

TUGAS AKHIR
PROSES PEMBUATAN CHICKEN MUSHROOM PIZZA OLEH
COOK DI KENRAN RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Gede Mahardika
NIM: 2115823310

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024

**PROSES PEMBUATAN CHICKEN MUSHROOM PIZZA OLEH
COOK DI KENRAN RESORT UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Gede Mahardika

NIM. 2115823310

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

**PROSES PEMBUATAN CHICKEN MUSHROOM PIZZA
OLEH COOK DI KENRAN RESORT 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

Dewa Gede Mahardika

NIM. 2115823310

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN CHICKEN MUSHROOM PIZZA OLEH COOK DI KENRAN RESORT UBUD

Tugas Akhir telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 20 Juli 2024

Pembimbing I



Ni Luh Eka Armoni. SE., M.Par
NIP. 196310261989102001

Pembimbing II



Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom
NIP. 198601062023212043

Mengetahui
Koordinator Studi DIII Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



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

**PROSES PEMBUATAN CHICKEN MUSROOM PIZZA
OLEH COOK DI KENRAN RESORT UBUD**

Tugas Akhir telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 20 Juli 2024

Pembimbing I,



Ni Luh Eka Armoni. SE., M.Par
NIP. 196310261989102001

Pembimbing II,



Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom
NIP. 198601062023212043

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali





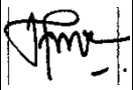
Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN CHICKEN MUSROOM PIZZA

OLEH COOK DI KENRAN RESORT UBUD

Tugas Akhir ini Telah disahkan oleh para penguji dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik negeri Bali Pada 20 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Nama : Ni Luh Eka Armoni. SE., M.Par NIP : 196310261989102001	
Anggota	Nama : Sang Nyoman Oka Tridharma Sedana, S.Pd.,M.Hum. NIP :	
Anggota	Nama : Anak Agung Istri Hendriani, M. Pd NIP : 199004242023120227	

Mengetahui

Koordinator Program Studi DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



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

**LEMBAR PERNYATAAN
ORIGILITAS**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dewa Gede Mahardika

Nim :2115823310

Program Studi : D III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**PROSES PEMBUATAN CHICKEN MUSROOM
PIZZAOLEH COOK DI KENRAN RESORT UBUD**

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana msetinya.

Badung 19 Juli 2024

Yang membuat pernyataan



Nama : Dewa Gede Mahardika

Nim : 2115823310

PS : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir di Kenran Resort Ubud ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu padakesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M. eCom, 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 D3 Perhotelan yang telah memberi 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 yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Ni Luh Eka Armoni. SE, M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir
8. Bapak I Gusti Suanjaya, selaku Human Resource Manager Kenran Resort Ubud yang telah memberikan kesempatan untuk mengambil data
9. Seluruh *Staff* Kenran Resort Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Dewa Putu Ngurah dan Desak Made Loji selaku orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun, penulis menyadari bahwa, saat pembuatan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, sebab kemampuan penulis yang masih terbatas. Maka dari itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan karya akhir ini. Penulis juga berharap, semoga tugas akhir ini

dapat memberikan manfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali

Gianyar, 15 Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPULAN LUAR	i
HALAMAN SAMPULAN DALAM.....	ii
HALAMAN PESYARATAN PENGAJUAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERTANYAAN TUGAS AKHIR	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang Tugas Akhir	1
Rumusan Masalah	3
Tujuan Penulisan Tugas Akhir.....	3
Metode Penulisan Tugas Akhir.....	4
Metode Teknik Analisa Data.....	4
Metode dan Teknik Peyajian hasil Analisa.....	5
BAB II GAMBARAN UMUM HOTEL.....	7
Pengertian Hotel.....	7
Pengertian Food Beverage	10
Pengertian Kitchen	11
Pengertian Menu	11
Pengertian Pizza.....	13
Pengertian Cook.....	14
BAB III PEMBAHASAN.....	17
Lokasi Hotel.....	17
Sejarah Hotel.....	18

Struktur Organisasi Hotel	19
Fasilitas Hotel.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
Tahap Persiapan Hasil Observasi	38
Kedala Yang Dihadapi	42
BAB V PENUTUP.....	49
Simpulan	49
Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Hotel Kenran Resort	17
Gambar 2.2 Struktur Organisasi Hotel Kenran Resort	19
Gambar 2.3 Struktur Organisasi Food Beverage Departement.....	20
Gambar 2.4 Akila Pool Villa.....	23
Gambar 2.5 Asmara Pool Villa	23
Gambar 2.6 Royal Maha Pool Suite.....	24
Gambar 2.7 Royal Kenran Pool Suite	25
Gambar 2.8 Kenran Terrace Suite.....	25
Gambar 2.9 Kenraan Suite	26
Gambar 2.10 Lobby Area.....	27
Gambar 2.11 T`dung Restaurant	27
Gambar 2.12 Nattis Restaurant	28
Gambar 2.13 Dangin Sunken Pool Bar	28
Gambar 2.14 Mantra Pavilion	29
Gambar 2.15 Rama Shinta Ballroom	30
Gambar 2.16 Love Pavilion	30
Gambar 2.17 Jamoe Spa.....	31
Gambar 2.18 Dangin Sunken Pool.....	32
Gambar 2.19 T`dung Pool.....	33
Gambar 2.20 Fasilitas Gym	33
Gambar 2.21 Yoga Class.....	34
Gambar 2.22 Cooking Class	34
Gambar 2.23 Floting Breakfast	35
Gambar 2.24 Flower Decoration.....	36
Gambar 2.26 Candle Light Dinner.....	37
Gambar 3.1 Persiapan Diri.....	39
Gambar 3.2 Pizza	41
Gambar 3.3 mengeroll Adonan Pizza	42
Gambar 3.4 Mengisian Sauce Pomodoro.....	43

Gambar 3.5 Mengisian Mozarella Chese	43
Gambar 3.6 Mengisian Chicken	44
Gambar 3.7 mengisian Mushroom	44
Gambar 3.8 Mengisian Black Olive.....	45
Gambar 3.9 Mengoven Pizza	45
Gambar 3.10 Mengisi Garnise	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1.....	41
Tabel 1.2.....	41
Tabel 1.3.....	42

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sejak lama telah dikenal sebagai tujuan wisata karena memiliki keberagaman budaya, suku, adat istiadat dan bahasa. Destinasi terpopuler bagi wisatawan adalah Bali, yang dijuluki “Bali, Pulau Seribu Pura”, Bali digemari wisatawan domestik maupun mancanegara. Wisatawan yang berkunjung ke Bali harus diimbangi dengan banyaknya pilihan akomodasi dan penunjang industri pariwisata yang memiliki manfaat dalam proses peningkatan jumlah wisatawan yang berlibur ke Bali, seperti hotel.

Secara umum, hotel adalah jenis bangunan atau simbol dari suatu perusahaan atau badan usaha yang menyediakan layanan akomodasi, termasuk penginapan, makanan dan minuman, serta berbagai fasilitas lainnya (Putri, 2018). Hotel juga dapat dikatakan sebagai suatu tempat yang dibutuhkan seseorang untuk beristirahat setelah melakukan perjalanan yang panjang. Pada umumnya hotel memiliki suatu departemen yang berbeda-beda, yang mana setiap departemen mempunyai hubungan yang saling menuntut dan bekerja sama untuk memberikan pelayanan yang memuaskan.

Bali memiliki hotel bintang lima, salah satunya adalah Kenran Resort Ubud. Hotel Kenran Resort Ubud terletak di Jalan Raya Kenderan, Banjar Kenderan, Kenderan, Tegallalang, Gianyar Bali. Hotel seluas 2,3 hektar ini terletak di pinggir Ubud

Ada juga sungai di bawahnya dan gunung di seberangnya. Hotel ini terletak jauh dari kebisingan kota dan sangat tenang. Hotel ini memiliki restoran yang bernama T'dung Restaurant *Pool & Bar* dengan menu spesial Asian Fusion, *VeganFood* dan Western Fusion yang begitu populer di kalangan wisatawan. Pizza merupakan salah satu menu andalan di hotel tersebut. T'dung Restaurant *Pool & Bar* dapat diakses oleh tamu yang menginap di hotel maupun tamu dari luar hotel.

Pizza merupakan sejenis makanan *maincourse* yang disediakan di menu *Alacart* pada saat lunch maupun dinner. Pizza biasanya berbentuk bundar, pipih yang berisi banyak topping, dilumuri dengan saus tomato serta keju dengan bahan tambahan lainnya yang bisa dipilih. Perlu diketahui bahwa, pizza umumnya dimasak dengan cara *di oven* (Setiawan, 2013). T'dung Restaurant *Pool & Bar* memiliki tiga (3) jenis pizza yaitu jenis *Chicken Mushroom Pizza*, *Magaritha Pizza* dan *American Pizza*. *Chicken Mushroom Pizza* paling banyak dipesan dan menjadi salah satu favorit menu di T'dung Restaurant *Pool & Bar* adalah *Chicken Mushroom Pizza*. *Chicken Mushroom Pizza* merupakan pizza dengan topping paling banyak diantara menu pizza lainnya, yaitu memiliki sause *pomodoro*, *mozzarella cheese*, *chicken breast*, *mushroom*, *black olive* dan *basil* sebagai garnisnya. *Chicken Mushroom Pizza* banyak dipesan tamu pada saat lunch maupun dinner dan saat tamu melihat *view* pemandangan disekitar hotel setelah berenang atau nonton televisi. *Chicken mushroom pizza* merupakan makanan favorit para tamu yang menginap di kenran resort, di bandingkan dengan pizza lainnya.

Berdasarkan hal tersebut penulis mengangkat topik pizza untuk penelitian, khususnya proses pembuatan pizza serta kendala yang dihadapi para cook dalam pembuatannya. Tujuan penelitian ini adalah agar dapat menjadi referensi dan informasi bagi pembaca tentang proses pembuatan *Chicken Mushroom Pizza*.

Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Chicken Mushroom Pizza* oleh *Cook* di *Kenran Resort Ubud*?
2. Apa sajakah masalah dan kendala yang dihadapi saat proses pembuatan *Chicken Mushroom Pizza* oleh *Cook* di *Kenran Resort Ubud* ?

B. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan Penulisan

Berdasarkan uraian rumusan masalah diatas, maka tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan *Chicken Mushroom Pizza* oleh *Cook* di *Kenran Resort Ubud*.
- b. Untuk mengetahui masalah dan kendala yang dihadapi saat proses pembuatan *Chicken Mushroom Pizza* oleh *Cook* di *Kenran Resort Ubud*

2. Manfaat Penulisan

Adapun kegunaan manfaat penulisan tugas akhir ini adalah:

- a. Manfaat Bagi Mahasiswa

Penulisan proposal tugas akhir ini memberikan manfaat berupa peningkatan wawasan bagi penulis serta berfungsi sebagai tolok ukur untuk memenuhi persyaratan penyelesaian pendidikan Diploma III di Politeknik Negeri Bali, Jurusan Pariwisata, Program Studi Perhotelan. Selain itu, laporan ini juga bermanfaat untuk mengasah kemampuan dalam mempraktikkan dan membandingkan teori yang telah dipelajari di kampus dengan pengalaman yang diperoleh di dunia industri.

b. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan Tugas Akhir ini memberikan manfaat sebagai referensi tambahan bagi mahasiswa, khususnya di Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, yang dapat digunakan untuk penelitian atau sebagai contoh dalam penyusunan Tugas Akhir. Selain itu, tugas akhir ini dapat berfungsi sebagai panduan dalam proses pembelajaran dan pembuatan Pizza.

c. Bagi Perusahaan Penulisan

Tugas Akhir ini berfungsi sebagai sumber informasi dan rekomendasi bagi perusahaan, khususnya dalam upaya meningkatkan kinerja *Food and Beverage Product*. Melalui kerjasama yang baik antara perusahaan dan Politeknik Negeri Bali, diharapkan dapat terjalin hubungan yang mempermudah perusahaan dalam mendapatkan tenaga bantuan yang sesuai dengan kebutuhan departemen yang relevan.

C. Metode Penulisan Tugas Akhir

Metode dan Teknik Pengumpulan Data Metode penulisan tugas akhir yang digunakan penulis untuk menyusun tugas akhir ini adalah sebagai berikut

1. Metode Observasi

Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung proses pembuatan *Chicken Mushroom Pizza* di kitchen T'dung Restaurant *Pool & Bar* pada Kenran Resort Ubud pada saat penulis melaksanakan praktik kerja lapangan.

2. Metode Wawancara

Teknik pengumpulan data metode wawancara dilaksanakan dengan melakukan wawancara dengan *Cooknya*

3. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan jenis penelitian yang dilakukan dengan memanfaatkan berbagai sumber literatur, seperti buku, catatan, dan laporan hasil penelitian dari studi-studi sebelumnya.

4. Metode Teknik Analisa Data

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif, yaitu metode penelitian yang mengumpulkan data berdasarkan kondisi nyata. Data tersebut kemudian diorganisasi, diolah, dan dianalisis untuk memberikan gambaran tentang permasalahan yang ada.

a) Metode Formal dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

1) Metode formal,

Metode ini menyajikan data dengan tanda-tanda seperti sebuah tabel, gambar, struktur, dan lain-lain yang berkaitan dengan proses pembuatan proses pembuatan *Chicken Mushroom Pizza* oleh *Cook* di Kenran Resort Ubud sehingga, dapat memperjelas objek hasil penelitian pada laporan Tugas Akhir.

2) Metode formal

Yaitu metode penyajian hasil analisis data dengan kata-kata biasa yang dipaparkan

dalam pembuatan tugas akhir yang berkaitan dengan proses pembuatan proses pembuatan *Chicken Mushroom Pizza* oleh *Cook* di Kenran Resort Ubud sehingga mempermudah penulis dalam memaparkan data-data yang telah diperoleh untuk penyusunan Tugas Akhir.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang saya dapat dalam observasi Proses Pembuatan *Chicken Mushroom Pizza* oleh Cook di Kenran Resort saya dapat mempelajari apa saja bahan-bahan untuk pembuatan *Chicken Mushroom Pizza* dan bagaimana *step step* pembuatan *Chicken Mushroom Pizza* dari persiapan bahan-bahan pembuatan *Chicken Mushroom Pizza*.

Bagaimana cara menata Pizza di loyang adonan dan berapa suhu oven yang harus diperlukan saat mengoven Pizza, dan cara penyajian di atas *cutting board* dan bagaimana cara memotong Pizza yang benar, cara mengisi garnis yang benar, pengisian *tomato sause* dan *cili sause* didalam sause dan tahap akhir

B. Saran

Saran saya untuk proses pembuatan *chiken mushroom pizza* mematuhi resep pizza yang sudah tertera di buku resep jangan menambahkan ataupun mengurangi bahan yang sudah tertera diresep, dan selalu mengecek adonan apakah sudah mengembang atau belum, kalau belum mengembang adonannya jangan di digugakan untuk membuat pizza.

Kalau digunakan adonannya pizzanya bisa kecil atau tidak mau mengembang saat mau di oven, suhu oven harus pas tidak boleh lebih dari 250oC dan tidak boleh kurang dari 250oC, kalau suhunya melebihi 250C pizzanya bisa angus atau gosong, kalau suhu ovennya kurang dari 250oC pizzanya belum dan waktu pengovenya harus 7menit tidak boleh kurang maupun lebih.

matang atau lembek, dan saran saya kalau ovenya rusak lebih baik beli baru supaya tamunya gak *compline*.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiningsih, Dr. C. Asri. 2012. Belajar dan Pembelajaran. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badudu, JS dan Sutan Muhammad Zein, Kamus Bahasa Indonesia
- Bartono,P.H dan Ruffono,E.M. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Departemen Pendidikan Nasional 2011. Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa. Jakarta: PT. Gramedia Pusaka Utama.
- Darma Oka, I Made dan Winia, I Nyoman 2017. Pelayanan Prima di Restoran Internasional. Surabaya: Paramita.
- Departemen Pendidikan Nasional 2012. Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa. Jakarta: PT. Gramedia Pusaka Utama.
- Hadi Atmoko 2017. Jurnal Khasanah Ilmu: Peningkatan Sanitasi Hygiene Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang AKPAR Yogyakarta, diakses pada tanggal 26 juni 2020.
- Komar, R. 2014. Hotel Management. Jakarta: PT Grasindo.
- Suardani, Made. 2015. Pengolahan Makanan 1. Badung : Politeknik Negeri Bali.
- Soenarno, Adi. 2011. Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan. Bandung: Angkasa
- Wikipedia Bahasa Indonesia Ensiklopedia bebas dalam Ilmu Teknik, diakses pada 26 juni 2020.
- Wiyasha, IBM 2010. Akuntansi Perhotelan (Penerapan Uniform System of Accounts for The Lodging Industry). Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Yulianto, Atun dan Nurcholis, 2015. Jurnal Khasanah Ilmu: Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Department @Hom Platinum Hotel Yogyakarta, diakses pada 26 juni 2020.