

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BARBEQUE OCTOPUS SALAD OLEH  
CHEF DE PARTIE DI MAYA SARI RESTAURANT  
HOTEL MAYA UBUD RESORT & SPA, UBUD BALI**



**Ni Putu Windiari**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AHKIR**

**PEMBUATAN BARBEQUE OCTOPUSS SALAD OLEH CHEF  
DE PARTIE DI MAYA SARI RESTAURANT  
HOTEL MAYA UBUD RESORT &SPA ,UBUD BALI**



**Oleh:  
Ni Putu Windiari  
NIM: 2015823286**

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

**PEMBUATAN BARBEQUE OCTOPUS SALAD OLEH CHEF DE PARTIE  
DI MAYA SARI RESTAURANT  
HOTEL MAYA UBUD RESORT & SPA UBUD, BALI**

OLEH:  
**Ni Putu Windiari**  
NIM: 2015823286

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,



**Solihin SST.Par.,M.Par**

**NIP 196206121989031002**

Pembimbing II,



**Lidya Elizabeth Mambu,A.Md.Par.SE**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan oleh

Jurusan Pariwisata

Ketua

  
**Prof. Ni Made Ernawati,MATM.,Ph.D.**  
**NIP 19631228199102001**



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten  
Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id)

Email: [poltek@pn.ac.id](mailto:poltek@pn.ac.id)

---

### SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Windiari  
NIM : 2015823286  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN BARBEQUE OCTOPUS SALAD OLEH CHEF DE  
PARTIE DI MAYA SARI RESTAURANT  
HOTEL MAYA UBUD RESORT & SPA ,UBUD 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.

Gianyar , Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Putu Windiari  
NIM : 2015823286  
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 BARBEQUE OCTOPUS SALAD OLEH CHEF DE PARTIE DI MAYA SARI RESTAURANT HOTEL MAYA UBUD RESORT & SPA, UBUD BALI” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Barbeque Octopus Salad Oleh Chef De Partie di Maya Sari Restaurant Hotel Maya Ubud Resort & Spa, Ubud 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 penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
5. Bapak Solihin SST.Par.,M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Ibu Lidya Elizabeth Mambu,A.Md.Par.SE selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini
7. Bapak Yesus selaku General Manager di Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Made Tria selaku Training Manager di Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Dewa Gede Eka Putra selaku Executive Chef di Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali, yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan laporan supervisory skill practices.

10. Bapak Wayan Sugita selaku Chef De Partie di Maya Ubud Resort & Spa Ubud, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Seluruh staf Maya Ubud Resort & Spa Ubud, Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak I Kadek Edi Candra dan Ibu Ni Wayan Sukerti, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar 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 maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul</b> .....	i
<b>Halaman Pengesahan</b> .....	ii
<b>Lembar Orisinalitasi Tugas Akhir</b> .....	iii
<b>Kata Pengantar</b> .....	iv
<b>Daftar Isi</b> .....	vii
<b>Daftar Gambar</b> .....	ix
<b>Daftar Tabel</b> .....	x
<b>Daftar Lembar</b> .....	xi
<b>BAB I Pendahuluan</b> .....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	5
<b>C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir</b> .....	5
1. Tujuan Penulisan .....	5
2. Kegunaan Penulisan .....	5
<b>D. Metode Penulisan Tugas Akhir</b> .....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Analisis .....	8
<b>BAB II Landasan Teori</b> .....	10
<b>A. Pengertian Hotel</b> .....	10
1. Klasifikasi Hotel .....	10
<b>B. Pengertian Restaurant</b> .....	11
1. Klasifikasi Restaurant .....	12
<b>C. Pengertian Chef De Partie</b> .....	13
1. Persyaratan menjadi chef de partie .....	13
<b>D. Kitchen</b> .....	14
1. Bagian-bagian Kitchen .....	15
<b>E. Pengertian Metode Memasak</b> .....	16
1. Memasak dengan panas kering ( <i>dry heat cooking</i> ) .....	17
2. Memasak dengan panas basah ( <i>moist heat cooking</i> ) .....	17
3. Memasak dengan minyak atau lemak ( <i>fat cooking</i> ) .....	18
<b>F. Pengertian Menu</b> .....	18
<b>G. Pengertian Pembuatan</b> .....	19
1. Langkah pembuatan .....	20

<b>H. Pengertian Salad</b> .....	20
1. Komposisi salad .....	21
2. Kualitas salad yang bagus .....	22
3. Jenis-jenis salad .....	23
<b>BAB III Gambaran Umum Hotel</b> .....	24
<b>A. Lokasi dan Sejarah Hotel</b> .....	24
1. Lokasi Hotel .....	24
2. Sejarah Hotel Maya Ubud Resort & Spa .....	24
<b>B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Maya Ubud Resort &amp; Spa</b> .....	26
1. Bidang Usaha Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali .....	26
2. Fasilitas Hotel Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali .....	30
<b>C. Struktur Organisasi Hotel Maya Ubud</b> .....	31
<b>BAB IV Pembahasan</b> .....	38
<b>A. Prosedur Pembuatan Barbeque Octopus Salad oleh Chef De Partie di Maya Ubud Resort &amp; Spa Ubud Bali</b> .....	38
1. Tahapan Persiapan Diri .....	38
2. Persiapan Peralatan .....	42
3. Persiapan Bahan dan Pembuatan .....	47
4. Tahapan Pembersihan .....	50
<b>B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Barbeque Octopus Salad oleh Chef De Partie pada Maya Sari Restaurant di Maya Ubud Resort &amp; Spa Ubud Bali</b> .....	51
<b>BAB V Penutupan</b> .....	52
<b>A. Simpulan</b> .....	53
<b>B. Saran</b> .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	56
<b>LAMPIRAN</b> .....	57

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur organisasi hotel .....	31
Gambar 3.2 Struktur organisasi <i>cold kitchen</i> .....	34
Gambar 4.1 <i>Grooming chef de partie</i> laki-laki .....	38
Gambar 4.2 <i>Grooming chef de partie</i> perempuan .....	39
Gambar 4.3 Timbangan digital.....	41
Gambar 4.4 <i>mixing bowl</i> .....	42
Gambar 4.5 <i>cutting board</i> .....	42
Gambar 4.6 <i>knife</i> .....	43
Gambar 4.7 <i>tong</i> .....	43
Gambar 4.8 <i>Grill pan</i> .....	44
Gambar 4.9 <i>Bowl plating</i> .....	44
Gambar 4.10 <i>Balon wish</i> .....	45
Gambar 4.11 <i>Soup spoon</i> .....	45
Gambar 4.12 Tampilan akhir salad .....	50



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Fasilitas kamar .....	26
Tabel 3,2 <i>Restoran dan bar</i> .....	28
Tabel 4.1 <i>Resep lemon dressing</i> .....	46
Tabel 4.2 Resep <i>pikadegayo</i> .....	47
Tabel 4.3 Resep <i>Barbeque Octopus salad</i> .....	48



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Persiapan salad .....	58
Lampiran 2 Memotong Paprika .....	59
Lampiran 3 Penataan condiment salad .....	59



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang dikelilingi oleh pulau-pulau, baik itu deretan pulau kecil maupun besar yang mempunyai potensi keindahan alam. Terdapat banyak tujuan wisata dengan beranekaragam jenis budaya, tradisi, dan adat istiadat yang tersebar dari Sabang sampai Merauke. Dari banyaknya pulau di Indonesia dengan keunikannya masing-masing salah satu pulau yang banyak dikunjungi wisatawan adalah pulau Bali.

Bali adalah salah satu tempat tujuan wisata yang terkenal memiliki keunikan budaya dan adat istiadat yang tidak dapat dijumpai di daerah tujuan wisata lainnya. Bali banyak memiliki tempat objek wisata, hampir di setiap daerah/kabupaten yang ada di Bali memiliki objek wisatanya dan daya tarik tersendiri yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung. Dengan banyaknya keanekaragaman budaya dan tempat objek wisata yang dimiliki, maka tidak heran banyak wisatawan yang menyebutkan Bali adalah Pulau Dewata atau Pulau Seribu Pura yang merupakan surganya dunia bagi wisatawan baik domestik maupun mancanegara.

Untuk menikmati daerah-daerah tujuan wisata yang indah di Bali, wisatawan juga memerlukan suatu jasa akomodasi sebagai tempat untuk

mereka menginap dan beristirahat selama berada jauh dari tempat asal mereka dalam melakukan kegiatan pariwisata.

Pulau Bali menjadi primadona pariwisata Indonesia yang sudah dikenal dengan kesenian dan budayanya yang unik dan menarik. Selain terkenal dengan seni dan budayanya, Bali juga dikenal dengan keindahan alam dan pantainya. Pariwisata di Bali sangat berkaitan dengan akomodasi seperti hotel dan restoran yang dapat mendukung kenyamanan wisatawan. Salah satu akomodasi hotel berbintang di Bali adalah Maya Ubud Resort &SPA .

Maya Ubud Resort & Spa adalah salah satu usaha jasa yang bergerak di bidang perhotelan pada tahun 2000, dan pada tanggal 28 maret 2001 Hotel Maya Ubud Resort & Spa resmi dibuka. Jarak tempuh sekitar 1 jam dari bandara I Gusti Ngurah Rai dan 17 menit berjalan kaki dari Goa Gajah. Tempatnya terletak di lahan subur seluas 10 hektar yang dibatasi oleh sawah, Resort tepi sungai kelas atas ini berjarak 2 km dari Istana Ubud dan 5 km dari kompleks Pura Mandala Suci Wenara Wana. Maya Ubud Resort & Spa memiliki suasana dan hawa yang sejuk serta jauh dari kebisingan. Hotel yang berada di bawah pengelolaan Pt. Hotel Pandan Harum ini berada disebelah aliran Sungai Petanu yang dipadukan dengan keindahan persawahan. Hotel ini memiliki total 108 *rooms* dengan tipe *room & villa*, menggunakan konstruksi bangunan Bali dengan lantai kayu dan alang – alang sebagai atapnya. Hotel ini menyediakan *akomodasi, restaurant, pool, dan spa*

Maya Ubud Resort & Spa adalah salah satu hotel bintang 5 yang termasuk ke dalam kategori *Jungle* hotel karena terletak di daerah hutan dan persawahan , tepatnya yaitu di Jalan Gunung Sari, Peliatan, Ubud, Kabupaten Gianyar. Hotel ini mengusung konsep perpaduan halus antara Budaya Bali dengan keindahan alam, dengan tujuan untuk mengurangi penggunaan kayu hutan

Maya Ubud Resort & Spa memiliki beberapa *department* untuk menunjang jalannya operasional hotel, mulai dari *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Human Resource Department*, *Sales & Marketing Department*, *Finance Department*, *Food & Beverage Department*, *Engineering Department* hingga *Security Department*

Salah satu department yang berperan penting terutama dalam jasa pengadaan layanan makanan dan minuman di hotel adalah *Food & Beverage Department*. *Food and Beverage Service* adalah bagian yang memiliki tugas pokok menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada tamu baik di dalam hotel maupun di luar hotel, untuk penyajian makanan dan minuman di hotel mencakup *restaurant*, *bar*, *banquette*, dan *room service*. *Food and Beverage Product* merupakan salah satu bagian di hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert* bagi para tamu hotel

Maya Ubud Resort & Spa memiliki beberapa restoran salah satunya adalah Maya Sari Restoran. Maya Sari restoran merupakan restoran

bergaya klasik yang terletak di lantai 1 dengan *river view* yang indah. Restoran ini melayani *breakfast*, *lunch*, dan juga *dinner*, serta menyajikan menu *a'la carte*, *buffet*, bahkan *room service* yang menawarkan beragam hidangan asia dan *western*. Ada bermacam – macam salad yang dihidangkan seperti *Watermelon salad*, *pumpkin salad*, dan *barbeque octopus salad*. Salah satu *salad* yang paling diminati dan banyak dipesan oleh tamu serta menjadi salah satu *signature* menu adalah *barbeque octopus salad* karena *condiment* dari *barbeque octopuss salad* paling lengkap dibandingkan salad yang lain. Beberapa *condiment* yang ada didalam *barbeque octopus salad* seperti *octopuss*, *avocado*, *tomatto cherry*, *baby potato*, *capers bery*, *lettuce*, dan *pikadegayo*. Untuk salad yang lain hanya menggunakan *condiment* sayuran dan buah tanpa ada daging.

Perbedaan cara pembuatan *barbeque octopus salad* dibandingkan salad yang lain paling lama karena *octopus* sendiri harus direbus terlebih dahulu sebelum di *grill* sedangkan salad yang lain menggunakan bahan *fresh* tanpa ada proses pemasakan. Penyajian *barbeque octopus salad* juga berbeda dibandingkan dengan salad yang lain seperti pada pemilihan *lettuce* yang digunakan pada *barbeque octopus salad* menggunakan tiga jenis *lettuce* seperti *baby romen*, *rokula*, dan selada. Sedangkan salad yang lain hanya menggunakan satu jenis *lettuce* saja. Dan untuk pemilihan garnis juga berbeda untuk *barbeque octopus salad* sendiri menngunakan *pikadegayo*, *baby coriander*, dan *edible flower* sedangkan salad yang lain hanya menngunakan *edible flower* saja.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik yang dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Barbeque Octopus Salad Oleh Chef de partie di Maya Sari Restaurant Hotel Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Pembuatan Barbeque Octopus oleh Chef de partie di Maya Sari Restaurant Hotel Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali?
2. Apa saja hambatan dalam pembuatan Barbeque Octopus dan bagaimana cara mengatasinya?

## **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**

- a. Tugas Akhir ini bertujuan untuk menjelaskan pembuatan Barbeque Octopus sesuai dengan arahan Chef de partie dan standar pada Maya Sari *Restaurant*.
- b. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendeskripsikan hambatan pada saat pembuatan Barbeque Octopus, serta mengetahui cara mengatasi hambatan tersebut.

### **2. Kegunaan Penulisan**

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan

Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, serta dapat menambah wawasan pengetahuan mengenai *Food & Beverage product*.

2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Barbeque Octopus Salad oleh Chef De Partie di Maya Ubud Resort&Spa.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar 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 Barbeque Octopus Salad.

3) Sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam rangka meningkatkan proses belajar mengajar terutama lebih kepada penerapan ilmu yang diperoleh di kampus dengan di lapangan. Sehingga dapat memberikan masukan ke Lembaga untuk memperluas ilmu dalam pembuatan menu, terutama yang berkaitan dengan mata kuliah *Food & Beverage Product*.

c. Bagi Maya Ubud Resort & Spa

1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *Barbeque Octopus Salad*.

2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *Barbeque Octopus Salad*.

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

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

###### a. Metode Observasi

Metode ini merupakan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung. Dengan melakukan pencatatan, dokumentasi berupa gambar, serta mengobservasi mengenai penyajian dengan cara mengamati bagaimana proses pembuatan, bahan-bahan yang diperlukan, alat-alat apa saja yang digunakan, serta hambatan dan cara mengatasi masalah yang terjadi selama pembuatan *Barbeque Octopus* Oleh Chef de partie di Maya Sari Restoran Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali

###### b. Metode Wawancara

Metode ini merupakan pengumpulan data dengan melakukan wawancara atau tanya jawab langsung. Penulis melakukan tanya jawab pada Rabu 10 Mei 2023 pada pukul 14.00 bersama chef de partie mengenai keunikan dan pembuatan *Barbeque Octopus*

###### c. Studi Kepustakaan

Metode ini merupakan pengumpulan data dengan cara membaca dan mempelajari informasi dari sumber tertulis yang berkaitan dengan topik permasalahan yang dibahas. Dengan membaca dan mencari materi mengenai *Barbeque Octopus* dari referensi-referensi yang berhubungan dengan Tugas Akhir yang ditulis, seperti artikel mengenai pembuatan *Barbeque Octopus* ,

serta mengutip latar belakang Barbeque Octopus dari internet, hotel, dan perpustakaan.

## **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Pada metode Analisis Data, penulis menggunakan teknik deskriptif kualitatif, dengan cara memperoleh gambaran mengenai berbagai informasi yang berhubungan dengan pembuatan Barbeque Octopus oleh Chef de partie di Maya Sari *Restaurant* Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali . Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kualitatif dan disajikan secara deskriptif.

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

Metode Penyajian Hasil Analisis yang penulis gunakan adalah metode formal dan metode informal.

- a. Metode formal Metode ini menyajikan data dengan tanda-tanda seperti sebuah tabel, gambar, struktur, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.
- b. Metode informal Metode ini menyajikan data dengan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam Tugas Akhir

## **BAB V**

### **Penutup**

#### **A. Simpulan**

1. Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan *barbeque octopus* salad oleh *chef de partie* di Maya Ubud Resort & Spa Ubud Bali dapat penulis simpulkan bahwa prosedur pembuatan *barbeque octopus* salad dibagi menjadi 3 tahapan yaitu:
  - a. Pertama yaitu tahapan persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan. Kedua yaitu tahapan pembuatan yang meliputi tahapan pembuatan *lemon dressing*, tahapan pembuatan pikadegayo, tahapan pembuatan *barbeque octopus salad*, dan tahapan penyelesaian akhir. Ketiga yaitu tahapan pembersihan yang dilakukan setelah pembuatan *barbeque octopus salad* selesai.
  - b. Tahapan pembuatan harus dilakukan secara perlahan agar menghasilkan *barbeque octopus salad* yang berkualitas dan aman dikonsumsi. Seorang *chef de partie* wajib mengikuti prosedur kerja yang telah ditetapkan untuk mencegah dan memperkecil hambatan-hambatan yang terjadi dalam tahapan pembuatan. Prosedur kerja sudah dilakukan dengan benar namun ada saja hambatan yang terjadi.
2. Hambatan-hambatan yang di hadapi oleh *chef de partie* dalam pembuatan *barbeque octopus salad*:

- a. Hambatan seperti kehabisan bahan pokok yang akan digunakan dalam proses pembuatan *barbeque octopus salad*, yang disebabkan terjadinya kenaikan pengunjung hotel yang menyebabkan penggunaan bahan untuk produksi *barbeque octopus salad* juga akan meningkat sehingga menyebabkan bahan pokok sewaktu-waktu habis seperti *octopus*, *tomatto cherry*, dan *baby potato*. Untuk mengatasi hambatan tersebut bisa meminjam ke *section* lain dan segera memesan bahan yang habis ke *purchasing*.
- b. Salad kelihatan berminyak dan layu yang disebabkan oleh seorang *chef de partie* yang menuangkan *dressing* terlalu berlebihan dan jarak antara pembuatan *salad* dengan *octopus* yang cukup jauh mengakibatkan *salad* layu. Cara mengatasi dengan mengganti salad yang sudah layu dan membuat *salad* baru sesuai dengan resep.
- c. Kurang banyak tersedianya mangkuk untuk *plating*, ini disebabkan dengan banyaknya jenis salad yang menggunakan mangkuk yang sama. solusi untuk hambatan ini adalah menggunakan mangkuk yang lain dan segera memesan mangkuk ke *steward*.

## **B. Saran**

### a. Saran untuk hotel

1. Berdasarkan uraian diatas maka penulis dapat memberikan beberapa saran terkait dengan hambatan yang terjadi dalam pembuatan *barbeque octopus salad*. Seorang *chef de partie* harus melakukan pengecekan bahan produksi setiap hari sesuai dengan *occupancy* hotel agar persediaan

bahan-bahan masakan mencukupi pada saat dibutuhkan sehingga bias siap digunakan. Selain itu perlu dilakukan kerjasama yang baik antara *Food and Beverage Product Department* dengan *Purchasing* agar persediaan bahan-bahan yang dibutuhkan tetap tersedia.

2. Seorang *chef de partie* harus memiliki *SOP(Standar Operational Procedure)* saat pembuatan *barbeque octopus salad* sehingga tidak terjadi masalah seperti *salad* yang banyak minyak dan layu. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan *barbeque octopuss salad*, banyak terjadi dibagian pencampuran salad dengan *lemon dressing*. Seorang *chef de partie* harus memperhatikan takaran *dressing* yang akan digunakan agar tidak berminyak, saat pencampuran salad dengan *dressing* jangan di awal agar *salad* tidak terlalu lama tercampur dengan *dressing* yang menyebabkan *salad* terlihat layu ,sehingga pada saat pencampuraan salad dengan *dressing* selang 2 menit sampai semua *condiment barbeque octopus* sudah siap, setelah itu baru bias di tambahkan *dressing* dan disajikan.

b. Saran untuk kampus

1. Untuk memperbanyak pengetahuan tentang *kitchen* sebaiknya pihak kampus memberikan pelatihan dasar tentang memasak seperti jenis-jenis *salad, dressing*, dan potongan sayur.
2. Untuk peralatan memasak yang digunakan di kampus dengan di hotel berbeda, agar lebih memaksimalkan praktek di kampus sebaiknya pihak kampus menambahkan peralatan yang kurang pada saat praktek.

3. Pada waktu praktek di kampus sebaiknya berikan mahasiswa untuk praktek secara *individu* tidak berkelompok agar Ketika terjun ke industri sudah memiliki tanggung jawab yang besar karena pada saat di industri akan melakukan pekerjaan secara mandiri sesuai tugas dan tanggung jawab yang diberikan.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, Ruffino, (2010). Salad. Tata Boga Industri.  
Yogyakarta: Andi
- Dendi Gusnadi, (2017). Hidangan Pembuka. Modul Praktikum Tata Boga.  
Bandung
- Ekawatiningsih, P, dkk. Restoran Jilid 1 untuk SMK.  
Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 2008.
- Minantyo, Hari. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan.  
Jakarta: Graha Ilmu
- Nelli Sukarni,S.Pd.,M.M. (2012). Appetizer Dan Continental Salad.  
Palembang :Dinas Pendidikan, Pemuda Dan Olahraga.
- Pratiwi Komang Sri, Rahmawati, Putu Indah, Andiani, Nyoman Dini. 2019.  
Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Meningkatkan Kualitas Makanan
- Sucipto, Cecep Dani. 2015. Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia.  
Yogyakarta: Gosyen Publishing
- Sukresno, Management Food and Beverage Service Hotel, Cetakan II,  
Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama, 2001.
- Sulastiono, Agus, Managemen Penyelenggaraan Hotel,Edisi pertama,  
Bandung : Alfabeta, 1999.
- WA, Marsum, Restoran dan Segala Permasalahannya, Yogyakarta : Andi,  
1994. , Banquet Table Manners & Napkin Folding,  
Yogyakarta : Andi, 1994.