

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN CASHEW NUT OLEH COOK UNTUK HIDANGAN BUFFET DINNER DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Artha Yasa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN CASHEW NUT OLEH COOK UNTUK HIDANGANBUFFET DI DINNER FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Artha Yasa
NIM 2015823178**

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

**PEMBUATAN CHICKEN CASHEW NUT OLEH COOK UNTUK
HIDANGAN BUFFET DINNER DI FOUR SEASON BALI AT
JIMBARAN BAY**

Oleh
I Putu Artha Yasa
NIM 2015823178

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd, M.Hum.
NIP 1989011720222032007

Pembimbing II,



Dr. Made Darma Oka, M.Par.
NIP 196510202000121001

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Kampus



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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : I Putu Artha Yasa

NIM : 2015823178

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN CHICKEN CASHEW NUT OLEH COOK UNTUK
HIDANGAN BUFFET DINNER DI FOUR SEASON BALI AT
JIMBARAN BAY”**

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



Nama : I Putu Artha Yasa

NIM : 2015823178

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri
Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa / Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat yang diberikan-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “ Pembuatan Chicken Cashew Nut Oleh Cook untuk hidangan *buffet dinner* di Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan, bantuan, dan 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 kepada penulis untuk menjalani pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dalam penyusunan tugas akhir ini.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd, M.Hum, selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak membimbing, mengarahkan dan memberi masukan kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
6. Dr. Made Darma Oka, M.Par, selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak membimbing, mengarahkan dan memberi masukan kepada penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh Dosen Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan membekali penulis dengan ilmu pengetahuan selama mengikuti kegiatan perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
8. Ibu Mulyani selaku HRD Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan training di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.
9. Bapak I Wayan Astika selaku *Senior Sous Chef* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay yang telah memberikan kesempatan untuk bergabung dalam *team Kitchen*.
10. Bapak I Wayan Astika selaku Section Manager di Taman Wantilan restoran yang telah memberikan bimbingan serta wawasan praktek kerja lapangan di Taman Wantilan restoran.
11. Semua karyawan Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay khususnya pada Food & Beverage Product Outlet Taman Wantilan restoran dan Sundara restoran yang telah memberikan pelajaran dan pengalaman tentang dunia kerja bagi penulis.

12. Kedua orang tua, Bapak I Nyoman Mertayan Ibuk Ni Luh Julia Ernawati, adik, dan keluarga yang telah membantu memberikan nasihat dan dukungan kepada penulis.
13. Semua teman-teman dan semua pihak yang telah mendukung dan memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

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.

Badung, Agustus 2023

I Putu Artha Yasa

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
COVER HALAMAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan	6
D. Metodologi Penelitian	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Pengertian Hotel	10
B. Food and Beverage	11
C. Kitchen.....	12
D. Metode Memasak	15
F. Pengertian Chicken Cashew Nut.....	17
G. Pengertian Cook (Juru Masak)	17
H. Pengertian Pembuatan	17
I. Pengertian Proses.....	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Sejarah Perusahaan dan Lokasi Hotel	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas.....	21
C. Struktur Organisasi.....	26

BAB IV PEMBAHASAN.....	30
A. Pembuatan Chicken Cashew Nut oleh Cook untuk Hidangan <i>Buffet Dinner</i> di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.....	31
B. Hambatan Pembuatan Chicken Cashew Nut oleh Cook untuk Hidangan <i>Buffet Dinner</i> di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay dan Cara Mengatasinya	46
BAB V PENUTUP	49
A. Simpulan.....	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Logo Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay	15
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Product Department</i> ...	24
Gambar 4.1 Kompor Wok.....	32
Gambar 4.2 Wok Pan Wajan	32
Gambar 4.3 Wok Spatula.....	32
Gambar 4.4 Deef Fat Fryer	33
Gambar 4.5 Boiler	33
Gambar 4.6 Vegetable Knife	33
Gambar 4.7 Cutting Bord	34
Gambar 4.8 Vegetable Peeler.....	34
Gambar 4.9 Stainless Bowl.....	34
Gambar 4.10 Wadah Kotak Stainless.....	35
Gambar 4.11 Table Spoon And Tea Spoon.....	35
Gambar 4.12 Macam Macam Sayuran	36
Gambar 4.13 Cabe Merah,Bawang Merah Bombay,Daun Bawang.....	37
Gambar 4.14 Bawang Putih Cincang	38
Gambar 4.15 Kacang Mete.....	38
Gambar 4.16 Daging Ayam.....	39
Gambar 4.17 Tepung Maizena	39
Gambar 4.18 Arak Masak Dan Minyak Wijen.....	40
Gambar 4.19 Saus Tiram.....	40
Gambar 4.20 Garam dan Merica	41
Gambar 4.21 Biji Wijen.	42
Gambar 5.1 Hidangan Chicken Cashew Nut.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Table 3.1 Akomodasi Villa Pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay	18
Tabel 3.2 Jenis Residence Pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.....	19
Table 4.1 Resep Chicken Cashew Nut	43

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu daerah tujuan pariwisata di Indonesia yang terkenal akan keindahan alamnya dan keramahan warga Bali. Bali juga memiliki beraneka ragam tari-tarian dan kuliner khas bali yang juga ikut serta membangun pariwisata sebagai sektor utama dalam pembangunan ekonomi. Hal tersebut yang membuat Bali banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara untuk melakukan liburan, bisnis membuat usaha belajar dan hal lainnya.

Maka dari itu Bali menyediakan fasilitas-fasilitas pendukung seperti hotel, villa, spa, restaurant dan fasilitas pendukung lainnya yang memegang peran penting dalam perkembangan pariwisatanya. Salah satu fasilitas pendukung pariwisata yang berperan penting adalah akomodasi. Akomodasi merupakan tempat beristirahat bagi orang yang sedang melakukan perjalanan wisata atau liburan. Ada beberapa jenis akomodasi, salah satunya adalah hotel.

Hotel merupakan salah satu bentuk usaha akomodasi yang menyediakan fasilitas utama seperti kamar, pelayanan restoran yang dikelola secara komersial. Seiring berkembangnya kebutuhan untuk wisatawan dalam memberikan pelayanan terbaik, maka industri hotel memberikan berbagai cara seperti memberikan harga spesial, pelayanan dan penawaran jenis produk serta memberikan fasilitas yang terbaik dan bertaraf internasional. Salah satu hotel bertaraf internasional yang ada di Bali adalah Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.

Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, dalam operasionalnya semua departemen saling bekerja sama dengan baik untuk dapat memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu sehingga tamu merasa puas dan nyaman dengan pelayanan yang diberikan hotel. Salah satu departemen yang dimiliki hotel ini yaitu Food and Beverage yang memegang peran yang sangat penting dalam penyediaan makanan dan minuman untuk tamu. *Food and Beverage dibagi menjadi dua section yaitu: Food and Beverage Product & Food and Beverage Service. Food and Beverage Product* bertanggung jawab dalam mempersiapkan dan memproduksi makanan sampai siap dihidangkan kepada tamu, sedangkan Food and Beverage Service bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman untuk tamu. Pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay ada 5 outlet yaitu *Sundara Beach Club, Alu, Taman Wantilan, Jala & In Villa Dinning*. Taman Wantilan adalah restoran yang menyediakan makanan *indian food chinese food dan oriental food* restoran ini berbentuk buffet untuk jam buka restoran ini *breakfast* dimulai jam 06.00 - 11.00 WITA dan *dinner* dibuka jam 18.00 – 22.00 WITA. Salah satu hidangan yang paling laris merupakan menu spesial taman wantilan dinner yakni *Chicken Cashew Nut yang merupakan salah satu menu Chinese food*.

Chicken Cashew Nut adalah hidangan Cina-Amerika yang pertama kali disajikan pada tahun 1963 di Grove Supper Club di Springfield oleh David Leong seorang koki yang pindah ke Amerika Serikat dari China pada tahun 1940. Hidangan ini menjadi sangat populer di daerah Springfield dan sering disebut sebagai "hidangan kota" tidak resmi. Springfield bahkan menyelenggarakan festival

tahunan yang berpusat pada hidangan ayam ini: *Springfield Sertoma'sCashew Craze*. Perpaduan rasa gurih dari kuah khas masakan Chinese dan ayam goreng crispy khas Amerika yang renyah dengan rasa manis dari gula yang di- caramelize menjadikan hidangan ayam ini beda dari hidangan ayam lainnya. Hidangan Chicken Cashew Nut adalah menu andalan di restoran Taman Wantilan *dinner* yang ada di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay karena disukai banyak tamu dan pada saat restoran dalam keadaan ramai, hidangan ini selalalu habis dan selalu memberi kepuasan pada tamu yang makan malam di Taman Wantilan.

Hal inilah yang mendasari penulis untuk membuat tugas akhir dengan judul “Prosedur pembuatan Chicken Cashew Nut oleh *cook* untuk hidangan *buffet dinner* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.

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 proses pembuatan Chicken Cashew Nut *oleh cook* untuk hidangan *buffet dinner* di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi oleh *cook* dalam pembuatan Chicken Cashew Nut *oleh cook* untuk hidangan *buffet dinner* di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan
 - a. Untuk menjelaskan proses pembuatan Chicken Cashew Nut *oleh cook*

untuk hidangan *buffet dinner* di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay.

- b. Untuk menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi oleh cook dalam pembuatan Chicken Cashew Nut *oleh cook* untuk hidangan *buffet dinner* di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu sebagai persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III program studi D3 Perhotelan jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
- 2) Sebagai pengalaman lebih di bidang *food & beverage Product* agar pada saat lulus kuliah dan melamar pekerjaan dapat dipertimbangkan oleh perusahaan atau Hotel
- 3) Untuk mengetahui dan memahami perbandingan antara teori di Kampus dengan keadaan di industri Perhotelan

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai karya ilmiah yang nantinya dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan *F & B Product*
- 2) Sebagai bahan bacaan untuk semua civitas akademik di Politeknik Negeri Bali agar dapat mengetahui bagaimana cara melayani tamu di setiap hotel
- 3) Sebagai bahan masukan baru untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali

D. Metodologi Penelitian

1. Metodologi Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Observasi adalah cara pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat hal-hal yang berkaitan dengan Pengolahan Chicken Cashew nut oleh *Cook* di Taman Wantilan Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

b. Metode Wawancara

Wawancara adalah pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung dengan salah satu *senior* (I Wayan Astika) di Taman Wantilan restoran Four Seasons Resort At Jimbaran Bay mengenai menu Chicken Cashew Nut pada tanggal 12 Maret 2023.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan membaca berbagai buku atau sumber yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas. Dalam hal ini sumber-sumber tersebut meliputi informasi tentang hotel, F&B *department*, *kitchen*, metode memasak, dan menu.

2. Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di Four Seasons Bali at Jimbaran Bay.

3. Metode Penyajian Hasil Analisis

Dalam penyajian hasil akhir analisis data penulis menggunakan metode formal yang menyajikan hasil analisis data dengan jelas dan benar menggunakan semua data sesuai dengan proses pembuatan Chicken Cashew Nut oleh *cook* untuk hidangan *buffet dinner* di Four Seasons Bali at Jimbaran.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan tentang proses pembuatan Chicken Cashew Nut oleh *Cook* untuk hidangan buffet dinner di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Dalam proses pembuatan Chicken Cashew Nut oleh *Cook* untuk hidangan *buffet dinner* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan oleh *cook* sebelum memulai pekerjaan, yang meliputi tahap persiapan, pembuatan, dan penyajian.

a. Tahap persiapan

Dalam tahap persiapan untuk mendapatkan hasil Chicken Cashew Nut yang baik seorang *cook* harus melakukan tahapan persiapan seperti persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan merupakan tahap dimana seorang *cook* mengolah seluruh bahan makanan menjadi hidangan yang siap dihidangkan kepada tamu. Mulai pembuatan Menggoreng ayam sampai menumis semua bahan.

c. Tahap Penyajian

Chicken Cashew Nut yang sudah matang disajikan di *sauce pan plate* berbahan plastik yang sudah standar dari hotel untuk diletakkan di hidangan buffet dinner dan ditaburi dengan sedikit bawang goreng dan biji wijen serta ditambahkan

garnish berupa *coriander leaf*.

2. Hambatan-hambatan yang sering dihadapi oleh *Cook* pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay dalam pembuatan Chicken Cashew Nut yaitu persediaan barang yang habis, tingkat kematangan *chicken* yang *over* sehingga menyebabkan daging alot dan keras serta kekurangan peralatan, namun dari berbagai hambatan yang dialami tersebut dapat diatasi baik oleh *cook* dan *chef* lainnya.

B. Saran

Adapun saran yang penulis sampaikan terkait dengan hambatan-hambatan yang sering terjadi dalam proses pembuatan Chicken Cashew Nut oleh *Cook* untuk hidangan *buffet dinner* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay adalah sebagai berikut.

1. Pada hambatan kekurangan persediaan bahan makanan, hendaknya *chef* melakukan pengecekan terhadap persediaan bahan makanan yang terdapat pada *chiller* atau *store room* sebelum memasak, menyesuaikan pemesanan barang dengan tingkat keramaian tamu, dan mengecek berkurangnya bahan makanan dalam pembuatan makanan yang dipesan tamu.
2. Hendaknya *food and beverage product* melakukan pengecekan berkala pada seluruh alat yang ada di hotel khususnya pada *food and beverage department*, yang bertujuan untuk meminimalisir kekurangan alat saat memasak.
3. Untuk mengatasi hambatan *over cooking* seorang *commis* harus fokus dalam bekerja serta bekerjasama dengan *commis* lainnya sehingga dapat mengurangi terjadinya kesalahan dan menggunakan *timer cooking* untuk mencegah terjadinya *over cooking*.

DAFTAR PUSTAKA

- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Darmoko. (2006). *Kamus Manajemen*. Jakarta: PT. Balai Pustaka.
- Damardjati, R. S. (2006). *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2011). *Kamus Besar Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: PT. Gramedia Jakarta.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2012). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Iskandar, H. M. (2012). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Komariah, K. (2008). *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Lestari, T. (2013). Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana Jember. *Jurnal Ilmiah Pariwisata, Volume 1, No 23*. Jember: Universitas Jember.
- Marsum, A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Rosalia, A. D. (2017). *Peranan Arumanis Kitchen Dalam Membuat Masakan Tradisional Pada Hotel Bumi Surabaya City Resort* (Skripsi, Universitas Jember).
- Sihite, R. (2000). *Food Product*. Surabaya: SIC.
- Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, A. (2011). *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel*. Bandung: Alfabeta.