

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PASTA CARBONARA OLEH COOK DI
KITCHEN AND RESTAURANT SANCTOO SUITES AND
VILLAS UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Dimas Hary Pratama

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PASTA CARBONARA OLEH COOK DI
KITCHEN AND RESTAURANT SANCTOO SUITES AND
VILLAS UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Dimas Hary Pratama
NIM.2115823254**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PASTA CARBONARA OLEH COOK DI KITCHEN AND RESTAURANT SANCTOO SUITES AND VILLAS

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Dimas Hary Pratama
NIM.2115823254**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PASTA CARBONARA DI KITCHEN AND RESTAURANT SANCTOO SUITES AND VILLAS UBUD

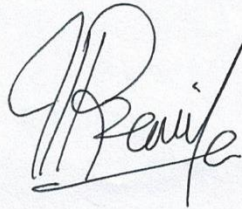
Usulan Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali Pada Selasa, 16 juli 2024

Pembimbing I,



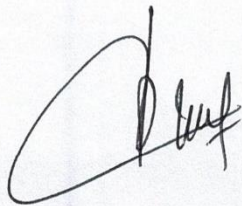
Drs.I Nyoman Meirejeki, MM
NIP.1963052619990031001

Pembimbing II,



Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd.,M.Pd.
NRD.G002

Mengetahui
Ketua Program Studi D3 Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



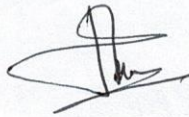
Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PASTA CARBONARA DI KITCHEN AND RESTAURANT SANCTOO SUITES AND VILLAS UBUD

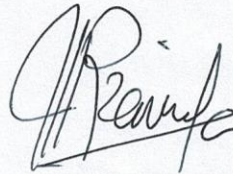
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 16 Juli 2024.

Pembimbing I,



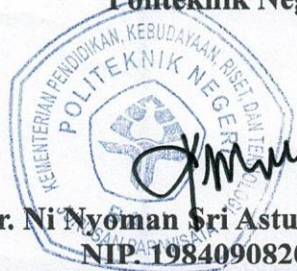
Drs.I Nyoman Meirejeki, MM
NIP.1963052619990031001

Pembimbing II,



Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd.,M.Pd.
NRD.G002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali


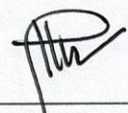
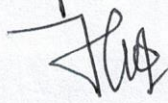


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PASTA CARBONARA DI KITCHEN AND RESTAURANT SANCTOO SUITES AND VILLAS UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 16 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Nyoman Meirejeki, MM NIP. 196305261990031001	
Anggota	Anak Agung Gede Putra Arthajaya, S,Si., M. Kom NIP.	
Anggota	Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par NIP.	

Mengetahui,

Koordinator Program Studi DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng

NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Putu Dimas Hary Pratama

NIM : 2115823254

Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN PASTA CARBONARA DI KITCHEN AND RESTAURANT SANCTOO SUITES AND VILLAS UBUD

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 16 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Putu Dimas Hary Pratama

NIM :2115823254

PS :D-III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul pembuatan *pasta carbonara* di *kitchen and restaurant* sanctoo suites and villas dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan *pasta carbonara* di *kitchen and restaurant* sanctoo suites and villas serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih sebesar-besarnya 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. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng selaku Kordinator Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. I Made Alus Darma Negara S.Pd., M.Pd. selaku Kordinator Politeknik Negeri Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Kampus Gianyar.
5. Drs.I Nyoman Meirejeki, MM selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
6. Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd.,M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. I Putu Subali Adi Putra, S.Tr.Par. selaku General Manager di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
8. Bapak Mahendra selaku Food and Beverage Chef The Party di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh staf Sanctoo Suites and Villas yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
10. Bapak I Nyoman Suandi dan Ibu Ni Komang Balik Menia Wati selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.
11. Teman-teman semua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidak sempurnaan. 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.

Gianyar , 16 juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	3
D. Manfaat Penulisan	3
E. Metode Penulisan	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Hotel	6
B. Restaurant	8
C. Kitchen	9
D. Makanan	12
E. Pengertian Pasta	15
F. Pengertian Pembuatan	16

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	17
A. Lokasi dan Sejarah Sanctoo suits & Villas	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Sanctoo Suites and Villas	20
C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas.....	34
BAB IV PEMBAHASAN.....	38
A. Tahap dan Proses Pembuatan Pasta Carbonara.....	38
B. Hambatan dan Solusi dalam pembuatan Pasta Carbonara oleh Cook pada.....	51
BAB V PENUTUP.....	53
A. Simpulan	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	20
Tabel 3. 3 Restaurant dan Bar.....	22
Tabel 3. 4 Venue	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suites & Villas Sumber: Sanctoo Suites & Villas, 2023.....	17
Gambar 3. 2 One Bedroom Garden Pool Villa	24
Gambar 3. 3 One Bedroom River Side Pool Villa.....	25
Gambar 3. 4 Sanctoo Suites Room Tropical View	25
Gambar 3. 5 Sanctoo Suite Pool Villa	26
Gambar 3. 6 Sanctoo Suite Pool Acces	27
Gambar 3. 7 Panoramic Suite Room	28
Gambar 3. 8 Family Suite Room.....	29
Gambar 3. 9 Residential Suite Room	29
Gambar 3. 10 Restaurant dan Bar Sanctoo Suites & Villas.....	32
Gambar 3. 11 Swimming Pool.....	32
Gambar 3. 12 Samosir Meeting Room dan Jaba Pura Taman Sumber: Sanctoo Suites & Villas, 2023.....	33
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas	35
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi Food & Beverage Product.....	37
Gambar 4. 1 Kompor	41
Gambar 4. 2 Saute pan.....	42
Gambar 4. 3 Spatula	42
Gambar 4. 4 Pisau.....	43
Gambar 4. 5 Cutting board	43
Gambar 4. 6 Maincourse Plate	44
Gambar 4. 7 Telur	45
Gambar 4. 8 Mashroom	45
Gambar 4. 9 Beef Becon.....	46
Gambar 4. 10 Cream.....	47
Gambar 4. 11 Daun Basil.....	47
Gambar 4. 12 chop garlic dan masukan mushroom saute	48
Gambar 4. 13 masukan cream	49

Gambar 4. 14 masukan pasta	49
Gambar 4. 15 Plate Pasta	50
Gambar 4. 16 Garnis Pasta	50
Gambar 4. 17 Pasta Carbonara	51

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1. Membuat pasta Carbonara Kitchen Cassowary	57
Gambar 2. Plating Makanan Kitchen Cassowary	57
Gambar 3. Pasta Carbonara Kitchen Cassowary	58
Gambar 4. Captain Order.....	58

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sanctoo Suites and Villas merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada di daerah Sukawati yang merupakan salah satu lokasi dari *central of tourism* yang dimana daerah ini sangatlah terkenal di kalangan *tourist local* dan manca negara. Sanctoo Suites and Villas beralamat di Jalan Ulun Suwi 2, Singapadu, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali 80582. Hotel yang satu ini memiliki daya tarik yang berbeda, karena lokasinya tepat sekali berada di tengah-tengah Bali Zoo, tepatnya di sebelah timur Kampung Sumatra yang berada di bagian belakang Bali Zoo. Sanctoo Suites and Villas memiliki 12 villas, 27 *suites room*, bar and restaurant, dan fasilitas penunjang lainnya. Sanctoo Suites and Villas memiliki 2 (dua) Bar and Restaurant dengan pemandangan *pool* dan hutan, dimana *Bar and Restaurant* tersebut dibuka untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner* yang menyediakan berbagai jenis makanan yang berada di *kitchen cassowary* seperti *beef*, resoto, tuna tartar, bebek Crispy, sping rool, *beef steak sirloin*, *chiken parmigiana*, pasta carbonara, pasta bolognese, alagolio pasta, nasi goreng khas sanctoo, nasi goreng *seafood*, dan ada juga *dessert* seperti dadar gulung, *eton mess*, panacota.

Pasta Carbonara merupakan salah satu makanan yang paling digemari oleh tamu di *kitchen cassowary* and Restaurant Sanctoo Suites and Villas disetiap

harinya. Makanan maincourse ini terbuat dari bahan spaghetti carbonara *contimen* yang di isi pasta carbonara yaitu, king masroom, onion, beef bacon, cream, susu cair, dan *lestening* (salt&papper). Perpaduan dari kontimen tersebut menghasilkan rasa creami, dan membuat asil akhir menjadi *maincourse* pasta carbonara, makanan ini sangat menarik rasa creami yang menimbulkan warna cream sehingga banyak tamu yang tertarik pada makanan pasta carbonara.

Pasta Carbonara dihindangkan menggunakan *plate standar kitchen cassowary*, ditambah *garnish* dari *cheese* dan *garlic bread* sehingga membuat penampilan akhir menjadi menarik, makanan ini banyak di gemari *guest* di lihat dari slip order di kitchen. Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Pasta Carbonara di Kitchen and Restaurant Sanctoo Suites and Villas.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Pasta Carbonara oleh *Cook* di *Kitchen and Restaurant Sanctoo Suites and Villas*?
2. Apa sajakah hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Pasta Carbonara oleh *Cook* di *Kitchen and Restaurant Sanctoo Suites and Villas*?

C. Tujuan

Tujuan Penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Untuk mengetahui pembuatan Pasta Carbonara oleh Cook di Kitchen and Restaurant Sanctoo Suites and Villas.
- b. Untuk mengetahui hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Pata Carbonara oleh Cook di Kitchen and Restaurant Sanctoo Suites and Villas.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan D-III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
 - 2) Dengan adanya penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang bar khususnya pada pembuatan makanan *maincourse* Pasta Carbonara

- b. Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa

Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan makanan *main course* Pasta Carbonara

c. Perusahaan

tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel Sanctoo Suites and Villas khususnya *kitchen* untuk memberikan kualitas yang lebih baik kepada tamu.

E. Metode Penulisan

a. Metode Pengumpulan Data

Dalam tugas akhir ini, data yang cari dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam pembuatan Main course Pasta Carbonara pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Sanctoo Suites and Villas.

b. Wawancara

Wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab kepada senior yang merupakan staf dan proses penanganan pembuatan pasta carbonara

c. Kepustakaan

Metode Kepustakaan yaitu pengumpulan data dengan membaca atau merangkum hal-hal yang berkaitan dengan penanganan pembuatan pasta carbonara

b. Metode Analisa Dan Penyajian Hasil

Pada penelitian ini, penulis memilih Metode Kualitatif. Metode Kualitatif merupakan suatu metode yang menjelaskan serta memberikan informasi mengenai suatu fenomena atau kejadian yang terjadi. Analisis data yang digunakan pada metode kualitatif yaitu data yang dianalisis secara deskriptif (naratif), yang diperoleh melalui hasil wawancara, observasi ataupun pengamatan langsung. Penyajian Analisis Data dilakukan setelah data dikumpulkan atau dianalisis. Penyajian hasil analisis data dengan metode yang bersifat informal dilakukan dengan cara merumuskan dengan kata-kata biasa. Data-data yang diperoleh diuraikan dalam bentuk penjelasan-penjelasan mengenai Penanganan Pasta Carbonara oleh cook pada cassowary restaurant di Sanctoo Suites and Villas Ubud. Hasil analisis data akan berupa hasil dari kegiatan observasi, wawancara dan studi kepustakaan yang dilakukan oleh penulis dalam bentuk uraian ataupun deskripsi.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam Pembuatan *Pasta Carbonara* oleh *cook* Pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas, ada tiga tahapan penting, yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian yang harus diperhatikan agar mendapat hasil yang baik, sesuai keinginan tamu dan sesuai SOP di Sanctoo Suites and Villas. Pada saat menyiapkan alat dan bahan supaya diperhatikan karena sangat berpengaruh pada kelancaran pembuatan *Pasta Carbonara*.

Berdasarkan uraian tentang prosedur pembuatan *Pasta Carbonara* penulis dapat menarik beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Tiga tahap dalam pembuatan *Pasta Carbonara* yaitu:
 - a. Tahap persiapan

Sebelum memulai pekerjaan yang perlu disiapkan oleh seorang *cook* adalah tahap persiapan. Tahap persiapan ini mencakup semua persiapan, seperti persiapan diri, persiapan area, persiapan alat dan persiapan bahan.

- b. Tahap pembuatan

Dalam pembuatan *Pasta Carbonara* ini memiliki dua tahap pembuatan, yaitu pembuatan *saute bacon* dan *mushroom*, pembuatan *pasta*, dan proses pembuatan *condiments* yang melengkapi *Pasta Carbonara*

- c. Tahap penyajian Pasta Carbonara Dalam tahap *Pasta Carbonara* disajikan dengan *Maincourse Plate*, pasta sebagai dasar dan dilengkapi *condiment* seperti beef becon, mashroon, dan daun basil.
2. Hambatan dan solusi dalam Pembuatan *Pasta carbonara* oleh Cook pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas.
 - a. Pada Saat pembuatan *Pasta Carbonara* sering terjadi kerusakan karena suhunya terlalu panas yang mengakibatkan kuning telur pecah, atau tidak mau menyatu. Solusinya agar kuning tidak pecah, yaitu dengan cara mengaduknya terus menerus, dan kecilkan api supaya kuning telur tidak matang.

B. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan di Sanctoo Suites and Villas pada bagian Food and Beverage Product Departement, saran yang dapat diberikan penulis terkait dengan Pembuatan *Pasta Carbonara* oleh Cook pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas, yaitu:

Sebaiknya saat pembuatan *Pasta Carbonara* agar tidak ada kerusakan pada sauce dengan cara mengaduk terus menerus dan kecilkan api supaya tidak terlalu panas karena pada saat mengaduk kuning telur tidak matang atau tidak pecah.

DAFTAR PUSTAKA

- Dwi Surya Ningsih, Yaktiworo Indriani, A. S. (2018). Keragaan Pedagang Makanan Jajanan Olahan Di Kampus Universitas Lampung. *Jiia*, 6(2), 205–213.
- Fauziyyah, G., Rachman, A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 20–27.
- Herloardjo, A., Gusnadi, D., & Achmad, S. (2019). Inovasi Pasta Berbasis Tepung Biji Durian 2019. *E-Proceeding of Applied Science*, 5(2), 1457–1464.
- Kurniawati, putri. (2017). No Title الابداز الإلكتروني.. جرائم تتغذى على طفرة «التواصل». *Universitas Nusantara PGRI Kediri*, 01, 1–7.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.
<https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Ratih, D., Ruhana, A., Astuti, N., & Bahar, A. (2022). Alasan Pemilihan Makanan dan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Sehat pada Mahasiswa UNESA Ketintang. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 22–32.
- Sofiani, S. (2022). Pengaruh Restaurant Atmosphere Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Miss Unicorn. *Jurnal Darmawisata*, 2(1), 14–18.
<https://doi.org/10.56190/jdw.v2i1.15>
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A.

(2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 36–42.
<https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i1.4007>