

**PROSEDUR PEMBUATAN BEBEK BETUTU KHAS RARE
ANGON RESTAURANT OLEH COMMIS DI GREEN FIELD
HOTEL UBUD**



ANAK AGUNG GITA MAHASWARI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR**

2023

**PROSEDUR PEMBUATAN BEBEK BETUTU KHAS RARE
ANGON RESTAURANT OLEH COMMIS DI GREEN FIELD
HOTEL UBUD**



ANAK AGUNG GITA MAHASWARI

NIM : 2015823281

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR**

2023

**PROSEDUR PEMBUATAN BEBEK BETUTU KHAS RARE ANGON
RESTAURANT OLEH COMMIS DI GREEN FIELD HOTEL UBUD**

Oleh
Anak Agung Gita Mahaswari
NIM 2015823281

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Diploma III Pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II



Ayu Dwi Yulianthi, SE.,M.Si.Ak
NIP. 198507152010122002

Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum

Disetujui,

Panitia Ujian Komprehensif
Politeknik Negeri Bali

Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD
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 Lamaran: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anak Agung Gita Mahaswari

NIM : 2015823281

Progran studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“Prosedur Pembuatan Bebek Betutu Khas Rare Angon Restaurant Oleh
Commis di Green Field Hotel Ubud”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia
menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana
mestinya.

Gianyar, Juli 2023

Ya
Pernyataan,


Nama : Anak Agung Gita

Mahaswari

NIM : 2015823281

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri

Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Prosedur Pembuatan Bebek Betutu Khas Rare Angon Restoran di Green Field Hotel Ubud ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Bebek Betutu.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku 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 DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
5. I Made Alus Dherma Negara, S. Pd, M.Pd. selaku Koordinator Politeknik NegeriBali Kampus Gianyar

6. Ayu Dwi Yulianti,SE.,M.Si.Ak selaku Dosen Pembimbing 1 penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Dewa Ayu Adhe Suari selaku manager di Green Field Hotel & Restaurant Ubud Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Green Field Hotel & Restaurant untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Dewa Gede Maha selaku Training Manager di Green Field Hotel Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Green Field Hotel Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Ida Bagus Gede Adi Putra selaku Chef De Cuisine di Green Field Hotel & Restaurant yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Seluruh staff Green Field Hotel Ubud Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak A.A. Gede Bajra & Ni Made Saseni, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan.

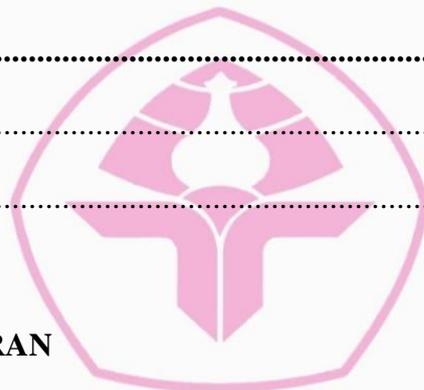


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	v
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel dan Klasifikasi Hotel	8
B. Restoran	13
C. Kitchen.....	15
D. Memasak.....	16
E. Pengertian Juru Masak (Commis)	19
F. Resep	19
G. Pengertian Prosedur.....	19

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Nama dan Alamat Perusahaan	20
B. Sejarah Berdirinya Green Field Hotel & Resturant	20
C. Bidang Usaha dan Fasilitas Green Field Ubud Hotel	25
D. Struktur Organisasi F&B Production Department	30
BAB IV PEMBAHASAN	38
A. Prosedur Pembuatan Bebek Betutu oleh Commis di Green Field Hotel Ubud.....	38
B. Hambatan-Hambatan Dalam Pembuatan Bebek Betutu.....	45
BAB V PENUTUP	47
A. Simpulan.....	47
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pulau Bali merupakan pulau yang menjadi destinasi terbaik di dunia karena memiliki daya tarik yang sangat kuat mulai dari beragam jenis wisata seperti wisata alam, budaya hingga kuliner. Keindahan alam serta keunikan budaya yang dimiliki, tidak hanya menarik minat wisatawan untuk berlibur, namun beberapa wisatawan juga memilih sebagai daerah tujuan wisata untuk belajar tentang kebudayaan, selain itu wisatawan juga tertarik menjadikan sebagai lokasi untuk menyelenggarakan sebuah acara seperti meeting, conference, dan wedding party. Bali merupakan pulau yang terletak di Indonesia yang juga dikenal dengan sebutan pulau dewata. Bali juga memiliki beragam daya tarik, baik yang terletak di pegunungan maupun pinggir pantai yang menjadikannya sebagai daerah tujuan wisata para wisatawan mancanegara ataupun wisatawan lokal. Green Field Hotel menjadi wisata terbaik di dunia dan mendapat penghargaan dari *TripAdvisor* lewat *Travellers Choice Awards 2017*. Green Field Hotel ubud juga menduduki peringkat pertama dari 25 destinasi terbaik di dunia..

Bali merupakan salah satu destinasi wisata yang banyak diminati oleh wisatawan, karena banyak memiliki wilayah yang beragam, seperti pantai, pegunungan, hingga air terjun. Mengingat pesatnya perkembangan pariwisata di Bali, maka perlu di dukung dengan adanya sarana pariwisata yang memadai seperti transportasi, biro perjalanan wisata, dan salah satunya yang terpenting adalah hotel.

Hotel merupakan salah satu perusahaan jasa yang mengutamakan kualitas pelayanan terhadap pelanggan atau *customer*. Usaha perhotelan yang tergolong dalam industri jasa pelayanan memegang peranan penting dalam memenuhi dan memuaskan keinginan yang dibutuhkan tamu. Pelayanan yang sebaik-baiknya kepada tamu merupakan hal utama yang tidak dapat dipisahkan dalam usaha perhotelan agar tamu merasa betah atau nyaman menginap di hotel yang bersangkutan, sehingga menambah lama tinggal atau bahkan merencanakan untuk kembali datang atau menginap di lain waktu perlu pelayanan yang optimal. Pelayanan yang optimal dan memuaskan tamu juga akan menimbulkan citra hotel yang baik di mata tamu. Perusahaan perhotelan dapat dikatakan berhasil apabila jasa yang disampaikan telah memenuhi atau melebihi target yang diharapkan (Kotler dan Armstrong, 2008).

Green Field Hotel Ubud menawarkan berbagai fasilitas yang dapat dinikmati oleh para tamunya, fasilitas tersebut antara lain kolam renang, fitness center, spa, room service, restoran dan sebagainya. Fasilitas-fasilitas tersebut disediakan kepada tamu hotel dengan tujuan memberikan pelayanan dan memenuhi kebutuhan tamu yang menginap di hotel tersebut serta sebagai pemenuhan kepuasan kepada tamu. Selain itu, setiap hotel memiliki beberapa departemen yang merupakan bagian dari operasional hotel. Oleh karena itu, perusahaan jasa perhotelan harus dapat meningkatkan kualitas jasa pelayanannya, sehingga dapat memuaskan keinginan konsumen dengan cara membandingkan jasa yang mereka terima dengan jasa yang diharapkan (Mowen & Michael, 2010:35), salah satu destinasi wisata yang ada di Bali wilayah Ubud yang tidak hanya menyuguhkan alam persawahan

saja tetapi juga suguhan budaya seni dan juga wisata kuliner. Hotel Green Field Ubud merupakan salah satu hotel di ubud yang menjadi tujuan untuk menginap para tamu yang datang karena lokasinya sangat strategis di tengah pedesaan dan memiliki keindahan alam yang sejuk membuat para tamu menginap menjadi nyaman. Green field ubud hotel masuk dalam kategori hotel bintang lima yang sudah di kenal oleh banyak orang dari mulut ke mulut. Hotel yang memiliki keindahan alam yang sangat cantik, Green field ubud hotel juga memiliki restoran yang menghadirkan makanan yang nikmat dan lezat, Hotel Green Field Hotel ubud memberikan nama istimewa untuk restaurant yang juga di kelolanya dengan nama Rare Angon Rice Terrace Restaurant, sesuai dengan keindahan alam yang di miliki yang dikelilingi pemandangan sawah yang rindang nan sejuk dan hamparan hutan yang nyaman membuat para tamu yang menikmati semua hidangan *food and beverage* yang disajikan di restoran tersebut. Selain itu di rare angon restaurant juga banyak menghadirkan jenis-jenis makanan dimulai dari *western food* hingga *balinese food* dan makanan spesial yang khusus hanya dibuat oleh Rare Angon Restaurant. oleh karena itu, hotel ini perlu memberikan kualitas jasa yang terbaik dan memuaskan tamu yang datang atau menginap, terutama kualitas jasa pelayanan yang ada di bagian restaurant. Restaurant yang bernuansa elegan dan mewah ini terletak di dekat hamparan sungai dan sawah yang indah, selain menyuguhkan pemandangan yang indah, Rare angon restaurant juga menyuguhkan makanan yang sangat enak dan menggugah selera, mulai dari *western food*, *american food* hingga *balinese food* yang tentunya makanan khas bali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, adapun beberapa rumusan masalah yang perlu dibahas. Beberapa rumusan masalah tersebut adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana Prosedur Pembuatan Bebek Betutu Khas Rare Angon Restoran oleh commis di Green Field Hotel Ubud?
- b. Hambatan-hambatan apa saja yang dihadapi dalam Pembuatan Bebek Betutu Khas Rare Angon Restoran oleh commis di Green Field Hotel Ubud dan cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Tujuan dan kegunaan dalam penulisan proposal ini adalah sebagai berikut :

1. Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini yaitu :
 - c. Mengetahui prosedur pembuatan bebek betutu khas rare angon restaurant oleh commis di green field hotel ubud
 - d. Mengetahui hambatan-hambatan yang di hadapi dalam pembuatan bebek betutu khas rare angon restaurant oleh commis di green field hotel ubud dan cara nengatasinya.
2. Adapun kegunaan penulisan proposal ini adalah sebagai berikut :
 - a. Bagi mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan pada Program Studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Gianyar serta mengaplikasikan ilmu-ilmu

dan teori yang di dapat di kampus dengan membandingkan sesuai dengan kenyataan di dunia industri.

- 2) Bahan masukan untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang perhotelan umumnya, dan dalam bidang food & beverage product pada khususnya.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

- 1) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir, khususnya mahasiswa jurusan pariwisata serta sebagai sumber referensi dan bacaan bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir.
- 2) Untuk masukan bagi aktivitas akademika di lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dalam bidang food & beverage product.
- 3) Untuk bahan masukan baru dalam bidang food & beverage product untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan untuk meningkatkan lagi mutu pelayanan terhadap tamu hotel pada Green Field Ubud & Rare Angon Restaurant

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Tahapan dasar dalam mendapatkan data untuk menyusun proposal ini, baik data yang bersifat kualitatif maupun data yang bersifat kuantitatif. Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah :

1. Metode dan teknik pengumpulan data

a. Metode wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan informasi yang digunakan dengan cara wawancara langsung dengan staf commis pada hotel Green Field Ubud & Rare Angon Restaurant. Contoh : mencari data mengenai proses pembuatan Bebek Betutu.

b. Metode observasi

Metode observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan Bebek Betutu di Hotel Green Field Ubud & Rare Angon Restauran.

c. Metode kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis yang berkaitan dengan proses pembuatan Bebek Betutu khas Rare Angon Restauran..

d. Metode dan teknik analisis data

Untuk penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan teknik deskriptif dengan memaparkan dan menjelaskan secara sistematis sesuai dengan apa yang didapat saat melakukan praktik kerja lapangan pada Green Field Hotel Ubud tentang pembuatan Bebek Betutu

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam pembuatan Bebek Betutu Khas Rare Angon Restaurant, ada tiga tahapan penting yang meliputi, tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap penyajian yang perlu diperhatikan untuk mendapatkan hasil Bebek Betutu yang baik dan sesuai keinginan tamu. Kelengkapan semua bahan makanan dan alat untuk mengolahnya juga harus dipersiapkan sebaik mungkin agar kelancaran dalam proses pembuatan bebek betutu tidak terhambat. Berdasarkan uraian tentang prosedur pembuatan Bebek Betutu penulis dapat menarik beberapa kesimpulan yaitu, dalam pembuatan atau proses memasak dalam suatu restaurant selalu melibatkan semua departement yang ada di hotel karena kelancaran setiap pekerjaan di dasari oleh kerja sama yang baik contohnya sebelum memulai proses memasak engineering bisa mengecek segala peralatan, agar semua pekerjaan dapat berjalan dengan lancar tanpa hambatan apapun, selain itu store kitchen staff juga hendaknya mengecek ulang setiap hari segala bahan makanan serta bumbu rempah-rempah agar saat proses memasak tidak kekurangan suatu bahan atau bumbu apapun sehingga proses pekerjaan lebih praktis dan lancar.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan praktik kerja lapangan (PKL) pada Green Field Hotel pada bagian food & beverage department, adapun saran-saran yang dapat penulis kemukakan disini terkait dengan prosedur pembuatan Bebek Betutu oleh commis Pada Green Field Hotel

Ubud adalah saat memulai kegiatan hendaknya melakukan briefing terlebih dahulu agar semua pekerjaan di lancarkan, dan adanya komunikasi yang baik dengan semua departement yang ada di hotel agar pekerjaan lebih gampang untuk dikerjakan, contohnya saat memulai proses memasak hendaknya kitchen staff atau commis meminta bantuan ke engineering untuk crosscheck alat alat yang ada di kitchen salah satunya adalah kompor, karena pada saat penulis melakukan PKL masalah yang sering terjadi adalah kompor yang tiba tiba rusak dan proses memasak jadi memakan waktu yang lama dan banyak hambatan, jadi hendaknya engineering melakukan crosscheck setiap hari agar pekerjaan lebih cepat dan lancar, selain itu staf store room kitchen selalu mengecek bahan bahan atau bumbu yang ada di store room penyimpanan agar nanti saat membuat suatu hidangan tidak kekurangan bahan apapun sehingga pekerjaan jadi cepat selesai, dan untuk menghasilkan suatu masakan Bebek Betutu yang nikmat di lidah para tamu, seorang commis harus paham berapa lama masakan tersebut harus di masak agar masakan tidak mengalami over cook sehingga service yang kita berikan kepada tamu menjadi kurang menyenangkan, dan sebaiknya para commis selalu menyalahkan timer agar tidak terjadinya over cook dan masakan lebih enak saat di nikmati.

DAFTAR PUSTAKA

Departemen Pendidikan Nasional. 2011. Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

ED, Durachim., dan Faizal, H. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. Jurnal Pariwisata, IV(1), 10–21. Retrieved from

Suardani, Made. 2013. Pengolahan Makanan 1. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
<http://www.greenfieldubud.com>

Bartono P.H dan Ruffino E.M. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: Andi

Rachman. (2005). Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan Restoran. Jakarta: Erlangga

Pengantar Hotel dan Restoran Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, Solihin Solihin, made suardani

Standarisasi Bebek Betutu Hidangan Dari Provinsi Bali Surya Melia Shahrurnisa Universitas Negeri Jakarta, 2021

Pengantar Akomodasi dan Restoran Emmita Devi Hari Putri Deepublish, 2018

Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Peralatan Dapur Dalam Upaya Menjaga Kualitas Makanan (Studi Pada Mozaic Restaurant, Bali) Gishella Claudia Yohanis

Podomoro University, 2019

Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Bali Miftah Sanaji Gramedia Pustaka Utama, 2013

Pengembangan kuliner lokal berdasarkan persepsi wisatawan di Ubud, Bali

Ni Komang Nariani Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality,
Convention and Event Management 1 (2), 85-98, 2019



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI