

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SPAGHETTI POMODORO
PADA THE DECK RESTAURANT
DI THE ONE LEGIAN HOTEL KUTA BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

M. Yazid Razan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SPAGHETTI POMODORO PADA THE DECK RESTAURANT DI THE ONE LEGIAN HOTEL KUTA BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

**M. Yazid Razan
NIM 2015823189**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PEMBUATAN SPAGHETTI POMODORO
PADA THE DECK RESTAURANT
DI THE ONE LEGIAN HOTEL KUTA BALI**

Oleh:
M. Yazid Razan
NIM 2005823189

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

Disetujui oleh,

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Drs. I Wayan Pugra, M.Par.
NIP 19631231 200003 1 002


Dra. I. A. K. Werdika Damayanti, M.Par.
NIP 19640501 199011 2 001



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 di bawah ini:

Nama : M. Yazid Razan
NIM : 2015823189
Program Studi : DIII Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN SPAGHETTI POMODORO
PADA THE DECK RESTAURANT
DI THE ONE LEGIAN HOTEL KUTA BALI”**

Benar bebar 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, 15 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,



Nama : M. Yazid Razan
NIM : 2015823189
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul PEMBUATAN SPAGHETTI POMODORO PADA THE DECK RESTAURANT DI THE ONE LEGIAN HOTEL KUTA BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Spaghetti Pomodoro pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel Kuta 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 pada kesempatan 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 dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Ibu Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Progam Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
3. Ibu Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh

Pendidikan di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Bapak Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ibu I Gusti Agung Mirah S., S.Tr.Par., M.Par. Selaku Koordinator PKL Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberikan informasi serta panduan terkait penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Drs. I Wayan Pugra, M.Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah banyak memberikan saran dan bimbingan secara langsung selama penulisan Tugas Akhir ini
7. Ibu Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah mengarahkan dan membimbing di Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak dan Ibu Staff Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah banyak membantu dalam keperluan administrasi.
10. Bapak Sang Putu Eka Pertama selaku *General Manager* The ONE Legian Hotel yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The ONE Legian Hotel untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.

11. Bapak Made Ariawan selaku *Assistant Human Resources Manager* yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The ONE Legian Hotel untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
12. Bapak Raka Susila selaku *Executive Chef* The ONE Legian Hotel yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
13. Bapak Tude Sastrawan dan Agus Pardiana selaku *Chef de Partie* di The ONE Legian Hotel yang telah banyak memberikan masukan serta bimbingan selama penulisan Tugas Akhir ini.
14. Bapak Astro Mega, Bapak Ngurah Raka, dan Ibu Ayu Rini selaku *Staff Cook* di Hotel The ONE Legian yang telah membimbing dan memberikan masukan serta informasi kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
15. Semua rekan-rekan kerja di *F&B Kitchen Departement* yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu yang telah membantu memberikan motivasi kepada penulis selama proses penulisan Tugas Akhir ini.
16. Bapak Abd. Ghafur dan Ibu A. Sulistyowati yang merupakan orang tua penulis yang selalu membimbing dan mendukung dalam segala hal, serta memberikan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.
17. Keluarga, sahabat, dan teman-teman kelas 6C Hotel yang telah memberikan motivasi, semangat serta dukungan moral dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Maka dari itu segala kritik dan saran yang sifatnya membangun dari pembaca sangat diharapkan, dan nantinya Tugas Akhir ini penulis harapkan dapat bermanfaat bagi pembaca khususnya Keluarga Besar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Bukit Jimbaran, 15 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan	5
BAB II	8
LANDASAN TEORI.....	8
A. Pengertian Hotel	8
B. Pengertian Dapur atau <i>Kitchen</i>	8
C. Pengertian Memasak.....	14
D. Pengertian Juru Masak.....	17
E. Pengertian Bahan Makanan	18
F. Pengertian Pasta.....	19
BAB III.....	23
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi dan Sejarah The ONE Legian Hotel	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	26

C. Struktur Organisasi Hotel	38
BAB IV	41
PEMBAHASAN	41
A. Pembuatan Spaghetti Pomodoro di The Deck Restaurant The ONE Legian Hotel	41
B. Hambatan yang Dihadapi dalam Pembuatan Spaghetti Pomodoro pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel dan Solusinya.....	62
BAB V.....	64
PENUTUP	64
A. Simpulan.....	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel.....	23
Gambar 3.2 Lokasi Hotel	24
Gambar 3.3 The ONE Superior.....	27
Gambar 3.4 The ONE Deluxe Room	28
Gambar 3.5 The ONE Deluxe Balcony.....	28
Gambar 3.6 The ONE Deluxe Pool Acces	29
Gambar 3.7 The ONE Deluxe Family Room.....	29
Gambar 3.8 The ONE Suite	30
Gambar 3.9 The Deck Restaurant & Bar	31
Gambar 3.10 Rooftop Restaurant.....	31
Gambar 3.11 The Deck Bar.....	32
Gambar 3.12 Lobby Bar.....	32
Gambar 3.13 Sky Pool Bar	33
Gambar 3.14 Sky Pool	33
Gambar 3.15 Romeo Pool.....	34
Gambar 3.16 Mini Gym	34
Gambar 3.17 Spa Center	35
Gambar 3.18 Legian Meeting Room.....	36
Gambar 3.19 Kuta Meeting Room.....	37
Gambar 3.20 Rooftop Dine & Music Lounge.....	37
Gambar 3.21 Struktur Organisasi F&B Product Departement.....	39
Gambar 4.1 Pisau / Knife	44
Gambar 4.2 Cutting Board	44
Gambar 4.3 Stock Pot	44
Gambar 4.4 Saute Pan	45
Gambar 4.5 Spatula.....	45

Gambar 4.6 Strainer	45
Gambar 4.7 Spaghetti Tong.....	46
Gambar 4.8 Blender	46
Gambar 4.9 Kompor	46
Gambar 4.10 Pasta Bowl.....	47
Gambar 4.11 Pasta Spaghetti	48
Gambar 4.12 Capsicum.....	48
Gambar 4.13 Onion.....	48
Gambar 4.14 Chop Garlic	49
Gambar 4.15 Tomato Concasse	49
Gambar 4.16 Minyak	49
Gambar 4.17 Garlic Bread	50
Gambar 4.18 Salt & Pepper	50
Gambar 4.19 Chicken Knor	50
Gambar 4.20 Tomat.....	51
Gambar 4.21 Daun Basil	51
Gambar 4.22 Tomato Paste	52
Gambar 4.23 Thyme.....	52
Gambar 4.24 Oregano	52
Gambar 4.25 Bay Leaves	53
Gambar 4.26 Chop Garlic	53
Gambar 4.27 Chop Onion	53
Gambar 4.28 Minyak	54
Gambar 4.29 Salt & Pepper	54
Gambar 4.30 Menumis <i>chop garlic</i>	59
Gambar 4.31 Menumis <i>onion</i> dan <i>capsicum</i>	59
Gambar 4.32 Memasukkan <i>tomato concasse</i>	59
Gambar 4.33 Memasak Spaghetti Pomodoro	60
Gambar 4.34 Menambahkan <i>seasoning</i>	60

Gambar 4.35 <i>Pasta bowl</i>	61
Gambar 4.36 Spaghetti Pomodoro	62

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jenis-Jenis Pasta	22
Tabel 4.1 Resep <i>Tomato Concasse</i>	55
Tabel 4.2 Resep Spaghetti Pomodoro	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Kelengkapan *Uniform*

Lampiran 2. Gambar Struktur Organisasi The ONE Legian Hotel

Lampiran 3. Gambar The Deck Restaurant

Lampiran 4. Foto Bersama *Kitchen Team*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor yang turut berperan penting dalam usaha peningkatan pendapatan yang dilakukan oleh Negara. Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keindahan alam dan keanekaragaman budaya, sehingga perlu adanya peningkatan sektor pariwisata. Hal ini dikarenakan pariwisata merupakan sektor yang dianggap menguntungkan dan sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai salah satu aset yang digunakan sebagai sumber devisa bagi Negara Indonesia.

Indonesia adalah negara kepulauan yang memiliki banyak destinasi wisata yang menarik bagi wisatawan baik lokal maupun mancanegara. Keindahan alam, budaya, dan tradisi yang kaya membuat Indonesia menjadi salah satu tujuan wisata terpopuler di dunia. Salah satunya adalah Pulau Bali. Bali merupakan surga tropis yang ada di Indonesia. Bali dianugerahi alam yang indah dan bervariasi, mulai dari pantai, laut, gunung, dan hutan. Selain itu, Pulau Bali dikenal dengan nama “Pulau Seribu Pura” karena mayoritas masyarakatnya beragama Hindu dan pura adalah tempat beribadah mereka.

Pulau Bali terkenal akan keindahan alam, kebudayaan, serta adat istiadat yang sampai saat ini masih dilestarikan dengan baik oleh masyarakatnya. Kebudayaan dan adat istiadat seperti, tari-tarian tradisional, pakaian adat, kerajinan tangan masyarakat

setempat dan kehidupan keseharian masyarakat Bali yang menjadi daya tarik wisatawan untuk mengunjungi dan mempelajari budaya serta mengikuti kegiatan keagamaan yang ada di Bali.

Pulau Bali memiliki delapan Kabupaten yaitu Jembrana, Buleleng, Bangli, Tabanan, Badung, Gianyar, Klungkung, Karangasem, dan satu Kota Madya yaitu Denpasar. Kabupaten Badung adalah salah satu Kabupaten yang berada dibagian selatan Pulau Bali yang perkembangan pariwisatanya sangat baik, ditandai dengan banyaknya pembangunan fasilitas penunjang pariwisata seperti *Hotel, Restaurant, Bar, Villa, Homestay*, Pusat Perbelanjaan, dan berbagai atraksi wisata lainnya.

Hotel merupakan sarana akomodasi yang sangat dibutuhkan oleh wisatawan saat melakukan perjalanan wisata. Setiap hotel mempunyai tujuan untuk mendapatkan keuntungan dari penjualan produk yang dimilikinya seperti *room, restaurant, bar, spa, meeting room, swimming pool, fitness center*, dan lain sebagainya serta memberikan pelayanan terbaiknya agar wisatawan tertarik untuk tinggal lebih lama lagi.

The ONE Legian Hotel merupakan sebuah perusahaan yang menyediakan jasa akomodasi, hotel berbintang empat ini terletak di kawasan Legian Kuta, Kabupaten Badung yang dapat ditempuh 20 menit dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai, Bali. Selain menyediakan fasilitas kamar, The ONE Legian Hotel juga menyediakan pelayanan jasa berupa makanan dan minuman untuk tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang datang dari luar hotel. Untuk menunjang pelayanan dan memberikan pelayanan terbaik kepada tamu, tentunya sangat dibutuhkan kerjasama

yang baik antar *department*. Dalam memberikan pelayanan makan dan minum, The ONE Legian Hotel memiliki 2 *restaurant*, yaitu Rooftop Dine yang buka dari pukul 07.00 – 15.00 WITA dan The Deck Restaurant & Bar yang buka dari pukul 11.00 – 24.00 WITA. Selain itu, pelayanan makan dan minuman ke kamar yaitu *room service* juga disediakan. Dari menu makanan yang disediakan di The Deck Restaurant, Spaghetti Pomodoro adalah salah satu menu yang diminati oleh tamu, karena Spaghetti Pomodoro memiliki rasa yang gurih dan tentunya sedikit rasa manis yang ada pada saus *tomato concase*. Spaghetti Pomodoro merupakan makanan asli dari Italia terbuat dari pasta yang diolah dengan campuran tomat segar, minyak zaitun, daun basil, dan bahan-bahan lainnya. Ciri khas rasa autentik yang masih dipertahankan menjadi daya tarik wisatawan membeli Spaghetti Pomodoro. Hanya dengan diolah menggunakan tomat segar dan daun basil telah membuat *spaghetti* ini memiliki rasa yang tidak jauh beda dengan *spaghetti* yang berasal dari daerah aslinya yaitu Italia. Dalam seharinya Spaghetti Pomodoro bisa terjual sampai dengan 10 - 15 porsi dan hal ini lebih banyak dibandingkan jenis makanan lainnya.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat sebuah judul “ Pembuatan Spaghetti Pomodoro pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel Kuta Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis uraikan diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam penulisan tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimana pembuatan Spaghetti Pomodoro oleh *commis* pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel?
2. Apa saja hambatan dalam pembuatan Spaghetti Pomodoro oleh *commis* pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

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

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Menjelaskan pembuatan Spaghetti Pomodoro oleh *commis* pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel.
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Spaghetti Pomodoro pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan Penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food & Beverage Product*.

- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Spaghetti Pomodoro oleh *commis* pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca dalam bidang *Food & Beverage Product* khususnya dalam pembuatan Spaghetti Pomodoro.
- 2) Sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan Tugas Akhir atau Buku Ajar tentang pembuatan Spaghetti Pomodoro.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan masukan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Spaghetti Pomodoro.

D. Metode Penulisan

Untuk menyelesaikan tugas akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya:

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode dan teknik pengumpulan data tersebut adalah sebagai berikut:

a. Metode Wawancara

Metode wawancara yaitu pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung mulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap penyajian Spaghetti

Pomodoro oleh *commis* pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel. Adapun data yang diperoleh dari Metode Wawancara adalah resep Spaghetti Pomodoro, langkah-langkah pembuatan, dan cara penyajian.

b. Metode Observasi

Metode observasi yaitu dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan ikut serta dalam pembuatan Spaghetti Pomodoro oleh *commis* pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel. Adapun data yang diperoleh dari Metode Observasi ini adalah penulis mengetahui secara langsung cara mengolah Spaghetti Pomodoro sehingga dapat diuraikan dalam pembahasan Tugas Akhir

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan yaitu metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan pembuatan Spaghetti Pomodoro. Adapun data yang diperoleh dari Studi Kepustakaan adalah berupa teori-teori yang mendukung pembuatan Spaghetti Pomodoro dari buku-buku dan jurnal.

2. Metode Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan ini adalah teknik deskriptif kualitatif, yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan secara lengkap permasalahan dan informasi kemudian menyusun sebagai laporan Tugas Akhir.

3. Metode Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode yang digunakan penulis adalah metode teknik informal dan formal. Dimana teknik informal yaitu menyajikan data hasil analisis dengan mendeskripsikan secara verbal mengenai pembuatan Spaghetti Pomodoro dan teknik formal yaitu menyajikan hasil analisis dengan tanda-tanda, gambar, dan tabel yang terkait.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada bab sebelumnya tentang pembuatan Spaghetti Pomodoro pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel maka penulis dapat mengambil beberapa kesimpulan, antara lain:

1. Tahapan pembuatan Spaghetti Pomodoro, antara lain:

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan diawali dengan mempersiapkan diri sebelum memasuki area dapur seperti *personal grooming*, kelengkapan *uniform*, absensi, kemudian persiapan bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan dalam proses pembuatan.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan meliputi bagaimana proses pembuatan dan pengolahan Spaghetti Pomodoro mulai dari pembuatan saus *tomato concase* hingga menghasilkan Spaghetti Pomodoro yang siap disajikan.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian meliputi cara penyajian atau cara menghidangkan makanan indah dan semenarik mungkin. Dimulai dari menata makanan di atas piring sampai memberi *garnish* agar makanan terlihat semakin cantik.

2. Hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Spaghetti Pomodoro pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel dan cara mengatasinya

a. *Spaghetti yang overcooking*

Kendala yang sering dihadapi oleh *commis* di The ONE Legian Hotel adalah *spaghetti yang overcooking*. Terlalu lama saat merebus *spaghetti* atau *overcooking* dapat membuat tekstur dari *spaghetti* menjadi sangat lembek dan tidak layak disajikan kepada tamu. Oleh karena itu, cara mengatasinya adalah selalu memperhatikan metode memasak dan *time management* pada saat merebus *spaghetti* tersebut, sehingga kemungkinan *overcooking* tidak terulang lagi.

b. Saus *tomato concase* yang masam atau tidak sedap

Kesalahan saat memilah tomat untuk dijadikan saus *tomato concase* menyebabkan rasa dari saus menjadi masam atau tidak sedap. Ketidaktelitian seorang *commis* saat bekerja menjadi penyebabnya. Upaya yang harus dilakukan adalah selalu fokus dan teliti pada saat bekerja, agar bahan yang busuk tidak ikut terolah menjadi masakan.

B. Saran

Dengan mengacu pada simpulan di atas, maka saran-saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

1. Seorang *commis* diharapkan untuk selalu sigap dan teliti serta mengatur *time management* yang baik saat sedang mengolah makanan. Hal ini bertujuan agar tidak terjadi *overcooking* pada saat merebus *spaghetti*.

2. Seorang *commis* juga diharapkan untuk selalu bekerja dengan hati-hati saat mengolah makanan agar bahan makanan yang sudah busuk tidak ikut terolah. Karena akan berbahaya bagi tamu jika mengonsumsi makanan yang terbuat dari bahan yang sudah busuk.
3. Lebih meningkatkan komunikasi dan koordinasi dengan rekan kerja agar kesalahan-kesalahan saat bekerja dapat diminimalisir.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, PH. (2016). *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: Perca.
- Chair, Ira Meirina., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana.
- Dapur. 2016. Pada KBBI daring. Diakses 18 Juli 2023, dari <https://www.kbbi.web.id/dapur>
- Hotel. 2016. Pada KBBI daring. Diakses 7 April 2023, dari <https://www.kbbi.web.id/hotel>
- Iskandar, M. (2010). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: Rasindo.
- Mayasari, C. U., & Putri, E. D. (2020). *Operasional Tata Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sihite, R. (2000). *Food Product (Dasar-dasar Tata Boga)*. Surabaya: SIC.
- Suardani, Ni. Made. (2014). *Pengolahan Makanan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, Ni. Made. (2015). *Pengolahan Makanan 2*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sudiara, D. P. (2001). *Buku Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura*. Denpasar.
- Tangian, Diane (2019). *Pengolahan Makanan 1*. Manado: Politeknik Negeri Manado.
- Widyastuti, N., & Pramono, A. (2014). *Manajemen Jasa Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yuniar, E., & Swaesti, E. (2018). *Buku Panduan Tata Boga*. Malang: Lembaga Kajian Profesi.