

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN DESSERT CITRUS ME OLEH COMMIS
PASTRY DI SONO TEPPANYAKI RESTAURANT
ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Ayu Ariantini Asih

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN DESSERT CITRUS ME OLEH COMMIS
PASTRY DI SONO TEPPANYAKI RESTAURANT
ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Komang Ayu Ariantini Asih
NIM. 2215823161**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN DESSERT CITRUS ME OLEH COMMIS PASTRY DI SONO TEPPANYAKI RESTAURANT ANANTARA ULUWATU BALI 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 Ayu Ariantini Asih
NIM. 2215823162**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Dessert Citrus Me Oleh Commis Pastry Di Sono Teppanyaki Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Dessert Citrus Me Oleh Commis Pastry Di Sono Teppanyaki Restaurant Anantara Uluwatu Bali 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Solihin, SST.Par., M.Par, selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. I Ketut Suarta, SE., M Si, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ni Nyoman Ade Indah Putri Melati, selaku Assistant Director of People & Culture di Anantara Uluwatu Bali Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. I Wayan Kongsu dan Sang Ayu Sri Rahayu, 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

POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, 28 Juli 2025

Ni Komang Ayu Ariantini Asih

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
LEMBAR PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat	5
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Resort	9
B. Food & Beverage Department	11
C. Kitchen	13
D. Commis	17
E. Memasak dan Bahan Masakan	19
F. Resep	23
G. Pembuatan	28
H. Dessert.....	32
I. HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).....	35
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	37
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	37
B. Bidang Usaha dan Fasilitas	39
C. Struktur Organisasi Anantara Uluwatu Bali Resort	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	54
A. Proses Pembuatan Dessert Citrus Me Oleh Commis Pastry di Sono Teppanyaki Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort	54
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	84
BAB V PENUTUP	86
A. Simpulan	86
B. Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	90
DAFTAR LAMPIRAN	93

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis dan Jumlah Kamar	41
Tabel 3.2 Fasilitas Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort	45
Tabel 3.3 Bali Biru Meeting Room.....	48
Tabel 4.1 Resep Standar Enam Porsi Yoghurt Base	77
Tabel 4.2 Resep Standar Enam Porsi Lemon Parfait	78
Tabel 4.3 Resep Standar Enam Porsi Lemon Filling	79
Tabel 4.4 Resep Standar Enam Porsi Glaze Butter.....	80
Tabel 4.5 Resep Standar Enam Porsi Lemon Glaze	80
Tabel 4.6 Resep Standar Enam Porsi Rum Essence	81
Tabel 4.7 Resep Standar Enam Porsi Vanilla Crumble	82



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Anantara Uluwatu Bali Resort	37
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Anantara Uluwatu Bali Resort.....	50
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Food & Beverage Product Department	51
Gambar 4.1 Uniform Kitchen	57
Gambar 4.2 <i>Mixer</i>	58
Gambar 4.3 <i>Induction</i>	58
Gambar 4.4 <i>Oven</i>	59
Gambar 4.5 <i>Tray</i>	59
Gambar 4.6 <i>Timbangan</i>	59
Gambar 4.7 <i>Bowl stainless</i>	60
Gambar 4.8 <i>Rubber spatula</i>	60
Gambar 4.9 <i>Saucepan</i>	60
Gambar 4.10 <i>Piping bag</i>	61
Gambar 4.11 <i>Kknife</i>	61
Gambar 4.12 <i>Cutting board</i>	61
Gambar 4.13 <i>Funnel</i>	62
Gambar 4.14 <i>Botol parfum</i>	62
Gambar 4.15 <i>Spatula frosting</i>	62
Gambar 4.16 <i>Balloon whisk</i>	63
Gambar 4.17 <i>Baking paper</i>	63
Gambar 4.18 <i>Blender</i>	63
Gambar 4.19 <i>Mould silicon 3 cm</i>	64
Gambar 4.20 <i>Wadah</i>	64
Gambar 4.21 <i>Mould silicon 12 cm</i>	65
Gambar 4.22 <i>Plate</i>	65
Gambar 4.23 <i>Spoon</i>	65
Gambar 4.24 <i>Lemon juice</i>	66
Gambar 4.25 <i>Cream</i>	67
Gambar 4.26 <i>Yoghurt</i>	67
Gambar 4.27 <i>Agar – agar</i>	67
Gambar 4.28 <i>Putih telur dan gula pasir</i>	68
Gambar 4.29 <i>Whip cream</i>	68
Gambar 4.30 <i>Yoghurt base</i>	69
Gambar 4.31 <i>Air</i>	69
Gambar 4.32 <i>Lemon juice</i>	69
Gambar 4.33 <i>Gula pasir</i>	70
Gambar 4.34 <i>Agar – agar</i>	70
Gambar 4.35 <i>Pewarna kuning muda</i>	70
Gambar 4.36 <i>Butter melt</i>	71
Gambar 4.37 <i>Lemon juice</i>	71
Gambar 4.38 <i>Air</i>	72
Gambar 4.39 <i>Gula Pasir</i>	72
Gambar 4.40 <i>Gelatine</i>	72

Gambar 4.41 Pewarna kuning muda	73
Gambar 4.42 <i>Rum</i>	73
Gambar 4.43 <i>Lemon skin</i>	74
Gambar 4.44 Tepung terigu	74
Gambar 4.45 <i>Butter</i>	75
Gambar 4.46 Gula pasir	75
Gambar 4.47 Vanilla essence.....	75
Gambar 4.48 Garam halus	76
Gambar 4.49 Penyajian Citrus Me	84



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses pembuatan Citrus Me	93
Gambar 1 Proses melakukan glaze lemon	93
Gambar 2 Hasil glaze lemon	93
Gambar 3 Hasil penyajian Citrus Me	93
Gambar 4 Proses glaze butter	93
Gambar 5 Proses penyajian Citrus Me	94
Gambar 6 Vanilla Crumble	94



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anantara Uluwatu Bali Resort merupakan hotel berbintang 5 yang memiliki luas 1,7 hektar yang terletak di Jl. Pemutih – Labuan Sait, Uluwatu, Bali. Di bawah naungan kepemilikan PT. Tiara Inti Mulia, Anantara Uluwatu Bali Resort. Berada di atas tebing pantai Uluwatu dengan mencerminkan keindahan alam bali yang menakjubkan, pesona spiritual, dan pemandangan laut yang menakjubkan. Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki 73 kamar, menawarkan fasilitas lain sebagai pendukung operasional Perusahaan yang tujuannya untuk memenuhi kebutuhan tamu selain menginap di Resort. Adapun beberapa fasilitas lain yang tersedia, yaitu: *restaurant* dan *bar*, *spa*, *movie theatre*, *meeting room*, *gym*, *infinity pool*, serta *wedding chapel*. Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki beberapa bagian departemen, di antaranya yaitu Human Resources, Finance, Front Office, Housekeeping, Accounting, Sales Marketing, Engineering, Food & Beverage Service dan Food & Beverage Product. Food & Beverage Product memiliki peran penting untuk mengolah makanan yang belum siap untuk dikonsumsi sampai makanan tersebut aman dan siap untuk di konsumsi. Food & Beverage Product di Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki beberapa bagian yaitu *Main kitchen*, *Garde manger*, *Hot kitchen*, *Butcher*, *Pastry* dan *Bakery*. *Pastry & Bakery* pada Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki tanggung jawab atas semua pembuatan hidangan penutup atau *dessert* untuk *breakfast*, *lunch*, *dinner*. *Pastry* membuat makanan

penutup atau *dessert* seperti *cake*, *amenities*, dan lain – lain. *Bakery* membuat semua jenis roti.

Memiliki 3 *outlet* yaitu Botol *Restaurant* menyajikan masakan *Asian* dan *Western*. 360 *Rooftop Restaurant* menyajikan masakan *Western*, *Asian*, dan *Indonesian*. Soto *Teppanyaki Restaurant* berada di lantai 6 bersebelahan dengan 360 *Rooftop*, salah satu restoran yang menampilkan teknik memasak masakan Jepang dengan pertunjukan memasak secara langsung yang sangat menarik, sehingga para tamu dapat berinteraksi langsung dengan *chef*. Restoran ini menawarkan berbagai varian *dessert* yang masing - masing memiliki cita rasa dan karakteristik yang unik, salah satu *dessert* yang menarik perhatian adalah Citrus Me, merupakan hidangan penutup *cold dessert modern* yang disajikan setiap Rabu dan Sabtu. *Dessert* ini menghadirkan perpaduan rasa manis, asam, dan segar dengan tampilan kuning cerah menyerupai buah lemon. Teksturnya padat namun lembut, diperkaya vitamin C, dan disempurnakan dengan aroma parfum dari *rum* dan kulit lemon, menciptakan sensasi rasa yang menyegarkan.

Berdasarkan topik yang diambil dalam tugas akhir ini, penulis melakukan perbandingan dengan beberapa tugas akhir sebelumnya dengan topik yang sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda. Tugas Akhir perbandingan pertama adalah karya Lestari (2025) dengan judul “Pembuatan Lemon Butter Cake Oleh Chef Pastry di Petulu Restaurant Kamandalu Ubud” yang terdapat perbedaan dimana Lemon Butter Cake di Kamandalu Ubud yang berbahan dasar tepung terigu, *butter*, gula, telur, parutan kulit lemon, dan lemon juice. Proses pembuatan lemon butter cake menggunakan metode awal *sugar – butter* yaitu dengan cara mengocok

butter dengan gula hingga pucat dan mengembang, setelah itu memasukkan satu persatu agar adonan tidak pecah dan menggumpal. Langkah terakhir masukkan tepung terigu, *baking powder*, lemon juice, parutan kulit lemon, kemudian aduk hingga rata masukkan ke loyang dan oven. Lemon butter cake disajikan dengan *garnish* gula yang dicampur perasan lemon dan potongan lemon lalu disajikan dalam bentuk *loaf* (roti panjang). Sedangkan Citrus Me merupakan *cold Dessert* yang berbahan dasar yoghurt, lemon juice, *cream* dan agar – agar. Proses pembuatan Citrus Me menggunakan teknik *au bain marie* untuk membuat lemon parfait yaitu dengan cara putih telur dan gula diaduk di atas air mendidih, glaze *butter* yaitu dengan cara melelehkan *butter* diatas air mendidih, Teknik *boiling* untuk yoghurt base yaitu dengan cara memasak semua bahan dalam *saucepan* hingga mendidih, lemon filling memasak semua bahan dalam *saucepan* hingga mendidih, lemon glaze memasak semua bahan dalam *saucepan* hingga mendidih, dan teknik *folding* untuk lemon parfait yaitu mencampurkan *meringue* dengan *whipped cream* menggunakan *spatula* secara perlahan. Citrus Me disajikan dengan *garnish* vanilla crumble, mint *leaf* dan citrus essence.

Tugas Akhir Pembanding kedua adalah karya Pramana (2023) dengan judul “Pembuatan American Cheesecake with Strawberry Compote Oleh Commis Di Pastry and Bakery Hard Rock Hotel Bali” yang terdapat perbedaan dimana pada American Cheesecake memiliki bentuk dari dua *layer* dimulai dari *layer* paling bawah hingga *layer* paling atas yaitu: *white chocolate crumble*, *cheese cake*, *brown sugar*, *vanilla crumble*, *strawberry compote* dan *mint leaf*. Semua bahan tersebut lalu disusun menjadi satu sehingga menjadi *American Cheesecake with Strawberry*

Compote. American cheesecake memiliki perpaduan rasa asam, manis dan memiliki bentuk menarik yang berbeda dengan *cheesecake* pada umumnya. Sedangkan Citrus Me memiliki bentuk bulat sempurna yang dibalut dengan lima *layer* yaitu: yoghurt base, lemon parfait, lemon filling, glaze butter, lemon glaze. Pada saat penyajian ditambah dengan vanilla crumble, *mint leaf* dan citrus essence. Citrus Me memiliki perpaduan rasa asam, manis dan memiliki tekstur yang padat, lembut serta warna yang menarik.

Berdasarkan pemaparan latar belakang dan melihat ketertarikan tamu terhadap Citrus Me di Sono Teppanyaki Anantara Uluwatu Bali Resort maka penulis tertarik untuk membahas “Pembuatan Dessert Citrus Me Oleh Commis Pastry Di Sono Teppanyaki Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses Pembuatan Dessert Citrus Me Oleh Commis Pastry Di Sono Teppanyaki Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort?
2. Apa saja hambatan yang dihadapi dalam proses Pembuatan Dessert Citrus Me Oleh Commis Pastry Di Sono Teppanyaki Restaurant 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 Dessert Citrus Me Oleh Commis Pastry Di Sono Teppanyaki Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort” adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Untuk mengetahui proses Pembuatan Dessert Citrus Me Oleh Commis Pastry Di Sono Teppanyaki Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.
- b. Untuk mengetahui kendala – kendala yang dihadapi dalam proses Pembuatan Dessert Citrus Me Oleh Commis Pastry Di Sono Teppanyaki Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali. Dengan dilakukannya penulisan ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan pada bidang *Food and Beverage Product*.

- b. Politeknik Negeri Bali

Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan pada bidang *Food and Beverage Product*.

c. Perusahaan Anantara Uluwatu Bali Resort

Menjadi referensi untuk mengambil Tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Citrus Me.

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 Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan langsung dalam proses pembuatan *dessert* Citrus Me, sehingga data yang diperoleh lebih akurat dan terpercaya yang dimana penulis terlibat langsung dalam pembuatan *dessert* Citrus Me saat melakukan *On the Job Trainee* di Anantara Uluwatu Bali Resort.

b. Wawancara

Metode Wawancara merupakan metode yang dilakukan dengan cara melakukan proses tanya jawab secara langsung sambil bertatap muka oleh pewawancara dengan si narasumber yang memiliki keahlian pada bidangnya, sehingga wawancara bisa berjalan dengan baik. Narasumber penulis adalah *Commis* dan *Demi Chef*. Penulis melakukan tanya jawab untuk memperoleh data yang akurat, berkaitan dengan keunikan yang ada pada Citrus Me, alat dan

bahan yang digunakan pada proses pembuatan, serta bagaimana cara penyajian *dessert* Citrus Me dan lain sebagainya

c. Studi Pustaka

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data – data dengan cara membaca, memahami, membahas isi buku dan mendapatkan informasi melalui studi pustaka, seperti pada buku – buku, Google, maupun majalah yang berkaitan dengan pembuatan *dessert* Citrus Me. Seperti metode memasak, cara penyajian, cara pembuatan *dessert* Citrus Me, dan lainnya, dengan cara merangkum data – data yang diperlukan terkait dengan laporan dan permasalahan dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dijelaskan metode analisis dan penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir. Seperti misalnya metode analisis deskriptif kualitatif.

a. Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini dilakukan secara deskriptif kualitatif yaitu dengan memberikan Gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh selama penulis mengikuti *On the Job Trainee* di hotel Anantara Uluwatu Bali Resort, khususnya mengenai pembuatan *dessert* Citrus Me.

b. Metode Penyajian Hasil

Metode penyajian yang digunakan yaitu menyajikan hasil analisis data dalam bentuk Tugas Akhir yang bersifat informal yaitu penyajian data dalam bentuk naratif yang digunakan untuk mengidentifikasi dan memaparkan Pembuatan

Dessert Citrus Me oleh *Commis Pastry* Di Sono Teppanyaki *Restaurant* Anantara Uluwatu Bali Resort. Tugas akhir ini bersifat formal yang ditandai dan disajikannya data – data dalam bentuk tabel, gambar, lampiran dan sejenisnya. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata – kata dan tanda, sehingga diperoleh Gambaran lengkap dari topik yang diangkat.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Dessert Citrus Me Oleh Commis Pastry Di Sono Teppanyaki Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort penulis dapat memberikan kesimpulan sebagai berikut:

Dalam pembuatan Citrus Me memiliki 3 tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian.

1. Pembuatan Citrus Me oleh chef pastry di Anantara Uluwatu Bali Resort dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu:
 - a. Tahap persiapan dibagi menjadi 4 tahapan yaitu mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan lingkungan kerja, tahap persiapan alat, tahap persiapan bahan.
 - b. Tahap pembuatan

Dalam tahap proses pembuatan terdiri dari tiga komponen utama:

yoghurt base yang lembut dan *creamy*, lemon parfait yang menyegarkan, serta lemon filling yang memberikan sentuhan asam yang khas. Ketiga komponen ini dilapisi dengan glaze butter dan tambahan lemon glaze untuk memperkuat karakter rasa *citrus* yang segar. Citrus Me disempurnakan dengan *garnish* pilihan seperti *rum* essence, vanilla crumble yang renyah, dan daun mint segar, menciptakan perpaduan rasa yang seimbang antara manis, asam, segar, dan *crunchy* dalam satu porsi Citrus Me.

c. Tahap penyajian

Pada tahap akhir pembuatan Citrus Me, terdapat dua tahapan akhir yaitu tahap *finishing* dan tahap *plating*. Pada tahap *finishing*, seluruh komponen utama yang telah di persiapkan sebelumnya digabungkan dan diberi sentuhan akhir agar siap disajikan, proses ini dilakukan penambahan lemon filling untuk memperkuat rasa segar dan diberi lapisan pada seluruh bagian Citrus Me dengan glaze butter dan lemon glaze untuk memberi kilau. Pada tahap *plating*, seluruh komponen Citrus Me digabungkan dalam satu piring dan ditata semenarik mungkin sebelum disajikan kepada tamu.

d. Kendala dan solusi

1) Proses pembuatan lemon parfait

Kendala yang sering dihadapi ketika membuat lemon parfait ini pada pencampuran bahan dari tekstur *whip cream* dan *meringue*. Cara mengatasinya pada tahap mencampurkan *whip cream* dan *meringue* dipancing lalu diaduk secara perlahan dan hati – hati menggunakan *rubber spatula* hingga menemukan hasil tekstur dari *whip cream* dan *meringue* yang sesuai.

2) Proses glaze butter

Kendala yang sering dihadapi pada saat proses glaze butter hasil pada glaze tidak rapi dan tidak sempurna. Glaze butter adalah tahap penting dalam penyelesaian *dessert* Citrus Me karena memberikan tampilan akhir yang mengkilap, menarik, dan membantu mengunci rasa. Proses ini dilakukan dengan cara menuangkan glaze secara merata ke permukaan

dessert yang sudah dibekukan atau didinginkan, sehingga glaze dapat menempel dengan sempurna. Pada saat proses glaze butter sebaiknya butter tidak terlalu panas karena dapat mengakibatkan tekstur yang kurang baik solusinya sehabis butter dilelehkan diamkan sebentar hingga tidak terlalu panas lalu masukkan lemon parfait ke dalam *butter melt* jika sudah langsung menempel maka glaze butter berhasil.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis, adapun saran – saran yang dapat diberikan untuk mengatasi hambatan – hambatan yang sering terjadi pada saat pembuatan Citrus Me, yaitu:

1. Dalam menghindari kegagalan dalam pencampuran *whip cream* dan *meringue*, disarankan agar staf pastry melakukan pelatihan teknis secara berkala mengenai teknik dasar pencampuran bahan dengan metode *folding* menggunakan *rubber spatula*. Selain itu, penting untuk memperhatikan suhu bahan *whip cream* sebaiknya dalam kondisi dingin dan *meringue* dalam suhu ruang agar kedua komponen dapat menyatu dengan baik dan menghasilkan tekstur yang stabil serta ringan.
2. Kendala pada glaze butter yang tidak rapi bisa di minimalkan dengan mengontrol suhu butter yang telah dilelehkan. Butter yang terlalu panas akan membuat lapisan glaze tidak menempel sempurna. Oleh karena itu, sebaiknya gunakan termometer dapur untuk memastikan suhu butter berada pada titik ideal sebelum proses glaze dilakukan. Selain itu, lakukan

pelapisan dalam ruangan bersuhu stabil (Ber-AC) agar butter tidak cepat mencair kembali saat proses pelapisan berlangsung.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, U. M., & Purnama, S. (2021). Aplikasi Perhitungan Nilai Kalori Bahan Makanan Berbasis Anroid. *Journal of SPORT (Sport, Physical Education, Organization, Recreation, and Training)*, 5(2), 55–64. <https://doi.org/10.37058/sport.v5i2.2751>
- Amalia, F. R., Tyas, I. C., & Maharani, N. (2023). Pelatihan Pembuatan Dessert Box Sehat Berbahan Dasar Tahu Untuk Ibu-Ibu PKK Desa Labanasem dalam Rangka Mendukung UMKM. *Madaniya*, 4(4), 1676–1680. <https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/605>
- Anderson, A., & Iskandar, H. (2023). Analisis Pengaruh Penerapan Strategi Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Minat Pembelian Pada Pasca COVID-19. *Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Riset Sosial Humaniora*, 3(3), 385–396.
- Anggareta, P. C. (2022). Gluten free product tepung singkong sebagai alternatif pembuatan Dessert box pandan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2299–2317. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i9.158>
- Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(10), 2301–2307. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10.588>
- Desmafianti, G., & Willma Fauzzia. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52. <https://doi.org/10.51977/jiip.v3i2.628>
- Dewantoro, F. (2021). Kajian Pencahayaann dan Penghawaan Alami Desain Hotel Resort Kota Batu Pada Iklim Tropis. *JICE (Journal of Infrastructural in Civil Engineering)*, 2(01), 1. <https://doi.org/10.33365/jice.v2i01.1019>
- Dewi, I. A. I. S., Ni Komang Arini Styawati, & I Wayan Arthanaya. (2022). Perlindungan Hukum terhadap Pekerja Perempuan di Anantara Uluwatu Bali Resort. *Jurnal Preferensi Hukum*, 3(2), 364–369. <https://doi.org/10.55637/jph.3.2.4945.364-369>
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanam). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1, 99–109.
- Fauzzia, W., & Pradana, R. (2023). Prosedur Pelayanan Banquet Waiter dalam Menangani Tamu Event di Hotel Aston Pasteur Bandung. *Jurnal Perhotelan Dan Pariwisata*, 1(2), 51–56. <https://jurnal.politeknikpajajaran.ac.id/index.php/telpar/article/view/86>
- Hutagalung, D. N. B., Gusnadi, D., & Maulida, R. G. (2020). Kinerja Karyawan

Pastry Department Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Grand Aston City Hall Medan Tahun 2020. *EProceedings of Applied Science*, 6(2), 2205–2210.

<https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/download/12022/11847>

Keloay, F., Pangemanan, S., Pandey, J., Hilikia Mait, F., Lumanauw, B., Samadi, R., Ekonomi dan Bisnis, F., & Manajemen Universitas Sam Ratulangi Manado, J. (2022). Analisis Strategi Marketing Mix Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Pada Umkm Pabrik Roti Nabila Bakery Manado. *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 10(1), 996–1003.

Kumala, V. (2022). Analisa Profesionalisme Service Attendent Pada Divisi Food And Beverage Service di Hotel Parai City Garden Sijunjung. *Ensiklopedia Social Review*, 4(3), 267–272.

Langkawi, W., Vista, B., Langkawi, W., Bella, H., Waterfront, V., Langkawi, V. W., Langkawi, W., & Langkawi, W. (2025). *Tinjauan Pengolahan Bahan Makanan Di Dapur Pada Hotel*. 4(2), 96–99.

Luh, N., Putri, P., Yudha, A. A. N., & Mahardika, M. (2025). *Analisis Kebutuhan Berbahasa Inggris Di Bagian Food & Beverage Service Di B Hotel Bali & Spa*. 7(3), 169–175.

Muhammad Dafa Sukmajaya, S. Z. (2025). Analisis Kualitas Pelayanan Departemen Food and Beverage Service di Padma Hotel Bandung. *Pariwisata Dan Perhotelan*, 19(1978), 3749–3756.

Musfirah, M., Rahayu, A., & Agustin, H. (2022). Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan Hazard Biologis Pada Peralatan Di Kantin Universitas. *Jurnal Kesehatan Dan Pengelolaan Lingkungan*, 3(1), 18–23. <https://doi.org/10.12928/jkpl.v3i1.6336>

Nazahah, H., Narwati, & Winarko. (2022). Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(2), 401–407.

Novita Indriyani, Heru Satria Tambunan, & Zulia Almaida Siregar. (2022). Analisis Faktor Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Roti Pinkan Bakery & Cake dengan Algoritma C4.5. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Teknik*, 1(2), 76–90. <https://doi.org/10.55606/jurritek.v1i2.413>

Rohmah, F. N., Putriana, D., & Safitri, T. A. (2022). Berdayakan Masyarakat Cegah Stunting dengan Mengolah Bahan Pangan Potensi Lokal. *Masyarakat Berdaya Dan Inovasi*, 3(2), 114–117.

<https://mayadani.org/index.php/MAYADANI/article/view/97>

Sinastriyo, S. G. (2025). *Analisis Operasional Hotel Pada Food and Beverage Departement Section Kitchen di Paprika Restaurant The Phoenix Hotel Yogyakarta*. 7(2), 75–81.

Syahrizal, S. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 132. <https://doi.org/10.30867/action.v2i2.67>

Ummah, M. S. (2019). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Persepsi Kualitas Pelayanan F&B Pada Hotel Bintang Lima: Studi Empiris Di Grand Hotel Preanger. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 11(1), 1–14.

Wayan, N., Anggarayani, T., & Koeswiryono, D. P. (2025). *Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur Breakfast Analysis of the Implementation of Operational Standards Breakfast Procedure*. 03(4), 677–684.

Zubaidah, O., Romadhoni, I. F., Sulandari, L., Purwidiani, N., Kampus, A. :, Wetan, L., & Surabaya, K. (2023). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya. *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), 421–444. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2327>

POLITEKNIK NEGERI BALI