

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ITALIAN PASTA OLEH ITALIAN SOUS CHEF
DI MERUMATTA RESORT SENGGIGI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

HENDRI AENOMENA ALFARIZI

2115823473

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

BADUNG

2024

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ITALIAN PASTA OLEH ITALIAN SOUS CHEF
DI MERUMATTA RESORT SENGGIGI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**HENDRI AENOMENA ALFARIZI
2115823473**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ITALIAN PASTA OLEH ITALIAN SOUS CHEF DI MERUMATTA RESORT SENGGIGI

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi salah satu syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Studi D-III Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**HENDRI AENOMENA AFARIZI
NIM. 2115823473**

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

**PEMBUATAN ITALIAN PASTA
OLEH ITALIAN SOUS CHEF DI BASILICO RESTAURANT
MERUMATTA RESORT SENGGIGI**

Oleh
Hendri Aenomena Alfarizi
NIM 2115823473

Tugas Akhir ini Diajukan guna memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin.
NIP. 196001251988031001

Pembimbing II,



Yuni Sulpia Hariani, S.Pd.,M.Par.
NIP. 198806112023212038

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ITALIAN PASTA OLEH ITALIAN SOUS CHEF DI BASILICO RESTAURANT MERUMATTA RESORT SENGGIGI

Tugas Akhir Ini Telah Disahkan Oleh Para Penguji Dan Koordinator Program
Studi DIII Perhotelan, Politeknik Negeri Bali Pada 29 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin. NIP. 196001251988031001	
Anggota	Yuni Sulpia Hariani, S.Pd.,M.Par. NIP. 198806112023212038	
Anggota	Komariyuli Anwariyah, S.T.,M.Kom. NIP. 198707022024212033	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd.,M.Eng.
NIP. 1990112022032009



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN,
KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali –
80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hendri Aenomena Alfarizi
NIM : 2115823473
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN ITALIAN PASTA
OLEH ITALIAN SOUS CHEF DI BASILICO RESTAURANT
MERUMATTA RESORT SENGGIGI”**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 25 Juli 2024
Yang membuat Pernyataan,



Hendri Aenomena Alfarizi
2115823473
DIII Perhotelan Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri
Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **PEMBUATAN ITALIAN PASTA OLEH ITALIAN SOUS CHEF DI MERUMATTA RESORT SENGGIGI** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Italian Pasta Oleh Italian Sous chef Di Merumatta Resort Sengggigi serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

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 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 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia, S.Pd., M.Pd, selaku sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku koordinator Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
 6. Yuni Sulpia Hariani, S.Pd.,M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
 7. Sri Martini Selaku HR Manager yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Merumatta Resort Senggigi mendukung penulisan tugas akhir ini.
 8. Dana Saputra Selaku Food & Beverage Manager yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
 9. Seluruh staff food beverage Prproduct Merumatta yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penuli suntutuk menyempurnakan tugas akhir ini.
 10. Ibu dan Bapak selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
 11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, 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 ketidak sempurnaan. 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 dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Lombok barat, Agustus 2024

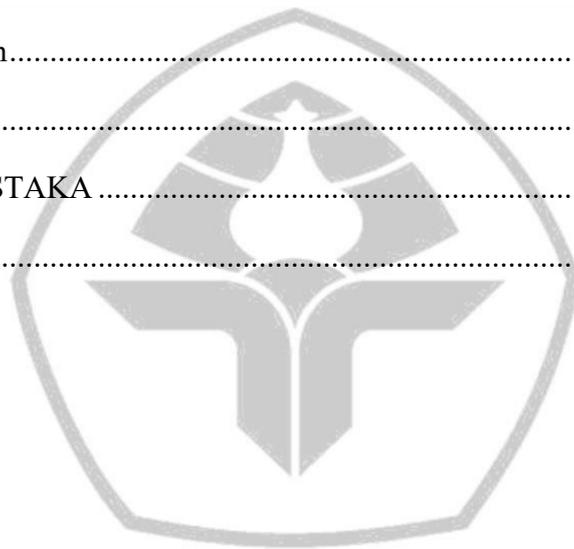
Penulis



DAFTAR ISI

Isi	Halaman
COVER.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
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.....	8
A. Pasta.....	8
B. Restoran.....	11
C. Sous Chef.....	12
D. Food and Beverage Department	12
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	14
A. Nama Perusahaan	14
B. Sejarah Berdirinya Perusahaan.....	15
C. Struktur Organisasi Food and Beverage Product	16
D. Kegiatan Usaha.....	18

BAB IV PEMBAHASAN.....	22
A. Jenis Pasta Yang Dibuat Oleh Italian Sous Chef Di Merumatta Resort Senggigi Lombok	22
B. Pene Bolognese	23
C. Spaghetti Aglio Olio.....	23
D. Gnochhi Alla Sorentina	24
BAB V PENUTUP	26
A. Simpulan.....	26
B. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN.....	29



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 2. 1 Spaghetti.....	8
Gambar 2. 2Fettuccine	9
Gambar 2. 3 Linguine	9
Gambar 2. 4 Angel Hair.....	10
Gambar 2. 5 Fusili.....	10
Gambar 2. 6 Lasagna	11
Gambar 3. 1 Logo Hotel Merumatta Senggigi Lombok.....	14
Gambar 3. 2 Hotel Merumatta Senggigi	16
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	16
Gambar 3. 4 Superior Garden Room	18
Gambar 3. 5 Deluxe Seaview Room.....	18
Gambar 3. 6 Garden Bungalow.....	19
Gambar 3. 7 Seaview Bungalow.....	19
Gambar 3. 8 Deluxe Bungalow.....	19
Gambar 3. 9 Fasilitas Kamar	19
Gambar 3. 10 Pool Villa	20
Gambar 3. 11 Rinjani Restaurant.....	20
Gambar 3. 12 Basilico Restaurant.....	20
Gambar 3. 13 Beach Comber Restaurant.....	20
Gambar 3. 14 Sunset Bar	21
Gambar 3. 15 Trawangan Ballroom.....	21
Gambar 3. 16 Berugak Room,Mayura Room	21

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan pariwisata dunia telah mengalami perkembangan yang cukup pesat sehingga menjadikannya sebagai salah satu industri dengan pertumbuhan ekonomi yang cepat. Sebagai industri yang bergerak dibidang jasa, pariwisata berperan dalam hal kesempatan kerja dengan melihat perkembangan pariwisata di masa yang akan datang. Berkembangnya industri pariwisata harus didukung oleh sarana dan prasarana yang memadai untuk menunjang kegiatan pariwisata.

Industri pariwisata di Indonesia sendiri sudah berkembang cukup pesat yang dibuktikan dengan banyaknya wisatawan domestik maupun mancanegara yang berkunjung. Pulau Lombok memiliki keanekaragaman daya tarik wisata yang mengagumkan, mulai dari daya tarik wisata berbasis alam, budaya maupun kreatifitas buatan. Tidak heran jika pulau yang indah ini menarik banyak wisatawan dari seluruh dunia setiap tahunnya.

Salah satu industri pariwisata yang berkembang pesat di Pulau Lombok yaitu hotel. Hotel merupakan bagian dari industri pariwisata yang bergerak di bidang jasa pelayanan yang menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta fasilitas penunjang lainnya. Di hotel mempunyai beberapa department yang memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda. Selain itu setiap department terdapat struktur organisasi yang fungsinya untuk kelancaran operasional di hotel.

Mermatta Resort Senggigi Lombok merupakan salah satu hotel bintang 5 yang berada di kawasan Senggigi, Kabupaten Lombok Barat. Hotel ini berlokasi di Jln. Raya Pantai Senggigi, Desa Senggigi, Kec.Batu Layar, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Merumatta Resort Senggigi merupakan hotel yang berdiri di bawah naungan PT. Wijaya Karya Realty (Wika Realty).

Hotel ini berada dekat dengan pantai dengan suasana Pantai Senggigi yang memiliki ambience dan suasana tersendiri bagi para pengunjung. Merumatta Resort Senggigi memiliki para staff yang baik, ramah dan berkompeten yang dapat memberikan pengalaman yang tak terlupakan bagi para pengunjung hotel. Dilihat dari operasionalnya Merumatta Resort and Senggigi memiliki beberapa department seperti *Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Security Department, Engineering Department and Food and Beverage Department.*

Food and Beverage Department terdiri dari dari section yaitu *Food and beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage product section* bertugas untuk membuat makanan, menyiapkan makanan untuk *breakfast*, menjual menu *A'la carte* dan menyiapkan menu *buffet*. Salah satu menu *A'la carte* yang dijual adalah *Italian Pasta* yang dibuat dan diolah oleh *Italian Sous Chef*. Italian pasta bisa di jumpai di Basilico Authentic Italian Restaurant. Restaurant yang menjual aneka jenis masakan Italia khususnya aneka jenis pasta. Adapun jenis pasta yang disajikan di sana seperti *spaghetti*,

fethucine, pene bolognese, pene carbonara, lasgna, angel hair, fusili, & long hair.

Terdapat Penulis Yang membahas mengenai pembuatan pasta di hotel dan restaurant. Wardhana (2023) menulis topik mengenai pembuatan pasta dengan jenis penne yang di lakukan oleh commis di The Deck Restaurant, Di The One Legian Hotel Kuta Bali. Razan (2023) menulis mengenai pembuatan pasta jenis spaghetti yang di lakukan oleh commis di Maya Sanur Resort And Spa. Adapun topik pada tugas akhir ini memiliki perbedaan dengan yang pernah di tulis sebelumnya. Perbedaannya terletak pada jenis pasta yang di olah, pemilihan lokasi hotel, dan siapa yang membuat atau mengolah pasta tersebut.

Berdasarkan pemaparan mengenai latar belakang yang telah diuraikan, penulis mengangkat judul “Pembuatan Italian Pasta Oleh Italian Sous Chef di Merumatta Resort Senggigi Lombok”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Apa saja jenis pasta yang di buat oleh Italian Sous Chef di Merumatta Senggigi Lombok.?
2. Bagaimana teknik pembuatan Italian Pasta oleh Italian Sous Chef di Merumatta Senggigi Lombok.?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan

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

1. Tujuan penulisan

- a. Untuk menjelaskan jenis-jenis pasta yang di buat oleh Italian Sous Chef di Merumatta Senggigi Lombok.
- b. Untuk menjelaskan teknik pembuatan Italian Pasta oleh Italian Sous Chef di Merumatta Senggigi Lombok.

2. Kegunaan penulisan

Kegunaan penulisan ini :

- a. Bagi mahasiswa

Adapun manfaat dalam penulisan tugas akhir ini antara lain :

- 1) Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan diploma III Program studi Perhotelan pada jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

- 2) Meningkatkan pemahaman dalam bidang Food and Beverage Product dengan mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Adapun manfaat penulisan tugas akhir ini bagi Politeknik Negeri Bali antara lain :

- 1) Sebagai tambahan informasi dan pengetahuan bagi civitas akademik di lingkungan Politeknik Negeri Bali dalam bidang Food and Beverage Product.
- 2) Sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai teknik pembuatan Italian Pasta Oleh Italian Sous Chef di Merumatta Senggigi Lombok.

c. Bagi Perusahaan

Penulisan tugas akhir ini bermanfaat bagi Merumatta Senggigi Lombok sebagai bahan masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas pelayanan di Food and Beverage Product, khususnya mengenai Teknik Pembuatan Italian Pasta Oleh Italian Sous Chef di Merumatta Senggigi Lombok.

D. Metode penulisan Tugas Akhir

Sub-bab ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun kepustakaan.

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Yaitu suatu metode dengan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan langsung dengan di sertai pencatatan terhadap situasi atau peristiwa yang ada di lapangan di lapangan saat Teknik Pembuatan Italian Pasta Oleh Italian Sous Chef di merumatta Senggigi Lombok.

b. Metode Wawancara

Yaitu suatu metode dengan pengumpulan data melalui proses wawancara atau tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah dengan 1 *Head* dan 17 staff *Food and Beverage Product* di Merumatta Senggigi Lombok.

c. Studi Kepustakaan

Yaitu suatu teknik pengumpulan data-data dengan mengadakan studi literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang memiliki hubungan dengan permasalahan yang akan di selesaikan.

2. Metode dan Teknik Analisa Data

Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan dalam Menyusun proposal tugas akhir ini adalah teknik deskriptif, yaitu suatu cara menganalisis data dengan memaparkan data secara lengkap sehingga mendapatkan Kesimpulan yang tepat. Dalam hal ini memaparkan atau menguraikan data-data yang di dapat mengenai Pembuatan Italian Pasta Oleh Italian Sous Chef di Merumatta Senggigi Lombok.

1. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisa Yaitu:

- a. Metod informal : suatu metode penyajian hasil analisa data dengan menggunakan kata-kata biasa
- b. Metode formal : suatu metode penyajian hasil analisa dengan menggunakan tanda dan lambang-lambang. Tanda yang di maksud yaitu tambah (+), tanda kurang (-), tanda kurung () dan lain sebagainya, sedangkan lambang yang di maksud yaitu singkatan

nama, dan berbagai diagram atau bagian dalam Tugas Akhir mengenai Pembuatan Italian Pasta Oleh Italian Sous Chef di Merumatta Senggigi Lombok.



BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Prosedur pembuatan Italian Pasta di Merumatta Senggigi Lombok ada beberapa tahapan – tahapan yang perlu diperhatikan yaitu

- a. Tahap persiapan yaitu *grooming*, meliputi penampilan, personal *hygiene*, presensi, *briefing*, kemudian persiapan bahan dan perlengkapan.
- b. Tahap pelaksanaan meliputi prosedur pembuatan *Italian Pasta* di mana seorang *cook* berfokus menyiapkan bahan – bahan untuk pengolahan *Italian Pasta* dan siap untuk di olah. Pengerjaan atau pengolahan ini memerlukan waktu pengerjaan selama 7, sampai 10 menit untuk menjadi sebuah olahan menu Pasta terhitung dari persiapan bahan dan alat-alat.
- c. Tahap Akhir, yaitu seorang *cook* harus *testing* atau mencicipi hidangan suatu Pasta yang di olah sebelum di sajikan ke tamu. Guna mengetahui apa saja yang kurang, dan apa saja yang harus di tambahkan di dalam olahan Pasta tersebut agar tidak ada complain dan penilaian yang buruk dari tamu untuk *cook* yang mengolah hidangan Pasta tersebut.

B. Saran

1. *Cook* yang ada di bagian ini agar lebih memperhatikan rasa dan meningkatkan kualitas makanan agar mendapat *image* dan penilaian yang baik dari tamu. Tentunya tidak lupa untuk meningkatkan *grooming*, kebersihan area dapur untuk meningkatkan *Hygiene and Sanitation*. Tidak

lupa melakukan semua pengerjaan sesuai SOP (*Standard Operational Prosedur*) .

2. Sebaiknya *Chief / Lead Engineering* melakukan Tindakan Dyang akan menghambat pengerjaan di operasional dapur agar tidak menjadi suatu masalah besar yang di takutkan nantinya.



DAFTAR PUSTAKA

Analisis Fatma DSN MUI NO.108/DSN

D Lestari,A Sujarwo,A Sulistyawati-Jurnal Ilmiah Infokam,2024-amikjtc.com

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online. 2022. (diakses 2 Februari 2024):<https://kbbi.web.id/kuliner>

Kemendikbudristek. (2022). Pengertian *Food and Beverage Departement*. Diakses pada (2 Februari 2024) URL <https://www.vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/jangan-tertukar-inilah-perbedaan-food-beverage-product-dan-food-beverage-service>

SS Anugrah,N Suarna....- Jurnal...,2023-ejurnal .bangunharapanbangsa.com

Syaheer Mulki Alimudin UIN Sultan Maulana Hasanudin Banten,2024

Wellalangi,M.B.R.,Masi,N.,Tani,D.&Mulyati,M.(2022).Peran Pramusaji Dalam Menangani Guest Complaints Di Restoran Sangar Lobster Hotel Loccal Collection Jurnal Akademis Vokasi,1(1),39-49.

Y Isnaini, A Noviardy.- Prosiding Seminar Hasil...2021 – conference. binadarma.ac.id