

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN BALINESE SEAFOOD PIZZA OLEH**  
**COMMIS PADA PETULU KITCHEN DI**  
**KAMANDALU UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Putu Agus Darma Susila**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**2024**

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN BALINESE SEAFOOD PIZZA OLEH**  
**COMMIS PADA PETULU KITCHEN DI**  
**KAMANDALU UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Putu Agus Darma Susila**  
**NIM. 2115823272**

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

**TUGAS AHKIR**

**PEMBUATAN BALINESE SEAFOOD PIZZA OLEH  
COMMIS PADA PETULU KITCHEN DI  
KAMANDALU UBUD**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Putu Agus Darma Susila**  
**NIM. 2115823272**

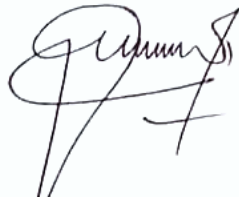
**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BALINESE SEAFOOD PIZZA  
OLEH COMMIS PADA PETULU KITCHEN  
DI KAMANDALU UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Koordinator Program  
Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali  
pada 18 Juli 2024

Pembimbing I



**I Ketut Suarta, SE., M.Si.  
NIP.196309151990031002**

Pembimbing II



**Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par.**

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



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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BALINESE SEAFOOD PIZZA  
OLEH COMMIS PADA PETULU KITCHEN  
DI KAMANDALU UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
pada 18 Juli 2024

Pembimbing I



**I Ketut Suarta, SE., M.Si.  
NIP.196309151990031002**

Pembimbing II



**Dwi Reni Mahaputri ,S.Par.,M.Par.**

**Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali**

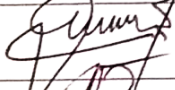




**Dr. Ni Nyoman Sari Astuti, SST.Par., M.Par.  
NIP.198409082008122004**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN BALINESE SEAFOOD PIZZA OLEH COMMIS PADA PETULU KITCHEN DI KAMANDALU UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para penguji dan Koordinator Program Studi  
D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 18 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	I Ketut Suarta, SE.,M.Si. NIP. 196309151990031002	
<b>Anggota</b>	Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd NIK.G002	
<b>Anggota</b>	Gilang Ramadan, S.Pd., M. Tr.Par	

Mengetahui  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan  
Politeknik Negeri Bali



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

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Putu Agus Darma Susila  
Nim : 2115823272  
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

### **PEMBUATAN BALINESE SEAFOOD PIZZAOLEH COMMIS PADA PETULU KITCHEN DI KAMANDALU 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, 18 Juli 2024  
Yang membuat pernyataan,



Nama : Putu Agus Darma Susila  
Nim : 2115823272  
PS : D-III Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Prosedur Pembuatan Balinese Seafoodpizza Oleh Commis Petulu Kitchen di Kamandalu Ubud. sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma 3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam Penyusunan Tugas Akhir ini ada beberapa kendala yang penulis hadapi, seperti pengumpulan materi, sumber acuan yang terkait yang terbatas dan pengetahuan penulis yang masih terbatas. Akan tetapi, berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak kendala ini dapat teratasi. Untuk itu, melalui kesempatan yang baik ini, penulis menyampaikan terimakasih 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., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di 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 D3 Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di program studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku koordinator Politeknik Negeri Bali kampus Gianyar.
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par. selaku koordinator prodi di kampus Gianyar



7. I Ketut Suarta, SE, M.SI. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proposal ini.
8. Dwi Reni Mahaputri, S.Par.,M.Par selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam proposal ini.
9. Bapak Johan selaku Resort Manager di Kamandalu Ubud yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
10. Seluruh staff Kamandalu Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
12. I Nyoman Eka Mustika dan Ibu Desak Nyoman Sari Astuti, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan proposal ini. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali

Gianyar, Januari 2024

Penuli

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AHKIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERNYATAN ORIGINALITAS.....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan masalah .....	5
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan .....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>9</b>
A. Food and Beverage Departement .....	9
C. Kitchen .....	9
D. Commis.....	11
E. Resep .....	12
F.pizza.....	13
G. Pembuatan.....	14
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>15</b>
A. Lokasi dan Sejarah Kamandalu ubud .....	15
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Kamandalu Ubud .....	18
C. Struktur Organisasi Kamandalu Ubud .....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
A. Penyajian Hasil Observasi .....	31
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	41
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>44</b>
A. Simpulan .....	44
B. Saran .....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Penjualan Kamar .....	18
Tabel 3. 2 Penjualan Makanan Dan Minuman .....	18
Tabel 4. 1 Persiapan Alat.....	33
Tabel 4. 2 Persiapan bahan .....	35
Tabel 4. 3 Bahan Sambal Matah .....	35
Tabel 4. 4 Bahan Topping pizza .....	36
Tabel 4. 5 Garnish .....	36

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Kamandalu Ubud.....	15
Gambar 3. 2 Kamandalu Ubud .....	16
Gambar 3. 3 The Villas Ubud Chalet.....	19
Gambar 3. 4 The Villas Valey Pool Villa.....	21
Gambar 3. 5 The Villas Three Bed Room – Presidential VillaRama .....	22
Gambar 3. 6 Petulu <i>restauran</i> .....	23
Gambar 3. 7 <i>Aira Café</i> .....	24
Gambar 3. 8 Setruktur Organisasi <i>B and B Product</i> .....	27
Gambar 4.1 Menambahkan <i>Origano</i> .....	40
Gambar 4.2 Penghidangan <i>pizza</i> .....	41

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang**

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang berjalan secara komersial dengan menggunakan sebagian maupun seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap (Putu dan Wirawan, 2023). Hotel memiliki tingkatannya masing-masing dari hotel bintang 1 hingga hotel bintang 5 yang merupakan hotel bintang yang paling tinggi, setiap klasifikasi hotel memiliki karakteristik yang berbeda baik dari pelayanan maupun fasilitas. Kita akan melihat apa saja perbedaan antara hotel-hotel tersebut dan bagaimana pengaruhnya terhadap pengalaman menginap tamu (Astuty, 2023). Setiap hotel memiliki banyak fasilitas kamar yang berbeda-beda dari segi jenis atau tipe kamarnya dan memiliki harga yang tidak sama, sesuai dengan kebutuhan tamu yang akan menginap di hotel dalam jangka waktu pendek maupun waktu Panjang. Berikut merupakan salah satu contoh hotel yang berada di Ubud yang bernama Kamandalu Ubud

Kamandalu Ubud berdiri di atas kurang lebih 4.6 hektar tanah ditepian sungai petani yang berlokasi di Br. Nagi – Ubud Gianyar, hanya 10 menit dari pusat kota Ubud atau sekitar 45 menit dari Ngurah Rai Air Port. Memiliki 56 Villa yang design

dengan interior Bali, Kamandalu Ubud semakin memiliki keunikan untuk klasifikasi hotel berbintang di Ubud, dengan konsep desa tradisional menggabungkan akomodasi mewah dalam *landscape* alam yang memiliki sawah produktif. Kamandalu Ubud memiliki beberapa departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing yaitu: *front office department, housekeeping department, sales and marketing department, accounting department, human resources department, dan food and beverage department* *food and beverage* merupakan *departemen* yang sangat penting di suatu hotel, karena selain penjualan kamar,

*Food and Beverage* merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, restaurant, makanan karyawan dan sebagainya”.(Nurul Nugraha et al., 2023) *food and beverage* juga menghasilkan pendapatan terbesar di hotel. *food and beverage* dapat dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *food and beverage service and food and beverage product*. *food and beverage departemen* memiliki peran untuk memberikan pelayanan di hotel baik di restaurant, kamar maupun di bar mulai dari hidangan pembuka, (*appetizer*) hingga hidangan penutup (*dessert*). Sedangkan *food and beverage product* memiliki peran dalam memproduksi makanan dan minuman kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*). Dibagian *food and beverage product* yang membuat aneka, *cake*, roti adalah bagian *pastry and bakery*, membuat jenis roti yang di sajikan untuk *breakfast* adalah *Danish, Croissant, White Toast, Brown Toast*, dan berbagai jenis *cake*. Indonesia banyak memiliki keanekaragaman budaya juga makanannya

juga .setiap daerah memiliki ciri khasnya tersendiri baik dari bumbu maupun dari pengolahannya.

Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia yang menciptakan rasa pekat akan tradisi setempat, yang memiliki ciri khasnya yang berbeda di setiap daerah. yang menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (Adiasih dan Brahmana, 2015)

Hidangan Italiann *food* yaitu pizza merupakan roti bundar yang berbentuk pipih yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung terigu, air, gula, garam, yeast, dan minyak zaitun melalui tahapan pembentukan adonan, (Teknologi Pertanian et al., 2019) untuk saat ini pizza sudah menyebar ke seluruh dunia maupun kemancanegara hingga masuk ke Indonesia. Masuknya pizza ke Indonesia mengalami perkembangan atau terjadinya kolaborasi dengan makanan lokal Indonesia.

Kamandalu Ubud dimana di Kamandalu Ubud memiliki 4 jenis hidangan pizza seperti berikut; pizza *margarita*, pizza *Hawaiian* ,pizza *vegetable*, dan *Balinese seafood pizza*. Dari ke empat pizza tersebut sama-sama menggunakan saus *tomato concase*, yang di atasnya di isi keju *mozarella* dan *parmesan chese* di tambah dengan *origano* dan menggunakan *basil* segar sebagai *garnishnya*. sedangkan untuk toppingnya memiliki perbedaannya masing-masing seperti *margarita* pizza menggunakan topping tomat saja, *Hawaiian* pizza menggunakan topping nanas dan ham untuk toppingnya, untuk *vegetable* pizza menggunakan topping jamur *sitake*, paprika, asparagus, *Sukini* dan *black oliv*, dan *Balinese seafood* pizza.

Pizza Balinese seafood memiliki ciri khasnya tersendiri karena pizza ini menggabungkan makanan Italian yaitu pizza, dengan sambal lokal Bali yaitu sambal matah, dimana sambal matah yang terdiri dari terasi, cabai rawit, cabai hijau dan merah besar, bunga kecombrang, daun jeruk, batang sereh, bawang merah dan ditambah dengan minyak tandusan atau minyak dari kelapa murni yang satu padukan dengan garam dan lemo. Pizza pizza dengan topping sambal matah di tambah dengan *seafood* seperti udang kecil, cumi, ikan kakap merah, yang sudah di rebus yang akan dicampurkan dengan sambal matah dan keju parmesan yang akan di olah selama 7- 8 menit pemanggangan di dalam *oven* hingga matang di sajikan dengan penambahan *origano* juga dengan garnish daun basil segar . memiliki rasa pedas dari sambal matahnya dan manis pada saus *concasse*-nya. Merupakan hidangan yang berbeda dari pizza umumnya dan banyak di rekomendasikan oleh tamu dengan harganya Rp 225.000

Balinese seafood pizza yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang *commis* dan tentunya didukung dengan bahan- bahan yang berkualitas. Melihat dari latar belakang tersebut, dengan adanya keunikan dalam isian atau topping pizza tersebut maka penulis tertarik mengangkat judul Prosedur Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Pada Petulu Kitchen Di Kamandalu Ubud.



## **B. Rumusan masalah**

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

1. Bagaimana Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Kitchen Petulu Di Kamandalu Ubud ?
2. Apa sajakah hambatan dan cara mengatasi yang dihadapi dalam Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Kitchen Petulu Di Kamandalu Ubud ?

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

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Prosedur Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Petulu Kitchen Di Kamandalu Ubud adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan yaitu:

- a. Mendeskripsikan prosedur Pembuatan Balinese Seafood pizza Oleh Commis Kitchen Petulu Di Kamandalu Ubud.
- b. Menjelaskan hambatan dan cara mengatasinya yang dihadapi dalam Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Kitchen Petulu Di Kamandalu Ubud dan cara mengatasinya.

## 2. Manfaat

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

### a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan bidang *Food dan Beverage*.
- 2) Untuk mengetahui dan meningkatkan intelegensi kemampuan dan keterampilan mahasiswa agar dapat mempratekkannya di dalam pekerjaannya kelak.
- 3) Membentuk mental dan fisik penulis menjadi lebih tangguh dan kuat, serta membuat penulis menjadi sabar, dan lebih dewasa dalam menyikapi suatu masalah dan keadaan apapun.

### b. Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

- 1). Bisa dipergunakan sebagai referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
- 2). Meningkatkan khasanah ilmu pengetahuan khususnya di bidang perhotelan.

### c. Perusahaan

Dapat mengambil mengetahui tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menerapkan pelayanan yang kurang pada saat tingkat hunian tamu meningkat.

## D. Metode Penulisan Tugas Akhir

### 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah Teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data sehingga memperoleh data valid atau akurat yang kemudian diteliti oleh penulis. Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah:

### 2. Metode observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran melihat proses pembuatan balinese seafood pizza . Dalam tugas akhir Pembuatan Balinese Seafoodpizza Oleh Commis Kitchen Petulu Di Kamandalu Ubud dengan metode observasi selama 6 bulan

### 3. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui sebuah proses interaksi antara pewawancara (*interview*) dan sumber informasi atau orang yang di wawancarai (*interview*) melalui komunikasi langsung yaitu dengan mengajukan daftar pertanyaan sesuai dengan *topic* permasalahannya dimana wawancara yang dilakukan terhadap commis petulu *kitchen* di Kamandalu Ubud .

### 4. Studi Keperpustakaan

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku- buku

ilmiah, laporan penelitian, karangankarangan ilmiah, tesis dan disertasi, ensiklopedia, dan sumber sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya.

#### 5. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan teknik penyajian dari hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode dan Teknik penyajian hasil analisis dengan cara yang informal, yaitu penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat mendeskripsikan hasil analisis data dengan tanda-tanda tertentu seperti foto dan lain-lainny

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan kajian yang di paparkan diatas dalam Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Pada Petulu Kitchen Di Kamandalu Ubud. dapat disimpulkan bahwa Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Pada Petulu Kitchen Di Kamandalu Ubud sebagai berikut :

1. Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Pada Petulu Kitchen Di Kamandalu Ubud, terdapat tahap-tahapan yang harus dilakukan sebagai berikut :

a. Tahap persiapan diri,

adapun persiapan diri yang harus dilakukan seperti : kehadiran, berpenampilan sesuai dengan setandar dari Hotel, dan menggunakan seragam sesuai dengan setandar Hotel.

b. Persiapan alat

Alat-alat yang yang di perlukan dalam proses pembuatanpizza sebagai berikut : *bowl, wok stove, robocop, knife, cutting board, oven, spatulapizza,pizza cutter, hand glove, pot, wood spatula, spoon, dan plate.*

c. Persiapan bahan.

Bahan-bahan yang di gunakan pada pengolahan pizza sebagai

berikut: bahan saus *concasse*, bahan sambal matah, bahan topping *pizza*, dan bahan *garnish*.

- d. Dalam tahap pembuatan memerlukan 4 resep , tahap penyajian *pizza* dan tahap akhir dari pengolahan *pizza* yang meliputi : pembuatan *concasse*, pembuatan sambal matah, pembuatan topping *seafood*, Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Pada Petulu Kitchen Di Kamandalu Ubud, penyajian makanan, dan tahap akhir.

## 2. Kendala yang dihadapi

Kendala yang sering terjadi ketika pembuatan *pizza*, sering terjadi pada *dough*. Adapun faktor yang menjadi permasalahan *dough* sebagai berikut :

- a. *Dough* tidak bisa mengembang pada saat di oven karena sedikitnya bahan ragi atau bahan pengembang *dough* sudah lama di simpan pada *chiller*.
- b. *Dough* yang susah di angkat pada loyang karena kurang di kasi tepung supaya tidak lengket pada loyang.
- c. *Pizza* matang nya lama, kejadian ini sering terjadi juga dalam pembuatan *pizza*. Dimana *pizza* sudah di dipanggang dalam oven dengan waktu yang sudah ditentukan tapi masih dalam keadaan belum matang. Masalah ini terjadi karena, ketika dalam penambahan topping khususnya saus *concasse*, dan keju *mozzarella* terlalu banyak yang menyebabkan *dough pizza* basah / lembab sehingga dalam proses kematangan *pizza* mengalami penghabatan /matangnya lama. dan juga disebabkan karena oven dalam keadaan tidak panas, juga

menjadi faktor dalam kematangan pizza tersebut

## **B. Saran**

Dalam Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Pada Petulu Kitchen Di Kamandalu Ubud terdapat saran yang penulis sarakan antara lain :

1. *Dough* tidak bisa mengembang, dalam penyimpanan harus mengetahui batas waktu penyimpanan pada *chiller*. Sampai berapa lama bahan makanan bisa digunakan dalam keadaan yang baik dan menambahkan ragi sesuai dengan takaran/ resep yang sudah di bakukan.
2. *Dough* yang tidak dapat di angkat, taburi loyang dengan tepung untuk memudahkan dalam pengangkatan pizza tanpa merubah bentuk pizza karena menempel pada loyang. Jika tidak memungkinkan untuk di gunakan maka akan di kembalikan ke *pastry*.
3. Kematangan pizza  
melakukan pemanasan *oven* sebelum pizza dimasukan kedalam *oven* supaya pizza kematanganya sempurna. Mengurangi penambahan topping baik itu saus maupun keju. usahakan sesuai dengan SOP yang sudah berlaku.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P., And Brahmana, R. K. M. R. (2015). Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya. In *Kinerja* (Vol. 19, Issue 2).
- Advisor, W. I., M, A., And Arief, R. (2021). *Faktor-Faktor Koordinasi Food And Beverage Department Dalam Operasional Kerja Di Fox Hotel Pekanbaru Provinsi Riau* (Vol. 8).
- Arifien. (2022). *18052010001\_Bab2 Arifien 2022 Resep Makanan*.
- Dewi, R. P. (2019). *Peranan Food And Beverage Sales Executive Dalam Meningkatkan Revenue Di Sheraton Bandung Hotel And Towers*.
- I Made, Y. D. P. (2023). "Pembuatan Babi Guling Pizza Oleh Commis Pada Menu A'la Carte Woobar Di Hotel W Bali Seminyak."
- Nurul Nugraha, R., Setiawan, R., Hafiz Mulya, M., Adilla, R., And Mfr, A. (2023). Food And Beverage Management Purchase Kartika One Hotel. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, Desember, 2023(25), 760–770*.  
<https://doi.org/10.5281/zenodo.10435300>
- Putu, I., And Wirawan, E. K. (2023). *Pembuatan Bebek Goreng Sanctoo Oleh Cook Pada Hot Kitchen Section Di Sanctoo Suites And Villas*.
- Teknologi Pertanian, J., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian, F., Islam Indragiri Jln Propinsi Parit, U., Hulu, T., And Hilir, I. (2019). *Pembuatan Pizza Sebagai Usaha Pengembangan Skill Kuliner Bagi Ibu-Ibu Pkk, Khususnya Di Nagari Aia Gadang Rifni Novitasari* (Vol. 8, Issue 1).