

**TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PEMBUATAN SENENG PIZZA OLEH SOUS  
CHEF DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Kadek Angga Prasetya Diantara**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PEMBUATAN SENENG PIZZA OLEH SOUS  
CHEF DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Kadek Angga Prasetya Diantara**

dd

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PEMBUATAN SENENG PIZZA OLEH SOUS  
CHEF DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Kadek Angga Prasetia Diantara  
NIM. 2115823298**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PROSEDUR PEMBUATAN SENENG PIZZA OLEH SOUS CHEF DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Kadek Angga Prasetya Diantara  
NIM. 2115823298**

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

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PROSEDUR PEMBUATAN SENENG PIZZA OLEH SOUSE CHEF DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin 9 Juli 2024

Pembimbing I



Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H.  
NIP. 197203042005012001

Pembimbing II



Gilang Ramadan S.Pd., M.Tr.Par.  
NIP.

Mengetahui,  
Ketua Jurusan  
Politeknik Negeri Bali



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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PEMBUATAN SENENG PIZZA OLEH SOUSE CHEF  
DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Koordinator  
Program Studi D-III Perotelan Politeknik Negeri Bali pada Senin 9 Juli 2024

Pembimbing I



**Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H.**  
**NIP. 197203042005012001**

Pembimbing II



**Gilang Ramadan S.Pd., M.Tr.Par.**  
**NIP.**

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan  
Politeknik Negeri Bali

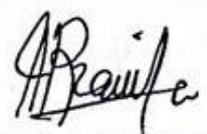


**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
**NIP. 1999011112011032009**

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PROSEDUR PEMBUATAN SENENG PIZZA OLEH SOUSE CHEF DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD

Tugas Akhir Ini telah disahkan oleh Para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali pada Senin 9 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H NIP.197203042005012001	
<b>Anggota</b>	Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd NIP.	
<b>Anggota</b>	Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. NIP.198901042023212030	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan  
Politeknik Negeri Bali



**Kadec Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
NIP. 1999011112011032009

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Kadek Angga Prasetia Diantara

NIM : 2115823298

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

### PROSEDUR PEMBUATAN SENENG PIZZA OLEH SOUSE CHEF DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 9 Juli 2024

Yang membuat pernyataan



Nama : Kadek Angga Prasetia Diantara

NIM : 2115823298

PS : D-III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul "PROSEDUR PEMBUATAN SENENG PIZZA OLEH SOUS CHEF DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD" dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan prosedur pembuatan Seneng Pizza serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh 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 yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.Com, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H. selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.

6. Gilang Ramadan S.Pd.,M.Tr.Par. selaku dosen pembimbing dua yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
7. Putu Agus Mahartawan selaku Sous chef di Hotel Komaneka at Bisma, yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
8. Seluruh *staff* di Hotel Komaneka at Bisma khususnya *Food & Beverage Department Staff* yang telah memberikan informasi dan masukan untuk menyempurnakan penyusunan tugas akhir.
9. Bapak dan Ibu Dosen Program studi D3 perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Made Nurjaya dan Ni Nengah Risnawati , kedua orang tua penulis yang telah membesarkan serta mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik di lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, 9 Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR .....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM .....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....	v
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	6
BAB II LANDASAN TEORI .....	8
A. Hotel.....	8
B. <i>Food And Beverage</i> .....	10
C. <i>Sous Chef</i> .....	13
D. Kitchen .....	14
E. Prosedur .....	15
F. Pengertian dan Macam-Macam <i>Pizza</i> .....	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....	19
A. Lokasi Dan Sejarah Hotel Komaneka at Bisma Ubud .....	19
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Hotel Komaneka at BismaUbud .....	23
C. Struktur Organisasi di Hotel Komaneka at Bisma .....	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	36

A. Prosedur Pembuatan Seneng Pizza Oleh Sous Chef Di Hotel Komaneka At Bisma Ubud.....	36
B. Kendala – Kendala Yang Dihadapi Dalam Prosedur Pembuatan Seneng Pizza Oleh Sous Chef di Hotel Komaneka At Bisma Ubud dan Bagaimana Cara Mengatasinya.....	49
BAB V PENUTUP.....	51
A. Simpulan .....	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Penjualan Kamar Di Hotel Komaneka at Bisma.....	24
Tabel 3. 2 Penjualan Makanan Dan Minuman Di Hotel Komaneka at Bisma ....	24
Tabel 3. 3 Jenis KamarDi Hotel Komaneka at Bisma.....	25
Tabel 4. 1 Bahan Pembuatan Pizza Dough .....	42
Tabel 4. 2 Bahan Pembuatan Ayam Bumbu Bali .....	43
Tabel 4. 3 Bahan Pembuatan Tomato Saos.....	43
Tabel 4. 4 Bahan Pembuatan Ayam Sayur Urab.....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Komaneka at Bisma .....	19
Gambar 3. 2 The Bisma Residence .....	26
Gambar 3. 3 Two Bedroom Pool Villa .....	27
Gambar 3. 4 Family Pool Villa .....	27
Gambar 3. 5 One Bedroom Pool Villa .....	28
Gambar 3. 6 Family Suite Room .....	29
Gambar 3. 7 Bisma Suite Room.....	29
Gambar 3. 8 Restaurant.....	30
Gambar 3. 9 Swimming Pool .....	30
Gambar 3. 10 SPA .....	31
Gambar 3. 11 GYM.....	31
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi Hotel Komaneka at Bisma.....	32
Gambar 3. 13 Tahap Memasukan Pizza Ke Dalam Tungku Pizza.....	33
Gambar 4. 1 Rolling Pin .....	37
Gambar 4. 2 Pemetong Pizza .....	38
Gambar 4. 3 Parutan Keju .....	38
Gambar 4. 4 Piring Pizza .....	39
Gambar 4. 5 Sendok.....	39
Gambar 4. 6 Semprong Bambu .....	40
Gambar 4. 7 Tungku Pizza.....	40
Gambar 4. 8 Sekop Pizza .....	41
Gambar 4. 9 Tahap Menyalakan Api Tungku Pizza.....	45
Gambar 4. 10 Tahap Memipihkan Adonan Pizza Sumber.....	45
Gambar 4. 11 Tahap Mengoleskan Saus Tomat .....	46
Gambar 4. 12 Tahap Penataan Topping .....	46
Gambar 4. 13 Tahap Memasukan Pizza ke Dalam Tungku Pizza .....	47
Gambar 4. 14 Tahap Pemetongan .....	47
Gambar 4. 15 Tahap Penyajian Pizza .....	48

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Menu Pizza di Komaneka at Bisma

Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan Observasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kekayaan alam dan keanekaragaman budayanya yang luar biasa, pariwisata Indonesia telah berkembang menjadi magnet pariwisata global. Indonesia menarik wisatawan dari berbagai penjuru dunia karena keindahan pulau-pulau yang indah, keindahan alam yang luar biasa, dan warisan budaya yang kaya. Pulau Bali, salah satu dari banyak destinasi pariwisata Indonesia yang secara konsisten menarik perhatian dunia, terkenal dengan pantainya yang indah, budayanya yang kaya, dan kehidupan malam yang menarik, telah menjadi *favorit* wisatawan domestik dan asing. Beberapa lokasi di Bali menawarkan berbagai pengalaman wisata yang menarik bagi pengunjung, seperti Kuta, Seminyak, Jimbaran, Sanur, Ubud, dan lokasi lain di seluruh pulau Bali.

Terjadinya perkembangan pariwisata di Bali menimbulkan semakin banyaknya fasilitas baru yang dibangun di Bali, seperti Hotel, Villa, Restoran, Kafe, *Spa*, dan berbagai fasilitas pendukung lainnya, yang memainkan peran penting dalam pertumbuhan sektor pariwisata Bali. Salah satu fasilitas yang memainkan peran penting dalam pertumbuhan sektor pariwisata Bali adalah akomodasi. Terdapat beberapa jenis jasa akomodasi penginapan yang menyediakan layanan kamar maupun makanan dan minuman yang menjadi

salah satunya jenis akomodasi penginapa tersebut ialah hotel.

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian maupun seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makanan, minuman serta jasa lainnya bagi tamu . Saat ini, banyak hotel telah dibangun dengan berbagai tingkatan, mulai dari hotel kelas melati hingga hotel berbintang lima, yang tentunya setiap hotel bersaing untuk menarik pengunjung.

Hotel Komaneka at Bisma Ubud yang berlokasi di jl. Bisma, Ubud ini merupakan salah satu hotel *resort* bintang lima. Hotel Komaneka beroperasi sejak tahun 1998 yang menyediakan fasilitas yang lengkap serta unggul seperti *private villa* dengan pemandangan sungai campuhan dan lokasi yang dekat dengan semua destinasi di Ubud. Hotel Komaneka at Bisma Ubud memberikan fasilitas yang lengkap mulai dari, *room* atau kamar yang terdiri dari *private villa*, *1 residence room*, *3 duplex pool villa*, *32 suite room*, *2 family suite room*, serta terdapat sebuah *restaurant* dengan *24 hour service* di Hotel Komaneka at Bisma Ubud yang dibuka untuk *breakfast*, *lunch*, *afternoon tea and dinner*, serta yang menjadi departemen mendukung operasional hotel, yaitu *food and beverage*. *Food and beverage* dibagi menjadi dua yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* merupakan departemen jasa pelayanan serta penyajian makanan dan minuman yang dikelola secara profesional dan komersial.

*Food & beverage product* adalah bagian dari hotel yang berhubungan dengan pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah hingga produk siap saji mulai dari *appetizer, soup, maincourse, dan dessert*. Departement *Food and Beverage* menjadi departement yang penting, dikarenakan melalui penjualan produk makanan yang dilakukan maka departement ini bisa memberikan keuntungan bagi hotel. Hotel Komaneka at Bisma Ubud *Seneng Kitchen* merupakan satu-satunya restoran yang ada. Restoran ini menawarkan beberapa menu seperti mulai dari *pasta, dessert, Burger, sandwich*, menu *vegetarian, pizza, gulai, sea food*. Berbagai pilihan menu yang ditawarkan. *Pizza* menjadi salah satu menu yang paling diminati wisatawan dikarenakan memiliki ukuran yang besar dan dapat dinikmati bersama keluarga.

*Pizza* merupakan sajian kuliner yang berasal dari Italia, *Pizza* terdiri dari adonan yang dipipihkan dan dipanggang menggunakan *oven* ataupun tungku yang biasanya disajikan dengan berbagai varian *topping*. Adapun varian *topping* yang biasanya digunakan bermacam-macam mulai dari saus tomat, keju, daging ayam, daging sapi, ham, sayuran dan bumbu lainnya. Adapun beberapa varian *pizza* yang ditawarkan di *Seneng Kitchen* seperti *Maegarita Pizza, Hawai Pizza, Seneng Pizzal Barbeque Pizza, dan Bisma Pizza*. *Seneng pizza* merupakan *pizza* yang menjadi sorotan wisatawan, dikarenakan disajikan dengan *topping* yang berbeda dari *pizza* pada umumnya.

*Seneng pizza* merupakan varian *pizza* yang paling unik, dikarenakan *Seneng Pizza* dibuat dengan memadukan antara *Italic* dengan *Balinese*. Tampilan yang berbeda dari *Seneng Pizza* ini yaitu menggunakan *topping*

ayam bumbu genep Bali, sayur urab dan daun kemangi, selain itu dalam pembuatan *Seneng Pizza* juga masih dipanggang menggunakan tungku *pizza traditional* yang memakai kayu bakar.

Berdasarkan latar belakang diatas maka dari itu penulis tertarik untuk mengangkat judul yaitu prosedur pembuatan seneng pizza oleh *sous chef* di Hotel Komaneka *at Bisma*

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkandiatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur pembuatan *Seneng Pizza* oleh *sous chef* di Hotel Komaneka *at Bisma*?
2. Apa saja Kendala yang ditemukan pada prosedur pembuatan *Seneng Pizza* oleh *sous chef* di Hotel Komaneka *at Bisma* serta bagaimana solusinya?

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

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atan, maka tujuan dan kegunaan dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan Penulisan**

Tujuan dari penulisan ini yaitu untuk menjawab pertanyaan pada rumusan masalah yang diuraikan, yaitu:

- a. Menjelaskan prosedur pembuatan *Seneng Pizza* oleh *sous chef* di Hotel Komaneka *at Bisma*

- b. Mendeskripsikan Kendala Kendala yang ditemukan pada prosedur pembuatan *Seneng Pizza* oleh *Sous chef* di Hotel Komaneka at Bisma serta menjelaskan solusinya.

## 2. Manfaat Penulisan

Manfaat yang dapat didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

- a. Bagi mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk menuntaskan pendidikan Diploma III pada program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali
  - 2) Sebagai tambahan pengetahuan bagi mahasiswa mengenai bidang *food and beverage*.
  - 3) Mengetahui cara pembuatan *Seneng Pizza* oleh *Sous chef* di Hotel Komaneka at Bisma dengan benar.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
  - 1) Tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi sebuah sumber informasi serta menambah wawasan pengetahuan , maka dari itu dapat digunakan sebagai sebuah *refrensi* bagi mahasiswa dalam pengerjaan tugas akhir.
  - 2) Digunaan sebagai sebuah tolak ukur dari teori yang didapatkan di bangku perkuliahaan dengan praktik langsung di kerja lapangan terutama dibidang *food and Beverage Product*.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai masukan serta saran maupun bahan evaluasi bagi perusahaan untuk memberikan kinerja yang lebih optimal.
- 2) Bisa mengambil tindakan yang sesuai berdasarkan kendala yang terjadi dalam pembuatan *Seneng Pizza*.

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode observasi, wawancara, maupun studi kepustakaan.

a. Observasi:

Metode Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat informasi kejadian yang terjadi secara langsung. Penulis melakukan observasi dengan cara mengamati serta turun tangan pada tanggal 20 Oktober 2023 dalam proses pembuatan *Seneng Pizza* oleh *sous chef* serta diikuti dengan mencatat informasi yang harus diperhatikan dalam penyajian dan pengumpulan gambar sebagai dokumentasi pada saat pembuatan *Seneng Pizza*.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang melibatkan interaksi secara langsung antara peneliti dengan responden untuk mendapatkan informasi secara detail mengenai topik atau masalah. Penulis merancang dengan cara mengajukan

beberapa pertanyaan mengenai pembuatan *Seneng Pizza* kepada *Sous chef* seperti halnya tentang prosedur pembuatan pizza, hal yang membuat *pizza* terkesan unik, serta hambatan yang terjadi pada saat pembuatan.

c. Studi Kepustakaan

Metode ini dilakukan dengan cara mengumpulkan informasi yang dicari dengan membaca serta menggali lebih dalam informasi melalui beberapa literatur baik itu dari buku, resep, jurnal, internet maupun laporan penelitian serta sumber tertulis yang berkaitan dengan proses pembuatan *Seneng Pizza*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Data

Pada Metode dan penyajian data hasil analisis data, penulis menggunakan metode Informal. Metode ini merupakan metode deskriptif-kualitatif yang dilakukan dengan cara memaparkan data-data dalam bentuk deskripsi atau kata-kata yang didapatkan pada saat mengamati prosedur pembuatan *Seneng Pizza*

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan penjelasan mengenai prosedur pembuatan *seneng pizza* oleh *Sous chef* di Hotel Komaneka at Bisma Ubud, maka dari itu dapat disimpulkan bahwa tahap yang harus dilaksanakan dalam prosedur pembuatan *seneng pizza*, yaitu:

##### 1. Tahap Persiapan

###### a. Tahap persiapandiri

Tahap dimana *sous chef* harus mempersiapkan kelengkapan diri mulai dari keamanan sampai kenyamanan diri dalam bekerja.

###### b. Tahap persiapan alat

Tahap dimana *sous chef* mempersiapkan peralatan untuk menunjang proses pembuatan *pizza* seperti *rolling pin*, pemotong *pizza*, parutan keju, piring *pizza*, sendok, dan tungku *pizza*.

###### c. Tahap persiapan bahan pembuatan *seneng pizza*

Tahap mempersiapkan bahan seperti bahan pembuatan adonan *pizza* serta bahan yang digunakan sebagai *topping pizza*.

##### 1. Tahap Pelaksanaan

pada tahap ini merupakan tahap pembuatan *pizza* mulai dari pembuatan adonan, pemberian saus, penambahan topping, hingga tahap dimana *pizza* siap untuk dihidangkan.

## 2. Tahap Akhir

Tahap dimana *sous chef* membersihkan area kerja ketika telah selesai membuat orderan.

1. Kendala – Kendala Yang Dihadapi Dalam Prosedur Pembuatan *Seneng Pizza* Oleh *Sous Chef* di Hotel Komaneka At Bisma Ubud dan Bagaimana Cara Mengatasinya.
  - a. Pembentukan *pizza* yang terkadang lengket dikarenakan perubahan tekstur *dough* yang disimpan di *chillrr* yang dapat diatasi dengan cara menambahkan tepung secara bertahap saat menggulung adonan.
  - b. Kematangan *pizza* yang tidak merta serta kulit *pizza* yang mentah menempel pada lantai tungku sehingga sobek, untuk mengatasi hal tersebut dapat menggunakan menggunakan dua *sekop pizza*.
  - c. Kayu bakar yang kurang kering menyebabkan sulitnya membuat api yang kuat, untuk mengatasi permasalahan tersebut dilakukan cara memanaskan kayu bakar di lobang tungku yang berdekatan dengan bara api.

## B. Saran

*Sous chef* di Hotel Komaneka at Bisma Ubud terus berupaya untuk meningkatkan kualitas *seneng pizza* yang mereka sajikan. Mereka menyadari bahwa untuk mencapai hasil yang optimal, diperlukan saran dan perbaikan yang dapat membantu mereka mengatasi kendala-kendala yang ada.

1. Salah satu saran yang dapat diberikan adalah memastikan penggunaan bahan-bahan berkualitas tinggi. *Sous chef* dapat memilih tepung terbaik yang cocok untuk pembuatan adonan *pizza* dan menyimpannya dalam wadah tertutup untuk

menjaga kelembabannya. *Sous chef* juga dapat menggunakan topping segar dan berkualitas untuk menambah cita rasa *seneng pizza*. Selain itu, penting bagi para *sous chef* untuk terus mengasah keterampilan mereka. Pelatihan rutin mengenai teknik pembentukan adonan, penggunaan tungku, dan penanganan kayu bakar dapat membantu meningkatkan konsistensi dan kualitas *seneng pizza* yang dihasilkan. Berbagi pengalaman dan pengetahuan di antara sesama *sous chef* juga dapat memperkaya wawasan dan meningkatkan kerja sama tim.

2. Untuk mengatasi masalah kematangan *pizza* yang tidak merata, para *sous chef* dapat mempertimbangkan penggunaan alat bantu seperti batu *pizza* (*pizza stone*) yang dapat membantu mendistribusikan panas secara lebih merata. *sous chef* juga dapat melatih diri untuk melakukan teknik memutar *pizza* dengan benar dan menggunakan termometer inframerah untuk mengecek suhu lantai tungku secara berkala.
3. Dalam hal kayu bakar, para *sous chef* dapat membuat jadwal pengadaan yang teratur dan membangun tempat penyimpanan yang memadai untuk menjaga kualitas kayu bakar. Penggunaan kayu bakar yang sudah dikeringkan (*kiln-dried*) dan alat pengukur kelembaban kayu (*moisture meter*) juga dapat membantu mengatasi masalah kayu yang kurang kering.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 52–62.
- Awaeh, A. S. (2019). *Pengaruh Komunikasi Food & Beverage Service Dan Kitchen Terhadap Kualitas Pelayanan Di Sintesa Peninsula Hotel Manado*. Politeknik Negeri Manado.
- Difa, P. M. T. N. (2022). *Pembuatan Hawaian Pizza Oleh Commis Di Hotel Intercontinental Bali Resort*. Politeknik Negeri Bali.
- Nafarin, M. (2004). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta : Salemba Empat.
- Sakinah, S. (2020). *Kegiatan Local Internship Program Food dan Beverage Product Department Kitchen Angsana Resort & SPA Bintan*. Universitas Internasional Batam.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung : Alfabeta.
- Triana, D. S., & Darsana, I. M. (2022). Peranan Sous Chef Dalam Meningkatkan Kinerja Juru Masak Di Padi Kitchen Ayana Resort and SPA Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(10), 2744–2752.
- Wahyuni, I. A. P. P. S. W., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20–28.
- Wijaya, D., & Irawan, R. (2018). Prosedur Administrasi Penjualan Bearing Pada Usaha Jaya Teknika Jakarta Barat. *Perspektif*, 16(1), 26–30.
- Wijaya, F. (2019). *Quality Control Pada Produk Dan Proses Produksi Pizza Di Restoran Nestcology Land Of Gastronomy*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Winata, E. (2017). Pengaruh Bauran Pemasaran Jasa Terhadap Loyalitas Konsumen Pada Grand Serela Hotel & Convention Medan. *Jurnal Mutiara Manajemen*, 2(1), 104–117.