

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SALMON GRAVLAX OLEH COMMIS DI THE BEACH GRILL RESTAURANT THE RITZ-CARLTON, BALI



Septian Triawan Yulianto

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SALMON GRAVLAX OLEH COMMIS
DI THE BEACH GRILL RESTAURANT
THE RITZ-CARLTON, BALI**



Oleh
Septian Triawan Yulianto
NIM 1915823075

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

**PEMBUATAN SALMON GRAVLAX OLEH COMMIS
DI THE BEACH GRILL RESTAURANT
THE RITZ-CARLTON, BALI**

Oleh
Septian Triawan Yulianto
NIM 1915823075

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

Pembimbing I,



Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP 198407202008122002

Pembimbing II,



Tyas Raharjeng P, S.Ant., M.Sc
NIP 199001132019032015

JURUSAN PARIWISATA
Disetujui oleh:
Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
POLITEKNIK NEGERI BALI

Ketua,



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



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

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Septian Triawan Yulianto
NIM : 1915823075
Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“ PEMBUATAN SALMON GRAVLAX OLEH COMMIS
DI THE BEACH GRILL RESTAURANT
THE RITZ-CARLTON, 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,



Septian Triawan Yulianto
NIM : 1915823075
PS : DIII Perhotelan Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Salmon Gravlax oleh Commis pada The Beach Grill Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program pendidikan Diploma III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan 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. Bapak 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 D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan selaku dosen pembimbing I yang

telah memberikan bimbingan, mengerahkan tenaga, pikiran dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir..

5. Tyas Raharjeng P, S.Ant., M.Sc selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan,pikiran dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Bapak John Woolley selaku *General Manager* di The Ritz-Carlton, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Ritz-Carlton, Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Tirza Agata selaku *Training Manager* di The Ritz-Carlton, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Ritz-Carlton, Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Raymond Siek selaku *Executive Chef* di The Ritz-Carlton, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
9. Bapak Putu Gede Adi selaku *Chef De Cuisin* di The Ritz-Carlton, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
10. Bapak Nika Remawan selaku *Junior Sous Chef* di The Ritz-Carlton, Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
11. Seluruh staff the Ritz-Carlton Bali, pada The Beach Grill Restaurant yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis serta membantu dalam melakukan observasi dan wawancara untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
12. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah memberikan arahan dan

bimbingan selama menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

13. Segenap Team Manajemen Yayasan Oetie Hermawan yang telah memberi kesempatan untuk bergabung dengan mereka dan mendukung saya dalam setiap situasi untuk menyusun Tugas Akhir ini.
14. Bapak Mulat Partono dan ibu Yuliatun selaku kedua orang tua penulis yang telah memberikan doa, material dan motivasi serta dukungan dalam menyusun Tugas Akhir ini.
15. Teman-teman Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral serta motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. 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

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	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	6
1. Tujuan Penulisan	6
2. Kegunaan Penulisan	6
D. Metodologi Penulisan	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian dan Klasifikasi Hotel	9
1. Pengertian Hotel	9
2. Klasifikasi Hotel	10
B. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	13
C. Pengertian dan Jenis-Jenis <i>Restaurant</i>	14
1. Pengertian <i>Restaurant</i>	14
2. Jenis-Jenis <i>Restaurant</i>	14
D. Pengertian dan Jenis-Jenis Dapur	16
1. Pengertian Dapur	16
2. Jenis-Jenis Dapur	16
E. Pengertian <i>Commis</i>	18
F. Pengertian Peralatan	18
G. Metode Pengolahan Makanan	19
H. Pengertian <i>Appetizer</i>	22
I. Pengertian Bahan Makanan dan Klasifikasi Bahan Makanan	23
1. Pengertian Bahan Makanan	23

2. Klasifikasi Bahan Makanan	24
J. Pengertian Pembuatan	25
K. Pengertian <i>Hygiene</i> dan <i>Sanitasi</i>	25
1. Pengertian <i>Hygiene</i>	26
2. Pengertian <i>Sanitasi</i>	26
L. Pengertian Salmon Gravlax	27
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	28
A. Lokasi dan Sejarah The Ritz-Carlton, Bali	28
1. Lokasi Perusahaan	28
2. Sejarah Perusahaan	29
B. Bidang Usaha Penjualan The Ritz-Carlton, Bali	30
1. Bidang Usaha Penjualan Kamar	31
2. Bidang Usaha Penjualan Makanan dan Minuman	35
3. Bidang Usaha Pelayanan MICE	37
4. Bidang Usaha Fasilitas Pendukung	37
C. Struktur Organisasi	39
BAB IV PEMBAHASAN	45
A. Pembuatan Salmon Gravlax	45
1. Tahap Persiapan	45
2. Tahap Pembuatan	71
3. Tahap Penyajian	80
B. Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Salmon Gravlax	82
BAB V PENUTUP	85
A. Simpulan	85
B. Saran	86

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo The Ritz-Carlton, Bali	28
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> di The Beach Grill Restaurant	40
Gambar 4.1 <i>Form Attendance</i>	46
Gambar 4.2 <i>Uniform</i>	47
Gambar 4.3 <i>Fillet Knife</i>	49
Gambar 4.4 <i>Pairing Knife</i>	49
Gambar 4.5 <i>Bread Knife</i>	50
Gambar 4.6 <i>Cutting board</i>	51
Gambar 4.7 <i>Tray</i>	51
Gambar 4.8 <i>Bowl Stainless</i>	51
Gambar 4.9 <i>Sauce Pan</i>	52
Gambar 4.10 Kompor Listrik	52
Gambar 4.11 <i>Combi Oven</i>	53
Gambar 4.12 <i>Chiller</i>	53
Gambar 4.13 <i>Food Tong</i>	54
Gambar 4.14 <i>Flan Ring</i>	54
Gambar 4.15 <i>Plate</i>	55
Gambar 4.16 <i>Ballon wisk</i>	55
Gambar 4.17 <i>Rubber Spatula</i>	56
Gambar 4.18 <i>Spatula Stainless</i>	56
Gambar 4.19 <i>Strainer</i>	57
Gambar 4.20 <i>Pipet Pasteur</i>	57
Gambar 4.21 Timbangan Digital	58
Gambar 4.22 <i>Hand Grater</i>	58
Gambar 4.23 <i>Silpat</i>	59
Gambar 4.24 <i>Squere Kontainer</i>	59
Gambar 4.25 <i>Spoon</i>	59
Gambar 4.26 <i>Botol Squeeze</i>	60

Gambar 4.27 <i>Grill</i>	60
Gambar 4.28 Komponen Hidangan Salmon Gravlax	61
Gambar 4.29 Bahan Marinasi Salmon	63
Gambar 4.30 Komponen Slice Cucumber, Tomato dan Red Onion	64
Gambar 4.31 Mix Lettuce	65
Gambar 4.32 Ruccola dan Freeze	65
Gambar 4.33 Bahan Pembuatan Dill Spread	67
Gambar 4.34 Bahan Citrus Dressing	69
Gambar 4.35 Bahan Balsamic Caviar	70
Gambar 4.36 Pembuatan Marinasi Salmon.....	73
Gambar 4.37 Pembuatan Slice Vegetable	74
Gambar 4.38 Pembuatan Dill Spread	75
Gambar 4.39 Pembuatan Citrus Dressing	76
Gambar 4.40 Pembuatan Balsamic Caviar	77
Gambar 4.41 Pembuatan Parmesan Tuile	78
Gambar 4.42 Edible Flower	78
Gambar 4.43 Salmon Gravlax tampak dari Atas	80
Gambar 4.44 Salmon Gravlax tampak dari samping	80

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis-Jenis Tipe Kamar pada Hotel The Ritz-Carlton, Bali	31
Tabel 3.2 Bidang Usaha Pelayanan MICE	37
Tabel 4.1 Komponen-Komponen Hidangan Salmon Gravlax	60
Tabel 4.2 Bahan-Bahan Membuat Marinasi Salmon	61
Tabel 4.3 Bahan-Bahan Membuat Brioche Bread	63
Tabel 4.4 Bahan Slice Vegetable dan Mix Lettuce	65
Tabel 4.5 Bahan-Bahan Membuat Dill Spread	66
Tabel 4.6 Bahan-Bahan Membuat Citrus Dressing	68
Tabel 4.7 Bahan-Bahan Membuat Balsamic Caviar	70
Tabel 4.8 Bahan-Bahan Membuat Parmesan Tuile	71
Tabel 4.9 Komponen Hidangan Pembuatan Salmon Gravlax	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Foto The Beach Grill Restaurant

Lampiran 2 : Kegiatan pembuatan Salmon Gravlax

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan suatu daerah di Indonesia yang terkenal akan keindahan pariwisata budaya dan keindahan alam yang diakui oleh dunia sehingga Bali masih menjadi tujuan wisata *favorite* bagi wisatawan domestik maupun wisatawan Internasional dengan berbagai macam tujuan seperti berlibur, berbisnis hingga mempelajari budaya lokal. Industri pariwisata di Bali berkembang dengan pesat sehingga Bali merupakan penyumbang devisa terbesar di Indonesia. Akomodasi sangatlah dibutuhkan oleh para wisatawan yang berkunjung agar merasa aman dan nyaman. Di Bali saat ini masih didominasi oleh industri hotel dari hotel berbintang 1 hingga hotel mewah bintang 5. Keberadaan hotel mewah bintang di Bali menunjukkan bahwa semakin pesatnya persaingan industri perhotelan. Salah satu hotel mewah dengan pelayanan yang terbaik yang ada di Bali adalah The Ritz-Carlton Bali.

The Ritz-Carlton Bali merupakan salah satu hotel mewah di Bali yang berlokasi di Jalan Raya Nusa Dua Selatan Lot III, Sawangan, Nusa Dua. Untuk terus memberikan pelayanan dan fasilitas yang terbaik bagi para tamu, hotel ini dalam operasionalnya didukung oleh beberapa *department* , seperti: Front Office Department, Human Resource Department, Housekeeping Department, Engineering Department, Finance Department , Sales and Marketing Department, Loss and Prevention Department, Food Production, dan Food and

Beverage Service Departement. Setiap *department* memiliki fungsi, tugas dan tanggung jawab masing-masing dalam menjaga kelancaran operasional hotel .

The Ritz-Carlton Bali mempunyai 3 *restaurant* yang mempunyai konsep dan kapasitas yang berbeda pada saat *new normal* saat ini di The Ritz Carlton Bali dibatasi dalam jumlah kapasitas, yang pertama adalah Senses Restaurant yang merupakan *restaurant* utama yang mempunyai kapasitas 190 orang yang digunakan untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner*. *Restaurant* yang kedua adalah Bejana Restaurant dengan kapasitas 70 orang namun di *new normal* saat ini Bejana Restaurant hanya buka di hari Jumat, Sabtu dan Minggu kapasitas 60 orang dengan menawarkan *buffet* menu . *Restaurant* yang ketiga adalah The Beach Grill Restaurant yang berkapasitas 70 orang .

The Beach Grill merupakan *restaurant* mewah yang berada dekat dengan indahnya pantai pasir putih di The Ritz-Carlton Bali, sehingga tamu yang berkunjung di The Beach Grill Restaurant tidak hanya disuguhkan dengan hidangan yang nikmat namun juga dimanjakan dengan pemandangan pantai yang indah. Pada *new normal* saat ini The Beach Grill Restaurant digunakan untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner*. Adapun menu yang ditawarkan yaitu berupa *A'la Carte* sehingga tamu bisa memilih secara dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup.

Dari berbagai jenis hidangan *Ala Carte* yang berada di The Beach Grill Restaurant yang termasuk hidangan *favorite* oleh para tamu adalah salmon gravlax. Kata *Gravlax* berasal dari ‘*Grav*’ (Skandinavia) yang bermakna ‘menggali atau mengubur’ di negara (Swedia, Norwegia, Denmark, Belanda

dan Estonia) dan kata '*Lax*' yang berarti 'Salmon'. Secara umum salmon gravlax merupakan teknik pengasinan yang menggunakan rempah dan bumbu yang bertujuan untuk menciptakan rasa yang *balance* yaitu asin dan manis yang mempunyai aroma kaya akan rempah .

The Ritz-Carlton Bali sangatlah mengutamakan kualitas bahan yang digunakan untuk pembuatan salmon gravlax bahan-bahan yang bermutu tentu akan mempengaruhi rasa dan kualitas dari salmon gravlax tersebut. Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan salmon gravlax dibagi menjadi dua yaitu bahan *groceries* meliputi *brown sugar, rock salt, dan olive oil* dan bahan *perishable* meliputi *salmon, ginger, lemongrass, dill leaf, sunkis*. Dalam pembuatan salmon gravlax menggunakan daging ikan salmon *import* yang berasal dari Norwegia dengan pembelian melalui *supplier* yang berasal dari jakarta setiap seminggu sekali dihari senin, ikan salmon import yang sudah dipotong tanpa duri mempunyai berat sekitar 1,5 kg – 2 kg, salmon *import* yang berasal dari Norwegia mempunyai daging cukup tebal, serta ukuran ikan lebih besar dibandingkan dengan ukuran salmon lokal dan mempunyai daging berasa gurih. Faktor utama dalam pembuatan salmon gravlax adalah selalu memperhatikan kesegaran daging ikan salmon agar tercipta hasil daging yang bertekstur lembut dan kenyal. Penyimpanan ikan salmon juga perlu diperhatikan dengan disimpan di *frezeer* dengan suhu normal di bawah -10° Celcius. Ikan salmon yang sudah dipotong tanpa duri disimpan dalam kotak yang berisi pecahan es bertujuan untuk menjaga kelembapan akan bertahan selama 3 hari. Kemudian untuk rempah-rempah yang digunakan untuk

membuat salmon gravlax antara lain *ginger*, *lemongrass*, kecombrang, daun dill, *sunkist zest* dan *coriander*. Agar mendapatkan salmon yang kaya akan aroma, rempah- rempah tersebut digunakan untuk melumuri salmon dikarenakan mempunyai aroma yang kuat dan bertekstur tidak mudah rusak selama proses pengasinan selama 5 hari. Semua bahan-bahan tersebut dipotong kotak-kotak (*chop*) dan dicampurkan menjadi 1 tempat *bowl* yang bertujuan untuk mengeluarkan ekstrak yang akan dilumuri pada daging salmon tersebut.

Keunikan dalam pembuatan salmon gravlax di The Ritz-Carlton Bali menggunakan metode marinasi dengan membelah ikan salmon menjadi 2 bagian tanpa kepala dan tanpa duri, kemudian menyiapkan tempat *tray stainless* yang cukup besar dengan melumuri seluruh bagian daging ikan secara merata dan tertutup dengan bumbu marinasi , kemudian ditutup dengan *plastik wrap* dan didiamkan selama 5 hari di dalam *chiller* dengan suhu normal 3° C. Marinasi menggunakan suhu chiller 3°C agar tekstur daging salmon lebih cepat memadat serta kenyal dan tidak banyak mengeluarkan cairan.

Namun pada saat pengasinan selama 5 hari setiap hari harus dilakukan pembalikan 2 hari sekali yang bertujuan agar bumbu dan dapat meresap secara rata dan mendapatkan tekstur daging yang lembut dan kenyal. Dalam proses pematangan salmon selama 5 hari memberikan hasil daging yang bertekstur kenyal dan lembut serta mengeluarkan aroma kaya akan rempah. Bahan marinasi akan mengeluarkan cairan atau yang biasa disebut dengan *juices* karena proses inilah salmon gravlax memiliki antara asin dan manis. Tekstur dari salmon gravlax yang sudah melalui teknik pengasinan selama 5 hari akan

mempunyai perbedaan dibandingkan dengan salmon yang masih mentah. Daging salmon *fresh* berwarna merah muda cerah dan mudah hancur bila ditekan, namun dengan daging salmon gravlax yang sudah matang berwarna merah gelap dan teksturnya kenyal seperti agar.

The Beach Grill Restaurant memiliki penyajian salmon gravlax sebelum new normal melayani untuk *breakfast* dan *lunch* dengan harga Rp.125.000/porsi, penyajian *breakfast* menggunakan roti brioche yang dipotong sekitar 6cm dan dipanggang sampai berwarna coklat lalu dioles dengan *dill mayonaise* ditambahkan dengan *slice avocado* lalu di atasnya diberikan salmon yang sudah dimarinasi dipotong tipis, untuk *side dishnya* akan diberikan berupa salad yaitu mix lettuce salad dengan menggunakan citrus dressing sehingga akan memberikan rasa segar dan meningkatkan rasa nafsu makan. Sedangkan penyajian salmon gravlax untuk *lunch* dan dinner dengan toast bread dengan isian red onion, romain letuce, tomato dan menggunakan *side dish* french fries dengan harga Rp. 183.000/porsi .

Pembuatan salmon gravlax yang menggunakan dengan beberapa metode yang bertujuan mendapatkan hasil yang berkualitas, dengan penyajian yang unik, serta keunikan pada rasa salmon gravlax, maka penulis tertarik mengangkat judul mengenai “Pembuatan Salmon Gravlax oleh *Commis* di The Beach Grill Restaurant The Ritz-Carlton Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini sebagai

berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan Salmon Gravlax pada The Beach Grill Restaurant di The Ritz Carlton Bali ?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi oleh *Commis* di The Beach Grill Restaurant The Ritz-Carlton Bali dalam pembuatan Salmon Gravlax dan Bagaimana cara mengatasinya ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Adapun tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Tujuan penulisan

- a. Untuk menjelaskan Pembuatan Salmon Gravlax oleh *Commis* pada The Beach Grill Restaurant di The Ritz-Carlton Bali.
- b. Untuk menjabarkan kendala-kendala yang ditemui dalam proses pembuatan Salmon Gravlax di The Beach Grill Restaurant The Ritz-Carlton Bali dan mengetahui cara-cara mengatasinya .

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Perbandingan antara teori dan praktik yang didapat dari kampus dengan industri perhotelan, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan tinggi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali serta untuk menambah wawasan khususnya dari proses dan hasil yang diperoleh selama melakukan penelitian .

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber referensi dan pembelajaran yang menyangkut mengenai

materi dalam pembelajaran Pengolahan Masakan Kontinental, baik itu bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali maupun bagi pihak lain yang membutuhkan guna menambah wawasan dan ilmu pengetahuan khususnya di bidang pengolahan hidangan Kontinental.

c. Bagi The Ritz-Carlton Bali

Sebagai bahan masukan bagi The Ritz-Carlton Bali dalam pertimbangan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan serta kelancaran kegiatan pengolahan masakan. Sebagai referensi pelayanan kepada tamu sehingga pelayanan tersebut lebih baik kedepannya .

D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun beberapa metode yang digunakan oleh penulis untuk memperoleh data dalam penulisan Tugas Akhir ini di antaranya :

a. Metode Observasi

Dalam hal ini penulis melakukan pembuatan salmon gravlax ssecara langsung melalui orderan A'la Carte yang terdiri komponen-komponen yang digunakan seperti marinasi salmon, brioche bread, slice vegetable dan mix lettuce, dill spread, citrus dressing, balsamic caviar, parmesan tuile dan *edible flower* , kemudian teknik pengolahan yang digunakan yaitu *roasting*, *simmering*, *baking* dan teknik penyajian salmon gravlax yang menggunakan plate yang berbahan dasar keramik.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan cara mengumpulkan data dengan bertanya langsung kepada responden atau narasumber dan kemudian jawaban-jawaban dicatat atau direkam dengan alat perekam. Penulis melakukan wawancara langsung dengan *Chef De Partie* dan *Commis* di bagian The Beach Grill Restaurant mengenai cara potongan ikan salmon yang sudah dimarinasi dengan pemotongan 1 arah serat daging agar tekstur daging tidak mudah hancur dan mendapatkan potongan daging salmon yang utuh..

c. Metode Kepustakaan

Metode ini merupakan teknik pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip informasi dari berbagai buku, *literature*, maupun dokumen yang berhubungan dengan penulisan Tugas Akhir .

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan secara deskriptif kualitatif yaitu dengan memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh selama penulis mengikuti Praktik Kerja Lapangan di The Ritz Carlton Bali khususnya mengenai pembuatan Salmon Gravlax .

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik penyajian data yang digunakan penulis yaitu menyajikan hasil analisis data dalam bentuk Tugas Akhir yang bersifat informal, penyajian data dalam bentuk naratif digunakan untuk mengidentifikasi dan memaparkan Pembuatan Salmon Gravlax oleh *Commis* pada The Beach Grill Restaurant di

The Ritz-Carlton Bali dan bersifat formal yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda. Sehingga diperoleh gambaran lengkap dari permasalahan yang dibahas

.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang penulis paparkan mengenai Pembuatan Salmon Gravlax oleh *Commis* pada The Beach Grill Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali maka penulis dapat mengambil beberapa kesimpulan, sebagai berikut :

1. Pembuatan salmon gravlax oleh *commis* pada The Beach Grill Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali terbagi menjadi tiga tahapan yaitu : Tahap persiapan, tahap proses pembuatan, dan tahap penyajian.. Pada tahap persiapan dibagi menjadi 3 yaitu persiapan diri, persiapan alat,dan persiapan bahan. Kemudian pada tahap pembuatan terbagi menjadi 8 komponen yaitu marinasi salmon, *brioche bread*, *slice vegetable* dan *mix lettuce*, *dill spread*, *citrus dressing*, *balsamic caviar*, *parmesan tuile*, dan *garnish*. Selanjutnya pada tahap penyajian melakukan penataan 8 komponen tersebut diatas *plate* yang ditentukan.
2. Kendala yang dihadapi oleh penulis pada saat pembuatan salmon gravlax di The Beach Grill Restaurant yaitu salmon yang sudah di marinasi masih dalam keadaan *frozen* (beku) untuk mengatasi kendala tersebut dengan cara *mentowing* ikan salmon dengan air mengalir hingga menjadi lunak dan mudah untuk dipotong, kemudian kendala lainnya yaitu tekstur *mayonnaise* yang pecah, solusi yang harus dilakukan adalah pertama mengocok kuning telur

yang masih *fresh* secara teratur dan konsisten lalu menuangkan ke dalam tekstur *mayonnaise* yang pecah mengaduk secara teratur dan secara perlahan, kemudian solusi yang kedua adalah memberikan air es kedalam *mayonnaise* yang pecah secara sedikit demi sedikit sambil dikocok menggunakan *ballon wisk* sampai tekstur *mayonnaise* tersebut mengental. Kendala selanjutnya adalah suhu chiller yang tidak stabil, solusi yang harus dilakukan jika terdapat kendala tersebut adalah memindahkan ikan salmon yang dimarinasi ke dalam *standing chiller* atau juga bisa disebut dengan *chiller back up* sehingga dapat menanggulangi terjadinya kerusakan pada ikan salmon.

B. Saran

Adapun saran yang penulis berikan berdasarkan pengalaman dan pengamatan untuk mengatasi kendala-kendala yang dihadapi pada saat Pembuatan Salmon Gravlax oleh *Commis* pada The Beach Grill Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali antara lain :

1. Pada saat terjadi orderan salmon gravlax yang cukup banyak sebaiknya *commis* untuk *mentowing* porsi ikan salmon yang sudah dimarinasi dengan melebihi porsi, agar tidak terjadi penumpukan orderan yang mengakibatkan lama dalam proses pengolahan.
2. Pada saat terjadi kendala suhu chiller yang tidak stabil selalu menyiapkan chiller back up agar ikan salmon tidak cepat rusak.
3. Pada pembuatan *mayonnaise* agar tekstur tidak pecah selalu menggunakan bahan-bahan yang *fresh* dan alat yang bersih.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra.2021.*Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali
- Bartono, P.H. dan Ruffino, E.M. 2011. *Dasar-dasar Food Product*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Bartono, P.H. dan Ruffino, E.M. 2014. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Chair, I.M dan Pramudia, H. 2017. *Hotel Room Devison Management*. Jakarta: Kencana.
- Diktat Pengajaran. 2010 . *Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta :UNY.
- Ekawatingsih. P, Komaiah. K dan Purwanti. S . 2011 . *Restoran* . Jakarta : Department Pendidikan Nasional.
- Friberg,B. 2016. *The Proffesional Pastry Chef* . United States of America : John Wiley & Sons,Inc
- Henderson. H. 2015 . *The Swedish Table*. United States of America : University Of Minneste Press.
- Iskandar, M. H. 2015. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta : PT. Grasindo.
- Johns, P.S 2018. *Great Appetizers*.California: Jennifer Bery Disign
- Marlina, E . 2014. *Pengantar Pariwisata I*. Bogor: Yudistira.
- Marsum,WA 2011. *Restoran dan Segala Permasalahnya*. Yogyakarta: C.V ANDI
- Manikowski, J. 2014. *Fish and Grilled Salmon*. United States of America: Versa Press.
- Mertayasa, I. G. A. 2012. *Food and Beverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Samuelsson. 2014. *Fish and Grilled Salmon*. United States of America: Versa Press.
- Sigar, E. dan Ernawati. 2011. *Buku Pintar Masakan*. Jakarta: PT. Zaiyan Putra.
- Sujatno, B. 2011. *Hospitality*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.

Suzanne. 2011. *Hotel Motel Operations An Overview*. Washinton: Weissinger.

Snodgrass,R. 2013. *Kitchen Things an Album of Vintage Utensils and Farm Kitchen Recipes*. New York: Skyhourse Publishing.

Yulianto dan Novitasari. 2016. *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta*. Jurnal Pariwisata dan Budaya. Volume 7. No 1. Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Informatika

