

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PIZZA CHICKEN TERIYAKI
OLEH COMMIS CHEF DI HIU RESTAURANT
PADA JIMBARAN BAY BEACH RESORT AND SPA**



I Komang Gardika Adiyoga

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PIZZA CHICKEN TERIYAKI
OLEH COMMIS CHEF DI HIU RESTAURANT
PADA JIMBARAN BAY BEACH RESORT AND SPA**



**Oleh
I Komang Gardika Adiyoga
NIM 2015823130**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PEMBUATAN PIZZA CHICKEN TERIYAKI
OLEH COMMIS CHEF DI HIU RESTAURANT
PADA JIMBARAN BAY BEACH RESORT AND SPA**

Oleh:
I Komang Gardika Adiyoga
NIM 2015823130

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc
NIP. 199001132019032015


I.G.A. Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par
NIP. 199402172022032006

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Erhawan, MATM., Ph.d.
NIP. 19631228199010200



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 di bawah ini:

Nama : I Komang Gardika Adiyoga
NIM : 2015823130
Program studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN PIZZA CHICKEN TERIYAKI OLEH COMMIS CHEF DI
HIU RESTAURANT PADA JIMBARAN BAY BEACH RESORT AND
SPA”**

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, Agustus 2023

Yang membuat pernyataan

JURUSAN PARIWI
POLITEKNIK NEGERI



Nama : I Komang Gardika Adiyoga

NIM : 2015823130

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Mahaesa, karena berkat rahmat-Nya serta usaha penulis, Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Pizza Chicken Teriyaki Oleh Commis Chef di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa” dapat diselesaikan sesuai dengan waktu yang ditentukan. Tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu persyaratan menyelesaikan Pendidikan Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama

penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. I.G.A.MirahSanjiwaniS.Tr.Par.,M.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Ferry Sitohang selaku *General Manager* di Jimbaran Bay Beach Resort and Spa, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Jimbaran Bay Beach Resort and Spa untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh *Head of Food and Beverage Product* serta seluruh *staff* di Hiu Restaurant yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Jumeirah Bali untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Darwin Suselo, selaku *Executive Chef* pada Hiu Restaurant yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
10. Kedua orang tua Bapak I Wayan Sutarma dan Ibu Ni Gusti Made Sudani yang telah membantu memberikan semangat, dukungan serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis.
11. Ni Putu Anggita Dewi, selaku kakak penulis yang telah memberikan support dan membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

12. Teman-teman yang selalu mendukung dan membantu kelancaran, memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang telah membantu dalam penyusunan 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, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ISI	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
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
1. Tujuan Penulisan	5
2. 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	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel	9
2. Klasifikasi Hotel.....	10
B. Food and Beverage Department	12
1. Pengertian Food and Beverage	12
2. Bagian-bagian Food and Beverage.....	12
C. Kitchen	14
1. Pengertian Kitchen	14
2. Jenis-jenis Kitchen	14
D. Commis Chef.....	15
1. Pengertian Commis Chef.....	15
E. Metode Memasak	15
F. Bahan Makanan	19
G. Peralatan Kitchen	20
H. Pengertian Pizza	23
I. Pembuatan	24
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	25
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	25
1. Lokasi Perusahaan Hotel	25

2. Sejarah Jimbaran Bay Beach Resort and Spa.....	26
B. Bidang Usaha dan Fasilitas	27
1. Bidang Usaha	27
2. Fasilitas.....	27
C. Struktur Organisasi.....	35
BAB IV PEMBAHASAN	39
A. Pembuatan Pizza Chiken Teriyaki Oleh Commis Chef di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa.....	39
1. Tahap Persiapan	39
2. Tahap Pembuatan Pizza.....	52
3. Tahap Penyajian	56
4. Tahap Akhir.....	57
B. Hambatan Yang Timbul Dalam Proses Pembuatan Pizza Chiken Teriyaki	57
BAB V PENUTUP.....	59
A. Simpulan.....	59
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Lokasi Jimbaran Bay Beach.....	26
Gambar 3.2 Logo Jimbaran Bay Beach	27
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Main Kitchen Pada Hiu Restaurant.....	35
Gambar 4.1 Fingerprint.....	40
Gambar 4.2 Uniform	41
Gambar 4.3 Oven	42
Gambar 4.4 Rolling Pin	42
Gambar 4.5 Pizza Peel	43
Gambar 4.6 Dinner Spoon.....	43
Gambar 4.7 Chef Knife	43
Gambar 4.8 Brown Cutting Board	44
Gambar 4.9 Green Cutting Board	44
Gambar 4.10 Bowl	44
Gambar 4.11 Pizza Cutter	45
Gambar 4.12 Grater.....	45
Gambar 4.13 Sauce Pan	45
Gambar 4.14 Spatula.....	46
Gambar 4.15 Pizza Plate	46
Gambar 4.16 Fork	46
Gambar 4.17 Keju mozzarella.....	48
Gambar 4.18 Daging ayam	49
Gambar 4.19 Onion.....	49
Gambar 4.20 Paprika.....	50
Gambar 4.21 Bahan Saus Teriyaki	53
Gambar 4.22 Chopped Bawang putih dan Jahe	53
Gambar 4.23 Masak Saus Teriyaki	53
Gambar 4.24 Masukkan Maizena ke Saus Teriyaki	54
Gambar 4.25 Bahan Pizza Chicken Teriyaki	54

Gambar 4.26 Ngeroll Adonan Pizza	55
Gambar 4.27 Mengolesi Saus di Adonan Pizza	55
Gambar 4.28 Menaburi Topping.....	55
Gambar 4.29 Memasukkan Pizza ke Oven	56
Gambar 4.30 Meletakkan Pizza ke Wooden Plate	56
Gambar 4.31 Pizza Chicken Teriyaki	57

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jumlah Kamar Jimbaran Bay Beach	28
Tabel 3.2 Kapasitas Ruangan Pertemuan Jimbaran Bay Beach.....	33
Tabel 4.1 Bahan adonan dough untuk 10 porsi.....	47
Tabel 4.2 Bahan saus teriyaki untuk 10 porsi	49
Tabel 4.3 Resep Pizza Chicken Teriyaki untuk 1 porsi	52

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu daerah tujuan utama para wisatawan mancanegara yang memiliki berbagai macam keanekaragaman adat istiadat serta di dukung oleh keramah tamahan masyarakatnya. Hal tersebut menyebabkan para wisatawan tertarik untuk mengunjungi daerah Bali baik untuk berlibur maupun untuk berbisnis. Salah satu bisnis pariwisata adalah usaha perjalanan jasa pariwisata yang merupakan peran penting dalam memberikan pelayanan bagi wisatawan seperti hotel, *villa*, *bungalow*, *travel* dan jasa lainnya.

Untuk memenuhi kebutuhan sarana prasarana sangat diperlukan akomodasi penginapan bagi wisatawan yang datang ke Bali, salah satunya adalah hotel. Jimbaran Bay Beach Resort And Spa adalah salah satu hotel bintang empat yang berada di kawasan Pantai Kedonganan. Hotel ini mempunyai fasilitas lengkap, nyaman, serta aman. Ada beberapa departemen dalam menjalankan kegiatan operasional yang ada di Jimbaran Bay Beach Resort And Spa antara lain : Human Resource Departement, Front Office Departement, Sales and Marketing Departement, Accounting Departement, SPA Departement, Housekeeping Departement, Engineering Departement, Finance Departement, Security Departement dan Food and Beverage Departement.

Food and Beverage Departement yang berada di Jimbaran Bay Beach Resort And Spa dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu Food And Beverage

Service adalah bagian tata hidang yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman kepada tamu, mulai dari pemesanan hingga tamu meninggalkan *restaurant*. Food and Beverage Product adalah department yang bertugas untuk mengolah semua makanan yang ada di hotel, dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai *appetizer, soup, main course, dan dessert* dengan skala yang lumayan besar serta menjamin kualitas dan mutu makanan maupun minuman di hotel.

Jimbaran Bay Beach Resort and Spa memiliki dua *restaurant* yaitu Hiu Restaurant, Baruna Sky Lounge. Hiu Restaurant dibuka untuk melayani *breakfast, lunch, dinner* dan menyediakan menu *a'la carte* seperti *appetizer, soup, main course* dan *dessert*. Baruna Sky Lounge dibuka untuk melayani *dinner*, dan menyediakan menu *a'la carte* seperti *appetizer, soup, main course* dan *dessert*. Salah satu menu hidangan yang diminati oleh para tamu adalah pizza chicken teriyaki.

Keunikan dari pizza ini yaitu menggunakan saus teriyaki, karena pada umumnya pizza menggunakan saus tomat. Tamu tertarik dengan hidangan pizza ini dikarenakan perpaduan warna antara putih kecoklatan dari *dough* pizza, hitam dari saus teriyaki, dan kuning kecoklatan dari keju mozzarella. Untuk harga pizza chicken teriyaki yaitu Rp.115.000 dan laku terjual biasanya sehari 8 porsi sampai 12 porsi.

Jenis pizza yang digunakan oleh Jimbaran Bay Beach Resort and Spa menggunakan jenis Pizza Amerika. Perbedaan dari Pizza Amerika dengan Pizza Italia adalah tekstur kulit atau roti pada Pizza Amerika cenderung lebih tebal dan

padat, sedangkan Pizza Italia berkebalikan dari itu, memiliki tekstur kulit atau roti yang tipis. Pada Pizza Amerika memiliki lebih banyak varian topping, namun mereka tetap menyertakan saus tomat dan keju pada setiap pizza.

Bahan dalam pembuatan pizza chicken teriyaki menggunakan bahan lokal yang diambil dari *supplier*. Dari bahan untuk saus dan isiannya yaitu ayam, *onion*, paprika merah, paprika hijau, keju mozzarella, kecap manis, kecap asin, bawang putih, tepung maizena, gula pasir, lada hitam, madu dan jahe. Sedangkan bahan untuk *dough* atau adonan pizza yaitu tepung terigu, *olive oil*, gula pasir, garam dan ragi.

Metode yang digunakan adalah teknik *baking*, metode memasak yang menggunakan oven yang menghasilkan energi panas kering atau *dry heat cooking*. Teknik *baking* akan menghantar energi panas secara merata pada adonan sehingga matang hingga ke dalam. Jenis oven yang digunakan yaitu oven gas, oven yang sekaligus dihubungkan dengan gas yang menghasilkan sumber panas. Perbedaan oven gas dengan oven tangkring adalah oven gas memiliki sumber panas dari gas, mempunyai kapasitas besar dapat memanggang bahan dalam jumlah banyak, dan mempunyai pengaturan suhu. Sedangkan oven tangkring harus *nangkring* di atas sumber panas lain untuk melakukan proses panggang misalnya diletakkan di atas kompor atau bara api, mudah dipindahkan, dan tidak memiliki pengaturan suhu.

Pengolahan dan penyajian dari pizza chicken teriyaki sangat menarik dikarenakan perpaduan antara saus teriyaki yang ditambahkan potongan ayam *slice onion*, paprika merah dan paprika hijau, lalu dicampur sempurna dengan taburan keju mozzarella di atasnya untuk menambah rasa dan warna pada hidangan

dengan peneman saus tomat dan saus sambal. Untuk pengolahan saus teriyaki yaitu buatan sendiri dari *Executive chef* dengan bahan : dua sendok makan kecap asin, tiga sendok makan kecap manis, satu sendok makan madu, satu ruas jahe diparut atau haluskan, satu sendok teh lada hitam bubuk, satu sendok teh gula pasir, dua siung bawang putih dicincang, dan dua sendok makan tepung maizena larutkan dengan air secukupnya.

Tekstur dari pizza chicken teriyaki memiliki adonan di bagian dalam tebal, empuk, matang dan lembut seperti roti. Dengan demikian, sedangkan tekstur di sisi permukaan di bagian luar yaitu kering dan renyah. Rasa dari pizza chicken teriyaki dominan manis dan sedikit asin, yaitu dibagian saus teriyaki. Rasa manis terdapat dari madu, gula pasir dan kecap manis, sedangkan rasa asin terdapat dari kecap asin. Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik untuk dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Pizza Chicken Teriyaki Oleh Commis Di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas maka yang menjadi pokok permasalahan yang akan dibahas dalam laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan Pizza Chicken Teriyaki Oleh Commis Chef di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa?

2. Apa saja hambatan dan cara mengatasinya dalam pembuatan Pizza Chicken Teriyaki Oleh Commis Chef di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa?

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

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini untuk:

- a. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses Pembuatan Pizza Chicken Teriyaki Oleh Commis Chef di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa.
- b. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui kendala-kendala apa saja yang dihadapi oleh Commis Chef saat proses pembuatan Pizza Chicken Teriyaki Di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

Tugas Akhir ini menjadi salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Tugas Akhir ini diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan pada bidang *Food and Beverage Product* yang belum didapatkan saat praktek di kampus dan sebagai perbandingan dalam penerapan teori yang diperoleh di kampus dengan apa yang diperoleh di industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi dan referensi bagi mahasiswa dalam menyusun Tugas Akhir, khususnya mahasiswa jurusan pariwisata dan tambahan untuk meningkatkan proses pembelajaran bagi mahasiswa politeknik dan pihak-pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut proses pembuatan Pizza Chicken Teriyaki Oleh Commis Chef di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa.

c. Bagi Perusahaan

Tugas Akhir ini dapat menjadi bahan referensi tambahan bagi pihak hotel Jimbaran Bay Beach Resort And Spa untuk meningkatkan mutu dan kualitas produksi makanan serta kelancaran operasional khususnya dalam bidang *food and Beverage Product*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, metode yang penulis gunakan adalah:

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara mengamati dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses pembuatan Metode ini dibantu dengan teknik mencatat, dokumentasi berupa gambar, serta mengobservasi mengenai teknik penyajian. Berkaitan dengan alat, bahan, persiapan, pembuatan, penyajian serta kendala dan solusi yang terjadi selama proses pembuatan Pizza Chicken Teriyaki yang dilakukan oleh Commis Chef di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa.

b. Metode Wawancara

Dalam metode ini penulis melakukan wawancara dengan melakukan tanya jawab dan berdiskusi kepada Commis Chef untuk memperoleh data yang akurat. Dengan cara bertanya, seperti keunikan yang ada pada makanan ini, apa saja alat dan bahan yang digunakan, bagaimana cara pembuatannya, bagaimana cara serta kendala apa saja yang terjadi pada proses pembuatan Pizza Chicken Teriyaki ini.

c. Metode Kepustakaan

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data dengan cara membaca buku seperti pada buku- buku yang berkaitan dalam pembuatan Pizza Chicken Teriyaki. Pengumpulan data ini bisa didapatkan dengan mencari di jurnal penelitian dan internet mengenai bahan dan alat yang digunakan, metode memasak, cara pembuatan serta cara penyajian dan lainnya yang sesuai dengan makanan tersebut. Judul jurnal penelitian dan buku yang penulis gunakan yaitu Pembuatan Pizza, Peranan Hygiene Dan Sanitasi, Peranan Food And Beverage Department, Pengetahuan Bahan Makanan, Perencanaan Bahan Pangan, Kelengkapan Equipment Pada Kitchen, Pengertian Hotel, Metode Memasak, Peralatan Kitchen, Jenis-jenis Kitchen.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode teknik analisis yang digunakan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh mengenai pembuatan Pizza Chicken Teriyaki Oleh Commis Chef di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode Informal dan Formal. Metode Informal yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata berupa penjelasan maupun penjabaran mengenai proses pembuatan Pizza Chicken Teriyaki. Metode Formal yaitu metode penyajian analisis data dengan menggunakan tanda-tanda tertentu seperti, foto, tabel, dan lain-lain. Jadi penyajian analisis di buat dengan teknik gabungan metode informal dan formal.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan Pizza Chicken Teriyaki oleh Commis Chef di Hiu Restaurant Pada Jimbaran Bay Beach Resort And Spa penulis dapat menarik simpulan, bahwa untuk menghasilkan Pizza Chicken Teriyaki yang baik adanya persiapan ketelitian seorang *commis chef* mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan dan tahap persiapan bahan.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan untuk mengatasi kendala-kendala dalam pembuatan Pizza Chicken Teriyaki oleh Commis Chef di Hiu Restaurant pada Jimbaran Bay Beach Resort and Spa, sebagai berikut:

1. Pizza bergelembung

Solusi yang harus dilakukan adalah sebelum mengolesi saus teriyaki, pizza harus ditusuk-tusuk menggunakan garpu dengan merata hingga keseluruhan. Dan pada saat menaburkan topping daging ayam, *onion* dan keju mozzarella harus rata menutupi saus dan juga untuk mengurangi saus yang terjatuh ke oven, sehingga pizza tidak bergelembung pada saat di oven.

2. Kekurangan Bahan Baku

Solusi yang harus dilakukan adalah berkordinasi dengan *staf store* dan *staf receiving* dalam pemesanan bahan dan agar terciptanya hubungan kerja yang lebih baik dalam proses pembuatan pizza chicken teriyaki.

DAFTAR PUSTAKA

- Aneke, W., Wijanarko, S., & Walansendouw, A. (2022). Efektivitas Produk Makanan Dalam Memenuhi Kebutuhan Tamu di Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 1 (01).
- Fadhli, Aulia. 2018. *Manajemen Hotel Syariah*. Yogyakarta: Penerbit Gava Media.
- Lidya Lestari, IAP (2020). *PENGARUH PENAMBAHAN DAUN KELOR TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU PIZZA* (Disertasi Doktor, Poltekkes Denpasar).
- Putri, EDH (2015). Peranan Housekeeping Dalam Meningkatkan Kenyamanan Tamu Di Sahid Rich Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6 (2).
- Putri, E. D. H. 2018. *Pengantar akomodasi dan restoran*. Yogyakarta: Deepublish.
- Utama, I Gusti Bagus Rai. 2014. *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rakhmawati, N. (2015). Peranan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di hotel brongto yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6 (1).
- Rosalia, A. D. (2017). Peranan Arumanis Kitchen Dalam Membuat Masakan Tradisional Pada Hotel Bumi Surabaya City Resort. In *Skripsi*.
- Sari, F. P. (2018). Aplikasi sistem informasi pemesanan koki dan masakan rumahan berbasis android. *Jurnal SITECH: Sistem Informasi dan Teknologi*, 1(2), 123-126.
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food And Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(1), 1-25.
- Utama, I Gusti Bagus Rai. 2014. *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- Wahyuni, IAPPS, & Parma, IPG (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3 (1), 20-28.
- Wardah, A., & Dony, N. (2022). Efforts to Increase the Independence of the Muhammadiyah'Aisyah'Banjarmasin Women's Orphanage through Processing Haruan Nuggets. *Jurnal Pengabdian Pancasila (JPP)*, 1(2), 99-110.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, EO, & Putra, NYA (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital dan Manajemen*, 1 (1), 36-42.
- Yuliana, T. (2018). Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites and Villas Resort Lombok (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).ISO 69

- Yuliasri, Y., & Yulianto, A. (2013). Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* , 4 (2).
- Yusnita, HW, & Yulianto, A. (2013). Upaya Restoran Makanan & Minuman Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Produk. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* , 4 (1).