

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN BALLOTINE OLEH COMMIS
DI STANDING STONE RESTAURANT
THE ROYAL PURNAMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I MADE JULI SETIAWAN

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN BALLOTINE OLEH COMMIS
DI STANDING STONE RESTAURANT
THE ROYAL PURNAMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I MADE JULI SETIAWAN
NIM. 2215823296**

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN BALLOTINE
OLEH COMMIS DI STANDING STONE RESTAURANT
THE ROYAL PURNAMA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
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 CHICKEN BALLOTINE OLEH COMMIS DI STANDING STONE RESTAURANT THE ROYAL PURNAMA” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Chicken Ballotine 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 ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, Selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Dra. Made Ruki, M.Par. selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par.,M.Par, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. I Made Yudha Dibrata, selaku Human Resource Manager The Royal Purnama yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Seluruh Staff The Royal Purnama yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Ketut Sanggra dan Ibu Ni Made Sari, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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

Gianyar, 16 Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSYARATAN GELAR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat.....	3
1. Tujuan.....	3
2. Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Hotel	6
1. Pengertian Hotel	6
2. Klasifikasi Hotel.....	6
3. <i>Food and Beverage Department</i>	7
4. <i>Food and Beverage Product</i>	8
5. Peralatan Dapur	8
6. Pengertian Bahan Makan Pangan Hewani.....	10
7. Pengertian Commis (Juru Masak)	11
8. Pengertian dan Metode Memasak.....	11
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	14
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	14
1. Lokasi Hotel	14
2. Sejarah Hotel	15
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	15
1. Usaha	15
2. Fasilitas.....	16
C. Struktur Organisasi	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Tahapan Pembuatan/Pelaksanaan <i>Chicken Ballotine</i> oleh <i>Commis</i> di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama	26
B. Hambatan yang Dihadapi oleh <i>Commis</i> dalam Proses Pembuatan <i>Chicken Ballotine</i> dan Solusinya.....	35
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	37
A. Simpulan.....	37

B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Fasilitas <i>Villa The Royal Purnama</i>	16
Tabel 4.1 Bahan-bahan untuk <i>marinate chicken ballotine</i> untuk 10 porsi.....	31
Tabel 4.2 Bahan-bahan untuk membuat <i>rosemary sauce</i>	32



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel The Royal Purnama, Bali	14
Gambar 3.2 <i>Standing Stone Restaurant</i>	15
Gambar 3.3 <i>Cempaka Villa</i>	17
Gambar 3.4 <i>Sunrise Villa</i>	17
Gambar 3.5 <i>Anggrek Villa</i>	18
Gambar 3.6 <i>Jacuzzi Villa</i>	18
Gambar 3.7 <i>Jepun Villa</i>	19
Gambar 3.8 <i>Melati Villa</i>	19
Gambar 3.9 <i>Restaurant</i>	20
Gambar 3.10 <i>Black Sand SPA</i>	21
Gambar 3.11 Struktur Organisasi The Royal Purnama	21
Gambar 3.12 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	22
Gambar 4.1 <i>Knife</i>	28
Gambar 4.2 <i>Cutting Board</i>	28
Gambar 4.3 <i>Grill Pan</i>	29
Gambar 4.4 <i>Saucepan</i>	29
Gambar 4.5 <i>Pot (Panci)</i>	29
Gambar 4.6 <i>Saute Pan</i>	30
Gambar 4.7 <i>Bowl</i>	30
Gambar 4.8 <i>Plate (Piring)</i>	30
Gambar 4.9 <i>Chicken Ballotine di Standing Stone Restaurant</i>	34

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Royal Purnama merupakan hotel berbintang 5 berada di tepi Pantai Purnama yang terletak di Jl. Raya Purnama, Desa Sukawati, Kabupaten Gianyar. menempuh waktu 2 jam dari bandara internasional Ngurah Rai, dan menempuh waktu 20 menit dari Tegenungan Waterfall. Hotel The Royal Purnama memiliki kamar sebanyak 50 kamar antara lain: Cempaka Villa, Sunrise Villa, Anggrek Villa, Jepun Villa, Crown Villa, Melati Villa. The Royal Purnama adalah pilihan yang sempurna bagi tamu yang mencari liburan yang eksklusif dan istimewa di Bali. The Royal Purnama mendapatkan penghargaan *Travelers' Choice Award* dari *Trip Advisor* pada tahun 2024.

The Royal Purnama menyediakan pelayanan jasa penginapan, menyediakan makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya yang didukung oleh beberapa *department*, seperti: *Food and Beverage Department*, *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Engineering Department*, *Human Resources Department*, *Sale and Marketing Department*, dan *Security Department*.

Standing Stone Restaurant adalah salah satu *restaurant* di The Royal Purnama yang menawarkan pengalaman bersantap malam dengan pemandangan Pantai Purnama. Restaurant ini dibuka dan melayani untuk *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. *Standing Stone Restaurant* menawarkan berbagai pilihan menu, mulai dari masakan lokal hingga internasional dengan konsep *A'la carte*.

Food and Beverage Product adalah satu dari banyak *department* yang ada di *hotel* dimana memiliki peranan mengelola atau memasak bahan makanan yang masih mentah menjadi hidangan siap saji. Departemen ini bertanggung jawab memberikan pelayanan kepada tamu saat *breakfast*, *lunch*, maupun *dinner* di restoran. Pelayanan yang baik dari tim *Food and Beverage Product* akan menciptakan kepuasan bagi tamu. Hal ini sejalan dengan pendapat Laksaguna dan Pitoi (2021) yang menyatakan bahwa kualitas pelayanan yang baik akan berpengaruh langsung terhadap kepuasan konsumen. Penelitian serupa juga dilakukan oleh Ermawati dkk (2024) yang menemukan bahwa pelayanan yang ramah dan profesional dapat meningkatkan kepuasan tamu di hotel berbintang.

Standing Stone Restaurant mempunyai beberapa menu andalan salah satunya Chicken Ballotine, hidangan ini perpaduan antara *chicken* dan *sauteed spinach* dengan *sauce rosemary sauce* sehingga menjadi satu hidangan yang digemari di Standing Stone Restaurant. Chicken Ballotine memiliki cita rasa yang gurih dan *juicy*. Serta keunikan lainya dari hidangan Chicken Ballotine ini didapatkan dari metode memasaknya dengan menggunakan teknik *steaming* yaitu metode memasak pengempukan daging dengan cara dimasukan di dalam mesin *steam*.

Berdasarkan tugas akhir yang di buat oleh Adiyoga 2023, dengan judul Pembuatan Pizza Chicken Teriyaki oleh *commis* di Hiu Restaurant pada Jimbaran Bay Beach Resort and spa dan tugas akhir yang di buat oleh Dewi (2024), dengan judul Pembuatan Chicken Roulade oleh *commis* Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Balemond Hotel. Persamaan dari kedua literatur tersebut adalah menunjukkan tugas dan tanggung jawab *commis* pada suatu restoran. Untuk

pembuatan *pizza chicken teriyaki* dan pembuatan *chicken roulade* sendiri dalam teknik memasaknya menggunakan teknik memasak yang berbeda. Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat suatu permasalahan yang sangat menarik untuk di bahas yaitu “Pembuatan Chicken Ballotine oleh Commis di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah cara pembuatan chicken ballotine oleh *commis* di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama?
2. Apa sajakah kendala yang di hadapi pada saat pembuatan chicken ballotine oleh *commis* di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama ?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Chicken Ballotine oleh *Commis* di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan tentang bagaimana cara pembuatan Chicken Ballotine oleh *commis* di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama.
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang di alami oleh *commis* pada saat pembuatan Chicken Ballotine oleh *commis* di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus di tempuh untuk menyelesaikan Pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
- 2) Agar dapat meningkatkan kemampuan di bidang *Food and Beverage Product*.
- 3) Untuk memperluas pengetahuan mengolah bahan mentah menjadi siap saji yang berkaitan dengan kebersihan tempat kerja.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Supaya mendapatkan informasi terkait tren yang berkembang dalam industri pariwisata.
- 2) Untuk meningkatkan dan menjalin kerja sama dengan industri pariwisata khususnya dibagian *Food and Beverage Product*.
- 3) Menjadi referensi agar nantinya dapat digunakan untuk menambah ilmu di bidang *Food and Beverage Product*

c. Perusahaan (disebutkan nama hotel/industri studi kasus diambil)

- 1) Sebagai tambahan bagi pihak hotel dalam meningkatkan mutu dan pelayanan dalam pembuatan Chicken Ballotine .
- 2) Agar mengambil tindakan yang lebih tepat saat penyempurnaan pembuatan Chicken Ballotine.

- 3) Sebagai salah satu sumber informasi perusahaan mengenai kinerja karyawan Perusahaan

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

Dengan mengamati secara langsung dan mempelajari proses pembuatan Chicken Ballotine dilapangan.

- b. Wawancara

Melalui sesi tanya jawab kepada cook/commis tentang bagaimana cara pembuatan Chicken Ballotine.

- c. Studi Pustaka

Perolehan data dengan mencari sumber referensi dari beberapa majalah, buku, dan sumber yang berkaitan dengan proses pembuatan tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang penulis gunakan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini, yaitu teknik analisis deskriptif dengan penulis menguraikan secara sistematis sesuai dengan apa yang didapat saat melakukan PKL di The Royal Purnama. Metode yang digunakan penulis dalam penyajian data adalah metode informal, Dimana metode ini merupakan suatu metode yang menggunakan kata-kata yang mudah dipahami oleh pembaca.

BAB II

LANDASAN TEORI

Landasan teori merupakan Bab yang memuat teori-teori yang digunakan terkait dengan Tugas Akhir.

A. Hotel

1. Pengertian Hotel

Pengertian hotel menurut Muljadi (2019) Hotel merupakan bagian yang integral dari usaha pariwisata dan dapat di katakan sebagai usaha akomodasi yang di komersialkan untuk umum

Menurut Oka (2017) hotel adalah bangunan akomodasi yang dikelola secara komersial, memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan seperti : pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian serta menikmati hiasan-hiasan di dalamnya.

Berdasarkan definisi para ahli diatas maka dapat disimpulkan bahwa hotel adalah sebagai suatu usaha jasa yang merupakan pendukung kegiatan pariwisata, yang menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman dan fasilitas lainnya yang dikelola secara komersial dan didukung oleh tenaga kerja yang memiliki keterampilan dalam bidang perhotelan.

2. Klasifikasi Hotel

Klasifikasi hotel merupakan sistem pengelompokan hotel dalam beberapa tingkatan. Menurut Komar (2014) kategori hotel yang ingin ditemukan oleh para tamu ketika mereka akan menginap adalah sebagai berikut:

- a. *Commercial* Hotel, hotel yang khusus melayani tamu bisnis
- b. *Airport* Hotel, hotel yang terletak di area dekat dengan bandara karena kenyamanannya bagi para tamu
- c. *Economy* Hotel, hotel yang penekannya pada ruangan yang bersih serta memiliki fasilitas paling mendasar bagi para tamu. Pelanggan hotel ini biasanya kelompok tour bus, pelaku bisnis yang sedang berpegian hingga kelompok rapat
- d. *Suite* Hotel, hotel ini ditandai dengan memiliki kamar tidur dan ruang tamu yang terpisah
- e. *Residential* Hotel, hotel ini memiliki kamar yang di dalamnya terdapat ruang tamu, kamar tidur, dan dapur kecil
- f. *Casino* Hotel, merupakan hotel yang menyediakan fasilitas untuk perjudian.
- g. *Resort*, merupakan hotel yang didatangi tamu karena pemandangan alam di sekitarnya dan juga aktivitas yang disediakan.

Berdasarkan klasifikasi diatas dapat disimpulkan bahwa The Royal Purnama adalah kategori hotel yang termasuk *resort* karena berdampingan dengan pantai.

3. *Food and Beverage Department*

Food and Beverage Department menurut Susana (2024) merupakan departemen yang mutlak diperlukan hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dalam menjalankan tugasnya. Menurut Komar (2014)

food and beverage department adalah salah satu departemen hotel yang bertanggung jawab dan bertanggung jawab dalam menyediakan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap di hotel.

Pernyataan diatas dapat diambil kesimpulan, yaitu Food and Beverage Department adalah salah satu departemen utama dalam operasional hotel yang memiliki peran strategis dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu. Departemen ini tidak hanya berfungsi sebagai penyedia konsumsi, tetapi juga berkontribusi terhadap kepuasan tamu, citra hotel, serta pendapatan hotel secara keseluruhan.

4. *Food and Beverage Product*

Menurut Oka (2017) menyatakan bahwa "*Food & Beverage Product* adalah departemen yang bertanggung jawab menyiapkan segala jenis makanan, mulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup, untuk tamu atau pelanggan hotel dan karyawan hotel.

Menurut Yusnita (2023) merupakan suatu bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan dan minuman untuk para tamu

Dengan demikian dapat dimaksud bahwa *Food and Beverage* adalah salah satu bagian yang bertanggung jawab atas pengolahan semua jenis makanan mulai dari tahap penyiapan hingga makanan siap untuk disajikan kepada tamu.

5. Peralatan Dapur

Menurut Suardani (2015), perlengkapan dapur dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

- a. Perlengkapan dapur ringan yakni peralatan dapur kecil yang mudah untuk dipindahkan.
 - 1) Alat memasak, seperti: panci cetakan, timbangan, alat pengukur cairan, alat pengocok (*mixer, blender, food processor*).
 - 2) Alat pemotong, macamnya: pisau dapur, pisau cincang, pisau roti, pisau mentega, pisau kue.
 - 3) *Hand knife* (memotong daging dan sayuran)
 - 4) *Fillet knife* (memotong fillet, melepaskan dari kulit dan memotong bahan yang lembut dan kecil)
 - 5) *Saw knife* (memotong roti dan tomat di pastry)
- b. Peralatan dapur berat yakni peralatan dapur yang sulit untuk dipindahkan dan biasanya letaknya permanen. Peralatan ini terdiri dari:
 - 1) Tempat mencuci yang digunakan untuk mencuci peralatan dapur yang telah digunakan.
 - 2) Grill digunakan untuk memanggang makanan diatas bara api.
 - 3) Perapian (tungku, kompor) digunakan untuk memasak makanan.
 - 4) Oven digunakan untuk memanggang makanan dalam suhu tertentu.
 - 5) Lemari pendingin atau lemari pembeku digunakan untuk menyimpan persediaan bahan makanan.

Berdasarkan penjelasan materi mengenai peralatan di atas, alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *Chicken Ballotine* terdiri dari peralatan

dapur ringan seperti *Hard Knife*, *Cutting Board*, *Balloon Whisk*, dan *Mixing Bowl*, serta peralatan dapur berat seperti *Deep Fryer* dan *Oven*.

6. Pengertian Bahan Makan Pangan Hewani dan Nabati

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan hewani yang paling banyak dikonsumsi karena kaya akan nutrisi, mempunyai rasa dan aroma yang enak, tekstur yang lembut, serta harga yang relatif murah. Oleh karena itu, daging ayam lebih banyak peminatnya dibandingkan jenis daging lainnya (Martini, 2024). Sedangkan Menurut (Martini, 2024) karkas terdiri dari dada, sayap, paha atas, paha dan punggung 28%, 13%, 18% dan 25% dari beratnya. Otot dada merupakan salah satu jenis otot putih yang ciri- cirinya antara lain tingginya kadar serat otot putih, tingginya kadar protein terlarut, serta tingginya kadar jaringan otot dan glikogen. Dari pengertian di atas *Chicken Ballotine* menggunakan daging paha tanpa tulang pada Tugas Akhir.

Selain menggunakan bahan pangan hewani berupa daging ayam, dalam pembuatan *Chicken Ballotine* juga ditambahkan bahan pangan nabati, salah satunya adalah sayuran bayam (*spinach*). Bayam dipilih sebagai isian karena tidak hanya berperan memberikan tekstur dan cita rasa yang lebih bervariasi, tetapi juga kaya akan zat gizi penting seperti serat, vitamin A, vitamin C, zat besi, dan mineral lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kehadiran bayam dalam hidangan ini membantu menyeimbangkan kandungan gizi, sehingga *Chicken Ballotine* tidak hanya menjadi sumber protein hewani dari daging ayam, tetapi juga menyajikan asupan gizi seimbang dari unsur nabati. Dengan demikian, hidangan ini dapat dikategorikan sebagai menu yang lebih

bernilai gizi karena memadukan sumber protein dengan serat, vitamin, dan mineral yang dibutuhkan tubuh.

7. Pengertian *Commis* (Juru Masak)

Menurut Yulianto (2016) *commis* adalah seorang yang tugasnya terlibat aktif dalam pelaksanaan proses penyiapan makanan, operasional Pproduksi sesuai SOP, yang bertanggung jawab terhadap mutu makanan serta kebersihan dan fungsionalitas tempat kerja dan peralatan. Sedangkan menurut Firdaus (2014) *commis chef* adalah seseorang yang berperan dalam mengolah bahan makanan menjadi masakan untuk disajikan dalam operasional atau acara".

Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa *commis* adalah orang yang bertugas dalam mengolah bahan makanan mentah menjadi suatu hidangan yang siap untuk dimakan.

8. Pengertian dan Metode Memasak

a. Pengertian Memasak

Memasak adalah suatu proses mengolah makanan dari mentah hingga sampai dengan penyajian makanan dengan penerapan proses menggunakan suhu maupun tidak dalam mengolah makanan sehingga menjadi matang dan aman untuk di konsumsi (Putri dkk., 2024). Menurut Suardani (2015) menyatakan bahwa memasak adalah proses memanaskan bahan makanan untuk diubah menjadi makanan siap saji. dengan cara yang sesuai dengan masing-masing bahan.

Dengan memperhatikan berbagai pandangan dan temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa memasak adalah rangkaian proses transformasi

bahan pangan mentah menjadi makanan matang siap konsumsi melalui penerapan energi panas. Tujuan utama dari proses ini adalah meningkatkan keamanan pangan, memperbaiki rasa serta aroma, mempermudah pencernaan, dan menghasilkan hidangan yang berkualitas.

b. Metode Memasak

Menurut Susana (2024) menyatakan, memasak mempunyai metode memasak sebagai berikut:

- 1) *Blanching* merupakan salah satu proses bahan makanan yang dimasukkan ke dalam air mendidih dalam waktu yang singkat dan kemudian dimasukkan ke dalam air es. Pada blanching biasanya proses itu dilakukan pada suhu 75-95 derajat celcius
- 2) *Deep Frying* adalah metode memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak sehingga makanan benar-benar terendam minyak.
- 3) *Boiling* (merebus) adalah metode memasak bahan makanan dalam cairan hingga titik dididih 100 derajat celcius. Cairan yang digunakan dapat berupa air, kaldu, santan, dan susu.
- 4) *Steaming* (mengukus) adalah metode memasak bahan makanan dengan uap air mendidih.
- 5) *Braising* adalah metode memasak bahan makanan yang di marinasi atau direndam dalam bumbu sebelum disiapkan.
- 6) *Poaching* adalah metode memasak dalam bahan cair dengan api kecil yang jumlahnya tidak terlalu banyak.

Dari pengertian di atas *Chicken Ballotine* umumnya menggunakan metode *steaming* (mengukus) untuk mematangkan daging ayam, yaitu dengan memanfaatkan uap air panas. Selain itu, metode lain yang dapat diterapkan adalah *roasting* (memanggang) maupun *boiling* (merekus perlahan dalam cairan), tergantung pada resep dan karakteristik hasil akhir yang diinginkan. Penggunaan metode tambahan ini dapat memberikan variasi tekstur dan cita rasa pada hidangan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

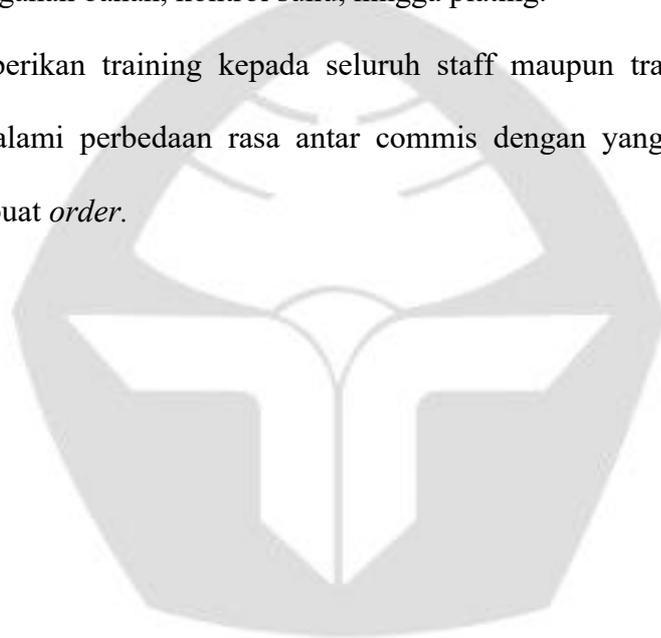
Berdasarkan uraian mengenai proses pembuatan *Chicken Ballotine* di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama dapat disimpulkan bahwa pembuatan menu ini oleh seorang *commis* terdiri dari tiga tahapan utama, yaitu: tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian. Tahap persiapan mencakup kesiapan personal, alat, dan bahan seperti daging ayam, bayam, serta bahan saus rosmarin. Pada tahap pembuatan, *commis* mulai bekerja setelah menerima *captain order* untuk memastikan tidak terjadi kesalahan pemesanan, kemudian mengolah bahan sesuai resep yang ditetapkan. Tahap penyajian berfokus pada estetika dan ketepatan penyajian sesuai standar, karena penampilan akhir menjadi penentu kepuasan tamu terhadap hidangan yang disajikan.

Selama proses pengolahan, beberapa hambatan kerap ditemui, seperti daging ayam yang gosong, bahan utama yang cepat bau, dan *rosemary* sauce yang pahit. Solusi yang diterapkan antara lain adalah mengganti bahan yang rusak, menggunakan alarm waktu saat memanggang, menyimpan bahan dengan tepat di freezer atau chiller, serta menyesuaikan takaran *rosemary* agar tidak merusak cita rasa. Semua langkah tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan penyajian *Chicken Ballotine* sangat bergantung pada ketelitian, ketepatan waktu, dan keterampilan teknis dari seorang *commis*.

B. Saran

Dalam pembuatan *Chicken Ballotine* di Standing Stone Restaurant The Royal Purnama ada beberapa saran yang disampaikan penulis antara lain:

1. Commis perlu rutin mengikuti pelatihan terkait teknik dasar memasak, seperti *grilling, boiling, sauteing*, dan pembuatan *sauce*
2. Penting bagi setiap commis untuk disiplin terhadap SOP, mulai dari penanganan bahan, kontrol suhu, hingga plating.
3. Memberikan training kepada seluruh staff maupun trainee agar tidak mengalami perbedaan rasa antar commis dengan yang lain pada saat membuat *order*.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, I., Pamularsih, T. R., & Sanjiwani, I. (2023). *Pembuatan Pizza Chicken Teriyaki Oleh Commis Chef di Hiu Restaurant pada Jimbaran Bay Beach Resort and SPA* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Dewi, N. P. D. A. P. (2024). *Pembuatan Chicken Roulade oleh Commis Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Ermawati, E. A., Cardias, E. R., & Prakoso, D. S. (2024). Implikasi Kualitas Pelayanan Guest Relation Officer (GRO) Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Sheraton Surabaya Hotel & Towers. *Sadar Wisata: Jurnal Pariwisata*, 7(2), 52-69.
- Firdaus, A. (2014). Peranan Cook di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency. *Jurnal Pariwisata*.
- Komar. (2014). *Hotel Management*. PT. Gramedia Widia Sarana.
- Martini, N. (2024). *Tugas Akhir Pembuatan Chicken Ballotine oleh Commis di Kulkul Restaurant The Lagoon Resort and Spa*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Muljadi. (2019). *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo.
- Oka, W. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. paramerta.
- Pitoy, C. D., Tampi, J. R., & Punuindoong, A. Y. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Best Western The Lagoon Manado. *Productivity*, 2(1), 1-5.
- Putri, A. N. R. F., Purwidiani, N., Dewi, I. H. P., & Miranti, M. G. (2024). Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-Carte Section Asia Di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 312-326.
- Susana. (2024). *Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman*. Relasi Inti Media.
- Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Yulianto. (2016). *Peranan Pastry Section dalam Meningkatkan Pendapatan di ROS in Hotel*. Yogyakarta: LPPM AKPARBSI.
- Yusnita, H. (2023). Upaya Food and Beverage Restaurant dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu melalui Variasi Product. *Jurnal Khasanah Ilmu*.