

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MODIFIKASI NEGARA OLEH COOK
DI RUMARI RESTAURANT PADA RAFFLES BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I NYOMAN INDRA PRESTAKA

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MODIFIKASI NEGARA OLEH COOK
DI RUMARI RESTAURANT PADA RAFFLES BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I NYOMAN INDRA PRESTAKA

NIM : 2215823171

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MODIFIKASI NEGARA OLEH COOK DI RUMARI RESTAURANT PADA RAFFLES 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 NYOMAN INDRA PRESTAKA

NIM : 2215823171

**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 Modifikasi Negara Oleh Cook di Rumari Restaurant Pada Raffles Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Modifikasi Negara Oleh Cook di Rumari Restaurant Pada Raffles Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 terima kasih 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 Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani 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 kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri

Bali.

5. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par, selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Ayu Dwi Yulianti, SE., M.Si, Ak, selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Ibu Made Jane Purnama selaku Learning & Development Ayana Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk memperoleh data di hotel untuk keperluan Tugas Akhir.
8. Seluruh Staff Ayana Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama pengambilan data untuk Tugas Akhir.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Ni Ketut Budi dan Nyoman Sabha, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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, 29 Agustus 2025

I Nyoman Indra Prestaka

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat	4
D. Metode Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Food and Beverage.....	9
1. Pengertian Food and Beverage.....	9
C. Kitchen	10
1. Pengertian Kitchen	10
2. Pengertian Equipment	10
D. Cook	11
1. Pengertian Cook	11
E. Pengertian Memasak dan Metode Memasak.....	12
1. Pengertian Memasak	12

F. Pengertian Telur	15
G. Pengertian Caviar	16
H. Pengertian Kaldu	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
A. Lokasi Raffles Bali	18
B. Sejarah Raffles Bali	19
C. Bidang Usaha dan Fasilitas Raffles Bali.....	20
D. Struktur Organisasi Raffles Bali	37
BAB IV PEMBAHASAN.....	45
A. Pembuatan Modifikasi Negara Oleh Cook Di Restaurant Rumari Pada Raffles Bali.....	46
B. Kendala dan solusi dalam Pembuatan Modifikasi Negara Oleh Cook Di Rumari Pada Raffles Bali	70
BAB V PENUTUP	71
A. Kesimpulan	72
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kamar	20
Tabel 3.2 Restaurant dan Bar	21
Tabel 3.3 Recipe Modifikasi Negara	68



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Raffles Bali	19
Gambar 3.2 Ocean/Panoramic Pool Villa	23
Gambar 3.3 Hilltop Villa	24
Gambar 3.4 Ocean Front Two Bedrooms Pool Villa.....	25
Gambar 3.5 Raffles Presidential Villa	26
Gambar 3.6 Rumari Restaurant.....	26
Gambar 3.7 Loloan Beach Bar & Grill.....	27
Gambar 3.8 The Writers Bar.....	28
Gambar 3.9 Loloan Bar.....	29
Gambar 3.10 In Villa Dining	30
Gambar 3.11 The Secret Cave	30
Gambar 3.12 Purnama Honeymoon Bale	31
Gambar 3.13 Beach Barbecue.....	31
Gambar 3.14 Farm Terrace	32
Gambar 3.15 In Villa Barbecue	33
Gambar 3.16 The Sanctuary Spa.....	33
Gambar 3.17 Raffles Spa	34
Gambar 3.18 Infinity Pool	34
Gambar 3.19 The Shop by Raffles.....	35
Gambar 3.20 Fitness Centre.....	35
Gambar 3.21 Teniss Court	36
Gambar 3.22 Struktur Organisasi Raffles Bali	36
Gambar 3.23 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	37
Gambar 4.1 Kitchen Grooming	46

Gambar 4.2 Alat Dapur	57
Gambar 4.3 Negara Recipe	58
Gambar 4.4 Duck Egg Sous Vide	63
Gambar 4.5 Halfcoook Duck Egg	64
Gambar 4.6 Coconut Espuma	65
Gambar 4.7 Chicken chips	66
Gambar 4.8 Homemade Caviar	67
Gambar 4.9 Masakan Modifikasi Negara	67



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Raffles Bali terletak di Jl. Karang Mas Sejahtera 1A, Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, 80361 Bali, Indonesia. Jarak 10 km dari Bandara Internasional Ngurah Rai dapat ditempuh selama 20 menit menggunakan kendaraan roda empat dan 10 menit menggunakan kendaraan roda dua. Hotel berada dekat dengan Pura Uluwatu, Garuda Wisnu Kencana, dan beberapa pantai seperti Pantai Kelan, Pantai Tanah Barak, dan Pantai Pandawa. Raffles Bali juga menyediakan fasilitas lengkap untuk memastikan kenyamanan tamu. Raffles Bali memiliki 32 villa dan fasilitas dalam kamar vila hingga fasilitas outdoor, tersedia berbagai pilihan untuk dinikmati. Setiap vila dilengkapi dengan kolam renang pribadi, dan terdapat juga kolam renang outdoor di tepi pantai, area berjemur, spa, pusat kebugaran, Restaurant, bar, perpustakaan, dan lapangan tenis.

Untuk melancarkan operasional, Raffles Bali memiliki beberapa departemen yaitu Talent and Culture Departemen bertanggung jawab atas; rekrutmen pelatihan, dan kesejahteraan karyawan; Accounting Departemen memiliki peran sebagai ;mengelola keuangan perusahaan dan tugasnya mencatat transaksi keuangan; Sales and Marketing Departemen memiliki peran dalam mengembangkann strategi

penjualan produk atau jasa dan tugasnya menyusun rencana penjualan dan melakukan promosi iklan; Engineering Departemen memiliki peran dalam perbaikan produk atau fasilitas teknik perusahaan dan tugasnya memperbaiki perangkat keras atau lunak; Front Office Departemen memiliki peran dalam berinteraksi kepada tamu di area hotel dan tugasnya melayani tamu dalam mengatur reservasi; Housekeeping Departemen memiliki peran dalam mengelola kebersihan dan pemeliharaan fasilitas kamar dan lingkungan hotel dan tugasnya membersihkan kamar dan fasilitas umum dalam menjaga kebersihan; Food and Beverage Product Department, Product and Service memiliki peran dalam penyediaan makanan dan minuman kepada tamu dan tugasnya memberikan pelayan makanan dan minuman, dan Security Departemen memiliki peran dalam melindungi lingkungan dan privasi tamu dan tugasnya menjaga keamanan fasilitas.

Food and Beverage Product Departemen adalah salah satu departemen yang merupakan bagian dari hotel yang bertanggung jawab terkait penyediaan makanan dan minuman yang dikelola secara professional. Departemen ini merupakan salah satu departemen yang berperan penting dalam operasional hotel karena juga dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan daya tarik. Raffles Bali memiliki 2 Restaurant yaitu Loloan Beach and Grill dan Rumari Restaurant. Loloan Beach & Grill merupakan Restoran yang style makanannya lebih ke Eropa dan Loloan Beach Grill ini dibuka pada siang dan malam hari, sedangkan Rumari Restaurant mengutamakan pengalaman tamu, kualitas makanan, dan pelayanan yang berbeda dari Restaurant lainnya.

Rumari Restaurant di Raffles Bali menawarkan pengalaman kuliner mewah dengan konsep masakan Asia Tenggara yang disajikan secara organik dan modern. Restaurant ini menyajikan sarapan setiap hari dari pukul 06.30 - 10.30, dan hingga pukul 11.00 pada akhir pekan. Rumari Restaurant tidak buka untuk makan siang. Untuk makan malam, jam operasionalnya berlangsung dari pukul 18.00 - 22.30. Adapun kapasitasnya sebanyak 62 tempat duduk dan luas area 273 m². Rumari menyediakan suasana yang nyaman dan elegan bagi para tamu. Oleh karena itu, untuk memenuhi berbagai preferensi tamu, Restaurant ini menawarkan sistem pemesanan yang fleksibel, termasuk pilihan *à la carte* dan *pre-order breakfast* untuk sarapan. Salah satu menu makanan yang dimiliki Raffles Bali yaitu “Negara”.

Modifikasi Negara adalah makanan yang dimodifikasi dari makanan asli yaitu Negara dalam modifikasi ini terdapat beberapa perubahan pada bahan seperti caviar diganti dengan soya caviar, chicken chips diganti dengan chicken chips. Menu Modifikasi Negara adalah menu yang berasal dari Rumari Restaurant, mengandung style *Asian French* yang terbuat dari telur bebek yang berasal dari Tabanan. Modifikasi Negara ini termasuk menu makanan di Raffles Bali yang memiliki keunikannya sendiri dengan menggunakan kuning telur dari *poached egg* dan soya caviar. Menu Modifikasi Negara ini mengandung elemen *French style* dari chefnya yang berasal dari Perancis yang membuat makanan Raffles Bali menjadi *fusion cousin* antara *French* dan *Asian food*. Kuning telur memiliki banyak manfaat seperti sumber nutrisi, protein, dan kandungan kolesterol. Tabanan *Duck Egg* merupakan telur lokal yang dikembangkan di Tabanan dan diberi pakan seperti

buah buahan, biji bijian, dan sayuran. Setelah itu, duck egg akan diproses menjadi menu masakan negara telurnya ini di *sous vide* dengan suhu 63° C untuk telur ayam sedangkan untuk telur bebek 64°C dan lama *sous videnya* 99 menit sampai menjadi *poach egg* yang bertujuan membuat telur ini rentang rusak saat membuat poached egg. *sous vide* merupakan cara memasak telur dengan suhu stabil yang diinginkan misalnya jika ingin di suhu 50°C tetapi suhunya awalnya 30°C tinggal dinaikkan suhunya dari 30°C ke 50°C dan tunggu sekitar 15 menit supaya suhunya sesuai 50°C. *Caviar* adalah makanan mewah yang terbuat dari telur ikan, terutama dari ikan sturgeon, yang biasanya diawetkan dengan garam dan disajikan sebagai hidangan khas. *Soya caviar* atau *homemade caviar* adalah caviar buatan yang dibuat dengan menggunakan *soysauce* dan agar-agar kemudian dibentuk seperti *caviar*.

Terdapat beberapa Tugas Akhir yang membahas tentang pembuatan poached egg, salah satunya adalah yang disusun oleh Adha (2018) dengan judul “Pengolahan Varian Telur Untuk Breakfast Pada Egg Station Di Ken-Yang Restaurant Da Vienna Boutique Hotel Batam”. Terdapat perbedaan dalam pembuatan *poached egg* yang digunakan seperti pada Fadilah ini menggunakan satu metode yaitu direbus sedangkan pada Rumari menggunakan dua metode yaitu *sous vide* dan direbus. Dalam pembuatan *poached egg* oleh Fadilah, proses pembuatannya poached egg harus direbus dengan suhu air 75-90°C dengan waktu 3-4 menit sehingga telur masih dalam keadaan setengah matang, sedangkan pada Rumari Restaurant pembuatan *poached egg* ini menggunakan metode *sous vide*

dengan suhu stabil di 64° Celsius pada *duck egg* dan 63° Celsius pada *chicken egg* yang kemudian di *ice bath* supaya tidak berkelanjutan.

Dalam Tugas Akhir (Rudiyanto, 2023) berjudul “Pembuatan Egg Benedict with Hollandaise Sauce Oleh Cook pada Hot Kitchen di Sanctoo Suites and Villas” membahas tentang pembuatan *poached egg*. Secara umum metode *poaching* merupakan proses merebus dengan air yang bercampur cuka, wine, atau dengan kaldu. Metode *poaching* yang digunakan di Sanctoo Suites and Villas untuk membuat Egg Benedict hanya menggunakan campuran cuka dan garam. Egg Benedict yang disajikan di Sanctoo Suites and Villas menggunakan bahan dasar telur ayam merah dari Gianyar yang berukuran besar, dipadukan dengan bahan pendamping seperti English muffin, pork bacon, aragula salad, sauted mushroom, irisan *avocado*, *grilled tomato*, *sausage*, dan *potato chips*, serta bahan tambahan seperti garam, merica bubuk, lime, butter, dan cuka. Rumari Restaurant dalam pembuatan *poached egg* ini tidak hanya telur ayam tetapi telur bebek juga dibuat dalam pembuatannya sama seperti diatas tetapi setelah selesai dalam *proses sous vide poached eggnya* perlu di *boil* lagi di pot sebentar saja dan kualitas dari *sous vide* ini bagus yang membuat telur tersebut tidak hancur saat di *boil* lagi.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka disusun Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Modifikasi Negara oleh Cook di Rumari Restaurant pada Raffles Bali” sebagai bentuk respon dari fasilitas makanan dan minuman dalam menciptakan kepuasan tamu di Raffles Bali.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Modifikasi Negara oleh Cook di Rumari Restaurant pada Raffles Bali?
2. Apa sajakah kendala dalam Pembuatan Modifikasi Negara oleh Cook di Rumari Restaurant pada Raffles Bali dan cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Modifikasi Negara oleh Cook di Rumari Restaurant Pada Raffles Bali adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan akhir ini adalah:

- a. Menjelaskan Pembuatan Modifikasi Negara oleh Cook di Rumari Restaurantt pada Raffles Bali.
- b. Menjelaskan Kendala Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Modifikasi Negara oleh Cook di Rumari Restaurant pada Raffles Bali dan solusinya.

2. Manfaat

Adapun Manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan dan memperoleh Ijazah

Diploma III pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

- 2) Menjadi bukti kemampuan mahasiswa dalam melakukan kegiatan *training* yang berkualitas di bidang *Food and Beverage product* terutama di Pembuatan Modifikasi Negara.
- 3) Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa terhadap judul Tugas Akhir yang dipilih.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir.
- 2) Menambah referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan Tugas Akhir atau buku ajar tentang Pembuatan Modifikasi Negara oleh Cook.
- 3) Mempererat hubungan dengan industri perhotelan melalui kolaborasi yang bermanfaat antara institusi akademik dan Raffles Bali dalam penerapan teori-teori yang diajarkan di kampus.

c. Raffles Bali

- 1) Memberikan masukan untuk memperbaiki kekurangan dalam proses pembuatan Pembuatan Modifikasi Negara oleh Cook di Rumari Restaurant pada Raffles Bali.
- 2) Menjalinkan hubungan yang baik antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam pemenuhan tenaga kerja.
- 3) Menambah pengetahuan dalam meningkatkan kualitas masakan dinner di rumari Restaurant, khususnya dalam pembuatan masakan Negara.

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 adalah metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode observasi yang dilakukan dengan cara mengamati, mempraktikan, mempelajari dan ikut serta dalam Pembuatan Modifikasi Negara.
- b. Wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab langsung kepada orangnya yang relevan untuk mendapatkan informasi secara mendalam. Dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada *chef de cuisine*, *Cook*, serta *senior staff* Rumari Restaurant di Raffles Bali. Pengumpulan data ini dilakukan dengan mencatat poin- poin penting yang disampaikan oleh mereka.
- c. Studi Kepustakaan Metode pengumpulan data melalui studi dan analisa dokumen, buku, jurnal, laporan, atau sumber yang tertulis, metode studi kepustakaan dapat dilakukan dengan mengkaji buku, artikel, atau laporan perusahaan tentang pembahasan Pembuatan Modifikasi Negara.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menggunakan pendekatan analisis deskriptif kualitatif untuk menggambarkan secara rinci dan sistematis Pembuatan Modifikasi Negara oleh Cook di rumari Restaurant pada raffles bali. Pendekatan ini dilakukan dengan mendeskripsikan langkah-langkah yang diterapkan, berdasarkan data yang diperoleh melalui praktik kerja lapangan di Raffles Bali. Teknik ini

memungkinkan penulis untuk memberikan gambaran yang jelas dan mendalam mengenai implementasi pembuatan masakan, serta untuk menganalisis berbagai aspek yang mempengaruhi kualitas makanan tersebut.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dijelaskan pada Bab IV, dapat disimpulkan hal-hal berikut.

1. Pembuatan Modifikasi Negara Oleh Cook Di Restaurant Rumari Pada Raffles Bali

Adapun tiga tahapan yang harus dilaksanakan oleh *Cook* untuk memenuhi Pembuatan Modifikasi Negara Oleh Cook di Restaurant Rumari pada Raffles Bali, yaitu: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap penutup. Berikut penjelasan mengenai tahapan dalam Pembuatan Modifikasi Negara di Rumari Restaurant:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dalam Pembuatan Modifikasi Negara di Rumari Restaurant terdiri dari tiga langkah utama, yaitu persiapan diri, persiapan alat dan persiapan bahan. Pada persiapan diri ada Memakai seragam dapur yang bersih dan rapi, Menata rambut sesuai dengan SOP kitchen, Menjaga kebersihan pribadi, Tidak mengenakan aksesoris yang mencolok, Memastikan sepatu dalam kondisi baik, Pastikan kondisi tubuh dalam keadaan sehat dan segar, Menguasai menu dengan baik. Pada persiapan alat yaitu Menyiapkan alat perlengkapan, Meyiapkan alat memasak, Mengatur posisi alat di dapur, Menyiapkan oven, kompor dan mesin *sous vide*. Pada persiapan bahan yaitu

Mengambil bahan makanan sebelum menuju ke *outlet*, Menyiapkan bahan utama Pembuatan Modifikasi Negara, Menyiapkan bahan cadangan.

b Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan Pembuatan Modifikasi Negara di Rumari Restaurant terdiri dari tiga langkah yaitu tahap persiapan pembuatan, tahap proses pembuatan dan tahap penyajian. Pada tahap persiapan pembuatan seperti mencuci tangan sebelum memasak, menyiapkan alat masak, menyiapkan bahan untuk membuat kuning telur bebek, menyiapkan bahan untuk membuat *coconut espuma*, menyiapkan bahan untuk membuat *chicken chips*, menyiapkan bahan untuk membuat *soya caviar*, dan menyiapkan *garnish*. Selanjutnya pada tahap proses pembuatan makanan Negara adalah membuat *halfcook* kuning telur bebek, membuat *coconut espuma*, membuat *chicken chips*, membuat *soya caviar*, dan *plating* Negara.

c. Tahap Penyajian

Pada tahap penyajian makanan Modifikasi Negara terdiri dari 3 langkah yaitu Persiapan akhir untuk penyajian, Plating makanan, Pengecekan akhir. Pada persiapan akhir untuk penyajian ada pengecekan tampilan, suhu, dan kebersihan plating area, memastikan *coconut espuma*, *chicken chips*, homemade caviar, dan *garnish* dalam keadaan segar. Pada tahap plating makanan ada tempatkan *coconut shell bowl*, tata kuning telur bebek, tambahkan *coconut espuma*, Susun *chicken chips*, Tambahkan *Soya caviar*, dan tambahkan *garnish*. Pada tahap pengecekan

akhir ada Memastikan seluruh elemen tersusun rapi, tidak ada noda atau kekurangan, dan suhu makanan tetap sesuai standar.

2. Kendala dan Solusi dalam Pembuatan Modifikasi Negara Oleh Cook Di Rumari Pada Raffles Bali

Kendala dan solusi yang terjadi dalam Pembuatan Modifikasi Negara adalah sebagai berikut.

- a. Terjadinya kerusakan mesin *sous vide* yang menghambat pembuatan makanan. Solusinya adalah dengan menggunakan teknik *boiling* pada pembuatan telur kuning tersebut, agar Negara dapat dimasak dengan baik.
- b. Terjadinya kesalahan penggunaan *shipon whip* yang menghambat pembuatan makanan. Solusinya adalah dengan mengatur suhu *sous vide* menjadi 55°C
- c. Terjadinya kendala pada mesin oven yang menghambat pembuatan chicken chips. Solusinya adalah menggunakan *microwave* dengan fungsi pengeringan.

B. Saran

Berikut ini adalah beberapa saran yang dapat diberikan berdasarkan pengalaman penulis selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan di Raffles Bali, khususnya dalam Pembuatan Modifikasi Negara Oleh Cook Di Rumari Restaurant Pada Raffles Bali.

1. Kepada Rumari Kitchen sebaiknya untuk membeli mesin *sous vide* baru supaya tidak memperlambat pekerjaan dalam pembuatan masakan Negara dan masakan lainnya.

2. Kepada Rumari Kitchen dapat memberikan pemahaman briefing tentang penggunaan alat *shipon whip* kepada pekerjanya supaya tidak terjadi kesalahan atau dapat menghambat pekerjaan .
3. Kepada Rumari Kitchen sebaiknya untuk memperbaiki mesin ovennya jika terjadi kerusakan fatal yang dapat menghambat pembuatan makanan tersebut bisa membeli mesin oven yang baru.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, Fadillah. 2018. *Pengolahan Varian Telur Untuk Breakfast Pada Egg Station Di Ken-Yang Restaurant Da Vienna Boutique Hotel Batam*. Padang. https://repository.unp.ac.id/id/eprint/1810/1/B1_04_FADILLAH_ADHA_16215012_3962_2018.pdf.pdf.
- Ananda, Aulia. 2022. "Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di McDonald's Jatipadang." *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 11(03):264-77. <https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/1131/751>.
- Apandi, Noviyani Dwi, dan Edwin Baharta. 2015. *Tinjauan Tentang Penyajian Buffet Breakfast di Harris Hotel and Convention Bandung*. Bandung. <https://core.ac.uk/download/pdf/299903966.pdf>.
- Atmoko, T. Prasetyo Hadi, dan Hery Krestanto. 2017. "Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta." *Jurnal Khasanah Ilmu* 8(2):60-69. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/2434/1717>.
- Azizah, Nur, Muhammad Anwar Djaelani, dan Siti Muflichatun Mardiaty. 2017. *Kandungan Protein, Indeks Putih Telur (IPT) dan Haugh Unit (HU) Telur Itik Setelah Perendaman dengan Larutan Daun Jambu Biji (Psidium guajava) yang disimpan pada Suhu 27C*. Semarang. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/baf/article/view/2280>.
- Carter, Aaron. 2023. *Tugas Dan Peran Junior Cook Harper Perintis Makassar By Aston*. Makassar. <http://repository.unifa.ac.id/id/eprint/1384/1/AARON%20CARTER%20BWS23.pdf>.
- Fauzzia, Willma, Resma Rahmayani, dan Rina Dwi Handayani. 2022. "Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston." *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata* 5(2):2022. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/46858>.

- Grotta Azzurra, Mutiara. 2023. *Modifikasi Makanan Khas Sumatra Barat Asam Padeh, Rendang, Dan Teh Talua Dalam Konsep Fusion*. Tangerang. <https://repository.pradita.ac.id/id/eprint/82/>.
- Halibanon, Dewi Saparina, dan Erie Hidayat Sukriadi. 2019. “Kelengkapan equipment pada kitchen dalam menunjang kelancaran pelaksanaan operasinal Info Artikel Abstrak Sejarah artikel.” *Jurnal Riset Manajemen Indonesia (JRMI)* 1(1):1–5. <https://jurnal.pascabangkinang.ac.id/index.php/jrmi>.
- Irfan, Mohammad. 2010. *Tata Cara Kerja Cook Di Hot Kitchen Di C's Restoran Hotel Grand Hyatt Jakarta*. Jakarta. <http://repository.unas.ac.id/2443/1/MOHAMMAD%20IRFAN%20%2023%25.pdf>.
- Lestari, Tiara Amanda, Aji Jumiono, Muhammad Zainal Fanani, dan Syahrir Akil. 2022. *Proses Pengolahan Telur Beku*. Vol. 4. Bogor. <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/9829>.
- Negoro, Wunsel Arto, Faizatul Amalia, dan Edy Santoso. 2019. *Pengembangan Aplikasi Resep Masakan dengan Rekomendasi berdasarkan Bahan-Bahan Makanan Berbasis Web*. Vol. 3. Malang. <http://j-ptiik.ub.ac.id>.
- Ningrum, Irma Rahayu, Nadia Maharani, M. Habib Khirzin, Dewiarum Sari, dan Dwi Ahmad Priyadi. 2023. “Pengaruh penambahan konsentrasi cuka apel berbeda terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kaldu ayam petelur afkir.” *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan* 11(01):1–8. doi:10.31949/Agrivet/V11i1.6184.
- Nita, Maria Helena D., Juni Gressilda Louisa Sine, dan Delvita Cornelia Ndun. 2021. “Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang.” *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan* 2(2):30–36. <https://journal.universitasbumigora.ac.id/index.php/nutroilogy/article/download/1653/862/>.
- Pebriawan, I. Made Bagus. 2022. “Analisis Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Dimain Kitchen Sankara Resort Ubud.” *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis* 1(9):1–16. <https://dx.doi.org/10.22334/paris.v1i9>.

- Permata, Deivy Andhika, Ismed, dan Hardini Putri. 2019. "Pembuatan Kaldu Sapi Instan dengan Pemanfaatan Oxtail dan Brokoli (*Brassica oleraceae*, L.)." *Agroteknika* 2(1):20–30. doi:10.32530/agtk.v2i1.28.
- Rakhmawati, Nurul, dan Wisnu Hadi. 2015. *Peranan Higiene dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto Yogyakarta*. Vol. VI. Yogyakarta. <https://media.neliti.com/media/publications/489923-none-fea98cd1.pdf>.
- Rau, Franki Alfian, dan Melly Andriana. 2023. "Perencanaan City Hotel di Jl. Gatot Subroto dengan Tema Arsitektur Modern." *Journal Of Social Science Research* 3(E-ISSN):14354–65. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/2060/1505>.
- Rudiyanto, Abhimana Surya. 2023. *Pembuatan Egg Benedict With Hollandaise Sauce Oleh Cook Pada Hot Kitchen di Sanctoo Suites And Villas*. Gianyar. https://repository.pnb.ac.id/id/eprint/7185/2/RAMA_93402_2015823229_0013019007_part.pdf.
- Suardana, I. Ketut, dan Auliya Rahmat. 2023. "Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta." *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*-JN 6(1):1–7. <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara/article/view/54>.
- Ustaoglu, Serap, dan ibrahim Okumus. 2004. "The Sturgeons: Fragile Species Need Conservation." *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 4(1):49–57. <https://dergipark.org.tr/en/pub/trjfas-ayrildi/issue/13263/160136>.
- Walter, Fred. 2025. *The Rise of Artificial Caviar: A Sustainable Alternative to the Luxury Delicacy*. <https://flavorycooking.com/is-there-artificial-caviar/>.
- Widyarini, Audi, Ratna Puspita, Ati Candrasari, Eko Obi Purwanto, dan Nova Yudha Andriansyah Putra. 2022. "Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur." *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital dan Manajemen* 1(1):36–42. doi:10.33480/jasdim.v1i2.4007.

Yati, Ainal, dan Burhan Nasution. 2021. *Perancangan Hotel Bintang 4 Berbasis Syariah Islam Di Kota Banda Aceh*. Banda Aceh. <https://jim.usk.ac.id/ArsitekturPWK/article/view/17765>.

Yuliantoro, Nonot. 2020. *Pengembangan Ketrampilan dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta*. Vol. 1. Tangerang. <https://jurnal.ampta.ac.id/index.php/JAP/article/view/12/3>.



POLITEKNIK NEGERI BALI