

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COD FISH STEAK AND PRAWN
OLEH COMMIS DI HOT KITCHEN RESTAURANT
SOL BY MELIA BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Kresna Gangga

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COD FISH STEAK AND PRAWN
OLEH COMMIS DI HOT KITCHEN RESTAURANT
SOL BY MELIA BENOA BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Kresna Gangga
NIM 2215823118**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COD FISH STEAK AND PRAWN OLEH COMMIS DI HOT KITCHEN RESTAURANT SOL BY MELIA BENOA 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

**I Komang Kresna Gangga
NIM 2215823118**

**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 Cod Fish Steak And Prawn Di Hot Kitchen Restaurant Sol By Melia Benoa Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Cod Fish Steak And Prawn Di Hot Kitchen Restaurant Sol By Melia Benoa Bali 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. Maka dari 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.S.

5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Raden Roro Rieta Anggahaeni, S.Pd., M.Humselaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Ketut Sumatra, selaku Executive Chef yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Sol By Benoa Melia Bali, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Seluruh staff Sol By Benoa Melia Bali khususnya pada departemen culinary yang telah membantu dan membimbing penulis selama penulisan tugas akhir.
9. I Made Monjong Astawa dan Ni Wayan Darmiyanthi, kedua orang tua Penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan 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, Juli 2025.

Penulis.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
A. Hotel.....	10
1. Pengertian hotel.....	10
2. Klasifikasi hotel	11
B. Food and Beverage Department.....	12
C. Pengertian dan Jenis-jenis Kitchen	13
1. Pengertian Kitchen.....	13
2. Jenis-Jenis Kitchen.....	13
D. Pengertian Commis	15
E. Cod Fish Steak and Prawn.	15
F. Pengertian Memasak Dan Metode Memasak.....	16
1. Pengertian Memasak	16
2. Metode Memasak.....	16
G. Pengertian Hygiene Dan Sanitasi.....	18
1. Pengertian Hygiene	18
2. Pengertian Sanitasi	18

H. Pengertian Pembuatan	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	19
1. Lokasi Hotel	19
2. Sejarah Melia Hotel International dan Sol By Melia Benoa Bali	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	21
1. Usaha	21
2. Fasilitas Hotel	23
3. Fasilitas Hotel Tambahan	29
C. Struktur Organisasi Sol By Melia Benoa Bali	31
BAB IV HASIL & PEMBAHASAN	36
A. Prosedur Pembuatan Cod Fish Steak And Prawn Oleh Commis Di Hot Kitchen Sol By Melia Benoa Bali	36
1. Tahap Persiapan	36
BAB V PENUTUPAN	51
A. Kesimpulan	51
B. SARAN	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	54



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar Sol by Melia Benoa Bali.....	21
Tabel 3. 2 Restoran and Bar Sol By Melia Benoa Bali, 2025.....	22
Tabel 3. 3 Meeting Room Sol By Melia Benoa Bali, 2025	23
Tabel 4. 1 Resep Fish Stock.....	44
Tabel 4. 2 Resep Saus Cod Fish Steak And Prawn.....	44
Tabel 4. 3 Resep Seasoning Cod Fish Steak And Prawn.....	45
Tabel 4. 4 Bahan-bahan Cod Fish Steak And Prawn.....	45

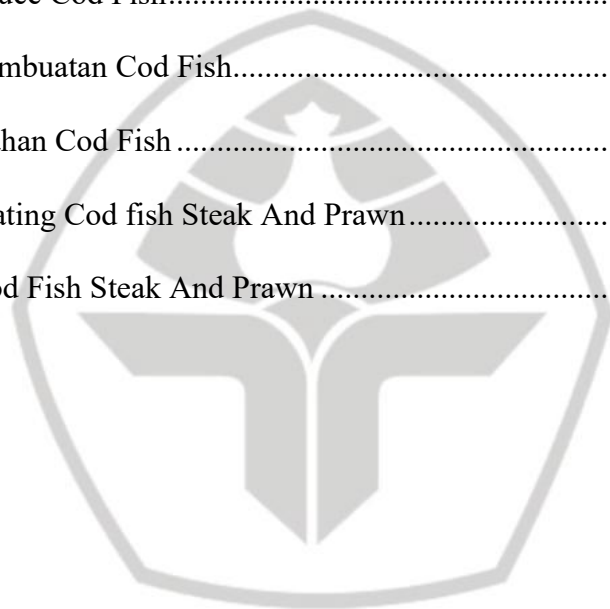


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sol By Melia Benoa Bali	19
Gambar 3. 2 Sol Room.....	24
Gambar 3. 3 Sol Junior Suite	24
Gambar 3. 4 Sol Family Suite	25
Gambar 3. 5 Amerta Restaurant.....	26
Gambar 3. 6 The Kitchen Restaurant.....	26
Gambar 3. 7 Menega Restaurant.....	27
Gambar 3. 8 Sol Body Spa.....	27
Gambar 3. 9 Juice Corner.....	28
Gambar 3. 10 Meeting room	28
Gambar 3. 11 Nelayan Pool Bar	29
Gambar 3. 12 Kids Corner	30
Gambar 3. 13 Sol Gym Center.....	30
Gambar 3. 14 Nelayan Pool	31
Gambar 3. 15 Struktur Organisasi Sol by Melia Benoa Bali	32
Gambar 3. 16 Struktur Organisasi Food And Beverage	33
Gambar 4. 1 Tahap Persiapan	38
Gambar 4. 2 Knife.....	39
Gambar 4. 3 Cutting Board	40
Gambar 4. 4 Spatula.....	40
Gambar 4. 5 Stock Pot	40
Gambar 4. 6 ladle soup.....	41
Gambar 4. 7 Sauce Pot.....	41

Gambar 4. 8 Food Tong	41
Gambar 4. 9 Oven	42
Gambar 4. 10 Stove.....	42
Gambar 4. 11 Teppanyaki.....	43
Gambar 4. 12 Jug	43
Gambar 4. 13 Pembuatan Fish Stock	46
Gambar 4. 14 Fish Stock.....	47
Gambar 4. 15 Pembuatan Saus Cod Fish.....	47
Gambar 4. 16 Sauce Cod Fish.....	48
Gambar 4. 17 Pembuatan Cod Fish.....	48
Gambar 4. 18 Bahan Cod Fish	49
Gambar 4. 19 Plating Cod fish Steak And Prawn.....	49
Gambar 4. 20 Cod Fish Steak And Prawn	50



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tuliskan judul lampiran.....	59
---	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sol by Melia Benoa Bali terletak di Jalan Pratama Bali – Tanjung Benoa Po Box 52, memiliki jarak dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai yaitu 12 km dan dapat ditempuh selama 30 menit jika melewati jalan tol. Sol By Melia Benoa Bali memiliki 3 *restaurant* dan 2 *bar* antara lain *The Kitchen Restaurant* yang menyajikan *buffet breakfast* dan *menu a'la carte*, untuk menu International Indonesia dan Asian buka 24 jam. Amerta Restaurant yang menyajikan santapan khas Mediterania dengan kenyamanan untuk tamu pada bagian interiornya yang elegan dan mewah. Amerta Restaurant dikhususkan untuk *dinner* serta menyajikan berbagai jenis makanan baik itu *Indonesian Food*, *Asian Food* dan *Western Food*. Menega Restaurant adalah sebuah restoran terkenal yang terletak di kawasan Pantai Jimbaran, Bali, Indonesia. Restoran ini menjadi salah satu destinasi kuliner populer bagi wisatawan lokal maupun mancanegara, terutama karena menyajikan hidangan laut (*seafood*) segar dengan konsep makan di tepi pantai. Menega Restaurant dikhususkan untuk melayani *lunch time* dan *dinner*, menyajikan jenis makanan Asia, Indonesia, Western. Nelayan Pool Bar merupakan salah satu *bar* yang berada di pinggir kolam renang dengan menawarkan berbagai jenis minuman mulai dari *coffee*, jus, *cocktail*, dan *beer*. Juice Corner yang terdapat pada Nelayan Pool Bar menyajikan campuran buah-buahan tropis segar ke dalam pilihan *jus* dan *gelato* yang sehat untuk meningkatkan energi tubuh.

Restaurant dan bar di Sol by Melia Benoa Bali masuk ke dalam All Inclusive, sehingga makanan dan minuman tersebut bebas untuk melakukan *refill* tanpa biaya tambahan lagi. Pada Hot Kitchen di Hotel Sol By Melia Benoa juga disebut dengan The Kitchen atau *main kitchen*, adalah area di dapur yang digunakan untuk menyiapkan dan memasak makanan. Di sini, para koki mulai dari CDF, Commis, Daily Worker, dan Trainee akan memasak berbagai jenis masakan utama seperti daging, ayam, ikan, dan sayuran. The Kitchen menggunakan 2 sistem penyajian makanan mulai dari *buffet* dan *a la carte*. Sistem *buffet* hanya untuk melayani tamu yang ingin sarapan, *menu buffet* untuk *breakfast* diantara lain yaitu *steam rice, mix vegetable, potato wedges, tahu isi, pork and chicken sausage, baked bean, tomato grill, bacon* dan *casadilla*, Sedangkan ala carte untuk *dinner* dan *lunch*. Ada beberapa jenis makanan yang disajikan untuk menu *ala carte* yaitu *capati*. Internasional Indonesia *food* ada sate, nasi goreng, mie goreng, soto ayam, ayam panggang, dan untuk *western food* ada *sirloin steak, pork loin steak, lamb loin steak, mahi*”, *jumbo prawn, cod fish*.

Cod Fish Steak dan Prawn merupakan menu makanan yang paling banyak dipesan di restaurant ini. Cod Fish Steak and Prawn adalah makanan khas yang berasal dari Portugal dan merupakan bagian dari makanan tradisional di negara tersebut. Ada pula bahan utamanya saus *cod fish steak* yaitu *butter, shallot, white wine, fish stock, lime juice, maizena, cream seasening* dan *chop parsley*. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat *marinate cod fish* adalah *lime juice, salt and pepper*. Hidangan *cod fish* ini merupakan hidangan yang paling diminati di hotel Sol by Melia Benoa Bali

karena memiliki cita rasa yang asam, segar dan gurih sehingga sangat cocok di lidah tamu mancanegara mulai dari Asia sampai Eropa. Hal ini dapat dibuktikan dimana pada bulan Desember 2024 penjualan cod fish tembus di angka 590 pax dan sebagian besar hidangan tersebut mendapat komentar positif dari *guest* mulai dari tekstur ikan yang lembut dan perpaduan saus asam, segar, gurih yang lezat. *Cod fish steak and prawn* sangat jarang ditemui di hotel lain karena menu ini termasuk menu yang baru dan juga proses *grill* serta pembuatan sausnya cukup memakan waktu.

Penelitian ini fokus pada proses pembuatan cod fish steak and prawn oleh commis di hot kitchen restaurant. Wati (2023) melakukan observasi mengenai Pembuatan Flame's Grill Tuna tartare oleh Commis di Cold kitchen Akasa Resatauran pada Jumeirah Bali perbedaan yakni hidangan tersebut masuk ke dalam jenis hidangan *Appetizer* dan juga proses pembuatan dan bahan-bahan pada menu ini sangat berbeda salah satu bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Flame's Grill Tuna Tartare yaitu ikan tuna dan juga pada perpaduan saus *avocado cream* dan *quinoa*. Pada Tugas Akhir ini, bahan ikan yang digunakan adalah ikan tuna yang dimarinasi menggunakan *salt*, *pepper*, dan *lime juice* kemudian di *grill* sampai tingkat kematangan *welldone* selanjutnya dipotong *dice*. *Plating* dicetak menggunakan ring bulat di atas plate putih lalu diberi saus avocado dan ditaburi quinoa dan diberi Pea Soot. Flame's Grill Tuna Tartare memiliki rasa gurih dan *creamy* sehingga sangat cocok sebagai hidangan pembuka. Persamaan dari judul tugas akhir di atas ialah menggunakan teknik memasak yang sama. Sedangkan

perbedaannya terletak pada jenis ikan dan rasa dari saus Cod Fish Steak and Prawn yang terasa segar dan gurih.

Kemudian untuk perbandingan judul yang kedua yaitu (Pranata & S, 2023), Melakukan observasi mengenai Pengolahan Salmon Tataki oleh Commis di Alu Restoran Four Season Bali at Jimbaran Bay. Pada Tugas Akhir ini, bahan ikan yang digunakan adalah ikan salmon yang dimarinasi menggunakan *salt*, *pepper*, dan *lime juice* kemudian di *grill* sampai tingkat kematangan *rare* selama 30 detik selanjutnya dipotong *dice* menjadi 7 bagian. Plating di atas plate putih lalu diberi saus ponzu dan di beri wijen lalu garnis coriander. Cita rasa dari hidangan ini adalah rasa asin dan asam yang pas, hidangan ini termasuk kedalam main course. Persamaan dari judul tugas akhir di atas ialah menggunakan teknik memasak yang sama. Sedangkan perbedaannya terletak pada jenis ikan dan rasa serta durasi dari proses grilling tersebut dan dari saus Cod Fish Steak and Prawn yang terasa segar dan gurih.

Berdasarkan pembahasan di atas, tugas akhir ini membahas tentang bagaimana proses pembuatan Cod Fish Steak and Prawn Oleh Commis Di Hot Kitchen Restaurant Sol By Melia Benoa Bali. Cod Fish Steak and Prawn adalah makanan yang bahan utamanya adalah ikan cod yang mengalami proses *marinated* dengan *lime juice*, *salt and pepper* dan dipadukan dengan saus asam segar yang *ingredientnya butter, shallot, white wine, fish stock, lime juice, maizena, cream seasoning* dan *chop parsley*. Hidangan ini sangat cocok untuk dinikmati oleh tamu karena rasanya yang enak dan memiliki daging yang lembut serta baunya tidak tajam. Selain itu Commis harus bisa mengolah hidangan tersebut sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan

tersebut. Harapannya agar hidangan tersebut menarik, aman dan enak saat dinikmati oleh tamu.

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 pembuatan cod fish steak and prawn oleh commis di *hot kitchen restaurant* di Sol by Melia Benoa Bali?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi oleh commis dalam pembuatan cod fish steak and prawn oleh commis pada hot kitchen restaurant di Sol by Melia Benoa Bali dan apa solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari penulisan Tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mendeskripsikan pembuatan cod fish steak and prawn oleh commis di hot kitchen restaurant di Sol By Melia Benoa Bali.
- b. Untuk menjelaskan apa saja kendala-kendala yang dihadapi oleh commis dalam pembuatan cod fish steak and prawn oleh commis di hot kitchen restaurant di Sol By Melia Benoa Bali.

2. Manfaat Penulisan

Manfaat penulisan ini antara lain:

- a. Bagi mahasiswa

- 1) Sebagai salah satunya syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Product.
- 3) Mampu mengetahui secara detail mengenai pembuatan cod fish steak and prawn oleh commis di hot kitchen restaurant di Sol by Melia Benoa Bali.

b. Bagi 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 pengetahuan dalam bidang Food and Beverage Product khususnya mengenai pembuatan cod fish steak and prawn oleh commis di hot kitchen restaurant di Sol By Melia Benoa Bali.
- 2) Mengukur Kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan cod fish steak and prawn oleh commis di hot kitchen restaurant di Sol By Melia Benoa Bali.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi perusahaan dalam meningkatkan mutu kinerja pelayanan kepada tamu yang dilakukan oleh Commis khususnya dalam pembuatan cod fish steak and prawn oleh commis di hot kitchen restaurant di Sol By Melia Benoa Bali.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan cod fish steak and prawn oleh commis di hot kitchen restaurant di Sol By Melia Benoa Bali.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Berikutnya merupakan metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penulisan tugas akhir ini sebagai berikut.

a. Metode Observasi

Mufidah, menjelaskan observasi merupakan proses pengamatan sistematis dari aktivitas manusia dan pengaturan fisik dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus menerus dari lokus aktivitas bersifat alami untuk menghasilkan fakta (Massavitri, 2024). Melalui jenis metode observasi tersebut penulis dapat mengetahui proses Pembuatan Cod Fish Steak And Prawn Oleh Commis Di Hot Kitchen Restaurant di Sol By Melia Benoa Bali.

b. Metode Wawancara

Mufidah, menyatakan wawancara adalah suatu kejadian atau suatu proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi melalui komunikasi langsung atau dapat pula dikatakan bahwa wawancara merupakan percakapan tatap muka antara pewawancara dengan sumber informasi (Massavitri, 2024). Penulis wawancarai informan Executive Chef (I Nyoman Sumatra) dan Chef De Party (Hartono) The Kitchen dengan menanyakan rasa dari hidangan cod fish tersebut.

c. Studi Kepustakaan

(Massavitri, 2024b), menyatakan bahwa studi pustaka merupakan kaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Hasil penelitian pula akan semakin kredibel apabila didukung foto-foto atau karya tulis akademik dan seni yang sudah ada. Studi pustaka adalah maka dapat dikatakan bahwa studi pustaka bisa mempengaruhi kredibilitas hasil penelitian yang dilakukan

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Menurut Sugiyono, analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dengan cara mengkoordinasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain (Massavitri, 2024). Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif yang penyajiannya dibuat dalam bentuk deskriptif yang terdiri dari narasi, gambar ataupun tabel, dengan mengambil sumber data dari hasil penelitian kualitatif, yang menjadi data utama dalam penulisan Tugas Akhir.

Menurut Sugiyono, metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci teknik pengumpulan data digunakan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan

hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi (Massavitri, 2024).



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUPAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian tentang Proses Pembuatan Cod Fish Steak and Prawn oleh Commis di Hot Kitchen Restaurant Sol By Melia Bali, penulis dapat memaparkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan Cod Fish Steak and Prawn oleh Commis di Hot Kitchen Sol By Melia Benoa Bali

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan diantaranya tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan dan, Tahap persiapan alat. Tahap persiapan diri sangat penting bagi seorang commis yang dimana persiapan diri menyangkut tentang jasmani maupun rohani pada saat pembuatan Cod Fish Steak And Prawn yang akan disajikan kepada tamu. Tahap persiapan bahan merupakan tahap kedua setelah persiapan diri yang dimana persiapan bahan bertujuan agar tidak terjadinya kekurangan bahan dalam pembuatan suatu hidangan. Tahap ketiga yaitu persiapan alat untuk mengolah suatu bahan makanan yang bertujuan untuk mempermudah dan mempersingkat waktu pada saat membuat hidangan.

Tahap pembuatan merupakan proses pembuatan hidangan yang dimana menjelaskan pada tahap ini menjelaskan proses pembuatan Cod Fish Steak And Prawn. Bahan yang diperlukan yaitu leek, onion, wortel, head salmon, fish, butter, bawang merah chop, white wine, fish stock, lime juice, mizena, cream, salt, pepper, chop parsley, chop garlic, salt, pepper, olive oil, sukini, kacang

panjang, dry basil dan chilli flake sebagai garnish, dimana udang, ikan cod, Sukini dan kacang panjang saute terlebih dahulu hingga matang. Kemudian proses plating commis cod fish steak and prawn dengan menggulung pasta di atas plate, letakan saus di samping plate lalu meletakkan cod fish di atas pasta, setelahnya prawn di letakan di atas cod fish dan di beri vegetable seperti buncis dan Sukini yang telah di grill dan diberi seasoning, commis menambahkan basil yang telah di goreng, cod fish steak and prawn siap untuk dihidangkan.

2. Kendala saat pembuatan cod fish steak and prawn di *hot kitchen* Sol By Melia Benoa

Kendala saat pembuatan cod fish steak and prawn di hot kitchen Sol By Melia Benoa Bali ialah durasi dari proses pematangan ikan tersebut agak lama dan juga tekstur dari ikan tersebut sangat rapuh sehingga sulit untuk membalikannya. Penyebabnya dari skin dari ikan tersebut mudah rusak ialah karena kurang penambahan minyak pada saat memanggang. Solusi dari kendala pembuatan cod fish steak and prawn adalah sebelum memanggang cod fish sebaiknya grill sudah dalam keadaan panas dan dipastikan sudah mengoleskan butter atau minyak di atas grill. Sebelum memasak diusahakan menambahkan minyak atau butter pada saat memanggang cod fish agar skinnya tidak menempel pada grill tersebut.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan praktik kerja lapangan di Sol By Melia Benoa Bali khususnya pada bagian hot kitchen maka penulis dapat menyarankan:

1. Sebaiknya *trainee* di kitchen mendapatkan pelatihan memasak rutin agar keterampilan mereka terus meningkat. Trainee di dapur dijadwalkan mengikuti pelatihan memasak minimal satu kali dalam satu bulan. Materi pelatihan dapat mencakup teknik memasak dasar hingga lanjutan, pengenalan bahan baku baru, plating/presentasi makanan, serta pengetahuan gizi.
2. Peralatan dapur perlu dicek dan dirawat secara berkala agar tetap berfungsi dengan baik. Setiap peralatan perlu dicatat kondisi dan riwayat perawatannya dalam *log book* khusus.
3. Komunikasi antara bagian hot kitchen perlu ditingkatkan agar pekerjaan lebih lancar.
4. Disarankan adanya rotasi kerja agar staf maupun trainee bisa belajar di semua bagian dapur. Buat skema rotasi kerja secara berkala, misalnya setiap dua minggu staf berganti posisi (dari hot kitchen ke cold kitchen, pastry, dan section lainnya). Pastikan sebelum rotasi, staf diberikan briefing dan pelatihan singkat agar tidak terjadi kesalahan saat berpindah bagian. Rotasi juga bermanfaat dalam menciptakan cadangan staf yang siap menggantikan posisi lain bila ada staf yang cuti atau keluar.

DAFTAR PUSTAKA

- Andri. (2017). *Pembuatan Eggs Benedict With Hollandaise Sauce Oleh Commis Pada Anarasa Restaurant Di Hotel Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali*. Politeknik Negeri Bali.
- Arikusuma. (2020). *Pembuatan Dessert Chocolate Mousse With Strawberry Sauce Oleh Commis Di Sudamala Resort Sanur*. Politeknik Negeri Bali.
- Chair, I. M. & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana. <https://books.google.co.id/books?id=ifpDDwAAQBAJ>
- Dwi Sridayanti. (2015). *Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich Oleh Commis Pastry Di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach*. Politeknik Negeri Bali.
- Ekawatiningsih, P., & Auliana, R. (2015). *PENINGKATAN KOMPETENSI VOKASIONAL SISWA SMKLB MELALUI PENERAPAN WIRAUSAHA BOGA SEBAGAI BEKAL KECAKAPAN HIDUP (LIFE SKILL)*.
- Helena Nita, M. D., Studi Gizi, P., Kesehatan, P., Kesehatan, K., Jl Piet Tallo, K. A., Oebobo, K., Kupang, K., Tenggara Timur, N., Pangan, J., Johannes Kupang, W. Z., Gressilda Louisa Sine, J., & Cornelia Ndun, D. (2021). *Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr Dry Head Cooking Techniques on Animal Protein at the Nutrition Installation of Prof dr. W. Z. Johannes Kupang Hospital*.
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). *EDUKASI MENGENAI HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN DIPASAR KAKI LANGIT DUSUN MANGUNAN DLINGO BANTUL*. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 401–406. <https://doi.org/10.12928/jp.v3i3.1117>
- Liana Wati. (2023). *Pembuatan Flame's Grill Tuna tartare oleh Commis di Cold kitchen Akasa Resatauran pada Jumeira Bali*. Politeknik Negeri Bali.
- Listyowati, A., Karyanto, Y., & Surabaya, A. B. (2018). *PENGARUH KETERAMPILAN DASAR MEMASAK TERHADAP LIFE SKILLS ANAK USIA 5-6 TAHUN DI TK KEMALA BHAYANGKARI I SURABAYA* (Vol. 70, Issue 2).
- Made Suardani. (2015). *Prosedur Pembuatan Bebek Betutu Khas Rare Angon Restaurant Oleh Commis Di Green Field Hotel Ubu*. Politeknik Negeri Bali.
- Massavitri. (2024a). *PELAYANAN IZAKAYA JOURNEY ALL YOU CAN EAT EXPERIENCE OLEH PRAMUSAJI IZAKAYA BY OKU DI THE APURVA KEMPINSKI BALI*. Politeknik Negeri Bali.
- Massavitri. (2024b). *Pelayanan Izakaya Journey All You Can Eat Experience Oleh Pramusaji Izakaya By Oku Di The Apurva Kempinski Bali*. Politeknik Negeri Bali.
- Mayasari. (2020). *Pembuatan Kempinski Bread Oleh Commis Pada Bakery Section Untuk Breakfast Di The Apurva Kempinski Bali*. Politeknik Negeri Bali.
- Pranata, & S. (2023). *Pengolahan Salmon Tataki oleh Commis di Alu Restoran Four Season Bali at Jimbaran Bay*. Politeknik Negeri Bali.
- Putra. (2023). *Pembuatan Dessert Chocolate Mousse With Strawberry Sauce Oleh Commis Di Sudamala Resort Sanur*. Politeknik Negeri Bali.
- Saputra. (2020). *Proses Pembuatan Gazpacho Soup Oleh Commis Di Cold Kitchen Section Pada Four Seasons Resort Sayan*. Politeknik Negeri Bali.

- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). *Jurnal Pariwisata Indonesia Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru*. <http://id.wikipedia.org/wiki/dapur>
- Susana. (2017). *Pembuatan Apple Pie Oleh Commis Pada Pastry Section Di Adiwana Suweta Hotel & Resort*. Politeknik Negeri Bali.



POLITEKNIK NEGERI BALI