

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SUMPING WALUH OLEH COMMIS DI
PASTRY KITCHEN STANDING STONES THE ROYAL
PURNAMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Mia Rustya Dewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SUMPING WALUH OLEH COMMIS DI
PASTRY KITCHEN STANDING STONES THE ROYAL
PURNAMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Wayan Mia Rustya Dewi
NIM 2215823232**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SUMPING WALUH OLEH COMMIS DI PASTRY KITCHEN STANDING STONES THE ROYAL PURNAMA

**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 Mia Rustya Dewi
NIM 2215823232**

**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 Sumping Waluh oleh commis di pastry kitchen Standing Stones The Royal Purnama dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan sumping waluh oleh commis di pastry kitchen Standing Stones The Royal Purnama 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 inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

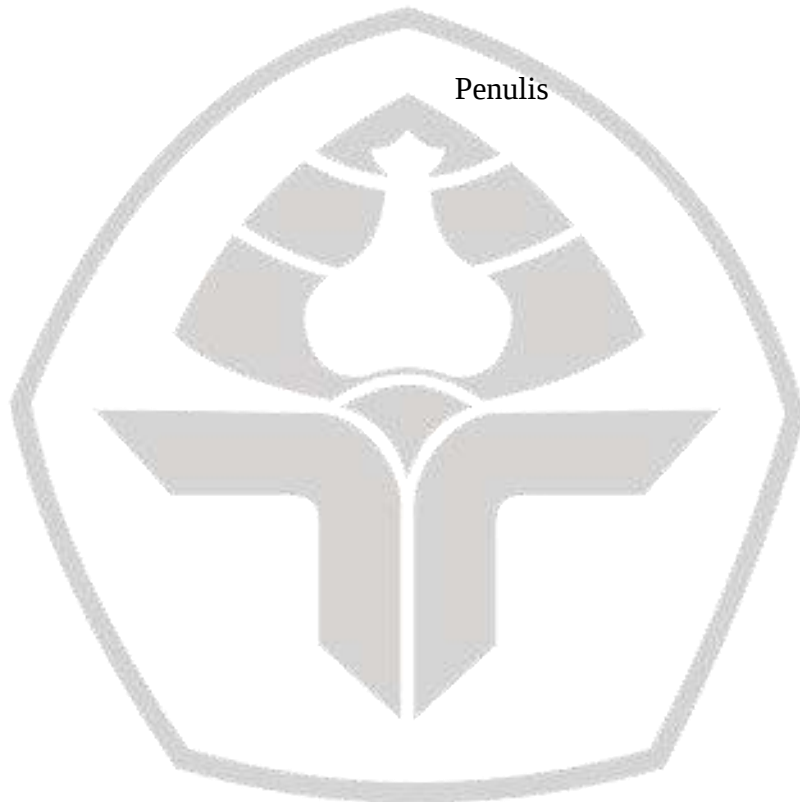
1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan 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 Korprodi D3 Perhotelan yang telah
5. Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan laporan memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd, selaku koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang praktik kerja lapangan ini.
7. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd.,M.Eng selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Menyusun tugas akhir ini.
8. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
9. I Made Yuda Dibrata selaku trening manager/human resource manager the royal purnama yang telah memnerikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti praktik kerja lapangan di hotel.
10. Bapak dan Ibu dosen program studi DIII perhotelan yang telah memberikan bimbingan selama menyelesaikan tugas akhir.
11. I Ketut Sutarna dan Ni ketut Mahyuni selaku orang tua penulis yang membesarkan dan mendidik sudari kecil.

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

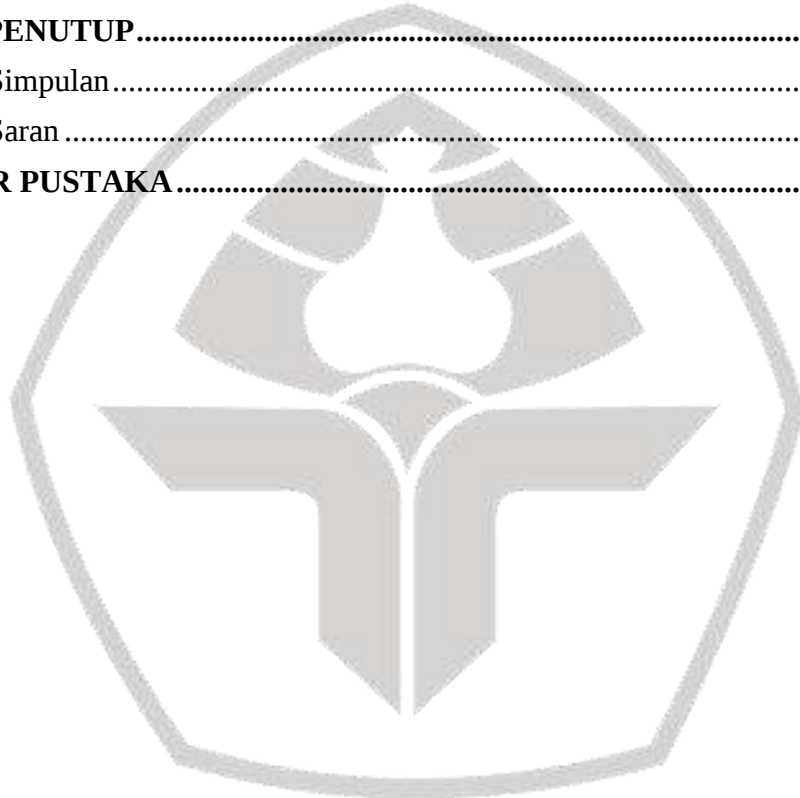


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
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	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TOERI	10
A. Hotel	10
1. Pengertian Hotel.....	10
2. Klasifikasi Hotel.....	11
B. Food and Beverage Department	16
C. Kitchen.....	17
D. Pastry	17
E. Sumping Waluh	18
F. Memasak.....	18
G. Sanitasi <i>Hygiene</i> Makanan	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	20
1. Lokasi Hotel	20
2. Sejarah Hotel.....	21

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	22
1. Usaha.....	22
2. Fasilitas	28
C. Struktur Organisasi	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Penyajian Hasil Pembuatan Sumping Waluh oleh <i>Commis di Pastry Kitchen Standing Stones The Royal Purnama</i>	36
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	57
BAB V PENUTUP	59
A. Simpulan.....	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	22
Tabel 4. 1 Bahan Sumping Waluh	44



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Royal Purnama	20
Gambar 3. 2 Cempaka Villa.....	23
Gambar 3. 3 Sunrise Villa.....	23
Gambar 3. 4 Anggrek Villa.....	25
Gambar 3. 5 Jacuzzi Villa	25
Gambar 3. 6 Jepun Villa.....	26
Gambar 3. 7 Melati Villa	27
Gambar 3. 8 Standing Stones Restaurant.....	27
Gambar 3. 9 Black Sand Spa, The Royal Purnama.....	28
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi The Royal Purnama.....	31
Gambar 3. 11 Struktur Organisasi Food & Beverage Product.....	32
Gambar 4. 1 Persiapan Diri.....	37
Gambar 4. 2 Scales.....	38
Gambar 4. 3 Bowl	39
Gambar 4. 4 Cutting Board	39
Gambar 4. 5 Knife.....	40
Gambar 4. 6 Pan.....	40
Gambar 4. 7 Ballon Whisk.....	41
Gambar 4. 8 Tray	41
Gambar 4. 9 Spoon.....	41
Gambar 4. 10 Pot Steam.....	42
Gambar 4. 11 Plate.....	42
Gambar 4. 12 Souce Dish.....	43
Gambar 4. 13 Gunting.....	44
Gambar 4. 14 Parutan Waluh	46
Gambar 4. 15 Santan	46
Gambar 4. 16 Air.....	47
Gambar 4. 17 Gula Merah.....	47
Gambar 4. 18 Gula Pasir	48
Gambar 4. 19 Vanilla	48
Gambar 4. 20 Garam	49
Gambar 4. 21 Tepung Beras	49
Gambar 4. 22 Tepung Tapioka.....	49
Gambar 4. 23 Kelapa Parut	50
Gambar 4. 24 Strawberry Sauce.....	50
Gambar 4. 25 White Crumble	51
Gambar 4. 26 Vanilla Ice Cream	51
Gambar 4. 27 Strobery	52
Gambar 4. 28 Mint leaves	52
Gambar 4. 29 Gula Merah Cair.....	52
Gambar 4. 30 Daun Pisang.....	53
Gambar 4. 31 Margarin	53

Gambar 4. 32 White Coklat	53
Gambar 4. 33 Adonan Waluh.....	54
Gambar 4. 34 Adonan Kering	55
Gambar 4. 35 Sumping Waluh Yang Sudah Dibungkus.....	55
Gambar 4. 36 Sumping Waluh dengan Vanilla Ice Cream	57



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1 Proses Pamarutan Waluh	62
Gambar 2 Proses Penimbangan Bahan	62



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Royal Purnama merupakan *resort* mewah yang terletak di Jalan Pantai Purnama, Desa Sukawati, Gianyar, Bali. Lokasinya yang strategis, dekat dengan Pantai Purnama dan Moonstone Beach Lounge, menjadikannya destinasi favorit wisatawan lokal maupun mancanegara. Resort ini menyediakan fasilitas eksklusif seperti 50 unit kamar mewah, Standing Stones Beach Restaurant, dan layanan *spa* dari Black Sand Spa. Dalam menjalankan operasionalnya, resort ini memiliki berbagai departemen penting, di antaranya Departemen Sumber Daya Manusia, Akuntansi dan Keuangan, Housekeeping, Pengadaan (Purchasing), Food and Beverage (F&B), Keamanan (Security), dan Spa. Setiap departemen memiliki peran yang saling mendukung demi keberlangsungan pelayanan terbaik kepada tamu. Di antara semua departemen tersebut, Departemen *Food and Beverage* menjadi fokus studi kasus dalam tugas akhir ini, karena memiliki peran sentral dalam memberikan pengalaman kuliner khas yang menjadi daya tarik utama The Royal Purnama.

Departemen *Food and Beverage* di The Royal Purnama bertanggung jawab atas keseluruhan proses penyajian makanan dan minuman, dari dapur hingga pelayanan kepada tamu. Departemen ini terdiri dari berbagai posisi, antara lain Executive Chef, Sous Chef, Chef de Partie, hingga training, yang masing-masing memiliki tugas spesifik.

Salah satu keunggulan The Royal Purnama adalah Standing Stones Beach Restaurant, restoran terbuka ditepi pantai yang menyajikan ragam masakan Asia dan Barat, termasuk menu vegan. Restoran ini terkenal dengan suasana bersantap yang romantis, seperti sarapan terapung dan makan malam ditepi laut. Setiap malam, tersedia tema makan malam khas yang disertai pertunjukan budaya. Hidangan penutup andalan seperti *Sumping Waluh* disajikan setiap hari Senin pukul 18.00 hingga 21.30. Sajian ini merupakan adaptasi *modern* dari jajanan tradisional Bali yang dipadukan dengan es krim vanilla, menjadikannya hidangan penutup istimewa dan menggugah selera.

Sumping Waluh adalah hidangan yang disajikan diatas piring dengan sentuhan kreativitas yang di sebut juga sebagai plated dissert berbahan dasar labu kuning yang diolah dan disajikan dengan teknik modern untuk menonjolkan estetika serta rasa khas Nusantara. Teknik modern yang di maksud merupakan cara penyajian sumping waluh yang merupakan jajanan tradisional yang dipadukan dengan vanilla es krim dan juga *white cramble*. Sumping waluh yang ada di The Royal Purnama menggunakan Teknik pembuatan yang berbeda dengan sumping waluh pada umumnya yaitu dengan menggunakan 2 metode memasak yaitu metode *stewing* dan juga metode *steming* atau pengukusan. Metode *stewing* yaitu metode memasak basah dengan merebus parutan waluh dengan menggunakan api kecil dengan bertujuan untuk melunakkan tekstur pada waluh agar empuk, dan metode *steming* merupakan metode untuk masak adonan sumping waluh tersebut dengan menggunakan uap air panas untuk mematangkan adonan tanpa kontak langsung dengan air. hal inilah yang

membedakan sumping waluh yang ada di The Royal Purnama dengan sumping bwaluh yang ada di pasaran. Penggunaan labu kuning sebagai bahan utama mencerminkan nilai gizi alami yang kini mulai diangkat kembali dalam dunia kuliner hotel berbintang. Hidangan ini tidak hanya menonjolkan rasa manis dan lembut dari labu, tetapi juga tampilan visual yang menarik dan cocok dijadikan *signature dessert* atau hidangan penutup yang memiliki ciri khas tersendiri di suatu tempat. Dalam pelaksanaannya, *commis* di Standing Stones Restaurant berperan penting dalam memastikan kualitas bahan, teknik pengolahan, dan penyajian akhir sesuai standar. Proses ini melibatkan tahapan persiapan bahan, teknik pengukusan, plating, serta sentuhan akhir berupa es krim vanilla sebagai pelengkap yang memberikan sensasi dingin-kontras terhadap rasa hangat dari sumping.

Tugas akhir berjudul “Pembuatan Bolu Kukus Labu Kuning oleh *Commis Bakery Section* di Royal Regantris Kuta” oleh Bethari Sinta Nanda (2023) membahas proses pembuatan bolu kukus dengan labu kuning sebagai bahan utama, yang bertujuan menghadirkan inovasi *pastry* tradisional bernilai gizi lebih tinggi dan memperkenalkan varian kue yang lebih sehat. Proses pembuatannya meliputi persiapan bahan seperti tepung, gula, telur, dan labu kuning yang dikukus dan dihaluskan, kemudian dicampur hingga membentuk adonan homogen, lalu dikukus hingga matang. Tugas akhir ini memiliki kesamaan dengan “Pembuatan *Sumping Waluh* oleh *Commis* di *Standing Stones Restaurant* The Royal Purnama” pada penggunaan labu kuning dan teknik pengukusan, namun berbeda dari segi bentuk dan tujuan produk di mana bolu

kukus berfokus pada tekstur dan rasa sebagai produk bakery, sedangkan sumping waluh merupakan plated dessert dengan penekanan pada estetika dan kombinasi rasa tradisional-modern. Adapun tugas akhir “Pembuatan Kue Tradisional untuk *Daily Turndown Service Amenities* oleh *Pastry Commis* di Soori Bali” oleh Ni Luh Gede Vindya Ratna Dewi (2024) bertujuan menyajikan kue tradisional sebagai amenitas harian untuk meningkatkan kenyamanan tamu di kamar hotel. Proses pembuatannya dilakukan dalam tiga tahap, yakni persiapan diri, alat, dan bahan, pengolahan hingga penyajian kue sesuai standar, serta tahap akhir berupa pembersihan area kerja. Tugas ini memiliki kemiripan dalam aspek pelestarian kuliner lokal dan peran commis sebagai pelaksana, namun berbeda dari segi konteks penyajian sajian pada turndown service berfungsi sebagai pelengkap suasana kamar, sedangkan sumping waluh disajikan sebagai penutup istimewa pada program Nusantara *Delight*. Selain itu, tugas akhir “Pembuatan Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di Kitchen The *Kayon Valley Resort*” oleh Ni Komang Suyadnya Sari (2024) turut menjadi referensi pembanding karena sama-sama menggunakan labu kuning dan melibatkan tahapan kerja di dapur panas. Tujuannya adalah menciptakan menu sup pembuka berkuah yang memadukan labu dan santan kelapa. Prosesnya melibatkan teknik memanggang labu, memblender bahan, dan menyajikannya dalam soup bowl, dengan kendala seperti pengaturan suhu oven dan tekstur kuah. Perbedaan utamanya dengan sumping waluh terletak pada jenis sajian sup berkuah sebagai *appetizer*, sedangkan sumping waluh merupakan dessert bertekstur padat dan manis yang menonjolkan estetika penyajian.

Berdasarkan latar belakang dan perbandingan di atas, penulis merasa tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan *Sumping Waluh* oleh *commis* di *Standing Stones Restaurant The Royal Purnama*” sebagai tugas akhir. Selain menjadi upaya pelestarian makanan tradisional Bali dalam balutan *modern*, topik ini juga memberikan kontribusi pada pengembangan kreativitas dalam pengolahan *plated dessert* hotel berbintang. Harapannya, tugas akhir ini dapat menjadi referensi untuk inovasi kuliner berbahan lokal sekaligus mendukung promosi budaya melalui sajian yang elegan dan berkualitas tinggi di dunia perhotelan.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara pembuatan sumping waluh oleh *commis* di restaurant standing stones the royal purnama?
2. Apa sajakah kendala dan hambatan yang dihadapi pada saat pembuatan sumping waluh?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan bagaimana proses pembuatan sumping waluh di the royal purnama.
- b. Mengetahui apa saja kendala yang di temui pada proses pembuatan sumping waluh di the royal purnama, dan solusi dalam menghadapi hambatan tersebut.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai pelengkap dan syarat akademik yang harus ditempuh untuk menyelesaikan program studi DIII Perhotelan, jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - b. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam memecahkan masalah.
 - c. Menerapkan teori yang sudah di dapatkan di sekolah.
 - d. Mengetahui bagaimana proses pembuatan sumping waluh.
2. Bagi Kampus
 - a. Menjadi referensi di perpustakaan bagi kampus yang nantinya diharapkan dapat berguna bagi mahasiswa dan menambah ilmu pengetahuan bagi pembaca yang ingin menambah pengetahuan mengenai bagaimana cara pembuatan sumping waluh.
 - b. Sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir.
3. Bagi Perusahaan
 - a. Dengan adanya penelitian dan penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan pendukung dalam evaluasi bagi pihak manajemen di *the royal* purnama dalam menambah kelengkapan operasional *pastry & bakery*.
 - b. Mendapatkan masukan dan saran untuk mengembangkan perusahaan.

- c. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan yang ditemukan.

E. 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

Dalam penelitian ini, penulis melakukan observasi langsung di Restaurant Standing Stones The Royal Purnama untuk mengamati proses pembuatan Sumping Waluh oleh para commis. Metode observasi merupakan metoda pengumpul data melalui pengamatan secara langsung. Observasi dilakukan secara menyeluruh mulai dari pemilihan bahan baku labu kuning, proses pengolahan, hingga tahap penyajian dessert. Penulis memperhatikan bagaimana para commis menerapkan teknik memasak yang tepat, menjaga kebersihan diri dan juga alat dan bahan yang akan digunakan, dan mengutamakan konsistensi rasa dan tekstur Sumping Waluh. Observasi menjadi metode penting dalam penelitian ini karena memberikan gambaran nyata dan mendalam tentang pembuatan Sumping Waluh yang merupakan perpaduan antara kuliner tradisional dan inovasi modern di The Royal Purnama.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan Teknik pengumpulan data dengan mealukan tanya jawab secara lisan. Dalam penelitian ini, penulis melakukan wawancara dengan salah satu commis yang bertanggung jawab dalam proses pembuatan Sumping Waluh di Restaurant Standing Stones The Royal Purnama. Wawancara dilakukan secara langsung untuk menggali informasi terkait resep dasar, teknik pengolahan, tahapan modifikasi menu, serta alasan di balik penggunaan vanilla ice cream sebagai pelengkap dalam penyajian Sumping Waluh, kendala yang biasa dihadapi dalam proses produksi, serta upaya menjaga konsistensi rasa dan kualitas produk. Melalui wawancara ini, diperoleh pemahaman yang lebih luas mengenai latar belakang inovasi menu tersebut, serta peran penting commis dalam menghadirkan hidangan penutup khas yang menjadi unggulan restoran. Teknik wawancara ini memberikan data kualitatif yang sangat membantu dalam mendukung hasil observasi dan memperkuat pemahaman penulis terhadap proses pembuatan Sumping Waluh.

c. Studi Pustaka

Studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini dikarenakan penelitian tidak akan lepas dari literatur-literatur Ilmiah. Data diperoleh dengan cara mempelajari dan mengkaitkan literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang dihadapi.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penelitian ini, metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai proses pembuatan Sumping Waluh berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan. Data yang diperoleh dari observasi lapangan dan wawancara dengan commis akan dianalisis untuk mengidentifikasi setiap tahapan kegiatan, teknik yang digunakan, bahan-bahan yang dipilih, serta inovasi dalam penyajian yang membedakan Sumping Waluh di Restaurant Standing Stones The Royal Purnama dengan versi tradisionalnya. Setelah data dikumpulkan, penulis melakukan reduksi data untuk menyaring informasi yang relevan, menyajikannya dalam bentuk narasi yang runtut, dan kemudian menarik kesimpulan berdasarkan fakta yang telah ditemukan. Hasil penelitian disajikan dalam bentuk uraian deskriptif yang menggambarkan secara jelas proses kerja para commis, mulai dari persiapan bahan hingga penyajian akhir. Penyajian hasil dilengkapi dengan dokumentasi visual berupa foto-foto proses pembuatan Sumping Waluh, guna mendukung data yang telah dianalisis. Dengan pendekatan ini, diharapkan penelitian mampu memberikan gambaran yang menyeluruh dan mudah dipahami terkait bagaimana Sumping Waluh menjadi salah satu menu andalan yang khas di restoran tersebut.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pemaparan diatas, adapun simpulan yang diperoleh adalah sebagai berikut.

1. Pembuatan Sumping Waluh oleh *Commis* di *Pastry Kitchen Standing Stones The Royal Purnama* dilakukan secara sistematis melalui tiga tahap utama: persiapan, pembuatan, dan penyajian. Tahap persiapan mencakup kesiapan diri *commis*, persiapan alat seperti *scales*, *pan*, hingga daun pisang, serta bahan seperti waluh, santan, dan gula merah. Pada tahap pembuatan, *commis* memadukan bahan basah dan kering, memasak hingga matang, lalu membungkus adonan dalam daun pisang untuk dikukus menggunakan *pan steam*. Tahap akhir adalah penyajian dengan tambahan *garnish* seperti stroberi, *mint leaves*, dan *vanilla ice cream*.
2. Kendala dan hambatan yang sering dihadapi dalam pembuatan sumping waluh antara lain kesulitan dalam menjaga kualitas daun pisang agar tidak mudah robek saat pembungkusan, serta ketelitian dalam menjaga konsistensi rasa dan tekstur adonan, terutama dalam hal pencampuran bahan agar tidak terlalu encer atau terlalu padat.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut .:

1. Sebaiknya *commis* melakukan quality control bahan baku secara rutin, khususnya untuk daun pisang dan parutan waluh, agar meminimalkan kerusakan saat proses pembungkusan dan menjaga standar rasa yang konsisten.
2. Perlu diadakan pelatihan berkala bagi *commis* maupun *trainee* mengenai teknik pembungkusan dan pemasakan tradisional agar kualitas dan estetika penyajian sumping waluh tetap tinggi dan sesuai standar fine dining restoran.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Auliya, A., Par, S., Akademi, M. P., Pertiwi, P., & Pertiwi, A. P. (2016). PENGARUH HYGIENE PENGOLAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI HOTEL ASTON RASUNA JAKARTA Dinda Nira Aprilia. In *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* (Vol. 2, Issue 2).
- Ferdiana, W. (2022). Peran in-Room Dining Dalam Menangani Pelayanan Program Repatriasi Di Hotel Le Meridien Jakarta. *Jurnal Ilmiah METADATA*, 4(1), 369–379. <https://doi.org/10.47652/metadata.v4i1.298>
- Firdaus, R., Andriani, R., Pariwisata, A., Sarana, B., Jalan, I., Internasional, S., & Bandung, A. (2014). *PERANAN COOK DI EVENT KITCHEN HOTEL HYATT REGENCY BANDUNG*.
- Firdausi, N. I. (2020). VARIASI KUE TRADISIONAL DENGAN BAHAN DASAR SINGKONG DI DAPUR PASTRY HOTEL éL ROYALE BANDUNG. *Kaos GL Dergisi*, 8(75), 147–154.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (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).
- Suardana, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran Pastry N Bakery. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(1), 37–38.
- Syahrizal dan Emmita Devi Hari Putri Program Studi Perhotelan Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta JlRingroad barat, S., & Gamping, A. (2014). USAHA PENGELOLAAN MAKANAN UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI WARUNG MAKAN ULEGFOOD BANTUL. In *Jurnal Khasanah Ilmu* (Issue 1).