

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ULUWATU CREPES
OLEH COMMIS PASTRY PADA
SEKSI PASTRY AND BAKERY DI HOTEL
RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**



Kadek Regita Sari

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ULUWATU CREPES
OLEH COMMIS PASTRY COOK PADA SEKSI
PASTRY AND BAKERY
DI HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU
RESORT & SPA**



Oleh
Kadek Regita Sari
NIM 1915823133

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

**PEMBUATAN ULUWATU CREPES OLEH COMMIS
PASTRY PADA SEKSI PASTRY AND BAKERY DI HOTEL.
RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**

Oleh
Kadek Regita Sari
NIM 1915823133

Tugas Akhir Ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

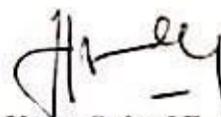
Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,

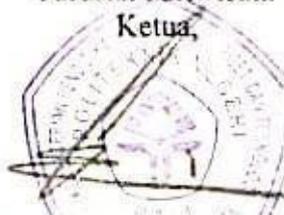


Dra. I A Kade Werdika Damayanti, M.Par
NIP 196405011990112001



I Ketut Suja, SE., M.Si
NIP 196412311990031031

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PH.D.
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : Kadek Regita Sari
NIM : 1915823133
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN ULUWATU CREPES OLEH COMMIS PASTRY PADA
SEKSI PASTRY AND BAKERY DI HOTEL RENAISSANCE ULUWATU
RESORT & SPA”**

Benar bebas dari 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.

Denpasar, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan



Nama : Kadek Regita Sari
NIM : 1915823048
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-Nya dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul PEMBUATAN ULUWATU CREPES OLEH COMMIS PASTRY PADA SEKSI PASTRY AND BAKERY DI HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi kewajiban sebagai Mahasiswa Politeknik Negeri Bali setelah menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan.

Dalam penyusunan laporan ini, ada beberapa hambatan yang penulis hadapi, namun berkat dorongan dari berbagai pihak sehingga hambatan yang dihadapi dapat diatasi dan laporan ini dapat diselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan yang baik ini, penulis akan menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan ini, kepada yang terhormat :

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin untuk menempuh pendidikan di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin untuk menempuh pendidikan di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi Perhotelan jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin untuk menempuh pendidikan di prodi Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. I A Kade Werdika Damayanti, M.Par selaku Dosen Pembimbing ke I yang telah membimbing penulis dalam pembuatan Tugas Akhir dan memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis untuk terus semangat dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. I Ketut Suja, SE., M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing penulis dalam pembuatan Tugas Akhir dan memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis untuk terus semangat untuk menyusun Tugas Akhir ini.
7. Ibu Laura Maria Fernandez selaku Training Manager Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah membantu penulis dalam memberikan data-data untuk penyelesaian tugas akhir ini.
8. Bapak I Made Wisnu Adhyatma selaku Executive Chef yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
9. Ibu Yanti Selaku Banquet Jr. Sous Chef yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Bapak Dedi Mustofa Selaku Chef De Cuisine Clay Craft *Restaurant* yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

11. Seluruh *Staff* culinary di setiap *section* yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk penyempurnaan tugas akhir ini.
12. Seluruh *staff* Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan selama penulisan tugas akhir.
13. Keluarga, teman-teman, dan Agus Windraditya yang selalu memberikan motivasi dan semangat dalam penulisan tugas akhir ini.

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

Akhir kata, mengucapkan terima kasih semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juli 2022

JURUSAN PARIWISATA
Penulis
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	5
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan.....	5
D. Metologi Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metologi dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metologi dan Teknik Analisis Data	7
3. Metode dan Teknik Penyalinan Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel	9
B. Pengertian <i>Food and Bavarage Department</i>	10
C. Pengertian <i>Restaurant</i>	10
D. Pengertian <i>Kitchen</i>	12
E. Pengertian <i>Pastry and Bakery</i>	14
F. Pengertian <i>Commis/Cook</i>	16
G. Pengertian <i>Crepes</i>	16
H. Pengertian Menu	17
I. Pengertian Pembuatan	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	21
A. Lokasi dan Sejarah Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	22
1. Lokasi Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	22
2. Sejarah Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa	22

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	23
1. Bidang Usaha Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	23
C. Struktur Organisasi Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	29

BAB IV PEMBAHASAN..... 33

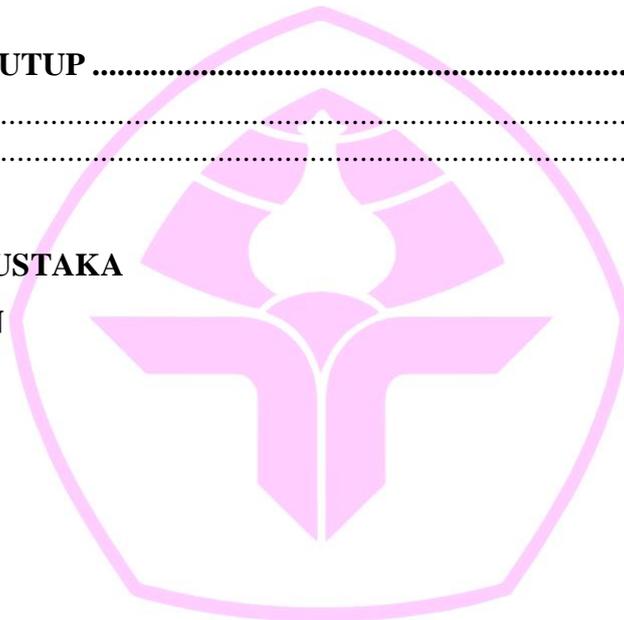
A. Pembuatan Uluwatu <i>crepes</i>	33
1. Tahap Persiapan.....	33
2. Tahap Pembuatan.....	48
3. Tahap Akhir.....	54
B. Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Uluwatu <i>crepes</i> dan cara mengatasinya	55

BAB V PENUTUP 57

A. Simpulan.....	57
B. Saran.....	60

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

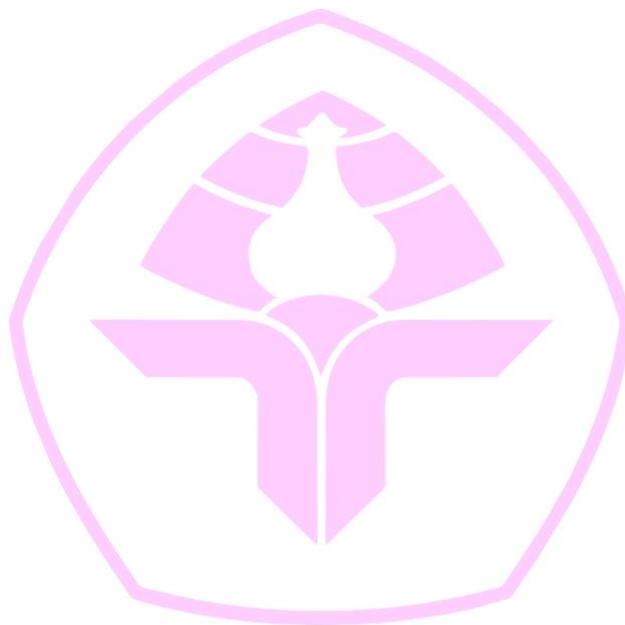


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.....	21
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Hotel	29
Gambar 3.3 Struktur Organisasi <i>Pastry and Bakery Department</i>	30
Gambar 4.1 Tepung terigu	35
Gambar 4.2 Gula pasir	36
Gambar 4.3 Baking Soda	36
Gambar 4.4 Telur.....	37
Gambar 4.5 Susu	37
Gambar 4.6 <i>Mixer</i>	42
Gambar 4.7 Timbangan.....	42
Gambar 4.8 Saringan	42
Gambar 4.9 <i>Bowl Stainless</i>	43
Gambar 4.10 Spatula.....	43
Gambar 4.11 <i>Container / Wadah</i>	43
Gambar 4.12 <i>Roller Grill</i>	44
Gambar 4.13 <i>Ledle Stainless</i>	44
Gambar 4.14 Kuas	45
Gambar 4.15 Sendok.....	45
Gambar 4.16 <i>Kitchen Scraper</i>	45
Gambar 4.17 Pisau.....	46
Gambar 4.18 Spatula Kayu	46
Gambar 4.19 Telur dan Gula.....	49
Gambar 4.20 Tepung terigu dan Baking soda.....	49
Gambar 4.21 Susu.....	50
Gambar 4.22 Mencampurkan telur dan gula.....	50
Gambar 4.23 Menuang susu ke dalam <i>mixer</i>	50
Gambar 4.24 Mencampurkan bahan kering	51

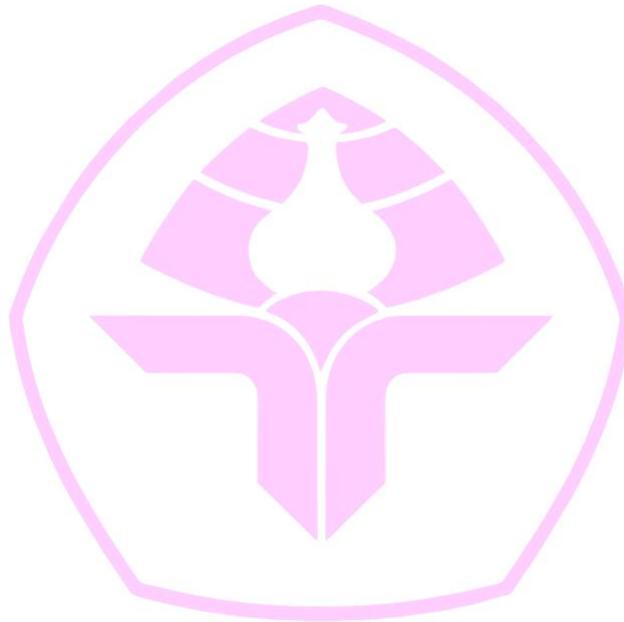
Gambar 4.25 Menyaring adonan	51
Gambar 4.26 Adonan <i>crepes</i>	51
Gambar 4.27 Menuang adonan	53
Gambar 4.28 Meratakan adonan	53
Gambar 4.29 Meratakan adonan	54
Gambar 4.30 Melipat <i>crepes</i>	54



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis-jenis <i>meeting room</i>	28
Tabel 4.1 Adonan Uluwatu <i>Crepes</i>	35
Tabel 4.2 <i>Chocolate Sauce</i>	38
Tabel 4.3 <i>Strawberry Jam</i>	39
Tabel 4.4 <i>Caramel Sauce</i>	40



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

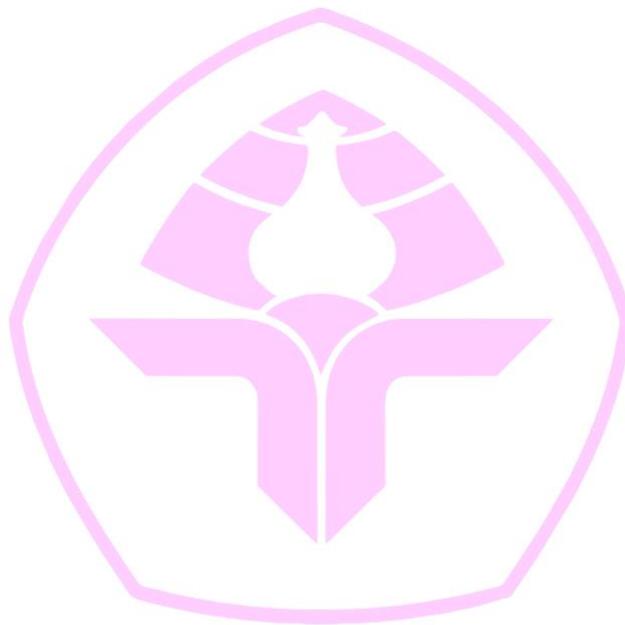
DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Gambar Pastry & Bakery Section

Lampiran 2 : Gambar *Grooming*

Lampiran 3 : Gambar Uluwatu *Crepes*

Lampiran 4 : Gambar isian dan *toping* Uluwatu *Crepes*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang sangat kaya dengan potensi pariwisata, dilihat dari keindahan alam, seni, budaya, dan adat istiadat yang dimiliki dari masing-masing pulau di Indonesia yang menjadi suatu daya tarik tersendiri bagi para wisatawan. Saat ini pariwisata di Indonesia sudah berkembang semakin pesat. Hal tersebut dibuktikan dengan berkembangnya jumlah akomodasi transportasi, atraksi wisata serta biro perjalanan. Salah satu pulau di Indonesia yang banyak memiliki objek wisata yang dapat menarik para wisatawan adalah pulau Bali.

Bali merupakan bagian dari kepulauan Indonesia yang memiliki daya tarik wisata dengan menonjolkan kebudayaannya yang khas dan keindahan alam yang sangat mempesona serta keramah-tamahan masyarakatnya, sehingga hal itu membuat Bali menjadi salah satu tempat tujuan wisata yang sangat terkenal dan diminati, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Para wisatawan yang berkunjung ke pulau Bali adalah orang-orang yang datang dengan alasan untuk berlibur atau berbulan madu, tetapi banyak juga dari mereka yang datang hanya untuk sekedar urusan bisnis saja. Dalam usaha meningkatkan kunjungan wisata tersebut, diperlukannya suatu akomodasi sebagai penginapan bagi para wisatawan untuk beristirahat atau menginap yang dilengkapi dengan jasa pelayanan makanan dan minuman serta jasa lainnya.

Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang menyediakan fasilitas atau pelayanan untuk menginap bagi wisatawan yang akan melakukan perjalanan ke suatu daerah yang ditujunya, hotel juga menyediakan pelayanan makan dan minuman serta fasilitas lainnya yang dibutuhkan oleh wisatawan atau tamu. Pihak hotel harus memberikan produk dengan kualitas yang baik, selain itu juga diimbangi dengan pelayanan yang memuaskan.

Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa merupakan hotel Renaissance pertama di Indonesia yang terletak di paling selatan pulau Bali. Pemandangan yang akan didapatkan oleh tamu adalah pantai selatan Bali yang eksotis, yang sangat memanjakan mata para tamu.

Hotel ini dirancang untuk menafsirkan dan menghadirkan kembali garis pantai berbatu Uluwatu melalui material-material yang membuat bangunan hotel ini berdiri tegak dan kokoh. Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa terdiri dari 6 wing serta memiliki 207 kamar dan *suite* dengan tipe: *Deluxe Room Twin, Deluxe Ocean, Deluxe Ocean Twin, Deluxe Terrace Ocean, Junior Suite, Executive Suite, Loft Suite*, dan *Pewmier Loft Jacuzzi Suite*, harga mulai dari Rp 2.400.000 hingga Rp 5.500.000

Departemen-departemen yang terdapat di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang terlibat dalam pelayanan tamu adalah Front Office Department, Food & Beverage Department, Housekeeping Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Human Resource Department, engineering Department, dan Security Department. Salah satu departemen yang memiliki peran penting dalam memberikan pelayanan kepada tamu adalah departemen Food and

Beverage departemen. Departemen ini terdiri dari dua section, yaitu : Food & Bavarage Product dan Food & Bavarage Service, kedua section ini saling berkaitan dalam menyediakan makanan dan minuman di hotel, Food & Bavarage Product bertanggung jawab terhadap pengolahan bahan makanan sehingga menjadikan makanan yang siap di hidangkan kepada tamu. Sedangkan Food & Bavarage Service bertanggung jawab terhadap menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada tamu untuk mencapai kepuasan para tamu. Di dalam Food & Bavarage Product terdapat beberapa section seperti: *Main kitchen, Cold kitchen, Banquet Kitchen, Butcher, dan Pastry and Bakery.*

Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa menyediakan makan pagi, siang, malam dan *room service* baik dalam bentuk *buffet* dan *a'la carte*. Makanan yang disajikan dari *appetizer, main course*, sampai *dessert*. *Pastry and Bakery section* adalah salah satu *section* yang berada di Renaissance Bali Uluwatu Resort and Spa yang bertugas untuk membuat segala makanan penutup atau *dessert* yang disiapkan untuk *breakfast, lunch, dinner, buffet, ala'carte*, dan *room service*. Makanan penutup adalah hidangan yang disuguhkan di paling akhir dalam susunan menu yang berfungsi sebagai makanan penutup atau pencuci mulut, karena fungsinya untuk menghilangkan kesan atau menetralsir dari rasa hidangan terdahulu, dan makanan penutup dibuat semenarik mungkin agar bisa membuat tamu merasa terkesan menyantap hidangan restoran yang ada di hotel Renaissance Bali Uluwatu Resord & Spa. Menu makanan penutup yang di sediakan di hotel Renaissance untuk *a'la carte* seperti : *banana cake, strawberry cheese cake, melt cake, cheese cake, Bali cream caramel*, sumping waluh, roti bakar pisang coklat,

apple pie, panakota, ice cream, dan Uluwatu crepes. Menu *best seller* untuk *dessrt* pada saat *breakfast* adalah *Uluwatu crepes*, menu ini sangat diminati tamu karna proses pembuatannya yang unik dan rasa yang enak, serta teksturnya yang renyah. Tamu bisa langsung melihat proses pembuatan *crepes* karena *pastry cook* akan membuatnya langsung ketika tamu memesan.

Uluwatu Crepes adalah salah satu menu yang selalu tersedia di *Clay Craft* restoran pada saat *breakfast*, *Uluwatu crepes* sangat diminati oleh para tamu yang menginap di hotel, karena mengingat makanan penutup *crepes* ini adalah makanan yang sudah lama ada, hanya saja dengan berjalannya waktu dan jaman, kini *crepes* hadir dengan berbagai isian dan *toping* yang beragam, tetapi tidak menghilangkan rasa *original* dari *crepes* tersebut dan sampai sekarang peminat dari *crepes* ini masih banyak. Menu ini berisi *toping* atau isian yang sangat premium seperti: *chocolate sauce, caramel sauce, banana slice, corn flake, maple syrup, strawberry jam, dan vanilla ice cream* sehingga membuat rasa dari *crepes* ini terasa berbeda. Selain itu ukuran dari *Uluwatu crepes* ini lumayan besar.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat materi ini sebagai bahan dalam pembuatan Tugas Akhir dengan judul “Proses Pembuatan Uluwatu Crepes oleh Commis Pastry pada Seksi Pastry and Bakery di Hotel Renaisssance Bali Uluwatu Resort and Spa”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan di bahas dalam laporan Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Bagaimanakah proses pembuatan Uluwatu *Crepes* oleh *Pastry Cook* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa?
2. Kendala-kendala apa sajakah yang ditemui dalam proses pembuatan Uluwatu *Crepes* oleh *Pastry Cook* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan uraian rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Menjelaskan proses pembuatan Uluwatu *Crepes* oleh *Pastry cook* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
- b. kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Uluwatu *Crepes* oleh *Pastry cook* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain :

- a. Bagi mahasiswa

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program pendidikan D III jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan diharapkan menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang pembuatan uluwatu crepes.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir khususnya mahasiswa jurusan pariwisata, dan sebagai sumber informasi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam mengetahui lebih lanjut mengenai proses pembuatan Uluwatu *Crepes*.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai sumber informasi bagi perusahaan mengenai permasalahan yang harus diperhatikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dan dalam meningkatkan kualitas produk tersebut.

D. Metologi Penulisan Tugas Akhir

Dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini penulis menggunakan beberapa metode diantara lain :

1. Metologi dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan penulis adalah sebagai berikut :

a. Metode Observasi

Metode Observasi ini merupakan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan Uluwatu *Crepes* oleh

Pastry Cook di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

b. Metode wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan data dan informasi dengan menanyakan secara langsung dengan para *staff cook* yang bekerja di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa berkaitan dengan pembuatan Uluwatu *Crepes*.

c. Metode Perpustakaan

Metode Perpustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis yang berkaitan dengan proses pembuatan Uluwatu *Crepes*.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan memaparkan dan menjelaskan langkah demi langkah permasalahan dan informasi yang diperoleh di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis menggunakan metode penyajian informal dan formal.

a. Metode Formal

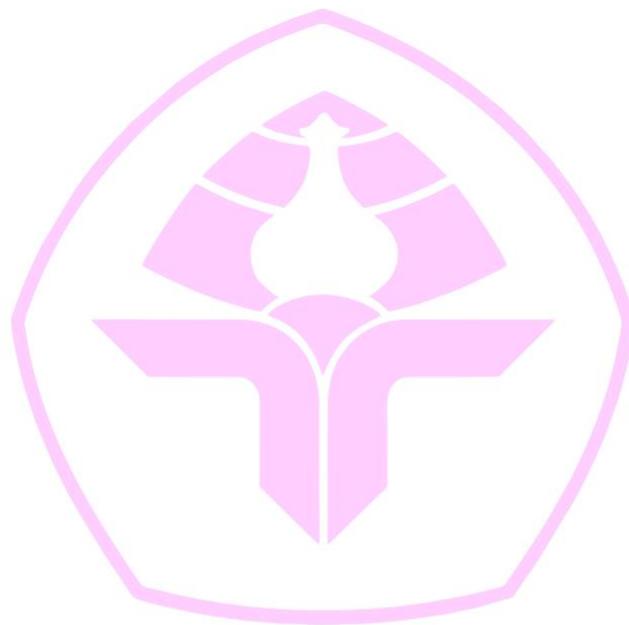
Metode formal adalah penyajian hasil analisis dengan cara menambahkan tabel dan gambar untuk memperjelas informasi mengenai pembuatan Uluwatu *Crepes* di hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

b. Metode Informal

Metode penyajian informal adalah penyajian hasil analisis dengan menggunakan uraian atau kata-kata sederhana dan mudah dipahami serta dijelaskan

secara deskripsi tentang pembuatan Uluwatu *Crepes* di hotel Renaissance Bali

Uluwatu Resort & Sp



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembahasan Pembuatan Uluwatu Crepes Oleh Commis Pastry Pada Seksi Pasty And Bakery di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dapat mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan-bahan, dan tahap persiapan alat-alat.

a Tahap Persiapan diri

Personal grooming yang menyangkut penampilan seorang karyawan atau semua *staff kitchen* dengan menggunakan *uniform* yang lengkap sesuai dengan ketentuan hotel. Seragam atau *uniform* yang dimaksud sebagai berikut: baju *kitchen*, celana panjang hitam, *apron*, topi, *safety shoes*, dan mencuci tangan dan menggunakan *hand glove* sebelum bekerja.

b Tahap Persiapan Bahan-bahan

Sebelum melakukan proses pembuatan, seorang *chef pastry & bakery* menyiapkan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan uluwatu *crepes*. Persiapan bahan pembuatan *crepes* dilakukan satu hari sebelumnya yaitu pembuatan adonan *crepes* dan isian pada *crepes* seperti: *chocolate sauce*, *caramel sauce*, dan *strawberry jam*. Persiapan bahan yang dibuat satu hari sebelumnya harus sesuai dengan *recipe* pada hotel, berikut merupakan bahan-bahan *crepes* dan isiannya: Tepung terigu, telur, gula, baking soda, dan susu. Untuk bahan-bahan isian *chocolate*

sauce yaitu: *dark choco, butter, water, sugar, glucose, maizena, cocoa powder*, untuk bahan-bahan isian *strawberry jam* yaitu: *strawberry, gula, dan pectine* atau pengental, dan terakhir bahan-bahan isian *caramel sauce* yaitu: *gula, cream, dan butter*.

c Tahap Persiapan Alat-alat

Adapun persiapan kerja mengambil peralatan yang akan dipergunakan dalam proses pembuatan adonan *crepes* dan peralatan untuk *breakfast*. Sebelum memulai proses pembuatan uluwatu *crepes, pastry cook* yang bertugas harus menyiapkan semua peralatan yang digunakan dalam pembuatan adonan dan persiapan peralatan untuk *breakfast*. Adapun persiapan alat-alat untuk pembuatan adonan uluwatu *crepes* itu seperti: *mixer, timbangan, bowl stainless, penyaringan, rubber spatula, wadah untuk adonan Uluwatu crepes*. Lalu, adapun persiapan alat-alat untuk isian Uluwatu *crepes* yaitu: *timbangan, sauce pan, spatula, bowl stainless, dan wadah*. Selanjutnya adapun persiapan alat-alat untuk pembuatan Uluwatu *crepes* seperti: *roller grill, kuas, leddle stainless, sendok, spatula kayu, kitchen scraper, pisau*.

2. Tahap pembuatan

Dalam pembuatan Uluwatu *crepes*, seorang *cook pastry* sudah menyiapkan segala bahan dan perlatan yang dibutuhkan, pembuatan *crepes* dilakukan langsung didepan tamu sesuai keinginan masing-masing tamu. Tahap ini meliputi tahap pembuatan adonan Uluwatu *crepes*, tahap pembuatan isian Uluwatu *crepes*, dan tahap pembuatan Uluwatu *crepes*.

3. Tahap akhir

Uluwatu *crepes* yang telah siap langsung disajikan kepada tamu dengan menggunakan alas *dinner plate* sesuai pesanan tamu, tahap akhir ini sangat penting dan perlu diperhatikan oleh seorang *cook*, karena penyajian yang baik akan mempengaruhi kepuasan terhadap tamu. Hambatan saat pembuatan/pelaksanaan dan cara penyelesaiannya:

1. Kurangnya Persediaan Bahan

Chef pastry and bakery harus rutin memeriksa persediaan barang setiap harinya, jika ada barang yang sudah menipis atau sedikit bisa langsung mencatat semua barang yang telah menipis, agar *pastry chef* bisa memproses pemesanan barang untuk hari-hari selanjutnya. Dan jika barang-barang ada yang tidak tersedia, *pastry cook* dapat meminjam terlebih dahulu pada outlet lain agar tidak menghambat proses kerja sebelum persediaan bahan mulai datang kembali.

2. Kerusakan alat

Hal ini tentunya berdampak pada proses pembuatan Uluwatu *crepes* yang dapat mempengaruhi kepuasan tamu, cara untuk mengatasinya adalah memberi tahu kepada *head chef* yang nantinya *head chef* tersebut akan menghubungi *engineering* untuk memperbaiki mesin yang sedang rusak, dan melakukan pemeriksaan setiap seminggu sekali agar kondisi mesin terus terus terjaga dan memaksimalkan proses pekerjaan.

3. Hasil *crepes* tidak *crispy*

Sebaiknya, saat membuat adonan uluwatu *crepes* itu harus menggunakan resep yang telah disediakan, agar tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan seperti: adonan kekentalan atau sebaliknya adonan kecairan. Karena bahan-bahan yang digunakan

diawal sangat mempengaruhi hasil akhir dari adonan uluwatu *crepes* tersebut.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang penulis temukan selama pengumpulan data di Ranaissance Bali Uluwatu Resort & Spa *food and beverage product* khususnya di *pastry & bakery section*, penulis dapat memberi saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya *staff pastry* selalu melakukan pengecekan persediaan *stock* bahan di *section* dan bahan yang ada di gudang (*dry store*) sehingga pada saat proses pengolahan tidak kekurangan bahan yang dapat menghambat proses kerja.
2. Sebagai seorang *Cook* harus tetap memperhatikan *recipe* dalam tahap awal pembuatan adonan Uluwatu *crepes*, proses pembuatan Uluwatu *crepes*, dan isian Uluwatu *crepes* karena bahan-bahan diawal sangat berpengaruh pada keberhasilan akhir pembuatan Uluwatu *crepes*.
3. Memperhatikan kerusakan peralatan sangatlah penting khususnya dalam kelancaran pembuatan Uluwatu *crepes*, sebaiknya juga menjadi perhatian seorang *pastry cook* dengan melihat kelayakan dan keutuhan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan *crepes* agar tidak terjadi keterlambatan dalam pembuatan uluwatu *crepes*.

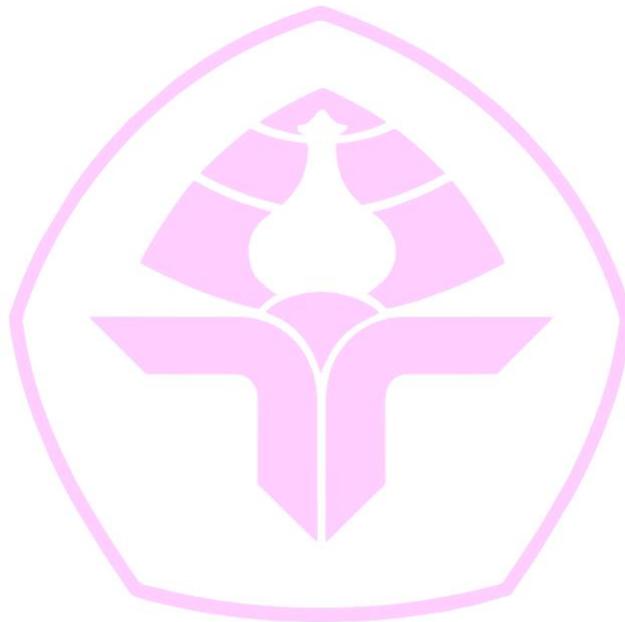
DAFTAR PUSTAKA

- Atmojo, Marsum Wijoyo. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Bartono dan Ruffino, E.M. 2005. *Food and Beverage Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Chair, I.M dan Pramudia, H. 2017. *Hotel Room Devision Management*. Jakarta: Kencana.
- Chamim, Fariz. 2018. *Jimat Cafe (Standard Operational Procedure)*. malang: CV Maju Lancar Gemilang.
- Damayanti, Ida Ayu Werdika. 2015. "*Pengantar Hotel dan Restoran*". Badung : Politeknik Negeri Bali.
- Dapartemen Pendidikan Nasional. 2011 *Kamus Besar Indonesia Pusa Bahasa* Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Darma Oka, I Made. 2014. "*Tata Hidangan 2*". Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Depatemen Pendidikan Nasional. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat*. Jakarta: PT Gramedia.
- Herudiyanto, Maleen S. dan Saripah Hudaya. 2009. *Teknologi Pengolahan roti & kue Jatinagor*. widya padjadjaran.
- Iskandar, M. H. 2015. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta : PT. Grasindo.
- Mertayasa Agus, I Gede, (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Diterbitkan atas kerjasama penerbit Andi, dan Universitas Dhyana Pura (Undhira) Bali.
- Qohar dkk. 2013. *Kamus Istilah Pengetahuan Populer*. Yogyakarta: CV Bintang Pelajar.
- Suardani, Made. 2014. *Pengolahan Makanan I (Handout)*. Badung : Politeknik Negeri Bali
- Suardani, Made. 2015. "*Pengolahan Makanan I*". Badung: Politeknik Negeri Bali
- Sulastiyono, Agus. 2011. "*Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*". Bandung:

Alfabeta, CV.

Winia, I Nyoman dan I Made Darma Oka. 2012. *Tata Hidangan 1*. Denpasar:
Politeknik Negeri Bali.

YB Suhardjito,BA.2006 *Pastry dalam Perhotelan* Yogyakarta



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI