest Gathering* oleh Commis di *Sport and Bar Restaurant* Peninsula Bay Resort.
- b. Untuk mengetahui hambatan yang dihadapi dalam pembuatan *Roast Dinner Beef* untuk *Sunday Member and Guest Gathering* oleh Commis di *Sport and Bar Restaurant* Peninsula Bay Resort.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai tambahan ilmu pengetahuan pada saat berada di dunia kerja.
 - 2) Dengan adanya penulisan tugas akhir ini bisa memberikan pencapaian yang besar yang dapat meningkatkan rasa percaya diri dalam menghadapi tantangan masa depan.
 - 3) Tugas akhir ini juga sebagai salah satu persyaratan dalam memperoleh kelulusan.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Setiap tugas akhir yang telah diselesaikan dengan baik mencerminkan pencapaian akademik Politeknik Negeri Bali dalam mendidik mahasiswa/i menjadi pribadi yang siap terjun ke dalam dunia industri.

- 2) Tugas akhir ini bisa dijadikan referensi yang diharapkan bisa menjadi bahan pembelajaran bagi pembaca yang ingin menambah ilmu pengetahuan di bidang Food and Beverage Product.
- 3) Dengan adanya tugas akhir ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas Pendidikan yang sesuai dengan kebutuhan industri.

c. Peninsula Bay Resort

- 1) Tugas akhir ini bisa dijadikan referensi dalam memperbaiki kualitas pembuatan makanan yang akan disajikan kepada tamu pada saat *event* khususnya *Sunday Member and Guest Gathering*.
- 2) Dengan adanya penulisan tugas akhir ini, diharapkan dapat memberikan dampak positif kepada perusahaan sehingga perusahaan dapat meningkatkan kualitasnya dalam pengolahan bahan - bahan makanan.
- 3) Dapat menjalin hubungan baik antara Peninsula Bay Resort dengan Politeknik Negeri Bali dalam kebutuhan tenaga kerja.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi, wawancara maupun studi pustaka.

a. Observasi

Metode pengumpulan data menggunakan metode observasi dilakukan dengan cara mengamati dan ikut serta secara langsung dalam melakukan penyajian

makanan pada *event Sunday Member and Guest Gathering* oleh Commis di Peninsula Bay Resort.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data menggunakan metode wawancara dilakukan dengan bertatap muka antara penulis dan narasumber yang dituju. Dengan hal ini penulis mengumpulkan data wawancara dengan narasumber yang berada di Peninsula Bay Resort yaitu, Sous Chef, Supervisor dan Commis di Sport and Bar Kitchen.

c. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data menggunakan metode studi pustaka dilakukan dengan memperoleh data dari buku – buku, jurnal, artikel, tugas akhir dan sumber informasi yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang penulis gunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif, dimana penulis memaparkan dan menjelaskan masalah dengan menggunakan data – data yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara dan studi kepustakaan terkait pembuatan *Roast Dinner Beef* untuk *Sunday Member and Guest Gathering* oleh Commis di *Sport and Bar Restaurant* Peninsula Bay Resort.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan *Roast Dinner Beef* untuk Sunday member and guest gathering oleh commis di Peninsula Bay Resort, penulis dapat menarik kesimpulan antara lain:

1. Pembuatan *Roast Dinner Beef* untuk Sunday member and guest gathering oleh Commis di *Sport and Bar Restaurant* Peninsula Bay Resort dibagi menjadi 3 (tiga) tahapan yaitu:
 - a. Tahap persiapan meliputi tahap persiapan diri yaitu Commis harus datang ke hotel 15 menit sebelum jam kerja, dan menggunakan seragam *kitchen* dengan baju *kitchen* berwarna putih, celana Panjang berwarna hitam, apron hitam, *kitchen hat* dan *safety shoes*. Selain itu seorang Commis tidak boleh berkuku panjang, berkumis, berjenggot dan rambut harus dipotong rapi dan dilanjutkan dengan persiapan peralatan dan bahan.
 - b. Tahap pembuatan *Roast Dinner Beef* sangat membutuhkan ketelitian dimulai dari pembuatan *roast beef*, *roast onion*, *roast potato*, *roast pumpkin*, *sauteed carrot and green peas*, *cauliflower cheese*, *yokshire pudding* dan *demi glace sauce* dengan mengikuti standar resep yang sudah ditentukan serta menggunakan metode memasak memasak yang benar.
 - c. Tahap penyajian atau plating *Roast Dinner Beef* disajikan di atas piring saji dan disusun sesuai standar yang sudah ditentukan.
2. Dalam setiap pekerjaan yang dilaksanakan pasti memiliki tingkat kesulitan dan hambatan, adapun hambatan yang terjadi dalam pembuatan *Roast Dinner Beef*

yaitu oven yang bermasalah sehingga suhu oven tidak stabil yang mengakibatkan daging *beef* tidak matang dari waktu yang sudah ditentukan, cara mengatasinya yaitu menambah durasi memasak sampai daging *beef* tersebut matang dan setelah itu melaporkan kepada Executive Chef agar mengetahui jika *oven* bermasalah dan mengajukan kepada Engineering Departement agar diperbaiki.

B. Saran

Berdasarkan penjelasan diatas, adapun saran yang dapat penulis sampaikan terkait dengan hambatan – hambatan yang terjadi saat melaksanakan pembuatan *Roast Dinner Beef* untuk *Sunday member and guest gathering* oleh Commis di Peninsula Bay Resort yaitu, menambah jumlah peralatan dapur untuk mempercepat proses persiapan dan penyajian makanan, sehingga tidak mengganggu operasional. Selain itu disarankan untuk melakukan pengecekan peralatan secara berkala untuk mencegah terjadinya kerusakan yang dapat menghambat proses kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinda, Bramundita, C., Adam, F., & Komunikasi, I. (2022). *Strategi Pemasaran Jasa Pada Hotel di Era New Normal*. 2(1), 15–29.
- Aditya et al. (2022). *Pengaruh Sertifikasi Halal, Kesadaran Halal, Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Produk Makanan Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Institut Teknologi ...*.
[http://repository.radenintan.ac.id/18011/1/BAB I%2CII %26 DAPUS ADTYA TAMARA.pdf](http://repository.radenintan.ac.id/18011/1/BAB%20I%20II%20DAPUS%20ADTYA%20TAMARA.pdf)
- Al., N. et. (2015). *ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM RESERVASI HOTEL D ' GRIYA SERANG*. 2(2).
- Andriansyah et al. (2022). Menangani Kebersihan Area Kitchen dan Kelengkapan Alat-alat Memasak di Hotel Best Western Premier Hive. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 18–21.
<https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i1.2994>
- Aryapratama et al. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(2), 383–394.
<https://doi.org/10.22334/paris.v2i2.315>
- Budiningsih, A. (2017). *Pengolahan dan Penyajian Makanan*. 6(2), 14.
- Dewanti et al. (2024). *ILMU BAHAN PANGAN*.
- Djaohar, M., Medias, E., Fauzan, Z. E. F., & ... (2021). Pelatihan Pembuatan Toko Online Bagi Pkk. *Prosiding Seminar ...*, 2021, 47–60.
- Ekawatiningsih et al. (2019). PENINGKATAN KOMPETENSI VOKASIONAL SISWA SMKLB MELALUI PENERAPAN WIRAUSAHA BOGA SEBAGAI BEKAL KECAKAPAN HIDUP (LIFE SKILL) Prihastuti. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.
http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Fauziyyah, G., Rachman, A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 20–27.
- Fredirikus et al. (2021). the Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 2503–3123.
- Hamidah et al. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. 122.
- Heni Purwanti et al. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127–136.
<https://doi.org/10.51169/ideguru.v6i2.201>
- Jambika Wahyu et al. (2019). Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan. *Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort Di Tabanan*, 3.

- Parmita et al. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 69–77.
<https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/29078>
- Pratama putra et al. (2022). RANCANG BANGUN APLIKASI PENJUALAN PERALATAN DAPUR PADA DAPOERPEDIA BERBASIS ANDROID. *Braz Dent J.*, 33(1), 1–12.
- Pratama Surya et al. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224.
<https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Rahmat et al. (2023). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 27(2), 58–66.
- Rosalia et al. (2017). Peranan Arumanis Kitchen Dalam Membuat Masakan Tradisional Pada Hotel Bumi Surabaya City Resort. In *Skripsi*.
<https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/82330>
- Saputri et al. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(Vol.12 No.1).
- Solikhin et al. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(Vol.12 No.1).
<http://id.wikipedia.org/wiki/dapur>
- Suardana et al. (2023). *Kukuh Setyoatmodjo, Restu Putri Rusdiana*
<http://jurnal.akpada.ac.id/index.php/nusantara> 35. 6(1), 35–46.
- Suardani et al. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. 12.
<http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>
- Sugiman et al. (2019). Pengaruh Kerjasama Kitchen Section Dengan Banquet Section Terhadap Kualitas Penyelenggaraan Event Di Hotel Best Western Premier Solo Baru. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14.
<http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciu>
 rbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484
- SISTEM PEMBETUNGAN TERPUSAT STRATEGI MELESTARI
- Wahyu et al. (2015). *1 Universitas Kristen Indonesia*. 786(2), 1–4.
- Widyarini et al. (2022). Oprasional Di Hotel Best Western Premier the Hive. *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital Dan Manajemen*, 01(1), 36–42.
- Yanuar et al. (2022). Standar operasional prosedur food & beverage product di simply social restaurant ubud di tengah pandemik covid-19. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(10), 2584–2600.
<https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.180>
- Yulvitriyani et al. (2022). Pengaruh Pelatihan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di Food and Beverage Department Pada the Hill Hotel & Resort. *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 2(1), 55–62.