

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PRAWN AND CHICKEN LAKSA OLEH  
COMMIS PADA 180 DREAMLAND RESTAURANT DI  
KLAPA RESORT BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Wayan Suriani**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PRAWN AND CHICKEN LAKSA OLEH  
COMMIS PADA 180 DREAMLAND RESTAURANT DI KLAPA  
RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh  
**Ni Wayan Suriani**  
**NIM 1915823061**

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

**PEMBUATAN PRAWN AND CHICKEN LAKSA OLEH  
COMMIS PADA 180 DREAMLAND RESTAURANT DI KLAPA  
RESORT BALI**

Oleh  
**Ni Wayan Suriani**  
NIM 1915823061

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

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,

**Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc**  
NIP 199001132019032015

Pembimbing II,

**Drs. I Nyoman Kanca, M.Par**  
NIP 196012311990111001

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



**Prof. Ni Made Erniawati, MATM., 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](http://www.pnb.ac.id)  
Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Wayan Suriani  
NIM : 1915823061  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN PRAWN AND CHICKEN LAKSA OLEH  
COMMIS PADA 180 DREAMLAND RESTAURANT DI KLAPA  
RESORT BALI”**

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.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Agustus 2022  
Yang membuat pernyataan,



Ni Wayan Suriani  
NIM : 1915823061  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul PEMBUATAN PRAWN AND CHICKEN LAKSA OLEH COMMIS PADA 180 DREAMLAND RESTAURANT DI KLAPA RESORT BALI dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program pendidikan Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, banyak hambatan dan kesulitan yang penulis hadapi, tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan 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 Sekretaris 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 yang telah memberikan

kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan banyak masukan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Drs. I Nyoman Kanca, M Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan banyak masukan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Aris Wiriyanto, S.E. selaku *General Manager* 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 Nurhadi selaku *Food and Beverage Manager* Klapa Resort Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
9. Bapak I Made Arya Susila sebagai *Executive Chef* di 180 Dreamland *Restaurant*, yang telah memberikan ilmu dan informasi kepada penulis untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh karyawan di Klapa Resort Bali yang telah memberikan masukan dan dukungan kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
11. Bapak I Made Suardana dan Ni Kadek Sudarmi, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penyusunan Tugas Akhir.
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 yang bersifat membangun.

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

## DAFTAR ISI

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Tujuan Penulisan.....	5
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>9</b>
A. Hotel.....	9
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Jenis-Jenis Hotel .....	10
B. Resort .....	11
1. Pengertian Resort .....	11
2. Jenis-Jenis Resort.....	11
C. Food and Beverage.....	13
D. Kitchen.....	13
1. Pengertian Kitchen .....	13
2. Jenis-Jenis Kitchen.....	14
E. Memasak .....	15
1. Pengertian Memasak .....	15

2. Metode Memasak .....	15
F. Pengertian Commis .....	17
G. Pengertian Pembuatan .....	18
H. Peralatan Dapur .....	18
I. Bahan Makanan.....	19
1. Bahan Makanan Nabati .....	19
2. Bahan Makanan Hewani .....	20
J. Pengertian Bumbu .....	21
K. Pengertian Laksa .....	22
L. Pengertian Soup .....	22
M. Hygiene dan Sanitasi.....	23
1. Pengertian Hygiene .....	23
2. Pengertian Sanitasi .....	23
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>24</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan .....	24
1. Lokasi Perusahaan.....	24
2. Sejarah perusahaan.....	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan .....	26
1. Bidang Usaha .....	26
2. Fasilitas .....	26
C. Struktur Organisasi Perusahaan .....	30
D. Tugas dan Tanggung jawab .....	31
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
A. Pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh Commis pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali .....	33
B. Hambatan yang dihadapi dan cara mengatasinya dalam Pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh Commis pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali .....	51
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>53</b>
A. Simpulan .....	53
B. Saran.....	54

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## DAFTAR GAMBAR

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 3.1 Logo Klapa Resort Bali.....	24
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product Department</i> .....	31
Gambar 4.1 <i>Fingerprint</i> .....	34
Gambar 4.2 <i>Personal Grooming</i> .....	35
Gambar 4.3 <i>Working Table</i> .....	36
Gambar 4.4 <i>Stove</i> .....	37
Gambar 4.5 <i>White Cutting Board</i> .....	37
Gambar 4.6 <i>Knife</i> .....	37
Gambar 4.7 <i>Ladle</i> .....	38
Gambar 4.8 <i>Spatula</i> .....	38
Gambar 4.9 <i>Blender</i> .....	38
Gambar 4.10 <i>Conical Strainer</i> .....	38
Gambar 4.11 <i>Stock Pot</i> .....	39
Gambar 4.12 <i>Saute Pan</i> .....	39
Gambar 4.13 <i>Bowl Stainless</i> .....	39
Gambar 4.14 <i>Tong</i> .....	40
Gambar 4.15 Sambal Laksa .....	45
Gambar 4.16 Bumbu Laksa.....	45
Gambar 4.17 Kuah Laksa.....	47
Gambar 4.18 Merebus Ayam .....	48
Gambar 4.19 Merebus Udang .....	49
Gambar 4.20 Menggoreng Tahu .....	50
Gambar 4.21 Prawn and Chicken Laksa .....	50

## DAFTAR TABEL

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 3.1 Jumlah Kamar pada Hotel Klapa Resort Bali .....	26
Tabel 4.1 Sambal laksa .....	40
Tabel 4.2 Bumbu kuah laksa.....	41
Tabel 4.3 Bahan kuah laksa .....	42
Tabel 4.4 Bahan isian laksa.....	43

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Jenis-Jenis Kamar Klapa Resort Bali

Lampiran 2 : Bahan-Bahan Isian Laksa

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali merupakan destinasi wisata paling populer di Indonesia yang telah mendapatkan berbagai penghargaan Internasional khususnya di bidang pariwisata. Salah satu tempat tujuan wisata yang sudah dikenal oleh wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Bali adalah daerah tujuan wisata dunia yang terkenal dengan keindahan alamnya, adat-istiadat dan kebudayaan yang menarik minat wisatawan untuk berkunjung ke Bali.

Banyaknya kunjungan wisatawan ke Bali, menjadikan perekonomian masyarakat di Bali mengalami perkembangan yang baik. Daerah tujuan wisata yang banyak dikunjungi oleh para wisatawan di Bali, seperti: Nusa Dua, Jimbaran, Pecatu, Kuta, Ubud, Sanur, dan Seminyak. Oleh karena itu, banyaknya kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara menuntut Bali untuk menyediakan akomodasi untuk memenuhi kepuasan para wisatawan. Salah satu hotel berbintang lima yang memiliki pemandangan pantai yang indah dan lapangan golf yang luas berada berada di kawasan Pecatu adalah Klapa Resort Bali.

Klapa Resort Bali merupakan hotel bintang lima yang terletak di tepi bukit Pecatu di Jalan Raya Uluwatu, Pecatu Indah Resort, New Kuta Beach I, Kuta Selatan, Bali yang menghadap ke Samudera Hindia dan memiliki akses menuju Pantai Dreamland dan Lapangan Golf New Kuta. Klapa Resort Bali bergerak di

bidang usaha *hospitality* yang menyediakan jasa penginapan sebagai kegiatan utamanya serta memiliki beberapa jasa penunjang diantaranya; *rooftop bar and 180 dreamland restaurant, golft terrace restaurant, the breeze spa, kids club, gym, and rooftop swimming pool*. Klapa Resort Bali memiliki beberapa *department*, salah satu *department* yang dimiliki adalah *Food & Beverage Department*.

*Food and Beverage Department* merupakan salah satu *department* yang sangat penting di sebuah hotel, karena bertanggung jawab terhadap pelayanan atau bagian yang memproduksi, menyajikan dan menjual makanan serta minuman bagi para tamu yang tinggal di hotel maupun tamu yang hanya berkunjung di outlet *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* Klapa Resort Bali dibagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. Salah satu restoran yang ada di Klapa Resort Bali adalah 180 Dreamland Restaurant. 180 Dreamland Restaurant memiliki banyak pilihan menu yang menarik untuk dicoba, salah satu menu tersebut yaitu Prawn and Chicken Laksa.

Prawn and Chicken Laksa merupakan salah satu hidangan yang populer di Indonesia, Malaysia, serta Singapura. Nama laksa diambil dari Bahasa Sanskerta yakni “Laksha” yang mempunyai arti “banyak” menunjukkan bahwa laksa dibuat menggunakan bumbu dan rempah yang berkualitas. Laksa merupakan kuliner perpaduan antara budaya Tionghoa dan Melayu. Prawn and Chicken Laksa terdiri dari isian udang windu, daging ayam bagian dada, mie hokian, tahu putih dan kuah laksa yang berwarna kuning kemerahan yang

terbuat dari olahan kaldu kulit udang, tulang ikan, bumbu merah dan *yellow curry paste*. *Yellow curry paste* merupakan saus Thailand yang terbuat dari campuran rempah alami, seperti kunyit, lengkuas dan cabai kering, memiliki rasa sedikit pedas dan warna kuning asli dari kunyit, cocok digunakan sebagai bahan masakan untuk membuat laksa atau kari kuning dan tumisan. Salah satu alasan menggunakan *yellow curry paste* sebagai bahan campuran kuah laksa, karena dapat menambahkan sedikit rasa pedas dan menambah aroma kari yang dapat menggugah selera para tamu.

Prawn and Chicken Laksa ini paling banyak dinikmati oleh para wisatawan yang berkunjung ke 180 Dreamland Restaurant, laksa banyak diminati karena memiliki cita rasa yang gurih dari santan, sedikit pedas dari bumbu merah dan *yellow curry paste* yang digunakan. Laksa di Klapa Resort dengan laksa umum lainnya memiliki perbedaan yang terlihat sangat jelas, mulai dari bahan yang digunakan, laksa umum lebih banyak menggunakan bihun sebagai isian dari laksa, sedangkan laksa di Klapa Resort menggunakan mie hokian dan juga menggunakan kari dari Thailand. Alasan memilih mie hokian sebagai isian laksa dan tidak menggunakan bihun, karena dipilih berdasarkan bahan yang digunakan, mie hokian menggunakan bahan dasar berupa tepung terigu dan bihun menggunakan tepung beras.

Bahan-bahan yang digunakan adalah bahan lokal Indonesia, karena bahan-bahan tersebut lebih mudah ditemukan di pasaran, seperti udang windu, tahu putih dan menggunakan ayam *fillet* bagian dada. Udang windu memiliki tekstur kenyal dan cita rasa sedikit manis, tahu putih sendiri memiliki tekstur yang

cukup padat, dan mie hokian yang memiliki tekstur kenyal. Apabila semua isian laksa dimakan secara bersamaan sensasi rasa dan tekstur dari masing-masing isian laksa tersebut *balance*, karena masing-masing isian laksa memiliki tekstur berbeda-beda dan pada saat dimakan secara bersamaan semua rasa pedas dan gurih menyatu, serta perbandingan takaran dari semua bahan dan isian laksa yang digunakan sangat sesuai dan cocok di lidah orang Asia, terutama Indonesia.

Keunikan dari rasa pedas berasal dari perpaduan bumbu merah dan *yellow curry paste* yang ditumis secara bersamaan, sebelum dimasukkan ke dalam kuah laksa dan rasa gurih berasal dari santan. Kuah laksa memiliki tekstur sedikit kental karena menggunakan santan. Sehingga banyak tamu yang menyukai laksa dan dibuat dengan penuh rasa cinta agar tamu yang menikmatinya bisa merasakan rasa cinta dari *commis* yang membuatnya. Prawn and Chicken Laksa dijadikan sebagai salah satu menu andalan di 180 Dreamland Restaurant Klapa Resort Bali, ini dikarenakan salah satu hidangan yang paling banyak diminati oleh para tamu, hal ini dibuktikan dari hasil observasi komentar tamu yang memesan prawn and chicken laksa ini.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk membahas mengenai “ Pembuatan Prawn and Chicken Laksa Oleh Commis pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali” sebagai judul Tugas Akhir.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dikembangkan diatas, maka dapat dimunculkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Pembuatan Prawn and Chicken Laksa Oleh *Commis* pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali?
2. Apa saja hambatan yang terjadi dan cara mengatasinya dalam Pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh *Commis* pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali?

### **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

#### 1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini yaitu :

- a. Untuk mendeskripsikan Pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh *Commis* pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali.
- b. Untuk mengetahui hambatan – hambatan dalam Pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh *Commis* pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali.

#### 2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

##### a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman dalam bidang *Food and Beverage Product* sebagai penerapan antara teori yang didapat semasa perkuliahan dengan kenyataan yang sebenarnya di dunia industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas Akhir ini diharapkan menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca dan menambah wawasan mahasiswa yang ingin mengetahui tentang Pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh *Commis* pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan Pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh *Commis* pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

a. Metode observasi

Metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung. Adapun yang di observasi, yaitu persiapan bahan, peralatan, metode yang digunakan untuk membuat laksa dan cara penyajiannya. Observasi yang penulis lakukan disertai dengan pencatatan bahan, alat, metode dan cara penyajian tersebut secara langsung dalam proses pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh *Commis* pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara mendapatkan informasi dan bertanya jawab secara langsung kepada *commis*

terkait dengan bahan – bahan, keunikan dan takaran yang digunakan, menanyakan mengenai apa saja peralatan yang digunakan dan kendala yang dihadapi dalam pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh Commis pada 180 Dreamland di Klapa Resort Bali.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan membaca dan mempelajari buku – buku serta sumber tertulis lainnya yang berkaitan dengan permasalahan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Adapun data – data yang diambil dari beberapa sumber buku, yaitu pengertian hotel dan jenis-jenis hotel, pengertian *resort* dan jenis-jenis *resort*, pengertian *food and beverage*, pengertian *kitchen* dan jenis – jenis *kitchen*, pengertian memasak dan metode memasak di dapur, pengertian *commis*, peralatan dapur, bahan makanan, pengertian bumbu, pengertian laksa, pengertian *soup*, pengertian pembuatan, pengertian *hygiene* dan sanitasi.

**2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif , yaitu cara memaparkan dan menggambarkan dengan lengkap mengenai kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi mengenai proses pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh Commis pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali.

**3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Penulis menggunakan metode formal dan informal. Metode formal adalah metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data berupa

gambar, foto, dan tabel. Metode informal adalah penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata atau berupa penjelasan yang berkaitan dengan Pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh *Commis* pada 180 Dreamland Restaurant Di Klapa Resort Bali.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian mengenai proses pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh *Commis* di Klapa Resort Bali, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan, antara lain:

1. Pembuatan Prawn and Chicken Laksa oleh *Commis* pada 180 Dreamland di Klapa Resort Bali terdiri dari tiga tahap, yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan meliputi, persiapan diri, penampilan diri, persiapan area kerja, persiapan peralatan kerja, persiapan bahan-bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan prawn and chicken laksa.

b. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan dimulai dari mempersiapkan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat laksa, mulai dari membuat sambal laksa yang digunakan sebagai pelengkap dan pembangkit selera makan, bumbu laksa, kuah laksa, dan isian laksa. Semua bahan yang digunakan sesuai dengan standar resep yang sudah ditentukan dan menggunakan metode memasak yang benar.

c. Tahap penyajian

Hidangan prawn and chicken laksa disajikan di atas mangkuk, kemudian meletakkan tauge di atas kuah laksa dan memberi *garnish* seperti daun ketumbar, disusun sesuai standar yang telah ditentukan. Setelah itu, letakkan

sambal laksa di *sauce dish* dan prawn and chicken laksa siap disajikan.

d. Tahap akhir

Tahap akhir adalah melakukan pembersihan alat-alat kerja dan area kerja, semua peralatan yang digunakan tadi dicuci dengan bersih dan menyimpan semua bahan-bahan yang tersisa ke dalam *chiller*.

1. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan prawn and chicken laksa oleh *commis* pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali dan cara mengatasinya.
  - a. Tingkat kematangan udang yang mengalami *overcook* dapat diatasi dengan cara memperhatikan waktu pada saat merebus udang dan memperhatikan tingkat kematangan udang agar tidak mengalami *overcook*.
  - b. Kompor tiba-tiba mati dapat diatasi dengan cara memanggil *engineering* untuk memperbaikinya.

**B. Saran**

Berdasarkan hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan prawn and chicken laksa oleh *commis* di Klapa Resort Bali, maka penulis memberi saran, sebagai berikut:

1. Melakukan pengecekan sebelum dan setelah menggunakan alat memasak agar keadaan alat dapat meminimalisir hambatan yang terjadi dalam pembuatan makanan.
2. Menanggulangi kesalahan yang terjadi pada saat pengolahan bahan makanan berlangsung, sehingga tidak terjadi kesalahan pada proses produksi, baik dari tingkat kematangan udang, rasa dan aroma masakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta, cv.
- Bartono, PH; Ruffino, EM;. (2010). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Darmawan, Robby;. (2020). *Aktivitas Trainee di Kitchen Department Harris Resort Balerang Batam*. UIB Repository.
- Eko, Sugiarito;. (2019). *Kamus Istilah Pariwisata Indonesia*. Yogyakarta: Pustaka Referensi.
- Hikmatulloh, Erfah; Lasmanawati, Elly; Setiawati, Tati;. (2017). *Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pengolahan Makanan Indonesia*. Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner.
- Rachman, arif abd;. (2010). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rejeki, Sri;. (2015). *Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Richard, Komar;. (2014). *Manajemen Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Setyawati, Eka;. (2018). *Laksa Sebagai Kuliner Favorite di Singapura*. Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo. Yogyakarta.
- Suardani, Made;. (2015). *Handout Buku Ajar PM Kontinental*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, Agus;. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Yulianto; Wisnu, Hadi; Cahyo, R. Jati Nur;. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.