

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TEMPE & GREEN BLLISS OLEH CHEF
DI KAMANDALU UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Widya Parami

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TEMPE & GREEN BLLISS OLEH CHEF
DI KAMANDALU UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Widya Parami
NIM 2215823214

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TEMPE & GREEN BLLISS OLEH CHEF DI KAMANDALU UBUD

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 Wayan Widya Parami
NIM 2215823214**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Tempe & Green Blliss Oleh Chef Di Kamandalu Ubud” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara pembuatan Tempe & Green Blliss 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 terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

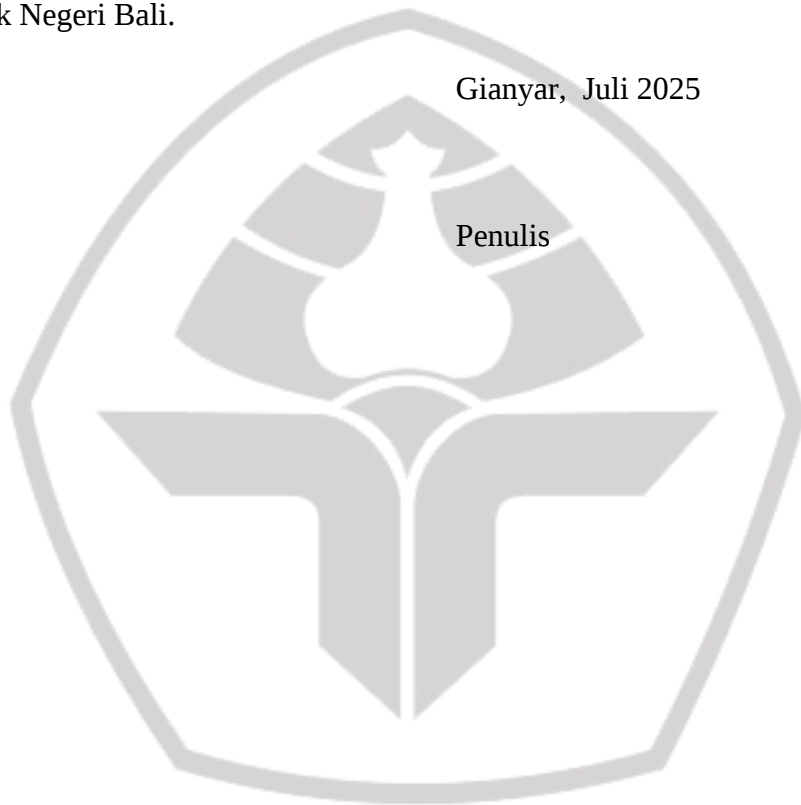
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan pendidikan Diploma Tiga Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
6. Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Ibu Ni Kadek Kencana Dewi, selaku Training Manager/Human Resource Manager Kamandalu Ubud yang telah memberikan data untuk penyusunan tugas akhir di hotel.
9. Bapak I Wayan Widastra, selaku *Executive Chef* yang telah memberikan arahan dan kesempatan kepada penulis selama pembuatan tugas akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Bapak I Made Seken dan Ibu Ni Komang Rustini kedua orang tua penulis yang selalu memberikan nasihat dan dukungannya kepada penulis.

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

Gianyar, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	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	3
C. Tujuan Penulisan	4
D. Manfaat Penulisan	4
E. Metode Penulisan	5
1. Metode Pengumpulan Data	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel.....	7
B. <i>Food and Beverage Departement</i>	9
C. <i>Kitchen</i>	9
D. Memasak	12
E. Menu.....	12
F. <i>Chef</i>	13
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	14

A. Lokasi dan Sejarah Hotel	14
1. Lokasi Hotel	14
2. Sejarah Hotel	14
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	16
1. Bidang Usaha	16
2. Fasilitas.....	18
C. Struktur Organisasi.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Pembuatan Tempe & Green Bliss	24
B. Kendala Yang Dihadapi dan Solusinya.....	36
BAB V PENUTUP.....	38
A. Simpulan.....	38
B. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	42

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

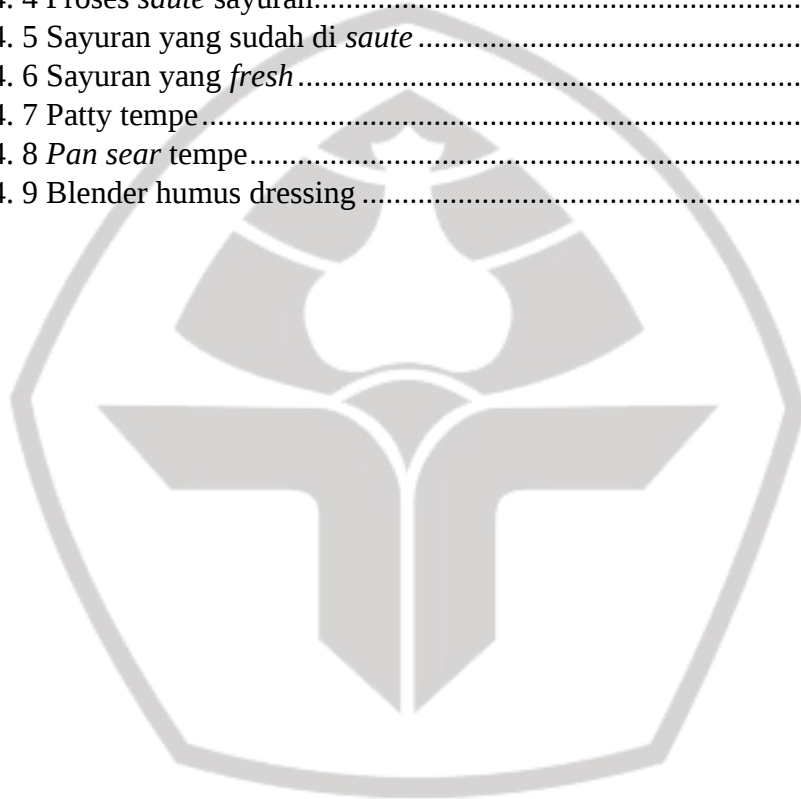
Tabel 3. 1 Tipe Kamar	16
Tabel 3.2 Tipe <i>Restaurant</i>	16
Tabel 3. 3 Tipe <i>Venue</i>	17
Tabel 3. 4 Tipe Spa	17
Tabel 3. 5 Ruang <i>Meeting</i>	21
Tabel 4. 1 Peralatan Pengolahan Makanan	26
Tabel 4. 2 Persiapan Bahan.....	28
Tabel 4. 3 Bahan Pembuatan Patty Tempe	29
Tabel 4. 4 Bahan Pembuatan Humus Dressing.....	30



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Lokasi Kamandalu Ubud.....	14
Gambar 3. 2 Logo Kamandalu Ubud	15
Gambar 3. 3 Petulu <i>Restaurant</i>	20
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	22
Gambar 4. 1 <i>Uniform</i> tampak depan	25
Gambar 4. 2 Persiapan bahan.....	29
Gambar 4. 4 Proses <i>saute</i> sayuran.....	31
Gambar 4. 5 Sayuran yang sudah di <i>saute</i>	31
Gambar 4. 6 Sayuran yang <i>fresh</i>	32
Gambar 4. 7 Patty tempe	33
Gambar 4. 8 <i>Pan sear</i> tempe.....	33
Gambar 4. 9 Blender humus dressing	34



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang mendorong perekonomian di Indonesia. Sektor pariwisata memberi pengaruh untuk meningkatkan perekonomian masyarakat karena mampu memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat, sehingga dapat mengurangi angka pengangguran dan kemiskinan di Indonesia. Banyaknya peluang kerja dari sektor pariwisata menyebabkan kebanyakan masyarakat menggantungkan mata pencahariannya di bidang pariwisata seperti kehadiran hotel yang banyak menyerap tenaga kerja. Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyediaan makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang dikelola secara komersil.

Kamandalu Ubud merupakan hotel bintang 5 di Bali yang berlokasi di Ubud, Gianyar, Bali. Kamandalu Ubud memiliki beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing yaitu: *front office department*, *housekeeping department*, *sales and marketing department*, *accounting department*, *human resources department*, dan *food and beverage department*. *Food and beverage* merupakan departemen yang berperan penting di suatu hotel, karena di departemen tersebut merupakan tempat memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel di *restaurant*, *room service* maupun untuk menyediakan makanan karyawan. *Food and beverage* juga menghasilkan pendapatan terbesar di hotel. *Food and beverage* dapat dibagi

menjadi 2 bagian, yaitu *food and beverage service* and *food and beverage product*. *Food and beverage service* bertugas untuk menyajikan makanan kepada tamu, mulai dari makanan disajikan sampai dihidangkan kepada tamu dan memberikan pelayanan terbaik untuk tamu.

Food and beverage product memiliki peran dalam memproduksi makanan dan minuman kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*). *Food and beverage product* di Kamandalu Ubud dibagi menjadi beberapa *section* yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Section* yang memegang peranan paling penting dalam proses pembuatan makanan adalah *hot kitchen*. Terdapat menu baru *vegetarian* yang dibuat oleh *chef* di *hot kitchen* yaitu Tempe & Green Bliss. Pemberian nama menu Tempe & Green Bliss dari bahan utama yang digunakan yaitu tempe. Menu Tempe & Green Bliss termasuk kategori salad sehat yang dibuat dengan menggunakan bahan utama tempe, seperti *red cabbage*, *tomato cherry*, *parsley*, *english spinach*, *potato*, *pumkin*, *broccoli*, *cauliflower* dan juga *dressing* khusus yang diberi nama Humus Dressing dengan bahan utama yang digunakan adalah *chickpeas*. Menu ini dibuat dengan teknik memasak *pan sear* yaitu teknik memasak untuk mematangkan makanan menggunakan suhu tinggi untuk mencoklatkan permukaan makanan seperti daging, ikan, atau sayuran.

Dalam tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Seared Barramundi oleh Commis di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort” (Saputra et al., 2022) membahas mengenai cara memasak Seared Barramundi sebagai menu *main course* menggunakan teknik *pan sear*. Tugas akhir selanjutnya

yang berjudul “Penerapan Food Plating Mahasiswa dalam Mengikuti Cooking Competition di Universitas Dian Nuswantoro” (Sungkawa et al., 2024) membahas tentang bahan masakan salmon yang berkualitas. Persamaan tugas akhir ini dengan tugas akhir sebelumnya yaitu terdapat pada teknik memasaknya yaitu teknik *pan sear*. Perbedaan tugas akhir ini dengan tugas akhir sebelumnya yaitu terdapat pada bahan masakannya adalah barramundi dan salmon, sedangkan tugas akhir ini menggunakan bahan utama yaitu tempe.

Tempe & Green Blliss yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang *chef* dan tentunya didukung dengan bahan-bahan yang berkualitas. Pada teknik *pan seared* digunakan untuk mematangkan makanan menggunakan suhu tinggi yaitu 315 °C untuk memberikan warna pada permukaan makanan seperti daging, ikan, atau sayuran.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis membuat tugas akhir dengan judul “Pembuatan Tempe & Green Blliss oleh *Chef* di Kamandalu Ubud” dengan harapan agar pembaca dapat mengetahui proses pembuatan menu vegetarian Tempe & Green Blliss dan mengetahui cara mengatasi kendala yang dihadapi saat pembuatan menu tersebut.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan Tempe & Green Blliss oleh *Chef* di Kamandalu Ubud?
2. Apa hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Tempe & Green Blliss oleh *Chef* di Kamandalu Ubud dan cara mengatasinya?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Tempe & Green Blliss oleh *Chef* di Kamandalu Ubud” adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui pembuatan Tempe & Green Blliss di Kamandalu Ubud.
2. Mengetahui hambatan yang dihadapi dalam prosedur pembuatan Tempe & Green Blliss oleh *Chef* di Kamandalu Ubud dan cara mengatasinya.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan diharapkan.
 - b. Mahasiswa dapat menambah pengetahuan di bidang *food and beverage*.
 - c. Mengetahui dan meningkatkan intelegensi kemampuan dan keterampilan mahasiswa agar dapat mempratekannya di dunia kerja.
2. Politeknik Negeri Bali
 - a. Bisa dipergunakan sebagai referensi, informasi dan bahan bacaan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.
 - b. Sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam meningkatkan proses belajar mengajar yang nantinya dapat digunakan sebagai penelitian yang berhubungan dengan *food and beverage product*.

3. Kamandalu Ubud

- a. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menerapkan pelayanan yang kurang pada saat tingkat hunian tamu meningkat.
- b. Sebagai bahan acuan pihak hotel yang dapat digunakan dalam mengambil tindakan dalam mengatasi hambatan pada saat pembuatan *tempe green & bliss*.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data sehingga memperoleh data valid atau akurat yang kemudian diteliti oleh penulis. Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah:

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Dalam tugas akhir observasi dilakukan di *hot kitchen* selama 3 bulan dengan mengamati dan mencatat proses pembuatan *tempe & green bliss*.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui sebuah proses interaksi antara pewawancara (*interview*) dan sumber informasi atau orang yang diwawancarai melalui komunikasi langsung yaitu dengan

mengajukan pertanyaan sesuai dengan topik permasalahannya. Narasumber pada tugas akhir ini adalah *chef* dan juga *waiter* yang ada di Kamandalu Ubud.

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi ini dapat diperoleh dari buku–buku ilmiah, laporan penelitian, artikel dan disertai sumber – sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif. Metode analisis deskriptif adalah metode yang digunakan dalam penelitian untuk menggambarkan dan menganalisis data yang telah dikumpulkan. Metode ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang karakteristik data, pola, serta proses dari pengamatan. Penyajian hasil dari tugas akhir ini menggunakan deskripsi yang divisualisasikan dalam bentuk gambar, tabel dan simbol.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan Tempe & Green Bliss oleh *Chef* di Kamandalu Ubud, dapat disimpulkan bahwa proses tersebut dibagi menjadi tiga (3) tahap utama yaitu: tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap akhir.

Pada tahap persiapan seorang *chef* harus memastikan semua persiapan yang sudah disiapkan dengan benar sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku di Kamandalu Ubud. Tiga (3) tahap yang harus disiapkan atau dilakukan antara lain: yaitu yang pertama persiapan diri untuk memastikan kebersihan dan kesiapan diri. Kedua persiapan alat yang akan digunakan pada saat pengolahan dan menata atau *plating* hidangan Tempe & Green Bliss. Ketiga persiapan bahan untuk memastikan bahan yang digunakan tersedia dalam kualitas yang baik.

Pembuatan pengolahan Tempe & Green Bliss, setiap langkah harus diperhatikan dengan baik untuk memastikan rasa, tekstur dan kualitas tetap terjaga. Proses pembuatan dibagi menjadi tiga (3) tahap yaitu yang pertama pembuatan humus dressing, yang kedua yaitu pembuatan salad, dan yang terakhir adalah pengolahan patty tempe.

Pada tahap akhir pembuatan Tempe & Green Bliss, yaitu penataan atau *plating* makanan di *wooden bowl* yang telah disiapkan sesuai dengan Standar Operasioanal Prosedur (SOP) yang ditetapkan di Kamandalu Ubud sangat penting.

Plating yang baik bukan hanya dapat memperindah visual suatu hidangan tapi juga dapat menggugah selera makan dan dapat menciptakan pengalaman makan yang lebih menyenangkan bagi para tamu.

Adapun kendala yang dihadapi pada saat proses Pembuatan Tempe & Green Bliss yaitu meliputi dalam pembuatan humus dressing yang rasa bawang putihnya dominan dan juga patty tempe yang gosong. Solusi dari kendala yang dihadapi pada saat pembuatan Tempe & Green Bliss meliputi, yang pertama yaitu dengan menambahkan sedikit madu ke dalam humus dressing supaya rasanya *balance*, dan memastikan pada saat pansear patty tempe suhu yang digunakan tidak lebih dari 315 °C.

B. Saran

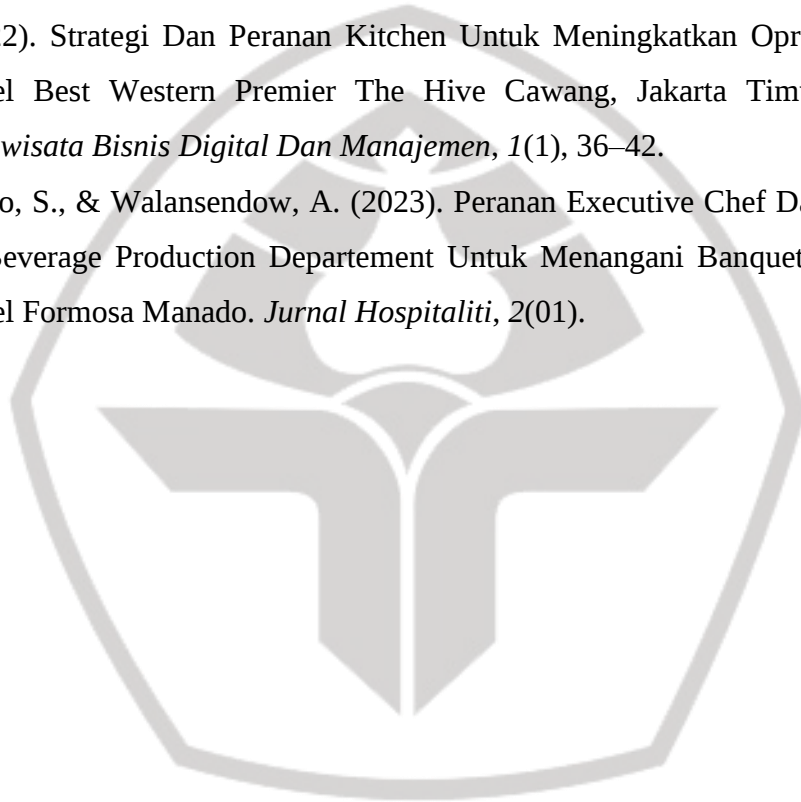
Adapun saran yang dapat disampaikan dalam upaya menyelesaikan kendala yang dihadapi saat pembuatan Tempe & Green Bliss. Agar kedepannya dapat meningkatkan konsistensi rasa dan kualitas hidangan Tempe & Green Bliss antara lain:

1. *Chef* senior sebaiknya selalu melakukan evaluasi terhadap teknik memasak agar rasa makanan tidak berubah dan memiliki kualitas yang baik.
2. Pihak hotel agar mengadakan peningkatan keterampilan memasak melalui program *up skilling* dengan mengundang narasumber yang berpengalaman di bidangnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F. (2019). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember. *Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember*.
- Ananda, M. R. W., Sukayasa, I. N., & Adiningrat, G. P. (2023). *Penanganan Reservasi Kamar Di Hotel Holiday Inn Resort Bali Nusa Dua*. Politeknik Negeri Bali.
- Bagyono, A. (2012). *Klasifikasi Hotel*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Damayanti, D., Sulistiani, H., & Umpu, E. (2021). Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Pengelolaan Tabungan Siswa pada SD Ar-Raudah Bandarlampung. *Jurnal Teknologi Dan Informasi*, 11(1), 40–50.
- Dewanto, S. T. H., Sunyoto, S., & Ermawati, K. C. (2018). Upaya Peningkatan Kualitas Menu Buffet Breakfast Terhadap Minat Konsumen di Restoran Ratu Ratih Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 14(1), 23–38.
- Firmansyah, A., & Destira, Y. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien: Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5), 410–426.
- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46–51.
- Pebriawan, I. M. B. (2022). Analisis prosedur penyimpanan bahan makanan dimain kitchen sankara resort ubud: Analysis of grocery storage procedures at dimain kitchen sankara resort ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2326–2343.
- Sanjaya, S. (2022). *Service Quality To Customers in Food and Beverages Service Departement Ardan Hotel*. 3(1), 68–80. <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jpv>
- Saputra, I., Jendra, I. W., & Suja, I. K. (2022). *Pembuatan Seared Barramundi oleh Commis di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort*. Politeknik Negeri Bali.

- Sungkawa, K., Dewi, R. P., Widiyanto, A. E., & Madjid, S. (2024). Penerapan Food Plating Mahasiswa dalam Mengikuti Cooking Competition di Universitas Dian Nuswantoro. *Journal of Islamic Economics and Finance*, 2(3), 133–146.
- Ubaidillah, M., Riza, S., & Sandi, O. (2021). *Eventmeeting Pada Banquet Section Di Harris Hotel and Convention Malang*. <http://repository.unmuhjember.ac.id/11722/9/ARTIKEL.pdf>
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 36–42.
- Wijanarko, S., & Walansendow, A. (2023). Peranan Executive Chef Dalam Food & Beverage Production Departement Untuk Menangani Banquet Event Di Hotel Formosa Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 2(01).



POLITEKNIK NEGERI BALI