

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN INDIAN BUTTER CHICKEN**  
**OLEH COMMIS CHEF DI PALA RESTAURAN**  
**THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Luh Sintyawati**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2023**

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN INDIAN BUTTER CHICKEN**  
**OLEH COMMIS CHEF DI PALA RESTAURAN**  
**THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Oleh :  
**Ni Luh Sintyawati**  
**NIM 2015823081**

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2023**

**PEMBUATAN INDIAN BUTTER CHICKEN  
OLEH COMMIS CHEF DI PALA RESTAURAN  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh  
**Ni Luh Sintyawati**  
NIM 2015823081

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

Disetujui Oleh

Pembimbing I,



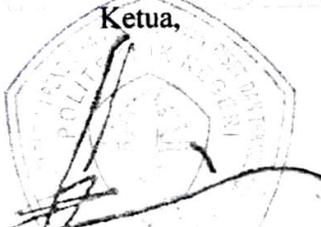
I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par.  
NIP 198502102014041001

Pembimbing II,



Mohamad Nova, M.Pd.  
NIP 199311282022031008

Disahkan oleh Jurusan Pariwisata  
Ketua,



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



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  
Email: poltek@pnb.ac.id

### SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ni Luh Sintyawati  
NIM : 2015823081  
Program Studi : D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN INDIAN BUTTER CHICKEN  
OLEH COMMIS CHEF DI PALA RESTAURAN  
THE APURVA KEMPINSKI 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.

Badung, Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan



Nama : Ni Luh Sintyawati  
NIM : 2015823081  
PS : D III 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 *Indian Butter Chicken* Oleh *Commis Chef* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Indian Butter Chicken* oleh *commis chef* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski 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 terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.e Com. 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 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 Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bantuan, bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugasakhir ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu.
6. Mohamad Nova, M. Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan mengajar selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Bapak Vincent Goironnet selaku General Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis melakukan On The Job Training dan telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Harrison Tompodung selaku Director of Training and Quality Manangement yang telah membimbing penulis dalam melaksanakan On The Job Training.
10. Bapak I Wayan Ariana dan Ibu Ni Nyoman Sudarti, selaku Head Chef dan Junior Sous Chef yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan on the job training di Pala Restaurant dan telah membimbing penulis dengan memberikan arahan, masukan, dan juga informasi untuk

menyempurnakan tugas akhir ini

11. Bapak I Gede Adi Sakewati selaku commis Chef Indian Cuisine, yang telah memberikan informasi kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir.
12. Seluruh Head Section dan staff Culinary di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
13. Orang tua penulis, Bapak I Nyoman Supina dan Ibu Ni Made Susilawati yang telah mendidik, membesarkan dan mendukung penulis hingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
14. Keluarga, dan teman-teman Penulis yang telah memberikan doa, dukungan moral serta material kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal ini tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan masukan yang membangun 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 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS 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 BAGAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	5
1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir .....	5
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	6
D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir .....	7
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	7
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	8
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>9</b>
A. Pengertian Pariwisata .....	9
B. Pengertian Hotel dan Klasifikasi Hotel .....	10
1. Pengertian Hotel .....	10

2. Klasifikasi Hotel.....	11
C. Pengertian Food and Beverage Department .....	13
D. Pengertian Restaurant .....	14
E. Pengertian Dapur .....	14
F. Jenis Dapur .....	15
1. Main Kitchen .....	15
2. Hot Kitchen .....	15
3. Butcher .....	15
4. Commissary .....	16
3. Pastry .....	15
G. Metode Pengolahan Makanan .....	16
1. Cooking by Moist Heat .....	16
2. Cooking By Dry Heat.....	18
H. Pengertian Juru Masak (Commis) .....	19
I. Pengertian Kitchen Tools dan Kitchen Equipment .....	19
1. Peralatan Kecil ( Utensils).....	20
2. Peralatan Besar (Equipment).....	20
J. Pengertian Indian Butter Chicken .....	20
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>22</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan .....	22
1. Lokasi Perusahaan .....	22
2. Sejarah Perusahaan.....	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel The Apurva Kempinski Bali.....	26
1. Bidang Usaha Hotel.....	26
2. Fasilitas Hotel.....	27
C. Struktur Organisasi Perusahaan.....	31
1. Executive Chef .....	32
2. Sous Chef .....	32
3. Junior Sous Chef .....	33
4. Chef De Partie .....	33
5. Commis I .....	34

6. Commis II.....	35
7. Daily Worker.....	35
8. Training.....	35
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
A. Pembuatan Indian Butter Chicken oleh Commis Chef di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali.....	37
1. Tahap Persiapan.....	37
2. Tahap Pembuatan.....	53
3. Tahap Penyajian.....	56
B. Hambatan-Hambatan yang Dihadapi Dalam Pembuatan Indian Butter Chicken Oleh Commis Chef Di Pala Restaurant Pada The Apurva Kempinski Bali.....	57
1. Kekurangan Bahan Makanan.....	57
2. Kekurangan Peralatan Pengolahan.....	58
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>59</b>
A. Simpulan.....	59
B. Saran.....	61

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 3.1 Apurva Logo .....	24
Gambar 4.1 Absensi .....	38
Gambar 4.2 Cook Uniform .....	39
Gambar 4.3 Knife.....	40
Gambar 4.4 Cutting Board .....	41
Gambar 4.5 Container Stainelss .....	42
Gambar 4.6 Blender .....	42
Gambar 4.7 Table Spoon.....	43
Gambar 4.8 Ladel.....	43
Gambar 4.9 Tong .....	44
Gambar 4.10 Kitchen Clotes .....	44
Gambar 4.11 Scale .....	45
Gambar 4.12 Rubber Spatula .....	45
Gambar 4.13 Stainless Spice Infuser .....	46
Gambar 4.14 Stock Pot .....	46
Gambar 4.15 Sauce Pan .....	47
Gambar 4.16 Iron Skewers.....	47
Gambar 4.17 Tandoor .....	48
Gambar 4.18 Condiment Holder .....	48
Gambar 4.19 Plastic Wrap .....	49

Gambar 4.20 Clay Pot..... 49

Gambar 4.21 Stove..... 50

Gambar 4.22 Walk-in Chiller..... 50

## DAFTAR TABEL

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 3.1 Jenis-Jenis Kamar .....	27
Tabel 3.2 Jenis-Jenis <i>Restaurant</i> The Apurva Kempinski Bali .....	28
Tabel 3.3 Fasilitas The Apurva Kempinski Bali .....	29
Tabel 3.4 Tipe Meeting Room dan Wedding Venue .....	30
Tabel 4.1 Bahan Marinasi Pertama Chicken Tikka Masala untuk 10 Porsi.....	51
Tabel 4.2 Bahan Marinasi Kedua Chicken Tikka Masala untuk 10 Porsi .....	52
Tabel 4.3 Bahan PembuatanTomato Makhani untuk 10 Porsi.....	52
Tabel 4.4 Bahan Pembuatan Indian Butter Chicken untuk 1 Porsi.....	53

## DAFTAR BAGAN

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Bagan 3.1 Struktur Organisasi Kitchen di Pala Restoran .....	31

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Metode Observasi

Lampiran 2 Metode Kepustakaan

Lampiran 3 Metode Wawancara

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali merupakan salah pulau kecil di Indonesia yang menjadi destinasi favorit wisatawan, Bali dan pariwisata tidak dapat dipisahkan satu sama lain, sebagai daerah tujuan wisata utama, Pulau Bali sangat kental akan budaya dan tradisi masyarakatnya, yang masih di lestarikan sampai saat ini, keramah tamahan masyarakat lokal juga menjadi nilai tambahan untuk Bali sebagai tujuan destinasi wisata, selain dari aspek masyarakat dan budayanya Bali juga terkenal akan keindahan alamnya yang sangat mempesona dan tentunya masih terjaga kelestariannya, keindahan alam Bali meliputi danau, sungai, pantai, gunung, dan hutan, Somatri (2005:4). Daya tarik wisata inilah yang menjadi alasan utama bertambahnya kunjungan wisatawan ke Bali. Wisatawan yang berkunjung ke Bali memiliki berbagai tujuan, antara lain bulan madu, bisnis, mengunjungi tempat sejarah dan alam, serta wisata kuliner. Beberapa daerah di Bali yang sering dikunjungi wisatawan antara lain: Uluwatu, Jimbaran, Ubud, Kuta, Seminyak, Nusa Dua, dan daerah lain yang tersebar di Pulau Bali.

Perkembangan sektor pariwisata Bali semakin baik karena didukung oleh fasilitas dan infrastruktur yang terus dikembangkan, seperti hotel, restoran, spa, kafe, dan fasilitas lainnya yang memegang peranan penting dalam kemajuan Bali di bidang Pariwisata. Salah satu pemegang peranan penting pada sektor pariwisata Bali adalah

Akomodasi, Akomodasi adalah tempat bagi seseorang untuk tinggal sementara. Hotel adalah suatu bangunan yang dikelola secara komersil, digunakan oleh wisatawan sebagai tempat tinggal sementara, yang didalamnya terdapat berbagai fasilitas penginapan, makan, minum, hiburan dan fasilitas lainnya, akomodasi dapat berupa losmen, cottage, pondok dan hotel, Putri (2018:2). Hotel biasanya terletak di kota, pantai, pedesaan, pantai, dan pegunungan. Setiap hotel berlomba memberikan pelayanan terbaik untuk memberikan pengalaman tidak terlupakan kepada wisatawan. Salah satu hotel di Bali yang menawarkan fasilitas lengkap dengan sumber daya manusia yang mumpuni di bidangnya adalah The Apurva Kempinski Bali.

The Apurva Kempinski Bali adalah salah satu hotel yang berada di wilayah Nusa Dua. Visi dari hotel yang telah buka dari 2019 ini adalah “Be The World Leading Luxury Hotel Brand Driven Through Our People” (Keyhotels, 2023) dimana misi ini telah diwujudkan melalui kerja keras para karyawan yang memberikan pelayanan terbaik mereka setiap saat di The Apurva Kempinski Bali. Segala upaya yang terus dilakukan untuk tetap memberikan pelayanan prima membuahkan beberapa penghargaan dan menjadikannya sebagai salah satu hotel bintang lima terbaik di Bali. The Apurva Kempinski Bali juga menjadi pemenang beberapa penghargaan di antaranya: Global Overall Hotel of the Year by World Luxury Hotel Awards 2020 (Luxury Hotel Awards, 2020), Traveller’s Choice Award by TripAdvisor 2022, penghargaan lain pada bidang Kuliner yang ada di The Apurva Kempinski Bali, salah satunya Best of the best Fine Dining Asia oleh Tripsadvisor

2022, (Tripadvisor, 2022) dan yang paling terbaru hotel ini memenangkan penghargaan dari Travel Leisure Awards Asia Pacific 2023 di kategori Hotel Pools (Travel Leisure Awards, 2023).

Dalam kelancaran operasionalnya The Apurva Kempinski Bali didukung oleh berbagai departemen yang ada yaitu: Front office department, Housekeeping department, Sales and Marketing department, Accounting department, Engineering department, Human Resources department, Security department, untuk melancarkan operasional khususnya pada bidang pelayanan makanan dan minuman, *department* yang bertanggung jawab adalah *Food And Beverage department*, yang dibagi menjadi dua yaitu *Food and Beverage Production* dan *Food and Beverage Service*. The Apurva Kempinski Bali merupakan *family friendly* hotel yang memiliki beberapa restaurant di antaranya adalah Pala *Restaurant*, Bai Yun *Restaurant*, Izakaya by Oku, Reef Beach Club, dan Koral *Restaurant*. Hotel ini memiliki satu *Deli* yaitu Selasar Deli selain itu juga terdapat beberapa bar yaitu Kubu Pool Bar, Pala Rooftop Bar, dan L'Atelier by Cyril Kongo. The Apurva Kempinski Bali menawarkan beragam pilihan *menu* kuliner dari berbagai negara seperti makanan khas Indonesia, Jepang, Cina, Timur Tengah, dan salah satu yang menjadi andalan adalah masakan khas India. *Restaurant* yang menjual makanan khas India tersebut adalah Pala *Restaurant*.

Pala *Restaurant* melayani *breakfast, lunch, and dinner*. *Restaurant* ini menyajikan makanan Indonesia, Mediteranian dan juga India. Beberapa *menu* yang menjadi andalan di Pala *Restaurant* adalah *Indian Butter Chicken, Ghee Roast*

*Prawn* dan *Pani Puri*. Dari ketiga menu tersebut, *Indian Butter Chicken* memiliki penjualan terbaik berdasarkan informasi dari *head chef* dan juga *commis* di *Pala Restaurant*. Intensitas penjualan makanan ini mencapai 30 sampai 40 porsi saat *high season* sedangkan di hari biasa rata-rata penjualannya mencapai 15 sampai 20 porsi, meskipun tidak berada di peringkat pertama penjualan tetapi makanan utama ini menjadi makanan utama khas India yang paling sering di pesan.

*Indian Butter Chicken* merupakan penggabungan antara *tandoori chicken tikka* yang kembang dan *tomato makhani* Moir (2021:24). *Indian Butter Chicken* yang dihidangkan di *Pala Restaurant* menggunakan masih menggunakan rempah khas India. Tidak hanya itu, alasan lain yang membuat makanan ini dijadikan *menu wajib* karena makanan ini masih dimasak dengan cara yang unik yaitu menggunakan menggunakan *tandoor*. *Tandoor* merupakan oven tradisional yang digunakan masyarakat India sebagai tempat untuk memanggang bahan masakan, berbentuk tabung silinder Fedorov (2023:1), sumber panasnya berasal dari arang yang di bakar sehingga hal ini akan memberikan aroma *smoky* pada hasil masakannya, karena pada saat proses pemanggangan *juice* dari makanan akan menetes pada permukaan arang sehingga akan menghasilkan asap panas yang akan mengenai makanan. Hal ini yang membuat *Indian Butter Chicken* memiliki rasa yang autentik India karena memiliki rasa pedas, gurih, manis karena menggunakan *chilli powder*, garam masala, chaat masala, kasoori methi dan gula dan memiliki aroma yang *smokey*, penyajiannya juga sangat menarik dan unik karena menggunakan *clay pot* saat penyajian. Selain itu

*chef* yang membuat menu masakan *Indian Butter Chicken* ini didatangkan langsung dari India ke The Apurva Kempinski Bali.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan di atas, maka Tugas Akhir ini diberi judul “Pembuatan *Indian Butter Chicken* oleh *Commis Chef* di Pala Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali”

### **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana pembuatan *Indian Butter Chicken* oleh *Commis Chef* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa saja hambatan dalam pembuatan *Indian Butter Chicken* oleh *Commis Chef* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali dan bagaimana solusinya?

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

Berdasarkan rumusan masalah di atas adapun tujuan dan kegunaan yang ingin dicapai dalam penulisan tugas akhir ini adalah:

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir  
Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan permasalahan yang telah diuraikan, yaitu :
  - a. Untuk menjelaskan dan pembuatan *Indian Butter Chicken* oleh *Commis Chef* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali
  - b. Untuk mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan

*Indian Butter Chicken* oleh *Commis Chef* di Pala Restaurant The Apurva

Kempinski Bali

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

a. Bagi mahasiswa

Adapun manfaat dalam penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III Perhotelan pada jurusan Pariwisata, di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Meningkatkan pemahaman dalam bidang *Food and Beverage Production* dengan mengetahui perbandingan antara teori yang di dapat saat melakukan perkuliahan di kampus dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Adapun manfaat penulisan Tugas Akhir ini bagi Politeknik Negeri Bali antara lain:

- 1) Sebagai tambahan pengetahuan bagi civitas akademika di lingkungan Politeknik Negeri Bali dalam bidang *Food and Beverage Production*.
- 2) Sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih dalam mengenai prosedur pembuatan *Indian Butter Chicken* oleh *Commis Chef* di Pala Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi perusahaan mengenai kendala- kendala yang ditemukan dalam proses memasak guna meningkatkan kualitas pelayanan di *Food and Beverage Production*, khususnya mengenai pembuatan *Indian Butter Chicken* oleh *Commis Chef* di Pala Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali.

**D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir**

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Observasi dilakukan dengan cara peninjauan secara langsung, melihat, mengamati, dan ikut membantu dalam pembuatan *Indian Butter Chicken* baik dari persiapan diri, persiapan alat, bahan, hingga cara penyajian makanan yang sesuai dengan standar.

b. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan adalah salah satu metode pengumpulan data berupa pendapat, teori, yang diperoleh dari catatan kuliah, buku pelajaran, karya ilmiah, serta fasilitas internet, yang relevan dengan pembuatan *Indian Butter Chicken* oleh *Commis Chef* di Pala Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali.

c. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan suatu metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab kepada satu orang yaitu *Chef Gede Adi* selaku *Commis Chef Indian Section* di Pala Restaurant, berkaitan dengan pembuatan *Indian Butter*

*Chickenoleh Commis Chef di Pala Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali.*

## 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan menjelaskan secara menyeluruh secara lengkap mengenai data-data, yang didapat, selama melakukan praktek kerja lapangan di The Apurva Kempinski Bali, dan menggabungkan data-data tersebut dengan sumber informasi lain dari internet atau buku sehingga dapat ditarik kesimpulan.

## 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode formal, yaitu dengan menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan statistik berupa angka, tabel, bagan, dan foto sedangkan metode informal yaitu penyajian hasil analisis data menggunakan kata-kata yang jelas, bahasa yang resmi, dan dilengkapi dengan tanda baca dalam penggabungan hasil analisis.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian pembahasan diatas dalam pembuatan *indian butter chicken* oleh *commis chef* di Pala Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan, sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan *indian butter chicken* oleh *commis chef* di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali, terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan oleh seorang *commis chef* sebelum melakukan pekerjaan, yaitu tahap Persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian.
  - a. Pada tahap persiapan: persiapan diri meliputi absensi, *cook uniform*, dan *grooming standar*, persiapan peralatan kerja yang meliputi persiapan seluruh peralatan kerja yang digunakan untuk mempermudah seorang *commis* dalam membuat hidangan seperti , *spatula*, *sauce pan*, *stock pot*, *table spoon*, *scale*, dan lain sebagainya, tahapan selanjutnya yaitu persiapan bahan yang terdiri dari rempah-rempah kering seperti *garam masala*, *chaat masala*, *chilli powder*, *cummin powder*, *labneh*, *tandoori chicken*, *tomato makhani*, dan bahan lainnya, selanjutnya adalah tahap pembuatan dimana proses penggabungan seluruh kondimen dilakukan sehingga *Indian Butter Chicken* siap untuk disajikan dan di berikan garnish pada tahap plating.

2. Kekurangan bahan makanan dalam pembuatan *indian butter chicken*, merupakan hambatan yang sering dihadapi seorang *commis* dimana hal tersebut disebabkan karena ketelambatan kedatangan rempah-rempah india dari suplier, keterlambatan datangnya yogurt dari suplier sehingga terkendala dalam pembuatan labneh, keterlambatan penyelesaian ayam paha *boneless* di *butcher section* sehingga hal tersebut dapat menghambat proses pembuatan *indian butter chicken*. Cara mengatasi hambatan tersebut yaitu dengan meminjam rempah-rempah India di *main kitchen* , yogurt di *pala breakfast* untuk membuat labneh, saat menulis orderan di butcher hendaknya mengisi waktu pengambilan sehingga daging ayam disiapkan tepat waktu dan proses marinasi ayam tetap maksimal. Sedangkan kekurangan peralatan kerja, dalam pembuatan *indian butter chicken* seorang *commis* di Pala Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali seringkali kekurangan peralatan pengolahan seperti container stainless, cutting board, pisau, tong, ladel, dan spatula, akibat dipinjam section seperti koral dan pala team yang bekerja untuk *lunch dan dinner* seringkali tidak mengembalikan peralatan ke tempat sebelumnya sehingga keesokan harinya *team* pagi kesulitan menemukannya dan lama kelamaan barang dan peralatan kerja akan hilang, dampaknya adalah *commis* harus meminjam ke section lain dan hal tersebut akan menimbulkan keterlambatan pekerjaan. Cara mengatasinya yaitu dengan memberi nama seluruh peralatan yang menjadi milik *indian section* dan mencatat seluruh barang yang dipinjam *section* lain agar barang tidak hilang, selain itu bungkus barang dengan *plastic*

*wrap* agar tidak hilang atau tertukar.

## **B. Saran**

Berdasarkan penjelasan diatas, adapun beberapa saran yang dapat disampaikan terkait dengan hambatan-hambatan yang dihadapi saat pembuatan *indian butter chicken* oleh *commis chef* di Pala Restaurant pada The Apurva Kempinski Bali sebagaiberikut:

1. Pada kendala kekurangan bahan makanan, hendaknya sebagai seorang *commis*, melakukan pengecekan barang setiap hari di *chiller* maupun *dry store*, dan disesuaikan dengan *occupancy* atau tingkat keramaian tamu, tujuannya agar hambatan yang dihadapi tidak terulang kembali, yang tidak kalah penting saat pengorderan ayam hendaknya diisi keterangan waktu pengambilan sehingga dapat disiapkan sesuai dengan waktu selain itu market list harus diisi sesuai dengan jumlah *occupancy* yang rata-ratanya dilihat dari *daily report* dan *daily scenario* pada sistem sehingga kita dapat melakukan pengorderan market list sesuai dengan jumlah tamu yang akan menginap (*expected arrival*), selain itu dapat menjadi masukan ke bagian *purchasing* untuk melakukan pendatangan barang 4 sampai 5 kali dalam seminggu sehingga kita dapat melakukan *urgent order* ke store dan untuk seluruh *cook* diharapkan selalu melihat *daily scenario* untuk melihat berapa *occupancy* di hari tersebut.
2. Hendaknya melaksanakan pengecekan berkala/ *monthly inventory* pada seluruh peralatan kerja yang ada di hotel, memberikan nama pada seluruh

peralatan kerja sehingga segera diketahui peralatan masak apa saja yang tidak tersedia atau hilang sehingga segera dicarikan penggantinya atau diorder kembali selain itu untuk menghindari terjadinya kehilangan barang sebaiknya *Dry Store* setiap *Restaurant* dipisahkan, sehingga tidak menghambat tahap pembuatan *Indian Butter Chicken*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriana, M. D. 2023. Metode Pengolahan Chicken Maryland Pada Menu A'la Carte Western Food Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 11-19. Retrieved from <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara/article/view/52>
- Budiningsih dan Syamsul. 2017. Pengaruh Teknik Pengolahan Panas Basah dan Panas Kering Terhadap Kadar Vitamin C dan Kandungan Serat Kasar pada Sayuran. *Jurnal Khasanah* Retrieved from <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/2434/1717>
- Damayanti, L., Lumanauw, N., dan Prames, D. 2023. Analisis Penerapan Protokol Chse Di Hotel Berbintang Di Kabupaten Tabanan. *Jurnal Tourism*. 31-37. Retrieved from <http://jurnal.pnk.ac.id/index.php/flash>
- Darsono dan Agustinus. 2011. *Housekeeping Hotel*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Firdaus, R., & Andriani, R. 2014. Peranan Cook Di Event Kitchen Hotel Hyatt Regency Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(1), 1-7.
- Fedorov, V., Kepko, O., Kepko, V., Berezovskyi, A., Trus, O., Prokopenko, E., & Zhurilo, S. (2023). Study of technological and commercial indicators of oriental types of flatbread during baking in a tandoor. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*, 13(2)
- Gozaly dan Mulyono. 2014. Perancangan Interior French Fine Dining Restaurant di Surabaya. 401-405. *Jurnal Intra*. Retrieved from <https://publication.petra.ac.id/index.php/desain-interior/article/view/2164/1955>
- Komar, R.. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Larasati, S. 2016. *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*.
- Moir, J. (2021, December). Making a meal of it: discursively constructing the agency of the meal kit consumer. In *International Academic Conference on Management, Economics and Marketing* (pp. 71-77). Czech Institute of Academic Education.
- Noviastuti, N. D. 2023. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra

- Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 33-43. Retrieved from <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/nusantara/article/view/355>
- Putri, E. D. H. 2018. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Deepublish.
- Rahmania, N., & Feranza, A. 2020. Pengolahan dan Penyajian Makanan Negara India. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(1), 7-16. Retrieved from <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1778842&val=18717&title=Pengolahan%20Dan%20Penyajian%20Makanan%20Negara%20India>
- Rijal, S. (2022). *Buku-Pengantar Pariwisata*.
- Somatri, L. 2005. *Keunggulan Bali Sebagai Daerah Tujuan Wisata Andalan Indonesia*. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Suardani, Made. 2015. *Pengolahan Makanan Continental*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sudiara, Bagus Putu. 2016. *Tata Boga*. Jakarta Dirjen Dikdaspen
- Susepti, A., Hamid, D., & Kusumawati, A. (2017). *Pengaruh kualitas pelayanan terhadap kepuasan dan loyalitas tamu hotel (Studi Tentang Persepsi Tamu Hotel Mahkota Plengkung Kabupaten Banyuwangi)*. (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Tangian, D., & Kumaat, H. (2020). *Buku Ajar Pengantar Pariwisata*. Buku Ajar, 1-153. Sulut: Plimodo Press.
- Yulianto dan Novitasari, P. 2016. Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 1-10. Retrieved from <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/932>
- Key Hotel. 2023. *Visi Kempinski*. Retrieved June 30, 2023, from <https://keyhotels.com.cn/brand/kempinski/>
- Luxury Hotel. 2020. *Pemenang Global Hotel of The Year*. Retrieved June 30, 2023, from [https://www.luxuryhotelawards.com/winner/the-14th-annual-world-luxury-hotel-awards-winners-2020/?queries%23winnerstable\[search\]=kempinski%20%20&sorts%23winners-table\[hotel\]=1](https://www.luxuryhotelawards.com/winner/the-14th-annual-world-luxury-hotel-awards-winners-2020/?queries%23winnerstable[search]=kempinski%20%20&sorts%23winners-table[hotel]=1)
- Travel Leisure Awards, 2023. *Juara pertama dalam kategori hotel pools*. Retrieved June 30, 2023, from <https://luxuryawards2023.travelandleisureasia.com/indonesia/hotel-pools/>

Trip Advisor.com, 2022. *Best of the best Fine Dining Asia.*  
[https://www.tripadvisor.com/Restaurant\\_Review-g297698-d1945381-Reviews-Koral\\_Restaurant-Nusa\\_Dua\\_Nusa\\_Dua\\_Peninsula\\_Bali.html](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g297698-d1945381-Reviews-Koral_Restaurant-Nusa_Dua_Nusa_Dua_Peninsula_Bali.html)