

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN ITALIAN PIZZA  
DENGAN METODE POOLISH  
OLEH *COMMIS* DI BAKERY SECTION  
INTERCONTINENTAL BALI SANUR RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Made Widiartini**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN ITALIAN PIZZA  
DENGAN METODE *POOLISH*  
OLEH *COMMIS* DI BAKERY SECTION  
INTERCONTINENTAL BALI SANUR RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
Ni Made Widiartini  
NIM 2015823033**

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

**PEMBUATAN ITALIAN PIZZA  
DENGAN METODE *POOLISH*  
OLEH *COMMIS* DI BAKERY SECTION  
INTERCONTINENTAL BALI SANUR RESORT**

Oleh  
**Ni Made Widiartini**  
NIM. 2015823033

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I

**Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par**  
NIP 199306082022032009

Pembimbing II

**I Ketut Suarta, SE., M Si**  
NIP 196309151990031002

Disahkan Oleh  
Jurusan Pariwisata



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



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](http://www.pnb.ac.id), Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

### SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Ni Made Widiartini  
NIM : 2015823033  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN ITALIAN PIZZA DENGAN METODE POOLISH  
OLEH *COMMIS* DI BAKERY SECTION  
INTERCONTINENTAL BALI SANUR RESORT”**

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.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, 15 Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Made Widiartini  
NIM : 2015823033  
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 ITALIAN PIZZA DENGAN METODE POOLIS OLEH *COMMIS* DI BAKERY SECTION INTERCONTINENTAL BALI SANUR RESORT ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Italian Pizza Dengan Metode *Poolish* Oleh *Commis* di Bakery Section InterContinental Bali Sanur Resort.

Dalam proses pembuatan 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. 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 Sekertaris 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 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. Ibu Putu Yunita Wacana Sari S.S., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak I Ketut Suarta, SE., M Si. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Matthew Everson selaku General Manager di InterContinental Bali Sanur Resort yang telah memberian izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di InterContinental Bali Sanur Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Anak Agung Ayu Ardani selaku Training Manager di InterContinental Bali Sanur Resort yang telah memberian izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di InterContinental Bali Sanur Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Alessandro Molini selaku Executive Chef di InterContinental Bali Sanur Resort yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Bapak I Wayan Pariana selaku Sous Chef Pastry di InterContinental Bali Sanur Resort yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

11. Bapak Ida Bagus Risna Anggadika selaku *Commis I Bakery* di InterContinental Bali Sanur Resort yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
12. Seluruh staf InterContinental Bali Sanur Resort yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
13. Bapak I Gede Nyoman Sudiarta dan Ibu Ni Nyoman Leni, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral 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 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 di lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	8
1. Tujuan penulisan.....	8
2. Kegunaan penulisan .....	8
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	10
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	10
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	11
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	11
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>12</b>
A. Hotel.....	12
1. Pengertian Hotel .....	12
2. Klasifikasi Hotel .....	13
3. Jenis Hotel .....	14
B. Restoran.....	18
1. Pengertian Restoran .....	18
2. Tipe Restoran.....	18
C. Dapur.....	20
1. Pengertian Dapur .....	20
2. Jenis-Jenis Dapur .....	20
D. Bakery Section.....	22
E. Resep .....	22
F. Menu .....	23
1. Pengertian Menu .....	23
2. Jenis-Jenis Menu.....	23
G. <i>Commis</i> .....	24
H. Memasak .....	25
1. Pengertian Memasak .....	25
2. Metode Memasak.....	25



3.	Peralatan Memasak .....	29
I.	Pizza .....	31
1.	Pengertian Pizza.....	31
2.	Bahan Dasar Pizza .....	32
3.	Macam-macam pizza .....	35
4.	Karakteristik Umum Pizza .....	36
J.	Teknik Membuat Biang Adonan.....	37
1.	<i>Water roux</i> .....	37
2.	<i>Pre fermented (adonan biang)</i> .....	37
3.	<i>Straight Method</i> .....	38
	<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>39</b>
A.	Lokasi dan Sejarah Perusahaan / Hotel .....	39
1.	Lokasi Perusahaan / Hotel .....	39
2.	Sejarah Perusahaan / Hotel.....	40
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	42
1.	Bidang Usaha Perusahaan / Hotel.....	42
2.	Fasilitas Perusahaan / Hotel.....	42
C.	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> .....	53
	<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>57</b>
A.	Pembuatan/Pelaksanaan .....	57
1.	Tahapan Persiapan .....	57
2.	Tahapan Pengolahan .....	65
3.	Tahap Penyajian.....	70
B.	Hambatan Saat Pembuatan/Pelaksanaan dan Solusi.....	70
1.	Hambatan-hambatan .....	70
2.	Cara mengatasi hambatan.....	71
	<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>73</b>
A.	Simpulan.....	73
B.	Saran.....	74

## DAFTAR PUSTAKA

## LAMPIRAN

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo InterContinental Bali Sanur Resort.....	41
Gambar 3.2 Intercontinental Hotel Group.....	43
Gambar 3.3 Layang-Layang Restaurant.....	50
Gambar 3.4 Nyala Beach Club.....	51
Gambar 3.5 Pier Eight.....	51
Gambar 3.6 Lounge.....	52
Gambar 3.7 Meeting room.....	53
Gambar 3.8 Spa.....	53
Gambar 3.9 Pusat Kebugaran.....	54
Gambar 3.10 Kolam Renang.....	54
Gambar 3.11 Kids Club.....	55
Gambar 3.12 Struktur Organisasi F&B Product.....	56
Gambar 4.1 Personal Grooming.....	61
Gambar 4.2 Mengaduk Bahan-Bahan Untuk Poolish Pizza.....	69
Gambar 4.3 Poolish Pizza Dough Dalam Container.....	69
Gambar 4.4 Mengaduk Pizza Dough Di Dalam Bowl Mixer.....	70
Gambar 4.5 Menaburi Tepung Pada Meja Kerja.....	70
Gambar 4.6 Mengistirahatkan Adonan.....	70
Gambar 4.7 Menimbang Adonan.....	71
Gambar 4.8 Italian Pizza Dough Yang Sudah Mengembang.....	71
Gambar 4.9 Memipihkan Italian Pizza Dough.....	72
Gambar 4.10 Menambahkan Isian Pizza.....	72
Gambar 4.11 Memasukkan Italian Pizza Ke Dalam Oven.....	73
Gambar 4.12 Penyajian Italian Pizza.....	73

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penjualan Pizza.....	6
Tabel 3.1 Jenis Kamar.....	45
Tabel 4.1 Alat Pengolahan Italian Pizza Dough.....	64
Tabel 4.2 Alat Penyajian Italian Pizza.....	67
Tabel 4.3 Bahan-Bahan Poolish Pizza.....	68
Tabel 4.4 Bahan-Bahan Italian Pizza Dough.....	68

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: InterContinental Bali Sanur Resort

Lampiran 2: Ruangan Kerja Bakery

Lampiran 3: *Recipe* Italia Pizza Dough dengan Metode *Poolish*

Lampiran 4: Data Penjualan Makanan dan Minuman

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali adalah salah satu pulau kecil di Indonesia yang memiliki daya tarik wisata dan membuat pariwisata Indonesia dikenal hingga ke mancanegara. Bali merupakan salah satu pulau yang menjadi tujuan wisata terkemuka dalam jumlah kunjungan terbanyak di Indonesia hingga di dunia. Bali dikenal memiliki keindahan alam yang melimpah seperti pantai yang indah dengan pasir putih dan hitam, danau, hutan hijau, gunung, sawah serta keberagaman dan keunikan adat istiadat.

Pariwisata di Bali semakin berkembang pesat setiap tahunnya. Karena itu, perlu diimbangi dengan adanya sarana dan prasarana serta akomodasi yang memadai sehingga para wisatawan bisa dengan mudah mengakses destinasi wisata yang diinginkan untuk mendukung perkembangan pariwisata. Peran akomodasi sangat penting untuk wisatawan yang datang dari belahan dunia sebagai tempat menginap wisatawan yang berlibur. Salah satu akomodasi yang diminati oleh wisatawan adalah Hotel.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Bali 2022, saat ini jumlah hotel yang ada di Bali yaitu mencapai 434 hotel pada tahun 2022 sehingga Bali merupakan provinsi dengan jumlah akomodasi terbanyak ke dua di Indonesia setelah Jawa Barat. Melihat dari informasi data tersebut, menunjukkan bahwa pariwisata di Bali berkembang sangat pesat dimana setiap hotel berlomba-lomba berusaha memberikan pelayanan terbaik untuk membuat wisatawan nyaman dan

aman dalam melakukan perjalanan wisata ke Pulau Bali. Hal yang sama juga dilakukan oleh salah satu hotel bintang 5 yaitu InterContinental Bali Sanur Resort yang terletak di Jalan Kusuma Sari No 8, Sanur.

InterContinental Bali Sanur Resort merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di Sanur. InterContinental Bali Sanur Resort berdiri dibawah naungan dari IHG (InterContinental Hotel Group). Terletak di lokasi strategis yaitu di dekat pusat kota, InterContinental Bali Sanur Resort menyuguhkan pemandangan pantai Sanur yang indah. Dengan pemandangan yang dimiliki akan memberikan ketenangan dan kenyamanan kepada tamu yang menginap. Selain pemandangan pantai yang indah, InterContinental Bali Sanur Resort juga menawarkan pemandangan matahari terbit yang indah. Jadi tamu yang menginap dapat menikmati pemandangan pantai serta matahari terbit yang sangat indah sebelum memulai aktifitas di pagi hari.

InterContinental Bali Sanur Resort memiliki fasilitas yang sangat lengkap, yaitu memiliki 120 unit akomodasi yang terdiri dari 94 unit kamar dan 26 villa suite. Setiap kamar di InterContinental Bali Sanur Resort memiliki fasilitas yang sama antara lain: *Free Wifi, Mini bar, hairdryer, shower, flat screen television*, mesin kopi, tikar, *air conditioner*, brankas pribadi, *outdoor living area, Bluetooth station BOSE sound system, club lounge access, separate bath and walk in shower and day bed*. Semua dari tipe kamar di InterContinental Bali Sanur Resort tersebar di berbagai lantai dan gedung yang terpisah. Setiap kamar menyuguhkan pemandangan yang berbeda. Untuk kamar tipe junior suite dan suite menyuguhkan pemandangan taman dan lautan. Setiap villa di InterContinental Bali Sanur Resort

memiliki fasilitas yang sama yaitu *private pool, living room with guest toilet, equipped kitchen with dining room, balcony deck area, bluetooth station with BOSE sound system, club lounge access, separate bath and walk in shower*. Semua tipe villa di InterContinental Bali Sanur Resort menyuguhkan pemandangan taman, kecuali Presidential Beachfront Villa yang menyuguhkan pemandangan taman dan laut. Selain kamar, InterContinental Bali Sanur Resort juga memiliki 3 restoran yaitu: Layang - Layang Restoran, Nyala Restoran, dan Pier Eight Restoran.

Dalam pengoperasiannya InterContinental Bali Sanur Resort memiliki beberapa departemen bagian yang menyediakan pelayanan terbaik bagi para tamu yang menginap. Setiap departemen saling berkaitan satu sama lain guna memaksimalkan operasional pada hotel. Adapun departemen-departemen yang ada di Hotel InterContinental Bali Sanur Resort di antaranya: Food and Beverage Department (bagian makanan dan minuman), Front Office Department (bagian kantor depan), Housekeeping Department (bagian tata graha), Engineering Department (bagian teknik), Security Department (bagian keamanan), Sales & Marketing Department (bagian penjualan dan pemasaran), Accounting Department (bagian keuangan), dan Human Resource Department (bagian personalia).

Bagian Food and Beverage Department (bagian makanan dan minuman) terdiri dari dua bagian yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Service* mempunyai peranan yang sangat penting dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap di hotel baik di kamar, restoran maupun bar. Pelayanan ini mulai dari hidangan pembuka (*Appetizer*) sampai dengan hidangan penutup (*Dessert*). Sementara *Food*

*and Beverage Product* mempunyai peranan dalam memproduksi makanan untuk disajikan kepada tamu mulai dari *breakfast, brunch, lunch, dinner* maupun *event* lainnya

Food and Beverage Product di InterContinental Bali Sanur Resort dibagi menjadi 4 *section*, yaitu: Hot Kitchen, Cold Kitchen, Pastry & Bakery dan Butcher. Pastry & Bakery Section merupakan salah satu *section* yang ada di food and beverage product yang khususnya membuat dan menyediakan kue dan roti. Pastry section bertugas untuk menyediakan segala jenis kue baik untuk *a'la carte* maupun *breakfast* dan Bakery section bertugas menyiapkan segala jenis adonan roti yang akan digunakan untuk *breakfast, lunch* maupun *dinner*. InterContinental Bali Sanur Resort melakukan segala cara untuk memenuhi kebutuhan tamunya, salah satunya adalah dengan menjual berbagai jenis makanan. Makanan yang dijual berdasarkan permintaan tamu. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis dengan Executive Sous Chef di InterContinental Bali Sanur Resort, jumlah tamu yang menginap di InterContinental Bali Sanur kebanyakan adalah wisatawan asing. Karena kebanyakan tamu yang menginap adalah wisatawan asing maka banyak sekali permintaan untuk *menu continental*. Adapun beberapa jenis menu makanan continental yang dijual adalah cookie dough, sour dough, sandwich, sorbet, Italian pizza dan lainnya. Italian pizza merupakan roti pizza yang nantinya akan diberikan isian (*topping*) dan dijual sebagai margherita pizza, porkbelly pizza dan meatball pizza. Italian pizza adalah salah satu *menu continental* yang sering mendapatkan komentar positif dari para tamu dan banyak diminati oleh tamu yang dapat dilihat dari hasil penjualan yang meningkat di setiap harinya pada saat *brunch, lunch* dan



*dinner* serta pada saat *wedding party*, *cocktail party* dan acara *gathering* yang dapat dilihat dari data sebagai berikut:

Tabel 1.1 Penjualan Pizza

Data Penjualan Makanan		
Period From: 01/01/2023		To: 03/31/2023
Place	Item	Qty
Lobby Lounge	Pork Belly Pizza	1
	Meatball Pizza	1
	Nasi Goreng	3
	Mie Goreng	13
	Alba Pizza	4
	Four Season Pizza	5
Layang Layang	Rendang Sapi	1
	Nasi Goreng	1
In Room Dining	Margherita Pizza	16
	Pork Belly Pizza	4
	Meatball Pizza	5
	Rendang Sapi	3
	Pepes Ikan	3
	Soto Ayam	16
	Nasi Goreng	15
	Orange Cake	6
	Cookie Dough	4
	Dadar Gulung	2
	Saute Vegetable	3
	Tagliatelle	1
	Alba Pizza	1
	Sate Babi	2
Nyala Restoran	Margherita Pizza	43
	Pork Belly Pizza	13
	Meatball Pizza	7
	Rendang Sapi	10
	Pepes Ikan	3
	Soto Ayam	7
	Nasi Goreng	24
	Mie Goreng	29
	Orange Cake	5
	Cookie Dough	7
	Dadar Gulung	10
	Saute Vegetable	4
	Paletas Oreo	1
	Alba Pizza	2

	Sate Babi	2
Pier Eight Restoran	Margherita Pizza	239
	Pork Belly Pizza	107
	Meatball Pizza	91
	Rendang Sapi	105
	Pepes Ikan	96
	Soto Ayam	85
	Nasi Goreng	154
	Mie Goreng	131
	Orange Cake	48
	Cookie Dough	56
	Dadar Gulung	60
	Saute Vegetable	41
	Paletas Lime	47
	Paletas W/Melon	60
	Paletas Soursop	33
	Paletas W/Berry	57
	Paletas Mango	53
	Paletas Coklat	45
	Paletas Durian	24
	Paletas Oreo	43
	Paletas Banana	39
	Paletas Avocado	31
	Alba Pizza	28
	Four Season Pizza	3
Sate Babi	11	
Total Penjualan		
1	Pizza	570
2	Paletas	386
3	Nasi Goreng	197
4	Mie Goreng	173
5	Rendang Sapi	119
6	Soyo Ayam	108
7	Pepes Ikan	102
8	Cookie Dough	67
9	Orange Cake	59
10	Saute Vegetable	48
11	Sate Babi	15
12	Tagliatelle	1

Sumber: InterContinental Bali Sanur Resort, 2023

Peningkatan penjualan makanan dipengaruhi oleh rasa makanan itu sendiri. Oleh karena itu, seorang *commis* harus memperhatikan metode memasak karena sangat berpengaruh dengan rasa masakan. Roti pizza yang ada di InterContinental Bali Sanur Resort memiliki perbedaan dari roti pizza yang dibuat pada umumnya yang mana biasanya adonan roti pizza menggunakan ragi yang lebih banyak untuk bahan pengembangnya, namun adonan pada roti pizza yang dibuat ini memiliki keunikan dalam proses pembuatannya yaitu menggunakan metode *poolish*. Metode *poolish* merupakan salah satu jenis *pre-fremented* adonan biang atau *starter* yang penggunaan raginya lebih sedikit, hanya 1 gram. Perbandingan air dan tepung yang digunakan dalam metode *poolish* yaitu 1.000 gram tepung ditambahkan dengan 1.000 ml air dan 1 gram ragi. Membuat adonan pizza dengan metode *poolish* dapat memperkuat struktur adonan, adonan menjadi *flavorful* dan meningkatkan masa penyimpanan adonan. Dengan menggunakan metode *poolish* pada saat membuat adonan pizza akan menghasilkan roti pizza khas Italia yang renyah dibagian luar dan lembut di bagian dalam.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Italian Pizza Dengan Metode *Poolish* Oleh *Commis* di Bakery Section InterContinental Bali Sanur Resort”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah penelitian antara lain:

1. Bagaimana proses pembuatan Italian pizza dengan menggunakan metode *poolish* oleh *commis* di bakery section InterContinental Bali Sanur Resort?

2. Apa saja hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Italian pizza dengan metode *poolish* oleh *commis* di bakery section InterContinental Bali Sanur Resort dan bagaimana cara mengatasi hambatan-hambatan tersebut?

### **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah:

#### **1. Tujuan penulisan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Menjelaskan pembuatan Italian pizza dengan metode *poolish* oleh *commis* di bakery section InterContinental Bali Sanur Resort.
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Italian pizza dengan metode *poolish* di bakery section InterContiental Bali Sanur Resort.

#### **2. Kegunaan penulisan**

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam *Bidang Food and Baverage Product*.

- 2) Sebagai tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di Politeknik Negeri Bali dengan apa yang diperoleh di lapangan pada saat Praktik Kerja Lapangan.
  - 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Italian pizza dengan metode *poolish* oleh *commis* di Bakery Section InterContinental Bali Sanur Resort.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
  - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Italian Pizza dengan metode *poolish*.
- c. Bagi Perusahaan
- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Italian Pizza Dough dengan metode *poolish*.
  - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Italian Pizza Dough dengan metode *poolish*.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data adalah cara yang dilakukan untuk mengumpulkan dan menganalisis data. Menurut Sugiyono (2017), cara atau teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan Interview (wawancara), kuisisioner (angket), observasi (pengamatan) dan gabungan ketiganya. Metode yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini, antara lain:

#### **a. Metode Observasi**

Metode pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan kepada *pastry sous chef* dan *commis bakery* yang bekerja dan dilakukan dengan metode pencatatan informasi yang diperlukan untuk pembuatan tugas akhir ini selama melakukan Praktik Kerja Lapangan di InterContinental Bali Sanur Resort.

#### **b. Metode Wawancara**

Pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan secara langsung kepada *pastry sous chef* dan *commis bakery* mengenai proses pembuatan Italian Pizza.

#### **c. Metode Kepustakaan**

Metode pengumpulan data dengan membaca buku, dokumen hotel, buku resep, dan dokumen online (sumber web perusahaan), serta referensi/literatur yang berhubungan dengan isi dari Tugas Akhir ini.

Penerapan metode di atas ditindaklanjuti dengan Teknik seperti: Teknik catat atau Teknik rekam. Teknik adalah pelaksanaan atau penjabaran dari metode.

## **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan memaparkan langkah demi langkah dalam pembuatan Italian Pizza dan penanganan masalah dalam proses pembuatan serta cara mengatasi masalah tersebut di InterContinental Bali Sanur Resort.

## **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Metode dan teknik penyajian data yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode penyajian data informal yakni dengan menyajikan dalam bentuk narasi. Penyajian analisis data dengan menggunakan kata-kata atau kalimat yang tegas, jelas dan ringan mengenai Prosedur Pembuatan Italian Pizza oleh *Commis* di Bakery Section InterContinental Bali Sanur Resort. Selain itu metode penyajian formal yakni perumusan dengan tanda-tanda dan lambang-lambang. Pelaksanaan kedua metode tersebut dibantu dengan teknik yang merupakan perpaduan dari kedua metode tersebut, yaitu penggunaan kata-kata dan tanda-tanda atau lambang (Sudaryanto, 1993: 145).

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Italian Pizza Dengan Metode *Poolish* Oleh *Commis* di Bakery Section InterContinental Bali Sanur Resort. Penulis dapat memaparkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Italian pizza dengan menggunakan metode *poolish* dapat menghasilkan roti pizza khas Italia yang renyah diluar dan lembut di dalam. Pembuatan Italian pizza dengan metode *poolish* oleh *commis* di bakery section InterContinental Bali Sanur Resort, melalui beberapa tahapan, yaitu:
  - a. Tahap persiapan, yang dibagi menjadi empat tahap yaitu tahap persiapan diri, kebersihan lingkungan kerja, persiapan peralatan dan persiapan bahan- bahan Italian pizza.
  - b. Tahap pengolahan
    - 1) Pengolahan polish yaitu dengan metode *poolish* dengan mencampurkan 1.000 gram tepung, 1.000 ml air dan 1 gram ragi dan didiamkan dalam waktu satu hari.
    - 2) Penambahan bahan polish. *Poolish* pizza yang sudah didiamkan satu hari diproses dengan menambahkan 2.300 gram tepung, 1.000 gram air, 20 gram gula dan 85 gram garam lalu aduk menggunakan bowl mixer hingga kalis dan istirahatkan adonan lalu potong dan bulatkan, masukkan dalam *tray* dan *cover* menggunakan *plastic wrap*.



- 3) Tahapan pengovenan pizza dough. Dilakukan dengan mengisi consase pada permukaan pizza dough dan menambahkan topping lalu masukkan ke dalam oven hingga berwarna agak kecoklatan
- c. Tahap penyajian, Italian pizza yang dijual di InterContinental Bali Sanur Resort disajikan dengan menggunakan *wooden board* dan *sauce dish*.
2. Hambatan-hambatan yang timbul saat proses pembuatan Italian Pizza dengan metode *poolish* dan cara mengatasi hambatan-hambatan tersebut yaitu:
  - a. Kekurangan bahan baku, cara mengatasinya adalah dengan berkoordinasi dengan *staff store* dan *staff receiving*.
  - b. Pizza dough yang terlalu mengembang, cara mengatasinya adalah menimbang bahan dengan baik dan *executive chef* sebaiknya berkoordinasi dengan *staff reception* mengenai jumlah tamu agar sesuai dengan *preparation* yang dibuat.
  - c. Pizza bergelembung, cara mengatasinya adalah sebelum mengolesi concase sebaiknya pizza ditusuk-tusuk menggunakan *fork* hingga rata.

## **B. Saran**

Adapun saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang sering terjadi saat pembuatan Italian Pizza Dengan Metode *Poolish* oleh *Commis* di Bakery Section InterContinental Bali Sanur Resort, yaitu:

1. Executive Chef ataupun Executive Sous Chef sebaiknya selalu mengingatkan kepada stafnya pada saat *breafing* mengenai metode FIFO (*First In First Out*) yang sangat sering terlupakan padahal sangat penting untuk diterapkan agar makanan yang disajikan kepada tamu terjamin kualitasnya dan juga agar

bahan makanan tidak terbuang sia-sia sehingga berdampak pada kerugian (*cost*) yang melambung tinggi.

2. Penulis menyarankan agar pihak hotel menambahkan barang yang sangat sering digunakan seperti *bowl* atau *container* agar tidak berebut pada saat akan bekerja.
3. Sebaiknya *staff store* dan *staff receiving* ikut memeriksa dan menekankan kedatangan barang kepada dagang agar datang pada waktu yang tepat sehingga tidak terjadi kekosongan *stock* barang di *store*.

## DAFTAR PUSTAKA

- AHMA (American Hotel & Motel Association). 2011. *The cornell school of hotel Administration on Hospitality*. USA: Cornell University
- Anonim. 2021. *Pengertian Pastry dan Bakery dalam dunia perhotelan*.  
<https://www.dutapersadajogja.com/categories/detail/108/sering-dianggap-sama-ini-pengertian-pastry-dan-bakery-dalam-dunia-perhotelan>
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Jumlah hotel di Bali*. Diakses pada  
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/12/29/ini-jumlah-hotel-bintang-di-bali-pada-2022>
- Hurdawanty dan Parantika 2018. *Pengertian Hotel*. Diakses pada:  
<https://repository.binadarma.ac.id/48/2/Kris%20Bab%201.pdf>
- Hendrasty. H,K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Iskandar, M. (2019). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: Rasindo.
- Kurian, G., & Muzumdar, P. M. 2017. *Restaurant formality and customer service dimensions in the restaurant industry: An empirical study*. Atlantic Marketing Journal.
- Kemenpar. 2013. *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor Pm.53/Hm.001/Mpek/2013 Tentang Standar Usaha Hotel*  
[http://www.kemenpar.go.id/userfiles/Lapbul%20Feb%202016\\_klasik2.pdf](http://www.kemenpar.go.id/userfiles/Lapbul%20Feb%202016_klasik2.pdf).
- Lilly. T.E. 2019. *Buku aneka Pizza Yummy & Tasty*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Mayasari. 2020. *Operational Tata Boga (OTB)*. Yogyakarta: Bina Sarana
- Mayasari. 2020. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (food and beverage poriduct)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Noviati. 2019. *Industri Perhotelan*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia.
- Oka, I Made Darma, Winia, I Nyoman. 2017. *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Oda I.B Hariyanto. 2017. *Teori Praktis Pengolahan Roti*. Bandung: Balatin Pratama.
- Prantika dan Hurdawaty. 2018. *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja*. Jakarta: Erlangga
- Pugra, I Wayan. 2015. *Hand Out Pengolahan Makanan 3*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Prakoso. 2017. *Klasifikasi Hotel*,  
<https://digilib.ars.ac.id/index.php?p=fstreampdf&fid=6128&bid=5893>
- Sugiyono. 2017. *Metode penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Semara, I Made Trisna. (2018). *Perencanaan dan Perancangan Hotel*. Penerbit Deepublish.
- Siti Hamidah dan Kokom Komariah. 2018. *Resep dan menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sudaryanto. 1993. *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa (Pengantar Penelitian Wahana Kebudayaan Secara Linguistik)*. Yogyakarta: Duta Wacana University Press.
- Sudiara, Bagus Putu. 2016. *Tata Boga*. Jakarta Dirjen Dikdaspen.
- Suryono. 2015. *Food Production*. Yogyakarta: PT. Intan Sejati Klaten.
- Suardani, Made. 2013. *“Pengolahan Makanan I” (Handout)*. Badung. Politeknik Negeri Bali.

Suardani, Made. 2015. *Pengolahan makanan continental*. Badung: Politeknik Negeri Bali.

Utami, 2013. *Pengantar Hotel*. Jakarta: Cahya Pustaka Utama.

Wahyudi. 2014. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.