

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SALT AND PEPPER CALAMARI OLEH
COMMIS CHEF PADA 180 DREAMLAND
RESTAURANT AND BAR DI KLAPA RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Natalia Adnyani

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SALT AND PEPPER CALAMARI OLEH COMMIS
CHEF PADA 180 DREAMLAND RESTAURANT AND BAR DI
KLAPA RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh :
Ni Kadek Natalia Adnyani
NIM 1915823136**

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

**PEMBUATAN SALT AND PEPPER CALAMARI OLEH COMMIS
CHEF PADA 180 DREAMLAND RESTAURANT AND BAR DI
KLAPA RESORT BALI**

Oleh :

Ni Kadek Natalia Adnyani

NIM 1915823136

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,


Drs. I Wayan Pugra, M. Par
NIP 196312312000031002


Ayu Dwi Yulianthi, SE., M. Si, Ak
NIP 198507152010122002

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua


Prof. Ni Made Ernayati, M.A.T.M., Ph.D.
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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 Kadek Natalia Adnyani
NIM : 1915823136
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN SALT AND PEPPER CALAMARI OLEH
COMMIS CHEF PADA 180 DREAMLAND RESTAURANT AND
BAR DI KLAPA RESORT BALI”**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2022
Yang membuat pernyataan



Nama: Ni Kadek Natalia Adnyani
NIM : 1915823136
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 SALT AND PEPPER CALAMARI OLEH COMMIS CHEF PADA 180 DREAMLAND RESTAURANT AND BAR DI KLAPA RESORT BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Salt and Papper Calamari Oleh Commis Chef pada 180 Dreamland Restaurant and Bar Di Klapa Resort Bali.

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.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Wayan Pugra., M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M. Si, Ak selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Aris selaku General Manager di Klapa Resort Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Klapa Resort Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Hadi selaku F & B Manager di Klapa Resort Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Klapa Resort Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak I Made Arya Susila selaku Executive Chef di Klapa Resort Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh staf Klapa Resort Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
11. Bapak I Nyoman Suasa dan Ibu Ni Nyoman Sri Rahayu, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam 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 maupu dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, 13 Juli 2022

Penulils,

DAFTAR ISI

| Isi | Halaman |
|--|-------------------------------------|
| HALAMAN JUDUL | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT..... | Error! Bookmark not defined. |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| 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 | 5 |
| D. Metode Penulisan Tugas Akhir | 6 |
| | |
| BAB II LANDASAN TEORI | 9 |
| A. Pengertian Resort | 9 |
| B. Restaurant..... | 10 |
| C. Pengertian Food and Beverage Department | 13 |
| D. Kitchen | 13 |
| E. Pengertian Cook..... | 17 |
| F. Pengertian Pembuatan..... | 18 |
| G. Pengertian Bahan Makanan..... | 18 |

| | |
|---|-----------|
| H. Metode Pengolahan Makanan | 18 |
| I. Pengertian Salt and Pepper Calamari..... | 20 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... | 22 |
| A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan/Hotel | 22 |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel | 24 |
| C. Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel..... | 27 |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 31 |
| A. Pembuatan/ Pelaksanaan Salt and Pepper calamari | 31 |
| 1. Tahap Persiapan..... | 31 |
| 2. Tahap pembuatan..... | 39 |
| 3. Tahap penyajian..... | 43 |
| 4. Tahap akhir | 44 |
| B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Salt and Pepper Calamari | 44 |
| BAB V PENUTUP..... | 47 |
| A. Kesimpulan | 47 |
| B. Saran..... | 48 |
| DAFTAR PUSTAKA | |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 3. 1 Logo Klapa Resort Bali | 22 |
| Gambar 3. 2 Deluxe Golf View Room..... | 25 |
| Gambar 3. 3 Klapa Room | 25 |
| Gambar 3. 4 Deluxe Room | 26 |
| Gambar 3. 5 Suite Room..... | 26 |
| Gambar 3.6 Struktur Organisasi Food and Beverage Product Department | 27 |
| Gambar 4. 1 Uniform kitchen | 33 |
| Gambar 4. 2 Tray | 34 |
| Gambar 4. 3 Knife..... | 35 |
| Gambar 4. 4 Bowl | 35 |
| Gambar 4. 5 Cutting Board | 35 |
| Gambar 4. 6 Spoon..... | 36 |
| Gambar 4. 7 Botol Saus | 36 |
| Gambar 4. 8 Deep Fryer..... | 36 |
| Gambar 4. 9 Kitchen Tong..... | 37 |
| Gambar 4. 10 Calamari | 41 |
| Gambar 4. 11 Rocket Salad..... | 42 |
| Gambar 4. 12 Saus tartar | 43 |
| Gambar 4. 13 Salt and Pepper Calamari | 44 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 4. 1 Recipe Calamari (untuk 5 porsi) | 37 |
| Tabel 4.2 Recipe Balsamic Dressing (untuk 5 porsi)..... | 38 |
| Tabel 4.3 Recipe Rocket Salad (untuk 5 porsi) | 38 |
| Tabel 4.4 Recipe Saus tartar (untuk 5 porsi)..... | 39 |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bahan yang digunakan dalam pembuatan salt and pepper calamari

Lampiran 2 Bahan yang digunakan dalam pembuatan salt and pepper calamari

Lampiran 3 Bahan yang digunakan dalam pembuatan salt and pepper calamari

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata utama di Indonesia. Pariwisata di Bali yang bercirikan keindahan panorama alam dan kebudayaan tradisional masyarakatnya sehingga banyak wisatawan yang datang ke Bali dengan tujuan berlibur maupun mengikuti kegiatan-kegiatan tertentu seperti meeting atau melakukan bisnis dan sebagainya. Banyak komponen yang terkait dengan kegiatan pariwisata seperti transportasi, biro perjalanan wisata, restaurant, atraksi wisata dan hotel.

Usaha akomodasi meliputi hotel, villa maupun hotel berbintang lima banyak terdapat di Bali. Usaha akomodasi di Bali khususnya hotel melakukan beberapa cara untuk meningkatkan kualitas pelayanannya seperti meningkatkan hunian kamar, meningkatkan kualitas pelayanan, keamanan, serta menambah fasilitas hotel agar tamu merasa nyaman pada saat menginap di hotel. Jasa akomodasi menyediakan pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas lainnya, dalam usaha untuk memenuhi semua kebutuhan wisatawan selama melakukan perjalanan wisata.

Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, pelayanan makanan dan minuman, serta fasilitas jasa lainnya yang dikelola secara komersial. Semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut maupun mereka yang hanya

menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel tersebut. Setiap hotel berusaha memberikan pelayanan yang baik bagi tamu yang datang dan menginap di hotel tersebut sehingga tamu merasa senang, tenang, nyaman serta mendapatkan pelayanan yang terbaik. Hal tersebut dapat dicapai jika ditunjang dengan tenaga-tenaga yang profesional, berpengalaman dan berpendidikan. Hotel dalam memperlancar operasionalnya tidak hanya menawarkan fasilitas-fasilitas yang mewah tetapi juga harus didukung dengan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan dan keahlian yang handal. Salah satu hotel yang memiliki syarat seperti itu adalah hotel berbintang.

Sebagian besar akomodasi yang ada di Bali dibangun berdekatan dengan pantai, karena pantai menyajikan pemandangan (*view*) yang sangat bagus untuk menarik kunjungan wisatawan. Salah satu hotel berbintang dengan *view* pantai yang ada di Bali adalah Klapa Resort Bali.

Klapa Resort merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada dikawasan Badung Selatan yaitu di kawasan Pecatu Indah Resort tepatnya New Kuta Beach I, Jl. Raya Uluwatu, Pecatu, Kec Kuta Selatan Kabupaten Badung Bali. Klapa Resort berada di kawasan yang strategis yakni dekat dengan Pantai Dreamland, Lapangan *Golf*, GWK, Pura Uluwatu dan Bandara Internasional Ngurah Rai sehingga menjadi pertimbangan tersendiri bagi wisatawan untuk menginap. Untuk menuju ke pantai dreamland wisatawan dapat menempuh dengan waktu 15 menit.

Klapa Resort Bali memiliki beberapa *departments*, salah satu department yaitu *food and beverage department*. *Food and Beverage Department* di Klapa Resort

Bali dibagi menjadi 2 yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Product* memiliki tugas untuk menyiapkan dan mengolah bahan makanan menjadi makanan yang siap disajikan kepada tamu, sementara itu, *Food and Beverage Service* memiliki tugas yaitu melayani tamu, mulai dari tamu tersebut datang ke *restaurant* untuk menikmati hidangan hingga tamu tersebut pergi meninggalkan *restaurant*. *Food and Beverage Product* merupakan bagian yang bertugas memproduksi makanan sesuai dengan pesanan tamu. Kegiatan *food and beverage product* untuk menunjang kelancaran operasional memasak. *Food and beverage Product* di Klapa Resort Bali memiliki beberapa *section* salah satunya *hot kitchen* atau *main kitchen*. *Hot kitchen* atau *main kitchen* adalah dapur utama di mana *main course*, *soup*, dan *sauce* akan diproses. Adapun beberapa *snack* dan salad yang disajikan di 180 Dreamland yaitu: french fries bowl, nachos, chicken wings, salt and pepper calamari, escargot, chicken quesadilla, greek salad, chicken caesar salad, thai prawn salad.

Salt and pepper calamari adalah *snack* yang berbahan utama cumi. Salt and Pepper Calamari merupakan hidangan dalam masakan mediterania, ini terdiri dari cumi-cumi yang dibaluri dengan tepung roti, digoreng selama kurang dari dua menit agar tekstur dari cumi-cumi tidak alot pada saat di makan. Disajikan dengan greek/rocket salad dan juga saus tartar, dimana greek salad ini terdiri dari baby romen, timun, balsamic dressing, *garlic bread*, *black olive* sedangkan rocket salad terdiri dari daun rocula, balsamic dressing, dan juga keju permesan. Kelebihan dari salt and pepper calamari ini dilihat dari cara pembuatannya yang simpel, *plating*, harga dan

rasanya yang gurih dan crispy. Bahan utama dalam pembuatan salt and pepper calamari yaitu cumi-cumi lalu dibaluri dengan tepung terigu, dimasukkan kedalam kocokan telur dan yang terakhir dibaluri dengan *breadcrumbs* (tepung roti). Salt and pepper calamari disajikan dengan rocket salad dan juga tartar *sauce*, makanan atau camilan ini dijual dengan harga Rp. 50.000,- per porsi. Berdasarkan hasil wawancara dengan *commis chef* salt and pepper calamari ini adalah salah satu makanan atau camilan yang paling diminati oleh tamu yang datang ke 180 Dreamland Restaurant and Bar di Klapa Resort Bali. Hal ini di buktikan dari hasil observasi komentar tamu yang memesan salt and pepper calamari ini. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk menyusun tugas akhir dengan judul “Pembuatan Salt and Pepper Calamari oleh Commis Chef pada 180 Dreamland Restaurant & Bar di Klapa Resort Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan salt and pepper calamari di Klapa Resort Bali?
2. Apa saja hambatan yang terjadi dan cara mengatasinya dalam pembuatan Salt and Pepper Calamari oleh Commis Chef pada 180 Dreamland Restaurat and Bar di Klapa Resort Bali ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Menjelaskan pembuatan Salt and Pepper Calamari oleh Commis Chef pada 180 Dreamland Restaurant and Bar di Klapa Resort Bali.
- b. Mendeskripsikan hambatan-hambatan yang dihadapi oleh chef dalam pembuatan Salt and Pepper Calamari oleh Commis Chef pada 180 Dreamland Restaurant and Bar di Klapa Resort Bali.

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 mendapat pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *food and beverage product*.
 - 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan salt and pepper calamari oleh commis chef pada 180 Dreamland Beach Restaurant and Bar di Klapa Resort Bali.
 - 3) Untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman dalam bidang *food and beverage product* dengan membandingkan antara teori kampus dengan kenyataan yang sebenarnya di industri.

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 Salt and Pepper Calamari.
- 3) Sebagai acuan serta tambahan bahan pustakan bagi peneliti selanjutnya.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan salt and pepper calamari.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan salt and pepper calamari.
- 3) Diharapkan dapat memberikan manfaat maupun masukan kepada pihak hotel terutama pada hot kitchen atau main kitchen.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Penulis melakukan pengumpulan data dengan pengamatan secara langsung di industri disertai dengan pencatatan oleh penulis terutama mengenai proses

pembuatan salt and pepper calamari serta bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan salt and pepper calamari.

b. Metode Wawancara

Penulis melakukan pengumpulan data dengan cara tanya jawab secara langsung mengenai standar pembuatan salt and pepper calamari yang terdapat di Klapa Resort Bali, proses pembuatan salt and pepper calamari, bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan salt and pepper calamari oleh commis chef pada 180 Dreamland Beach Restaurant and Bar di Klapa Resort Bali.

c. Metode Kepustakaan

Penulis melakukan pengumpulan data dengan membaca buku-buku seperti Tata Boga Industri, Kepariwisata dan Kamus Besar Bahasa Indonesia serta mengumpulkan data dari sumber-sumber tertulis yang kaitannya dengan permasalahan yang terdapat dalam penyusunan Tugas Akhir.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Penulis menggunakan metode dan analisis data secara deskriptif, dalam hal ini memaparkan dan menjelaskan secara lengkap dan sistematis semua data mengenai pembuatan salt and pepper calamari oleh commis chef pada 180 dreamland beach restaurant and bar di Klapa resort Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil

Penulis menggunakan metode informal, yaitu metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata atau berupa penjelasan. Sedangkan metode formal adalah metode penyajian data dengan cara menyajikan

hasil analisis data berupa gambar, foto, dan table yang berkaitan dengan pembuatan salt and pepper calamari sebagai snack oleh commis chef pada 180 dreamland di Klapa Resort Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pada bab sebelumnya dalam pembuatan salt and pepper calamari pada *main kitchen* di Klapa Resort Bali, penulis dapat menarik beberapa kesimpulan antara lain :

1. Pembuatan salt and pepper calamari oleh commis chef pada 180 Dreamland Restaurant and Bar di Klapa Resort Bali
 - a. Tahap persiapan meliputi tahap persiapan diri yaitu seorang *commis chef* harus datang ke hotel 15 menit sebelum jam kerja, dan menggunakan *uniform kitchen* dengan rapi, selain itu seorang *commis chef* tidak boleh berkuku panjang, berkumis, berjenggot dan rambut harus dipotong rapi untuk laki-laki dan rambut diikat rapi untuk perempuan.
 - b. Tahap pembuatan salt and pepper calamari pada saat melumuri cumi dengan tepung terigu, telur, tepung roti harus benar-benar merata dan pada saat digoreng pastikan sudah berwarna kecoklatan. Pada pembuatan dressing dan saus rasa yang dihasilkan tepat dan tidak merubah rasa dari dressing dan saus.
 - c. Tahap penyajian atau *plating* salt and pepper calamari disajikan diatas piring keramik dan ditata sesuai standar yang telah ditentukan
 - d. Tahap akhir yang dilakukan oleh seorang *commis chef* melakukan proses pembersihan alat-alat kerja dan area kerja.

- e. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan salt and pepper calamari oleh commis chef pada 180 Dreamland Restaurant and Bar di Klapa Resort Bali dan cara mengatasinya :
- a. Deep fryer tiba-tiba mati bisa diatasi dengan menghidupkan sumbu deep fryer menggunakan gulungan tissue yang dibakar api.
 - b. Cumi alot dan bau dapat diatasi apabila menggunakan cumi frozen pada saat membersihkan tinta cumi jangan sampai pecag dan apabila menggunakan cumi frozen tidak diolah pada keadaan masih beku.
 - c. Cumi gosong/hangus dapat diatasi dengan apabila terjadi high season commis chef harus bisa lebih focus, dan apabila tidak memungkinkan commis chef dapat meminta bantuan kepada rekan kerja yang lain.

B. Saran

Berdasarkan hambatan yang dihadapi dalam pembuatan salt and pepper calamari pada *main kitchen* di Klapa Resort Bali, maka penulis memberi saran yaitu:

- a. Melakukan pengecekan sebelum dan sesudah menggunakan alat memasak agar keadaan alat dapat meminimalisir hambatan yang dihadapi dalam pembuatan makanan.
- b. Melakukan pengecekan terhadap cumi yang disimpan di dalam *frozen* agar mengetahui berapa jumlah cumi yang tersedia.

DAFTAR PUSTAKA

- Barrows, C. W., , Powers, T., Reynolds, D. (2012). *Introduction to Management in The Hospitality Industry*. Hoboken: Wiley.
- Damayanti, Ida Ayu Werdika. (2011). *Pengantar Hotel dan Restoran*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Department Pendidikan Nasional . (2011). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa* . Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Pradana , Eka. (2012). *Juru Masak Restoran*. Jakarta: PT. Gramedia Utama.
- Soenarno, Adi. (2011). *Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Angkasa.
- Suardani , Made. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, Ni Made. (2015). *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sudiara , Bagus Putu. (2008). *Tata Boga*. Jakarta: Dirjen Dekaspen.
- Sugiyono . (2014). *Metedologi Penelitian Bisnis* . Bandung : CV. Alfabet.
- Yoeti, A. (2003). *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: PT. Pradnya Paramitha.