

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN YUZU UMAI OLEH COMMIS DI PASTRY
SECTION ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Ayu Asari

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN YUZU UMAI OLEH COMMIS DI PASTRY
SECTION ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Komang Ayu Asari
NIM 2215823036**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN YUZU UMAI OLEH COMMIS DI PASTRY SECTION ANANTARA ULUWATU BALI RESORT

**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 Komang Ayu Asari
NIM 2215823036**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
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 Yuzu Umai Oleh Commis di Pastry Section Anantara Uluwatu Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana pembuatan Yuzu Umai oleh commis serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D III 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 Koordinator Program Studi D III Perhotelan sekaligus Dosen Pembimbing I yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan tugas akhir ini
5. I Made Rony Mulia Kusuma Putra, S.Tr.Par.,M.Tr.Par. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi dalam penulisan laporan tugas akhir ini
6. Ibu Ni Nyoman Ade Indah Putri Melati, selaku Asst. Director Of People & Culture Anantara Uluwatu yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Anantara Uluwatu Bali Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh Staff Anantara Uluwatu yang memberikan bimbingan dan ilmu kepada penulis.
8. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak I Made Buana dan Ibu Ni Made Bratiniati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari 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.

Badung, 15 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat	5
D. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. <i>Resort</i>	9
1. Pengertian <i>Resort</i>	9
2. Klasifikasi <i>Resort</i>	10
B. <i>Food and Beverage Department</i>	12
1. Pengertian <i>Food and Beverage</i>	12
2. Klasifikasi <i>Food and Beverage</i>	13
C. <i>Kitchen</i>	13
1. Pengertian <i>Kitchen</i>	13
2. Jenis-jenis <i>Kitchen</i>	14
D. Pengetian <i>Commis</i>	15
E. Pengertian Resep.....	15
F. Memasak.....	16

1. Pengertian Memasak.....	16
2. Metode Memasak	16
G. Pengertian Higiene dan Sanitasi.....	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
A. Lokasi dan Sejarah <i>Resort</i>	19
1. Lokasi <i>Resort</i>	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas <i>Resort</i>	21
1. Bidang Usaha	21
C. Struktur Organisasi Food and Beverage Product Departement di Anantara Uluwatu Bali Resort.....	24
BAB IV PEMBAHASAN.....	28
A. Pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis di Pastry Section Anantara Uluwatu Bali Resort.....	28
1. Tahap Persiapan	28
2. Tahap Pengolahan	41
3. Tahap Akhir	45
B. Kendala – kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pastry Di Anantara Uluwatu Bali Resort Dan Cara Mengatasinya	46
1. Kendala – kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pastry Di Anantara Uluwatu Bali Resort.....	46
2. Cara Mengatasi Kendala – kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pastry Di Anantara Uluwatu Bali Resort	47
BAB V PENUTUP.....	49
A. Simpulan.....	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe kamar.....	21
Tabel 3. 2 <i>Outlet Kitchen</i> Anantara Uluwatu	22
Tabel 4. 1 Bahan – Bahan Manggo Pandan Lather.....	36
Tabel 4. 2 Bahan – Bahan Yuzu Gel.....	38
Tabel 4. 3 Bahan-Bahan Coconut Creamuxe	39
Tabel 4. 4 Bahan – Bahan Vanila Crumble	40



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Anantara Uluwatu	19
Gambar 3. 2 Room Facilities Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort	22
Gambar 3. 3 Restaurant Facilities Hotel.....	23
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	25
Gambar 4. 1 Persiapan Diri.....	30
Gambar 4. 2 Cutting board	31
Gambar 4. 3 Timbangan	31
Gambar 4. 4 Cooking Strainer	32
Gambar 4. 5 Oven	32
Gambar 4. 6 Stove.....	32
Gambar 4. 7 Slipat Baking Tray	33
Gambar 4. 8 Bake Tray	33
Gambar 4. 9 Sauce Pan	33
Gambar 4. 10 Ballon Wisk	34
Gambar 4. 11 Stainless Bowl.....	34
Gambar 4. 12 Knife.....	34
Gambar 4. 13 Mixer	35
Gambar 4. 14 Blender	35
Gambar 4. 15 Pallete Knife	35
Gambar 4. 16 Dessert Plate	36
Gambar 4. 17 Mange Pandan Leather.....	42
Gambar 4. 18 Yuzu Gel.....	43
Gambar 4. 19 Coconut Creamuxe.....	44
Gambar 4. 20 Vanilla Crumble.....	45
Gambar 4. 21 Yuzu Umai.....	46

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Hotel Anantar Uluwatu Bali Resort	54
Lampiran 2 Tulis Judul Lampiran.....	54



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anantara Uluwatu Bali Resort merupakan resort bintang lima di kawasan Kuta Selatan. Terletak di pinggir tebing Desa Pecatu dengan daerah destinasi wisata seperti Pura Uluwatu dan Garuda Wisnu Kencana. Adapun fasilitas yang dimiliki oleh *resort* ini tergolong lengkap seperti gym, spa, *meeting room*, *restaurant* dan bar yang membuat para wisatawan lebih nyaman untuk menginap. Untuk operasional *resort* ini dipimpin oleh seorang General Manager dan pimpinan masing-masing departemen yang ada. Adapun departemen penunjang yang terdapat di Anantara Uluwatu Bali Resort, yaitu: Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Accounting, Security, Human Resource, Sales and Marketing dan Engineering Department yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing.

Food and Beverage Department di Anantara Uluwatu Bali Resort dibagi menjadi 2 yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Product* memiliki tugas untuk menyiapkan, menyimpan, dan mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap disajikan kepada tamu. Sementara itu, *Food and Beverage Service* memiliki tugas yaitu melayani tamu, mulai dari tamu tersebut datang ke restoran untuk menikmati hidangan hingga tamu tersebut pergi meninggalkan restoran. *Food and Beverage Product* di Anantara Uluwatu Bali Resort dibagi menjadi beberapa *section*, yaitu *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen*, *Butcher*, *Pastry and Bakery & Grill*. Ketiga *section* ini yang menangani makanan dan minuman di restoran yang ada di Anantara Uluwatu Bali

Resort, yaitu di Botol Biru Bar and Grill, 360 Restaurant, Sono Tepanyaki, dan, Botol Biru Restaurant.

Sono Tepanyaki Restaurant adalah salah satu restoran yang ada di Anantara Uluwatu. Dengan jam operasional dari pukul 18.30 – 22.30 dan menyajikan pertunjukan memasak langsung di depan tamu. Selain itu, restoran ini memiliki kapasitas tempat duduk 8 pax yang berada di dalam ruangan dan berhadapan dengan 360 restoran. Restoran ini menyediakan berbagai macam makanan Japanese, salah satunya adalah Yuzu Umai. Makanan ini merupakan *authentic dessert* dari Sono Tepanyaki Restoran yang menggunakan lima *condiment* yaitu *mango pandan leather, yuzu gel, mango pure, coconut sorbet* dan *coconut creamy white chocolate and coconut*.

Yuzu Umai merupakan salah satu kue khas di Anantara Uluwatu Bali Resort khususnya di Sono Tepanyaki Restaurant. Yuzu Umai digunakan sebagai *dessert cake* untuk tamu yang reservasi di Sono Tepanyaki Restaurant. *Dessert* ini diminati oleh tamu karena *cake* ini merupakan *cold dessert* dengan cara penyajian dan dinikmati dalam keadaan dingin. Setiap hari *pastry commis* menyediakan 5-6 porsi *dessert* untuk dibawa ke Sono Tepanyaki Restaurant dan terjual habis. Keistimewaan dari *dessert* ini yaitu dari segi bahan tidak menggunakan tepung dan telur melainkan menggunakan buah segar seperti *mango fresh, mango puree, passion puree, coconut milk* dan *lemon*. *Cake* ini memiliki tampilan yang sangat menarik karena memiliki enam penyajian dalam satu piring *dessert* yaitu *mango, passion and pandan leather* dilapiskan dengan *coconut creamy, yuzu gel, mango puree, vanilla crumble & coconut sorbet*. Yuzu Umai ini memiliki *teksture* lembut,

yang memiliki perpaduan rasa manis dan asam dari *yuzu gel* sehingga *dessert* ini cocok untuk kalangan anak muda dan tua.

Dalam pembuatan Yuzu Umai menggunakan dua teknik memasak. Untuk proses pembuatan *mango pandan leather* menggunakan metode *dry heat cooking*, dilakukan dengan menggunakan alat dimana panas dapat ditimpahkan pada bahan dari atas, bawah, serta samping sehingga seluruh bahan terkena panas. Sedangkan untuk proses pembuatan Yuzu Gel dan Coconut Creamux menggunakan metode *moist heat cooking*, memasak dengan panas basah berarti bahan yang diolah di pengaruhi oleh air dan uap air. Berdasarkan penjelasan mengenai metode pengolahan makanan diatas, maka dalam proses pembuatan Yuzu Umai menggunakan metode pengolahan makanan *dry heat cooking* dan *moist heat cooking*. *Dry heat cooking* merupakan teknik memasak yang tidak memakai cairan atau di panggang sedangkan *moist heat cooking* merupakan teknik memasak dengan panas basah berarti bahan yang diolah di pengaruhi oleh uap air.

Terdapat beberapa tugas akhir yang membahas tentang pembuatan crepes, di antaranya pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak yang disusun oleh Maharani *et al.*, (2024) dengan judul “Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak”. Maharani membahas pemanfaatan tepung kacang tunggak sebagai bahan pengganti tepung terigu untuk meningkatkan kandungan protein serta mengurangi ketergantungan pada tepung impor. Dalam proses pembuatannya, Dia menggunakan teknik *Dry Heat Cooking* dengan metode *griddle* dimana adonan crepes di tuang di *roller grill crepes machine*. Berbeda dengan tugas akhir Sari & Suyasa (2021) dengan judul “Pembuatan Uluwatu Crepes oleh Commis Pastry pada Seksi Pastry and Bakery di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa”,

menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama tanpa pengganti, dengan isian premium seperti *chocolate sauce*, *caramel sauce*, *banana slice*, *corn flakes*, *maple syrup*, *strawberry jam*, dan *vanilla ice cream*. Pada saat pembuatan Yuzu Umai teknik yang di gunakan adalah *Dry Heat Cooking* dengan metode *griddle* yaitu adonan crepes dituang di roller grill crepes machine Ada perbedaan dalam bahan dasar yaitu Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak menggunakan tepung kacang tunggak sebagai inovasi bahan lokal, sedangkan Uluwatu Crepes tetap menggunakan tepung terigu yang lebih umum digunakan dalam pembuatan crepes. Selain itu, isian dan penyajian juga berbeda, Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak lebih fokus pada karakteristik tekstur dan rasa yang dihasilkan dari pengganti tepung, sementara Uluwatu Crepes lebih menonjolkan variasi isian dan *topping* yang beragam. Jika dibandingkan dengan produk Yuzu Umai (Crepes) perbedaannya terletak pada penggunaan bahan yang lebih eksotis, seperti *mango*, *passion*, *pandan leather*, *coconut creamy white chocolate*, *coconut yuzu gel*, *mango puree*, dan *coconut sherbet*, yang menciptakan kombinasi rasa segar dan unik dibandingkan kedua tugas akhir sebelumnya yang lebih klasik dan berbasis bahan lokal.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat materi ini sebagai dalam pembuatan tugas akhir ini dengan judul Pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pada Pastry Secion di Anantara Uluwatu Bali Resort.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pada Pastry Secion Di Anantara Uluwatu Bali Resort?
2. Apa sajakah yang menjadi hambatan dalam pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pastry Secion Di Anantara Uluwatu Bali Resort dan Bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pastry Secion Di Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mendiskripsikan pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pastry Secion Di Anantara Uluwatu Bali Resort
- b. Untuk mendeskripsikan hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pastry Secion Di Anantara Uluwatu Bali Resort dan menjelaskan solusinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus di tempuh untuk menyelesaikan program studi D III Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, dan mahasiswa di harapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, serta kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Untuk menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product* serta mahasiswa dapat mengetahui tentang prosedur pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pastry Section Di Anantara Uluwatu Bali Resort.
- 3) Dengan menyusun tugas akhir diharapkan mahasiswa mampu mengimplementasikan semua pengalaman pendidikan/bidang studi tertentu secara sistematis dan logis, kritis dan kreatif.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai refrensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat di gunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan dan wawasan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Untuk mengetahui peningkatan dan kualitas sumber daya manusia sehingga dapat bersaing pada dunia *hospitality*.
- 3) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa untuk menambah ilmu pengetahuan dibidang *Food and Beverage Product* khususnya dalam pembuatan Yuzu Umai.

c. Perusahaan

- 1) Sebagai bahan masukan dan saran untuk Anantara Uluwatu Bali Resort dalam meningkatkan kualitas pelayanan kepada tamu sehingga mampu memberikan pelayanan yang lebih baik.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan- hambatan saat pembuatan Yuzu Umai.

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

Observasi yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati secara langsung dan ikut terlibat dalam pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pastry Secion Di Anantara Uluwatu Bali Resort.

b. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab secara langsung antara penulis dengan pastry staff di Anantara Uluwatu Bali Resort. Adapun yang ditanyakan antara lain bahan-bahan yang digunakan, peralatan, pengolahan, pembuatan, dan penyajian.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan sebuah metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis lainnya yang berkaitan dengan proses pembuatan Yuzu Umai.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif, yaitu cara memaparkan dan menggambarkan dengan lengkap mengenai kondisi, situasi dan permasalahan yang terjadi mengenai proses pembuatan Yuzu Umai Oleh Commis Pastry Section di Anantara Uluwatu Bali Resort. Metode dan Teknik penyajian hasil analisis yang digunakan dalam menyusun tugas akhir ini adalah perpaduan antara metode analisis data formal dengan informal. Penyajian hasil analisis data secara formal, disajikan dalam bentuk tabel, sedangkan penyajian analisis data secara informal dilakukan dalam bentuk kata atau kalimat. Teknik yang dapat digunakan yaitu dengan mengabungkan kedua metode tersebut yaitu hasil analisis disajikan dengan penggunaan kata - kata, tabel dan gambar.

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada bab-bab sebelumnya maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan Yuzu Umai oleh commis di pastry section Anantara Uluwatu Bali Resort terdiri dari tiga tahap: persiapan, pengolahan, dan penyajian.
 - a. Tahap persiapan meliputi kebersihan diri dan area kerja, serta kelengkapan alat dan bahan.
 - b. Tahap pengolahan mencakup pembuatan Mango Pandan Leather, Coconut Creamux, dan Yuzu Gel dengan teknik serta takaran yang tepat untuk menghasilkan tekstur dan rasa yang sesuai.
 - c. Tahap akhir adalah penyajian dengan teknik *food plating* yang estetik, menggabungkan semua elemen secara harmonis.
2. Kendala dalam Pembuatan Yuzu Umai oleh Commis Pastry di Anantara Uluwatu Bali Resort dan Cara Mengatasinya.
 - a. Kurangnya Persediaan Bahan
Kekurangan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan Yuzu Umai, terutama pada hari minggu ketika pemesanan tidak dapat dilakukan, menghambat produksi.
 - b. Mango Pandan Leather Tidak Halus dan Tipis
Adonan yang terlalu kental menghasilkan tekstur yang tebal dan sulit dipotong. Sebaliknya, adonan yang terlalu cair juga sulit dicetak.

c. Coconut Creamuxe Pecah atau Cair

Melelehkan coklat dengan teknik *bain marie* atau microwave bisa menyebabkan *over cook*, mengubah warna dan tekstur, serta membuat campuran pecah atau cair.

B. Saran

Adapun saran-saran yang dapat penulis berikan kepada pihak Anantara Uluwatu Bali Resort untuk mengatasi kendala dalam pembuatan Yuzu Umai di *Pastry Section*, adalah sebagai berikut:

1. Peningkatan Sistem Manajemen Persediaan Bahan Baku

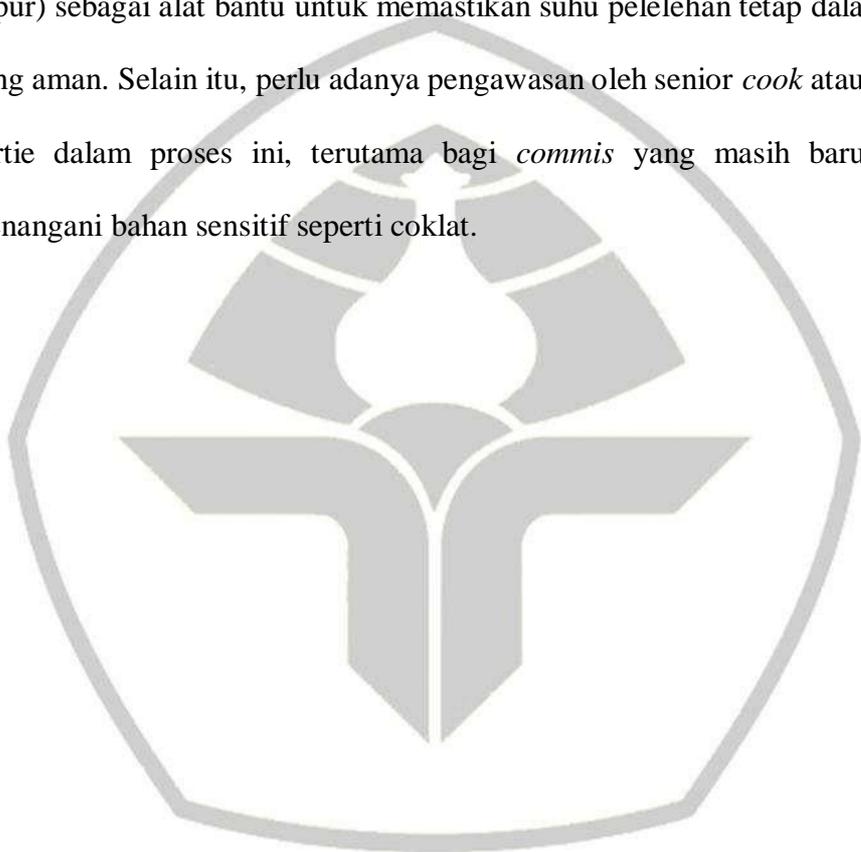
Untuk mengatasi kendala kekurangan bahan, terutama pada akhir pekan, disarankan agar manajemen hotel mengembangkan sistem pencatatan dan pemantauan stok berbasis digital yang terintegrasi dengan bagian Purchasing. Dengan adanya sistem ini, bagian *pastry* dapat melakukan perencanaan kebutuhan bahan baku secara lebih akurat dan terstruktur. Selain itu, perlu adanya penjadwalan pembelian mingguan yang lebih matang, termasuk pengadaan stok cadangan untuk bahan-bahan utama yang sering digunakan.

2. Standarisasi Prosedur dan Pelatihan Berkala dalam Pengolahan Adonan

Terkait hasil Mango Pandan Leather yang tidak sesuai harapan, pihak hotel diharapkan melakukan standarisasi prosedur pembuatan adonan melalui pembuatan SOP tertulis dan visual (foto/video), serta melaksanakan pelatihan teknis secara berkala kepada staf *pastry*. Dengan demikian, seluruh tim dapat memiliki pemahaman yang sama terhadap cara pengolahan adonan yang baik, termasuk dalam hal penyaringan, perataan adonan, dan pengaturan suhu oven yang sesuai.

3. Penyempurnaan Prosedur Pelelehan Coklat dan Pengawasan Produksi

Untuk menghindari coklat yang *over cook* dalam pembuatan Coconut Creamux, disarankan agar bagian pastry memiliki pedoman baku dalam proses pelelehan coklat, baik menggunakan teknik bain marie maupun microwave. Hotel juga dapat menyediakan alat pengukur suhu (termometer dapur) sebagai alat bantu untuk memastikan suhu pelelehan tetap dalam batas yang aman. Selain itu, perlu adanya pengawasan oleh senior *cook* atau chef de partie dalam proses ini, terutama bagi *commis* yang masih baru dalam menangani bahan sensitif seperti coklat.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, K., Suardina, I. N., & Mudra, I. W. (2018). Inovasi Kerajinan Gerabah I Wayan Kuturan Di Desa Pejaten Kecamatan Kediri Kabupaten Tabanan Provinsi Bali. *Prabangkara Jurnal Seni Rupa Dan Desai*, 2(1).
- Dewi, K. I. R., & Andayani, N. L. H. (2024). Strategi Pemasaran Pada Food and Beverage Service Department Hotel Banyualit Spa 'N Resort Dalam Meningkatkan Penjualan. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 7(2), 15–23. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v7i2.80426>
- Hamidah, S. (2018). *Buku Resep & Menu*.
- Kamurahan, S. R., Dariwu, C. T., Sirap, V. M., & Najoran, S. J. (2024). Penerapan Konsep Green Building Pada Perancangan Hotel Resort Di Pulau Gangga, Likupang, Minahasa Utara. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran (JRPP) Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai*, 7(4).
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Bahan Ajar Gizi, Pengembangan Kuliner*. BP2SDM Kemenkes RI. <https://fliphtml5.com/hokrq/pxdx/basic>
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Lawson, F. R. (1995). *Hotels and resorts : planning, design, and refurbishment*. Oxford ; Boston : Butterworth Architecture. <https://archive.org/details/hotelsresortspla0000laws>
- Maharani, L. N., Musawantoro, M., & Suni, M. (2024). Tugas Akhir - Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak _Latizah Nur Maharani_ Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar. In <http://repository.poltekiparmakassar.ac.id/740/>.
- Maulidah, N., Maulidah, M., Supriyadi, R., Nalatissifa, H., Diantika, S., & Fauzi, A. (2024). Prediksi Kualitas Air Menggunakan Metode Random Forest, Decision Tree, Dan Gradient Boosting. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 12(1), 1–6. <https://doi.org/10.31294/jki.v12i1.16004>
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43. <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/33014/14227>

- Oktaviani, A., Heryati, A., & Alie, M. F. A. (2024). Penerapan Metode Naive Bayes Untuk Klasifikasi Kategori Olah Pangan (Studi Kasus Dinas Kesehatan Kota Palembang). *AnoaTIK: Jurnal Teknologi Informasi Dan Komputer*, 2(1), 30–38. <https://doi.org/10.33772/anoatik.v2i1.30>
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2, 1. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22080>
- Rahmafritria, F. (2014). Eco-Resort And Green Hotel In Indonesia An Application Of Sustainable Tourism Development. *Jurnal Manajemen Resort & Leisure*, 2(11).
- Rizki, C. R., & Firmansyah, A. (2022). (PDF) Upaya Food Production Department Dalam Mengolah Dan Menyajikan Makanan Di Hotel Berbintang (Studi Kasus di Hotel Hotel Royal Darmo Malioboro). *Hotelier Journal*, 8(3). https://www.researchgate.net/publication/368691698_Upaya_Food_Production_Department_Dalam_Mengolah_Dan_Menyajikan_Makanan_Di_Hotel_Berbintang_Studi_Kasus_di_Hotel_Hotel_Royal_Darmo_Malioboro
- Sari, D. P., & Suyasa, I. N. G. (2021). Penerapan *Hygiene* Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 11(2), 132–140. <https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1609>
- Septiani, P. C., & Wulandari, R. A. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 55–64. <https://doi.org/10.7454/jnklg.v1i1.1040>
- Udayana, K. D. I., & Widiastini, N. M. A. (2020). Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Food And Beverage Service Department Holiday Inn Resort Baruna Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 78–85. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29080>