

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN GREENTEA TIRAMISU OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION DI THE ST. REGIS BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Herly Puspitasari

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN GREENTEA TIRAMISU
OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION
DI THE ST. REGIS BALI RESORT**



Ni Komang Herly Puspitasari

NIM 1915823120

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN GREENTEA TIRAMISU
OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION
DI THE ST. REGIS BALI RESORT**

Oleh

Ni Komang Herly Puspitasari

NIM 1915823120

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Solihin, SST. Par., M.Par.
NIP. 196206121989031002

Pembimbing II,



Dr. I Made Darma Oka, S.ST.Par., S.Sos., M.Par.
NIP. 196510202000121001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, M.ATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RESET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

**Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Komang Herly Puspitasari
NIM : 1915823120
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN GREENTEA TIRAMISU
OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION
DI THE ST. REGIS BALI RESORT”**

benar bebas plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 22 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823120

PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PEMBUATAN GREENTEA TIRAMISU OLEH COMMIS PADA PASTRY SECTION DI THE ST. REGIS BALI RESORT” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Greentea Tiramisu oleh Commis pada Pastry Section di The St. Regis Bali Resort. Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

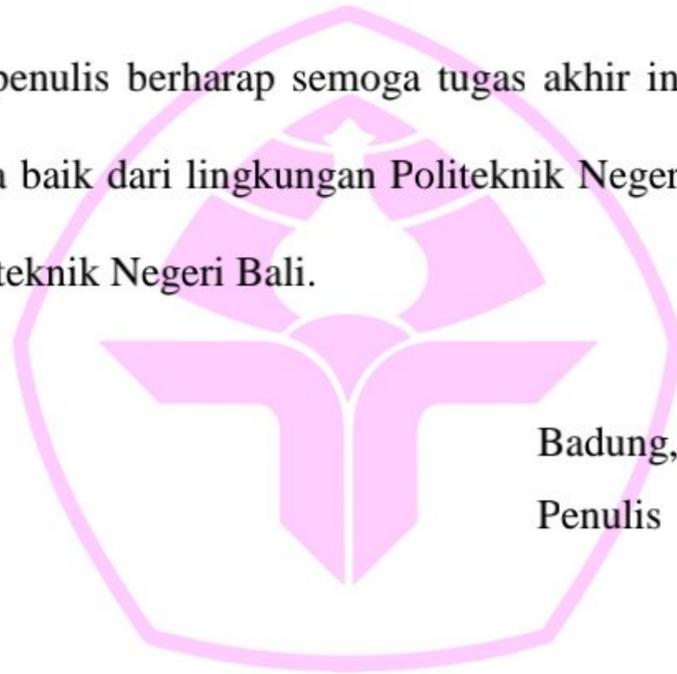
1. I Nyoman Abdi, SE., M.e Com selaku Direktur Politeknik Negeri Bali atas kesempatan yang diberikan kepada penulis untuk menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu serta memberikan pengarahan kepada penulis.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberikan banyak saran dan nasehat selama periode Praktik Kerja Lapangan.
5. Solihin, SST. Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Dr. I Made Darma Oka, S.ST.Par., S.Sos., M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak Marcel Kloet, selaku *General Manager* di The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan kesempatan untuk belajar secara langsung di properti yang dipimpin.
9. Bapak Agung Ardiawan, selaku *Director of Culinary* di The St. Regis Bali Resort.
10. Bapak Agung Gede, selaku *Executive Chef* di The St. Regis Bali Resort.
11. Bapak Dewa Putra Yadnya, selaku *Assistant Manager Learning & Development* di The St. Regis Bali Resort yang telah memberikan kesempatan training di St. Regis Bali Resort.
12. Seluruh staf maupun kapten restoran di The St. Regis Bali Resort yang telah bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis selama penulisan tugas akhir.

13. Keluarga dan teman-teman kampus yang telah memberikan semangat, motivasi dan dukungan dalam proses 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 semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



Badung, Agustus 2022
Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
D. Metodologi Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel	8
B. Klasifikasi Hotel	9
C. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	11
D. Pengertian dan Jenis-Jenis <i>Kitchen</i>	13
E. Pengertian Memasak	14
F. Metode Memasak	14
G. Pengertian <i>Pastry Section</i>	16
H. Pengertian <i>Dessert</i>	16
I. Pengertian Pembuatan	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
A. Lokasi Perusahaan	18
B. Sejarah Perusahaan	19
C. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	20
D. Struktur Organisasi	26
BAB IV PEMBAHASAN	31
A. Proses Pembuatan Greentea Tiramisu oleh Commis di The St. Regis Bali Resort	31
1. Tahap Persiapan	31
2. Tahap Penyajian Greentea Tiramisu	47

B. Hambatan-hambatan dalam Pembuatan Greentea Tiramisu oleh Commis pada Pastry Section di The St. Regis Bali Resort dan Cara Mengatasinya.....	48
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	51

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo The St. Regis Bali Resort.....	19
Gambar 4.1 <i>Dough Mixer</i>	33
Gambar 4.2 <i>Pan</i>	33
Gambar 4.3 Timbangan.....	34
Gambar 4.4 <i>Bowl Stainless</i>	34
Gambar 4.5 <i>Spatula</i>	34
Gambar 4.6 <i>Induction Cooker</i>	35
Gambar 4.7 <i>Balloon Whisk</i>	35
Gambar 4.8 <i>Pipping Bag</i>	35
Gambar 4.9 <i>Baking Tray</i>	36
Gambar 4.10 <i>Blast Freezer</i>	36
Gambar 4.11 <i>Ring Cutter</i>	36
Gambar 4.12 <i>Dough Sheeter</i>	37
Gambar 4.13 <i>Silicone Mold</i>	37
Gambar 4.14 Greentea Tiramisu	48

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 2.1 Jumlah <i>Suites</i> di The St. Regis Bali Resort.....	20
Tabel 2.2 Jumlah <i>Villas</i> dan <i>Residences</i> di The St. Regis Bali Resort ...	20
Tabel 4.1 Resep <i>Soft Cake</i>	38
Table 4.2 Resep <i>Coffee syrup</i>	40
Table 4.3 Resep <i>Greentea Mousse</i>	41
Table 4.4 Resep <i>Sable Breton</i>	44
Tabel 4.5 Resep <i>Green Glaze</i>	45



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Bidang Usaha The St. Regis Bali Resort

Lampiran 2 : *Kitchen Uniform*

Lampiran 3 : *Schedule Pastry and Bakery*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

The St. Regis Bali Resort merupakan salah satu hotel bintang 5 yang terkenal di Pulau Bali yang menjadi rekomendasi para wisatawan. The St. Regis Bali Resort berada di lokasi yang sangat strategis yaitu di Kawasan Pariwisata, Nusa Dua, Blok Lot S6, Nusa Dua, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung. The St. Regis Bali Resort memiliki pantai pribadi yang dapat dinikmati oleh para wisatawan yang menginap. The St. Regis Bali Resort Memiliki 123 kamar mewah termasuk 79 *suite*, 42 vila, dan 2 *residences* dengan ukuran mulai dari 92 hingga 980 meter persegi. Sementara desain interior *suite* dan Vila mencerminkan budaya Asia dan Indonesia, perabotannya diproduksi secara individual dan memancarkan nuansa hunian yang kaya dengan bahan-bahan asli, artefak, dan kain budaya.

The St. Regis Bali Resort memiliki beberapa *department* dalam menunjang kegiatan operasional setiap harinya seperti Housekeeping Department, Human Resource Department, Accounting Department, Front Office Department, Sales & Marketing Department, Food & Beverage Department, dan Engineering Department. Food & Beverage Department memiliki tanggung jawab dan tugas dalam memenuhi kebutuhan pelayanan makanan dan minuman bagi para tamu yang berkunjung dan menginap di hotel. The St Regis Bali Resort memiliki 4 restoran dan 2 bar. King Cole Bar yang menawarkan *full bar menu*, dimana

menghidangkan *champagne* terbaik. Vista Bar yang memiliki *view* langsung ke pantai, bar ini menawarkan banyak pilihan *champagne*, *cocktail* hingga kelapa muda Kayuputi Restoran merupakan ikon dari The St. Regis Bali Resort dimana restoran ini memberikan pelayanan *fine dining* dengan hidangan bertema internasional. Dulang Restoran merupakan restoran dengan konsep set menu tradisional Bali yang memiliki pelayanan sangat unik makanan yang dihidangkan berada di atas dulang. Boneka Restoran adalah restoran dengan konsep wayang dimana melayani *breakfast* dan biasanya tersedia mini *buffet* dengan hidangan beragam. Gourmand Deli merupakan restoran yang menyediakan makanan yang mengkhususkan pada pelayanan makan siang atau *lunch* dan makan malam atau *dinner*.

Food & Beverage Product di The St Regis Bali Resort mempunyai beberapa *section* yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing. *Section* ini terdiri dari Main Kitchen, Cold Kitchen, dan Pastry Bakery. Pastry section di The St. Regis Bali Resort bertugas memproduksi makanan khususnya *dessert* untuk *buffet menu* dan *a'la carte menu*.

Pastry section bertugas menyediakan berbagai macam hidangan *dessert* seperti *cake*, *ice cream*, dan coklat. Produk yang dihasilkan dari *Pastry section* yaitu seperti Greentea Tiramisu, Choco Timbale, Opera Cake dan berbagai jenis *dessert* lainnya. Beberapa jenis *dessert* yang dihidangkan saat *brunch* di Boneka Restoran, Greentea Tiramisu merupakan salah satu hidangan *dessert* yang sangat diminati oleh para pengunjung dan Greentea Tiramisu dipajang di-*display buffet dessert* saat *brunch* dan *dinner* di Boneka Restoran.

Greentea Tiramisu ini tidak melalui proses *bake* atau pembakaran melainkan melalui proses pembekuan. Greentea Tiramisu ini merupakan *mousses cake* yang dihidangkan dalam keadaan dingin atau beku seperti *ice cream*. Greentea Tiramisu dicetak di atas *silicone mold* yang berbentuk bulat kecil. Greentea Tiramisu ini disajikan dengan siraman *green glaze* dan di bawah Greentea Tiramisu terdapat *sable breton* yaitu *cookies* yang menjadi wadah atau tatakan Greentea Tiramisu. *sable breton* ini dibuat oleh bakery section. Greentea Tiramisu di-*garnish* menggunakan *buttercream* dan *tuille* berbentuk kupu-kupu. Greentea Tiramisu ini hanya akan dihidangkan pada saat *brunch, dinner*, ataupun acara-acara yang dilaksanakan di The St. Regis Bali Resort seperti *event birthday party, wedding party* dan acara lainnya lainnya.

Berdasarkan hasil observasi yang sudah saya lakukan, Greentea Tiramisu merupakan hidangan penutup yang paling banyak diminati oleh para tamu di Boneka Restoran dan acara-acara yang dilaksanakan di The St. Regis Bali Resort. Hal ini dibuktikan pada saat *brunch* dan *dinner* di Boneka Restoran, Greentea Tiramisu paling sering di-*refill* atau ditambahkan dari pada hidangan penutup lainnya.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas dengan demikian penulis tertarik mengangkat judul proses pembuatan Greentea Tiramisu oleh *commis* pada *pastry section* di The St. Regis Bali Resort.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang permasalahan diatas makayang menjadi pokok permasalahan dalam laporan ini adalah:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Greentea Tiramisu* oleh *Commis* pada *Pastry Section* di The St. Regis Bali Resort?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Greentea Tiramisu* oleh *Commis* pada *Pastry Section* di The St. Regis Bali Resort dan cara pemecahannya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

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

1. Tujuan Penulisan

Tujuan peulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Menjelaskan pembuatan *Greentea Tiramisu* oleh *Commis* pada *Pastry Section* di The St. Regis Bali Resort.
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan *Greentea Tiramisu* pada *Pastry Section* di The St. Regis Bali Resort.

2. Kegunaan penulisan

Kegunaan 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 Greentea Tiramisu oleh *Commis* di The St. Regis Bali Resort.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi 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*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Greentea Tiramisu.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Greentea Tiramisu.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Greentea Tiramisu.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Untuk Menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis menggunakan beberapa metode dalam pengumpulan data Tugas Akhir:

a. Metode Observasi

Penulis melakukan pengamatan secara langsung dengan melibatkan diri dalam proses pembuatan Greentea Tiramisu dan mencatat semua data yang diperlukan dalam proses pembuatan Greentea Tiramisu, seperti mengumpulkan data berupa catatan resep dari Greentea Tiramisu, teknik proses pembuatan, peralatan yang digunakan, bahan yang diperlukan, dan bagaimana penyajiannya yang benar, serta dengan mengambil beberapa data berupa dokumentasi foto.

b. Metode Wawancara

Penulis mengadakan sebuah wawancara tanya jawab langsung dengan staf di *Pastry section* tentang proses Pembuatan Greentea Oleh Commis Pada Pastry Section Di The St. Regis Bali Resort. Pertanyaan yang diajukan adalah, bagaimana proses pembuatan Greentea Tiramisu? apakah saat proses pembuatan Greentea Tiramisu ada halangan, jika ada apa solusinya?

c. Metode Studi Kepustakaan.

Penulis mengumpulkan data dengan cara mengumpulkan dan membaca literature-literatur yang berkaitan dengan Proses Pembuatan Greentea Tiramisu.

Pengumpulan data ini didapatkan melalui internet, e-book, jurnal penelitian, buku yang ada di perpustakaan, dan media massa.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis data yang penulis gunakan dalam melakukan penyusunan laporan Tugas Akhir ini, yaitu teknik analisis deskriptif dengan penulis memaparkan dan menguraikan secara sistematis sesuai dengan apa yang didapat saat melakukan Praktek Kerja Lapangan di The St Regis Bali Resort,

3. Metode Teknik Penyajian Hasil Analisis

Penulis menggunakan teknik informal dan formal. Teknik informal dengan menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan *symbol* seperti bagan, tabel, dan gambar yang sesuai dengan proses pembuatan Greentea Tiramisu. Sedangkan teknik formal, dengan penulis menyajikan analisis data menggunakan penyajian data dengan tanda – tanda tertentu contohnya seperti gambar, foto, dan table.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pada bab sebelumnya tentang Proses Pembuatan Greentea Tiramisu oleh *Commis* pada *Pastry Section* di The St. Regis Bali, makan penulis dapat mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan Greentea Tiramisu terdapat beberapa tahap yaitu: tahap persiapan dan tahap penyajian. Dalam tahap persiapan ada beberapa hal yang harus dilakukan diantaranya: persiapan diri, persiapan peralatan kerja, dan persiapan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan Greentea Tiramisu. Dalam proses pembuatan ada beberapa tahap yang dilakukan yaitu: tahap persiapan bahan, tahap pengolahan (*soft cake, coffee syrup, greentea mousse, sable Breton, dan green glaze*), pengovenan (*soft cake dan sable breton*), tahap pembekuan (*greentea mousse*) dan tahap penyajian. Dengan melakukan proses pembuatan Greentea Tiramisu yang sesuai dengan *recipe* dan ketentuan hotel maka akan menghasilkan suatu hidangan Greentea Tiramisu yang berkualitas dan layak dikonsumsi.
2. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Greentea Tiramisu yaitu:
 - a. Adonan *mousse* yang pecah atau terdapat banyak udara dalam adonan. Hal ini dikarenakan suhu adonan atau ruangan terlalu dingin

sehingga menyebabkan tekstur dari adonan mousse pecah atau tidak lembut. Selain itu adonan mousse akan pecah jika terlalu lama berada di suhu ruang.

- b. Greentea Tiramisu yang tidak stabil akan meleleh dengan mudah pada saat berada di suhu ruang ataupun pada saat disimpan pada *chiller*. Jika Greentea Tiramisu cepat meleleh maka akan menghambat proses garnishing dan Greentea Tiramisu tidak tahan lama. Hal ini dikarenakan kurangnya gelatin pada adonan, sehingga Greentea Tiramisu akan meleleh pada saat dikeluarkan dari *blast freezer*. Biasanya hal ini terjadi dikarenakan tidak sesuai dengan resep dan timbangan yang mengalami kerusakan sehingga pada saat proses penimbangan bahan tidak sesuai dengan resep.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan perkuliahan di Politeknik Negeri Bali dan *Trainee* di The St. Regis Bali Resort pada *food and beverage product*, maka penulis memberikan beberapa saran bagi pihak hotel dan saran untuk Politeknik Negeri Bali yaitu:

1. Saran untuk The St. Regis Bali Resort

- a) Kurangnya ketersediaan bahan dalam pembuatan suatu produk sebaiknya dibuatkan perencanaan yang baik agar tidak ada kekurangan suatu bahan untuk memproduksi suatu makanan. Seorang *commis* seharusnya selalu mengecek ketersediaan bahan setiap hari untuk memastikan bahwa bahan-bahan masih tersedia dan cukup untuk membuat suatu produk. *Commis* harus selalu

mengecek kualitas bahan sebelum digunakan apakah bahan tersebut masih layak digunakan atau tidak. Hal ini harus dilakukan agar menghindari terjadinya kekurangan bahan yang akan menghambat proses pembuatan, khususnya dalam pembuatan Greentea Tiramisu.

b) Dalam membuat suatu produk khususnya pada *pastry section*, dipastikan bahwa bahan-bahan yang akan digunakan ditimbang terlebih dahulu agar sesuai dengan takaran atau *recipe* yang sudah ditentukan. Pada *pastry section* setiap pembuatan produk harus sesuai dengan *recipe*, ini bertujuan agar tidak mengalami kegagalan atau kurangnya kualitas produk dalam proses pembuatan dan akan menghasilkan produk yang berkualitas. Selalu melakukan pengecekan terhadap peralatan yang akan digunakan apakah ada kerusakan atau tidak agar tidak menghambat proses produksi,

2. Saran untuk Politeknik Negeri Bali

Saran penulis untuk Politeknik Negeri Bali khususnya Jurusan pariwisata supaya lebih banyak memberikan praktik kepada mahasiswa agar pada saat bergabung ke *industry* mahasiswa sudah mengetahui semua proses kerja yang akan dilakukan di *industry*, dilihat dari *industry* langsung bahwa mereka membutuhkan training yang sudah siap untuk bekerja atau terjun langsung ke *industry*. Saran lainnya untuk Politeknik Negeri Bali agar peralatan dan bahan yang diperlukan untuk praktik khususnya bidang *culinary* hendaknya lebih diperlengkap dan disesuaikan dengan apa yang digunakan di *industry* langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab, S. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Annayanti, B. (2008). *Dasar Kompetensi Kejuruan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Badudu, Z. (2001). *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Bartono, R. (2006). *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: Andi.
- Chair, I. &. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Hamidah Siti, K. K. (2016). *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Handayani, S. (2006). *Pengantar Studi Ilmu Administrasi dan Manajemen*. Jakarta: Gunung Agung.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nasional, D. P. (2011). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Keempat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nasional, D. P. (2012). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ruffino, B. d. (2005). *Food Product Management: di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Ruffino, B. d. (2010). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Suardani, N. M. (2015). *Pengolahan Makanan 2*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, Agus. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung: Alfabeta, CV.