

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MARGARITHA PIZZA OLEH COMMIS
DI POOL BAR KITCHEN
PADA MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI



Ikhsan Dwi Sagita

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MARGARITHA PIZZA OLEH COMMIS
DI POOL BAR KITCHEN
PADA MANPADA A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ikhsan Dwi Sagita
NIM 2215823278**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MARGARITHA PIZZA OLEH COMMIS DI POOL BAR KITCHEN PADA MANPADA A RITZ CARLTON RESERVE

Tugas akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul pembuatan *Magaritha Pizza* oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* Pada Mandapa a Ritz-Carlton Reserve dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan *Magaritha Pizza* oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* Pada Mandapa a Ritz-Carlton Reserve serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan, yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar yang telah memberi kesempatan kepada penulis telah memberi kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb., selaku dosen pembimbing I (Satu) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis Tugas Akhir ini.
7. Dr. Anak Agung Ayu Ribeka Martha Purwitha, SE.,M.Par., selaku dosen pembimbing II (Dua) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis Tugas Akhir ini.
8. Bapak Masanori Hosoya selaku General Manager Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan saran dalam penyusunan Tugas Akhir ini
9. Bapak Jake Tito Ryan Widi Nugroho, selaku Learning & Quality Manager Mandapa a Ritz Carlton Reserve yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
10. Bapak Bayu Retno Timur, selaku Executive *Chef* yang telah banyak memberikan bimbingan dan motivasi selama penulis menjalani training
11. Bapak I Wayan Wiranata, selaku Jr. *Chef De Partie* yang telah membimbing penulis selama masa pelatihan di industri.
12. Kepada pihak industri yang telah memberikan kesempatan untuk

melaksanakan kegiatan Kuliah Industri.

13. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
14. Bapak Maniso dan Ibu Ni Wayan Marwi kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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 bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, 28 Juli 2025.

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penulisan	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Food and Beverage Department.....	13
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	13
2. Pengertian <i>Food & Beverage Service</i> dan <i>Food & Beverage Production</i> 14	
C. Kitchen	15
1. Pengertian Kitchen.....	15
2. Bagian- Bagian <i>Kitchen</i>	15
3. Section kitchen.....	16
D. Pool Bar Kitchen	18
E. Commis	19
1. Pengertian Commis.....	19
2. Tugas Commis	20
F. Pengertian Pizza	20
G. Pengertian Margaritha Pizza.....	21

H. Pembuatan	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	23
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	23
1. Lokasi Hotel.....	23
2. Sejarah Hotel.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	27
1. Bidang Usaha.....	27
2. Fasilitas Hotel	34
C. Struktur Organisasi Hotel	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Penyajian Hasil Observasi Pembuatan Magaritha Pizza Oleh Commis Di Pool Bar Kitchen Mandapa a Ritz Carlton Reserve.....	44
1. Tahap Persiapan.....	44
A. Persiapan Diri	44
2. Tahap Pelaksanaan.....	53
3. Tahapan Akhir	58
B. Kendala yang dihadapi dan solusinya dalam Pembuatan Magaritha Pizza Oleh Commis Di Pool Bar Kitchen Mandapa A Ritz Carlton Reserve	58
BAB V PENUTUP.....	61
A. Simpulan.....	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	66

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis Kamar dan Harga Kamar	28
Tabel 3. 2 Restaurant.....	28
Tabel 3. 3 Venue Dinning Beyond.....	32
Tabel 3. 4 Mandapa Wellness	34
Tabel 4. 1 Bahan-bahan membuat pizza dough	51
Tabel 4. 2 Bahan-bahan pembuatan tomato sauce	52
Tabel 4. 3 Bahan-bahan margaritha pizza.....	52



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Mandapa A Ritz Carlton Reserve	23
Gambar 3. 2 Pool Bar.....	30
Gambar 3. 3 Library	30
Gambar 3. 4 Mandapa Suite.....	35
Gambar 3. 5 Main Pool	37
Gambar 3. 6 Struktur Organisasi Hotel.....	38
Gambar 3. 7 Struktur Organisasi Sawah Kitchen & Pool Bar Kitchen.....	39
Gambar 4. 1 <i>Personal Grooming Kitchen</i>	45
Gambar 4. 2 Bowl	46
Gambar 4. 3 <i>Mixer</i>	46
Gambar 4. 4 <i>Spoon</i>	47
Gambar 4. 5 Insert.....	47
Gambar 4. 6 Scale	47
Gambar 4. 7 Bottle Opener	48
Gambar 4. 8 Blender	48
Gambar 4. 9 <i>Cutting Board</i>	49
Gambar 4. 10 <i>Knife</i>	49
Gambar 4. 11 <i>Pizza Cutter</i>	49
Gambar 4. 12 Oven	50
Gambar 4. 13 Tray	50
Gambar 4. 14 Bahan Bahan Membuat Pizza Dough.....	51
Gambar 4. 15 Tomato Peeled & Basil	52
Gambar 4. 16 Bahan Bahan Margaritha Pizza.....	53
Gambar 4. 17 Proses Pengadukan Adonan Pizza.....	54
Gambar 4. 18 Adonan Pizza.....	54
Gambar 4. 19 Proses blender tomato sauce	55
Gambar 4. 20 Tomato sauce.....	55
Gambar 4. 21 Condiment Margaritha Pizza.....	56
Gambar 4. 22 Proses Pembuatan Margaritha Pizza	56
Gambar 4. 23 Margaritha Pizza	57
Gambar 4. 24 Penyajian Margaritha Pizza.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Bersama Staff Pool Bar	66
Lampiran 1. 2 Membuat Margaritha Pizza	66
Lampiran 1. 3 Kitchen Area.....	67
Lampiran 1. 4 Platting Area	67



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDHULUAN

A. Latar Belakang

Mandapa a Ritz-Carlton Reseve merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di daerah Ubud. Hotel ini terletak di jalan raya Kedewatan, dimana daerah ini merupakan daerah tujuan tempat wisata yang sangat diminati oleh para tamu. Selain tempat yang cukup strategis dan tidak terlalu jauh dari pusat kota Ubud, Mandapa a Ritz-Carlton Reserve memiliki beberapa *dapartment* seperti *Food and Beverage dapartment*, *house keeping dapartment*, *front office dapartment*, *finance dapartment*, *sales & marketing dapartment*, *engenering dapartment*, *Spa dapartmet* dan *Human resources dapartment*. Salah satu *dapartment* yang terpenting di hotel ialah pada bagian *Food and Beverage dapartment*.

Food and Beverage dapartment merupakan *dapartment* yang bertugas di bagian tentang peningkatan kualitas pelayanan dan kepuasan tamu salah satu caranya adalah menjaga kebersihan makanan dan minuman dan di area *resturant* tersebut, menjaga kualitas dan rasa pada makanan yang dipesan oleh tamu agar sesuai dengan ekpetasi tamu, agar tamu merasa nyaman dan senang jika ada tamu yang ingin *Breakfast,Lunch* maupun *Dinner*. Mandapa a Ritz-Carlton Reserve juga memiliki lima *Resturant*, yaitu Ambar, Sawah Terrace, *Pool Bar & Library*, *In Villa Dinning* dan Kubu. ini merupakan daerah tujuan tempat wisata yang sangat diminati oleh para tamu. Selain tempat yang cukup strategis hotel ini juga tertetak di tepi sungai ayung. Terdapat juga pemandangan sawah yang dibuat dan dirawat oleh

gardener, dimana sawah tersebut tertelak di sebelah barat atau tepat di *resturant Pool Bar& Library*, untuk *food and beverage daparment* dibagi menjadi dua yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*, penulis berada pada bagian *food and beverage product* pada *main section pool bar kitchen*, *Pool Bar kitchen* merupakan *kitchen* yang berada di bagian dari *pool bar resturant*, *pool bar kitchen* menjual beberapa *snack* hingga hidangan berat seperti *pizza*, *sandwich* dan salad. Di *pool bar kitchen* ada empat jenis *pizza* yaitu *margaritha pizza*, *prosciutto pizza*, *classic beef pizza* dan *quattro cheese pizza* diantara ke empat jenis *pizza* tersebut salah satu dari jenis *pizza* yang ada di *pool bar* dan yang paling diminati menjadi favorit oleh para pengunjung yaitu *Margaritha Pizza*.

Margaritha pizza merupakan jenis *pizza* yang tingkat penjualannya paling tinggi diantara jenis *pizza* yang lainnya, *margaritha Pizza* merupakan *Pizza* yang simple dan tidak memiliki banyak *topping*, *margaritha Pizza* terdiri dari adonan *Pizza*, *tomato sauce*, *permesan cheese*, *mozarela cheese*, dan *slice beef tomato* keunikan dari *margaritha pizza* yakni memiliki rasa yang segar dan autentik dikarenakan menggunakan bahan-bahan segar seperti tomat dan daun basil, yang kedua bisa dikonsumsi berbagai kalangan dari anak-anak sampai orang dewasa dikarenakan bahan-bahan dari *pizza margaritha* menggunakan bahan-bahan alami dan mengandung *glutten free* seperti tomat, daun basil, keju *mozarela*, keju *permesan* dan saus tomat jadi aman untuk dikonsumsi bagi tamu yang memiliki *alergic*.

Sebagai sumber acuan penulis menggunakan dua buah tugas akhir yaitu, dari Widiartini (2023) dengan judul “Pembuatan Italian Pizza Dengan Metode *Poolish*

Oleh *Commis* Di *Bakery Section* Intercontinental Bali Sanur Resort” dan yang kedua Tresna (2022) dengan judul “Pembuatan Hawaian *Pizza* Oleh *Commis* Di Hotel Intercontinental Bali Resort”. Adapun persamaan kedua tugas akhir dari penulis dengan tugas akhir penulis adalah sama sama membahas tentang *pizza* sedangkan perbedaannya bisa dilihat dari cara pembuatan atau dari *topping pizza* tersebut kalau tentang pembuatan Italian *Pizza* menggunakan *topping* saos tomat, keju *mozarella*, minyak zaitun, sosis, basil dan bawang putih dan membuatnya dengan metode *poolish*, metode *poolish* adalah metode campuran tepung, air, dan ragi yang difermentasi sebelum dicampur dengan bahan-bahan utama roti atau *pizza*, sedangkan untuk Pembuatan Hawaian *Pizza* menggunakan *topping* yakni saos tomat, buah nanas, bacon dan keju *mozarella*. Kedua tugas akhir tersebut membahas tentang pembuatan jenis-jenis *pizza* pada hotel masing masing dengan keunikan tersendiri. Keunikan dari Margaritha *pizza* yakni memiliki rasa sederhana tapi lezat, Margaritha *Pizza* menggunakan bahan-bahan sederhana seperti saos tomat, keju *mozarella*, dan basil, tetapi kombinasi rasanya sangat memuaskan. Rasa yang segar dan autentik menggunakan bahan-bahan segar seperti tomat dan basil memberikan rasa segar membuat Margaritha *Pizza* menjadi menu yang memiliki tingkat penjualan paling tinggi di *pool bar* dari semua jenis *pizza* yang dijual di *pool bar kitchen*.

Berdasarkan dari penjelasan tersebut penulis jabarkan dalam bentuk judul “pembuatan Magaritha *Pizza* oleh *Commis* di *Pool Bar* Pada *Kitchen* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pembuatan Magaritha Pizza oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* Pada Mandapa a Ritz-Carlton Reserve
2. Apa sajakah kendala kendala yang dihadapi saat pembuatan Magaritha *Pizza* oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* Pada Mandapa a Ritz-Carlton Reserve dan bagaimana cara mengatasi hal tersebut ?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang dipereroleh dalam penulisan dengan judul pembuatan Magaritha *Pizza* oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* Pada Mandapa a Ritz-Carlton Reserve sebagai berikut :

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk menjelaskan pembuatan Margaritha *Pizza* oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* Pada Mandapa a Ritz-Carlton Reserve.
- b. Untuk menjelaskan kendala kendala yang ada dalam pembuatan Magaritha *Pizza* oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* Pada Mandapa a Ritz-Carlton Reserve dan mengetahui bagaimana cara mengatasi kendala tersebut.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian Tugas Akhir ini antara lain :

1. Bagi Mahasiswa

- a. Meningkatkan pengetahuan tentang *Food and Beverage Product* dengan bagaimana cara mengolah bahan makanan menjadi hidangan aman untuk dinikmati.
- b. Meningkatkan pengetahuan tentang membuat hidangan sesuai dengan standar resep yang ada dan cara menghidangkannya.
- c. Mengetahui secara detail pembuatan *Margaritha Pizza* dari tahapan pembuatan *pizza dough* hingga menjadi hidangan *pizza*.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai acuan dan bahan referensi angkatan yang akan datang dalam Menyusun Tugas Akhir untuk proses pembuatan hidangan makanan terutama berjenis *Pizza*.

3. Bagi Mandapa a Ritz-Carlton Reserve

Sebagai acuan bahan masukan terkait hidangan *Margaritha pizza*, untuk diteliti apakah perlu ditingkatkan dalam proses pembuatan maupun pada *equipment* dalam proses pembuatan seperti yang seharusnya membuat *pizza dough* memakai oven jika di *Pool bar kitchen*, memakai oven untuk memanggang *pizza* sehingga tingkat kematangan *pizza* nya harus selalu diperhatikan.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi, wawancara, maupun studi pustaka.

a. Observasi

Observasi adalah kegiatan mengamati atau mencatat dengan teliti tentang sesuatu, seperti peristiwa atau objek, untuk mendapatkan informasi yang lebih jelas dan mendalam. Tujuannya adalah agar kita bisa memahami atau mengetahui lebih banyak tentang hal yang sedang diamati. Observasi bisa dilakukan dengan cara pengumpulan data dengan melihat proses pembuatan dari *Margaritha Pizza* dan ikut serta dalam melakukan pembuatan dari awal *pizza dough* hingga hidangan berjenis *Pizza* yaitu *Margaritha Pizza* serta peralatan yang diperlukan dan bahan-bahannya.

b. Wawancara

Wawancara adalah kegiatan berbicara langsung antara dua orang, di mana satu orang bertanya dan yang lain memberikan jawaban untuk mendapatkan informasi atau penjelasan lebih lanjut. Wawancara sering dilakukan untuk mencari tahu pendapat, pengalaman, atau informasi penting dari seseorang.

Wawancara dilakukan seperti yang tertera pada lampiran 1, dengan 2 (dua) orang, *Chef Wayan Wiranata* selaku *Junior chef de partie* dari *Pool bar kitchen* serta *commis 1 Pool bar kitchen* wawancara dilakukan dengan 2 (dua) orang sekaligus karna diperlukan untuk bertanya mengenai kitchen dan mengenai hidangan *Margaritha Pizza* oleh *Commis* dan oleh *junior chef de partie* di *pool bar kitchen*.

c. Studi Kepustakaan

Studi pustaka adalah kegiatan mencari dan membaca berbagai buku atau sumber lainnya untuk mendapatkan informasi tentang topik yang sedang dipelajari. Ini membantu kita memahami lebih banyak tentang hal tersebut

dan mengetahui penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya. Studi Pustaka dilakukan dengan cara pencarian jurnal *online* tentang pengetahuan *food and beverage product* dan refrensi Tugas Akhir terkait hidangan *Margaritha Pizza* dari perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Hasil analisis data perlu disajikan agar pembaca dapat menikmati paparan hasil analisis, Metode penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan ialah metode kualitatif yaitu penelitian yang bersifat lebih menyelidiki hingga menghasilkan data yang tidak dapat diperoleh lewat prosedur statistik, dengan teknik penyajian deskriptif yaitu sebuah kepemilikan sifat yang dapat menggambarkan sesuatu apa adanya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan *Margaritha Pizza* oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Proses pembuatan *Margaritha Pizza* oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve melalui tiga tahap yaitu :
 - a. Tahapan persiapan meliputi, memperhatikan *personal grooming*, mempersiapkan peralatan, dan bahan untuk proses pembuatan *Pizza Dough*, *Tomato Sauce* dan *Margaritha Pizza*.
 - b. Tahapan pelaksanaan adalah tahapan memproses bahan mentah menjadi hidangan yang siap disajikan kepada tamu, tahapan ini dimulai dari pembuatan *pizza dough*, pembuatan *tomato sauce*, pembuatan hidangan utama yaitu *margaritha pizza*.
 - c. Tahapan Penutup
Tahapan yang terakhir ini khusus untuk membersihkan peralatan yang sudah dipakai selama *kitchen open order* berlangsung, dan membawa alat-alat yang telah digunakan ke bagian *steward* agar dibersihkan kembali dan dapat digunakan kembali serta menyimpan bahan-bahan yang lebih ke tempat penyimpanan agar tidak mudah rusak.

2. Kendala kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Margaritha Pizza* Oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* Mandapa a Ritz Carlton-Reserve yaitu :
 - a. Alat rusak disebabkan kabel yang meledak dan bisa menyebabkan luka dikarenakan posisi dari kabel tersebut di area jalan para *staff kitchen* secara sadar atau tidak sadar kabel tersebut sering diinjak sehingga bagian kabel tersebut menjadi tipis dan bisa mengeluarkan percikan api dan solusinya bisa memanggil team *engineering* untuk mengganti kabel tersebut atau lebih aman bisa menempelkan bagian kabel yang di area jalan *kitchen* ke bagian yang lebih aman seperti di sudut area *kitchen*
 - b. Adonan yang terlalu tipis disebabkan pada saat penekanan adonan *pizza*, *pizza* yang terlalu tipis bisa menyebabkan adonan tersebut menjadi lengket dan susah diangkat ketika sudah matang dari oven, hal itu bisa menyebabkan terjadi kendala dalam proses pengoderan makanan dikarenakan terjadi pengulangan proses pembuatan makanan. Solusinya yaitu dengan mengganti adonan *pizza* yang gagal tersebut dengan yang baru dan bisa juga menempelkan bagian yang tipis tersebut dengan *pizza* yang baru cukup sekepal jari telunjuk saja supaya kalau pas didalam oven bagian *topping pizza* tersebut bisa menembus bagian yang tipis tersebut.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis kemukakan dalam pembuatan *Margaritha Pizza* Oleh *Commis* di *Pool Bar Kitchen* pada Mandapa a Ritz-Carlton Reserve yaitu :

1. Bagi pihak hotel sebaiknya melakukan pengecekan rutin terhadap peralatan yang ada di seluruh area *kitchen* dan *resturant* terutama pada bagian yang terdapat aliran listrik dan diusahakan agar tidak ada banyak kabel yang diletakan di area bawah kompor dan peralatan *kitchen* lainnya agar tidak terjadi ledakan yang akan mengakibatkan kejadian yang fatal dan mengganggu operasional hotel.
2. Bagi *Commis* disarankan supaya menggunakan SOP yang ditetapkan dalam pembuatan adonan margaritha *pizza*, disarankan untuk menekan adonan *pizza* agak lebih pelan membuat adonan *pizza* dengan tekstur yang agak lebih tebal dari biasanya dengan cara yang lebih tenang, tekan perlahan-lahan sambil merasakan tekstur adonan *pizza*, ketika mulai berbentuk lingkaran dan agak menipis berhenti menekan sambil tarik sedikit demi sedikit jangan terburu-buru itu bisa menyebabkan adonan *pizza* menjadi rusak dan tipis, jika ukurannya masih tergolong kecil tarik perlahan-lahan sampai sesuai dengan ukuran yang sudah ditetapkan diusahakan jangan sampai adonan *pizza* nya terlalu tipis.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(10), 2301–2307. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10.588>
- Azmi, S., Sarjana, K., Junaidi, J., Yulis Tyaningsih, R., & Wahidaturrahmi, W. (2021). Workshop Pembuatan Video Pembelajaran Kreatif Bagi Guru Matematika SMP Se-Kota Mataram. *Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 220–229. <https://doi.org/10.29303/rengganis.v1i2.99>
- Bali, P. N., Bayu, I. P., & Winata, K. (2024). *Tugas akhir prosedur pembuatan egg benedict salmon oleh commis pala restoran di the apurva kempinski bali*.
- Fasah Firdaus, D. (2020). *Peran Hot Kitchen Dalam Proses Penyimpanan Bahan Makanan yang Berkualitas di Garden Palace Surabaya*. 1–7.
- Hadi, A. (2020). *Jenis-jenis Hotel Berdasarkan Bintang Hingga Lokasinya*.
- Hcareers. (2016). *Definisi Tugas Kualifikasi dan Prospek Karir Commis*.
- Maulani, G., Wachyudi, K., Java, W., Tri, N., Saptadi, S., Atma, U., Makassar, J., & Tandirerung, V. A. (2024). *Komunikasi Pendidikan (Januari , 2024)* (Issue January).
- Nurfadilah, F., & Haditya, R. (n.d.). *ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERSEPSI KUALITAS PELAYANAN F&B PADA HOTEL BINTANG LIMA: STUDI EMPIRIS DI GRAND HOTEL PREANGER*.
- Nurhayati, H., & , Langlang Handayani, N. W. (2020). Implementasi Nilai-nilai Pancasila dalam Food and Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 3(2), 524–532. <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/971>
- Pariwisata, P., Parinkraf, F., & Tangerang, U. M. (n.d.). *PENGARUH KOMUNIKASI ANTARA FOOD AND BEVERAGE SERVICE DAN KITCHEN TERHADAP KINERJA KARYAWAN DI HOTEL THE 101 AIRPORT JAKARTA CBC*.
- Pratiwi, T. W., Taufik, A. M., & . G. (2022). Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Hotel. *Prosiding FRIMA (Festival Riset Ilmiah*

- Manajemen Dan Akuntansi*), 6681(3), 851–856.
<https://doi.org/10.55916/frima.v0i3.345>
- Putra, B. K., Purwidiani, N., Sulandari, L., Huda, I., & Dewi, P. (2025). *Penerapan Sanitasi di Lingkungan Kerja Fisik Main Kitchen Verwood Hotel & Serviced Residence Surabaya Universitas Negeri Surabaya , Indonesia optimal . Jika tidak segera diperbaiki kondisi ini dapat berdampak negatif*. 3(April).
- Putri, M., Wibowo, A., & Lubis, A. L. (2024). Implementasi Pelatihan Kerja Dalam Menangani Guest Complaint Pada Front Office Di Os Hotel Tanjung. *Jurnal Mekar*, 3(1), 6–13. <https://jurnal.btp.ac.id/index.php/mekar-btp/article/view/285>
- Rachman, A. A., Purwanto, T., Aripurbo, T., Pgri, U., & Surabaya, A. B. (2022). Pengaruh Harga, Kualitas Produk, Dan Marketing Online Terhadap Keputusan Pembelian Alat Drumband Di Pt Mahakarya Berkah Sejahtera Surabaya. *Journal of Sustainability Business Research*, 3, 222.
- Rahayu, Y. F. (2020). Tugas dan Tanggung Jawab Pastry Cook Dalam Pengolahan Panna Cotta di Travello Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 2(1), 36–42. <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/307>
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. *Pengantar Hotel Dan Restoran*, 1–109.
- Sudaryatana, I. M. R., Ayu, I., Sulastri, P., Rusmiati, N. N., & Mulya, U. T. (n.d.). *UPAYA BARTENDER DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN PADA THE SUNKEN POOL BAR DI HOTEL BLUE-ZEA RESORT BY DOUBLE-SIX SEMINYAK BALI*.
- Teknologi Pertanian, J., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian, F., Islam Indragiri Jln Propinsi Parit, U., Hulu, T., & Hilir, I. (2019). *PEMBUATAN PIZZA SEBAGAI USAHA PENGEMBANGAN SKILL KULINER BAGI IBU-IBU PKK, KHUSUSNYA DI NAGARI AIA GADANG* Rifni Novitasari (Vol. 8, Issue 1).