

TUGAS AKHIR
PROSEDUR PEMBUATAN *PIZZA* SAMBAL MATAH
OLEH *COMMIS* PADA DESA RESTAURANT
DI UBUD RAYA RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Made Galah Raka Suta

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

TUGAS AKHIR
PROSEDUR PEMBUATAN *PIZZA* SAMBAL MATAH
OLEH *COMMIS* PADA DESA RESTAURANT
DI UBUD RAYA RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Made Galah Raka Suta
NIM. 2115823266

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

TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN *PIZZA* SAMBAL MATAH OLEH *COMMIS* PADA DESA RESTAURANT DI UBUD RAYA RESORT

Tugas akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di program studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Dewa Made Galah Raka Suta
NIM. 2115823266**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN *PIZZA* SAMBAL MATAH OLEH *COMMIS* PADA DESA RESTAURANT DI UBUD RAYA RESORT

Tugas akhir ini telah disetujui oleh para Dosen pembimbing dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada tanggal 18 Juli 2024

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Pugra, M.Par
Nip.196312312000031002

Pembimbing II,



A. A. G. Putra Dwi Arthajaya, S.Si.,M.Kom.

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN *PIZZA* SAMBAL MATAH OLEH *COMMIS* PADA DESA RESTAURANT DI UBUD RAYA RESORT

Tugas akhir ini telah disetujui oleh para Dosen pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada tanggal 18 Juli 2024

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Pugra, M.Par
Nip.196312312000031002

Pembimbing II,



A. A. G. Putra Dwi Arthajaya, S.Si., M.Kom.

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

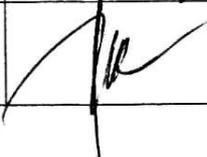


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN *PIZZA* SAMBAL MATAH OLEH *COMMIS* PADA DESA RESTAURANT DI UBUD RAYA RESORT

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi Politeknik Negeri Bali pada tanggal 18 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Pugra, M.Par Nip. 196312312000031002	
Anggota	I Gede Adi Utamayasa, S.Pd, M.Hum	
Anggota	Sang Nyoman Oka Tridharma Sedana, S.Pd., M.Hum	

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 : Dewa Made Galah Raka Suta
NIM : 2115823266
Program Studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA SAMBAL MATAH OLEH COMMIS PADA DESA RESTAURANT DI UBUD RAYA RESORT

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, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : Dewa Made Galah Raka Suta
Nim : 2115823266
PS : DIII 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 *PIZZA* SAMBAL MATAH OLEH COMMIS PADA DESA RESTAURANT DI UBUD RAYA RESORT ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Prosedur Pembuatan *Pizza* Sambal Matah Oleh Commis Pada Desa Restaurant Di Ubud Raya Resort.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih 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 jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd, M.Eng., selaku Kaprodi D-III

Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Kampus Cabang Gianyar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Drs. I Wayan Pugra, M.Par, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. A. A. G. Putra Dwi Arthajaya, S.Si.,M.Kom., selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Enjam, selaku General Manager di Ubud Raya Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Ubud Raya Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. I Putu Arimbawa, selaku Head Chef Desa Restaurant yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Seluruh staf Ubud Raya Resort yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
11. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. 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 di lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel.....	7
B. <i>Food & Beverage</i> department	8
C. Restoran.....	9
D. Dapur	11
E. Prosedur.....	13
F. Pembuatan.....	13
G. Commis.....	14
H. <i>Pizza</i>	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	17
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	17

B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	18
C.	Struktur Organisasi Perusahaan	27
BAB IV PEMBAHASAN.....		30
A.	Prosedur Pembuatan <i>Pizza</i> Sambal Matah Oleh Commis	30
B.	Hambatan-Hambatan yang Terjadi Pada Proses Pembuatan <i>Pizza</i> Sambal Matah Oleh Commis di Desa Restaurant beserta Solusinya.....	45
BAB V PENUTUP		47
A.	Simpulan.....	47
B.	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....		50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Ubud Raya Resort.....	17
Gambar 3.2 One Bedroom Villa.....	22
Gambar 3.3 Two Bedroom Villa.....	22
Gambar 3.4 Three Bedroom Villa.....	23
Gambar 3.5 Desa Restaurant.....	24
Gambar 3.6 Tirta Spa.....	25
Gambar 3.7 <i>Cooking Class</i>	26
Gambar 3.8 Yoga.....	27
Gambar 3.9 Struktur Organisasi Ubud Raya Resort	27
Gambar 3.10 Struktur Organisasi <i>F&B Department</i>	28
Gambar 4.1 Oven.....	33
Gambar 4.2 Scale	34
Gambar 4.3 Knife	34
Gambar 4.4 Bowl	35
Gambar 4.5 Tray.....	35
Gambar 4.6 Grated.....	36
Gambar 4.7 <i>Cutter Pizza</i>	36
Gambar 4.8 Blender.....	37
Gambar 4.9 Rolling Pin.....	37
Gambar 4.10 <i>Pizza Sambal Matah</i>	45

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar.....	19
Tabel 3.2 Restaurant & Bar.....	20
Tabel 3.3 <i>Treatment</i> Tirta Spa.....	21
Tabel 4.1 Bahan <i>Dough Pizza</i>	38
Tabel 4.2 Bahan tomato concasse.....	39
Tabel 4.3 Bahan Isian <i>Pizza</i>	39
Tabel 4.4 Resep <i>Dough Pizza</i>	40
Tabel 4.5 Resep tomato concasse.....	41
Tabel 4.6 Resep Isian <i>Pizza</i>	42
Tabel 4.7 Bahan Isian <i>Pizza</i>	43

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan destinasi wisata yang dikunjungi oleh wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Salah satu daerah di pulau Bali yang menarik bagi wisatawan yang berkunjung adalah kawasan pariwisata Ubud. Potensi wisata alam yang dimiliki kawasan pariwisata Ubud didukung dengan wilayah yang strategis dan dengan adanya usaha akomodasi. Salah satu usaha akomodasi tersebut adalah resort. Resort adalah suatu perusahaan yang dikelola pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus Sulastiyono (2015). Salah satu resort yang ada di kawasan pariwisata Ubud adalah Ubud Raya Resort. Ubud Raya Resort memiliki berbagai fasilitas yang dapat mendukung kebutuhan tamu seperti, kamar, restoran, spa, dan fasilitas pendukung lainnya. Beberapa departemen yang berkontribusi dalam kelancaran operasional Ubud Raya Resort seperti departemen *front office*, *housekeeping*, *food & beverage*, *sales & marketing*, *accounting*, *human resource*, *engineering* dan *security*. *Food & Beverage* merupakan salah satu departemen yang memiliki kontribusi yang besar terhadap operasional resort, (Oka dan Winia, 2017) *food & beverage* merupakan sumber pendapatan terbesar kedua di resort.

Novi & Edwin (2021) mengungkapkan bahwa *Food & Beverage* adalah salah

satu departemen yang ada di hotel yang bertanggung jawab menyajikan makanan dan minuman kepada tamu secara profesional dengan tujuan mendapatkan *income* atau *revenue* dan *profit*. *Food & Beverages*, akan mempengaruhi citra hotel tersebut, *Food & Beverage* juga memberikan kontribusi kepada hotel, baik itu kontribusi berupa *revenue*, jumlah tamu, maupun image.

Food & Beverage merupakan bagian dari resort yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain terkait bagi tamu resort maupun tamu diluar resort. Ubud Raya Resort memiliki satu restaurant utama bernama Desa Restaurant. Hidangan yang disajikan di Desa Restaurant ini mulai dari Balinese, Indonesian, Western, dan juga Italy. Desa Restaurant memiliki beberapa menu andalan salah satunya yaitu *pizza*.

Pizza merupakan salah satu menu western yang rasanya krispy berasal dari Italia dengan bentuk adonan bundar dan pipih, yang dipanggang di atas tungku dan di oven dan biasanya dilumuri dengan saus tomat serta keju dan bahan makanan tambahannya bisa dipilih sesuai dengan selera. Untuk keju yang biasanya digunakan yaitu mozzarella atau keju *pizza* dan juga bisa pakai parmesan ataupun jenis keju lainnya. Beberapa jenis *pizza* yang ada di Desa Restoran yaitu margarita *pizza*, caprisiosa, primapera *pizza* dan *pizza* sambal matah. Dari beberapa jenis *pizza* tersebut yang paling diminati oleh tamu yaitu *pizza* sambal matah. Hal yang membuat *pizza* sambal matah ini menarik bagi para tamu karena memiliki cita rasa yang berbeda dengan *pizza* lainnya yaitu ada perpaduan antara Italy dengan Balinise dimana mendapat rasa yang krispy dan

pedas dari sambal matahnya. Seperti diketahui, sambal matah merupakan salah satu jenis kuliner tradisional yang biasa dijumpai di Bali. Biasanya, sambal ini digunakan sebagai pelengkap saat menikmati olahan makanan seperti ayam bakar, ayam goreng, ikan bakar, ataupun ikan goreng. Namun sambal matah ini akan dipadukan dengan makanan khas italy. Dalam pembuatan *pizza* sambal matah di Desa Restoran ada satu hal yang berbeda dibandingkan dengan *pizza* sambal matah biasanya yaitu menggunakan bunga kecombrang untuk sambal matahnya. Bunga kecombrang dapat dijadikan berbagai olahan karena memiliki rasa dan aromanya yang khas. Rasa bunga kecombrang agak asam seperti lemon dan pedas seperti jahe. Sedangkan aromanya mirip dengan daun sereh. Bunga kecombrang banyak dijadikan campuran dalam makanan untuk menambah rasa. *Pizza* sambal matah ini menciptakan rasa *pizza* yang baru karena tepung yang tak terlalu tebal menciptakan tekstur krispy sedangkan daging ayam dan keju mozzarella menciptakan tekstur yang lembut.

Berdasarkan dari latar belakang yang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul tugas akhir “Pembuatan *Pizza* Sambal Matah Oleh Commis Pada Desa Restaurant Di Ubud Raya Resort” untuk menjadi judul tugas akhir ini.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana prosedur pembuatan *pizza* sambal matah oleh commis pada Desa Restaurant di Ubud Raya Resort?
2. Hambatan apa sajakah yang dihadapi oleh *commis* di Desa Restaurant dalam

proses pembuatan *pizza* sambal matah dan bagaimana cara mengatasi hambatan tersebut?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

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

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Untuk dapat mengetahui bagaimana cara pembuatan *pizza* sambal matah oleh *commis* di Desa Restaurant.
- b. Untuk dapat mengetahui hambatan yang dihadapi pada saat proses membuat *pizza* sambal matah serta bagaimana cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun beberapa kegunaan dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program pendidikan diploma 3 pada jurusan pariwisata program studi perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
 - 2) Diharapkan mahasiswa dapat memahami dan menambah wawasan tentang proses pembuatan *pizza* sambal matah.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

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

program studi perhotelan.

c. Bagi Industri

Hasil penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan saran dan masukan bagi departement *food & beverage* khususnya Desa Restaurant di Ubud Raya resort untuk meningkatkan pelayanan dibidang pengolahan bahan makanan terhadap tamu yang berkunjung agar dapat menikmati dengan tingkat kepuasan yang tinggi.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun beberapa metode dan teknik pengumpulan data yang penulis gunakan adalah metode wawancara, metode observasi dan metode studi kepustakaan.

a. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan melakukan wawancara langsung dengan mengajukan pertanyaan tentang prosedur pembuatan *pizza* sambal matah di Desa Restaurant.

b. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melihat atau mengamati secara langsung lingkungan dan ruang lingkup kerja proses pembuatan *pizza* sambal matah di Desa Restaurant.

c. Metode Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan membaca buku-buku yang berkaitan dengan data yang akan dicari. Pada penulisan tugas

akhir ini menggunakan buku -buku yang berkaitan dengan perhotelan dan proses pembuatan *pizza* sambal matah.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Setelah mendapatkan data yang penulis perlukan, penulis akan melakukan analisis data dengan metode deskriptif kualitatif. Dalam tugas akhir ini penulis akan mendiskripsikan atau memaparkan data yang penulis dapatkan tentang proses pembuatan *pizza* samba matah.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode analisis data yang penulis lakukan sebelumnya, penulis akan menyajikan hasil analisis tersebut agar pembaca lebih mudah dalam memahami topik yang ingin penulis sampaikan. Metode atau teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah teknik informal. Metode penyajian hasil analisis informal adalah penyajian hasil analisis dengan menggunakan kata-kata biasa.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan yang dijelaskan mengenai prosedur pembuatan *pizza* sambal matah oleh commis di Desa Restaurant maka penulis dapat mengambil kesimpulan yaitu :

1. Dalam prosedur pembuatan *Pizza* Sambal Matah di Desa restaurant dapat dibagi menjadi beberapa tahapan yaitu sebagai berikut :

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan ini biasanya dilakukan sebelum melakukan pekerjaan. Tahapan ini dapat dibagi menjadi empat tahapan yaitu :

- 1) persiapan diri : menggunakan uniform lengkap
- 2) persiapan lingkungan kerja : membersihkan meja kerja, meletakkan alat dan bahan pada tempatnya.
- 3) persiapan alat : alat yang akan digunakan dalam keadaan bersih.
- 4) persiapan bahan-bahan *Pizza* Sambal Matah: memastikan bahan-bahan yang akan digunakan tersedia.

b. Tahap pembuatan

Dalam pembuatan *pizza* sambal matah ada beberapa tahapan yaitu :

- 1) Pembuatan *dough pizza*
- 2) Pembuatan *tomato concasse*
- 3) Pembuatan *pizza* sambal matah

- a) Mengambil *dough pizza* dan tempatkan diatas tray.
 - b) Mengoleskan 4 sendok makan tomato concasse diatas *dough pizza* dan ratakan.
 - c) Campurkan bawang merah, sereh, cabai rawit, daun jeruk, kecombrang yang sudah dipotong, terasi, minyak kelapa, dan garam secukupnya.
 - d) Memasukan ayam suir ke bowl sambal matah lalu letakan diatas *dough pizza* yang telah diisi tomato concasse.
 - e) Menaburi mozzarella cheese diatas *dough pizza* secara merata.
 - f) Memasukan kedalam oven dengan suhu 175°C dengan waktu kurang lebih 12 menit sampai berwarna kecoklatan.
 - g) Setelah matang *pizza* diangkat dan diletakan diatas cutting board, lalu potong dengan cutter *pizza* menjadi 8 bagian.
- 4) Tahap penyajian adalah tahapan yang paling akhir yaitu penataan *pizza* yang sudah dipotong dan ditambahkan garnish hingga siap disajikan.
2. Hambatan-hambatan yang terjadi pada saat proses pembuatan *Pizza Sambal Matah* dan cara mengatasi hambatan tersebut :
- a. Di saat high season terjadi kehabisan *dough pizza*.
Cara mengatasinya : disarankan memperbanyak membuat *dough pizza*.
 - b. *Dough Pizza* yang cepat rusak di freezer

Cara mengatasinya : *Dough pizza* yang baru selesai dibuat sebaiknya dibungkus dengan plastik wrap terlebih dahulu baru dimasukkan ke dalam freezer.

B. Saran

Berdasarkan dari pengamatan dan pengalaman terjun langsung melihat dari proses pembuatan *Pizza Sambal Matah* serta hambatan-hambatan yang dihadapi, Adapun saran yang diberikan untuk mengatasi hambatan pada Prosedur Pembuatan *Pizza Sambal Matah* antara lain yaitu :

1. Selalu melakukan pengecekan barang di setiap harinya secara menyeluruh, agar tidak terjadi kekurangan atau ketidaktersediaan bahan makanan yang dapat menyebabkan operasional tidak berjalan lancar.
2. Sebaiknya *dough pizza* yang akan disimpan di freezer selalu di cek dan dibungkus plastik wrap dengan baik untuk menghindari terjadinya kerusakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, S. (2015). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta.
- Apriliyati, A. (2018, June). Mengintip serunya bekerja di dapur hotel. *Majalah Kumparan*.
- Chair, I., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Devison Management*. Kencana.
- Chamim, F. (2018). *Jimat cafe (Standard Operasional Procedure)*. CV Maju Lancar Gemilang.
- Damayanti, I. A. K. W. (2015). *Pengantar Hotel dan Restoran (Handout)*. Politeknik Negeri Bali.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2024). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring*. Departemen Pendidikan Nasional. <https://kbbi.web.id/>
- Hermawan, H. B., & E., H. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality*. PT Nasya Expanding Management.
- Mayasari, C. U., & Putri, E. D. H. (2020). *Operasional Tata Boga*. Graha Ilmu.
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). Pelayanan Prima di Restoran Internasional. *Jurnal Pariwisata Indonesia STP Sahid Surakarta*, 109–165. <https://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/index.php/JPI/article/download/165/109>
- Prama, I. P. G. (2019). *Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga I*. PT Raja Grafindo Persada.
- Zulkifli, H., Leonandri, D., & Julvitra, E. (2020). The Effect of Service Quality and Product Quality on Consumer Satisfaction in 71st Omakase Restaurant, Cikajang Jakarta. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 8(2), 122. <https://doi.org/10.36983/japm.v8i.82>