

TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN BEBEK LEPANG
OLEH COMMIS DI COURTYARD
BY MARRIOT BALI NUSA DUA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Tory Aningtias Putri

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PROSES PEMBUATAN BEBEK LEPANG
OLEH COMMIS DI COURTYARD
BY MARRIOT BALI NUSA DUA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Tory Aningtias Putri
NIM. 1915823021**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PROSES PEMBUATAN BEBEK LEPANG
OLEH COMMIS DI COURTYARD
BY MARRIOT BALI NUSA DUA RESORT**

Oleh
Tory Aningtias Putri
NIM 1915823021

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Made Suardani, S.Pd., M.Par
NIP 197303122002122002

Pembimbing II,



Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par
NIP 198507152010122002

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : Tory Aningtias Putri
NIM : 1915823021
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**PROSES PEMBUATAN BEBEK LEPANG
OLEH COMMIS DI COURTYARD
BY MARRIOT BALI NUSA DUA RESORT**

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, Juli 2022
Yang membuat pernyataan,



Nama : Tory Aningtias Putri
NIM : 1915823021
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Proses Pembuatan *Bebek Lembang* oleh *Commis* di Courtyard by Marriot Bali Nua Dua Resort” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tujuan pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan pendidikan Diploma III, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri 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 melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. sebagai Kaprodi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan

kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Made Suardani, S.Pd., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par.sebagai Dosen Pembimbing II pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pegawai pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Bapak Subhan dan Ibu Sugianti Naman selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan, serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Seluruh keluarga dan sahabat yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Mr. Thomas Schultz selaku *General Manager* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Ibu Eka Puspita Gra selaku *Human Resources Manager* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa

Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

12. Bapak Tumpal Dhaniel Fernando selaku *Trainee Manager* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Bapak Agus Pandetria, selaku *Executive Chef* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
14. Bapak I Wayan Wiraba, selaku *Sous Chef* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
15. Bapak I Wayan Santika, selaku *Sr.Chef De Partie* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
16. Bapak I Ketut Kristiawan Van Gita, selaku *Jr.Sous Chef* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
17. Segenap *staf* Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort khususnya *Food and Beverage Product Department* yang telah memberikan izin kepada

penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan 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 2022

Penulis,

DAFTAR ISI

| Isi | Halaman |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR TABEL | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 4 |
| C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan | 4 |
| 1. Tujuan Penulisan | 4 |
| 2. Kegunaan Penulisan | 5 |
| D. Metode Penulisan | 6 |
| 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data | 6 |
| 2. Metode dan Teknik Analisis Data | 6 |
| 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis | 6 |
| | |
| BAB II LANDASAN TEORI | 8 |
| A. Pengertian dan Klasifikasi Hotel | 8 |
| 1. Pengertian Hotel | 8 |
| 2. Klasifikasi Hotel..... | 9 |
| B. Pengertian dan Jenis-jenis Dapur Hotel | 10 |
| 1. Pengertian Dapur Hotel | 10 |
| 2. Jenis-jenis Dapur Hotel | 11 |
| C. Pengertian Juru Masak (<i>Commis</i>)..... | 12 |
| D. Pengertian Peralatan Dapur | 13 |
| E. Pengertian Bahan Makanan..... | 14 |
| F. Pengertian metode memasak | 15 |
| G. Pengertian Proses | 17 |
| H. Pengertian Pembuatan | 17 |
| I. Pengertian Bebek Lembang..... | 17 |

| | |
|---|-----------|
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... | 19 |
| A. Nama dan Lokasi Perusahaan..... | 19 |
| B. Sejarah Berdirinya Perusahaan..... | 20 |
| C. Struktur Organisasi..... | 22 |
| D. Bidang Usaha dan Fasilitas | 26 |
| | |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 36 |
| A. Pembuatan Bebek Lembang oleh Commis di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort..... | 36 |
| 1. Tahap Persiapan | 36 |
| 2. Tahap Pembuatan | 52 |
| 3. Tahap Akhir..... | 55 |
| B. Hambatan – hambatan dalam pembuatan Bebek Lembang oleh Commis di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort..... | 56 |
| | |
| BAB V PENUTUP..... | 60 |
| A. Simpulan..... | 60 |
| B. Saran..... | 62 |

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

| Isi | Halaman |
|---|----------------|
| Gambar 3. 1 Logo Hotel Courtyard by Marriott Bali Nusa Dua Resort | 19 |
| Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Kitchen | 23 |
| Gambar 3. 3 <i>Deluxe Room Garden View</i> | 27 |
| Gambar 3. 4 <i>Deluxe Pool Room</i> | 27 |
| Gambar 3. 5 <i>Premium Deluxe Room</i> | 28 |
| Gambar 3. 6 <i>Deluxe Pool Terrace Room</i> | 28 |
| Gambar 3. 7 <i>Courtyard Suite</i> | 29 |
| Gambar 3. 8 <i>Momo Café Rstaurant</i> | 29 |
| Gambar 3. 9 <i>Momo 2 Go</i> | 30 |
| Gambar 3. 10 <i>Pool Bar</i> | 31 |
| Gambar 3. 11 <i>Lagoon Pool</i> | 32 |
| Gambar 3. 12 <i>Beach Club Bar</i> | 32 |
| Gambar 3. 13 <i>Kids Club</i> | 33 |
| Gambar 3. 14 <i>Meeting Room</i> | 34 |
| Gambar 3. 15 <i>Spa</i> | 34 |
| Gambar 3. 16 <i>fitness center</i> | 35 |
| Gambar 3. 17 <i>Bussiness Center</i> | 35 |
| Gambar 4. 1 <i>Oven</i> | 39 |
| Gambar 4. 2 <i>Stove</i> | 39 |
| Gambar 4. 3 <i>Deep Fryer</i> | 40 |
| Gambar 4. 4 <i>Sauce Pan</i> | 40 |
| Gambar 4. 5 <i>Frying Pan</i> | 40 |
| Gambar 4. 6 <i>Sauce Pot</i> | 41 |
| Gambar 4. 7 <i>Stock pot</i> | 41 |
| Gambar 4. 8 <i>Cutting board</i> | 42 |
| Gambar 4. 9 <i>Knife</i> | 42 |
| Gambar 4. 10 <i>Blender</i> | 42 |

| | |
|--|----|
| Gambar 4. 11 <i>Spatula</i> | 43 |
| Gambar 4. 12 <i>Spoon</i> | 43 |
| Gambar 4. 13 <i>Stainless Bowl</i> | 44 |
| Gambar 4. 14 <i>Insert Stainless</i> | 44 |
| Gambar 4. 15 <i>Rice cooker</i> | 44 |
| Gambar 4. 16 <i>Wok</i> | 45 |
| Gambar 4. 17 <i>Round plate</i> | 45 |
| Gambar 4. 18 <i>Sauce dish</i> | 46 |
| Gambar 4. 19 <i>Bottle sauce</i> | 46 |
| Gambar 4. 20 <i>Rice Bowl</i> | 46 |

DAFTAR TABEL

| Isi | Halaman |
|--|----------------|
| Tabel 4. 1 Bahan – bahan <i>bumbu genep</i> untuk 10 porsi | 47 |
| Tabel 4. 2 Bahan–bahan <i>bebek leang</i> untuk 10 porsi..... | 48 |
| Tabel 4. 3 Bahan–bahan serundeng ayam untuk 10 porsi..... | 49 |
| Tabel 4. 4 Bahan–bahan minyak kunyit untuk 10 porsi..... | 49 |
| Tabel 4. 5 Bahan – bahan nasi putih untuk 1 kg beras..... | 50 |
| Tabel 4. 6 Bahan – bahan <i>lawar ayam</i> untuk 10 porsi..... | 50 |
| Tabel 4. 7 Bahan – bahan bawang goreng untuk 10 porsi | 51 |
| Tabel 4. 8 Bahan - bahan <i>sambal matah</i> untuk 10 porsi..... | 51 |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Standar *Grooming*

Lampiran 2. *Bebek Lembang*

Lampiran 3. *Main kitchen*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali dikenal dengan sebutan Pulau Dewata, provinsi kecil ini merupakan salah satu daerah pariwisata terdepan yang ada di Indonesia. Pulau Bali dikenal dengan julukan “Pulau Dewata” karena kentalnya budaya Hindu, seperti banyaknya sesaji yang dipersembahkan untuk Dewata penjaga di berbagai tempat di Bali. Perpaduan alam yang indah dengan keberagaman budaya, adat istiadat, dan destinasi wisata seperti olahraga air atau *watersport* menjadi magnet bagi wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Hal ini menjadikan industri pariwisata di Bali akan terus berkembang pesat seiring dengan kebutuhan berlibur yang semakin meningkat.

Industri perhotelan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pelayanan dan jasa yang turut memberi kontribusi yang besar dalam sektor pariwisata. Perkembangan pariwisata di Indonesia juga dapat dilihat dari tingkat kunjungan wisata setiap tahunnya yang mengalami peningkatan signifikan. Hotel adalah suatu bangunan akomodasi yang dikelola secara komersial, yang menyediakan fasilitas pelayanan, penginapan, makan dan minum untuk dapat memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu sehingga tamu merasa puas dan nyaman dengan pelayanan yang diberikan hotel. Ada berbagai jenis hotel mulai dari hotel *non*-bintang, berbintang sampai hotel yang bertaraf internasional. Dengan adanya persaingan industri perhotelan yang terdapat di Bali membuat para

pengusaha berlomba-lomba meningkatkan kualitas hotelnya, baik dari segi pelayanan dan fasilitas guna meningkatkan kualitas produk. Hal ini dikarenakan setiap usaha terutama hotel memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan, baik melalui penjualan kamar, makanan dan minuman serta fasilitas lain yang disediakan oleh hotel.

Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort merupakan hotel bintang 5 yang terletak di Kawasan Pariwisata Lot Sw1, Jl. Nusa Dua, Benoa, Badung, Bali. Hotel ini berada di kawasan BTDC yang menyuguhkan hamparan taman yang tertata rapi dan sangat indah, dilengkapi dengan pusat perbelanjaan dan beragam pilihan wisata yang menarik dikarenakan dekat dengan Pantai Nusa Dua dan Pantai Geger. Karakteristiknya bangunan dari hotel Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort ini bergaya *classic style, eassy access* dan mengusung perpaduan arsitektur yang modern.

Jumlah kamar hotel yang dimiliki Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort ini sebanyak 244 *guest room* dan 6 *suite room*, masing-masing tipe kamar memiliki fasilitas yang lengkap untuk memenuhi kebutuhan para tamunya, Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort menyediakan fasilitas lain seperti: *gym, spa, kids club, pool, beach club, meeting room* dan untuk memenuhi kebutuhan bersantap dan bersosialisasi hotel ini menyediakan 2 *restaurant and cafe*, 1 *pool bar* dan 1 *beach club bar*.

Food and Beverage Department merupakan salah satu bagian yang terdapat di hotel Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort, memegang peran yang sangat penting dalam penyediaan makanan dan minuman. *Food and Beverage*

Department ini dibagi menjadi dua seksi yaitu *Food and Beverage Service* yang bertugas melayani dan menyajikan makanan dan minuman, dan *Food and Beverage Product* yang bertugas membuat makanan dan minuman sesuai menu yang telah ditetapkan guna memenuhi kebutuhan tamu dalam hal makanan dan minuman. Adapun jenis makanan yang dihidangkan antara lain : *pasta, soup, dessert, cake, bread* dan masih banyak lagi.

Bebek Lembang merupakan salah satu hidangan yang terdapat di *Momo Cafe Restaurant* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort. *Bebek Lembang* merupakan makanan daerah khas Bali, nama makanan ini diambil dari daerah asalnya yaitu Banjar Lembang, Desa Takmug, Klungkung. Di sebut *Bebek Lembang* karena menggunakan bebek sebagai *signature dish* dari makanan ini. *Bebek lebang* menggunakan seluruh bagian badan bebek, namun dalam satu porsi hanya menggunakan setengah bagian badan bebek saja. Bebek akan melalui proses memasak yang panjang, mulai dari marinasi dan dimasak dengan teknik *braising* untuk mendapatkan tekstur daging bebek yang lembut dan tidak alot saat dimakan. *Bebek Lembang* disajikan di atas piring bulat dihidangkan bersama dengan tumpukan nasi yang telah diberi minyak kunyit, *bebek lebang* akan ditaburi dengan serundeng ayam, dilengkapi dengan *lawar ayam, sambal matah* dan *bumbu genep* sebagai penambah keberagaman rasa dan tekstur dalam makanan ini. Hidangan *Bebek Lembang* ini menggunakan banyak metode memasak, dimulai dari bebek yang akan dimarinasi dengan garam dan merica, selanjutnya bebek akan melalui teknik memasak *braising* selama dua jam dengan didihan air *bumbu genep* dan sebelum dihidangkan bebek akan digoreng untuk mendapatkan tekstur

daging *bebek lepong* yang *crispy* di luar serta lembur dan tidak alot pada bagian dalamnya.

Dari teknik yang digunakan dalam memasak hidangan bebek lepong ini memiliki ketertarikan tersendiri, sehingga dapat menghasilkan makanan dengan cita rasa yang enak dan dapat menarik minat wisatawan untuk berkunjung ke Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort.

Berkaitan dengan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik untuk dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul: “Proses Pembuatan *Bebek Lepang* oleh Commis di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort.

B. Rumusan masalah

1. Bagaimanakah Proses Pembuatan *Bebek Lepang* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort?
2. Apa sajakah kendala- kendala yang dihadapi dan bagaimanakah cara mengatasi kendala-kendala dalam Proses Pembuatan *Bebek Lepang* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Tujuan dan kegunaan dalam penulisan proposal ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui bagaimanakah Proses Pembuatan *Bebek Lepang* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dan bagaimanakah cara mengatasi kendala-kendala dalam Proses Pembuatan *Bebek Lepang* di

Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort?

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Diploma III Program Studi D3 Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
- 2) Sebagai pengetahuan tambahan dibidang *F & B Product* yang belum didapatkan sepenuhnya pada saat praktek di kampus.
- 3) Sebagai pemahaman untuk mengetahui perbandingan antara teori di kampus dengan keadaan sesungguhnya di industri perhotelan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi baru terkait dengan teknik memasak dan menu baru untuk para dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya memperkaya dalam ilmu *F & B Product*.
- 2) Sebagai bahan masukan baru untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali khususnya dalam ilmu *F & B Product*.
- 3) Sebagai acuan serta tambahan bahan pustaka bagi mahasiswa selanjutnya dalam menyusun tugas akhir khususnya dalam ilmu *F & B Product*.

c. Bagi perusahaan

Diharapkan dapat memberi manfaat maupun masukan berupa pemikiran, saran serta langkah-langkah yang dianggap perlu di ambil untuk meningkatkan kualitas produk dan penyajian makanan pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam pembuatan tugas akhir ini, metode yang digunakan adalah:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Observasi dilakukan secara langsung di lapangan dengan ikut serta dalam operasional hotel pada *F & B Product* selama enam bulan terhitung mulai dari tanggal 13 desember 2021 sampai 14 juni 2022, observasi yang dilakukan berupa observasi area kerja, bahan makanan, teknik memasak dan penyajian pada menu *bebek lempang*.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara yang dilakukan langsung dengan melakukan tanya jawab dan berdiskusi dengan *executive chef*, *CDP*, *Demi CDP* dan *commis* di *main kitchen section* yang bekerja di hotel Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort.

c. Metode Kepustakaan

Pengumpulan data yang diperoleh dengan cara membaca buku-buku, menurut para ahli dan sumber pustaka lainnya yang berkaitan dengan pembuatan *Bebek Lempang*.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat dalam penyusunan Tugas Akhir.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah Metode Informal dan Metode Formal. Metode Informal yaitu metode penyaji analisis data dengan kata-kata berupa penjelasan maupun penjabaran. Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu

seperti: foto, tabel, dan bagan. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda. Misalnya, tabel dan foto diberi penjelasan pada bagian bawah sesuai dengan proses pembuatan *Bebek Lembang* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *Bebek Lembang* oleh *commis* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort, dalam pembuatan *bebek lempang* ada tiga tahapan penting yang meliputi tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahapan penyajian yang perlu diperhatikan dengan baik agar menunjang kelancaran dalam pembuatan *bebek lempang* agar sesuai dengan standar dan keinginan tamu. Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan *bebek lempang* penulis dapat menarik kesimpulan, yaitu:

Tahap persiapan sebelum melakukan pekerjaannya, seorang juru masak (*commis*) terdiri dari beberapa persiapan umum, meliputi: kehadiran (*attendance*) dengan melakukan absensi 15 menit sebelum jam kerja dimulai, penampilan diri (*personal grooming*) dengan menggunakan *uniform* yang bersih, rapi dan lengkap sebelum memasuki area *kitchen*. Tahap persiapan peralatan merupakan tahap mempersiapkan peralatan kerja yang dibutuhkan dalam proses pembuatan *bebek lempang*, antara lain: *Oven, Stove, Deep Fryer, Sauce pan, Frying pan, Sauce Pot, Stock pot, Cutting board, Knife, Blender, Spatula, Spoon, Stainless Bowl, Insert Stainless, Rice Cooker, Wok, Round Plate, Sauce Dish, Bottle Sauce, dan Rice Bowl*. Tahap persiapan bahan merupakan tahap untuk mempersiapkan semua bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan *bebek lempang*, antara lain: bebek, *bumbu genep*, kacang panjang, ayam cincang, kelapa parut, beras, kunyit, minyak kelapa,

olive oil, bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah besar, daun salam, daun jeruk, garam, dan merica putih. Tahap pengolahan bahan merupakan tahap mengolah semua bahan yang sudah tersedia. Dimulai dari tahap pengolahan *bumbu genep*, *bebek leang*, serundeng ayam, minyak kunyit, nasi putih, bawang goreng, *lawar ayam*, dan *sambal matah*. Terakhir merupakan tahap penyajian adalah tahap menyajikan 1 porsi *bebek leang* diatas *round plate* dan *sauce dish* yang meliputi : *sambal matah*, *lawar ayam*, serundeng ayam, *sauce bumbu genep*, 1 potong *bebek leang*, bawang goreng, minyak kunyit dan nasi putih.

Berikut hambatan yang ditemui dalam Proses Pembuatan *Bebek Leang* oleh *Commis* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort, sebagai berikut: 1) habisnya stok *bebek leang* di table chiller main kitchen dan kurangnya bahan-bahan masakan karena banyaknya jumlah tamu yang datang ke restoran dan menyebabkan stok bahan-bahan masakan habis, hal ini sering kali memperlambat proses produksi makanan, sehingga menimbulkan *guest complaint* karena makanan yang di pesan terlalu lama untuk dihidangkan. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal tersebut yaitu seorang *commis* dapat mengambilnya stok dari *freezer* dan menggunakan microwave untuk menghilangkan beku pada *bebek leang* dan jika bahan-bahan masakan habis maka *commis* atau *purchasing* dapat terlebih dahulu membeli bahan masakan yang diperlukan di supermarket terdekat dan *purchasing* harus segera melakukan pengorderan bahan-bahan masakan yang habis, 2) Lawar ayam sebagai side dish bebek leang sudah tidak layak dikonsumsi atau tidak fresh dikarenakan kurangnya ketelitian dari seorang *commis* dalam memeriksa persediaan side dish

di table chiller dan proses pengolahan *lawar ayam* tidak sesuai dengan prosedur yang diharuskan yang menyebabkan *lawar ayam* berair dan berbau. Upaya yang harus dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut yaitu dengan mengecek persediaan side dish di table chiller dengan teliti dan saat proses pembuatan *lawar ayam* sebaiknya kacang panjang di peras terlebih dahulu dan pada saat proses pembuatan ayam untuk *lawar* sebaiknya ayam cincang dalam keadaan yang tidak berair dan ayam disaute hingga kering agar tidak berair, 3) Tekstur daging bebek yang masih alot dapat dikarena pengolahan bebek yang tidak sesuai dengan prosedur, terlalu terburu-buru dalam membuat bebek lempang dan tidak telitinya seorang *commis* dalam mengatur suhu saat memasak bebek dengan teknik *braising*. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut yaitu jika tekstur daging bebek tidak terlalu alot maka saat proses menggoreng *bebek lempang* dilakukan dengan cepat dan menggunakan api yang panas agar proses menggoreng tidak lama dan menyebabkan tekstur daging bebek semakin alot.

B. Saran

Berdasarkan hambatan di atas mengenai Proses Pembuatan *Bebek Lempang* oleh Commis di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort. Maka penulis dapat memberikan beberapa saran, yaitu: sebaiknya seorang *commis* mengetahui jumlah tamu yang menginap pada hari itu dan bertanya kepada f & b service mengenai pemesanan *bebek lempang* pada hari sebelumnya, serta melakukan pengecekan persediaan bahan masakan terlebih dahulu oleh *commis* dan *purchasing* sebelum *high season* berlangsung, sehingga dapat mengantisipasinya dengan cara memperbanyak pengorderan barang dibandingkan hari-hari biasa, dan

memperbanyak stok selama *high season* berlangsung. Seorang *commis* juga perlu mengingat dan memastikan bahwa tahapan memasak telah sesuai dengan prosedur terutama saat mengolah bebek leang dan lawar ayam. Saat seorang *commis* melakukan teknik *braising*, *commis* perlu memastikan bahwa suhu *oven* sudah 180°c dan dimasak selama 2 jam. Sebaiknya, daging bebek ditusuk-tusuk terlebih dahulu dengan garpu sebelum diolah agar saat melalui teknik marinasi dan teknik *braising* bumbu meresap hingga kedalam daging. Maka, tekstur daging bebek yang dihasilkan nantinya akan empuk, bumbu meresap hingga kedalam daging sehingga rasa daging bebek ketika dimakan memiliki citarasanya sendiri dan sesuai dengan prosedur memasak.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Bataafi, Wisnu. 2005. House Keeping Departement, Floor, dan Publick Area, Bandung: Alfabeta
- Adiputra. 2020. *Basic Kitchen Knowladge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Badudu J.S dan Zain, Sutan Mohammad. 1996. Kamus Umum Bahasa Indonesia. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Muljadi. 2010. Kepariwisataaan dan Perjalanan. Bandung: PT Rajagrafindo Persada
- Minantyo, Hari. 2011. Dasar – dasar Pengolahan Makanan (*Food Product Fundamental*). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pradana, Eka. 2012. Juru Masak Restoran. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Sulastiyono, Agus. 2011. Manajemen Penyelenggaraan Hotel, Bandung: Alfabeta.
- Suardani, Made. 2015. Buku Ajar Pengolahan Makanan 1. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sudiara, Bagus Putu. 2006. Tata Boga. Jakarta: Depikbud Direktoral Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Qohar, Mas'ud Kharsan dkk. 1992. Kamus Istilah Pengetahuan Populer. Yogyakarta: CV Bintang Pelajar.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Standar *grooming*



Gambar 1. *Grooming* bagi perempuan
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022



Gambar 2. *Grooming* bagi laki-laki
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022

Lampiran 2. Bebek Lembang



Gambar 1. Bebek Lembang
Sumber: Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022

Lampiran 3. Main kitchen



Gambar 1. Main kitchen
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2022



Gambar 2. Main kitchen
Sumber: Dokumentasi pribadi,