

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BEBEK GORENG BACEM OLEH COMMIS DI
MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Lasia Adiputra

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BEBEK GORENG BACEM OLEH COMMIS DI
MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BEBEK GORENG BACEM OLEH COMMIS DI MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



I Made Lasia Adiputra
NIM.2215823216

POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Bebek Goreng Bacem Oleh Commis Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Bebek Goreng Bacem Oleh Commis Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve 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:

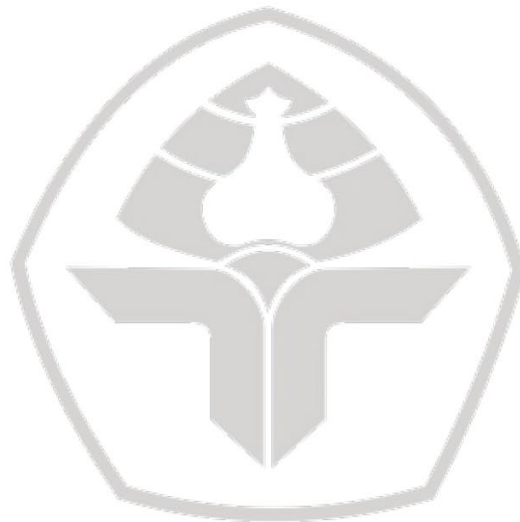
1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par, M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan keesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik 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 yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Dr. I Nyoman Winia, M.Si, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir.
7. Putu Agus Murtono, S.Pd, M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir.
8. Bapak Jake Tito Ryan Widi Nugroho selaku Human Resource Department Mandapa A Ritz Carlton Reserve, yang telah memberikan bantuan berupa data yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir.
9. Chef Bayu Retno Timor selaku eksekutif Chef Mandapa A Ritz Carlton Reserve, yang telah memberikan bantuan berupa data yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir
10. Rekan kerja dan staff di Food and Beverage Product di Mandapa A Ritz Carlton Reserve, yang telah memberikan dukungan dan bantuan yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir
11. Bapak I Nyoman Sudiarta dan Ibu Ni Wayan srinadi, kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan bantuan materi kepada penulis

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, 20 Juni 2025

Penulis

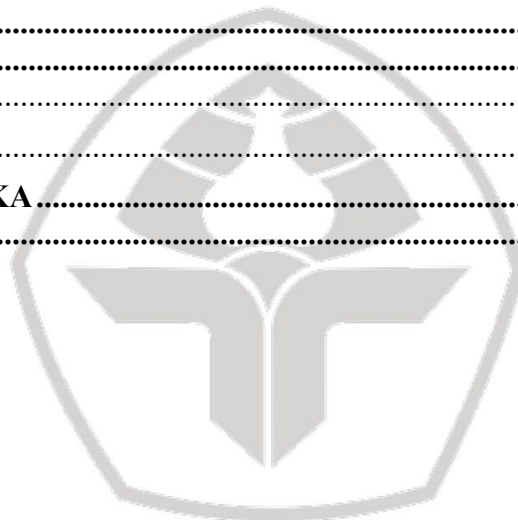


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	15
A. Latar Belakang	15
B. Rumusan Masalah	17
C. Tujuan dan Manfaat	18
1. Tujuan	18
2. Manfaat	18
D. Metode Penulisan.....	20
1. Metode Pengumpulan Data.....	20
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	20
BAB II	22
A. Hotel.....	22
1. Pengertian Hotel.....	22
2. Klasifikasi Hotel.....	23
B. Food And Beverage Departemen.....	25
1. Pengertian Food And Beverage Departemen.....	25
C. Kitchen.....	26
D. Commis	26
E. Teknik Memasak.....	27
1. Pengertian Teknik Memasak.....	27
F. Bebek Goreng Bacem	28
BAB III.....	30
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	30
1. Lokasi Hotel.....	30
2. Sejarah Hotel.....	31

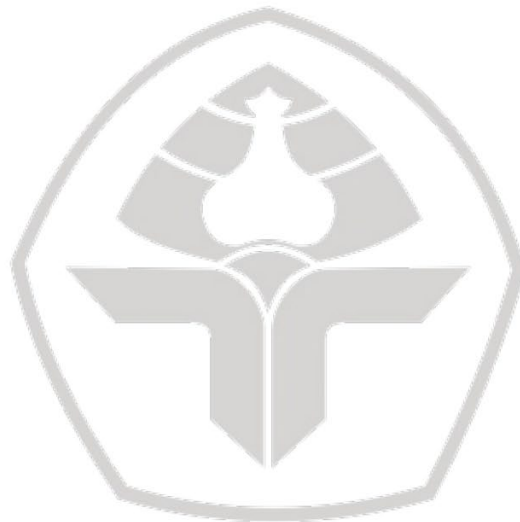
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	32
1. Usaha.....	32
2. Fasilitas	45
C. Struktur Organisasi.....	48
BAB IV	53
HASIL DAN PEMBAHASAN	53
A. Pembuatan Bebek Goreng Bacem Oleh Commis Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve.....	53
B. Kendala yang Dihadapi Pada Pembuatan Bebek Goreng Bacem Oleh Commis Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve.....	65
1. Kendala	65
2. Solusi.....	66
BAB V.....	67
PENUTUP.....	67
A. Simpulan	67
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN.....	71



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Table 3. 1 Yoga Schedule	46
Table 4. 1 Baceman Bebek.....	56
Table 4. 2 Bahan Kuah Bebek.....	56
Table 4. 3 Bahan Garnish.....	57
Table 4. 4 Bahan Tumis Pakis.....	58
Table 4. 5 Bahan Sambal Colo Colo.....	58
Table 4. 6 Bahan Sambal Terasi	59
Table 4. 7 Bahan Sambal Mangga	59



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bebek Goreng Bacem.....	29
Gambar 3. 1 Logo Hotel Mandapa A Ritz Carlton Reserve	30
Gambar 3. 2 Reserve Suite Room.....	33
Gambar 3. 3 Mandapa Suite.....	34
Gambar 3. 4 Bedroom Pool Villa Rain Forest View	35
Gambar 3. 5 One Bedroom Pool Villa Rice Terrace	36
Gambar 3. 6 . One Bedroom River Front Pool Villa	37
Gambar 3. 7 Reserve Two Bedroom Pool Villa	38
Gambar 3. 8 Reserve Mandapa Three Bedroom Pool Villa.....	39
Gambar 3. 9 Sawah Terrace	40
Gambar 3. 10 Kubu Restaurant.....	41
Gambar 3. 11 The Pool Bar.....	42
Gambar 3. 12 The Library.....	43
Gambar 3. 13 Ambar.....	44
Gambar 3. 14 In Villa Dining And Event	44
Gambar 3. 15 Mandapa spa.....	45
Gambar 3. 16 Mandapa wellness	46
Gambar 3. 17 Kids Club.....	47
Gambar 4. 1 Cutting Board.....	60
Gambar 4. 2 Knief.....	60
Gambar 4. 3 Container	61
Gambar 4. 4 Bowl Batu.....	61

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Mandapa a Ritz Carlton reserve	71
Lampiran 2 Dokumentasi Kegiatan	72



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perhotelan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada pariwisata yang menyediakan atau memberikan pelayanan dan jasa yang turut memberi kontribusi yang besar dalam sektor pariwisata. Perkembangan pariwisata di Indonesia juga dapat dilihat dari tingkat kunjungan wisata setiap tahunnya yang mengalami peningkatan signifikan. Hotel adalah suatu akomodasi yang dikelola secara komersial, yang menyediakan fasilitas pelayanan, penginapan, makan dan minum, juga memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu sehingga tamu merasa puas dan nyaman dengan pelayanan yang diberikan hotel. Hotel dibagi menjadi beberapa jenis mulai dari hotel non-bintang, berbintang sampai hotel yang bertaraf internasional. Persaingan industri perhotelan yang terdapat di Indonesia khususnya di Bali membuat para pengusaha berlomba-lomba meningkatkan kualitas hotelnya, baik dari segi pelayanan dan fasilitas hotel guna meningkatkan kualitas produk. Hal ini dikarenakan setiap usaha terutama hotel memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan, baik melalui penjualan kamar, makanan dan minuman serta fasilitas lain yang disediakan oleh hotel.

Mandapa A Ritz Carlton Reserve merupakan salah satu hotel internasional bintang 5 yang berlokasi dikawasan pariwisata di Bali yang terletak di Jalan Raya Kedewatan, Banjar Kedewatan, Kecamatan Ubud, Provinsi Bali. Mandapa A Ritz Carlton Reserve menyuguhkan pemandangan alam yang menakjubkan seperti salah satu sungai yang terkenal di Bali yaitu Tukad Ayung dan jarak hotel dekat deng

pusat pariwisata di Ubud sehingga menarik para wisatawan untuk berkunjung bahkan menginap di hotel Mandapa A Ritz Carlton Reserve.

Food and Beverage Department adalah salah satu departemen yang ada di Mandapa A Ritz Carlton Reserve yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua jenis yaitu *Food and Beverage Service* yang bertugas melayani dan menyajikan makanan dan minuman. Yang kedua ada *Food and Beverage Product* yang bertugas membuat makanan dan minuman sesuai menu yang telah ditetapkan guna memenuhi kebutuhan tamu dalam hal makanan dan minuman. Ada pun jenis makanan yang disediakan seperti makanan pembuka hingga makanan penutup, salah satunya adalah bebek goreng bacem sebagai *signature dish*.

Bebek Goreng Bacem adalah salah satu hidangan yang disediakan di Hotel Mandapa A Ritz Carlton Reserve. Bebek Goreng Bacem adalah makanan khas Indonesia. Bacem atau baceman merupakan sajian panganan dari daerah Mataraman seperti kota Semarang, Surakarta, Magelang, dan wilayah eks Karesidenan Banyumas di Jawa Tengah; Tasikmalaya di Jawa Barat dan DI Yogyakarta. Bebek Goreng Bacem menggunakan seluruh bagian badan bebek, namun dalam satu porsi hanya menggunakan setengah badan bebek. Bebek akan melalui proses memasak yang panjang, mulai dari marinasi menggunakan asam jawa dan air yang memakan waktu 2 jam dan dimasak menggunakan metode bacem, yang mana bebek dimasak menggunakan air yang sudah dicampurkan dengan bumbu bali dan beberapa jenis bahan masakan seperti kunyit, lengkuas, bawang bawangan, serai, daun salam, daun jeruk dan asam jawa untuk

mendapatkan tekstur daging yang lembut. Keunikan dari hidangan ini adalah pada bagian kuah bebek yang menggunakan bumbu bali atau yang lebih dikenal sebagai *Base Rajang*. Sebelum dihidangkan bebek melalui proses digoreng terlebih dahulu dan disajikan dengan tumis pakis dan sambal mangga, mentah, ulek beserta dengan kuah bebeknya. Mengenai topik tugas akhir ini, ada beberapa tugas akhir sebelumnya yang mengangkat topik yang sama namun memiliki beberapa perbedaan. Jurnal pertama yang berjudul “Pembuatan Bebek Lembang Oleh Commis Di Courtyard By Marriot Bali Nusa Dua Resort” (Putri, 2022) yang menggunakan metode yang hampir mirip seperti bebek goreng bacem. Selain itu penulis juga menemukan Jurnal yang berjudul “Pembuatan Bebek Goreng Sanctoo Oleh Cook Hot Kitchen Section Di Sanctoo Suites & Villas (Putu & Wirawan, 2023), hal yang membedakan adalah dari cara penyajiannya, Bebek Lembang disajikan dengan serundeng dan lawar ayam khas Bali dan Bebek Goreng Sanctoo disajikan dengan sayur kalasan sedangkan Bebek Goreng Bacem di Mandapa A Ritz Carlton Reserve disajikan dengan tumis pakis serta sambal mangga yang memberikan rasa yang *fresh*.

Berkaitan dengan latar belakang diatas, penulis tertarik mengangkat topik untuk dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul : “ Pembuatan Bebek Goreng Bacem Oleh Commis Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Bebek Goreng Bacem di Mandapa A Ritz Carlton Reserve?
2. Apa sajakah kendala kendala yang dihadapi dan bagaimana cara mengatasi kendala dalam Pembuatan Bebek Goreng Bacem Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Bebek Goreng Bacem Di Mandapa A Ritz Carlton Reserve adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan Pembuatan Bebek Goreng Bacem oleh Commis di Mandapa A Ritz Carlton pada *Food And Beverage Product*.
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Bebek Goreng Bacem oleh Commis di Mandapa A Ritz Carlton pada *Food And Beverage Product* beserta dengan cara menangani kendala tersebut.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi DIII Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali

- 2) Sebagai ilmu tambahan dibidang *Food and Beverage product* yang belum didapatkan sepenuhnya pada saat praktek dikampus
- 3) Sebagai pemahaman untuk mengetahui perbandingan antara teori dikampus dengan keadaan sesungguhnya di industry perhotelan.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi baru terkait dengan teknik memasak dan menu baru untuk para dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya dalam ilmu *Food and Beverage Product*
- 2) Sebagai bahan masukan baru untuk memperkaya bahan bacaan yang ada dipustaka Politeknik Negeri Bali khususnya dalam ilmu *Food and Beverage Product*
- 3) Sebagai acuan atau tambahan bahan pustaka mahasiswa selanjutnya untuk Menyusun tugas akhir khususnya dalam ilmu *Food and Beverage Product*

c. Perusahaan Mandapa A Ritz Carlton Reserve

Diharapkan dapat memberi manfaat maupun masukan berupa pemikiran, saran serta langkah-langkah yang dianggap perlu di ambil untuk meningkatkan kualitas produk dan penyajian makanan di Mandapa A Ritz Carlton Reserve.

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 dilakukan secara langsung di lapangan dengan ikut serta dalam operasional hotel pada *Food and Beverage Product* selama satu bulan yang focus terhadap pembuatan bebek goreng bacem terhitung mulai dari tanggal 1 agustus 2024 sampai 31 Agustus 2024, observasi yang dilakukan berupa observasi area kerja, bahan makanan, teknik memasak dan penyajian pada menu bebek goreng bacem

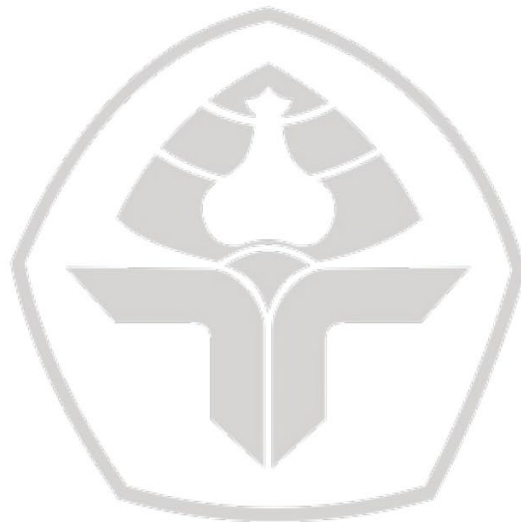
b. Wawancara

Wawancara yang dilakukan langsung dengan melakukan tanya jawab dan berdiskusi langsung dengan *Chef de Partie, Demi Chef dan Commis* di *main kitchen section* yang bekerja dihotel Mandapa A Ritz Carlton Reserve

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah Metode deskriptif kualitatif, yaitu dengan mendeskripsikan data yang diperoleh saat melakukan penelitian secara lengkap dan utuh dan penyajian hasil menggunakan

metode formal dengan teknik pengumpulan data dengan kata-kata dan non formal yaitu dengan kata-kata, gambar, dan tabel.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai Pembuatan Bebek Goreng Bacem Oleh Commis Di Mandapa A Ritz-Carlton Reserve. dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Bebek Goreng Bacem oleh Commis di Mandapa a Ritz-Carlton Reserve. dibagi menjadi beberapa tahapan yaitu:

- a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri (*personal grooming*), persiapan bahan dan persiapan peralatan, pada persiapan diri seorang *commis* harus mempersiapkan diri sebaik dan sebersih mungkin untuk kenyamanan dan kesehatan kerja saat operasional, persiapan bahan dapat dilakukan secara maksimal dengan mengetahui keadaan pada bahan yang akan di gunakan untuk pembuatan Bebek Goreng Bacem dan *commis* harus lebih teliti dalam mempersiapkan dan memilih bahan-bahan yang perlu digunakan pada saat pengolahan.

- b. Tahap Pengolahan

Pada tahap pengolahan *commis* harus menguasai tehnik memasak menggunakan wok pan dan oven serta memiliki perasa yang kuat untuk memaksimalkan hasil akhir pada proses pengolahan Bebek Goreng Bacem oleh *Commis* di Mandapa A Ritz-Carlton Reserve.

c. Tahap Penyajian

Dalam proses pembuatan bebek goreng bacem oleh *Commis* di Mandapa a Ritz-Carlton Reserve, tahap penyajian bertujuan bagi *commis* memperlihatkan dan menyajikan hasil akhir dengan baik dan maksimal, *commis* juga harus mempunyai skill estetika (*art of cooking*) untuk menambah estetika dalam menyajikan hasil akhir bebek goreng bacem yang mampu meningkatkan kepuasan tamu saat memakan hidangan yang akan disajikan.

2. Hambatan yang sering muncul dan menjadi kendala pada saat pembuatan bebek goreng bacem oleh *commis* di Mandapa a Ritz-Carlton Reserve terletak pada kondisi bahan yang berakibat pada hasil pengolahan, karena bahan yang datang setiap hari tidak selalu sama dan baik untuk dijadikan hidangan maka *commis* harus teliti dan pandai dalam memilih bahan untuk pengolahan dan memiliki stok saat banyak pesanan dan operasional akan tetap berjalan dengan lancar.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan guna meningkatkan hasil yang maksimal dari proses pengolahan hidangan bebek goreng bacem adalah, memilih bahan yang segar dan tidak terlalu lama setelah dilakukan nya proses sembelih contohnya seperti bebek yang menjadi bahan utama dari bebek goreng bacem jika daging bebek yang digunakan sudah terlalu lama, maka rasa bebek pada akhir pengolahan akan terasa bau atau amis. Karena hasil sangat dipengaruhi pada proses pengolahan bahan, serta suhu dan waktu yang digunakan, maka sesuaikan waktu

pengolahan dengan kondisi bahan untuk hidangan sehingga akan memaksimalkan hasil akhirnya.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Asiva Noor Rachmayani. (2020). *PENGARUH KERJASAMAKITCHEN SECTION DENGAN BANQUET SECTION TERHADAP KUALITAS PENYELENGGARAAN EVENT DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER SOLO BARU*. 6.
- Fadli, M. (2021). *Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel*. KajianPustaka.Com. <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html>
- Kurniadi, O. J. (2023). TEKNIK MEMASAK MASAKAN TRADISIONAL AEROFOOD CATERING SERVICE SITE RUMAH SAKIT DAERAH dr. SOEBANDI. In *Digital Repository Universitas Jember*.
- Linawati, N. K. (2024). *PENANGANAN BREAKFAST SESUAI LQA STANDARD OLEH FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT PADA KEMIRI RESTORAN DI COMO UMA UBUD*.
- Mahardika, D. G. (2024). *PROSES PEMBUATAN CHICKEN MUSROOM PIZZA OLEH COOK DI KENRAN RESORT UBUD Dewa*.
- Nanik Kustiningsih. (2021). *Manajemen Keuangan*. 9–28.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Putra, R. S. (2023). *Peran kerja cook helper dalam meningkatkan kinerja di main kitchen Hotel Fairfield by Marriott Surabaya*. 1–19.
- Putri, T. A. (2022). *Tugas Akhir Proses Pembuatan Bebek Lembang Oleh Commis di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort*.
- Putu, I., & Wirawan, E. K. (2023). *Pembuatan Bebek Goreng Sanctoo Oleh Cook Pada Hot Kitchen Section Di Sanctoo Suites & Villas*.
- Satyawati, N. P. P., Winia, I. N., & Darmayanti, P. W. (2023). *Penanganan Sequence of Service oleh Pramusaji dalam Meningkatkan Service di Restoran Omang-Omang Hyatt Regency Bali*. Politeknik Negeri Bali.