

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN  
OKU ABURI SALMON ROLL OLEH COMMIS  
DI IZAKAYA BY OKU RESTAURANT  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Filipo Christo Glorius Moningkey**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN  
OKU ABURI SALMON ROLL OLEH COMMIS  
DI IZAKAYA BY OKU RESTAURANT  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
Filipo Christo Glorius Moningkey  
NIM 2015823082**

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

**PEMBUATAN  
OKU ABURI SALMON ROLL OLEH COMMIS  
DI IZAKAYA BY OKU RESTAURANT  
THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh  
**Filipo Christo Glorius Moningkey**  
NIM 2015823082

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

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

Pembimbing II,

**I Ketut Suarta, S.E., M.Si.**  
NIP 196309151990031002



**Prof. Ni Made E. Rahawati, MATM., Ph.D.**  
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**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](http://www.pnb.ac.id), Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Filipo Christo Glorius Moningkey  
NIM : 2015823082  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN OKU ABURI SALMON ROLL  
OLEH COMMIS DI IZAKAYA BY OKU RESTAURANT  
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 : Filipo Christo Glorius Moningkey  
NIM : 2015823082  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Oku Aburi Salmon Roll oleh Commis Di Izakaya by Oku The Apurva Kempinski Bali” ini dengan baik dan dapat selesai tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Oku Aburi Salmon Roll Oleh *Commis* Di Izakaya by Oku The Apurva Kempinski Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan, doa serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini penulis menyampaikan 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 menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan masukan dan arahan selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata 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

kepada penulis untuk menempuh pendidikan dan menuntut ilmu di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membantu memberikan bimbingan, motivasi dan arahan dalam penyusunan tugas akhir serta telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing penulis.
6. I Ketut Suarta, SE., M Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis.
7. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. selaku Koordinator Kelas Apurva yang telah menjadi jembatan antara mahasiswa kelas khusus dengan pihak Hotel The Apurva Kempinski Bali tentang program yang berjalan.
8. Seluruh dosen dan staff pengajar di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat penulis cantumkan namanya satu persatu, atas ilmu dan bimbingan yang telah diberikan selama penulis menempuh pendidikan di kampus ini.
9. Bapak Vincent Guironnet selaku General Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan kesempatan dan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Amit Sharma selaku Hotel Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan kesempatan dan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.

11. Bapak Harisson Yabes Tompodung selaku Director of People Training and Quality Management di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan kesempatan bagi penulis untuk mendapatkan materi untuk penulisan tugas akhir ini.
12. Chef Shunji Hasegawa selaku Chef de Cuisine *Restaurant Izakaya by Oku The Apurva Kempinski Bali* yang telah memberikan kesempatan bagi penulis untuk mendapatkan informasi untuk pembuatan tugas akhir ini di bagian Food and Beverage Product di The Apurva Kempinski Bali.
13. Chef Nyoman Budiarta selaku Sous Chef *Restaurant Izakaya by OKU* yang telah banyak memberikan kesempatan dan bimbingan kepada penulis selama melakukan penelitian sebagai materi untuk tugas akhir ini di bagian food and beverage Product khususnya di *restaurant Izakaya by OKU The Apurva Kempinski Bali*.
14. Chef Arik Kurniawan dan Chef Komang Arimawan selaku Chef de Partie di *Izakaya by OKU* yang selalu memberi masukan, arahan serta menjadi panutan bagi penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
15. Seluruh staff *restaurant Izakaya by OKU* yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bimbingan dan pengetahuan selama penulis membuat tugas akhir ini.
16. Bapak Christian Arnold Moningkey dan Ibu Pinky Eva Christien Londa selaku orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan dan doa sampai terselesaikannya tugas akhir ini.

17. Teman-teman terdekat di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis 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 Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<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>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	3
1. Tujuan Penulisan.....	3
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Analisis.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Dapur.....	9
1. Pengertian Dapur.....	9
C. Memasak.....	10
1. Pengertian Memasak .....	10
2. Metode Memasak .....	11
D. Commis/Jurumasak .....	14
1. Pengertian Commis/Jurumasak.....	14
2. Tugas dan Tanggungjawab Commis/Jurumasak.....	15
E. Resep.....	15
1. Pengertian Resep.....	15
2. Tujuan dan Kegunaan Resep.....	16
F. Sushi.....	16
1. Pengertian Sushi.....	16
2. Jenis-Jenis Sushi.....	17
G. Peralatan Memasak .....	18
1. Peralatan Memasak .....	18

H. Bahan Makanan.....	19
1. Pengertian Bahan Makanan.....	19
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>21</b>
A. Lokasi dan Sejarah The Apurva Kempinski Bali.....	21
1. Lokasi The Apurva Kempinski Bali .....	21
2. Sejarah The Apurva Kempinski Bali .....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas di The Apurva Kempinski Bali.....	23
1. Bidang Usaha .....	23
2. Fasilitas di The Apurva Kempinski Bali.....	24
C. Struktur Organisasi.....	27
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
A. Pembuatan .....	30
1. Tahap Persiapan .....	30
2. Tahap Pembuatan .....	42
3. Tahap Penyajian.....	44
B. Hambatan dalam Pembuatan Oku Aburi Salmon Roll.....	45
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>47</b>
A. Simpulan.....	47
B. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>51</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Apurva Kempinski Bali .....	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	28
Gambar 4.1 Personal Grooming.....	33
Gambar 4.2 Stockpot.....	33
Gambar 4.3 Timbangan.....	34
Gambar 4.4 Kompor.....	34
Gambar 4.5 Stainless Container .....	35
Gambar 4.6 Rice Cooker.....	35
Gambar 4.7 Hangiri.....	36
Gambar 4.8 Shamoji .....	36
Gambar 4.9 Mixing Bowl .....	37
Gambar 4.10 Dinner Spoon.....	37
Gambar 4.11 Pisau Sashimi .....	38
Gambar 4.12 Cutting Board .....	38
Gambar 4.13 Piring Saji.....	39
Gambar 4.14 Sushi Vinegar .....	39
Gambar 4.15 Sushi Rice.....	40
Gambar 4.16 Aburi Creamy Mayo.....	41
Gambar 4.17 Oku Aburi Salmon Roll.....	45

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Penjualan Sushi .....	3
Tabel 3.1 Jenis Kamar dan Villa The Apurva Kempinski Bali.....	24
Tabel 3.2 Restoran The Apurva Kempinski Bali .....	25
Tabel 3.3 Meeting Room dan Wedding Venue.....	25
Tabel 4.1 Recipe Sushi Vinegar.....	40
Table 4.2 Recipe Sushi Rice .....	41
Tabel 4.3 Recipe Aburi Creamy Mayo .....	41
Tabel 4.4 Recipe Oku Aburi Salmon Roll .....	43

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Ruang Kerja Izakaya by Oku Restaurant

Lampiran 2 Bahan-bahan Pembuatan Oku Aburi Salmon Roll

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pulau Bali, dengan segala pesonanya yang memukau, telah lama menjadi daya tarik yang tak terelakkan bagi para wisatawan internasional. Terletak di wilayah Indonesia yang tropis, Bali menawarkan pengalaman wisata yang kaya akan budaya, keindahan alam yang menakjubkan, dan keramahan penduduknya yang luar biasa. Tak hanya sebagai destinasi wisata, Bali juga menyediakan berbagai akomodasi yang mewah dan nyaman, menjadikan perjalanan Anda semakin istimewa. Dengan segala daya tariknya yang unik dan menarik, Pulau Bali secara konsisten telah memukau dan memanjakan para wisatawan dari seluruh penjuru dunia. Salah satu hotel yang menjadi pilihan banyak wisatawan yang berkunjung yaitu The Apurva Kempinski Bali, The Apurva Kempinski Bali merupakan salah satu hotel bintang 5 yang terletak di Jalan Raya Nusa Dua Selatan, Sawangan, Bali.

The Apurva Kempinski Bali mempunyai 5 *restaurant* serta 2 *lounge* yaitu Reef Beach Club yang menyajikan *mix asian and western menu*, Koral Restaurant yang menyajikan *European and Asian fusion menu*, Bai-yun Restaurant yang menyajikan *Chinese hotpot menu*, Pala Restaurant yang menyajikan *mix asian and western menu*, dan Izakaya by Oku Restaurant yang menyediakan *Japanese menu*.

Izakaya by Oku *Restaurant* merupakan salah satu restoran yang dimiliki oleh The Apurva Kempinski Bali yang menyajikan menu makanan dan minuman untuk *Lunch* dan *Dinner*. Dari sekian banyak menu yang tersedia di restaurant ini penulis

tertarik dengan Oku Aburi Salmon Roll yang termasuk pada jenis sushi yang dijual untuk diangkat sebagai judul untuk pembuatan tugas akhir ini, karena Oku Aburi Salmon Roll merupakan salah satu jenis sushi yang paling diminati dibandingkan jenis sushi lainnya yang dapat dilihat dari data tabel dibawah ini:

Tabel 1.1 Data penjualan *sushi* di Izakaya by Oku Restaurant

Penjualan <i>Sushi</i> di Izakaya by Oku Restaurant	
Periode 14/05/2023 sampai 14/07/2023	
Item	Quantity
Oku Aburi Salmon Roll	882
inari sushi	6
negi toro	311
matcha sake	124
tamago sushi	3
tamago maki	4
vegetable roll	33
avocado maki	35
kappa maki	43
salmon maki	36
salmon nigiri	61
dragon roll	713
wagyu foie gras	146
wagyu aburi	241
tuna nigiri	13
Total	2651

Sumber: Izakaya by Oku Restaurant, 2023

Data diatas merupakan data penjualan sushi di Izakaya by Oku Restaurant pada periode 14 Mei 2023 sampai 14 Juli 2023, dari data tabel diatas dapat disimpulkan bahwa penjualan Oku Aburi Salmon Roll merupakan menu yang paling diminati dibandingkan menu sushi lainnya yang dijual di *restaurant* tersebut.

Yang membuat penulis tertarik terhadap judul yang diangkat dikarenakan Oku Aburi Salmon Roll memiliki keunikan tersendiri yaitu berbeda dari sushi-sushi lainnya, Oku Aburi Salmon Roll dibuat menggunakan nasi sushi yang digulung oleh irisan salmon lalu diberikan filling yaitu chopped salmon kemudian diberikan

aburi creamy mayo dengan cita rasa pedas. Sesuai dengan namanya Aburi yang berarti teknik memasak dengan membakar menggunakan torch hingga setengah matang, Oku Aburi Salmon Roll mempunyai rasa yang pedas dan juga *smoky* yang didapat dari pembakaran menggunakan torch tersebut.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas maka penulis sangat tertarik untuk menulis tugas akhir dengan judul “Pembuatan Oku Aburi Salmon Roll oleh *Commis* di Izakaya by Oku Restaurant The Apurva Kempinski Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Oku Aburi Salmon Roll oleh *Commis* di Izakaya by Oku Restaurant The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa sajakah hambatan saat pembuatan Oku Aburi Salmon Roll Oleh *Commis* di Izakaya by Oku Restaurant The Apurva Kempinski Bali, dan bagaimana cara mengatasinya?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan**

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

### **1. Tujuan Penulisan**

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

- a. Menjelaskan pembuatan Oku Aburi Salmon Roll oleh *Commis* di Izakaya by Oku Restaurant Apurva Kempinski Bali.
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh *Commis* dalam proses pembuatan Oku Aburi Salmon Roll Oleh *Commis* di Izakaya by Oku Restaurant The Apurva Kempinski Bali serta cara mengatasi hambatan hambatan tersebut.

## 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 and Beverage Product.
  - 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Oku Aburi Salmon Roll oleh *Commis* di Izakaya by Oku Restaurant The Apurva Kempinski Bali.
- 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 yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
  - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun

dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Oku Aburi Salmon Roll.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Oku Aburi Salmon Roll.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Oku Aburi Salmon Roll.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data adalah cara yang dilakukam untuk mengumpulkan dan menganalisis data. Menurut Sugiono (2017), cara atau teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan interview (wawancara), kuisisioner (angket), observasi (pengamatan) dan gabungan ketiganya. Metode yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini, antara lain:

#### **a. Metode Observasi**

Pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung dilapangan dalam proses pembuatan. Dalam metode observasi ini, *Commis* mengamati bahan, alat, dan cara pengolahan dari Oku Aburi Salmon Roll.

#### **b. Metode Wawancara**

Pengumpulan data dengan cara melakukan sesi tanya jawab kepada Sous Chef

dan Chef de Partie tentang keunikan Oku Aburi Salmon Roll.

### **c. Studi Kepustakaan.**

Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai buku, dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan tugas akhir ini.

## **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan memaparkan langkah demi langkah dalam pembuatan Oku Aburi Salmon Roll dan penanganan masalah dalam proses pembuatan serta cara mengatasi masalah tersebut di Izakaya by Oku Restaurant The Apurva Kempinski Bali.

## **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.**

Teknik penyajian data yang penulis gunakan yaitu dalam bentuk formal dan informal. Bentuk formal penulis menggunakan tabel dan bagan, sedangkan yang dimaksud dalam bentuk informal, penulis menyajikan data menggunakan bentuk narasi. Penulis menyajikan hasil analisis yang disusun dalam tugas akhir dengan menggunakan bahasa Indonesia yang baik dan benar sehingga pembaca dapat memahami isi dan maksud dari penulis.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan Oku Aburi Salmon Roll di Izakaya by Oku Restaurant The Apurva Kempinski Bali, penulis dapat menarik kesimpulan bahwa untuk menghasilkan Oku Aburi Salmon Roll yang baik, maka seorang *commis* harus memperhatikan segala hal mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan dan tahap persiapan bahan, hingga proses pengolahan dan penyajian.

#### 1. Tahap persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri persiapan peralatan, persiapan bahan-bahan untuk membuat Oku Aburi Salmon Roll.

#### 2. Tahap pengolahan

a. Pembuatan Sushi Vinegar mempunyai 4 langkah untuk menghasilkan sushi vinegar yang baik dan siap digunakan, dimulai dari menyiapkan *stockpot*, memasukkan bahan hingga mendiamkan di suhu ruang.

b. Pembuatan Sushi Rice mempunyai 7 langkah untuk menghasilkan sushi rice yang siap digunakan, dimulai dari menimbang beras hingga mencampur dengan sushi vinegar.

c. Pembuatan Aburi Creamy Mayo memiliki 2 langkah yaitu memasukkan bahan bahan ke mixing bowl, lalu diaduk sampai tercampur merata.

d. Pembuatan Oku Aburi Salmon Roll memiliki 7 langkah dari pembentukan nasi, membungkus nasi menggunakan ikan salmon, hingga memberikan topping.

### 3. Tahap Penyajian

Tahap penyajian ini dimana makanan yang sudah melalui proses pengolahan akan dihidangkan dengan baik dan ditata sesuai standar yang ada di Hotel.

## A. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan mengenai Pembuatan Oku Aburi Salmon Roll oleh *Commis* di Izakaya by Oku The Apurva Kempinski Bali, serta pengamatan yang telah dilakukan setiap hari saat melakukan praktek kerja lapangan maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Selalu memastikan saat mengiris ikan salmon agar lebih fokus dan teliti agar tidak ada tulang yang masih menempel pada daging ikan salmon tersebut.
2. Pastikan saat menimbang beras dan air sesuai dengan takaran yang sudah ada pada *recipe* agar tidak terjadinya kesalahan membuat suatu makanan.
3. Seorang *commis* harus lebih fokus dalam bekerja dan selalu bertanggungjawab pada *section* di tempat bekerja, selalu mengecek kelengkapan bahan-bahan yang dibutuhkan agar tidak terjadinya hambatan tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriyanti, A. W. (2018). *Gambaran Kesesuaian Siklus Menu, Besar, Porsi, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Remaja di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- AHMA (American Hotel & Motel Association). 2014. *The cornell school of hotel Administration on Hospitality*. USA: Cornell University
- Ahmad Suherik. 2015. Pengertian resep makan syarat-syarat penyusunan resep. Diakses pada <http://www.resep-masakan-penyusunan-resep-blogspot.com>.
- Hurdawanty dan Parantika 2018. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Kurian, G., & Muzumdar, P. M. 2017. Restaurant formality and customer service dimensions in the restaurant industry: An empirical study. *Atlantic Marketing Journal*.
- Lawson, F 2014 *Hotels, Motels and Condominiums. Designs, Planning and Maintenance*. London: Architectural Press
- Mayasari. 2020. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (food and beverage poriduct)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mayasari. 2020. *Operational Tata Boga (OTB)*. Yogyakarta: Bina Sarana
- Mohamad Gilang, G. (2013). Pengaruh Budaya Lokal Terhadap Makanan Sushi Di Beberapa Restoran Jepang Jakarta. Diakses pada: <http://repository.unsada.ac.id/id/eprint/5322>
- Mufqi, Taufik Suryadi. 2016. Penerapan Standar Resep di Dakken Coffee and Steak Bandung. Bandung: STP Bandung. Diakses pada: <http://stpbandung.net:8080/repository/bitstream/123456789/176/1/TA%20Taufiq%20Mufqi%20S-201319342-2016.pdf>
- Pieter, P. (2017). Rencana Pendirian Usaha “Philanthropy Vegan Café” di Pik Jakarta Utara/Pieter/78120271
- Prakoso, Prasetyo Aji. 2017. *Front Office Praktis (Administrasi Dan Prosedur Kerja)*. Yogyakarta: Gava Media.
- Rotua, Manuntun dan Rohanta Sinegar. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: ECG.

- Schmidgall, R. S., Hayes, D. K., & Ninemeier., J. D. (2015). *Restaurant financial basics*. Hoboken, NJ: John Wiley.
- Sudiara, Bagus Putu. 2016. *Tata Boga*. Jakarta: Depikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Suryono. 2015. *Food Production*. Yogyakarta: PT. Intan Sejati Klaten.
- Sushi Encyclopedia. (2014). History of sushi. Diakses pada:  
[http://www.sushiencyclopedia.com/sushi/history\\_of\\_sushi.html](http://www.sushiencyclopedia.com/sushi/history_of_sushi.html)
- Susanti, U. E. (2020). *Kajian Kesesuaian Standar Bumbu Pada Lauk Hewani di Rs Islam Yogyakarta Pdhi* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Syahrizal, Syuhri dan Putri, E.D.H 2014. Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan Di Waring Makan Ulegfood Bantul. *Jurnal Khasanah Ilmu*, V (1): 71.
- Trisnawati, R. 2015. *Tata Hidang 1*. Depok: Direktorat Pembinaan SMK
- Yuliantoro. 2019. *Pariwisata Pariwisata*. 1(20), 17–24.