

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN FLAME'S GRILL TUNA TARTARE OLEH COMMIS DI COLD KITCHEN AKASA RESTAURANT PADA JUMEIRAH BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Liana Wati

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN FLAME'S GRILL TUNA TARTARE OLEH
COMMIS DI COLD KITCHEN AKASA RESTAURANT
PADA JUMEIRAH BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Luh Liana Wati
NIM 2015823084**

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

**PEMBUATAN FLAME'S GRILL TUNA TARTARE OLEH
COMMIS DI COLD KITCHEN AKASA RESTAURANT
PADA JUMEIRAH BALI**

Oleh:
Ni Luh Liana Wati
NIM 2015823084

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

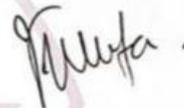
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc
NIP. 199001132019032015

Pembimbing II,



Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par
NIP. 199306082022032009

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Kewira



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.d.
NIP. 19631228199010200



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
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Luh Liana Wati
Nim : 2015823084
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN FLAME’S GRILL TUNA TARTARE OLEH
COMMIS DI COLD KITCHEN AKASA RESTAURANT
PADA JUMEIRAH 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 Liana Wati
NIM : 2015823084
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya serta usaha penulis, Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Flame's Grill Tuna Tartare oleh Commis di Cold Kitchen Akasa Resataurant pada Jumeirah Bali” dapat diselesaikan sesuai dengan waktu yang ditentukan. Tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan Pendidikan Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan 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 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 Sekretaris 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 D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan

untuk menempuh pendidikan di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ms. Ram Hiralal selaku *General Manager* di Jumeirah Bali, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Jumeirah Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Gandhi Yanowar, selaku *Learning & Development Manager* Jumeirah Bali, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Jumeirah Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Devo Syahputro, selaku *Sous Chef* pada Akasa Restaurant Jumeirah Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
10. Ibu Michelle, selaku *Demi Chef* pada Akasa Restaurant Jumeirah Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh senior *Culinary* di Jumeirah Bali yang senantiasa membantu penulis untuk belajar dan selalu memberikan motivasi, pengetahuan, pengalaman dan bimbingan yang baik kepada penulis selama penulis melaksanakan

Praktik Kerja Lapangan.

12. Kedua orang tua Bapak I Ketut Rambin dan Ibu Ni Made Karni Asih yang telah membantu memberikan semangat, dukungan serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis.
13. Teman-teman yang selalu mendukung dan membantu kelancaran, memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
14. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang telah membantu dalam penyusunan 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.

Badung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	6
1. Tujuan Penulisan.....	6
2. Kegunaan Penulisan.....	6
D. Metode 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	9
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel	10
1. Pengertian Hotel.....	10
2. Klasifikasi Hotel	11
B. Food & Beverage Department.....	11
1. Pengertian Food & Beverage Department	11
2. Bagian-bagian Food & Beverage Department	12
C. Kitchen	12
1. Pengertian <i>Kitchen</i>	12

2. Jenis – jenis Kitchen	13
D. Commis	14
1. Pengertian <i>Commis</i>	14
E. Metode Memasak	14
F. Bahan Makanan	16
G. Jenis- Jenis Peralatan Kitchen	18
H. Appetizer	19
1. Pengertian Appetizer	19
I. Flame’s Grill Tuna Tartare.....	20
J. Pembuatan	21
K. Hygiene Sanitasi.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	24
1. Lokasi Perusahaan Hotel.....	24
2. Sejarah Jumeirah Bali	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	26
1. Bidang Usaha Perusahaan	26
2. Fasilitas.....	26
C. Struktur Organisasi.....	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	57
A. Pembuatan Flame’s Grill Tuna Tartare oleh Commis di Cold Kitchen Akasa Restaurant pada Jumeirah Bali	57
1. Tahap Persiapan	57
2. Tahap Pembuatan	73
3. Tahap Penyajian	77
B. Hambatan dan Cara Mengatasi Dalam Pembuatan Flame’s Grill Tuna Tartare di Cold Kitchen Akasa Restaurant pada Jumeirah Bali	80
BAB V PENUTUP.....	82
A. Simpulan.....	82
B. Saran.....	83

DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN.....	87

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Lokasi Jumeirah Bali.....	24
Gambar 3.2 Logo Jumeirah Bali	26
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Cold Kitchen pada Akasa Restaurant.....	32
Gambar 4.1 <i>Fingerprint</i>	58
Gambar 4.2 <i>Personal Grooming</i>	59
Gambar 4.3 Area Kerja <i>Kitchen</i>	60
Gambar 4.4 <i>Brown Cutting Board</i>	60
Gambar 4.5 <i>Green Cutting Board</i>	61
Gambar 4.6 <i>Paring knife</i>	61
Gambar 4.7 <i>Chef's knife</i>	62
Gambar 4.8 <i>Bowl Stainless</i>	62
Gambar 4.9 <i>Balloon whisk</i>	62
Gambar 4.10 <i>Hand blender</i>	63
Gambar 4.11 <i>Strainer</i>	63
Gambar 4.12 Kompor listrik	63
Gambar 4.13 <i>Pan Stainless</i>	64
Gambar 4.14 <i>Rubber Ppatula</i>	64
Gambar 4.15 Blender	65
Gambar 4.16 <i>Rolling Pin</i>	65
Gambar 4.17 <i>Dry Dehydrator</i>	65

Gambar 4.18 <i>Deep Fryer</i>	66
Gambar 4.19 <i>Tray</i>	66
Gambar 4.20 <i>Portable Torch</i>	67
Gambar 4.21 <i>Squeeze Bottle</i>	67
Gambar 4.22 <i>Truffle Oil</i>	69
Gambar 4.23 <i>Yuzu Juice</i>	69
Gambar 4.24 <i>Tabasco</i>	69
Gambar 4.25 <i>Extra virgin olive oil</i>	70
Gambar 4.26 <i>Avocado</i>	70
Gambar 4.27 <i>Lemon Juice</i>	71
Gambar 4.28 <i>Salt</i>	71
Gambar 4.29 <i>Red Quinoa dan White Quinoa</i>	72
Gambar 4. 30 <i>Coriander Cress</i>	72
Gambar 4.31 <i>Edible flower</i>	73
Gambar 4.32 <i>Grill Ikan tuna</i>	74
Gambar 4.33 <i>Truffle Yuzu Dressing</i>	75
Gambar 4.34 <i>Avocado Cream</i>	76
Gambar 4.35 <i>Crispy quinoa</i>	77
Gambar 4.36 <i>Menimbang Ikan Tuna</i>	77
Gambar 4.37 <i>Menambahkan Dressing</i>	78
Gambar 4.38 <i>Memberikan Avocado Cream</i>	78
Gambar 4.39 <i>Menambahkan Garnish</i>	78
Gambar 4.40 <i>Menyiapkan ice crystal dan dry ice</i>	79

Gambar 4.41 Memindahkan hidangan ke piring.....	79
Gambar 4.42 Memberikan <i>Crispy quinoa</i>	79
Gambar 4.43 <i>Flame's Grill Tuna Tartare</i>	80

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis-Jenis Kamar di Jumeirah Bali	27
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Marinasi Ikan Tuna	68
Tabel 4. 2 Bahan-Bahan <i>Truffle Yuzu Dressing</i>	68
Tabel 4. 3 Bahan-Bahan <i>Avocado Cream</i>	70
Tabel 4. 4 Bahan-Bahan <i>Crispy Quinoa</i>	71
Tabel 4. 5 Bahan-Bahan <i>Garnish</i>	72
Tabel 4. 6 Bahan-Bahan Pembuatan <i>Flame's Grill Tuna Tartare</i>	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Jumeirah Bali

Lampiran 2 Foto Akasa Restaurant

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Bali merupakan salah satu pulau kecil yang berada di kawasan perairan Indonesia yang sangat besar memberikan dampak bagi dunia kepariwisataan di Indonesia. Pariwisata Bali menjadi salah satu tempat yang sangat diminati oleh wisatawan asing maupun lokal dikarenakan banyak tempat wisata yang indah dan menarik yang bisa dikunjungi oleh para tamu. Bali juga memiliki adat istiadat yang kuat serta memiliki budaya yang unik dan khas sehingga menjadi daya tarik bagi wisatawan yang berlibur. Wisatawan di Bali dapat menikmati keindahan alam seperti melihat *sunset* di tepi pantai, membeli oleh-oleh kerajinan buatan masyarakat lokal serta menyaksikan tarian khas Bali seperti Tari Kecak dan berbagai macam tarian Bali lainnya.

Untuk memenuhi kebutuhan sarana prasarana sangat diperlukan akomodasi penginapan bagi wisatawan yang datang ke Bali, salah satunya adalah hotel. Jumeirah Bali adalah salah satu Hotel bintang 5 yang berada di Kawasan Pecatu Indah Resort. Hotel ini sangat mewah mempunyai fasilitas lengkap nyaman serta aman. Ada beberapa departemen dalam menjalankan kegiatan operasional yang ada di Jumeirah Bali antara lain: Human Resource Department, Front Office Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, SPA Department, Housekeeping Department, Engineering Department, Finance Department, Security Department dan Food and Beverage Department.

Food and Beverage Department yang ada di Jumeirah Bali dapat dibagi menjadi 2 bagian yaitu Food and Beverage Service adalah bagian tata hidang yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman kepada tamu, mulai dari pemesanan hingga tamu meninggalkan *restaurant*. Food and Beverage Product adalah departemen yang bertugas untuk mengolah semua makanan yang ada di hotel, dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert* dengan skala yang lumayan besar serta menjamin kualitas dan mutu makanan maupun minuman di hotel. Food and Beverage Product dapat dibagi menjadi 4 *section* yaitu *Commisary*, *Hot Kitchen*, *Cold Kitchen* dan *Pastry and Bakery*.

Jumeirah Bali memiliki 3 *restaurant* dan 1 *room service* yaitu Segaran Restaurant, Maja Sunset Lounge, Akasa Restaurant dan In Villa Dining. Akasa Restaurant adalah *restaurant* yang menyediakan menu *a'la carte* seperti, hidangan *appetizer*, *main course* dan *dessert*. Salah satu hidangan *appetizer* yang paling banyak diminati oleh para tamu adalah *Flame's Grill Tuna Tartare*. Penjualan *Flame's Grill Tuna Tartare* pada Akasa Restaurant ini pun dapat mencapai 5 – 10 porsi perharinya dan harga per porsi dari hidangan ini yaitu 310.000 ribu perporsinya.

Appetizer ini diminati oleh tamu karena memiliki keunikan dari segi bahan, pengolahan dan penyajiannya. Salah satu bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* yaitu ikan tuna. Ikan tuna yang dipilih adalah ikan tuna lokal yang dibeli dari *supplier*.

Dari segi pengolahannya dalam pembuatan hidangan ini yaitu menggunakan ikan tuna *frozen* yang direndam menggunakan air mengalir, Ikan tuna lalu ditambahkan sedikit *seasoning* yaitu timur pepper. Kemudian permukaan atas ikan tuna dibakar menggunakan *portable torch* yang bertujuan untuk memberikan warna kecoklatan pada ikan tuna. Selanjutnya tuna akan dipotong bentuk dadu dan disimpan di dalam *chiller* yang berisi *ice crystal* agar warna pada tuna tidak mudah rusak.

Ikan tuna disajikan bersamaan dengan *truffle yuzu dressing*, *avocado cream* dan *crispy quinoa* sebagai peneman hidangan ini. *Dressing* yang digunakan yaitu *truffle yuzu dressing*. *Truffle yuzu dressing* adalah *homemade dressing* yang terbuat dari *truffle oil*, *yuzu juice*, *tabasco* dan *extra virgin olive oil*. *Dressing* ini sering dibuat oleh *Commis* di *Akasa Restaurant*.

Truffle yuzu dressing cara pembuatannya sangat mudah yaitu hanya mencampurkan semua bahan didalam *bowl*. Kemudian *mix* menggunakan *balloon whisk* hingga rata agar tekstur dari *dressing* tidak menggumpal. *Truffle yuzu dressing* memiliki rasa yang *strong* dengan perpaduan rasa asam dari *yuzu juice* dan tekstur yang tidak terlalu cair dan tidak terlalu kental. *Truffle yuzu dressing* ini bermanfaat untuk menambahkan rasa gurih pada makanan dan menghilangkan rasa amis pada ikan tuna.

Condiment kedua pada makanan *Flame's Grill Tuna Tartare* adalah *avocado cream*. *Avocado* yang digunakan adalah *avocado* biasa dengan tekstur lembek dan *fresh* yang dibeli dari *supplier*. *Avocado cream* terbuat dari buah *avocado fresh*,

yang diberi sedikit *lemon juice*. Setelah diberi lemon juice kemudian dihancurkan menggunakan *handblender* hingga tercampur rata. Setelah tercampur rata lalu disaring agar memiliki tekstur lebih halus dan terakhir tambahkan garam secukupnya untuk memberikan sedikit rasa asin pada *avocado cream*.

Quinoa merupakan sejenis benih yang menyerupai biji-bijian. Jenis biji-bijian ini adalah salah satu bahan makanan yang kerap dikonsumsi selama menjalani diet sehat dikarenakan kandungan seratnya yang begitu tinggi. Selain mengandung serat dan protein, biji ini juga dilengkapi dengan antioksidan, vitamin B, dan sejumlah mineral. Bahkan sebagian orang tertarik mengonsumsinya karena biji quinoa mempunyai manfaat yang sangat baik untuk menjaga kesehatan tubuh. *Crispy quinoa* adalah peneman hidangan ini. Proses pembuatan *crispy quinoa* menggunakan metode *boiling*, yaitu biji quinoa yang direbus selama kurang lebih 25 menit hingga memiliki tekstur lembek.

Setelah quinoa memiliki tekstur lembek, selanjutnya disaring dan haluskan menggunakan blender hingga teksturnya menjadi halus. Setelah itu quinoa yang sudah halus akan diratakan menggunakan *rolling pin* yang dialasi dengan *baking paper* hingga bentuknya tipis. Selanjutnya quinoa yang sudah berbentuk tipis, kemudian dikeringkan di *dry dehydrator* selama semalam. *Crispy quinoa* digoreng menggunakan metode *deep frying* agar memiliki tekstur yang garing dan renyah.

Penyajian dan penampilan dari *Flame's Grill Tuna Tartare* sangat menarik dan mewah dikarenakan perpaduan antara ikan tuna yang ditambahkan *slice* kemangi

dan *maldon salt*, lalu dicampur sempurna dengan *truffle yuzu dressing* untuk menambah aroma dan rasa yang *balance* pada hidangan ini.

Setelah dicampur *truffle yuzu dressing*, selanjutnya berikan titik-titik *avocado cream* di sisi-sisi tuna dan tambahkan *garnish* yaitu *coriander cress* dan *edible flower* sehingga memberi kesan indah dan berwarna pada saat menyajikan makanan tersebut. *Maldon salt* digunakan karena memberikan efek dan tekstur kontras pada makanan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh serta harganya yang relatif mahal itulah alasan hidangan ini memakai *maldon salt* dibandingkan dengan *salt* biasa.

Flame's Grill Tuna Tartare disajikan dalam *bowl* kecil yang diberi alas piring cekung berbentuk lingkaran berwarna abu-abu yang dipinggir piring dilapisi dengan sedikit warna emas melingkar. Piring diberi *ice crystal* dan sedikit *dry ice* dengan tempat yang terpisah, yang dimana *dry ice* ini jika dituangkan air panas akan memberikan efek kabut dan asap. Tujuan diberikan *dry ice* pada makanan ini yaitu digunakan untuk mengawetkan makanan dan menjaga agar makanan yang disajikan tetap dingin.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik untuk dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* Oleh *Commis* di *Cold Kitchen Akasa Restaurant* pada Jumeirah Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas maka yang menjadi pokok permasalahan yang akan dibahas dalam laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* Oleh *Commis* di *Cold Kitchen* Akasa Restaurant pada Jumeirah Bali?
2. Apa saja hambatan dalam pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* Oleh *Commis* di *Cold Kitchen* Akasa Restaurant pada Jumeirah Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini untuk:

- a. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses Pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* Oleh *Commis* di *Cold Kitchen* Akasa Restaurant pada Jumeirah Bali.
- b. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui kendala-kendala apa saja yang dihadapi oleh *Commis* di *cold kitchen* saat proses pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* di Akasa Restaurant pada Jumeirah Bali.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

Tugas Akhir ini menjadi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Tugas Akhir ini diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan pada bidang *Food and Beverage Product* yang belum didapatkan saat praktek di kampus dan sebagai

perbandingan dalam penerapan teori yang diperoleh di kampus dengan apa yang diperoleh di industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi dan referensi bagi mahasiswa dalam menyusun Tugas Akhir, khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata dan tambahan untuk meningkatkan proses pembelajaran bagi mahasiswa Politeknik dan pihak-pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut proses pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* Oleh *Commis* di *Cold Kitchen Akasa Restaurant* pada Jumeirah Bali.

c. Bagi Perusahaan

Tugas Akhir ini dapat menjadi bahan referensi tambahan bagi pihak Hotel Jumeirah Bali untuk meningkatkan mutu dan kualitas produksi makanan serta kelancaran operasional khususnya dalam bidang *Food and Beverage Product*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, metode yang penulis gunakan adalah:

b. Metode Observasi

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara mengamati dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses pembuatan. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat, dokumentasi berupa gambar, mengobservasi mengenai teknik penyajian yang berkaitan dengan alat, bahan, persiapan, pembuatan, penyajian serta kendala dan solusi yang terjadi selama

proses pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* yang dilakukan oleh *Commis* di *Cold Kitchen Akasa Restaurant* pada Jumeirah Bali.

c. Metode Wawancara

Dalam metode ini penulis melakukan wawancara dengan melakukan tanya jawab dan berdiskusi kepada *Chef de Partie*, *Demi Chef*, dan *Commis* untuk memperoleh data yang akurat. Dengan cara bertanya, seperti keunikan yang ada pada makanan ini, apa saja alat dan bahan yang digunakan, bagaimana cara pembuatannya serta kendala apa saja yang terjadi pada proses pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* ini.

c. Metode Kepustakaan

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data dengan cara membaca buku seperti pada buku-buku yang berkaitan dalam pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare*. Pengumpulan data ini bisa didapatkan dengan mencari di jurnal penelitian dan internet mengenai bahan dan alat yang digunakan, metode memasak, cara pembuatan serta cara penyajian dan lainnya yang sesuai dengan makanan tersebut. Judul jurnal penelitian dan buku yang penulis baca yaitu Modul Pengolahan Masakan Kontinental, 25 Resep Masakan Olahan Ikan Tuna & Salmon, Hospitality, Sanitasi, Hygiene & Keselamatan kerja, Food Product Management di Hotel dan Restoran, Tata Boga Industri, Peralatan Dapur, Pengetahuan Bahan Makanan dan Pengantar Pariwisata.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode teknik analisis yang digunakan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir

adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh mengenai pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* Oleh *Commis* di *Cold Kitchen Akasa Restaurant* pada Jumeirah Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode informal dan formal. Metode informal yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata berupa penjelasan maupun penjabaran mengenai proses pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare*. Metode formal yaitu metode penyajian analisis data dengan menggunakan tanda-tanda tertentu seperti, foto, tabel, dan lain-lain. Jadi penyajian analisis dibuat dengan teknik gabungan metode informal dan formal.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* oleh *Commis* di *Cold Kitchen Akasa Restaurant* pada Jumeirah Bali, penulis dapat memaparkan beberapa simpulan yaitu sebagai berikut:

1. Pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* oleh *Commis* di *Cold Kitchen Akasa Restaurant* pada Jumeirah Bali terbagi menjadi beberapa tahapan yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan ini dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan area kerja, tahap persiapan peralatan, dan tahap persiapan bahan-bahan yang akan digunakan untuk mengolah makanan.

b. Tahap pembuatan

Dalam tahap ini penulis menuliskan mengenai cara memarinasi ikan tuna serta cara pembuatan *truffle yuzu dressing*, *avocado cream*, dan *crispy quinoa* sampai pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* menjadi hidangan yang siap dihidangkan sehingga menghasilkan kualitas makanan yang sesuai dengan standar Hotel yang akan ditawarkan kepada tamu.

c. Tahap penyajian

Dalam tahap ini seorang *commis* melakukan tahap akhir yaitu menghidangkan dan memberikan *garnish*. *Flame's Grill Tuna Tartare* dihidangkan dalam *bowl* kecil yang diberi alas piring cekung berbentuk lingkaran. Piring diberi *ice crystal* dan sedikit *dry ice* dengan tempat yang terpisah. Ikan tuna disajikan bersamaan

dengan *truffle yuzu dressing*, *avocado cream* dan *crispy quinoa* sebagai peneman hidangan ini serta menambahkan *coriander cress* dan *edible flower* sebagai *garnish*.

2. Hambatan dalam pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* yang dihadapi oleh seorang *commis* diantaranya:

- a. Ikan tuna yang masih *frozen* (beku). Agar ikan tuna dapat bertahan dalam waktu yang lama, maka ikan tuna dibekukan ke dalam *freezer*. Ketika ada orderan *Flame's Grill Tuna Tartare*, maka ikan tuna akan di ambil di *freezer* dengan kondisi yang masih *frozen*. Cara mengatasi hambata tersebut, ikan tuna yang masih beku direndam dengan air mengalir, lalu *defrost* selama 3 menit agar teksturnya lembek.
- b. Kondisi *avocado* yang tidak *fresh*. Cara mengatasinya yaitu dengan cara memilih *avocado* yang dalam dagingnya tidak busuk atau meminjam *avocado fresh* ke *outlet* lain.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan untuk mengatasi kendala-kendala dalam pembuatan *Flame's Grill Tuna Tartare* oleh *Commis* di *Cold Kitchen Akasa Restaurant* pada Jumeirah Bali, sebagai berikut:

1. Pada saat orderan *Flame's Grill Tuna Tartare* yang cukup banyak sebaiknya *commis* untuk *mentowing* ikan tuna dengan dengan melebihi porsi, agar tidak terjadi penumpukan orderan yang mengakibatkan lama dalam proses pengolahan.

2. Pada saat proses pembuatan *avocado cream* sebaiknya *commis* harus memilih *avocado fresh* yang bagian dalam dagingnya berwarna hijau yang tidak ada bercak coklatnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2020). *Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Cahyana, C. dan Devi, G. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Chair, I., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: kencana.
- Erna, W. (2021). “Pengolahan dan Variasi Appetizer Pada Saat Breakfast Terhadap Kepuasan Tamu di The Alana Hotel & Convention Center Solo”. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, Vol 4 No.2. <http://jurnal.akpada.ac.id>
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137.
- Moha, S., & Loindong, S. (2016). *Analisis Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Hotel Yuta Di Kota Manado*. 4(1), 575–584.
- Novitasari., Y. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros Inn Hotel Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya.*, Volume 7(No 1. Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Informatika).
- Prakoso, & Aji, P. (2013). *Front Office Praktis (Administrasi dan Prosedur Kerja)*. Yogyakarta: Penerbit Gaya Medika.
- Septiningrum, L. D. (2021). Manajemen Strategi Untuk Meningkatkan Penjualan Food and Beverage Di Era Pandemi Covid 19. *JMBI UNSRAT (Jurnal Ilmiah Manajemen Bisnis Dan Inovasi Universitas Sam Ratulangi)*., 8(1), 32–49. <https://doi.org/10.35794/jmbi.v8i1.32638>
- Sudiara, B. P. (2017). *Tata Boga*. Depikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Supriyadi, T. M. (2022). *Pembuatan Spring Chicken Oleh Commis Pada Senses Restaurant*.
- Surono, I. S., Sudiby, A., & Wasposito, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri*. Yogyakarta: Deepublish.
- Syamsidah, & Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Grup Penerbitan CV BUDI UTAMA.

- Tinambunan, B. K., Taufiq, R., & Gusnadi, D. (2022). Tinjauan Operasional Kitchen Department Cambridge Hotel Medan Tahun 2022. *E-Proceeding of Applied Science* , 8(6), 984–992.
- Yuliana, T. (2018). *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites And Villas Resort Lombok*. Karya Tulis Ilmiah, Universitas Mataram,2018. <http://eprints.unram.ac.id>
- Yulianto, S. T. (2022). *Pembuatan Salmon Gravlax Oleh Commis Pada The Beach Grill Restaurant Di The Ritz-Carlton, Bali*.