

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN VULCANO DI MARE IN CROSTA DI
PANE PASTA OLEH COMMIS DI PREGO ITALIAN
RESTAURANT PADA THE WESTIN RESORT NUSA
DUA, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Indah Dwi Apriningsih

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN VULCANO DI MARE IN CROSTA DI PANE
PASTA OLEH COMMIS DI PREGO ITALIAN
RESTAURANT PADA THE WESTIN RESORT
NUSA DUA, BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Kadek Indah Dwi Apriningsih
NIM 1915823019**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN VULCANO DI MARE IN CROSTA DI PANE
PASTA OLEH COMMIS DI PREGO ITALIAN RESTAURANT
PADA THE WESTIN RESORT NUSA DUA, BALI**

Oleh

Ni Kadek Indah Dwi Apriningsih

NIM 1915823019

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

Di setujui oleh:

Pembimbing I,



Made Suardani, S.Pd., M.Par.
NIP 197303122002122002

Pembimbing II,



Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak.
NIP 198507152010122002

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Indah Dwi Apriningsih
NIM : 1915823019
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN VULCANO DI MARE IN CROSTA DI PANE PASTA
OLEH COMMIS DI PREGO ITALIAN RESTAURANT PADA
THE WESTIN RESORT NUSA DUA, BALI”**

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, 19 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Kadek Indah Dwi

Apriningsih

NIM : 1915823019

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 PEMBUATAN VULCANO DI MARE IN CROSTA DI PANE PASTA OLEH COMMIS DI PREGO ITALIAN RESTAURANT PADA THE WESTIN RESORT NUSA DUA, BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta oleh *Commis* di Prego Italian Restaurant pada The Westin Resort Nusa Dua, 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 terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD sebagai Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par sebagai Kaprodi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Made Suardani, S.Pd., M.Par selaku Dosen Pembimbing I pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan tugas akhir ini.
6. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak sebagai Dosen Pembimbing II pada Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pegawai pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Mr. Oriol Montal selaku General Manager The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Bapak Angga Mahardika selaku Trainee Manager di The Westin Resort Nusa Dua Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Bapak I Nengah Winata selaku Executive Chef di The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data

dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

11. Bapak Adi Saputra selaku Chef de Cuisine di The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Bapak Putu Gede Gunarta selaku Senior Sous Chef di The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Bapak Dwi Antara selaku Jr Sous Chef di The Westin Resort Nusa Dua, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
14. Segenap staf The Westin Resort Nusa Dua Bali, khususnya Food and Beverage Product Department yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
15. Bapak I Made Putra Wijaya dan Ibu Ni Made Adi Trisnayani selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan, serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
16. Seluruh keluarga dan sahabat yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan 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 dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



Badung, 15 Juli 2022

Penulis,

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode dan teknik pengumpulan data	6
2. Metode dan teknik analisis data.....	7
3. Metode dan teknik penyajian hasil analisis.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Resort.....	8
B. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel	9
C. Dapur (Kitchen)	10
1. Pengertian Dapur (<i>Kitchen</i>)	10
2. Jenis–jenis Dapur (<i>Kitchen</i>).....	11
D. Memasak.....	11
1. Pengertian Memasak.....	11
2. Metode memasak	12
3. Pengertian Juru Masak (<i>Commis</i>)	13
4. Peralatan Dapur.....	14

E. Bahan Makanan	15
1. Pengertian Bahan Makanan	15
2. Jenis-jenis Bahan Makanan.....	15
F. Resep.....	16
G. Pasta	16
1. Pengertian Pasta	16
2. Jenis – jenis Pasta.....	16
H. Proses	17
I. Pembuatan.....	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Nama dan Alamat Perusahaan	18
B. Sejarah Berdirinya The Westin Resort Nusa Dua, Bali	18
C. Bidang Usaha Dan Fasilitas The Westin Resort Nusa Dua, Bali.....	22
D. Struktur Organisasi Food and Beverage Department.	36
BAB IV PEMBAHASAN.....	40
A. Proses Pembuatan Vulcano di Mare in Crosta di Pane Pasta Oleh Commis Di Prego Italian Restaurant Pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali.....	40
1. Tahap persiapan	40
2. Tahap pembuatan	48
3. Tahap penyajian	51
B. Hambatan–hambatan dalam Pembuatan Vulcano di Mare in Crosta di Pane Pasta Oleh Commis Di Prego Italian Restaurant pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali	54
BAB VPENUTUP.....	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Food and Beverage Kitchen.....	36
Gambar 4.1 Pasta Plate	51
Gambar 4.2 Small Bowl.....	52
Gambar 4.3 Torch	52



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta	46
Tabel 4.2 Bahan pizza dough	47
Tabel 4.3 Bahan tomato sauce	47
Tabel 4.4 Bahan lobster bisque	47



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Daftar pertanyaan dan jawaban ketika melakukan wawancara.
- Lampiran 2 : Gambar Kitchen Prego Italian Restaurant
- Lampiran 3 : Uniform yang digunakan
- Lampiran 4 : Bahan-Bahan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta
- Lampiran 5 : Alat-Alat pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta
- Lampiran 6 : Proses Pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pulau Bali merupakan salah satu pulau kecil yang berada di kawasan perairan Indonesia. Pulau Bali adalah salah satu pulau yang dijadikan destinasi wisata utama oleh wisatawan mancanegara maupun domestik karena daya tarik yang dimiliki sangat kuat mulai dari wisata alam, wisata budaya yang unik dan beragam seperti: upacara Ngaben, ritual Pengrebongan, tradisi desa Trunyan, dan tradisi Mekotek, serta wisata kuliner yang memiliki ciri khas tersendiri seperti: *Sambal Matah*, *Ayam Betutu* dan *Lawar*. Keindahan alam, serta budaya yang jarang ditemui di daerah lain membuat Pulau Bali memiliki daya tarik tersendiri. Daya tarik yang dimiliki Bali membuat wisatawan berminat untuk berkunjung ke Bali tidak hanya untuk berlibur, namun beberapa wisatawan juga memilih Bali sebagai daerah tujuan wisata untuk belajar tentang kebudayaan, selain itu wisatawan juga tertarik menjadikan Bali sebagai lokasi untuk menyelenggarakan acara seperti *meeting*, *conference*, dan *wedding*. Bali memiliki daya tarik seperti tradisi adat yang sangat kental serta alam yang sangat menawan, baik yang terletak di pinggir pantai maupun pegunungan.

Pulau Bali memiliki beberapa Kabupaten yang terdiri dari: Kabupaten Gianyar, Kabupaten Tabanan, Kabupaten Klungkung, Kabupaten Buleleng, Kabupaten Karangasem, Kabupaten Bangli, Kabupaten Jembrana, dan Kabupaten Badung. Kabupaten Badung merupakan salah satu destinasi wisata yang banyak diminati oleh wisatawan, terutama wisatawan yang ingin berlibur ke pantai. Kabupaten Badung memiliki beberapa destinasi wisata seperti: Jimbaran, Uluwatu, Kuta dan

Nusa Dua. Nusa Dua merupakan salah satu destinasi wisata yang memiliki *water sport*, dan pantai. Bali memiliki perkembangan wisata yang pesat, tentunya perlu didukung dengan adanya sarana pariwisata seperti transportasi, biro perjalanan, fasilitas makan dan minum, dan salah satu yang terpenting adalah akomodasi atau tempat untuk menginap seperti *resort*.

Akomodasi merupakan tempat yang menyediakan fasilitas dengan pelayanan untuk wisatawan yang berlibur ke luar kota atau ke luar negeri untuk memenuhi kebutuhannya. *Resort* merupakan salah satu tempat yang menyediakan akomodasi. *Resort* adalah bangunan yang banyak digunakan oleh wisatawan saat berlibur karena menyediakan penginapan dengan fasilitas, hiburan, restoran maupun perbelanjaan. *Resort* biasanya menyediakan pemandangan yang indah dan terletak di pegunungan, dekat danau, dan di tepi pantai.

The Westin Resort Nusa Dua Bali merupakan salah satu *resort* berbintang 5 (lima) yang terletak di tepi pantai tepatnya di Kawasan ITDC Nusa Dua. Waktu yang dibutuhkan untuk menempuh ke hotel ini kurang lebih 15 menit dari Badar Udara I Gusti Ngurah Rai. The Westin Resort Nusa Dua memiliki beberapa *department* yaitu: Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department, Human Resource Department, Accounting Department, Food & Beverage Service Department, dan Food & Beverage Product Department. Food & Beverage Product Department merupakan salah satu *department* yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk yang siap untuk disajikan kepada wisatawan mulai dari *appetizer*, *soup*, *maincourse*, dan *dessert*. *Food and beverage product* di The Westin Resort Nusa

Dua memiliki beberapa *section* yaitu *cold kitchen (garde manger)*, *hot kitchen*, *butcher*, *pastry*, dan *bakery*. *Hot Kitchen* merupakan salah satu *section* yang bertugas untuk membuat *main course* seperti *pizza*, dan *pasta*.

The Westin Resort Nusa Dua Bali memiliki beberapa restoran yang memiliki karakteristik tersendiri. Salah satu restoran yang ada di The Westin Resort Nusa Dua adalah Prego Italian Restaurant. Prego Italian Restaurant merupakan salah satu restoran yang menyediakan makanan italia (*italian food*). Pada masa pandemi, Prego Italian Restaurant hanya buka saat *weekend* untuk *brunch*. Saat ramai pengunjung restoran ini buka untuk *lunch* dan *dinner*. Prego Italian Restaurant menyediakan banyak menu mulai dari *appetizer* yang terdiri dari: Arancini Di Riso, Burratta Artigianale, Foccaia Rosmarino. *Main course pasta* yang terdiri dari: Ravioli Ricotta e Soinaci, Fusulli Al Ragu. *Pizza* yang terdiri dari: Contadina, Quattro Stagioni, Branzino al Pizzaola. *Dessert* yang terdiri dari: Bounty, Texture of Tiramisu, Cioccolato Bianci Bruciato. Prego Italian Restaurant memiliki menu khas (*signature menu*) untuk *pasta*. *Signature menu* pasta merupakan menu pasta yang dimiliki oleh sebuah restoran dengan ciri khas dari restoran tersebut. Prego Italian Restaurant memiliki *signature menu* pasta yakni Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta. Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta memiliki keunikan dari segi penyajian karena penyajiannya menggunakan *pizza dough* yang sudah diberi saus tomat (*tomato sauce*) dan arak (alkohol) yang dapat menciptakan api di atas *pizza dough* tersebut. Menu ini terinspirasi dari peristiwa gunung meletus.

Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta merupakan salah satu menu pasta yang dimiliki oleh Prego Italian Restaurant. Menu ini menggunakan pasta jenis

spaghetti yang dimasak menggunakan: ikan mahi-mahi, udang, kerang, cumi-cumi, *black olive*, *tomato cherry*, bawang bombay cincang, bawang putih, cabai merah besar, *basil leaf*, saus tomat (*tomato sauce*) yang terdiri dari: bawang bombay, bawang putih, daun basil, dan *tomato pill*. *Lobster bisque* yang terdiri dari: cangkang lobster, *mirepoix*, *bouquet garni*, bawang merah, bawang putih, kulit jeruk; jeruk nipis; lemon, dan kaldu sayur (*vegetable stock*). *Pizza dough* yang terdiri dari: tepung terigu, air, ragi, gula, garam, dan *olive oil*. Penyajian menu ini menggunakan *tomato sauce* yang dicampurkan dengan arak, dan saat akan disajikan diberi api diatas hidangan tersebut. Fungsi dari api tersebut untuk memberi penyajian yang menarik kepada tamu, selain itu fungsinya untuk menjaga suhu dari hidangan tersebut agar tetap hangat. *Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta* memiliki cita rasa yang asam dan gurih, selain itu memiliki aroma *basil*.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk membahas tentang Pembuatan *Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta* Oleh *Commis Di Prego Italian Restaurant* Pada *The Westin Resort Nusa Dua, Bali*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, adapun beberapa rumusan masalah yang akan dibahas sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta* oleh *commis di Prego Italian Restaurant* pada *The Westin Resort Nusa Dua Bali*

?

2. Hambatan-hambatan apa sajakah yang dihadapi dalam proses pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta oleh *commis* di Prego Italian Restaurant pada The Westin Resort Nusa Dua Bali serta cara menanganinya?

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. Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini yaitu:
 - a. Untuk mengetahui proses pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta oleh *commis* di Prego Italian Restaurant pada The Westin Resort Nusa Dua Bali
 - b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan apa sajakah yang dihadapi dalam proses pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta oleh *commis* di Prego Italian Restaurant pada The Westin Resort Nusa Dua Bali.
2. Adapun kegunaan penulisan tugas akhir ini antara lain:
 - a. Bagi mahasiswa:
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi DIII Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang telah didapat di kampus dengan membandingkannya dengan kenyataan dunia industri.
 - 2) Bahan masukan untuk menambah wawasan dan pengetahuan serta pengalaman dalam bidang perhotelan secara umum, dan dibidang Food and Beverage Product untuk khususnya.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir, khususnya mahasiswa jurusan pariwisata serta sebagai sumber referensi dan bacaan bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir.
- 2) Sebagai masukan bagi aktivitas akademik di lingkungan Politeknik Negeri Bali khususnya untuk bidang *food and beverage*.
- 3) Sebagai masukan bagi bacaan di lingkungan Politeknik Negeri Bali khususnya untuk bidang *food and beverage*.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan untuk meningkatkan kualitas proses dan penyajian makanan pada The Westin Resort Nusa Dua Bali.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Metodologi merupakan tahapan dasar dalam mendapatkan data untuk menyusun tugas akhir ini, baik data yang bersifat kualitatif maupun data yang bersifat kuantitatif.

Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah:

1. Metode dan teknik pengumpulan data

a. Metode wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan informasi yang dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab dengan *staff commis* pada The Westin Resort Nusa Dua Bali.

b. Metode observasi

Metode observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan melakukan pengamatan secara langsung mengenai proses pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta oleh *commis* di Prego Italian Restaurant.

c. Metode kepustakaan

Metode ini merupakan pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis yang berkaitan dengan pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta.

2. Metode dan teknik analisis data

Penulisan tugas akhir ini menggunakan teknik deskriptif dengan memaparkan dan menjelaskan secara sistematis sesuai dengan apa yang didapat saat melakukan praktik kerja lapangan pada The Westin Resort Nusa Dua Bali mengenai pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta oleh *commis* di Prego Italian Restaurant.

3. Metode dan teknik penyajian hasil analisis

Penulisan tugas akhir ini menggunakan teknik formal dan informal. Teknik formal adalah penyajian analisis data disajikan dalam bentuk foto maupun tabel, sedangkan teknik informal adalah penyajian hasil analisis data yang disajikan dengan penjelasan dan penjabaran. Misalnya tabel dan foto diberi penjelasan di bagian samping sesuai dengan pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta di Prego Italian Restaurant pada The Westin Resort Nusa Dua Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta pada Prego Italian Restaurant memiliki tiga tahapan penting yang meliputi, tahapan persiapan, tahapan pembuatan, dan tahapan penyajian yang perlu diperhatikan dengan baik agar menunjang proses pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta sesuai dengan standar restoran, dan keinginan tamu. Kelengkapan bahan-bahan dan alat-alat untuk mengolah Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta harus dipersiapkan dengan baik agar kelancaran proses pembuatan tidak mengalami hambatan.

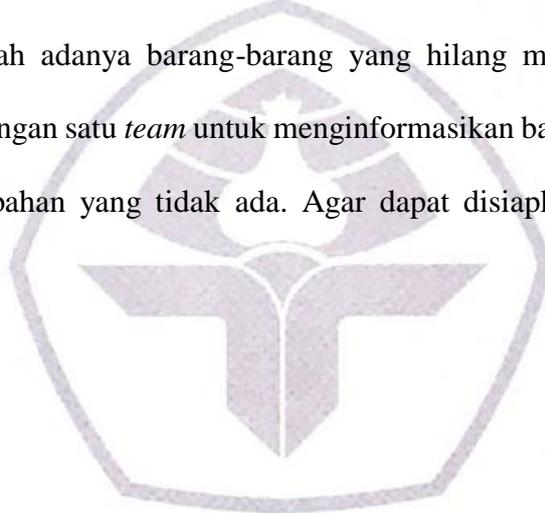
Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta penulis dapat menarik beberapa kesimpulan yaitu, pada tahap persiapan seorang juru masak (*commis*) terdiri dari persiapan umum seorang juru masak meliputi: menggunakan *uniform* dengan lengkap dan rapi, menjaga kebersihan tubuh dan memperhatikan kesehatan tubuh, menata rambut dengan baik, melakukan absensi sebelum memulai pekerjaan. Persiapan peralatan untuk membuat Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta antara lain: *stock pot, food scale, robocob, strainer, cutting board, knife, spatula, laddle, container, mixer, frying pan, tong, torch, pizza oven, flour scoop, working table, chiller, stove*. Bahan-bahan yang digunakan antara lain: *spaghetti pasta, pizza dough, ikan mahi-mahi, udang (prawn), scallop, calamary, lobster bisque, tomato sauce, black olive, tomato cherry, slice basil, chopped garlic, chopped onion, chopped red chilli, garam, black pepper, minyak goreng, arak (alkohol)*. Tahapan pembuatan Vulcano Di Mare In

Crosta Di Pane Pasta membuat bahan–bahan seperti *pizza dough*, *tomato sauce*, dan *lobster bisque*, hingga mengolah bahan–bahan tersebut menjadi makanan yang siap untuk disajikan. Tahapan penyajian Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta dilakukan oleh *waiter/ waitress* dengan menyajikan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta dengan api.

Berikut hambatan–hambatan yang terjadi saat membuat Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta yaitu: 1) Pada saat melakukan pembakaran menggunakan *torch* adonan *pizza* sering mengalami kerusakan dan berlubang hingga mengakibatkan adonan tersebut tidak bisa mengembang. Hal ini dapat menghambat waktu pengerjaan karena harus mengulang untuk membentuk *dough pizza*. Cara mengatasinya yaitu pada saat membuat adonan, pastikan adonan tersebut tidak terlalu tipis karena adonan yang tipis akan cepat berlubang dan cepat gosong. 2) Minimnya *bowl* penyajian vulcano pasta mengakibatkan juru masak harus memberi tahu *steward* agar cepat mencuci kembali *bowl* yang baru selesai di *clear up* oleh *waiter/ waitress*. Cara mengatasinya yaitu dengan mengajukan *form request* kepada *manager steward* agar dipesankan *bowl* yang sama untuk Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta. 3) Habisnya bahan–bahan *chopped* seperti *red chilli*, *onion*, dan *garlic* membuat juru masak harus melakukan *chopped* dari awal, sehingga menghabiskan waktu yang cukup lama. Cara mengatasinya yaitu dengan membuat *notes* kepada yang mendapatkan *morning shift* agar membuat banyak persiapan bahan untuk *lunch* dan *dinner*.

B. Saran

Berikut saran-saran yang dapat penulis kemukakan terkait dengan proses pembuatan Vulcano Di Mare In Crosta Di Pane Pasta oleh juru masak (*commis*) pada The Westin Resort Nusa Dua, Bali di Prego Italian Restaurant antara lain: 1. sebaiknya melengkapi alat-alat yang digunakan untuk proses oprasional hotel dengan lengkap agar tidak mengganggu proses oprasional saat tamu sedang ramai, 2. melakukan pemeriksaan alat-alat yang digunakan untuk proses oprasional secara berkala untuk mencegah adanya barang-barang yang hilang maupun rusak, 3. membuat koordinasi dengan satu *team* untuk menginformasikan bahan-bahan yang habis maupun bahan-bahan yang tidak ada. Agar dapat disiapkan dan dipesan kepada *suplier*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, 2012. *Hotel Resort Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologis di Batu Malang*. Malang.
- Badudu JS, dan Zain Sultan Mohammad, 2013. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Bagyono. 2014. *Pariwisata dan perhotelan*. Bandung: Alfabeta
- Departemen Pendidikan Nasional, 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Departemen Pendidikan Nasional, 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Hamidah, 2018. *Resep & Menu*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Handayani, dan Suwano, 2011. *Pengantar Studi Ilmu Administrasi dan Management*. Jakarta: Gunung Agung.
- Hidayati, 2021. *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jember: Cerdas Ulet Kreatif.
- Marlina Erna, 2014. *Pengantar Pariwisata 1 SMK Kelas X*. Bogor: Yudhistira
- Meirana Ira, 2017. *Hotel Room Devision Management*. Yogyakarta: Kencana.
- Novitasari, Putri dan Yulianto. (2016). *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta*, Jurnal Khasanah Ilmu, VII(2),from,<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/491>
- Novitasari, Putri, dan Yulianti, 2016. *Peranan Pastry Section dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel*. Yogyakarta: Jurnal Khasanah Ilmu.
- Prakoso Aji, 2017. *Front Office Praktis: Administrasi dan Prosedur Kerja*. Yogyakarta: Gava Media.
- Suardani, 2015. *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Zanini De Vita, Oretta; Fant, Maureen B, 2013. *Sauces & Shapes: Pasta the Italian Way*. New York: W. W. Norton & Company.