

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TACOS TRIO OLEH COMMIS
DI WHITE ROCK BEACH CLUB



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Panji Rai Andika

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TACOS TRIO OLEH COMMIS
DI WHITE ROCK BEACH CLUB**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Panji Rai Andika
Nim. 2215823129**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TACOS TRIO OLEH COMMIS DI WHITE ROCK BEACH CLUB

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

**I Komang Panji Rai Andika
NIM. 2215823129**

**PROGRAM STUDI D III 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 Tacos Trio Oleh Commis Di White Rock Beach Club dapat terselesaikan. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara pembuatan Tacos Trio dan kendala apa saja yang didapat pada saat pembuatan Tacos Trio 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. yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata.

5. I Gde Agus Jaya Sadguna,SST.,Par.M.Par, selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
6. Indah Utami Chaerunnisah, S.S., M. Hum, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Seluruh Staff White Rock Beach Club yang memberikan pengarahan selama kegiatan Observasi di lapangan.
9. Bapak I Nyoman Purwa dan Ibu Ini Made Aris Sucihati yang saya sayangi yang telah memberikan dukungan, doa dan motivasi dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
10. Teman-teman yang telah memberikan dukungan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

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, Tanggal Bulan Tahun

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	5
E. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Beach Club.....	7
1. Pengertian Beach Club.....	7
2. Klasifikasi Beach Club.....	8
B. Restoran.....	9
1. Pengertian Restoran.....	9
2. Klasifikasi Restoran.....	10
C. Commis.....	12
1. Pengertian Commis.....	12
D. Pengertian Dapur.....	12
E. Jenis-jenis Dapur.....	13

F. Klasifikasi Dapur	14
G. Memasak	15
1. Pengertian Memasak	15
2. Klasifikasi Memasak.....	15
H. Tacos	17
I. Pembuatan	18
BAB III GAMBARAN UMUM	19
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	19
1. Lokasi White Rock Beach Club	19
2. Sejarah White Rock Beach Club.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas White Rock Beach Club	20
1. Bidang Usaha White Rock Beach Club	20
2. Fasilitas White Rock Beach Club	21
C. Struktur Organisasi dan Uraian Jabatan.....	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	34
A. Pembuatan Trio Tacos Oleh Commis di White Rock Beach Club	34
B. Kendala dalam Pembuatan Trio Tacos Oleh Commis di White Rock Beach Club dan Cara Mengatasinya	55
BAB V PENUTUP.....	58
A. Simpulan	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Tempat Duduk White Rock Beach Club.....	21
Tabel 4. 2 Bahan Pembuatan Chicken Pop Corn.....	43
Tabel 4. 3 Bahan Pembuatan Tomato Salsa.....	44
Tabel 4. 4 Bahan Pembuatan Mango Salsa.....	46
Tabel 4. 5 Bahan Pembuatan Pineapple Salsa.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo White Rock Beach Club	19
Gambar 3. 2 Single Sofa	22
Gambar 3. 3 Party Suite	23
Gambar 3. 4 Executive Suite	24
Gambar 3. 5 Lagoon Bed	25
Gambar 3. 6 Lagoon Sofa	26
Gambar 3. 7 Double Bed	26
Gambar 3. 8 Single Bed	28
Gambar 3. 9 Spa Daybed	28
Gambar 3. 10 Vip Cabana	30
Gambar 3. 11 Party Bed	30
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi F&B Product	31
Gambar 4. 1 Foto Penampilan Diri	37
Gambar 4. 2 Foto Area Kerja	38
Gambar 4. 3 Cutting Board	39
Gambar 4. 4 Pisau Berwarna Hijau	39
Gambar 4. 5 Pisau Berwarna Merah	39
Gambar 4. 6 Spatula	40
Gambar 4. 7 Deep Fry	40
Gambar 4. 8 Bowl	41
Gambar 4. 9 Pan	41
Gambar 4. 10 Chicken Pop Corn	50
Gambar 4. 11 Tomato Salsa	51
Gambar 4. 12 Mango Salsa	52
Gambar 4. 13 Pineapple Salsa	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 White Rock Beach Club

Lampiran 2 Cleaning & Clossing

Lampiran 3 Surat Kontrak Daily Worker

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

White Rock Beach Club merupakan salah satu *beach club* terkenal di Bali yang berlokasi di Pantai Melasti, Ungasan, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. Jarak dari bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai dapat ditempuh selama 30 menit. White Rock Beach Club ini bertepatan di sebelah Pantai Melasti yang merupakan salah satu pantai yang cukup terkenal. Beach Club ini mempunyai jenis sofa diantaranya *single bed, double bed, lagoon sofa, lagoon bed, executive suites, party suites, single sofa, party bed, VIP cabana, spa daybed*.

Adapun beberapa departemen yang mendukung operasional kerja di White Rock Beach Club, yaitu Food and Beverage Product bertugas untuk membuat makanan yang dipesan oleh tamu, Food and Beverage Service bertugas untuk membuat minuman *cocktail* atau *mocktail* yang dipesan oleh tamu, GRO & Reservation bertugas untuk membuat reservasi yang sudah diperbincangkan oleh tamu, Engineering & Teknologi Informasi bertugas untuk memperbaiki dan menjaga kondisi yang berhubungan dengan listrik dan lain-lain, Housekeeping bertugas untuk menata sofa bed dan menjaga kebersihan area *beach club*, Human Resource bertugas untuk mencari tenaga kerja dan memberikan training dalam hal tertentu, Sales and Marketing bertugas untuk meningkatkan penjualan, brand dan loyalitas pelanggan, Safety and Security bertugas

untuk menjaga dan mengawasi situasi di *beach club*. White Rock Beach Club adalah salah satu *beach club* mewah yang terkenal dengan pelayanan dan fasilitas yang luar biasa. Maka dari itu semua departemen tersebut sangatlah diperlukan dalam *beach club* yang cukup terkenal untuk memberikan pengalaman tamu yang memuaskan, baik dalam aspek pelayanan, kenyamanan, keamanan, maupun efisiensi operasional.

Food and Beverage Product di White Rock Beach Club merupakan salah satu departemen yang sangat mendukung dalam pengalaman kuliner yang luar biasa bagi tamu. Departemen ini bertanggung jawab untuk merancang, memproduksi, dan mengelola semua produk makanan yang disajikan di *beach club*. Tugas utama dari F&B Product adalah memastikan kualitas, keberagaman, dan inovasi dalam setiap hidangan yang ditawarkan, sehingga memenuhi standar tinggi yang diharapkan oleh tamu, baik lokal maupun internasional. Selain itu juga memastikan bahwa setiap bahan baku yang digunakan adalah yang terbaik dan berkualitas tinggi. Tim F&B Product di White Rock Beach Club bekerja sama dengan pemasok lokal maupun internasional untuk mendapatkan bahan-bahan terbaik, yang tidak hanya memadai secara rasa, tetapi juga memperhatikan aspek kesehatan.

Tacos di White Rock Beach Club adalah makanan yang dihidangkan sejumlah 3 tacos yang mempunyai 3 jenis salsa yaitu, *tomato salsa*, *mango salsa*, *pineapple salsa*. Ketiga *condiment* tersebut menghasilkan rasa yang sedikit asam dan segar ketika disantap. Dan terdapat potongan ayam yaitu *chicken pop corn* yang sudah digoreng terlebih dahulu, di atasnya terdapat *ice berg* yang sudah diiris tipis tipis. disajikan diatas kayu yang berisi sekat untuk menaruh ketiga tacos tersebut. Tacos ini adalah tipe kulit

yang lembut dan sedikit garing, karena kulit tacos atau tortila tidak digoreng melainkan menggunakan metode memasak *pan seared*.

Laporan Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Balado Nachos Oleh Commis Di Beach Restaurant The Apurva Kempinski Bali yang disusun oleh Matondang, E., D., R.,(2024). Balado Nachos yang terdapat di hotel tersebut merupakan makanan yang dimodifikasi dengan mencampurkan cita rasa Mexico dan Indonesia tepatnya dari daerah Sumatera, sehingga Nachos tersebut menghasilkan cita rasa pedas tetapi tidak menghilangkan ciri khas dari makanan Nachos tersebut. Perbedaan Tacos di White Rock Beach Club adalah makanan yang dihidangkan sejumlah 3 tacos yang mempunyai 3 jenis *condiment* yaitu, tomato salsa, mango salsa, pineapple salsa dan juga potongan *chicken pop corn*. Ketiga *condiment* tersebut menghasilkan rasa yang sedikit asam dan segar ketika disantap

Berdasarkan penjelasan tersebut, pembahasan mengenai proses pembuatan Tacos Trio akan dijadikan fokus utama dalam penyusunan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Tacos Trio oleh Commis di White Rock Beach Club.”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara pembuatan Tacos Trio Oleh Commis di White Rock Beach Club?
2. Kendala apa saja yang didapat pada saat pembuatan Tacos Trio Oleh Commis di White Rock Beach Club dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Tacos Trio Oleh Commis di White Rock Beach Club adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan proses pembuatan dan penyajian Tacos Trio di White Rock Beach Club, untuk memberikan pemahaman mengenai keunikan dan karakteristik hidangan tersebut.
- b. Menjelaskan kendala dan solusi yang mempengaruhi pengembangan dan penerimaan Tacos Trio sebagai salah satu daya tarik kuliner di White Rock Beach Club, serta kontribusinya terhadap citra dan pengalaman kuliner di White Rock Beach Club.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Memenuhi syarat kelulusan Diploma III, Prodi Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *food and beverage product*.
- 2) Dapat mengetahui bagaimana cara pembuatan Tacos Trio Oleh Commis Di White Rock Beach Club.

3) Dapat mengetahui kendala apa saja yang didapat pada saat pembuatan Tacos Trio Oleh Commis Di White Rock Beach Club

b. Politeknik Negeri Bali

1) Menjadi sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut Pembuatan Tacos Trio Oleh Commis di White Rock Beach Club.

2) Bermanfaat sebagai bahan bacaan bagi perpustakaan akademik, agar dapat dipergunakan oleh pembaca sebagai referensi dan bahan pertimbangan dalam penelitian berikutnya serta menambah ilmu pengetahuan di kampus.

c. White Rock Beach Club

Untuk memperbaiki kendala yang didapat pada saat pembuatan Tacos Trio di White Rock Beach Club.

D. Metode Penulisan

Pada teknik pengumpulan data ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi dan studi kepustakaan. berikut adalah penjelasan dari metode pengumpulan data yaitu :

1. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah salah satu teknik pengumpulan data yang melibatkan interaksi langsung antara pewawancara dan responden. Dalam metode ini, pewawancara mengajukan serangkaian pertanyaan kepada I Gede Yuda Asta dengan jabatan *chef de partie* untuk memperoleh informasi, opini,

atau pengalaman terkait proses Pembuatan Tacos trio di White Rock Beach Club.

2. Metode Observasi

Metode observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan penulis dengan cara mengamati secara langsung objek atau fenomena yang menjadi fokus penelitian. Dalam metode ini, penulis mengamati perilaku, kejadian, atau aktivitas yang terjadi di lapangan tanpa melakukan intervensi atau pengaruh terhadap objek yang diamati. Penulis menggunakan metode ini untuk memahami bagaimana cara pembuatan Tacos Trio Di White Rock Beach Club.

3. Studi kepustakaan

Metode studi kepustakaan adalah mengumpulkan data dengan membaca buku-buku, jurnal serta dokumen yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir ini.

E. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif. Metode ini digunakan untuk menganalisis, menggambarkan, dan merangkum berbagai kondisi yang berkaitan dengan pembuatan Tacos Trio di White Rock Beach Club secara rinci. Data yang digunakan juga disesuaikan dengan informasi dari pihak-pihak yang kompeten di bidangnya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian diatas tentang Pembuatan Tacos Trio Oleh Commis di White Rock Beach dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Pembuatan Tacos Trio dibagi menjadi 4 tahapan, yaitu:

a. Tahap persiapan

- 1) Persiapan diri.
- 2) Persiapan area kerja.
- 3) Persiapan peralatan.
- 4) Persiapan bahan.
 - a) Bahan mengolah *chicken pop corn*.
 - b) Bahan Mengolah *tomato salsa*.
 - c) Bahan Mengolah *mango salsa*.
 - d) Bahan Mengolah *pineapple salsa*.

b. Tahap pengolahan

- 1) Mengolah *chicken pop corn*.
- 2) Memanaskan/ pan seared kulit tacos.
- 3) Mengolah *tomato salsa*.
- 4) Mengolah *mango salsa*.
- 5) Mengolah *pineapple salsa*.

c. Tahap *plating*

- 1) Meletakkan kulit tacos di wadah kayu yang sudah berisi sekat.
- 2) Meletakkan *chicken pop corn* yang sudah di *slice*.
- 3) Meletakkan mayonaise.
- 4) Meletakkan *slice lettuce ice berg*.
- 5) Meletakkan *tomato salsa, mango salsa, pineapple salsa*.

d. Tahap *closing*

- 1) Tahap *closing* setelah membuat pesanan.
- 2) Tahap *closing* setelah jam operasional selesai.

2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan Tacos Trio

- a. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Tacos Trio merupakan elemen yang sangat penting. Jika salah satu bahan tidak tersedia, hal ini dapat menyulitkan proses pengolahan. Oleh karena itu, apabila ada bahan yang tidak lengkap, sebaiknya segera dilaporkan kepada *chef in charge* agar dapat segera dicari.
- b. Kerusakan chiller berdampak pada kualitas bahan Tacos Trio, seperti iceberg yang cepat busuk dan paha ayam yang berbau, hal ini menurunkan kualitas hidangan. Untuk mengatasinya, commis mengambil bahan pengganti yang masih segar dari walk-in chiller di basement. Bahan rusak segera diganti agar operasional tetap lancar, lalu dilanjutkan dengan menghubungi tim engineering untuk perbaikan chiller.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan untuk menjaga kualitas hidangan Tacos Trio di White Rock Beach Club dalam jangka panjang, yaitu:

a. Pengelolaan Bahan Baku

- 1) Menggunakan metode FIFO (First In, First Out) untuk mencegah kerusakan bahan.
- 2) Melakukan pengecekan stok harian, terutama pada bahan mudah rusak seperti sayuran dan ayam.
- 3) Menggunakan daftar cek bahan harian oleh commis.
- 4) Menjalin komunikasi proaktif dengan bagian purchasing untuk memastikan ketersediaan bahan selalu terjaga.

b. Pemeliharaan Peralatan Pendingin

- 1) Menjadwalkan servis chiller secara rutin minimal sebulan sekali bersama tim engineering.
- 2) Melakukan monitoring suhu harian chiller dan mencatat hasilnya secara konsisten.
- 3) Jika memungkinkan, menggunakan sistem alarm suhu otomatis untuk peringatan dini. Menyediakan stok cadangan bahan segar di walk-in chiller sebagai antisipasi kerusakan bahan utama.
- 4) Menerapkan rotasi bahan secara berkala dari walk-in chiller ke chiller utama.

c. Dokumentasi dan Evaluasi

- 1) Membuat laporan insiden setiap terjadi kerusakan peralatan atau kekurangan bahan.

- 2) Melakukan evaluasi rutin terhadap laporan insiden sebagai bahan perbaikan dan pembelajaran ke depan.
- 3) Membangun kerja sama yang baik antara kitchen, engineering, dan purchasing untuk memastikan semua kendala ditangani dengan cepat dan efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Fakihuddin, M. (2023). *ANALISIS PENGARUH PERSONAL HYGIENE DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN DI INCANTO RESTAURANT FRASER RESIDENCE SUDIRMAN JAKARTA*. Universitas Nasional.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Matondang, E., D., R., M. (2024). Pembuatan Balado Nachos oleh Commis di Reef Beach Club Restaurant The Apurva Kempinski Bali. *Tugas Akhir Politeknik Negeri Bali*.
- Mertayasa, I. G. A. (2020). *Food And Beverage Service Operational : Job Preparation*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Mulyatiningsih, E. (2017). *Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rutherford, D. G., & O'Fallon, M. J. (2019). *Hotel Management and Operations*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Saniantara, P. (2023). Strategi meningkatkan kepuasan pelanggan restoran di era pandemi di hotel The Laguna Nusa Dua Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(1), 241–249.
- Stevenson, W. J. (2018). *Operations Management*. New York: McGraw Hill.
- Suardani, N. M. (2016). *Pengolahan Makanan 1*. Bandung: Politeknik Negeri Bali.
- Sunardi, Y. (2023). *Tipologi Beach Club: Kajian mengenai variasi dan karakteristik beach club di bali, indonesia*. Universitas Katolik Parahyangan.
- Wijaya, I. K. M. (2022). PENDEKATAN KONTEKSTUAL PESISIR PANTAI DALAM RANCANGAN ARSITEKTURAL BEACH CLUB DI PANTAI BALANGAN, BALI. *Jurnal Anala*, 10(1), 38–47.
- Yulianto, Y., & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(1), 1–10.