

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN BANANA UP SIDE DOWN CAKE**  
**OLEH PASTRY CHEF DI KAMANDALU UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Putu Ferry Antara Putra**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERIBALI**  
**2023**

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN BANANA UP SIDE DOWN CAKE**  
**OLEH PASTRY CHEF DI KAMANDALU UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

I Putu Ferry Antara Putra  
NIM 2015823253

**PROGRAM STUDID-3 PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**KAMPUS GIANYAR**  
**2023**

**PEMBUATAN BANANA UP SIDE DOWN CAKE OLEH PASTRY  
CHEF DI KAMANDALU UBUD**

Oleh

**I Putu Ferry Antra Putra**  
NIM.2015823253

Tugas Akhir ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



**I Ketut Suja, SE,M.Si**  
NIP196412311990031031



**Ni Luh Dewi Maharani, S.Pd.**

Disahkan oleh  
Ketua Jurusan Pariwisata



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali –  
80364 Tlp.(0361) 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 di bawah ini:

Nama : I Putu Ferry Antara Putra  
Nim : 2015823253  
Program Studi : D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN BANANA UP SIDE DOWN CAKE OLEH  
PASTRY CHEF DI KAMANDALU UBUD”**

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.

Gianyar, 09 Juli 2023  
Yang membuat Pernyataan,



Nama : I Putu Ferry Antara Putra  
NIM : 2015823253  
PS : D-3 Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan dan hidayah-Nya lah penulisan Laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya, yang merupakan salah satu syarat didalam menyelesaikan Program Sarjana Terapan pada Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar. Penulis rangkum dalam sebuah Laporan Akhir yang diberi judul “PEMBUATAN BANANA UP SIDE DOWN CAKE OLEH PASTRY CHEF DI KAMANDALU UBUD”

Dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini, penulis mengalami berbagai macam kendala, namun berkat karunia-Nya dan bantuan serta dorongan dari berbagai pihak, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih banyak terdapat kekurangan karena masih terbatasnya pengetahuan yang penulis miliki, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dan memotivasi dari pembaca demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini.

Dengan terselesaikannya Laporan Tugas Akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.Com selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali.

2. Prof. Dra. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti SST.Par.,M.Par selaku Ketua Program Studi Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani pendidikan di prodi D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata dan telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali kampus Gianyar
6. I Ketut Suja,SE,M.SI selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. I Luh Dewi Maharani,S.PD selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
8. Ibuk Ni Kadek Kencana Dewi selaku HR Supervisor di Kamandalu Ubud
9. Bapak I Gusti Ngurah Lanang Agung Putra Dauh selaku *Chef* Pastry di Kamandalu Ubud
10. Seluruh *supervisor* dan senior-senior pembimbing industri di Kamandalu Ubud yang telah membantu selama kegiatan kuliah industri dilaksanakan.

11. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menimba ilmu di Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

12. Seluruh keluarga, teman-teman dan pihak-pihak lain yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu yang banyak membantu dalam memberikan dukungan, doa, dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Walaupun Tugas Akhir ini telah selesai, penulis menyadari masih banyak kekurangan yang disebabkan keterbatasan dalam merangkum informasi yang berkaitan dengan kebutuhan penulis, sistematika penulisan dan bahasa penulisan yang jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan agar dapat menjadi lebih baik lagi. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca sebagai informasi dalam menambah wawasan dan pengetahuan terkait industri pariwisata khususnya perhotelan.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Gianyar, 09 Juli 2023  
Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR ORGANISASI TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan .....	3
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data .....	5
2. Metode Dan Teknik Analisis Data .....	6
3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Pengertian Restaurant.....	9

C. Pengertian Pastry .....	10
D. Pengertian dan Metode Memasak .....	11
a. Pengertian Memasak .....	11
b. Pengertian Metode Memasak .....	12
E. Pengertian Juru Masak .....	12
F. Pengertian <i>Dessert</i> .....	13
G. Pengertian <i>Banana up side down Cake</i> .....	13
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>15</b>
A. Lokasi Dan Sejarah Perusahaan .....	15
1. Lokasi Perusahaan.....	15
2. Sejarah Perusahaan / Hotel.....	16
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Perusahaan / Hotel.....	17
1. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel.....	17
2. Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	17
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel .....	27
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>28</b>
A. Pembuatan / Pelaksanaan .....	28
1. Tahap Persiapan .....	28
2. Tahap Pembuatan .....	39
3. Tahap Akhir.....	40
B. Hambatan Saat Pembuatan / Pelaksanaan Dan Solusi .....	41
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>43</b>

A. Kesimpulan.....43

B. Saran .....45

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Hotel Kamandalu Ubud .....	15
Gambar 3.2 The Villas Ubud <i>Chalet</i> .....	19
Gambar 3.3 The Villas <i>Valey Pool Villa</i> .....	20
Gambar 3.4 The Villas <i>Three Bed Room</i> – Presidential Villa Rama .....	22
Gambar 3.5 Petulu Restaurant.....	23
Gambar 3.6 <i>Aira Café</i> .....	24
Gambar: 4.1 Persapan diri.....	30
Gambar: 4.2 Gelas Ukur.....	32
Gambar: 4.3 Oven .....	33
Gambar: 4.4 <i>Cutting Board</i> .....	34
Gambar: 4.5 <i>Knife</i> .....	35
Gambar: 4.6 Timbangan.....	35
Gambar: 4.7 Loyang.....	36
Gambar: 4.7 Bowl .....	37
Gambar: 4.8 Piring/ <i>Plate</i> .....	38
Gambar: 4.9 Mixer Bowl .....	38
Gambar: 4.10 Menyiapkan banana dan brown sugar pada Loyang .....	39
Gambar: 4.11 Proses mengocok adonan hingga setengah ngembang.....	40
Gambar: 4.12 Proses pencampuran semua bahan hingga merata .....	40

Gambar: 4.13 Memasukan adonan kedalam Loyang.....41

Gambar: 4.14 Menghidangkan *banana up side down cake* .....42



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.2 Struktur organisadi <i>Food and Beverage Product</i> .....	27
Tabel 4.1 Bahan – bahan <i>Banana up side down Cake</i> .....	31



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Kegiatan penulis dalam membuat *Banana up side down cake*



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Pariwisata adalah perpindahan orang untuk sementara dan dalam jangka waktu pendek ke suatu tempat dengan tujuan untuk berlibur atau urusan bisnis. Pariwisata Indonesia juga sangat berkembang pesat dengan adanya berbagai pulau, wilayah, dan daerah yang memiliki banyak keindahan alam serta keunikan pada masing-masing daerah menjadikan pariwisata di Indonesia berkembang pesat. Banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Indonesia menjadikan pariwisata menjadi sektor ekonomi yang sangat penting bagi Indonesia.

Bali merupakan salah satu tempat wisata yang memiliki keindahan dan keunikan budaya yang menjadi salah satu daya tarik para wisatawan untuk mengunjungi Bali. Selain itu Bali sangat terkenal sebagai pulau yang penuh akan ketenangan dan kearifan karena agama yang dijadikan salah satu panutan. Penyatuan unsur agama, budaya, dan seni membuat Bali menjadi surga bagi para seniman dan penikmat wisata.

Perkembangan pariwisata di Bali yang pesat dengan wisatawan yang berasal dari dalam negeri maupun luar negeri. Wisatawan yang datang ke Bali dengan tujuan berbeda-beda seperti berbulan madu, berbisnis dan melakukan perjalanan wisata. Pesatnya perkembangan tersebut membuat pelaku pariwisata di daerah tersebut menyediakan sarana dan prasarana yang dapat mendukung wisatawan untuk lebih

mudah mengakses objek wisata. Sarana dan prasana yang disediakan seperti restaurant, kitchen, receptionist, front office.

Di pulau Bali sangat banyak terdapat hotel berbintang 5 yang terkenal, salah satunya yaitu kamandalu ubud. Kamandalu Ubud berdiri diatas kurang lebih 4,6 hektare tanah di tepi sungai Petanu yang beralamat di Jl. Raya Andong, Banjar Nagi, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571. hanya 10 menit dari Kota Ubud atau sekitar 45 menit dari Ngurah Rai Air Port. Kamandalu Ubud memiliki 56 Villa yang desain dengan interior Bali, Kamandalu Ubud semakin memiliki keunikan untuk klasifikasi hotel berbintang di Ubud, dengan konsep Desa Tradisional yang menggabungkan akomodasi mewah dalam landscape alam yang memiliki sawah produktif.

Hotel Kamandalu sudah mulai beroperasi sejak tahun 1992. Untuk mendukung operasional, hotel Kamandalu Ubud memiliki beberapa department sehingga berjalan dengan lancar. Salah satu department yang berperan penting dalam operasional adalah *food and beverage department*. *Food and beverage department* di Hotel Kamandalu Ubud sendiri dibagi menjadi dua bagian, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage product* di hotel Kamandalu Ubud dibagi menjadi 2 section, yaitu: hot kitchen, pastry and bakery.

Pada pastry and bakery section terdapat banyak jenis kue yang dihidangkan, salah satunya adalah *banana up side down cake* atau bisa di sebut juga dengan kue terbalik. Kue terbalik adalah kue yang dipanggang "terbalik" dalam satu loyang, biasanya wajan dengan toppingnya di bagian bawah loyang. Saat dikeluarkan dari oven, persiapan

terbalik yang sudah selesai dibalik dan dipindahkan ke piring saji, dengan demikian "membenarkannya", dan menyajikannya dengan posisi menghadap ke atas. Biasanya buah-buahan yang dicincang atau diiris — seperti apel, ceri, persik, atau nanas. Resep Amerika pertama untuk kue terbalik, menggunakan plum, muncul di surat kabar pada tahun 1923. *Banana up side down* merupakan *cake* yang terbuat dari bahan utama *banana* yang di kupas lalu dicampurkan dengan aneka bahan kue lainnya seperti telur, gula, tepung, susu, margarin, dan baking powder. Jadi untuk mendapatkan hasil *banana up side down cake* yang bagus, harus dibuat dengan hati-hati, dan mengikuti setiap tahap pembuatan dengan benar.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis dapat menemukan bahwa *banana up side down cake* sangat menarik untuk dibahas. Maka penulis dapat mengangkat judul “Pembuatan *banana up side down Cake* oleh pastry chef di Kamandalu Ubud”.

## **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. Bagaimanakah Pembuatan *banana up side down cake* oleh pastry cheff di Kamandalu Ubud?
2. Apa sajakah kendala pada saat Pembuatan *banana up side down cake* oleh pastry cheff di Kamandalu Ubud dan bagaimana solusinya?

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

Adapun tujuan dan kegunaan dari penulisan tugas akhir yakni sebagai berikut:

## 1. Tujuan Penulisan

- A. Untuk mengetahui proses pembuatan *banana up side down cake* oleh pastry *cheff* di pastry section pada hotel Kamandalu Ubud
- B. Untuk mengetahui kendala-kendala apa sajakah yang ditemukan dalam proses pembuatan *banana up side down cake* oleh pastry *cheff* di pastry section pada hotel Kamandalu Ubud dan bagaimana cara mengatasinya.

## 2. Kegunaan Penulisan

- A. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program pendidikan DIII Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan sebagai pedoman dalam peningkatan pemahaman dan penerapan teori yang didapatkan saat kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.

- B. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber informasi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam mengetahui lebih lanjut mengenai proses pembuatan *banana up side down cake*.

- C. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *banana up side down cake*.

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

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

#### **A. Observasi**

Observasi metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri secara langsung dalam pembuatan *banana up side down cake*. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat di *note book*.

#### **B. Metode Wawancara**

Metode wawancara merupakan pengumpulan data dengan menanyakan secara langsung dengan para staff yang bekerja di Hotel Kamandalu Ubud berkaitan dengan pembuatan *banana up side down cake*.

#### **C. Dokumentasi**

Dokumentasi yang dilakukan disini adalah mengumpulkan dokumentasi berupa gambar atau foto-foto selama pembuatan *banana up side down cake*.

#### **D. Metode Kepustakaan**

Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan membaca berbagai buku atau sumber yang berkaitan dengan permasalahan yang di bahas.

### **A. Metode Dan Teknik Analisis Data**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif, yang mana penelitian kualitatif menurut Sugiyono mempunyai masalah yang ingin dipecahkan masih bersifat sementara, tentatif, dan akan berkembang setelah peneliti berada di lapangan (Sugiyono, 2012). Penelitian kualitatif berbeda dengan penelitian kuantitatif, tujuan

penelitian kualitatif tidak selalu mencari sebab akibat sesuatu, tetapi lebih berupaya memahami situasi tertentu. Sugiyono (2012) menjelaskan alasan menggunakan penelitian kualitatif adalah karena permasalahan belum jelas, holistik, kompleks, dinamis dan penuh makna. Sehingga penulis menggunakan metode penelitian tersebut karena masalah yang ingin penulis teliti merupakan suatu permasalahan yang belum jelas dan sifatnya masih secara umum atau gambaran luarnya saja. Dengan permasalahan yang demikian tidak mungkin penulis menggunakan metode penelitian kuantitatif yang mana instrumen yang digunakan biasanya berbentuk test atau kuesioner.

#### **B. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Sudaryanto (1993) menyatakan bahwa terdapat dua macam cara dalam menyajikan hasil analisis data yaitu teknik formal dan teknik informal. Teknik formal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kaidah, aturan atau suatu pola dalam bentuk gambar. Teknik penyajian informal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa (Sudaryanto, 1993:145; Kesuma, 2007:71). Dalam penelitian ini, penyajian hasil analisis data dilaksanakan dengan menggunakan kedua teknik tersebut yakni teknik formal dan teknik inform

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *banana up side down cake* oleh *chef* di Kamandalu Ubud, penulis dapat memaparkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

##### **1. Pembuatan *banana up side down cake* oleh *chef* di Kamandalu Ubud**

Tahap persiapan dibagi menjadi empat tahap yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, dan tahap persiapan alat.

- a. Tahap persiapan diri ini sangat diperlukan oleh *chef* dimana persiapan diri ini menyangkut diri secara jasmani maupun rohani. Datang 15 menit lebih awal sebelum bekerja (07.00 – 15:00) morning shift dan pukul (15:00 -23:00) untuk afternoon shift, kemudian melakukan absensi sidik jari di pos security. Menggunakan *uniform* bersih, rapi dan memakai topi *chef* serta apron lengkap. Kerapian rambut harus pendek dan rapi tidak boleh berkumis dan berjenggot untuk pria. Sedangkan untuk Wanita rambut harus diikat menggunakan *hairnet*. Menjaga kebersihan tubuh, mulai dari wajah, badan, tangan dan kuku
- b. Tahap persiapan bahan, bahan – bahan yang digunakan yaitu: tepung, gula, *baking powder*, *banana*, *brown sugar*, telur, susu cair, butter dan garam
- c. Tahap persiapan alat untuk memasak bertujuan untuk mempermudah serta mempercepat pekerjaan saat membuat suatu menu. Alat – alat yang dipersiapkan yaitu: *cutting board*, pisau, *mixer bowl*, loyang, *bowl*, piring, gelas ukur, oven.

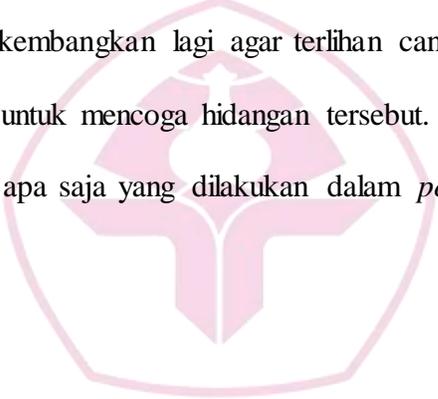
- d. Tahap pembuatan, tahap ini menjelaskan proses pembuatan *banana up side down cake* dengan menggunakan bahan – bahan: *icing sugar*, butter telur, *banana*, garam, susu cair, *baking powder*, tepung, dan *brown sugar*. Olesi loyang dengan margarin, lalu taburi loyang dengan *brown sugar* hingga merata. Iris tipis pisang dengan bentuk memanjang dan letakan pada loyang yang berisi *brown sugar* hingga merata. Masukkan *icing sugar* dengan butter kedalam *mixer bowl* terlebih dahulu, lalu kocok secara perlahan sambil masukan telur satu per satu dan tunggu hingga setengah mengembang sekitar 2 menit. Lalu masukan *banana*, garam, susu cair, *baking powder*, dan tepung lalu adung secara perlahan hingga merata. Lalu masukan semua adonan ke loyang yang berisi pisang yang sudah kita siapkan tadi. Setelah semua adonan dimasukkan ke dalam loyang, lalu masukan loyang yang berisi adonan ke dalam oven dan tunggu kurang lebih sekitar 30 menit. Setelah matang, *banana up side down cake* siap dihidangkan.
2. Kendala saat pembuatan *banana up side down cake* oleh chef di Kmandalu Ubud dan solusinya
- a. Kesalahan pada saat memasukan telur karena kurang hati – hati hingga membuat adonan menjadi pecah. Cara mengatasinya pada proses pencampuran adonan, sebaiknya kita harus hati – hati pada saat memasukan telur dan memasukan telur harus satu per satu agar adonan *banana up side down* tidak pecah dan mengembang dengan sempurna pada saat di oven dan menghasilkan tekstur yang lembut
- b. Kesalahan ketika tidak memanaskan oven terlebih dahulu hingga adonan tidak matang dengan sempurna. Cara mengatasinya sebaiknya kita harus selalu ingat

untuk menyalakan oven terlebih dahulu sebelum membuat adonan agar adonan matang dengan sempurna dan menghasilkan kue yang enak.

#### B. Saran

Adapun saran yang diberikan penulis untuk *chef* dalam pembuatan *banana up side down cake* di Kamandalu Ubud.

Sebaiknya melakukan pengembangan dari segi rasa dan tekstur *banana up side down cake* agar menghasilkan rasa yang enak dan tekstur yang lembut. Dan pada tahap akhir atau *plating* bisa dikembangkan lagi agar terlihat cantik dan menarik sehingga membuat tamu penasaran untuk mencoba hidangan tersebut. *Chef* harus siap mengajari dan memberitahu trainee apa saja yang dilakukan dalam pembuatan *banana up side down cake*.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Ekawatiningsih, Wika Rinawati Prihatuti. 2020. Pengertian F&B Department: Management Pelayanan Makanan Dan Minuman. Retrieved  
From:[https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen\\_Pelayanan\\_Makanan\\_dan\\_Minuman/iKQPEAAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Pelayanan_Makanan_dan_Minuman/iKQPEAAAQBAJ?hl=id)
- Gardjit, Murdijati.2013. Bahan Masakan: *Bumbu, Penyedap dan Penyerta masakan Indonesia*. Retrived  
From:[https://www.google.co.id/books/edition/Bumbu\\_Penyedap\\_dan\\_Penyerta\\_Masakan\\_Indo/Z0pODwAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Bumbu_Penyedap_dan_Penyerta_Masakan_Indo/Z0pODwAAQBAJ?hl=id)
- Hidayati, Laili.2021. Penfertian Sauce: *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Retrived From:  
[https://www.google.co.id/books/edition/Teknik\\_Pengolahan\\_Hidangan\\_Kontinental/Ye8aEAAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Teknik_Pengolahan_Hidangan_Kontinental/Ye8aEAAAQBAJ?hl=id)
- Min, Mas “Pengertian Hotel Menurut Para Ahli”. Diakses pada Minggu 21 Mei 2023. <https://www.pelajaran.co.id/pengertian-hotel-menurut-ahli-karakteristik-dan-jenis-jenis-hotel/>
- Pengetahuan, Seputar “Pengertian Pastry dan Ruang Lingkup Menurut Para Ahli”. Diakses pada Minggu 21 Mei 2023. <https://www.seputarpengetahuan.co.id/2019/09/pastry.html>
- Perhotelan, Admin. “Pengertian Food & Beverage Product “. Diakses pada Sabtu 20 Mei 2023. <https://www.nc1madiun.co.id/department-kerja-food-product/>
- Project, Net “Pengertian Restoran Menurut Para Ahli”. Diakses pada Minggu 21 Mei 2023. <https://www.pelajaran.co.id/pengertian-hotel-menurut-ahli-karakteristik-dan-jenis-jenis-hotel/>
- Sulastiono. 2011 . Pengertian hotel : Manajemen Suvervisi Hotel. Retrieved  
from:[https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen\\_Supervisi\\_Hotel/XSxEEAAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Supervisi_Hotel/XSxEEAAAQBAJ?hl=id)
- Sulastiyon , Agus “Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel”. Diakses pada Minggu 21 Mei 2023. <https://hotelpopuler.com/pengertian-hotel>
- WTO .1999 . Pengertian Pariwisata : Penguatan Strategi Pemasaran dan Daya Saing UMKM Berbasis Kemitraan Desa Wisata. Retrieved  
from:[https://www.google.co.id/books/edition/Penguatan\\_Strategi\\_Pemasaran\\_dan\\_Daya\\_Sa/\\_IfYDwAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Penguatan_Strategi_Pemasaran_dan_Daya_Sa/_IfYDwAAQBAJ?hl=id)

