

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian tentang proses Pembuatan *Rich Choco* sebagai *signature dish* penulis dapat menarik kesimpulan bahwa :

1. Proses Pembuatan *Rich Choco* oleh *Commis* di Hotel Novotel Suites Malioboro Yogyakarta dilakukan melalui 3 tahap, yaitu : tahap persiapan, tahap proses pembuatan, dan tahap penyajian
 - a) Tahap *Preparing* (Persiapan). Tahap persiapan ini harus dilakukan dengan baik karena banyak sekali hal yang harus dipersiapkan sehingga menghasilkan *Rich Choco* yang maksimal dan membuat tamu yang menyantapnya menjadi puas. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu: tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan makanan.
 - b) Tahap *cooking* (Proses Pembuatan). Tahapan ini dimulai dari tahap membuat *meringue* yang memerlukan waktu lama. Dalam proses pembuatannya seperti mengocok putih telur dengan gula hingga mengembang. Jika sudah jadi maka akan dilanjutkan untuk mengocok kuning telur dengan wadah terpisah. seorang *commis* harus memastikan pengocokan *meringue* dengan sempurna agar tidak terjadi kegagalan dalam pembuatan rich choco.

- c) Tahap *Plating* (Penataan di atas piring saji). Tahap penyajian ini dimana *Rich Choco* beserta *garnish* di tata di atas *long plate* berwarna putih.
2. Hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam Proses Pembuatan *Rich Choco* oleh *Comimis* di Hotel Novotel Suites Malioboro Yogyakarta yaitu :
 - a) Kurangnya pemahaman tentang pembuatan di bagian *meringue*. Hal ini diatasi dengan cara seorang *commis* di Hotel Novotel Suites Malioboro Yogyakarta harus memahami lebih dalam tentang cara pembuatan *meringue* yang tepat dan benar dengan cara Ketika putih telur yang di kocok sudah kaku lalu di balik ke bawah wadahnya kalau tidak tumpah atau jatuh *meringue* siap untuk digunakan.
 - b) Peralatan yang akan digunakan tidak berfungsi dengan maksimal. Untuk mengatasi hambatan mengenai *wok range* yang tidak berfungsi secara maksimal dikarenakan gas yang keluar tidak maksimal pada oven membuat oven memberikan peringatan jadi saat pemanggangan mengalami suhu yang tidak stabil. Maka dari pihak *kitchen* melakukan kordinasi dengan *eginering* untuk pengecekan gas.
 - c) *Stock* bahan yang rusak. Hal ini diatasi dengan cara seorang *commis* sebelum bekerja harus mengecek kualitas dari bahan yang

akan olah dan jika didapati bahan yang tidak sesuai standar maka harus segera diganti sesuai dengan standar yang berlaku.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis alami selama pengumpulan data untuk tugas akhir ini, maka penulis mempunyai beberapa saran bagi pihak hotel, yaitu : sebaiknya percobaan dilakukan lebih lanjut agar memperoleh hasil yang maksimal dan mendekati sempurna. Dengan menjaga jumlah perbandingan bahan agar rasa tidak berubah dan memperhatikan teknik mengolah yang baik dan benar.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2020, September 09). *Materi SMK*. Retrieved from Pengertian F&B Service Menurut Para Ahli serta Jenis-Jenis , Fungsi dan Tujuannya: <https://www.materismk.my.id/2020/09/pengertian-f-service-menurut-para-ahli.html>
- Andikus. (2021, Juli 11). *Fliphtml5*. Retrieved from Pastry and Bakery 2021 (E-Modul): <https://fliphtml5.com/ztjhp/zkwl/basic>
- Anonim. (n.d.). *Maperh*. Retrieved from Hubungan Food & Beverage Department dengan Department lain Menurut Mertayasa: <https://letohotel.blogspot.com/2016/12/hubungan-food-beverage-department.html>
- Antika, I. W. (2022). Pembuatan Haven Signature Sandwich Oleh Commis Di Hotel The Haven Suites Bali Berawa.
- Aifa, D. (2017, April 26). *Sweet Bakery*. Retrieved from Asal Usul Roti dan Klasifikasinya: <https://sweetbakery123.blogspot.com/2017/04/iii-pastry-pastry-merupakan-jenis.html>
- Novotel Suites Yogyakarta Malioboro. (2019). Retrieved from Novotel Suites Yogyakarta Malioboro: <https://all.accor.com/hotel/A088/index.en.shtml>
- Agung Gita Subakti, SST, MM. (2016, Agustus 01). *Hotel Manajemen Binus*. Retrieved from Hotel dan Sejarahnya: <https://hotel-management.binus.ac.id/2016/08/01/hotel-dan-sejarahnya/>
- Anonim. (2011, Februari 15). *Just Try & Taste*. Retrieved from Resep Devil's Food Cake: <http://www.justtryandtaste.com/2011/02/devils-food-cake.html?m=1>
- Se. Bartono. Em Ruffino. (2015). *Dasar – Dasar Food Product*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta
- Winarno, R., & Yulianto, A. (2013). Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Santika Premiere Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(1).



Aneka whole bread





Foto Bersama



Contoh *VIP treatment*



Signature rich choco

