

TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN *CANAPE* DENGAN METODE GASTRONOMI MOLEKULER OLEH *COMMIS* DI KORAL RESTORAN PADA THE APURVA KEMPINSKI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Adelia Putri Maharani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN *CANAPE* DENGAN METODE
GASTRONOMI MOLEKULER OLEH *COMMIS* DI KORAL
RESTAURANT PADA THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**NI MADE ADELIA PUTRI MAHARANI
NIM 2215823027**

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

TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN *CANAPE* DENGAN METODE GASTRONOMI MOLEKULER OLEH *COMMIS* DI KORAL RESTAURANT PADA THE APURVA KEMPINSKI BALI

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 MADE ADELIA PUTRI MAHARANI
NIM 2215823027**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "Proses Pembuatan *Canape* dengan Metode Gastronomi Molekuler oleh *Commis* di Koral Restoran pada The Apurva Kempinski Bali" sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler di Koral Restoran memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma 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 ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.ECom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di kampus 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 Korprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan pengarahan, bimbingan serta motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE., M.Agb, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan pengarahan, bimbingan serta motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh staff Food and Beverage di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
8. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak I Wayan Sukandi (Alm) dan Ibu Ni Nyoman Seriani, selaku kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik, serta I Gede Andika Putra Sara Utama, S.Pd, dan Ni Luh Putu Maharani Dewi, selaku kakak kandung dan kakak ipar Penulis yang telah memberikan dukungan moral dan finansial.

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.

Badung, Januari 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	ii
TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan dan Manfaat	6
D. Metode Penulisan	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	11
A. Hotel.....	11
B. Food and Beverage Department	17
C. Restoran	19
D. <i>Kitchen</i>	22
E. Memasak.....	24
F. Menu	27
G. Hidangan Kontinental	30
H. Resep.....	31
I. Potongan Sayur	32
J. <i>Commis</i>	33
K. Pembuatan	34
L. Gastronomi	34
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	36
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	36
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	39
C. Struktur Organisasi.....	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	60
A. Penyajian Hasil Observasi.....	60

B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	104
BAB V PENUTUP	107
A. Simpulan.....	107
B. Saran	109



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Menu Koral Restaurant.....	4
Tabel 3. 1 Tipe Kamar.....	39
Tabel 3. 2 Restoran & Bar.....	40
Tabel 3. 3 Spa	40
Tabel 3. 4 Meeting Room.....	41
Tabel 4. 1 Alat Pembuatan Canape	64
Tabel 4. 2 Alat Pembuatan Corn Pudding.....	76
Tabel 4. 3 Alat Pembuatan Tuna Lolipop	77
Tabel 4. 4 Alat-Alat Pembuatan Wasabi Espuma	77
Tabel 4. 5 Resep Corn pudding	77
Tabel 4. 6 Resep Crumble.....	79
Tabel 4. 7 Resep Pop Corn.....	79
Tabel 4. 8 Resep Crackers.....	80
Tabel 4. 9 Resep Foam Tuna	80
Tabel 4. 10 Resep Marinasi Tuna	81
Tabel 4. 11 Resep Papaya Compote.....	82
Tabel 4. 12 Resep Coriander coulis.....	82
Tabel 4. 13 Resep Wasabi Espuma	83
Tabel 4. 14 Resep Radish jelly	84
Tabel 4. 15 Resep Cruton.....	85

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel The Apurva Kempinski Bali	36
Gambar 3.2 Grand Deluxe Room	41
Gambar 3.3 Grand Deluxe Ocean Court Room	42
Gambar 3.4 Grand Deluxe Lagoon Room	42
Gambar 3.5 Cliff Private Pool Junior Suite	43
Gambar 3.6 Cliff Private Pool Ocean Junior Suite	43
Gambar 3.7 Ocean Front Private Pool Junior Suite	43
Gambar 3.8 The Apurva Prestige Suite	44
Gambar 3.9 The Apurva Prestige Ocean Suite	44
Gambar 3.10 Ocean Front Prestige Suite	45
Gambar 3.11 Singhasari One Bedroom Villa	45
Gambar 3.12 Sriwijaya Two Bedroom Villa	45
Gambar 3.13 Majapahit Three Bedroom Villa	46
Gambar 3.14 Nusantara Presidential Three Bedroom Villa	46
Gambar 3.15 Koral Restoran	47
Gambar 3.16 Izakaya by Oku	47
Gambar 3.17 Reef Beach Club	48
Gambar 3.18 Bai Yun	48
Gambar 3.19 L'Atelier by Cyril Kongo	49
Gambar 3.20 Kubu Pool Bar	49
Gambar 3.21 Selasar Deli	50
Gambar 3.22 Pala Restoran and Rooftop Bar	50
Gambar 3.23 Candi Ballroom	51
Gambar 3.24 Parang Meeting Room	51
Gambar 3.25 Kawung Meeting Room Meeting Room	51
Gambar 3.26 Ikat Meeting Room	52
Gambar 3.27 Kahsi Board Room	52
Gambar 3.28 Apurva Wedding Chapel	53
Gambar 3.29 Amala & Kimaya Chapel	53
Gambar 3.30 Apurva Spa	54
Gambar 3.31 Ocean View Fitness Centre	54
Gambar 3.32 Jalak Kids and Family Club	55
Gambar 3.33 60-meter Swimming Pool	55
Gambar 3.34 Asha Curated Boutique and Gallery	56
Gambar 3.35 Struktur Organisasi Koral Restaurant	57
 Gambar 4.1 Fingerprint	 61
Gambar 4.2 Standar Penampilan Diri	62
Gambar 4.3 Area Kerja	63
Gambar 4.4 Pot	64
Gambar 4.5 Rubber Spatula	65
Gambar 4.6 Knife	65
Gambar 4.7 Cutting Board	66
Gambar 4.8 Spoon	66
Gambar 4.9 Strainer	67

Gambar 4.10 Termomix	67
Gambar 4.11 Soup Pouring	68
Gambar 4.12 Tray	68
Gambar 4.13 Baking Paper	69
Gambar 4.14 Oven.....	69
Gambar 4.15 Baking Mat.....	70
Gambar 4.16 Ring Cutter.....	70
Gambar 4.17 Stove	71
Gambar 4.18 Hand Mixer	71
Gambar 4.19 Lemon Squeezer.....	72
Gambar 4.20 Bowl.....	72
Gambar 4.21 Greeter	73
Gambar 4.22 Gastronom Pan 1/1.....	73
Gambar 4.23 Gastronom Pan ½.....	74
Gambar 4.24 Gastronom Pan 1/3.....	74
Gambar 4.25 Gastronomi Pan 1/6	74
Gambar 4.26 Gastronomi Pan 1/9	74
Gambar 4.27 Noodle Machine.....	75
Gambar 4.28 Tusuk Sate	75
Gambar 4.29 Balloon Whisk.....	76
Gambar 4.30 Rolling pin.....	76
Gambar 4.31 Bagan Alur Pembuatan Corn Pudding.....	86
Gambar 4.32 Memasak Fresh Corn dan Corn Kernels	87
Gambar 4.33 Menambahkan Cooking Cream dan Vegetable Stock.....	87
Gambar 4.34 Menambahkan Turmeric Powder dan Garam	87
Gambar 4.35 Menghaluskan Jagung dengan Termomix.....	87
Gambar 4.36 Mencetak Corn Pudding ke dalam Insert	88
Gambar 4.37 Corn Pudding	88
Gambar 4.38 Bagan Alur Pembuatan Crumble	89
Gambar 4.39 Menggoreng Adonan Crumble.....	89
Gambar 4.40 Menambahkan Salt dan Turmeric Powder	90
Gambar 4.41 Crumble	90
Gambar 4.42 Bagan Alur Pembuatan Pop Corn	90
Gambar 4.43 Memasak Jagung Kering.....	90
Gambar 4.44 Menambahkan Turmeric Powder dan Garam	91
Gambar 4.45 Popcorn.....	91
Gambar 4.46 Bagan Alur Pembuatan Crackers.....	92
Gambar 4.47 Mencetak Pastry Skin	92
Gambar 4.48 Menyusun Pastry Skin di atas Rubber Mat	92
Gambar 4.49 Crackers.....	92
Gambar 4.50 Bagan Alur Pembuatan Lemon Foam.....	93
Gambar 4.51 Mengaduk Cairan Lemon Foam dengan Mixer	93
Gambar 4.52 Menambahkan Xhantan Gum dan Garam.....	93
Gambar 4.53 Lemon Foam	94
Gambar 4.54 Bagan Alur Pembuatan Tuna Marinasi	94
Gambar 4.55 Memarut Ginger dan Garlic	94
Gambar 4.56 Meracik Marinasi Tuna	95
Gambar 4.57 Merendam Tuna di Cairan Marinasi.....	95

Gambar 4.58 Tuna Marinasi	95
Gambar 4.59 Bagan Alur Pembuatan Coriander Coulis	96
Gambar 4.60 Daun Coriander	96
Gambar 4.61 Daun Coriander yang Telah di Blanch	96
Gambar 4.62 Coriander Coulis	96
Gambar 4.63 Bagan Alur Papaya Compote	97
Gambar 4.64 Memasak Papaya Compote	97
Gambar 4.65 Papaya Compote	97
Gambar 4.66 Bagan Alur Pembuatan Wasabi Espuma.....	98
Gambar 4.67 Whipped Cream dan Radish Stick	98
Gambar 4.68 Menambahkan Garam dan Wasabi Powder	98
Gambar 4.69 Menyaring Wasabi Espuma	99
Gambar 4.70 Menambahkan Gelatin.....	99
Gambar 4.71 Wasabi Espuma.....	99
Gambar 4.72 Bagan Alur Pembuatan Radish Jelly	99
Gambar 4.73 Memotong Red Radish	100
Gambar 4.74 Menambahkan Air	100
Gambar 4.75 Merebus Radish Jelly.....	100
Gambar 4.76 Radish jelly.....	100
Gambar 4.77 White Toast	101
Gambar 4.78 Butter Cair	101
Gambar 4.79 Menggiling White Toast.....	101
Gambar 4.80 White Toast diolesi dengan Butter.....	102
Gambar 4.81 Susunan White Toast	102
Gambar 4.82 Cruton yang Telah di Oven	102
Gambar 4.83 Cruton	103
Gambar 4.84 Canape	104

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Bahan dalam Pembuatan Canape.....	114
--	-----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Apurva Kempinski Bali merupakan hotel mewah Bintang 5 yang terletak di daerah Sawangan, Nusa Dua, Bali. The Apurva Kempinski Bali dibuka pada tahun 2019 dibawah naungan PT. Graha Alam Lestari. Hotel ini memiliki 475 kamar dengan 13 tipe yang berbeda serta berbagai fasilitas penunjang tamu selama menginap. The Apurva Kempinski Bali memiliki 8 restoran yang menyajikan menu yang beragam.

Dalam menunjang operasional, The Apurva Kempinski Bali memiliki departemen yang memiliki tugas yang berbeda-beda sesuai dengan tanggung jawabnya. Adapun departemen tersebut yaitu Housekeeping Department bertanggungjawab atas kebersihan area kamar dan area umum hotel; Front Office Department bertanggungjawab atas penanganan tamu pada saat *check-in* hingga *check-out*; Sales and Marketing Department bertanggungjawab untuk mempromosikan hotel guna meningkatkan *image* hotel dan menarik minat tamu; Finance Departement bertanggungjawab atas pengelolaan anggaran, penggunaan anggaran serta pelaporan anggaran hotel; Engineering Department bertanggungjawab atas fasilitas dan alat-alat yang ada di hotel; Security Department bertanggungjawab atas keamanan tamu, karyawan dan pengawasan area hotel; Food and Beverage Department bertanggungjawab atas pengelolaan dan penyajian makanan dan minuman.

Food and Beverage Department merupakan bagian dari *department* The Apurva Kempinski Bali yang dibagi menjadi 2 yaitu Food and Beverage Product dan Food

and Beverage Service. Food and Beverage Product bertugas untuk mengolah makanan mentah menjadi makanan yang siap disajikan ke tamu, sedangkan Food and Beverage Service bertugas untuk menyajikan makanan dan minuman ke tamu dengan pelayanan yang baik mengikuti *sequence of service* sesuai dengan standar yang diterapkan.

The Apurva Kempinski Bali memiliki 8 *outlet* restoran dengan jenis *specialty* yang berbeda-beda, Surmer 7 restoran tersebut yaitu: Pala Restoran & Rooftop Bar yang menyajikan menu *international cuisine buffet* dan *a la carte*; Izakaya by Oku menyajikan menu *Japanese modern cuisine*; Selasar Deli yang menyediakan berbagai macam *dessert* dan makanan ringan seperti jajanan pasar khas Indonesia; Bai Yun Restoran yang menyajikan menu *a la carte Chinese cuisine, hot pot* dan *all you can eat* dimsum; Reef Beach Club yang menyediakan menu *mediterranean cuisine*; L'Atelier by Cyril Kongo menyajikan menu *international* dan *tapas*; Kubu Pool and Bar menyajikan makanan ringan; Koral Restoran merupakan *fine dining* restoran yang menyajikan makanan dengan konsep Perancis.

Koral Restoran menjadi restoran akuarium pertama yang ada di Bali dengan konsep *under water*. Tamu yang berkunjung akan bersantap sambil menikmati pemandangan akuarium raksasa yang berisi berbagai jenis ikan. Jam operasional dari Koral Restoran adalah pukul 12.00-15.00 untuk *lunch* dan 17.00-21.00 untuk *dinner*. Restoran ini melayani *lunch* dan *dinner* dengan menyajikan makanan khas Perancis. Menu yang ditawarkan di restoran ini berupa *set menu* yang beragam dan *a la carte* menu khusus untuk anak-anak berupa makanan ringan seperti *french fries* dan *chicken nugget*. Hal yang membuat Koral Restoran memiliki daya tarik

tersendiri selain pemandangan akuariumnya adalah penyajian dan metode memasaknya menggunakan konsep Gastronomi Molekuler.

Koral Restaurant menyajikan makanan dengan konsep makanan dan metode memasak yang berbeda dibanding outlet yang lainnya yaitu dengan konsep gastronomi. Gastronomi berasal dari kata gastro dan nomi yang berasal dari Bahasa Yunani Kuno. Gastro atau gaster berarti perut dan nomi diambil dari kata namos yang artinya suatu hukum yang mengatur. Gastronomi molekuler merupakan teknik memasak dengan sains dimana teknik ini menjadikan bahan makanan mengalami perubahan molekuler dan transformasi fisika dan kimia selama proses memasak serta proses sensoris saat menikmati santapan hidangan. Metode gastronomi molekuler diimplementasikan di setiap makanan yang disajikan di Koral Restoran, tak terkecuali dalam penyajian *canape*.

Canape dipilih menjadi hidangan pembuka untuk keseluruhan *set menu* yang dijual di Koral Restoran karena ciri khas budaya makan ala Perancis. Penggunaan gastronomi molekuler untuk hidangan *canape* dipilih untuk membangkitkan selera makan. Penggunaan metode gastronomi molekuler di semua paket yang ditawarkan di Koral Restoran memiliki keunggulan berupa presentasi yang artistik dengan menampilkan rasa dan ide yang dituangkan ke dalam setiap jenis menu yang disajikan. Hal ini membuat Koral Restoran menjadi restoran yang memiliki daya tarik utama dalam metode memasaknya, yaitu gastronomi molekuler.

Canape merupakan hidangan pembuka yang umumnya terbuat dari roti kering yang diisi dengan berbagai macam *topping* dengan ukuran kecil untuk sekali lahap. Koral Restoran menyediakan 4 jenis *set menu* yaitu Zen, Gourmet, Experience, dan Vegetal. Untuk *set menu* Zen, Gourmet, dan Experience, jenis *canape* yang

disajikan yaitu Tuna in The Cloud, Wasabi Espuma dan *Corn pudding*. Untuk paket Vegetal, *canape* yang disajikan yaitu Sukini Lollipop, Vegetal Jelly dan *tofu*. Hal yang membedakan paket Zen, Gourmet, Experience, dan Vegetal ini yaitu hidangan *appetizer*, *main course* dan *dessert* yang disajikan.

Tabel 1. 1 Menu Korall Restaurant

No	Nama Paket	Menu	Harga
1	Zen	Caviar, Shrimps, Hokkaido Scallop, Mushroom Lobster, Dry-Aged Red Snapper, Veau Sous La Mere, Banana Parsley, Sensation Blanche	Rp 2,700,000,00
2	Gourmet	Tiger Prawn, Hokkaido Scallop, Black Cod, Australian Wagyu Beef, Agrumes, Chocolate	Rp 1,650,000,00
3	Experience	Blue Crab, Barramundi, Toothfish, Yellow Texture, Café Vanille	Rp 1,200,000,00
4	Vegetal	Tomato, Eggplant, Asparagus, Silken Tofu, Strawberry Sensation, Cilembu Texture	Rp 1,200,000,00

Sumber: The Apurva Kempinski Bali, 2025

Dalam Tugas Akhir ini Penulis membahas mengenai proses pembuatan canape yang disajikan dalam paket Zen, Gourmet dan Experience. Adapun bagian canape yang disajikan di ketiga paket tersebut yaitu Tuna in The Cloud, Corn Pudding dan Wasabi Espuma. Tuna in The Cloud merupakan hidangan yang terbuat dari tuna yang dipotong berbentuk *dice* yang dimarinasi menggunakan *soya sauce* dan dibalut menggunakan *foam* yang terbuat dari campuran gelatin dan *lemon juice*. Wasabi Espuma berbahan dasar *cooking cream* yang dicampur menggunakan gelatin dan dimasukkan ke dalam alat yang bernama *sifon*, lalu dituang di atas *radish jelly* dan diberi *topping cruton*, irisan buah *radish* dan *peashoot*. *Corn pudding* merupakan puding jagung yang dipotong berbentuk *dice* dan dibaluri oleh *crumble* dan diberi *topping popcorn* serta diletakkan diatas *crackers*.

Penulis mencari beberapa pembanding Tugas Akhir yang memiliki kesamaan, salah satunya yaitu Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan *Canape (High Tea Menu Set)* oleh Chef De Partie pada Garde Manger di The Westin Resort Nusa (Putri, 2022). Tugas Akhir tersebut memiliki kesamaan dengan Tugas Akhir Penulis yang membahas mengenai *canape*. Akan tetapi terdapat perbedaan dimana Tugas Akhir tersebut membahas *canape* sebagai *high tea menu set* dengan konsep *fusion food* dimana beberapa hidangan memadukan unsur makanan lokal dengan makanan dari berbagai negara serta tidak ada unsur yang berkaitan dengan gastronomi molekuler. Penulis juga mendapat salah satu jurnal oleh (Wigati & Safitri, 2021) dengan judul Pengolahan dan Variasi Appetizer pada saat Breakfast Terhadap Kepuasan Tamu di The Alana Hotel & Convention Center Solo, yang membahas mengenai *canape* sebagai *appetizer*. Perbedaan yang mendasar yaitu *canape* disajikan pada saat *breakfast* dan *canape* yang dibahas tidak menggunakan metode gastronomi molekuler seperti *canape* yang menjadi topik pembahasan penulis.

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis akan membahas hanya *canape* dari 3 paket yaitu Zen, Gourmet, dan Experience. Penulis tidak menyertakan pembuatan *canape* dalam paket Vegetal dikarenakan bagian-bagian *canape* sebgayaan besar tidak diproduksi *kitchen* di Koral Restaurant. Berdasarkan hal tersebut Penulis menggunakan “Proses Pembuatan *Canape* dengan Metode Gastronomi Molekuler oleh *Commis* Chef di Koral Restoran pada The Apurva Kempinski Bali” sebagai judul Tugas Akhir.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler oleh *commis* di Koral Restoran?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler oleh *commis* di Koral Restoran dan apa solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Proses Pembuatan *Canape* dengan Metode Gastronomi Molekuler oleh *Commis* Chef di Koral Restoran pada The Apurva Kempinski Bali” adalah sebagai berikut.

A. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk menguasai teknik pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler oleh *commis* di Koral Restoran pada The Apurva Kempinski Bali.
- b. Untuk memahami kendala yang terjadi dan cara pemecahan masalah saat proses pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler oleh *commis* di Koral Restoran pada The Apurva Kempinski Bali.

B. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa

- 1) Salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Sebagai tolak ukur dalam penerapan teori dan praktik yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang dilaksanakan di Koral Restoran pada The Apurva Kempinski Bali
- 3) Menguasai dan memahami proses pembuatan *canape* oleh *commis* dengan metode gastronomi molekuler di Koral Restoran pada The Apurva Kempinski Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai bahan ukur mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa ataupun dosen pengajar dalam menyusun buku ajar atau tugas akhir tentang pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler.
- 2) Sebagai bahan ajar yang bermanfaat di perpustakaan Politeknik Negeri Bali sehingga menjadi referensi bagi mahasiswa dalam proses pembelajaran.

c. Bagi The Apurva Kempinski Bali

- 1) Sebagai masukan untuk meningkatkan kinerja The Apurva Kempinski Bali di masa yang akan datang.
- 2) Menjadikan penulisan ini sebagai masukan untuk meningkatkan mutu pelayanan untuk tamu dengan penyempurnaan menu *canape* di Koral Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali
- 3) Untuk dapat menindaklanjuti hambatan yang terjadi dalam proses pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler oleh *commis* di Koral Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan sebagai sumber referensi, diantaranya:

- a. Observasi, merupakan teknik pengumpulan data melalui pengamatan serta melibatkan diri secara langsung terhadap suatu objek yang ada di lingkungan baik itu yang sedang berlangsung atau masih dalam tahap yang meliputi berbagai aktivitas terhadap suatu kajian objek yang menggunakan. Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis terlibat langsung dalam proses pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler di Koral Restoran pada The Apurva Kempinski Bali dari tahap persiapan, proses pengolahan hingga *canape* siap untuk disajikan kepada tamu.
- b. Wawancara, merupakan proses pengumpulan data dimana peneliti bertanya kepada responden guna mendapat suatu informasi lebih mendalam dan akurat terhadap objek yang ingin diteliti. Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis melakukan tanya-jawab secara langsung dengan 2 orang yang berkaitan dengan objek penelitian penulis. Natalie Baptiste selaku *Executive chef* Koral Restaurant dan Kadek Nia Widhyastuti selaku *Commis* pada *section canape* di Koral Restaurant.
- c. Studi Pustaka, merupakan pengumpulan data dengan membaca dan menjadikan buku sebagai sumber atau bahan yang berkaitan dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Dalam Pembuatan Tugas Akhir ini, penulis melakukan pengumpulan data melalui repository Tugas Akhir dan buku yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

(Waruwu, 2024) metode analisis yang digunakan dalam Tugas Akhir ini adalah deskriptif kualitatif. Ditulis dalam artikel metode penelitian deskriptif kualitatif adalah sebuah metode yang digunakan untuk menemukan pengetahuan atau teori terhadap penelitian terdahulu melalui buku, jurnal nasional maupun internasional. Dalam proses pengkajian, peneliti mencari kesamaan, menemukan ketidaksamaan, memberikan pandangan, meringkas dan menggabungkan menjadi sebuah pemikiran baru. Selain itu metode deskriptif kualitatif yaitu menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan. Dalam Tugas Akhir ini, penulis menyajikan informasi secara rinci dan disertai data yang memuat gambar berdasarkan hasil dari proses observasi, wawancara dan studi pustaka dalam proses pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler di Koral Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali.

Penyajian hasil yang penulis gunakan adalah metode formal dan informal. Teknik formal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kaidah, aturan atau suatu pola dalam bahasa seperti rumus, bagan/diagram, tabel dan gambar sedangkan teknik penyajian informal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa. Dalam Tugas Akhir ini, penulis menyajikan data proses pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler di Koral Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali dengan bagan, tabel dan gambar serta data yang memuat langkah-langkah data proses pembuatan *canape* dengan metode

gastronomi molekuler di Koral Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali
dengan teknik atau bahasa informal.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Kesimpulan yang penulis dapat paparkan dalam Proses Pembuatan *Canape* dengan Konsep Gastronomi Molekuler di Koral Restauarant pada The Apurva Kempinski Bali yaitu sebagai berikut.

1. Pembuatan *Canape* dengan Metode Gatronomi Molekuler di Koral Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali

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

- a) Tahap pertama yaitu persiapan yang dibagi menjadi persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan alat dan persiapan bahan makanan.
- b) Tahap kedua yaitu pengolahan dari *canape* dengan metode gastronomi molekuler yang terdiri dari pembuatan *Corn pudding*, Tuna in the Cloud dan Wasabi Espuma.
- c) Tahap ketiga yaitu penyajian ketiga *canape* dengan menyiapkan *bowl* yang telah diisi *dry ice*, lalu diletakkan piring donat berisi batu yang telah ditata. *Corn pudding* beserta condimentnya diletakkan diatas batu dan wasabi espuma beserta condimentnya diletakkan disela sela *corn pudding*. Tuna in the Cloud disajikan dengan lemon zeest dan ditancapkan di kayu yang berbentuk terumbu karang.

- e. Kendala dalam Proses Pembuatan *Canape* dengan Metode Gastronomi Molekuler di Koral Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali.

Berikut merupakan kendala dalam proses pembuatan *Corn pudding*, Tuna in the Cloud dan Wasabi Espuma yang termasuk ke dalam tiga jenis *canape* yaitu sebagai berikut.



POLITEKNIK NEGERI BALI

- a) *Lemon foam* yang digunakan dalam Tuna in the Cloud tidak mengembang dan cepat turun. Adapun solusi dari *lemon foam* yang tidak mengembang yaitu mengubah takaran *lemon juice* menggunakan takaran ml dan jika *lemon foam* turun, tambahkan air sedikit dan mixer kembali hingga mengembang.
- b) Wasabi espuma yang harus disimpan di dalam wadah yang berisi es cepat membeku dan tidak bisa keluar dari sifon saat hendak disajikan. Adapun solusinya yaitu merendam sifon menggunakan air hangat agar wasabi sedikit mencair.
- c) Pembuatan *coriander coulis* menghabiskan banyak waktu dikarenakan kecilnya skala produksi tidak terjangkau oleh mata pisau. Solusinya yaitu menambahkan air pada saat penghalusan, selanjutnya tambahkan *xhantan gum* untuk mendapat kekentalan yang diinginkan.
- d) *White toast* yang digunakan untuk cruton hancur data digiling dikarenakan cepatnya pendinginan yang terjadi setelah *white toast disteam*. Solusi yang penulis lakukan disituasi seperti ini yaitu, menggiling manual *white toast* dengan *rolling pin* dikedua sisi *white toast* agar *white toast* kempes dan padat sebelum digiling menggunakan *noodle machine*.

B. Saran

Adapun saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang terjadi saat pembuatan *canape* dengan metode gastronomi molekuler di Koral Restaurant, yaitu sebagai berikut.

1. Hendaknya resep lemon juice diubah dengan takaran ml dikarenakan resep dalam *lemon foam* menggunakan takaran buah sehingga banyaknya *juice* yang dihasilkan berbeda-beda disetiap buah lemon yang dipilih. Ini mempengaruhi berapa banyak tingkat keasaman dalam pembuatan *lemon foam* sehingga mempengaruhi volume dan konsistensi *foam* yang dihasilkan.
2. Wasabi espuma yang sebelumnya diletakkan di wadah yang berisi es, harus disimpan di dalam *chiller* agar suhu stabil dan tidak terlalu dingin yang membuat wasabi cepat membeku.
3. Pembuatan *coriander coulis* dibuat lebih banyak agar memudahkan dalam proses penghalusan. Coriander yang dibuat lebih banyak dari sebelumnya dapat divacuum dan dibekukan di dalam *freezer* sebagai cadangan. Selain menghemat waktu, ini dapat memudahkan dalam operasional seandainya *coriander coulis* habis dan tidak sempat untuk membuatnya.
4. Beberapa *tray white toast* yang telah disteam hendaknya diwrap terlebih saat menunggu giliran digiling sehingga white toast tidak cepat dingin dan hancur saat digiling.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, D., & Indriani, P. (2024). *Mekanisme Kerja Waiter dan Waitress pada Departemen Food and Beverage Service dalam Kaitan Peningkatan Kualitas Pelayanan di Opi Indah Hotel*. 108–113.
- Adi, A. C., Fitria, A. L., Pratiwi, Azizah Ajeng, Simangunsong, T. T., Atmaka, Dominikus Raditya, Nastiti, Aliffah Nurria, & Agustin, A. M. (2022). *Panduan Praktikum Dasar Kuliner*.
- Admin ICA. (2020, April 13). *Metode dalam Memasak*. <https://indonesianchefassociation.com/article/content/ketahui-beberapa-metode-dalam-memasak#>
- Anggitha, I. P. N., Sudiarta, I. N., & Kuntariati, U. (2023). Analisis Menu A'la Carte Menggunakan Metode Menu Engineering di Poppies Restaurant Kuta A'la Carte Menu Analysis Using Menu Engineering Method at Poppies Restaurant Kuta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 02, 202–209. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i1>
- Apriliani, D., Astuti, N., Pangesthi, L. T., & Ramadhoni, I. F. (2023). Hubungan Intensitas Menonton Konten Memasak di TikTok dengan Motivasi Belajar Memasak Remaja Putri di Desa Tulungrejo. *Sinar Dunia: Jurnal Riset Sosial Humaniora dan Ilmu Pendidikan*, 2(3), 01–14. <https://doi.org/10.58192/sidu.v2i3.1099>
- Asmali. (2020). *Prakarya dan Kewirausahaan Aspek Pengolahan*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. https://repositori.kemdikbud.go.id/21813/1/XI_PKWU-Pengolahan_KD-3.7_Final.pdf
- Ayu, I., Pujiani, K., & Jati, R. P. (2021). *Gatronomi pada Penyajian Berita Media Online Poticakitchen.com*.
- Bina Bahasa. (2024). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*.
- Christina, S., Ronaldo, D., & Zaini, R. M. (2021). Aplikasi Resep Makanan Berbasis Android. *Jurnal Saintekom*, 11(1), 22–2. <https://media.neliti.com/media/publications/557673-aplikasi-resep-masakan-berbasis-android-bca0dd73.pdf>
- Dani Adiatma, W. A. A. S. (2014). *Analisis Perbaikan Menu Unpopular di Restoran Dapur Sunda di Kota Jakarta*. 1, 35–48.
- Delia Putri Lestari. (2016). *Kepuasan Kerja Karyawan Food and Beverage Service Department di Hotel Grand Tjokro Pekanbaru*. 3, 1–13. <https://media.neliti.com/media/publications/205709-kepuasan-kerja-karyawan-food-and-beverag.pdf>
- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (2015). *Standar Operasional Room Service Amaroosa Hotel Bandung*. II(1), 15–21. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/295/282>
- Dhanny, U. R. (2019). *Food Court di Kota Pontianak*. 7, 270–284. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmarsitek/article/view/32240>
- Fathur Bahri, A., Budiman, A., & Pamungkas, N. B. (2022). Sistem Informasi Manajemen Reservasi Restoran dan Penyewaan Ruangan Berbasis Mobile (Studi Kasus : Begadang Resto). *Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi (JTSI)*, 3(4), 28–33. <http://jim.teknokrat.ac.id/index.php/JTSI>

- Gde, A. A., Atmaja, B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA Analysis of the Implementation of Hygiene and Sanitation in Resort and SPA Kitchens. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 02(10), 2301–2307. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10>
- Indriawati, D. (2021). *Mall Resto di Pontianak*. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmarsitek/article/viewFile/30873/75676579857>
- Islami, A., & Tjayadhi, B. I. (2020). *Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Penyimpanan Bahan Makanan di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel and Towers*. <https://repository.unmuhsember.ac.id/5574/9/Artikel%20Amay.pdf>
- Kade, I. A., Damayanti, W., & Suardani, S. M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran* (E. Setiawan & G. Atikasari, Eds.; 1st ed.). CV. Eureka Media Aksara. <https://repository.penerbiteitureka.com/media/publications/352554-pengantar-hotel-dan-restoran-b581dd6b.pdf>
- Kania, D., & Subang, M. H. (2022). *Bisman (Bisnis dan Manajemen): The Journal Of Business and Management Komitmen Organisasi dan Kinerja Karyawan pada Hotel Grandia Bandung* (Vol. 5, Issue 1).
- Kurniawan Mastur, A., Febriyanti, L., Arianti, Y., Alpin Azka, A., Farhan Wahbi, M., & Samuel, R. (2021). Promosi Masakan Tradisional Dusun Teluk Pandak Kecamatan Tanah Sepenggall Kabupaten Bungo. *Jurnal Bang Dimas Pengembangan dan Pengabdian Masyarakat*, 2, 28–32.
- Linton, S. C., & Made Darsana, I. (2025). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Restoran Food Storage Procedures at Restaurant. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 4(4), 2251–2267. <https://doi.org/10.22334/paris.v4i4>
- Maliangkay, J. D., Bawole, M. T., & Warokka, M. N. (2024). Analisis Kinerja Waitres di Restaurant Cakrawala Hotel Aryaduta Manado Pada Masa New Normal. *Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata Edisi*, 7, 32–41.
- Muchtar, A. Z. (2019). Perancangan Web E-Commerce UMKM Restoran Bakso Arema Menggunakan Framework Laravel. *Jurnal Teknologi Terpadu*, 5(1). <https://media.neliti.com/media/publications/318365-perancangan-web-e-commerce-umkm-restoran-84d94b40.pdf>
- Mushafa, H. (2022). *BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1 Proses Produksi*.
- Naibaho, E., & Wibowo, P. (2022). Analisis Bangunan Dapur Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli. In *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha* (Vol. 10, Issue 1). <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPP>
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food and Beverage Product dalam Meningkatkan Revenue di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*, 4(1), 27–33. <https://jurnal.akparda.ac.id/27>
- Putra, D. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis*.
- Putri, N. L. P. A. B. (2022). *Tugas Akhir Pembuatan Canape (Hight Tea Menu Set) oleh Chef De Partie pada Gardemanger di The Westin Resort Nusa Dua, Bali*.
- Rusmini, W. (2016). *Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Jasa Boga* (1st ed.).
- Susepti, A., Hamid, D., & Kusumawati, A. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan dan Loyalitas Tamu Hotel (Studi tentang Persepsi Tamu Hotel Mahkota Plengkung Kabupaten Banyuwangi. In *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)|Vol* (Vol. 50, Issue 5).

- <https://www.neliti.com/id/publications/188442/pengaruh-kualitas-pelayanan-terhadap-kepuasan-dan-loyalitas-tamu-hotel-studi-ten>
- Timo, F. (2021). Pengaruh Variasi Menu dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu di Hotel Victory Kefameanu. In *Jurnal Inspirasi Ekonomi* (Vol. 3). Online. <https://media.neliti.com/media/publications/415397-none-800cde2e.pdf>
- Waruwu, M. (2024). *Pendekatan Penelitian Kualitatif: Konsep, Prosedur, Kelebihan dan Peran di Bidang Pendidikan*. <https://afeksi.id/jurnal/index.php/afeksi/>
- Wigati, E., & Safitri, M. D. (2021). Pengolahan dan Variasi Appetizer pada saat Breakfast Terhadap Kepuasan Tamu di The Alana Hotel & Convention Center Solo. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*, 4, 1–6. file:///C:/Users/hp/Downloads/_1.pdf
- Wijaya, A., Maulana, M. F., & Danil, M. (2021). Aplikasi Pencarian Resep Masakan Khas Bengkulu Menggunakan Algoritma Binary Search Berbasis Android. *Jurnal Media Infotama*, 17(1), 1–7. <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/jmi/article/view/1310>
- Yuspasari, N., & Faisal Dharma, R. (2021). Strategi untuk Meningkatkan Kinerja pada Karyawan Food and Beverage Product Hotel Pyramid Suites Banjarmasin. *Jurnal Sosial Pariwisata 2021*, 3(1), 56–70. <https://akparnas.ac.id/jurnal/index.php/jsp/article/view/56>



POLITEKNIK NEGERI BALI