

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MADU MANIS SANDWICH
DAN RASA SAYANG PIZZA UNTUK
LUNCH DI HOTEL KOMANEKA AT
RASA SAYANG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Nanda Cahya Putra

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

**PEMBUATAN MADU MANIS SANDWICH
DAN RASA SAYANG PIZZA UNTUK
LUNCH DI HOTEL KOMANEKA AT
RASA SAYANG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Nanda Cahya Putra
NIM. 2115823232**

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

**PEMBUATAN MADU MANIS SANDWICH
DAN RASA SAYANG PIZZA UNTUK
LUNCH DI HOTEL KOMANEKA AT RASA
SAYANG**

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Nanda Cahya Putra
NIM. 2115823232**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MADU MANIS SANDWICH DAN RASA SAYANG
PIZZA UNTUK LUNCH DI HOTEL KOMANEKA AT RASA
SAYANG**

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

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M. Par.
NIP. 196409151990031003



I Nyoman Darsa S. Si, M. Pd.
NIP.197506102006041005

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 MADU MANIS SANDWICH DAN RASA SAYANG
PIZZA UNTUK LUNCH DI HOTEL KOMANEKA AT RASA
SAYANG**

Tugas Akhir ini disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata
Negeri Bali Pada Selasa, 16 Juli 2024

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,

**Drs. Dewa Made Suria Antara, M. Par.
NIP. 196409151990031003**

**I Nyoman Darsa S. Si, M. Pd.
NIP.197506102006041005**

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali


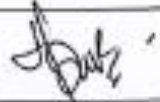
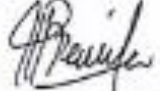


**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par NIP.
198409082008122004**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MADU MANIS SANDWICH DAN RASA SAYANG
PIZZA UNTUK LUNCH DI HOTEL KOMANEKA AT RASA
SAYANG**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 16 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. Dewa Made Suria Antara, M. Par. NIP. 196409151990031003	
Anggota	Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom.. NIP. 198601062023212043	
Anggota	Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd NIP.	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D III 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 Wayan Nanda Cahya Putra

NIM : 2115823232

Program Studi : DIII Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN MADU MANIS SANDWICH DAN RASA SAYANG PIZZA UNTUK LUNCH DI HOTEL KOMANEKA AT RASA SAYANG

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 Wayan Nanda Cahya Putra

NIM : 22115823232

Ps : DIII 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 Pembuatan Komaneka Sentation Oleh Waiter Waitress Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Komaneka Sentation Oleh Waiter Waitress Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang 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.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di PoliteknikNegeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Priwisata Politeknik Negri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk

menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd.. selaku Koorodinator DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M. Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. I Nyoman Darsa, S.Si., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Indah selaku General Manager di Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Komaneka at Rasa Sayang, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. I Gusti Wiraswasta selaku Resort Manager di Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Komaneka at Rasa Sayang, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ni Wayan Reni selaku Food and Beverage Manager di Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

10. I Wayan Beni Septiawan selaku Chef de Partie di Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Seluruh staff Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak I Ketut Suanda dan Ibu Ni Wayan Nari, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan 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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL JUDUL.....	
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian.....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel.....	7
B. Food and Beverage.....	10
C. Pembuatan.....	11
D. Sandwich.....	11
E. Pengertian Pizza.....	14
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	17
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	21
C. Struktur Organisasi Perusahaan.....	24
BAB IV.....	28
A. Pembuatan Madu Manis Sandwich.....	28
B. Pembuata Rasa Sayang Pizza.....	37
C. Hambatan yangg dihadapi.....	40
BAB V.....	43
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan Cibatta Bread	32
Tabel 4.2 Bahan Grill Chiken Slice.....	32
Tabel 4.3 Bahan Grill Bacon.....	32
Tabel 4.4 Bahan French Frise	33
Tabel 4.4 Bahan Madu Manis Saandwich.....	33
Tabel 4.5 Bahan Dough Pizza	37
Tabel 4.6 Bahan Tometo Sauce.....	38
Tabel 4.7 Bahan Rasa Sayang Pizza	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Komaneka at Rasa Sayang.....	17
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Komaneka at Rasa Sayang	24
Gambar 3.3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Departement</i>	24
Gambar 4.1 Madu Manis Sandwich.....	37
Gambar 4.2 Rasa Sayang Pizza.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Madu manis kichen	1
Lampiran 2. Pool bar	2
Lampiran 3. Bahan bahan pembuatan sandwich dan pizza.....	3
Lampiran 4. Proses pembuatan	4

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Komaneka at Rasa Sayang merupakan salah satu jenis akomodasi berbentuk *resort*. Komaneka mempunyai 5 jumlah *resort* yang ada di Bali diantaranya Komaneka at Keramas Beach yg berlokasi di Jl. Ida Bagus Mantra, Keramas, Komaneka at Rasa Sayang yang berlokasi di Jl. Monkey Forest, Ubud, Komaneka at Monkey Forest yang berlokasi di Jl. Monkey Forest, Ubud, Komaneka at Bisma yang berlokasi di Jl. Bisma, Ubud, Komaneka at Tanggayuda yang berlokasi di Br. Tanggayuda, Kedewatan. Komaneka mempunyai *Fine Art Gallery* atas dasar dua pilar yaitu Seni Kontemporer dan Pemberdayaan Manusia. Nama Komaneka itu sendiri dipilih untuk menandai keberadaan dua generasi dalam satu keluarga yang mendedikasikan hidupnya untuk memamerkan dan memelihara salah satu koleksiseni rupa Bali dan Indonesia yang terbaik di dunia.

Komaneka at Rasa Sayang memiliki 9 *Department* sebagai berikut: *Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Service Department, Food and Beverage Product Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Engineering Department, Human Resources Department, Security Department.* *Food and Beverage Department* merupakan salah satu *department* yang memegang peran penting di Komaneka at Rasa Sayang Ubud dalam memberikan pelayanan kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu yang *stay*. Komaneka at Rasa Sayang

menyediakan pelayanan mulai dari *breakfast, lunch*, sampai *dinner* dimana tamu bisa memesan dengan *ala carte, buffet system*, maupun melalui *room service* dengan banyak variasi makanan yang ditawarkan kepada tamu. Komaneka at Rasa Sayang mempunyai dua *special dinner* yang diadakan setiap Selasa dan Jumat. Di *special dinner* ini para *guest* menikmati *dinner* sambil menyaksikan *Balinese Dance* atau *Nusantara Dance*. Di *special dinner* ini para *guest* dikasi sambutan *welcome dinner* yang bernama KomanekaSention. Komaneka at Rasa Sayang juga menyediakan pelayanan *candle light dinner*.

Madu manis restoran memiliki *signature lunch menu* yang berbeda dari hotel lainnya. *Signature lunch menu* yaitu makanan yang menjadi ciri khas dari madu manis restaurant sehingga paling dominan diminati oleh pengunjung yang datang ke restoran ini. Salah satu contoh *signature lunch menu* yang ada di restoran ini yaitu madu manis sandwich dan rasa sayang pizza kedua menu ini memiliki ciri khas berbeda dari lainnya. Madu Manis *Sandwich* memiliki keunikan tersendiri karena terdapat potongan daging ayam dengan bumbu bali yang dipanggang di atas grill dan memberikan rasa rempah dengan menggunakan roti ciabatta yang memiliki tekstur garing di bagian luar dan lembut di bagian dalam sandwich sedangkan rasa sayang pizza juga memiliki keunikannya tersendiri yaitu terdapat potongan jamur dipadukan dengan olesan saus concase dan ditaburi keju mozzarella dan memberikan rasa creamy pada pizza . Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk menguraikan lebih jelas mengenai Madu Manis Sandwich dan

rasa sayang pizza dengan membahas dalam penulisan tugas akhir yang berjudul: " Pembuatan Madu Manis Sandwich dan Rasa Sayang Pizza untuk lunch di Hotel Komaneka At Rasa Sayang"

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan Madu Manis *Sandwich* Dan Rasa Sayang Pizza Untuk *Lunch* Di Hotel Komaneka At Rasa Sayang?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi dalam prosedur pembuatan Madu Manis *Sandwich* Dan Rasa Sayang Pizza Untuk *Lunch* Di Hotel Komaneka At Rasa Sayang dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat penulisan tugas akhir dengan judul pembuatan madu manis *sandwich* dan rasa sayang pizza untuk lunch di hotel komaneka at rasa sayang adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Menjelaskan proses pembuatan madu manis *sandwich* dan rasa sayang pizza di hotel komaneka at rasa sayang.
- b. Menjelaskan hambatan-hambatan yang dihadapi dan solusi dalam

proses pembuatan madu manis *sandwich* dan rasa sayang *pizza* untuk *lunch* di hotel komaneka at rasa sayang

2. Manfaat

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

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan di program Diploma III pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang didapat di kampus membandingkan sesuai dengan kenyataan di dunia *industry* dan dapat menambah kemampuan dalam bidang *Food and Beverage product*.
- 2) Mengetahui secara detail tentang Pembuatan madu manis *sandwich* dan rasa sayang *pizza* di Hotel Komaneka At Rasa Sayang

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir untuk khususnya mahasiswa jurusan pariwisata serta sebagai sumber referensi dan bacaan bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan madu manis *sandwich* dan rasa sayang *pizza*.

c. Perusahaan

Sebagai bahan masukan dan pemberi saran untuk Komaneka at Rasa Sayang dalam meningkatkan kualitas menangani permasalahan dan kendala dalam pengolahan madu manis *sandwich* dan rasa sayang *pizza*.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan ikut serta dalam proses pembuatan madu manis *sandwich* rasa sayang *pizza* untuk lunch di hotel komaneka at rasa sayang.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan informasi yang digunakan dengan cara tanya jawab langsung dengan CDP dan senior cook di komaneka at rasa sayang proses pembuatan madu manis *sandwich* rasa sayang *pizza*.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca resep yang berkaitan dengan proses pembuatan madu manis *sandwich* dan rasa sayang *pizza*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penulian tugas akhir ini adalah metode analisis kualitatif, yaitu dengan memaparkan langkah demi langkah pembuatan madu manis sandwich dan rasa sayang pizza di hotel komaneka at rasa sayang.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan Madu Manis *Sandwich* dan Rasa Sayang Pizza penulis dapat menarik kesimpulan bahwa :

1. Proses Pembuatan madu manis *sandwich* dan rasa sayang pizza di hotel komaneka at rasa sayang dilakukan melalui 3 tahap, yaitu : tahap persiapan, tahap proses penyajian, tahap penyajian
2. Hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam proses pembuatan Madu Manis *Sandwich* dan Rasa Sayang Pizza oleh cook di hotel komaneka at ras sayang yaitu :
 - a. adonan tidak mengembang dengan sempurna dikarenakan *yeast* yang tercampur dengan garam itu akan menyebabkan adonan tidak mengembang dengan sempurna oleh karena itu pada saat mencampurkan semua adonan *yeast* dan garam tidak boleh berdekatan atau tercampur secara langsung.
 - b. kurangnya pemahaman tentang tingkat kematangan daging .hal ini diatasi dengan cara seorang *cook* harus lebih memahami lebih dalam tentang tingkat kematangan daging tidak hanya daging ayam melainkan semua jenis daging dan selalu memastikan kematangan daging dengan cara menoreh sedikit bagian daging untuk melihat kematangan dagingnya sudah pas atau tidak.

B. Saran

Ada pun saran yang dapat menjadi masukan bagi komaneka at rasa sayang terkait tentang pengetahuan tentang tingkat kematangan daging sebaiknya memmberikan *breafing* terhadap kematangan daging sebelum memulai pekerjaan agar cook selalu bekerja sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono, 2012. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung : Alfabeta
- Bartono dan Ruffino, B. d. 2006. *Dasar Dasar Food Product*. Yogyakarta: Andi.
- Bartono PH dan Ruffino E.M. 2005. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi
- Damardjati, R. 2006. *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*, Jakarta: PT Gramedia.
- Elistyawati, Ida Ayu. 2009. *Pengolahan Makanan 1*, Badung : Politeknik Negeri Bali.
- Prihastuti Ekawatiningsih, 2013 . *Restoran Jilid 2*, Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Iskandar, H. M. 2015. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Mertayasa, L. G. 2012. *Food and Beverage Service Operasional*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Sulastiyono, Agus 2011. *Teknik dan Prosedur Devisi Kamar pada Bidang Hotel* Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Suarthana, I. W. 2006. *Manajemen Perhotelan*. Kuta Utara: Mapindo.
- Wiyasha, I.B.M. 2010. *Akutansi Perhotelan Penerapan Uniform System Of Lodging Industry. Edisi Pertama*. Yogyakarta: Andi Offset.

