

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN AVOCADO TOAST OLEH COMMIS DI CLUB LOUNGE INTERCONTINENTAL BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Indah Permata Dewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AVOCADO TOAST OLEH COMMIS
DI CLUB LOUNGE INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Kadek Indah Permata Dewi
2215823121**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN AVOCADO TOAST OLEH COMMIS DI CLUB LOUNGE INTERCONTINENTAL 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 Kadek Indah Permata Dewi
NIM 2215823121**

**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 Avocado Toast Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort” ni dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Avocado Toast Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental 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 inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom selaku Direktur Politehnik 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 Koprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Koordinator PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan.
6. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Avocado Toast Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort.
7. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Avocado Toast Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort.
8. Kinanthi Rehaningtyas, selaku Training Manager/ Human Resource Manager InterContinental Bali Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
9. Seluruh *Staff* InterContinental Bali Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. I Made Utama dan Ni Kadek Niantari, selaku 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, 30 Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	iii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
1. Tujuan.....	4
2. Manfaat.....	5
D. Metode Penulisan.....	6
1. Metode Pengumpulan Data.....	6
2. Metode Analisis.....	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel dan Klasifikasi Hotel.....	8
1. Pengertian hotel.....	8
2. Klasifikasi hotel.....	9
B. Food and Beverage Department.....	13
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	13
2. Fungsi Food and Beverage Department.....	14
C. Restoran.....	14
1. Pengertian Restoran.....	14
2. Jenis – Jenis Restoran dan Pelayanan.....	15
D. Kitchen.....	16
1. Pengertian Kitchen.....	16
2. Jenis – Jenis Kitchen.....	17
E. Menu.....	19
1. Pengertian menu.....	19
2. Jenis -Jenis menu.....	19
F. Memasak.....	20
1. Pengertian memasak.....	20
2. Jenis – Jenis metode memasak.....	21
G. Pembuatan.....	24
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	25
A. Lokasi dan Sejarah Hilton Bali Resort.....	25
1. Lokasi Hotel.....	25
2. Sejarah Hotel.....	25

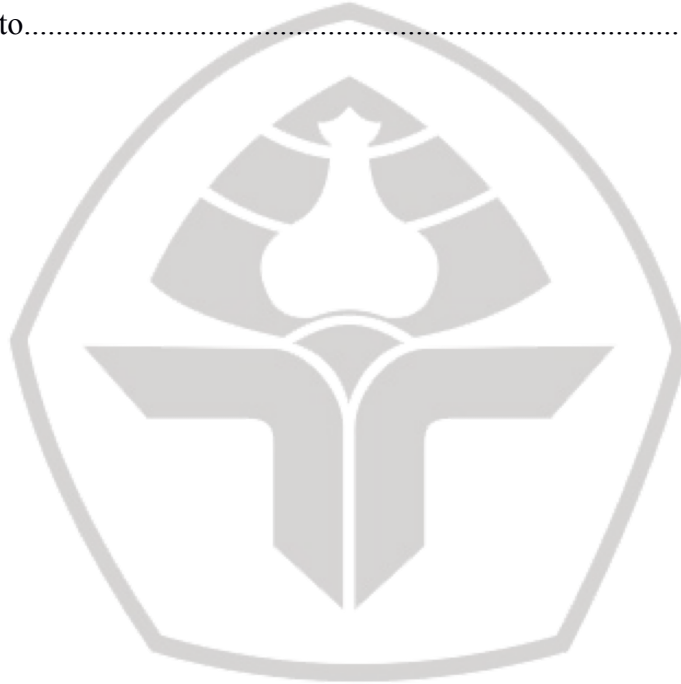
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	27
C. Struktur Organisasi.....	42
BAB IV PEMBAHASAN.....	47
A. Penyajian Hasil Observasi.....	47
B. Hambatan yang Dihadapi dalam Pembuatan <i>Avocado Toast</i> Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort.....	63
BAB V PENUTUP.....	66
A. Simpulan.....	66
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Restaurant And Bar.....	34
Tabel 3. 2 Ballroom and Meeting Room.....	38
Tabel 4. 1 Standar resep avocado toast.....	55
Tabel 4. 2 Bahan dalam pembuatan mashed avocado.....	55
Tabel 4. 3 Bahan dalam membuat sourdough.....	56
Tabel 4. 4 Poached egg.....	56
Tabel 4. 5 Club dressing sauce.....	57
Tabel 4. 6 Condiment avocado toast.....	57
Tabel 4. 7 Mix lettuce.....	58
Tabel 4. 8 Pesto.....	58



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo InterContinental Bali Resort.....	25
Gambar 3. 2 King Classic Garden View Balcony.....	28
Gambar 3. 3 Single Classic Garden View Balcony.....	28
Gambar 3. 4 King Singaraja Lounge Access Garden View.....	29
Gambar 3. 5 single singaraja lounge Access Garden View.....	29
Gambar 3. 6 Bedroom Suite Dining Club Lounge Access Garden View.....	30
Gambar 3. 7 King Premium Living Area Singaraja Lounge Access.....	30
Gambar 3. 8 King Premium Living Area Club Lounge Access Balcony.....	30
Gambar 3. 9 King Premium Club Lounge Access Garden View Balcony.....	31
Gambar 3. 10 Single Premium Club Lounge Access Garden View Balcony.....	31
Gambar 3. 11 Classical Villa.....	32
Gambar 3. 12 Jivana Villa.....	32
Gambar 3. 13 Pecatu Suite.....	33
Gambar 3. 14 Sanctuary Suite.....	33
Gambar 3. 15 Balinese Suite.....	33
Gambar 3. 16 Taman Gita Restaurant.....	34
Gambar 3. 17 Jimbaran Garden.....	35
Gambar 3. 18 Sunset Beach Bar & Grill.....	35
Gambar 3. 19 Bella Cucina.....	36
Gambar 3. 20 Ko Restaurant.....	36
Gambar 3. 21 Club InterContinental Lounge.....	37
Gambar 3. 22 Spa Uluwatu dan Villa Retreat.....	38
Gambar 3. 23 Sayana Lounge.....	39
Gambar 3. 24 Planet Trekkers.....	39
Gambar 3. 25 Mytha Salon.....	40
Gambar 3. 26 Fitness Center.....	40
Gambar 3. 27 Shop InterConcept.....	41
Gambar 3. 28 Resort Boutiques.....	41
Gambar 3. 29 Game Center.....	41
Gambar 3. 30 Struktur Organisasi Hotel InterContinental Bali resort.....	42
Gambar 3. 31 Struktur Organisasi Food And Beverage Product.....	43
Gambar 4. 1 Fingerprint.....	48
Gambar 4. 2 Personal Grooming.....	49
Gambar 4. 3 kompor.....	50
Gambar 4. 4 Cutting board.....	51
Gambar 4. 5 Sauce pan.....	51
Gambar 4. 6 Pisau.....	51
Gambar 4. 7 Stainlees bowl.....	52
Gambar 4. 8 Salamander.....	52
Gambar 4. 9 balloon whisk.....	52
Gambar 4. 10 Serving spoons.....	53
Gambar 4. 11 Teflon.....	53
Gambar 4. 12 Blender.....	53
Gambar 4. 13 Mixer.....	54

Gambar 4. 14 Oven.....	54
Gambar 4. 15 Timbangan.....	54
Gambar 4. 16 Diagram Pembuatan Avocado Toast.....	59
Gambar 4. 17 Mashed avocado.....	59
Gambar 4. 18 Sourdough.....	60
Gambar 4. 19 Poached Egg.....	61
Gambar 4. 20 club dressing.....	61
Gambar 4. 21 Pesto Sauce.....	62
Gambar 4. 22 Avocado Toast.....	63



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: club lounge.....	71
------------------------------	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

InterContinental Bali Resort terletak di Jalan Uluwatu 45 Jimbaran, Bali. Jarak dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai adalah 6,8 kilometer, dan dapat ditempuh selama 20 menit. Hotel ini berada dekat dengan GWK, Pura Uluwatu, Pantai Kuta. InterContinental Bali Resort pertama kali diresmikan pada tahun 1993. Hotel ini dibangun dengan bangunan yang bergaya modern dan *sensitive* dengan dekorasi dan furniture yang kental dengan kebudayaan Bali dan Jawa di seluruh bagian Hotel. InterContinental Bali Resort dibangun di atas tanah seluas 14 hektar dilengkapi dengan kebun-kebun yang luas di dalamnya yang tetap mencerminkan tradisi Bali.

InterContinental Bali Resort memiliki beberapa Departemen yaitu Human Resource Department bertugas untuk mengatur absensi karyawan dan mengelola evaluasi kinerja untuk semua karyawan, Accounting Department bertugas untuk mencatat, mengelola dan menyajikan data keuangan perusahaan, Sales and Marketing Department bertugas untuk mencari calon konsumen dan melakukan penjualan produk kepada konsumen, Engineering Department bertugas untuk memperbaiki dan mengoptimalkan produk yang sudah ada, Front Office Department bertugas untuk menyambut, melayani dan memberikan informasi kepada tamu atau pengunjung, Housekeeping Department bertugas untuk menjaga, membersihkan kamar tamu dan area hotel, Food and Beverage Product bertugas untuk membuat makanan atau hidangan yang akan di sajikan kepada tamu, Food

and Beverage Service bertugas untuk melayani tamu dan mengantarkan pesanan ke meja tamu dan Security Department bertugas untuk menjaga keamanan di area hotel.

InterContinental Bali Resort Memiliki beberapa outlet *food and beverage* yaitu Taman Gita Restaurant, KO Restaurant, Sunset Restaurant, Bella Cucina, Jimbaran Garden, Club Lounge Restaurant. Taman Gita Restaurant adalah restoran yang menyediakan makanan yang bertema *buffet restaurant* dan melayani tamu dengan melakukan *live cooking*. Restaurant ini buka pukul 6.30 – 11.00 yang berkapasitas sebanyak 205 pax. KO Restaurant yang menyediakan makanan Japanese food untuk dinner buka dari pukul 18.30 – 22.30 yang berkapasitas sebanyak 80 pax. Bella Cucina adalah *restaurant* yang menyediakan *lunch* dan *dinner* buka pada pukul 14.00 – 23.00 yang berkapasitas 50 pax. Jimbaran Garden adalah *restaurant* yang melayani *breakfast*, *lunch*, *dinner* dan *restaurant* ini buka pukul 6.30 – 23.00 berkapasitas hingga 100 pax. Restaurant ini berada di pinggir pantai yang memiliki *view* yang indah. Sunset Garden adalah *restaurant* yang melayani *lunch* buka pada pukul 11.00 – 22.30. Restaurant ini berkapasitas hingga 120 pax dan tempatnya berada di pinggir pantai, dekat dengan *view* untuk melihat *sunset*. Club lounge restoran adalah restoran yang melayani *breakfast*, *afternoon tea*, *cocktail*, restoran ini buka pukul 06.30 – 23.00 restoran ini berkapasitas hingga 150 pax. Club lounge restoran juga hanya melayani tamu tamu VIP seperti pejabat tinggi negara atau pemerintah, pimpinan perusahaan, selebriti dan tamu yang sering menginap di hotel.

Penyajian makanan yang berkualitas sangat perlu diperhatikan oleh sektor perusahaan, demikian pula yang dilakukan oleh InterContinental Bali Resort yang

menyajikan banyak makanan yang berkualitas. Salah satu makanan yang banyak diminati oleh tamu yang menginap adalah *Avocado Toast*, dimana penjualan satu hari paling banyak bisa laku sekitar 50 *Avocado Toast*, dengan harga Rp185.000. Daya tarik makanan ini cocok untuk *breakfast* yang berisikan *sourdough toast* dengan *mash avocado* di atasnya ditambahkan *condiment* seperti *tomato heirloom*, *beet root*, *chickpeas* dan *sun dried tomato* setelah itu ditambahkan *poached egg* dan *halloumi cheese* lalu di atasnya ditambahkan *garnish spring onion* yang sudah dipotong. Makanan ini merupakan kreasi dari Executive Chef InterContinental Bali Resort yang dibuat dengan kreatif karena *Avocado Toast* yang dibuat oleh commis InterContinental Bali Resort berbeda dengan *Avocado Toast* hotel lain. Perbedaannya adalah dari bahan bahan premium yang digunakan contohnya menggunakan *halloomi cheese*, *chickpeas*, *sun dried tomato*, dan juga *tomato heirloom*.

Proses pembuatannya itu dimulai dari *sourdough bread* yang menggunakan metode memasak dengan cara di-grill, setelah itu ditambahkan *mash avocado* berikan isian seperti *heirloom tomato*, *chickpeas*, *beetroot*, *sundried tomato* tambahkan *club dressing* kemudian ditambahkan *poached egg*, *halloumi cheese* terakhir taburi *spring onion* dan *black pepper*. Kemudian disampingnya ditambahkan *lettuce* yang diberi *club dressing* dan dimana pembuatan *club dressing* itu menggunakan *musterd*, *rice vinegar*, *salad oil*, *olive oil*, *tamary*, *hot water* setelah itu di-hand mixer, *Avocado Toast* siap untuk disajikan kepada tamu

Pada Tugas Akhir yang disusun oleh Sedani (2023) berjudul “Pembuatan Mushroom Bacon *Avocado Toast* Oleh Commis di Segaran Restaurant” pada Tugas Akhir tersebut, menu *Avocado Toast* menggunakan bahan tambahan

mushroom dan *bacon* dan sedangkan dari pembeda dua Pada Tugas Akhir yang disusun oleh Aryawijaya (2024) yang berjudul pembuatan *Avocado Poached Egg* oleh Chef De Partie pada Garden Terrace Kitchen di hotel Komaneka at Monkey Forest, yang membedakannya yaitu menggunakan *mash avocado salsa*.

Sedangkan di InterContinental Bali Resort menggunakan tambahan *tomato heirloom, beet root, halloumi cheese, sunrise tomato, chickpeas*. Pada judul Tugas Akhir lainnya, tidak ada yang mengambil tema pembuatan menu *breakfast* seperti *Avocado Toast* ini.

Berdasarkan pemaparan di atas oleh karena itu, penulis tertarik mengangkat judul “Pembuatan *Avocado Toast* oleh Commis di Club Lounge InterContinental Bali Resort”.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah di bawah ini ditetapkan berdasarkan uraian latar belakang masalah yang dijelaskan di atas. Rumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort?
2. Apa kendala dalam pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis di Club Lounge InterContinental Bali Resort dan apa solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort” adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Menjelaskan bagaimana Pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis di Club Lounge InterContinental Bali Resort
- b. Menjelaskan kendala yang di hadapi oleh *commis* ketika melakukan pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis di club lounge InterContinental Bali Resort

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi DIII Perhotelan pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Sebagai pengetahuan tambahan mengenai Food & Beverage product khususnya mengenai menu *breakfast* sehingga dapat membandingkan perbedaan antara materi yang didapatkan di kampus dan di dunia industri.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang Food & Beverage product.
 - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen dalam penyusunan Tugas Akir atau buku ajar dalam Pembuatan

Avocado Toast Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort.

c. Bagi InterContinental Bali Resort

- 1) InterContinental bali resort dapat mengambil tindakan yang sesuai dalam menangani kendala-kendala yang dialami dalam Pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis di InterContinental Bali Resort.
- 2) Tugas Akhir ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi tambahan bagi InterContinental Bali resort untuk menyempurnakan Pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis di InterContinental Bali Resort.

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 merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan melakukan secara langsung bagaimana pembuatan *Avocado Toast*. Penulis mencatat informasi apa saja yang diperlukan saat mengangkat judul pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis di InterContinental Bali Resort.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara secara langsung dengan Commis dan Executive chef *kitchen* di InterContinental Bali Resort mengenai pembuatan *Avocado Toast*.

c. Studi Pustaka

Metode kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku, dokumen tertulis, serta jurnal yang berkaitan dengan topik yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis

Metode tugas akhir ini menggunakan metode analisis kualitatif deskriptif yaitu mendeskripsikan berdasarkan data yang di dapatkan dari hasil wawancara, observasi dan studi kepustakaan berkenaan dengan menangani pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis di Club Lounge InterContinental Bali Resort.

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Pada pembuatan Avocado Toast Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort. Penulis dapat memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Avocado Toast Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort.

Berikut beberapa tahapan pembuatan *avocado toast* meliputi tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian.

- a. Pertama adalah tahap persiapan dibagi menjadi persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan alat dan persiapan bahan makanan untuk pembuatan *avocado toast*.
- b. Kedua adalah tahap pengolahan dari *avocado toast* yang terdiri dari pembuatan *mashed avocado*, *sourdough*, *club dressing sauce*, *pesto sauce* dan *poached egg* yang akan dijadikan hidangan *avocado toast*.
- c. Ketiga adalah tahap penyajian *avocado toast* dengan menggunakan bahan-bahan yang telah dibuat pada tahap pengolahan.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi pada saat Pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort adalah:

- a. Kesulitan dalam mempertahankan konsistensi *sauce* yang mudah pecah.

Cara mengatasinya adalah bahan ditimbang sesuai dengan kebutuhan di resep.

- b. Kesulitan dalam tingkat kematangan pada *poached egg*.

Cara mengatasinya adalah dapat menyiapkan tiga *sauce pot* untuk memasak *poached egg* tersebut. Masing masing pot untuk satu jenis *poached egg* yaitu *soft poached egg*, *medium poached egg*, dan *hard poached egg*.

- c. *Mashed avocado* yang mudah berubah warna menjadi coklat.

Cara mengatasinya adalah menaruhnya di wadah yang kedap udara dan menutup permukaan *mashed avocado* dengan *plastic wrap*.

B. Saran

Adapun saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang terjadi saat pembuatan *Avocado Toast* Oleh Commis Di Club Lounge InterContinental Bali Resort, yaitu sebagai berikut:

1. Seorang commis harus memperhatikan resep pembuatan *club dressing sauce* karena *club dressing sauce* sangat mudah pecah, maka seorang commis saat melakukan proses pembuatan *club dressing sauce* jika tidak sesuai standar resep yang sudah di siapkan *club dressing* tidak akan sempurna.
2. Sebaiknya sorang commis memperhatikan waktu saat pembuatan *poached egg* agar dapat menghasilkan *poached egg* yang sempurna dan yang tingkat kematangannya diinginkan oleh tamu seperti *soft poached egg*, *medium poached egg*, dan *hard poached egg*.
3. Sebaiknya para commis yang *in charge* mengecek kembali *preparation* seperti *condiment* yang digunakan di *avocado toast* yang mudah basi atau busuk yang

akan digunakan sebelum operasional restoran berjalan, menempatkan *mashed avocado* di wadah yang kedap udara lalu menaruh *preparation* di tempat yang sudah di isi oleh es atau di *under counter chiller* agar warna dari *mashed avocado* tidak berubah warna.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Andani, D. K. T., & Sinaga, F. (2024). Analisa Taking Order dalam Peningkatkan Kinerja Pramusaji. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(3), 413–418. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i3.737>
- Aryawijaya, I. G. N. P. (2024). *Pembuatan Avocado Poached Egg Oleh Chef De Partie Pada Garden Terrace Kitchen Di Hotel Komaneka At Monkey Forest* (Issue Table 10). Politeknik Negeri Bali.
- 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>
- Bagyono. (2016). *Teori dan Praktek Hotel Front Office*. Bandung: Alfabeta.
- 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>
- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Parwisata*, 4(1), 10–21. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/1701>
- Harahap, Z., Leonandri, D., & Julvitra, E. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Di 71st Omakase Restoran, Cikajang Jakarta. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 8(2), 120–131. <https://doi.org/10.36983/japm.v8i2.93>
- Kalpikawati, I. A., Sudiksa, I. N., & Audria, M. (2021). Pengaruh Electronic Service Quality dan Electronic Word of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Kamar Di Aston Denpasar Hotel and Convention Center. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 10(2), 94–102. <https://doi.org/10.52352/jbh.v10i2.476>
- 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.
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473>
- Muhammad, F. G., & Nuruddin, M. (2022). Analisis Postur Kerja Metode RULA REBA pada juru masak serta redesain fasilitas kerja dengan antropometri. *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 2(4), 591. <https://doi.org/10.30587/justicb.v2i4.4248>

- Noviani, B. A. (2021). *Ilmu boga dasar pengolahan makanan: Metode dasar memasak*. Yogyakarta: Guepedia.
- Nurjaya, N., Faisal, E., & Aslinda, W. (2021). Pengembangan Menu Seimbang Berbasis Pangan Lokal dengan Sajian Isi Piring Makanku sebagai Upaya Perbaikan Pola Konsumsi Ibu Hamil di Wilayah Terpencil Dataran Tinggi Pipikoro Kabupaten Sigi Propinsi Sulawesi Tengah. *Journal of Food and Culinary*, 4(2), 70–83. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i2.5031>
- Prakoso, P. A. (2017). *Front Office Praktis (Administrasi Dan Prosedur Kerja)*. Yogyakarta: Gava Media.
- Purba, A. S., & Setiawan, I. (2022). Demo Memasak di Kampung Bekelir untuk Mendorong Terciptanya UMKM Baru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa*, 1(3), 283–290. <https://doi.org/10.55927/jpmf.v1i3.967>
- Sari, D. L., Mulyani, E., & Aisyiyah, F. (2024). *Demo Masak Kaldu Bubuk Berbahan Dasar Duri Ikan Bandeng*. 57–60.
- Sedani, N. M. R. S. (2023). *Pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast Oleh Commis Di Segaran Restaurant*. Politeknik Negeri Bali.
- Sinaga, F. (2018). *Restoran dan Kegiatannya*. Yogyakarta: Andi.
- Solikihin, ahmad. (2014). Upaya Meningkatkan Pelayanan Restoran Dalam Melayani Tamu Di Jogjakarta Plaza Hotel. *Jurnal Khasanah Ilmu*, V(1), 1–7. <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-pemasaran/article/view/1404>
- Triana, D. S., & Darsana, I. M. (2022). Peranan sous chef dalam meningkatkan kinerja juru masak di padi kitchen ayana resort and spa bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(10), 2744–2752. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.192>
- Wiryanata, I. A., & Pradnyayani, G. I. (2023). Pengaruh Tingkat Hunian Kamar dan Kegiatan MICE Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di Hotel SR Bali. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2), 59–67. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i2.1148>
- Yulius, K. G., & Sufeno, V. G. (2024). Analisis Aspek Pemasaran Restoran Cloud Kitchen Tacokuy di Bandung, Jawa Barat. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 10(1), 31–41. <https://doi.org/10.30813/jhp.v10i1.5208>