

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARANCINI NASI KUNING
OLEH COMMIS DI KAHUNA RESTAURANT
PADA ALOFT BALI SEMINYAK**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Dendi Arta Yoga

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARANCINI NASI KUNING
OLEH COMMIS DI KAHUNA RESTAURANT
PADA ALOFT BALI SEMINYAK**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Dendi Arta Yoga
NIM. 2215823109**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ARANCINI NASI KUNING OLEH COMMIS DI KAHUNA RESTAURANT PADA ALOFT BALI SEMINYAK

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 Gede Dendi Arta Yoga
NIM. 2215823109**

**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 Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna Restaurant pada Aloft Bali Seminyak dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna Restaurant pada Aloft Bali Seminyak 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.

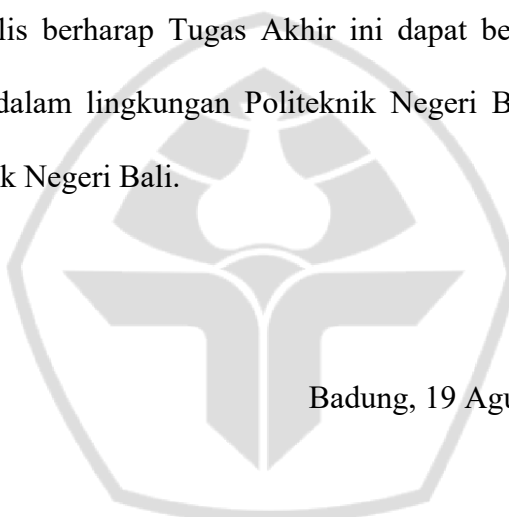
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M. Eng, selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suarta, SE., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I penulisan proposal Tugas Akhir di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberikan dorongan dalam pelaksanaan maupun penyusunan proposal Tugas Akhir ini.
6. Putu Wacana Yunita Sari, S. S. M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulisan proposal Tugas Akhir di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberikan dorongan dalam pelaksanaan maupun penyusunan proposal Tugas Akhir ini.
7. Bapak Robby Gunawan selaku General Manager di Aloft Bali Seminyak yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Aloft Bali Seminyak untuk mendukung Penulisan Tugas Akhir ini
8. Ni Made Bella Dwi Yanthi selaku Training Manager/Assistant Human Aloft Bali Seminyak yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Aloft Bali Seminyak untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Endra Setiawan sebagai Head Chef yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.

10. Seluruh Staf Aloft Bali Seminyak yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

11. I Gede Made Adi Artana dan Ni Nyoman Yuliartini, kedua orang tua Penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

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



Badung, 19 Agustus 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang	1
B.Rumusan Masalah	5
C.Tujuan dan Manfaat	5
1.1 Tujuan	6
1.2 Manfaat	6
D.Metode Penulisan	7
1.1 Metode Pengumpulan Data	7
1.2 Metode Analisis dan Penyajian Hasil	8
BAB II	10
LANDASAN TEORI	10
A.Hotel	10
2.1 Pengertian Hotel	10
2.2 Klasifikasi Hotel	11
B.Food And Beverage Departmen	17
2.1 Pengertian <i>Food and Beverage</i> Departmen	17
2.2 Pengertian Food and Beverage Product	18
C.Restoran	19
2.1 Pengertian Restoran	19
2.2 Jenis-Jenis Restoran	19
D.Kitchen	21
2.1 Pengertian Kitchen	21
2.2 Bagian Bagian Kitchen	22
E. Commis	24
2.1 Pengertian Commis	24
2.2 Peran dan Tanggung Jawab Commis	24
F. Menu	25
2.1 Pengertian Menu	25
2.2 Jenis-jenis menu	25
G.Resep	26

2.1 Pengertian Resep	26
2.2 Fungsi resep	27
2.3 Tujuan Resep	29
H.Memasak.....	31
2.1 Pengertian memasak	31
2.2 Jenis jenis metode memasak	31
I. Bahan Makanan	33
2.1 Pengertian Bahan Makanan	33
2.2 Jenis-jenis Bahan Makanan	34
2.3 Pengertian Sauce.....	35
2.4 Pengertian HCCP.....	35
BAB III	37
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	37
A.Lokasi dan Sejarah Hotel.....	37
3.1 Lokasi Hotel.....	37
3.2 Sejarah Hotel	37
B.Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	39
3.1 Bidang Usaha Aloft Bali Seminyak.....	39
3.2 Fasilitas Aloft Bali Seminyak.....	41
BAB IV.....	50
PEMBAHASAN.....	50
A.Penyajian Hasil Arancini Nasi Kuning Oleh Commis Di Kahuna Restaurant Pada Aloft Bali Seminyak	50
4.1 Tahap Persiapan.....	51
4.2 Tahap Pembuatan Arancini Nasi Kuning	56
4.3 Tahap Penyajian.....	59
4.4 Tahap Pembersihan Area Kitchen	59
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Arancini Nasi Kuning dan cara mengatasinya:.....	60
BAB V	61
PENUTUP	61
A.Simpulan	61
B.Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe-Tipe Kamar Aloft Bali Seminyak.....	51
Table 3.2 Restaurant and Bar.....	52
Table 3.3 Function Aloft Bali Seminyak.....	52



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Aloft Bali Seminyak.....	49
Gambar 3.2 Aloft King Guest Room (Standard Room).....	53
Gambar 3.3 Aloft Twin Guest Room (Standard Room).....	53
Gambar 3.4 Aloft King Pool Access Room.....	54
Gambar 3.5 Aloft Twin Pool Access Room.....	54
Gambar 3.6 Aloft King Balcony.....	54
Gambar 3.7 Aloft Twin Balcony.....	55
Gambar 3.8 Urban (Suite Room).....	55
Gambar 3.9 Restaurant.....	56
Gambar 3.10 W XWZ.....	57
Gambar 3.11 Re: Mix Lounge.....	58
Gambar 3.12 Re:Charge Gym.....	58
Gambar 3.13 Tactic Meeting Room.....	58
Gambar 3.14 Struktur Organisasi Hotel.....	59
Gambar 3.15 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	60
Gambar 4.1 Persiapan diri.....	63
Gambar 4.2 Deep Fire.....	65
Gambar 4.3 Pisau.....	65
Gambar 4.4 Capitan.....	66
Gambar 4.5 Termometer.....	66
Gambar 4.6 Bowl.....	66
Gambar 4.7 Penyajian Arancini Nasi Kuning.....	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 5. 1 Gambar Arancini Nasi Kuning.....	50
Lampiran 5. 2 Menyiapkan Bahan-bahan.....	50



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam industri perhotelan, khususnya pada sektor pelayanan makanan dan minuman di restoran, kepuasan tamu merupakan prioritas utama yang menentukan keberhasilan operasional dan meningkatkan laba restoran maupun hotel. Menurut (Al-Tit, 2015) kualitas pelayanan dan kualitas makanan memiliki pengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan, yang pada akhirnya berdampak pada retensi pelanggan di restoran. Hal ini sejalan dengan temuan (Hidayat et al., 2021) yang mengungkapkan bahwa kualitas makanan dan pelayanan secara signifikan memengaruhi kepuasan pelanggan serta niat untuk melakukan pembelian ulang di restoran. Setiap restoran berusaha memberikan pelayanan terbaik untuk memastikan tamu merasa puas dan berkesan, karena kepuasan tersebut berperan penting dalam membentuk loyalitas pelanggan dan meningkatkan niat kunjungan kembali.

Dalam mencapai kepuasan pelanggan di restoran, diperlukan sinergi antara kualitas makanan yang dihasilkan oleh *chef (food and beverage product)* dan pelayanan yang diberikan oleh pramusaji (*food and beverage service*). *Chef* bertanggung jawab menyajikan hidangan yang lezat dan sesuai dengan ekspektasi tamu, sementara pramusaji memastikan pelayanan yang ramah, cepat, dan profesional. Menurut (Ellitan & Edgar, 2024) kualitas makanan dan kualitas pelayanan memiliki pengaruh positif terhadap kepuasan pelanggan serta niat perilaku konsumen di restoran. Berdasarkan penjelasan tersebut, dapat disimpulkan

bahwa kolaborasi yang baik antara *chef* (dapur) dan pramusaji menjadi kunci dalam memberikan pelayanan optimal kepada tamu.

Demikian juga yang diterapkan Aloft Bali Seminyak merupakan salah satu hotel bintang empat yang berlokasi di Jalan Batu Belig Seminyak dan mulai beroperasi pada bulan Maret 2020. Aloft Bali Seminyak adalah salah satu brand dari Marriott yang tersebar di seluruh dunia. Untuk memberikan pelayanan yang eksklusif Aloft Bali Seminyak memiliki departemen-depatremen yang mendukung pelayanan. Setiap departemen memiliki peran penting dalam memastikan kelancaran operasional hotel serta memberikan layanan terbaik kepada para tamu. Departemen- departemen tersebut, seperti Front Office, Housekeeping, Food & Beverage, Sales & Marketing, Engineering, dan lainnya, memiliki tanggung jawab masing-masing yang saling melengkapi.

Food and Beverage Department merupakan bagian dari hotel yang memiliki tugas cukup penting karena departemen ini bertugas memenuhi kebutuhan makanan dan minuman. Food and Beverage Department dibagi menjadi dua bagian yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Penggunaan standar pelayanan yang mengacu pada kepuasan tamu amatlah penting diterapkan dipelayanan food and beverage yang mana akan memberikan kontribusi pendapatan yang meningkat juga bisa membuka pasar baru untuk (wulansari & hakim, 2021).

Food and Beverage Product yang biasanya disebut *kitchen* mempunyai beberapa seksi yaitu: main kitchen, pastry, butcher, saucier, potager dan lain-lain. Food and Beverage Product bertugas untuk membuat makanan baik sesuai pesanan tamu yang telah disediakan di buku menu atau prasmanan bagi tamu yang

mempunyai acara *wedding*, *birthday party* dan lain-lain, dan juga menu untuk acara *table manner* dimana menu yang disajikan berurutan mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert* (Kurnia et al., 2021)

Menurut Yulianto & Novitasari, (2016) Commis Chef memiliki tugas untuk berperan aktif melaksanakan proses persiapan makanan, melaksanakan kegiatan produksi sesuai *standard operational procedure* (SOP), bertanggung jawab terhadap kualitas makanan (rasa, penampilan, tekstur, dan variasi menu), menjaga area kerja selalu bersih, memastikan peralatan yang akan digunakan bersih dan berfungsi dengan baik. Menurut kamus besar Bahasa Indonesia (KBBI), juru masak adalah tukang memasak makanan dan sebagainya. Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa commis adalah orang yang bertugas untuk mengolah bahan makanan menjadi siap untuk dihidangkan kepada 13 tamu dan orang yang memastikan kualitas makanan sudah sesuai dengan *standard operational procedure* (SOP).

Aloft Bali Seminyak hanya memiliki satu buah restoran yang melayani kebutuhan makan dan minum yang menginap. Untuk nama restoran tersebut yaitu Kahuna Restaurant. Restoran ini melayani makan pagi, makan siang dan makan malam. Adapun jenis makanan yang dihidangkan antara lain: *Balinese Food*, *Indonesian Food* dan *Western Food*. Salah satu *signature dish* yang ada di Kahuna Restaurant yaitu: Arancini Nasi Kuning. Makanan ini dimasak oleh para chef dengan tingkat kematangan yang harus sesuai standar yang telah ditetapkan.

Arancini Nasi Kuning terbuat dari nasi kuning dengan isian tempe manis yang dibentuk bulat menyerupai onde-onde, kemudian dibaluri dengan tepung roti dan digoreng hingga kuning kecoklatan, selanjutnya disajikan dengan sambal

mayo. Sambal mayo terbuat dari campuran mayonaise, sambal Bangkok dan chili sous. Hidangan ini disajikan dengan *garnish microgreen* dan parmesan cheese. Teknik memasak yang digunakan yakni digoreng sehingga menciptakan tekstur yang renyah di luar dan lembut di dalam. Arancini Nasi Kuning disajikan dengan sambal mayo menjadikannya hidangan yang tidak hanya menarik tetapi juga menggugah selera. Harga Arancini Nasi Kuning yakni IDR65.000++/Porsi.

Terkait dengan topik yang saya ambil dan terdapat beberapa tugas akhir yang membahas mengenai proses pembuatan nasi goreng diantaranya proses pembuatan nasi goreng Bali di The Aveda Boutique Hotel Bali yang disusun oleh Komang Diama Suka Wiguna (2021) dengan judul “Proses Pembuatan Nasi Goreng Bali oleh Commis pada Hot Kitchen Section di The Aveda Boutique Hotel Bali”. Terdapat perbedaan dalam segi proses memasak dan resep yang dibuat dalam mengolah nasi goreng. Dalam pengolahan makanan nasi goreng di The Aveda Boutique Hotel Bali memiliki sambal khas bali, seperti sambal matah yang dijadikan sebagai sambal dari nasi goreng. Dari segi proses pembuatan nasi goreng, The Aveda Boutique Hotel Bali menggunakan bumbu base genep atau bumbu khas bali yang dibuat dari berbagai rempah-rempah khas Indonesia yang telah di potong dan di sangria dan di cincang halus. Pembuatan nasi goreng kuning di Best Western Kuta Villa oleh Putu Ayuk Triani (2021) dengan judul “Pembuatan Nasi Goreng Kuning Untuk Menu Breakfast oleh Cook di Best Western Kuta Villa” terdapat perbedaan dalam bumbu yang digunakan dalam nasi goreng, yang dimana Best Western Kuta Villa menggunakan bumbu dasar kuning sebagai bumbu untuk nasi goreng. Untuk kesimpulan dari 3 olahan nasi goreng The Aveda Boutique Hotel

dan Best Western Kuta dan Golden Tulip Jineng Resort, yaitu dengan pengolahan menggunakan bahan utama nasi dan berbagai jenis sayuran.

Pembuatan produk nasi ini sebelumnya sudah pernah ditulis oleh Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk menyusun Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna Restaurant Pada Aloft Bali Seminyak” karena terdapat keunikan di dalam menu tersebut dan berbeda dengan hotel lainnya.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis berharap agar proposal yang diambil mengenai Pembuatan Arancini Nasi kuning menjadi inspirasi dan pengetahuan dalam menyusun Tugas Akhir.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna Restaurant pada Aloft Bali Seminyak?
2. Apa saja hambatan pada saat Pembuatan Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna Restaurant pada Aloft Bali Seminyak dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna Restaurant pada Aloft Bali Seminyak adalah sebagai berikut:

1.1 Tujuan

Tujuan penulisan ini tugas akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Untuk mengetahui bagaimanakah pembuatan Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna Restaurant pada Aloft Bali Seminyak?
- b. Untuk mengetahui apa saja hambatan pada saat pembuatan Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna Restaurant pada Aloft Bali Seminyak?.

1.2 Manfaat

Manfaat penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Product.
 - 2) Mengetahui secara detail tentang Pembuatan Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna Restaurant pada Aloft Bali Seminyak.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Bagi kampus Politeknik Negeri Bali tugas akhir ini diharapkan mampu dijadikan 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.

c. Bagi Perusahaan

Bagi perusahaan tugas akhir ini diharapkan mampu memberikan manfaat dan masukan kepada pihak hotel agar kendala-kendala yang dihadapi dapat teratasi dengan sikap yang dianggap perlu diambil, sehingga kualitas pelayanan dapat diperbaiki dan lebih ditingkatkan lagi.

D. Metode Penulisan

1.1 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi wawancara maupun studi pustaka.

a. Observasi

Penulis melakukan pengumpulan data dengan pengamatan secara langsung di industri yaitu pada saat melakukan PKL (Praktik Kerja Lapangan) Selama enam bulan di Aloft Bali Seminyak. Penulis juga melakukan pencatatan aktivitas yang dilakukan saat operasional, sehingga memudahkan untuk mengumpulkan data yang diperlukan.

b. Wawancara

Penulis melakukan metode wawancara dengan melakukan tanya jawab secara langsung dengan Chef de Partie terkait proses pembuatan Arancini Nasi Kuning.

c. Studi Pustaka

Dalam metode studi kepustakaan penulis membaca beberapa artikel dan jurnal mengenai perhotelan melalui *website*. Penulis juga membaca *repository* PNB dimana penulis membaca tugas akhir dari tahun sebelumnya sebagai referensi.

d. Dokumentasi

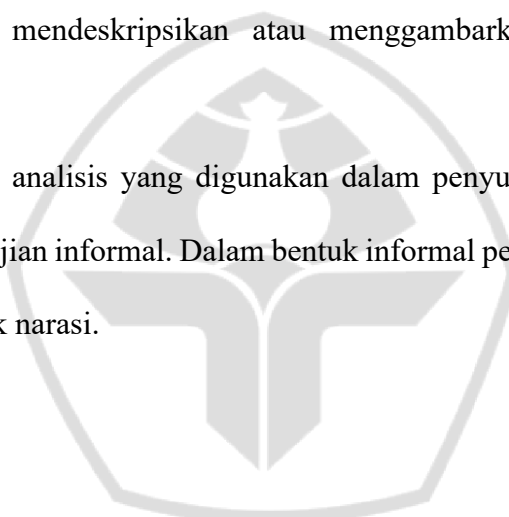
Mengambil dokumen-dokumen pada Kahuna Restaurant di Aloft Bali Seminyak.

Dari Kesimpulan di atas saya mendapatkan cara membuat arancini nasi kuning yang benar dengan resep lengkap dan metode yg benar

1.2 Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif dan kualitatif, yaitu dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul.

Metode hasil analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode penyajian informal. Dalam bentuk informal penulis menyajikan data menggunakan bentuk narasi.



POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Arancini Nasi Kuning dan cara mengatasinya:

Dalam pembuatan arancini nasi kuning ada beberapa hambatan yang dapat penulis temui ketika melakukan peraktek kerja lapangan di Aloft Bali Seminyak. Adapun beberapa hambatan yaitu:

1. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan arancini nasi kuning yaitu kurangnya stok nasi kuning pada pagi hari karena sisa nasi kuning di pagi hari bisa digunakan untuk membuat arancini pada sore hari, kurangnya stok tempe untuk membuat tempe manis, karena stok tempe selalu cepat rusak, bahan persediaan yang cepat membusuk karena suhu chiler yang turun.
2. Cara mengatasi hambatan-hambatan pada pembuatan arancini nasi kuning yaitu memperbanyak pembuatan nasi kuning di pagi hari agar di sore hari tidak memasak nasi kuning lagi untuk membuat arancini nasi kuning, chef de Partie harus menjaga commisnya supaya penyimpanan barang baru yang datang dapat di tempatkan di belakang barang yg lama agar tempe yang sudah lama dapat dikeluarkan terlebih dahulu dan tidak busuk, upaya yang dapat dilakukan harus mengecek kembali suhu *chiller* yang terkadang turun tiba-tiba dan membuat bahan cepat membusuk, lalu memindahkan bahan ke *chiller* yang lain agar bahan persediaan tetap terjaga kualitas dan kebersihannya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna pada Aloft Bali Seminyak penulis dapat memberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Arancini Nasi Kuning oleh Commis di Kahuna Restaurant pada Aloft Bali Seminyak, dilakukan dengan 4 tahapan sebagai berikut:

- a. Persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan bahan

2. Tahap persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi 3 yaitu: tahap persiapan diri, persiapan alat-alat, dan persiapan bahan-bahan.

3. Tahap pengolahan bahan makanan

Pengolahan arancini nasi kuning terdiri dari beberapa bahan yaitu: nasi kuning, tempe manis, dan sambal mayo.

4. Tahap akhir

Tahap Akhir adalah tahap penyelesaian dari semua tahapan yang sudah dilakukan oleh seorang commis pada pembuatan arancini nasi kuning.

- a. Hambatan-hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan arancini nasi kuning yang sering terjadi :

- 1) Kurangnya stok nasi kuning pada pagi hari karena sisa nasi kuning di pagi hari bisa digunakan untuk membuat arancini pada sore hari, solusinya adalah

- 2) dengan memperbanyak pembuatan nasi kuning di pagi hari supaya di sore hari tidak memasak nasi kuning lagi untuk membuat arancini nasi kuning.
- 3) Kurangnya pengawasan oleh supervisory karena beberapa commis malas menggunakan metode FIFO (First In, First Out) biar barang-barang yg lama di keluarin biar ga terlalu rusak.
- 4) Bahan persediaan yang cepat membusuk karena suhu chiller yang turun, upaya yang dapat dilakukan harus mengecek kembali suhu *chiller* yang terkadang turun tiba-tiba dan membuat bahan cepat membusuk, lalu memindahkan bahan ke *chiller* yang lain agar bahan persediaan tetap terjaga kualitas dan kebersihannya.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan praktek kerja lapangan di Aloft Bali Seminyak khususnya pada hot kitchen maka penulis dapat menyarankan:

1. Untuk mengatasi kekurangan bahan sebaiknya mengorder lebih banyak bahan oleh chef de partie pada saat high season agar tidak terjadi kembali kekurangan bahan yang mengakibatkan produksi makanan terganggu.
2. Melakukan pengecekan kelayakan alat-alat oleh chef de partie untuk mengetahui kerusakan peralatan kitchen, sehingga segera dapat dilakukan penggantian peralatan di kitchen seperti oven sudah lama dan tua yang mengakibatkan makanan tidak matang secara merata.
3. Untuk mengatasi bahan (stock) yang rusak atau cepat busuk maka dilakukan pembersihan chiller dan menggunakan metode FIFO (First In, First Out) secara berkala dan suhu dicek kembali oleh demi chef agar bahan terjaga

kualitas dan kebersihannya apabila terjadi penurunan suhu secara terus menerus maka sebaiknya pihak hotel memberikan *chiller* yang baru.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Tit, A. A. (2015). *The effect of service and food quality on customer satisfaction and hence customer retention*. *Asian Social Science*, 11(23), 129–139.
- Aminah, S., Hersoelistyorini, W., & Nurrahman, N. (2021). *Pengenalan Teknologi Sederhana Pengolahan Saus Berbasis Pangan Lokal pada Anggota 'Aisyiyah Kota Semarang*. *Jurnal Surya Masyarakat*, 3(2), 115.
- Andriana, M., Widyaningsih, H., & Pariwisata Yogyakarta, A. (2023). *Metode Pengolahan Chicken Maryland Pada Menu A'la Carte Western Food Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta*. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*-JN (Vol. 6, Issue 1).
- Anggareta. (2022). *158-Article Text-291-1-10-20221214 (1). 1*.
- Bagus Arya Wijaya, Sang Ayu Nyoman Jesi Yanti, I Gusti Putu Agung Widya Goca, I Dewa Agung Ayu Eka Idayanti, & Tiarto. (2024). *Anteseden Kepuasan Berdampak Pada Loyalitas Pelanggan*. *Jurnal Ekonomi*, 29(2), 259–280.
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2009). *Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Sebagai Model Kendali Dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan (Studi Pada Perkuliahan Pastry di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung)*.
- Desmafianti, G., & Willma Fauzzia. (2021). *Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung*. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52.
- Ellitan, L., & Edgar, T. (2024). *The Influence of Food Quality and Service Quality on Repurchase Intention Through Customer Satisfaction*. *Journal of Entrepreneurship and Business*, 5(2), 90–105.
- Gusti Yolanda, R., Afrinis, N., Mufti Azzahri Isnaeni, L. (2023). *Hubungan Imt Dan Aktivitas Fisik Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes*.
- Hapsara. (n.d.). *Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran (Analisis Dan Strategi Di Era Digital)* Penerbit Cv.Eureka Media Aksara.
- Harahap, Leonandri, & Julvitra. (2020).
- Helena Nita, M. D. Ji Piet Tallo, K. A., Oebobo, K., Pangan, J., Johannes 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*. 2.
- Hidayat, halimah, & fidhyallah. (2021). *30072-Article Text-81457-1-10-20221021*.
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). *Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food and Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta*. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137.
- Moha, S., Loindong, S., Ekonomi, F., Bisnis, D., Manajemen, J., Sam, U., & Manado, R. (2016). *Analisis Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Hotel Yuta Di Kota Manado the Analysis of Service Quality on Customer Satisfaction and Facilities in Hotel Yuta*.

- Manado. In Moha., Sj. Loindong. *Analisis Kualitas Pelayanan... Jurnal EMBA* (Vol. 575, Issue 1).
- Nugraha. (2020). *Penerapan Hygiene dan Sanitasi Kitchen Implementation of Kitchen Hygiene and Sanitation. Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 03(10), 1680–1686.
- Schmitt Russell, P. (2007). *Annual Graduate Education & Graduate Students' Research Conference in Hospitality & Tourism 2010 University of Delaware Olson Lifetime Research Award. In Journal of Service Research*.
- Septiani, C., Ilmu Sosial dan Humaniora, F., & Putera Batam, U. (2023). *Pengaruh Store Atmosphere, Varian Produk Dan Word of Mouth (Wom) Terhadap Keputusan Pembelian Pada Hear Coffee Batam*.
- Sinaga. (2023). *Analisis_Strategi_Pengembangan_Bisnis_Berbasis_Men* (1). 2.
- Suwarno. (2017). *Pengaruh Motivasi Kerja Terhadap Kepuasan Karyawan Front Office Departemen Di Sheraton Grand Jakarta Gandaria City*.
- Syahputra, R., & Rahim Matondang, A. (2015). *Strategi Meningkatkan Daya Saing Hotel Sulthan Banda Aceh Melalui Pendekatan analisis Swot. Jurnal Riset Akuntansi & Bisnis*, 15(2), 172–190.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Obi Purwanto, E., Yudha Andriansyah Putra, N., (2022). *Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur*. 01(1).
- wulansari, & hakim. (2021). *Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food and Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137.
- Yulianto, & Novitasari. (2016). *“Pembuatan Babi Guling Pizza Oleh Commis Pada Menu A’la Carte Woobar Di Hotel W Bali Seminyak.”*