

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BANANA BREAD OLEH PASTRY SOUS CHEF
DI KEMIRI RESTAURANT PADA COMO UMA UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Desak Koming Itarini

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

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BANANA BREAD OLEH PASTRY SOUS CHEF
DI KEMIRI RESTAURANT PADA COMO UMA UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Desak Koming Itarini
NIM 2215823256

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BANANA BREAD OLEH PASTRY SOUS CHEF DI KEMIRI RESTAURANT PADA COMO UMA UBUD

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Desak Koming Itarini
NIM 2215823256**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
202**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan *Banana Bread* Oleh *Pastry Sous Chef* di *Kemiri Restaurant* pada *Como Uma Ubud*” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Banana Bread* Oleh *Pastry Sous Chef* di *Kemiri Restaurant* pada *Como Uma Ubud* 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. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menempuh Pendidikan.
6. Ibu Ayu Dwi Yulianthi,S.E.,M.Si.Ak Selaku dosen pembimbing I Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir
7. Ibu I Gusti Agung Mirah Sanjiwani S.Tr.Par.,M.Par selaku pembimbing II Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir
8. Bapak Gede Suteja selaku General Manager COMO Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan pengumpulan data dalam penyusunan Tugas Akhir.
9. Bapak Dewa Gede Ngurah Artanam selaku Executive chef COMO Uma Ubud yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan observasi.
10. Seluruh Staff, Como Uma Ubud yang memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam tugas akhir ini.

11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
12. Bapak Dewa Ketut Raka Miasa dan Ibu Desak Made Yuliastini kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
13. Teman kelas yang selalu membantu dan memberikan informasi.

Kesempurnaan dalam segala hal sudah tentu merupakan suatu yang baik, namun sesuatu yang baik belum tentu sempurna. Sama halnya dengan laporan yang penulis susun pastilah ada kekurangan, dengan demikian penulis meminta permakluman dan apabila ada kritik ataupun saran progresif yang ingin disampaikan penulis akan dengan tangan terbuka lebar.

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, Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN SAMPUL LUAR..... | i |
| HALAMAN SAMPUL DALAM..... | ii |
| HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR..... | iii |
| HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR..... | iv |
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR..... | v |
| LEMBAR PERNYATAN ORIGINALITAS..... | vi |
| KATA PENGANTAR..... | vii |
| 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..... | 5 |
| D. Metode Penulisan Tugas Akhir..... | 6 |
| BAB II LANDASAN TEORI..... | 9 |
| A. Hotel..... | 9 |
| 1. Pengertian Hotel..... | 9 |
| 2. Klasifikasi Hotel..... | 10 |
| B. <i>Food And Beverage Product Departemen</i> | 11 |
| C. <i>Commis</i> | 12 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... | 13 |
| A. Lokasi dan Sejarah Hotel..... | 14 |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas COMO Uma Ubud..... | 15 |
| C. Struktur Organisasi COMO Uma Ubud..... | 16 |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 17 |
| A. Pembuatan <i>Banana Bread Oleh Pastry Souce Chef Oleh pastry sous chef</i> Sebagai <i>Deseert Food</i> Di Como Uma Ubud..... | 18 |
| 1. Tahap Persiapan..... | 19 |
| 2. Tahap Pembuatan..... | 20 |
| 3. Tahap Akhir..... | 21 |
| B. Hambatan dan Solusi saat Pembuatan <i>deseert</i> | 22 |
| BAB V PENUTUP..... | 23 |
| A. Simpulan..... | 24 |
| B. Saran..... | 25 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 26 |
| LAMPIRAN | 27 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 3. 1 Tipe kamar,Jumlah kamar, dan Luas kamar..... | 24 |
| Tabel 3. 2 <i>Restaurant</i> COMO Uma Ubud..... | 26 |
| Tabel 3. 3 <i>Venue</i> COMO Uma Ubud..... | 27 |
| Tabel 4. 1 Bahan-bahan <i>banana bread</i> | 52 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 3. 1 Logo COMO Uma Ubud..... | 21 |
| Gambar 3. 2 <i>Ubud Room</i> | 28 |
| Gambar 3. 3 <i>Terrace Room</i> | 29 |
| Gambar 3. 4 <i>Pool Suite</i> | 29 |
| Gambar 3. 5 <i>Garden Pool Villa</i> | 30 |
| Gambar 3. 6 <i>Uma Villa</i> | 31 |
| Gambar 3. 7 <i>Uma Pool Villa</i> | 31 |
| Gambar 3. 8 <i>COMO Villa</i> | 32 |
| Gambar 3. 9 <i>Kemiri Restaurant</i> | 33 |
| Gambar 3. 10 <i>Cucina Restaurant</i> | 33 |
| Gambar 3. 11 <i>Uma Bar</i> | 34 |
| Gambar 3. 12 <i>Swimming Pool</i> | 35 |
| Gambar 3. 13 <i>Meeting Room</i> | 35 |
| Gambar 3. 14 <i>Fitness Center</i> | 36 |
| Gambar 3. 15 <i>COMO Shambala Spa</i> | 37 |
| Gambar 3. 16 Struktur Organisasi COMO Uma Ubud..... | 38 |
| Gambar 3. 17 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> | 38 |
| Gambar 4. 1 Absensi..... | 44 |
| Gambar 4. 2 Seragam..... | 45 |
| Gambar 4. 3 mixer..... | 46 |
| Gambar 4. 4 Bowl..... | 47 |
| Gambar 4. 5 Sepatula..... | 47 |
| Gambar 4. 6 Timbangan..... | 48 |
| Gambar 4. 7 piping nag..... | 48 |
| Gambar 4. 8 <i>cetakan</i> | 48 |
| Gambar 4. 9 Pisau..... | 49 |
| Gambar 4. 10 oven..... | 49 |
| Gambar 4. 11 Mesin <i>oven</i> | 50 |
| Gambar 4. 12 Proses oven..... | 51 |
| Gambar 4. 13 proses penataan..... | 52 |

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. Hotel Como Uma Ubud..... | 53 |
| Lampiran 2. Kemiri Restaurant..... | 54 |
| Lampiran 3. Wawancara dengan Commis Kitchen COMO Uma Ubud..... | 55 |
| Lampiran 4. Observasi pembuatan <i>banana bread</i> | 66 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan sebuah provinsi yang terletak di Indonesia yang sering dijuluki Pulau Dewata. Julukan tersebut karena keindahan alam dan budayanya yang luar biasa. Keunikan ini menjadikan Bali sebagai salah satu destinasi wisata paling populer di dunia. Keindahan alam dan kekayaan budaya Bali yang masih terjaga dengan baik hingga saat ini membuatnya menjadi magnet bagi wisatawan dari berbagai belahan dunia. Pulau ini menawarkan pesona alam yang menakjubkan dan beragam, mulai dari pantai yang memukau, laut yang jernih, gunung yang menjulang, hingga hutan yang rimbun. Keanekaragaman alam ini sangat diminati oleh wisatawan, terutama keindahan pantai dan pemandangan alam yang sejuk dan asri.

Ubud adalah salah satu daerah di Bali yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan karena keindahan alamnya yang khas. Ubud terkenal dengan pemandangan sawah yang hijau dan asri, yang memberikan suasana tenang dan damai. Selain itu, Ubud juga dikenal sebagai pusat seni dan budaya Bali, dengan banyak galeri seni, pertunjukan tari tradisional, dan festival budaya yang diadakan secara rutin. Desa-desa di sekitar Ubud, seperti Tegallalang dan Campuhan, menawarkan pemandangan sawah bertingkat yang menakjubkan dan menjadi lokasi favorit bagi para fotografer dan pelukis.

Salah satu hotel yang terkenal di daerah Ubud adalah COMO Uma Ubud. Hotel ini menawarkan pengalaman menginap yang mewah dengan pemandangan alam yang menakjubkan. COMO Uma Ubud terletak di tengah-tengah alam yang asri, memberikan suasana yang tenang dan damai bagi para tamu. Hotel ini dilengkapi dengan berbagai fasilitas unggulan, seperti spa, kolam renang, dan restoran yang menyajikan masakan lokal dan internasional. Selain itu, COMO Uma Ubud juga menawarkan berbagai aktivitas menarik, seperti yoga, trekking, dan *tour* budaya, yang memungkinkan tamu untuk merasakan keindahan dan keunikan budaya Bali secara langsung.

COMO Uma Ubud adalah salah satu hotel bintang lima yang terletak di Bali, tepatnya di Jl. Raya Sanggingan Banjar Lungsiakan, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Hotel ini menawarkan 46 kamar yang menghadap langsung ke lembah Sungai Tjampuhan, memberikan pemandangan alam yang menakjubkan dan suasana yang tenang. Untuk memastikan bahwa setiap aspek pelayanan dan fasilitas di COMO Uma Ubud berjalan dengan baik, hotel ini memiliki beberapa departemen utama yang bertanggung jawab. Departemen-departemen tersebut meliputi *Front Office Department* yang mengurus penerimaan dan pelayanan tamu, *Food & Beverage Department* yang menyediakan makanan dan minuman, *Housekeeping Department* yang menjaga kebersihan dan kerapian, *Accounting Department* yang mengelola keuangan, *Human Resource*

Department yang mengurus kebutuhan staf, *Engineering Department* yang menangani pemeliharaan fasilitas, dan *Security Department* yang memastikan keamanan hotel.

COMO Uma Ubud juga terkenal dengan pelayanan makanan dan minuman yang berkualitas tinggi, yang diurus oleh *Food & Beverage Department*. Departemen ini terbagi menjadi dua bagian utama: *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* bertugas menyajikan makanan dan minuman kepada tamu dengan pelayanan yang ramah dan profesional. Mereka memastikan setiap tamu mendapatkan pengalaman bersantap yang menyenangkan. Disisi lain, *Food and Beverage Product* merupakan bagian yang bertanggung jawab untuk pengolahan makanan. Mereka mengolah bahan mentah menjadi hidangan matang yang disajikan kepada tamu hotel.

Food & Beverage Product memiliki beberapa *section* yang memiliki tugas yang berbeda, salah satunya *section pastry kitchen*.

Pada *section* ini menyediakan makanan penutup (*dessert*) yang dipesan oleh tamu hotel. Makanan yang disediakan seperti *croissant*, *fruit danish*, *cinnamon roll*, *smoothie bowl*, *maffin aple*, *maffin zukini*, *maffin carrot*, *maffin wolnat* dan yang paling banyak di minati yaitu *banana bread* sebagai salah satu menu yang banyak di pesan oleh tamu. *Banana bread* sebagai salah satu menu yang banyak di pesan oleh tamu. *banana bread* merupakan roti khas amerika serikat yang

terbuat dari tepung terigu, telur, gula, dan pisang. Banana bread juga memiliki kandungan nutrisi karbohidrat, serat, protein, dan vitamin c. Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan terdapat hidangan *pastry and bakery* di COMO Uma Ubud yaitu *Banana Bread* hidangan *dessert* ini memiliki rasa manis yang dapat di sajikan sebagai cemilan ataupun disajikan sebagai menu sarapan. *Banana bread* yang terbuat dari bahan – bahan yang berkualitas dan fresh. pisang yang di gunakan yaitu pisang mas. *Banana bread* merupakan salah satu *dessert* yang banyak di minati oleh para tamu.

Tugas Akhir yang disusun oleh Adiaksa (2023) dengan judul “ Proses Pembuatan Bread Butter Pudding dari Left Over Bread Breakfast pada Pastry and Bakery Section di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud” memiliki sejumlah kesamaan dalam teknik pengolahan dengan produk banana bread. Keduanya sama-sama termasuk dalam kategori produk yang dipanggang, dengan metode baking sebagai tahap akhir dalam proses pengolahan. Bread butter pudding dan banana bread juga menggunakan bahan-bahan dasar yang serupa, seperti telur, susu, dan gula.

Namun, terdapat perbedaan yang cukup jelas antara kedua produk tersebut, terutama dari segi bahan utama yang digunakan. Bread butter pudding dibuat dari roti tawar sisa sarapan yang sudah tidak digunakan, di mana bagian pinggir roti dibuang terlebih dahulu sebelum dicampurkan dengan bahan lain. Di sisi lain, banana bread

menggunakan pisang sebagai bahan utama, biasanya pisang matang yang dicampur dengan mentega, gula, susu, dan bahan kering lainnya seperti tepung. Perbedaan lainnya terletak pada karakter tekstur. Bread butter pudding memiliki tekstur yang lebih lembab mirip puding atau custard, karena roti direndam terlebih dahulu dalam campuran cair sebelum dipanggang. Sementara banana bread cenderung bertekstur seperti kue atau sponge cake yang padat.

Pada tugas akhir kedua yang disusun oleh Dika (2024) dengan judul “ Pembuatan Bread And Butter Pudding Oleh Commis Di Pastry Section Intercontinental Bali Resort” memiliki sejumlah kesamaan dalam teknik pengolahan dengan produk banana bread. Keduanya sama-sama termasuk dalam kategori produk yang dipanggang dengan metode baking sebagai tahap akhir dalam proses pengolahan. Bread butter and pudding dan banana bread juga menggunakan bahan-bahan dasar yang serupa, seperti telur, susu, dan gula.

Namun terdapat perbedaan yang cukup jelas dengan kedua produk tersebut terutama, dari segi bahan utama bread and butter pudding yang menggunakan croissant yang dipotong menjadi beberapa bagian dan diletakkan didalam bowl yang dioleskan butter kemudian disiram adonan custard dan ditaburi dengan raisin, cinnamon powder. Di sisi lain, banana bread menggunakan pisang sebagai bahan utama, biasanya pisang matang yang dicampur dengan

mentega, gula, susu, dan bahan kering lainnya seperti tepung. Perbedaan lainnya terletak pada karakter tekstur. Bread and butter pudding tekstur yang lembut dan creamy dengan sedikit tekstur roti yang masih terlihat sedangkan banana bread tekstur yang padat dan lembut dengan aroma pisang yang kuat.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Banana Bread Oleh Pastry Sous Chef Pada Kemiri Restaurant Di Como Uma Ubud” sebagai tugas akhir dengan harapan pembaca mendapatkan wawasan dan ide yang lebih bervariasi dalam mengkreasikan menu Banana Bread.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Pembuatan banana bread oleh pastry Sous Chef pada Kemiri Restaurant di Como Uma Ubud ?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan banana bread oleh pastry Sous Chef pada Kemiri Restaurant di Como Uma Ubud dan solusi untuk mengatasi kendala tersebut.

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan penulisan

Dengan tugas akhir ini terdapat beberapa tujuan yang dapat diambil dari pengangkatan judul tersebut, yaitu:

- a. Mendeskripsikan proses pembuatan banana bread oleh *pastry sous chef* pada *Kemiri Restaurant* di COMO Uma Ubud.
- b. Menjelaskan apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *banana bread* oleh *pastry sous chef* di *Kemiri Restaurant* di COMO Uma Ubud dan solusi untuk mengatasi masalah tersebut.

c. Manfaat penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, adapun manfaat tugas akhir ini, yaitu :

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma

III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

- 2) Untuk menambah pengetahuan yang belum didapat pada saat

perkuliahan pada bidang *Food and Beverage Product* terutama mengenai pembuatan menu *dessert*.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber landasan dan menambah informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali tentang *Food and Beverage Product*.
- 2) Sebagai salah satu referensi mengenai proses pembuatan banana bread oleh *pastry sous chef* di *Kemiri Restaurant* pada *Como Uma Ubud*.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai informasi bagi perusahaan mengenai permasalahan yang harus diperhatikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dan meningkatkan kualitas produk.
- 2) Tugas akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada perusahaan mengenai proses pembuatan *banana bread* oleh *pastry sous chef*.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

a. Metode Observasi

Metode Observasi adalah suatu pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung mulai dari proses persiapan, pembuatan, penyajian dari *banana bread* oleh *pastry sous chef* di *COMO Uma*

Ubud. Penulis melakukan observasi kepada Commis di COMO Uma ubud.

b. Metode Wawancara

Metode ini adalah metode pengumpulan data yang dilakukan melalui wawancara atau tanya jawab langsung dengan Commis, yang mencakup serangkaian pertanyaan terkait data yang akan dikumpulkan. Pertanyaan-pertanyaan tersebut meliputi berbagai aspek, seperti keunikan dari *banana bread* oleh *pastry sous chef*, bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatannya hingga penyajiannya, serta kendala-kendala yang dihadapi selama proses pembuatan dan cara mengatasinya. Metode ini memungkinkan untuk menggali detail spesifik mengenai setiap tahapan dalam pembuatan *banana bread* oleh *pastry sous chef*.

c. Metode Studi Pustaka

Metode ini melibatkan penelusuran dan analisis literatur dari berbagai media, seperti buku-buku, internet, buku resep, jurnal ilmiah, dan sumber-sumber lain yang memiliki keterkaitan dengan bidang kajian yang sedang diteliti. Metode studi kepustakaan memungkinkan memperoleh landasan teoritis yang kuat, memahami konteks historis dan perkembangan terkini dalam bidang tersebut, serta mengidentifikasi temuan dan pandangan dari berbagai ahli yang telah mempelajari topik serupa.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang penulis gunakan untuk menyusun tugas akhir ini merupakan teknik yang di gunakan yaitu deskriptif kualitatif, yaitu teknik dengan cara memaparkan atau menguraikan data-data dan informasi dengan informasi yang sistematis, yaitu dengan apa adanya seperti yang ditemukan di lapangan pada saat melakukan praktik kerja lapangan di COMO Uma Ubud. Metode penyajian hasil analisis yang akan digunakan dalam penulisan tugas akhir ini, yaitu Metode Informal, yaitu metode yang menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam penulisan tugas akhir. Kata-kata dipaparkan akan menjelaskan informasi tentang proses pembuatan *banana bread* oleh *pastry sous chef* di *Kemiri Restaurant* pada Como Uma Ubud.

BAB V PENUTUP

A. kesimpulan

Berdasarkan pada Bab IV mengenai pembahasan pembuatan banana bread oleh *pastry sous chef* pada Kemiri Restaurant di COMO Uma Ubud, disimpulkan bahwa :

1. Pembuatan Banana Bread Oleh Pastry Sous Chef Pada Kemiri Restaurant Di Como Uma Ubud .

Yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

Pada tahapan persiapan ini seorang *pastry sous chef* akan mempersiapkan diri terlebih dahulu seperti melengkapi atribut yang akan digunakan nanti saat berada di *kitchen area*. Kemudian pada tahap persiapan berikutnya yaitu, mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan sesuai resep banana bread. Selanjutnya pada tahapan pembuatan yaitu dimana pembuatan dan pengolahan banana bread dilaksanakan sesuai dengan standar resep yang ada di COMO Uma Ubud. yang dimana dari proses penimbangan *banana, brown sugar, egg, milk* ,pengadukan, pengovenan dan proses penataan banana bread dalam pembuatan banana bread. Selanjutnya pada tahap terakhir ini yang dilakukan yaitu penyajian banana bread. Banana bread akan disajikan dengan tray kayu yang disusun dengan rapi.

2. Hambatan – hambatan yang dihadapi dan solusi saat pembuatan Banana Bread Oleh Pastry Sous Chef Pada Kemiri Restaurant Di Como Uma Ubud dan solusinya :

Kurangnya ketelitian dalam mengukur atau menimbang bahan sehingga mempengaruhi hasil akhir adonan dengan hasil akhir tekstur roti menjadi keras dan tidak mengembang dengan sempurna. Solusinya adalah menggunakan timbangan digital untuk menimbang bahan dengan lebih akurat dan presisi dan melihat resep yang sudah ada. Kurang memperhatikan suhu oven dan waktu proses baking adonan terdapat keliruan dalam pengaturan suhu dan waktu maka dapat membuat adonan tidak matang dengan sempurna. Solusinya harus memsatkan suhu oven yang digunakan sesuai resep yang ada agar adonan dapat matang dengan merata. Hambatannya jika adonan terlalu tebal dapat membuat proses baking menjadi tidak merata dan menghasilkan tekstur yang tidak baik. Solusinya perhatikan garis batas cetakan dan pastikan adonan tidak melebihi garis batas tersebut agar saat proses baking terlihat pas saat adonan mengembang. Jika kehabisan stok bahan dapat membuat proses pembuatan banana bread terganggu dan tidak dapat memenuhi kebutuhan. Solusinya buat daftar stok bahan yang tersedia dan periksa secara teratur untuk memastikan bahwa stok bahan cukup.

a. Saran

Saran untuk pembuatan banana bread agar mendapatkan hasil yang diharapkan maka perlu diadakan pelatihan mengenai pembuatan banana bread agar memperoleh hasil yang sesuai dengan standar hotel dan resep. Pemantauan suhu perlu dilakukan dengan berkoordinasi dengan tim di kitchen agar memerhatikan suhu oven sehingga tidak terlalu panas dan banana bread yang dihasilkan menjadi sesuai. Adonan yang tebal juga dapat diatasi dengan pemberian training sehingga kendala dapat diantisipasi. Pengecekan stok bahan makanan perlu dilakukan secara terjadwal, seperti penjadwalan inventory bahan makanan dan memesan bahan makanan yang stoknya sudah menipis untuk dipesan langsung ke supplier.

DAFTAR PUSTAKA

Adiaksa (2023). Proses Pembuatan Bread Butter Pudding dari Left Over Bread Breakfast pada Pastry and Bakery Section di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud.

Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(1), 2301–2307.

Aurora, S. A., & Setiawan, Y. (2021). Tinjauan Pelaksanaan Pencegahan Cross Contamination Bahan Pangan Di Dapur 18th The Trans Luxury Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 2(1), 41–52.

Dika (2024). Pembuatan Bread And Butter Pudding Oleh Commis Di Pastry Section Intercontinental Bali Resort.

Kustini, H. (2017). *General Hotel Management*. Deepublish.

Marsanti, A. S., & Widiarini, R. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*.

Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*.

Parengkuam, O., & Parengkuam. (2012). *Makanan sehat Jurnal*. Binus University.

Perdani, E. N., Nikmawati, E. E., & Mahmudatussa'adah, A. (2017). Peralatan Pengolahan Makanan” Sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(2).

Rachman, G. F. A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 9(2).

Riadi, M. (2023, April 13). *Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel*.

Rosalia, A. D. (2017). Peranan Arumanis Kitchen Dalam Membuat Masakan Tradisional Pada Hotel Bumi Surabaya City Resort [Tugas Akhir]. Universitas Jember.

Suardani, M. (2015). Buku Ajar Pengolahan Makanan. Politeknik Negeri Bali. Pengetahuan Bahan Makanan. Deepublish.

Yulianto, Y., & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu, 7(10), 1–10.



POLITEKNIK NEGERI BALI