

**TUGAS AKHIR**  
**CARA PEMBUATAN NASI GORENG *SEAFOOD***  
**DI JIMBARWANA HOTEL**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Oleh:  
**I Gede Made Wira Pratama**  
**NIM. 2015823361**

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

**TUGAS AKHIR**  
**CARA PEMBUATAN NASI GORENG *SEAFOOD***  
**DI JIMBARWANA HOTEL**

Oleh:

**I Gede Made Wira Pratama**  
**NIM. 2015823361**

Laporan Praktek Kerja Lapangan ini telah diperiksa dan disetujui  
Dosen Pembimbing untuk memenuhi persyaratan kelulusan  
Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Disetujui,  
Pembimbing I



Dr. I Made Darma Oka, SST. Par., M.Par.  
NIP. 196510202000121001

Jembrana, Januari 2023

Disetujui,  
Pembimbing II



Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd.  
NIP.-

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD  
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](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 : I Gede Made Wira Pratama

NIM 2015823361

Program Studi : Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul

**CARA PEMBUATAN NASI GORENG *SEAFOOD*  
DI JIMBARWANA HOTEL`**

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.

Jembrana, juli 2023

Hormat Saya



Nama : I Gede Made Wira Pratama

NIM 2015823361

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, Ida Sang Hyang Widi Wasa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir di Jimbarwana Hotel dengan baik dan tepat pada waktunya, sesuai dengan program yang telah ditentukan oleh Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana. Sudah menjadi kewajiban bagi Mahasiswa untuk melaporkan tugas akhir pada pihak hotel maupun kepada pihak Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana. Tugas Akhir ini dilaksanakan selama 6 (enam) bulan dari tanggal 01 Agustus 2022 sampai dengan 01 Februari 2023.

Dalam penyusunan laporan ini penulis mendapat banyak bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada yang terhormat:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
3. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
4. I Gusti Putu Anom Saputra, A.P., M.Si. selaku Penanggung Jawab Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana.
5. I Komang Ardana., S.S., M.Hum. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana.

6. Dr. I Made Darma Oka, SST. Par., M.Par. selaku Pembimbing I dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. selaku Pembimbing II dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Bapak/Ibu Dosen dan seluruh pegawai Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana.
9. Bapak Rahmat Hidayat, selaku *General Manager* di Jimbarwana Hotel.
10. Ibu Ni Putu Riska Delvi Ananda Putri, selaku *Supervisor F&B Product* di Jimbarwana Hotel.
11. Seluruh *Staff* Jimbarwana Hotel yang telah membimbing penulis selama mengikuti Praktik Kerja Lapangan, serta memberikan pengarahan dan motivasi untuk pembuatan Tugas Akhir ini.
12. Orang Tua dan seluruh teman-teman yang telah memberikan motivasi dan dukungan kepada penulis sehingga laporan ini selesai tepat pada waktunya. Meskipun penulis telah mencurahkan segala kemampuan untuk kesempurnaan laporan ini, namun penulis merasa laporan ini masih banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan laporan ini, dan semoga laporan ini dapat bermanfaat serta memberikan tambahan ilmu yang positif.

Jembrana, juli 2023



Penulis,

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>COVER DEPAN</b> .....	i
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	3
1. Tujuan Penulisan.....	3
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	4
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	4
2. Metode dan teknik Analisis Data.....	5
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	6
A. Hotel.....	6
1. Pengertian Hotel Secara Umum.....	6
2. Pengertian Akomodasi.....	7
3. Klasifikasi Hotel.....	8
4. Organisasi.....	11
B. <i>Food and Beverage Department</i> .....	13
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i> .....	13
2. Fungsi <i>Food and Beverage Department</i> .....	14
3. Restoran.....	16
4. Pengertian Menu.....	19

5. Pengertian Inovasi.....	20
<b>BAB III GAMBARAN UMUM HOTEL.....</b>	<b>22</b>
A. Sejarah Hotel .....	22
B. Sejarah Berdirinya Perusahaan .....	23
C. Struktur Organisasi .....	24
D. Kegiatan Usaha dan Fasilitas.....	27
<b>BAB IV PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
A. Penanganan Inovasi Cara Pembuatan Nasi Goreng <i>Seafood</i> di Jimbarwana Hotel .....	35
B. Inovasi Pembuatan Nasi Goreng <i>Seafood</i> di Jimbarwana Hotel.....	38
C. Kendala yang Dihadapi Dalam Inovasi Cara Pembuatan Nasi Goreng <i>Seafood</i> di Jimbarwana Hotel.....	38
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>40</b>
A. Simpulan .....	40
B. Saran.....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>45</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Hotel Jimbarwana .....	23
Gambar 2.2 Srtuktur Organisasi Jimbarwana Hotel.....	24
Gambar 2.3 <i>Standard Room</i> .....	28
Gambar 2.4 <i>Suite Villa</i> .....	29
Gambar 2.5 <i>President Suite Villa</i> .....	30
Gambar 2.6 <i>Ballroom</i> .....	32
Gambar 2.7 <i>Meeting Room</i> .....	32
Gambar 2.8 <i>Restorant</i> .....	33
Gambar 2.9 Kolam Renang.....	34



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Menurut Undang Undang No. 10/2009 tentang Kepariwisata, yang dimaksud dengan pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Hotel termasuk sarana pokok kepariwisataan (*main tourism superstructures*) yang berarti hidup dan kehidupannya banyak tergantung pada jumlah wisatawan yang datang.

Menurut Powers, (2003). *Restaurant* adalah setiap tempat umum yang menjual makanan untuk di konsumsi di suatu tempat, *Restaurant* adalah usaha jasa penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan atau laba.

Jadi dari pengertian di atas dapat dikutip bahwa restoran adalah suatu usaha komersial yang dikelola secara profesional yang menyediakan layanan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan serta minuman bagi umum di *restaurant* tersebut.

Jimbarwana Hotel menawarkan akomodasi bintang 3 dengan taman dan teras di Negara. Hotel bintang 3 ini memiliki kolam renang luar ruangan, serta kamar-kamar dengan AC, *Wi-Fi* gratis, dan kamar mandi pribadi. Jimbarwana Hotel memiliki fasilitas restoran yaitu Jimbarwana Resto & Bar yang menyajikan

berbagai kuliner untuk merasakan cita rasa eksotis masakan Indonesia dan favorit internasional.

Jimbarwana Resto & Bar menawarkan fasilitas makan dan minum mulai dari sarapan dengan ruang makan terbuka hingga menikmati berbagai *mocktail* sembari berenang dan makanan ringan di *Pool*. Jimbarwana Resto & Bar memiliki lokasi yang menghadap ke kolam renang dan taman sehingga memberikan suasana santai. Jimbarwana Resto & Bar juga menawarkan berbagai variasi hidangan tradisional, makanan laut, pizza dan pasta, *fusion* dan bumbu lokal Bali. Jam operasional Jimbarwana Resto & Bar untuk *breakfast* dimulai pukul 6 AM sampai 10 AM., untuk *lunch* mulai jam 11 PM - 3 PM, *afternoon tea* mulai jam 3 PM – 6 PM, dan untuk *dinner* mulai jam 6 PM – 11 PM, untuk *last order* yaitu jam 10:30 PM.

Nasi goreng *seafood* merupakan nasi goreng dengan bahan isian seperti cumi, udang, kepiting, ikan laut, dan bahan lainnya. Walau bahan yang digunakan sedikit berbeda, cara memasak nasi goreng *seafood* tak kalah simpel dibanding nasi goreng pada umumnya. Kamu cukup menyediakan bahan *seafood* sesuai selera, kemudian dengan bumbu dan bahan yang ada di dapur, nasi goreng *seafood* langsung bisa dibuat. Inovasi pembuatan nasi goreng *seafood* di Jimbarwana Hotel

Hotel menurut Chair (2017) memiliki arti suatu bisnis jasa atau playanan yang dijalankan yang menyediakan akomodasi serta dikelola secara komersial yang disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh playanan, baik kamar untuk penginapan dan juga untuk makan dan minum, maupun dari fasilitas lainnya.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul tugas akhir “Cara Pembuatan Nasi Goreng Seafood Di Jimbarwana Hotel”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut.

1. Bagaimana cara pembuatan Nasi Goreng *Seafood* di Jimbarwana Hotel?
2. Apa saja yang menjadi kendala-kendala dalam pembuatan Nasi Goreng *Seafood* Di Jimbarwana Hotel dan solusinya?

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

Berdasarkan uraian di atas mengenai rumusan permasalahan, berikut tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir sebagai berikut.

### **1. Tujuan Penulisan**

- a. Menjelaskan proses cara pembuatan nasi goreng *seafood* di Jimbarwana Hotel.
- b. Mendeskripsikan kendala yang dialami dan solusi yang dilakukan dalam kendala cara pembuatan nasi goreng *seafood* di Jimbarwana Hotel

### **2. Kegunaan Penulisan**

- a. Bagi Mahasiswa  
Menjadi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan sebagai tolak ukur terkait materi yang di didapatkan di kampus dengan apa yang diperoleh di dunia kerja dan sebagai referensi mahasiswa dalam cara pembuatan nasi goreng *seafood* di Jimbarwana Hotel.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai referensi untuk pembaca terutama mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam pembuatan tugas akhir dan bahan acuan untuk menambah wawasan dan pengetahuan.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan evaluasi yang bertujuan untuk meningkatkan pelayanan sehingga pramusaji terus melakukan pelayanan yang maksimal agar tamu merasa nyaman atas pelayanan yang diberikan.

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

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

Dalam penulisan Tugas akhir ini akan menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penulisan Tugas Akhir, diantaranya:

a. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan secara langsung. Dalam melakukan observasi penulis langsung terlibat dalam cara pembuatan nasi goreng *seafood* di Jimbarwana Hotel dengan mencatat hal-hal penting yang berkaitan dengan tugas akhir.

b. Wawancara

Teknik wawancara merupakan cara sistematis untuk memperoleh informasi dalam bentuk lisan melalui proses tatap muka antara penulis dengan narasumber yaitu *staf* atau senior yang ada di *outlet* mengenai obyek yang diamati untuk memperoleh informasi dalam pengumpulan data.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan membaca, mengutip dari sumber–sumber atau buku serta jurnal sebagai referensi yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas, baik yang didapatkan di dalam hotel maupun di luar hotel.

**2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Metode analisis dan yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir adalah teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu pengumpulan data dengan mendeskripsikan keadaan yang diamati secara mendalam dengan cara melakukan pengamatan secara langsung .

**3. Metode Penyajian Hasil Analisis.**

- a. Metode Informal, yaitu metode pengumpulan data yang didapatkan melalui proses observasi.
- b. Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data secara sistematis dan terstruktur (data disajikan dalam bentuk gambar, bagan, dan tabel).

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan Tugas Akhir yang telah diuraikan di atas, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Cara pembuatan nasi goreng *seafood* di Jimbarwana Hotel yang dilakukan dengan beberapa tahap yaitu :
  - a) Tahapan Persiapan, pada tahapan persiapan ini dibagi lagi menjadi 2 bagian, yang pertama yaitu persiapan diri merupakan persiapan dari ujung rambut sampai ujung kaki, kelengkapan uniform tetap diperhatikan. Persiapan yang kedua yaitu persiapan operasional merupakan persiapan sebelum operasional yang dilakukan sebelum pembuatan nasi goreng *seafood*.
  - b) Tahapan Operasional, pada tahapan ini dilakukan untuk membuat nasi goreng *seafood* dimulai dari penyiapan bahan dan bumbu hingga matang dan menyerahkan nasi goreng *seafood* untuk tamu yang memesan.
  - c) Tahap Penutup (*Closing*), Tahap penutup adalah tahap terakhir dimana kita membersihkan semua peralatan yang digunakan untuk memasak dan merapikan semua bahan yang digunakan.

## B. Saran

Berdasarkan pelaksanaan pembuatan nasi goreng *seafood* dan uraian di atas, penulis dapat menarik suatu saran sebagai berikut:

1. Saran untuk hotel
  - a. *Grooming* dan *greeting* bisa ditingkatkan lagi, karena bisa menarik hati tamu, kita memerlukan *grooming* dan *greeting* yang bagus dan benar menurut SOP.
  - b. Agar lebih memahami kontinent yang terdapat pada nasi goreng *seafood* tersebut
  - c. Semua atasan / senior di Hotel harus bisa menjaga kerjasama dengan para *trainee*, dan selalu menjaga *teamwork* antara *staff* dengan bawahan yang telah terjalin selama ini.
2. Saran Untuk Kampus:
  - a. Menambah lagi fasilitas yang belum tersedia untuk mendukung lancarnya proses praktik di bagian *kitchen*.
  - b. Agar menambahkan materi pelajaran yang sesuai dengan perkembangan dunia pariwisata.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggara.D.(2021). *Inovasi Makanan Berbahan Dasar Singkong Menjadi Makanan Modern (Hotkong) Di Kota Bengkulu.*
- Ani Wijayanti, M.M. (2014). *Modul Pengantar Akomodasi Dan Restoran. Universitas Bina Sarana Informatika Fakultas Ekonomi dan Bisnis Prodi Perhotelan.* file:///C:/Users/apcom/Downloads/MODUL-Pengantar-Akomodasi-dan-Restoran.pdf
- Bagyono. (2017). *Buku Pariwisata Dan Perhotelan* (pp. 1–189). ALFABETA.
- Bhisama,M.P.A. & Fatrisia Yulianie. (2023). *Era New Normal: Pelayanan Lunch A'la Carte Menu Oleh Pramusaji.* PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis) Vol 02 No 5, 2023: 1272-1279.<https://dx.doi.org/10.22334/paris.v2i5>
- Chair, Ira Meirina dan Heru Pramudia. (2017). *Hotel Room Division management.* Kencana: Depok.
- Ekawatiningsih, P., Komaiah, K., Purwanti, S., Smk, R., Manajemen, J., Dasar, P.,Direktorat, M., Sekolah, P., & Kejuruan, M. (2008). *Restoran.*
- Ekawatiningsih Prihatuti, & Rinawati Wika. (2019). *Manajemen Pelayanan Makanandan Minuman* (Amalia Shendy, Ed.; Pertama). UNY Press.
- Hermawan Hary. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality* (Asmarani Hani, Ed.). PT.Nasya Expanding Manajemen.
- Iswara, Y. R. (2018). *Strategi Greeter Dalam Meningkatkan Kunjungan Tamu PadaOlah-Olah Restaurant Di Sudamala Suites And Villa.* 1–82.
- Juniastuti, N. K. (2022). Analisis Kebutuhan Jumlah Pramusaji Pada Tanarasa RestaurantDi Tanadewa Resort & SPA. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis, 01*, 1–20.
- Kustini Henny. (2017). *General Hotel Management* (Pertama). Deepublish. Kojo.C, Mirah H. Rogi, Debri Ch. Lintong. (2018). PKM Pengembangan Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Yang Dijual Di Seputaran Kampus Unsrat Bahu. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum Volume 4 Nomor 2 Tahun 2018*
- Maulida.M.2020). Teknik Pengumpulan Data Dalam Metodologi Penelitian. *Jurnal Darussalam : Jurnal Ilmiah Islam dan Sosial 21(2)*. DOI: <http://dx.doi.org/10.58791/drs.v21i2.39>



- Nurmansyah, F. (2023). *Pengertian Inovasi Produk, Tujuan, Contoh dan Cara Membuatnya*.
- Putri, E. D. H. (2018). *Pengantar Akomodasi Dan Restoran*.
- Romekso, 2002. *Housekeeping Hotel*, Yogyakarta: ANDI.
- Suryawati Dewa Ayu, O. R. flaviana. (2019). Analisis Menu Untuk Menentukan Strategi Bauran Pemasaran Pada Bunut Cafe Di Hotel White Rose Legian Kuta. *Manajemen Pelayanan Hotel Komunitas Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia* 3, 1–7.
- Tambunan, I. benedict. (2020). Penanganan Peralatan Makanan dan Minuman Di Restoran Spoon Dining Pada Hotel Grand Aston City Hall Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, VII, 1–9.
- Wolor Dr. christian Wiradendi, S. D. A. P. (2021). *Hospitality* (Pertama). Gracias Logis