

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE BREAKFAST OLEH COMMIS DI HOT KITCHEN THE WESTIN RESORT AND SPA UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Ayu Kade Novi Anggreni

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EGG BENEDICT
WITH HOLLANDAISE SAUCE BREAKFAST OLEH COMMIS
DI HOT KITCHEN THE WESTIN RESORT AND SPA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Guati Ayu Kade Novi Anggreni
NIM 2215823004**

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

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN EGG BENEDICT
WITH HOLLANDAISE SAUCE BREAKFAST OLEH COMMIS
DI HOT KITCHEN THE WESTIN RESORT AND SPA 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

I Gusti Ayu Kade Novi Anggreni
NIM. 2215823004

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 Egg Benedict With Hollandise Sauce Oleh Commis Di Hot Kitchen The Westin Resort and Spa Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Egg Benedict With Hollandise Sauce Oleh Commis Di Hot Kitchen The Westin Resort and Spa 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 inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

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

Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Dr. I Ketut suja, SE, M.Si, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Wayan Tengky, selaku Learning & Development Coordinator The Westin Resort and Spa Ubud, Bali telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Westin Resort and Spa Ubud, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Seluruh *staff* The Westin Resort and Spa Ubud, Bali khususnya pada departemen culinary yang telah membantu dan membimbing penulis selama penulisan tugas akhir.
9. I Gusti Made Sudi Artana dan Ni Made Suani, kedua orang tua Penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

Badung, 30 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
SURAT BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	12
A. Hotel	12
B. Food and Beverage Department	14
C. Kitchen.....	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	24
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	28
C. Struktur Organisasi	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	39
A. Pembuatan <i>Egg Benedict with Hollandise Sauce</i> Oleh Commis pada Hot Kitchen di The Westin Resort and Spa Ubud	39

- B. Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan *Egg Benedict with Hollandise Sauce* Oleh Commis pada Hot Kitchen di The Westin Resort and Spa Ubud...53

BAB V PENUTUP	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran	55

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kategori Kamar di The Westin Resort and Spa Ubud	29
Tabel 3. 2 Tabia Restaurant di The Westin Resort and Spa Ubud.....	31
Tabel 4. 1 Persiapan bahan pembuatan hollandise sauce.....	49
Tabel 4. 2 Persiapan bahan pembuatan Egg Benedict	49



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Westin Resort and Spa Ubud Bali	24
Gambar 3. 2 Presiden Suite.....	29
Gambar 3. 4 Tall Tres Restaurant	31
Gambar 3. 5 Struktur Organisasi Hotel.....	33
Gambar 3. 6 Struktur Organisasi Food and Beverage Department.....	34
Gambar 4. 1 Uniform Trainee	42
Gambar 4. 2 Menyusun Peralatan Sesuai Alur Kerja.....	43
Gambar 4. 3 Membersihkan Area Kerja	43
Gambar 4. 4 Panci besar.....	44
Gambar 4. 5 Mangkok stenlis	44
Gambar 4. 6 Balonwishk.....	45
Gambar 4. 7 Kompor.....	45
Gambar 4. 8 Teflon	46
Gambar 4. 9 Ladle.....	46
Gambar 4. 10 Spatula	47
Gambar 4. 11 Termometer alat pengukur panas	47
Gambar 4. 12 Piring saji oval putih	48
Gambar 4. 13 Egg benedict with hollandaise sauce.....	52

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Westin Resort and Spa Ubud merupakan hotel mewah berbintang 5 yang berlokasi di Jl. Lod tunduh, singakerta, kecamatan ubud kabupaten Gianyar. The Westin Resort and Spa Hotel Ubud, Bali merupakan salah satu hotel yang baru mulai beroperasi pada tahun 2019 tepatnya pada bulan Desember 2019. Masuk dalam Brand Marriot, Westin masuk dalam kelompok khas dengan level premium. Hotel ini menawarkan akomodasi penginapan dengan pelayanan eksklusif (desain modern, dan suasana yang menyegarkan). Baik untuk bisnis, atau mencari tempat rekreasi terbaik, dan menyediakan fasilitas yang baik untuk menginap. The Weatin Resort And Spa Ubud menawarkan pengalaman menginap santai kelas atas yang memiliki 26 kamar suite dan 92 kamar *deluxe*, serta 2 *villa* dengan kolam renang pribadi di dalamnya serta pelayanan makan dan minum yang diberikan kepada wisatawan yang menginap.

Dalam dunia perhotelan, pelayanan makanan dan minuman, terutama sarapan, menjadi salah satu komponen utama dalam memberikan kesan mendalam kepada tamu. Hal ini membuat hotel berbintang seperti The Westin Resort and Spa Ubud terus berinovasi untuk menyajikan menu sarapan yang istimewa dan mencerminkan standar internasional. Sarapan merupakan salah satu waktu makan terpenting dalam sehari, terutama bagi tamu yang menginap

di hotel berbintang seperti The Westin Resort and Spa Ubud. Sebagai bagian dari layanan premium yang ditawarkan, hotel berbintang tidak hanya berfokus pada kenyamanan menginap, tetapi juga pada penyajian menu makanan yang berkualitas dan beragam, termasuk sarapan. Salah satu menu sarapan populer yang sering ditawarkan di The Westin Resort and Spa Ubud adalah *Egg Benedict With Hollandaise Sauce*. Makanan ini dapat dikatakan populer dikarenakan peminat dari egg benedict melebihi dari 15/hari. Dari menu sarapan egg benedict yang ada di The Westin Resort And Spa Ubud di jual dengan harga yang sudah termasuk dengan harga kamar atau disebut dengan *eoropin plain*, yaitu harga 1 kamar sudah dijual dengan 1x sarapan dengan menu yang sudah termasuk di dalamnya. *Egg Benedict* merupakan hidangan sarapan klasik dari kuliner barat yang dikenal karena rasa yang kaya dan penyajiannya yang elegan. Hidangan ini terdiri dari *poached egg* yang ditempatkan di atas *English muffin*, dilengkapi dengan daging seperti ham atau salmon, dan disiram dengan *Hollandaise sauce*. Proses pembuatan *Egg Benedict* memerlukan keterampilan, keahlian, dan ketelitian yang tinggi, terutama dalam menciptakan saus *Hollandaise* yang memiliki tekstur lembut dan cita rasa yang pas.

Jika dilihat dari egg benedict yang ada di The Westin Resort And Spa Ubud keistimewaan yang ada di egg benedict with hollandaise sauce yaitu dengan menggunakan daging ikan marlin yang di slice dan di olesi dengan kecap manis, sehingga rasa daging marlin tersebut menjadi gurih dan manis, perpaduan rasa tersebut membuat egg benedict memiliki Tingkat peminat pembeli yang tinggi.

Adapun tugas akhir yang digunakan sebagai pembanding adalah Tugas

Akhir yang berjudul Pembuatan *Egg Benedict with Hollandise Sauce* Oleh Cook Pada Hot Kitchen Di Sanctoo Suites And Villa oleh Surya Rudiyanto. Pada tugas akhir tersebut, egg benedict Menggunakan bahan dasar *English muffin, pork bacon, arugula salad, sauted mushroom, slice avocado, grill tomato, sausage, dan potato chips*. Sedangkan Pembuatan Egg Benedict Di The Westin Resort and Spa Ubud menggunakan bahan dasar *English muffin, saute spinach, grill marlin, poached egg dan hollandaise sauce*,

Adapun tugas akhir kedua sebagai pembandingan tugas akhir yang berjudul Pembuatan *Egg Benedict with Hollandise Sauce* Untuk Breakfast Di Hot Kitchen Sudamala Resort Sanur oleh Wirayuda pada tugas akhir tersebut egg benedict yang ada di Sudamala Resort Sanur menggunakan bahan dasar *lea & perrins* sauce untuk memberikan rasa asam di dalam hollandise sauce, sedangkan di The Westin Resort and Spa Ubud hanya menggunakan *lime dan lemon* untuk memberikan sensasi rasa asam di dalam egg benedict.

Adapun perbandingan dari tugas akhir diatas dapat di simpulkan beberapa perbedaan dalam pembuatan egg benedict di the westin resort and spa ubud dengan hotel santoo suite and villa dan sudamala resort sanur yaitu dengan tambahan kondimnen yang berbeda dan membuat penampilan yang lebih menarik, seperti penggunaan , *pork bacon, arugula salad, sauted mushroom, slice avocado, grill tomato, sausage, dan potato chips*. Untuk persamaan dari pembuatan egg benedict di the westin resort and spa ubud Adalah memiliki rasa yang sama dengan menggunakan *lea & perrins* di dalamnya untuk menambah rasa asam.

The Westin Resort and Spa Ubud sebagai salah satu hotel berbintang lima di Ubud, Bali, memiliki reputasi dalam menyajikan pengalaman kuliner kelas dunia. Oleh karena itu, menu sarapan seperti Egg Benedict harus dipersiapkan secara sempurna untuk menjaga citra hotel dan memenuhi ekspektasi tamu. Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik mengangkat judul “Pembuatan Egg Benedict With Hollandaise Sauce Oleh Commis Di Hot Kitchen The Westin Resort And Spa Ubud

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan *Egg Benedict with Hollandise Sauce* oleh commis di hot kitchen The Westin Resort and Spa Ubud?
2. Apa saja kendala yang di hadapi seorang comis saat pembuatan *Egg Benedict with Hollandise Sauce* di hot kitchen The Westin Resort and Spa Ubud dan cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan *Egg Benedict with Hollandise Sauce* breakfast oleh comis di hot kitchen The Westin Resort and Spa Ubud dalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan proses pembuatan *Egg Benedict with Hollandise Sauce* yang dilakukan oleh commis di hot kitchen The Westin Resort and Spa Ubud.
- b. Menjelaskan tantangan yang dihadapi oleh commis chef dalam menjaga kualitas, konsistensi rasa, dan efisiensi waktu saat mempersiapkan menu sarapan tersebut.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

1. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus di tempuh untuk menyelesaikan Diploma III Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
- 3) Mengetahui secara detail tentang Pembuatan Egg Benedict With Hollandise Sauce Di The Westin Resort and Spa Ubud

2. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi bahan referensi dalam pengembangan kurikulum khususnya di bidang kuliner dan manajemen dapur, sesuai dengan kebutuhan industri perhotelan.
- 2) Meningkatkan relevansi antara materi yang diajarkan dengan praktik nyata di industri, sehingga lulusan lebih siap bersaing di dunia kerja.

- 3) Memperkuat hubungan kerja sama antara Politeknik Negeri Bali dengan The Westin Resort and Spa Ubud untuk mendukung penelitian dan praktik mahasiswa di masa depan.
3. The Westin Resort and Spa Ubud
- 1) Memberikan masukan dan evaluasi terkait proses pembuatan *Egg Benedict With Hollandaise Sauce*, sehingga dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas pelayanan kuliner kepada tamu.
 - 2) Menjadi bahan kajian untuk meningkatkan pelatihan dan pengembangan keterampilan bagi *commis chef di hot kitchen*.
 - 3) Memperkuat citra hotel sebagai institusi yang mendukung pengembangan pendidikan, khususnya di bidang kuliner dan perhotelan.

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

Observasi dilakukan secara langsung di *hot kitchen* The Westin Resort and Spa Ubud untuk melihat dan mencatat serta ikut terlibat langsung dalam proses pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh *commis chef*. Aktivitas yang diamati meliputi tahapan persiapan bahan, teknik memasak seperti *poaching* telur, pembuatan saus Hollandaise, penyusunan plating, dan pengelolaan waktu saat penyajian. Tujuannya adalah mendapatkan gambaran yang nyata mengenai praktik kerja *commis chef* dan kondisi operasional dapur.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan commis chef, chef de partie, atau executive chef di The Westin Resort and Spa Ubud untuk mendapatkan informasi mendalam tentang Teknik dan metode pembuatan *Egg Benedict With Hollandaise Sauce*, Tantangan yang sering dihadapi selama proses memasak dan penyajian, Wawancara juga dapat mencakup staf dapur lain untuk memahami dinamika kerja tim di hot kitchen.

c. Studi Pustaka

Mengkaji literatur seperti buku, jurnal, artikel, dan panduan resep yang relevan dengan pembuatan *Egg Benedict With Hollandaise Sauce*, teknik kuliner, dan standar operasional dapur profesional. Studi pustaka digunakan untuk memperkuat landasan teori mengenai teknik memasak, manajemen dapur, serta kaitannya dengan standar kuliner di industri perhotelan.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Analisis data merupakan upaya mencari dan menata secara sistematis hasil observasi, wawancara dan hasil lainnya untuk meningkatkan pemahaman peneliti tentang kasus yang diteliti.

Data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan studi pustaka akan dianalisis secara deskriptif. Hasil pengamatan langsung mengenai proses pembuatan *Egg Benedict with Hollandise Sauce* oleh commis chef akan dijelaskan secara rinci untuk memberikan gambaran nyata dari praktik yang dilakukan di hot kitchen The Westin Resort and Spa Ubud. Informasi dari wawancara dengan chef atau tim dapur akan diorganisasi berdasarkan tema, seperti teknik pembuatan, tantangan yang dihadapi, dan standar operasional yang diterapkan.

Hasil observasi akan disajikan dalam bentuk deskripsi naratif yang terstruktur. Penjelasan dimulai dari tahapan proses pembuatan *Egg Benedict With Hollandaise Sauce*, dilanjutkan dengan pembahasan teknik yang digunakan, tantangan yang dihadapi, dan bagaimana commis chef menyelesaikan tugas sesuai standar.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi dan analisis yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan hidangan *Egg Benedict* dengan saus *Hollandaise* oleh commis di dapur *hot kitchen The Westin Resort and Spa Ubud* menjadi bentuk keterampilan masak bagi profesional yang menggabungkan teknik, ketelitian, serta keindahan dalam penyajian sarapan khas hotel bintang lima. Terdapat tiga tahapan dalam pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*, yaitu:

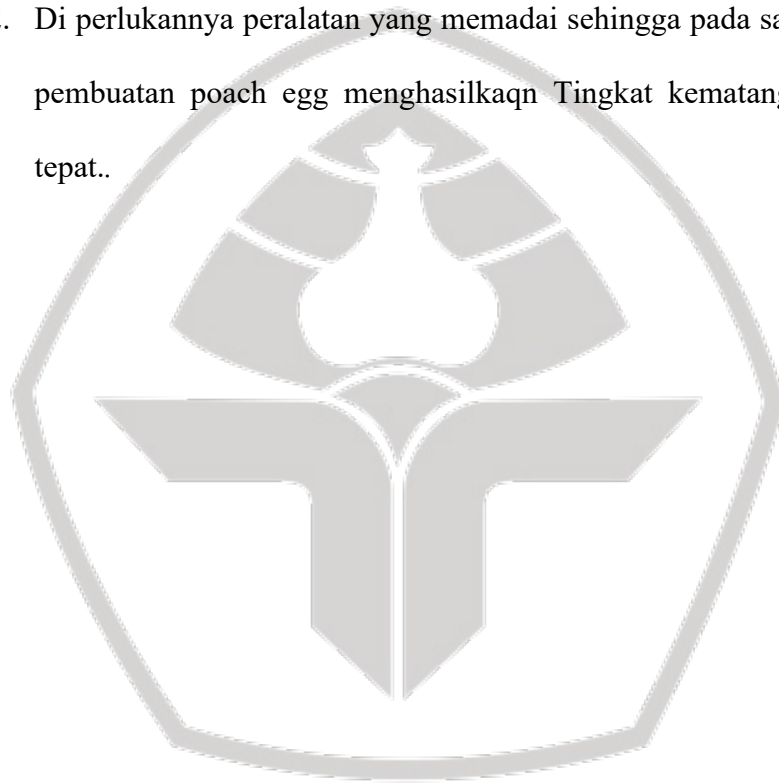
Tahap Persiapan yang terdiri dari, Persiapan Diri, Persiapan Area Kerja, Persiapan Peralatan, Persiapan Bahan. Tahap Pelaksanaan yang terdiri dari, Pembuatan *Hollandaise Sauce*, Pembuatan *Egg Benedict*. Tahap Akhir yang terdiri dari, Penyajian *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*, Melakukan Pembersihan Area Kerja

Adapun kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* oleh Commis di dapur *hot kitchen The Westin Resort and Spa Ubud* yaitu, Kegagalan dalam proses *Poaching Egg*, *Hollandaise Sauce* yang mudah pecah.

B. Saran

Dari beberapa pemaparan di atas maka terdapat beberapa saran agar dapat memberikan kesempurnaan bagi penelitian ini dan penelitian selanjutnya, diantaranya:

1. Perlu di adakan trainee evaluasi mengenai proses pembuatan poaching egg serta hollandise sauce di The Westin Resort and Spa Ubud.
2. Di perlukannya peralatan yang memadai sehingga pada saat proses pembuatan poach egg menghasilkan Tingkat kematangan yang tepat..



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2012). *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Bambang, S. (2006). *Hotel Courtesy*. Yogyakarta: Andi Press.
- Gusriani, I., Astuti, S. D., Rahmawati, Pato, U., Ruriani, E., Lalel, H. J. D., & Anis, U. (2023). *Ilmu Bahan Pangan*. Padang: HEI Publishing.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo.
- Nur, M., & Fadili, D. A. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Terhadap Kepuasan Pelanggan Travellers Hotel Jakarta. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 5(1), 38. <https://doi.org/10.32493/jpkpk.v5i1.10151>
- Sandjaja. (2009). *Kamus Gizi : Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Penerbit Kompas.
- Sineba, A. (2024). *Konstruksi Wacana 'Kehausan' di Media Sosial Instagram pada Akun @haus.indonesia*. Universitas Islam Indonesia.
- Soewarno, E., Hudiyani, A., Fitriana Sugiarti, F., Manajemen, P., & Ekonomi, F. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Fasilitas, Dan Lokasi Terhadap Keputusan Menginap Pada Hotel Abadi Di Pangkalan Bun. *Jurnal Magenta*, 9(2), 93–100.
- Spence, C., Motoki, K., & Petit, O. (2022). Factors influencing the visual deliciousness / eye-appeal of food. *Food Quality and Preference*, 102.
- Susepti, A., Hamid, D., & Kusumawati, A. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan dan Loyalitas Tamu Hotel (Studi Tentang Persepsi Tamu Hotel Mahkota Plengkung Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 50(5), 27–36. Retrieved from <https://www.neliti.com/publications/188442/pengaruh-kualitas-pelayanan-terhadap-kepuasan-dan-loyalitas-tamu-hotel-studi-ten>