

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PIZZA SEAFOOD OLEH CHEF
PADA CAFE CAKRA HOTEL GRAND LEGI MATARAM**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Lalu Muh. Alfian Maulana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN PIZZA SEAFOOD OLEH CHEF
PADA CAFE CAKRA HOTEL GRAND LEGI MATARAM



POLITEKNIK NEGERI BALI

Lalu Muh. Alfian Maulana
NIM: 2215903004

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PIZZA SEAFOOD OLEH CHEF PADA CAFE CAKRA HOTEL GRAND LEGI MATARAM

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Lalu Muh. Alfian Maulana
NIM: 2215903004

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
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 pizza seafood oleh chef pada cafe cakra hotel grand legi mataram dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana cara pembuatan pizza seafood sesuai setandar hotel 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 kesempatan untuk mpuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd, selaku Koordinator pendamping Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali Kampus Lombok Barat Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Parinita Politeknik Negeri Bali.

4. Budiman, S.ST.Par.,M.M., selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Lombok Barat yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suarta, SE.,M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir.
6. Budiman, S.ST.Par.,M.M., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Hidayati Rachman, selaku HRD Hotel Grand Legi Mataram yang telah memberikan arahan dan kesempatan selama mengikuti Praktik Kerja Lapangan dan kegiatan observasi untuk kepentingan pengambilan data untuk penulisan tugas akhir ini.
8. Seluruh *Staff Food and Beverage Produk* Hotel Grand Legi Mataram yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
9. Alm. Bapak Lalu Takdir dan Ibu Baiq Juniatai selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
10. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Lombok Barat, Agustus 2025

Lalu Muh. Alfian Maulana



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Food and Beverage Departemen.....	11
C. Kitchen.....	12
D. Menu.....	14
E. Resep.....	18
F. Chef De Partie.....	18
G. Memasak.....	19
H. Bahan.....	21
I. Pembuatan.....	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Grand Legi Mataram.....	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Grand Legi Mataram.....	26
C. Struktur Organisasi Hotel Grand Legi Mataram.....	30
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
A. Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram.....	32
B. Kendala yang dihadapi Dalam Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram.....	42
BAB V PENUTUP.....	44
A. Simpulan.....	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	47

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 2 Type Kamar	24
Tabel 4. 1 Venue.....	27
Tabel 4. 2 Resep Tomato Sauce	39
Tabel 4. 3 Resep Dough Pizza.....	39
Tabel 4.4 Resep Topping Pizza	40



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel Grand Legi Mataram	24
Gambar 3.2 Kamar Superior.....	26
Gambar 3.3 Kamar Deluxe.....	27
Gambar 3.4 Struktur Organisasi Hotel Grand Legi Mataran	31
Gambar 3.4 Struktur Kitchen Hotel Grand Legi Mataram	32
Gambar 4.1 Pizza Seafood Hotel Grand Legi Mataram.....	41



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hotel Grand Legi Mataram	47
Lampiran 2 Lobby Hotel Grand Legi Mataram.....	47
Lampiran 3 Kitchen Hotel Grand Legi Mataram	48
Lampiran 4 Pembuatan Pizza Seafood	48



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel Grand Legi Mataram adalah hotel bintang 3 yang terletak strategis di jantung kota Mataram, Lombok. Hotel ini menawarkan kombinasi antara kenyamanan modern dan sentuhan lokal, menjadikannya pilihan ideal bagi wisatawan bisnis maupun rekreasi. Lokasinya yang dekat dengan pemerintahan, bisnis, perbelanjaan, Hotel Grand Legi Mataram memudahkan tamu untuk menjelajahi kota dan menikmati berbagai atraksi yang ditawarkan. Sebagai Hotel bintang 3 Grand Legi Mataram memiliki struktur organisasi yang terdiri dari berbagai departemen yang bekerja sama untuk memberikan pengalaman menginap yang tak terlupakan bagi para tamu. Hotel Grand Legi Mataram menyediakan berbagai fasilitas mulai dari kamar, restoran, makanan dan minuman, khususnya restoran yang bernama Cafe Cakra dengan *view* yang menghadap langsung ke arah kolam sebagai latar pemandangan yang menambah daya tarik tamu untuk memesan makanan dan minuman di area restoran.

Cafe Cakra yang berada di Hotel Grand Legi Mataram tidak hanya menawarkan masakan khas dari Indonesia saja, akan tetapi Cafe Cakra juga menawarkan jenis makanan yang berasal dari Italia salah satunya adalah *pizza*, yang dimana *pizza* adalah roti yang dipipihkan kemudian diberikan topping berupa *sauce* tomat, keju dan topping topping yang lainnya

Cafe Cakra yang berada didalam Hotel Grand Legi Mataram memiliki 4 jenis hidangan *pizza* seperti berikut; *pizza margarita*, *pizza Hawaiian*, *pizza vegetable*,

dan *seafood pizza*. Dari ke empat *pizza* tersebut sama-sama menggunakan *saus tomato concase*, yang di atasnya di isi keju *mozzarella* dan *parmesan chese* di tambah dengan *origano* dan menggunakan basil segar sebagai *garnishnya*, akan tetapi untuk toppingnya memiliki perbedaannya masing-masing seperti *margarita pizza* menggunakan topping tomat saja dan memiliki rasa gurih dan sedikit kecut dari topiknya sendiri, *Hawaiian pizza* menggunakan *toping* nanas dan ham untuk toppingnya dan cenderung memiliki rasa gurih dan asam manis dari potongan buah nanas yang ada didalamnya, untuk *vegetable pizza* menggunakan *toping jamur sitake*, paprika, asparagus, *Sukini dan black oliv* dengan rasa yang cenderung gurih dan kaya akan rasa dari masing masing *vegetable* itu sendiri, dan *Pizza seafood* memiliki ciri khasnya tersendiri karena *pizza* ini menggabungkan makanan *Italian* yaitu *pizza*, dengan berbagai jenis hewan laut yaitu udang, ikan, dan cumi-cumi.

Pizza seafood merupakan hidangan yang berbeda dari *pizza* umumnya mulai dari segi rasanya yang memiliki rasa manis yang khas dari *seafood* yang masih *frees*, segi topping yang lebih berlimpah, ukuran *dough pizza* yang cenderung lebih besar dan banyak di rekomendasikan oleh tamu dengan harganya Rp 225.000 *pizza seafood* yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang chef dan tentunya didukung dengan bahan- bahan yang berkualitas.

Adapun Tugas Akhir yang mengangkat topik serupa adalah, Agus dan Susila,(2024) dengan judul Pembuatan Balinese Seafood Pizza oleh Commis Pada Petulu Kitchen di Kamandalu Ubud. Adapun perbedaan Tugas Akhir ini dengan yang sudah dilakukan sebelumnya terletak pada lokasi hotel, waktu dan jenis bahannya. Kedua, (Difa 2022) dengan judul Pembuatan Hawaian Pizza Oleh

Commis Di Hotel Intercontinental Bali Resort, pada penelitian ini lebih terfokus terhadap rasa agar tidak terlalu amis.

Melihat dari latar belakang diatas, dengan adanya keunikan dalam isian atau topping pizza tersebut maka penulis tertarik untuk megambil atau mengangkat judul dari tugas akhir saya yaitu “Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram ?
2. Apa saja hambatan dan cara mengatasi yang dihadapi Dalam Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram ?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

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

- a. Untuk mengetahui bagaimana Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef PadaCafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram

- b. Untuk mengetahui apa saja hambatan dan cara mengatasinya yang dihadapi dalam Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram dan cara mengatasinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Lombok Barat, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan bidang Food dan Beverage.
 - 2) Untuk mengetahui dan meningkatkan intelegensi kemampuan dan keterampilan mahasiswa agar dapat mempraktikkannya di dalam pekerjaannya kelak.
 - 3) Membentuk mental dan fisik penulis menjadi lebih tangguh dan kuat, serta membuat penulis menjadi sabar, dan lebih dewasa dalam menyikapi suatu masalah dan keadaan apapun.
- b. Politeknik Negeri Bali
- 1) Bisa dipergunakan sebagai referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Lombok Barat
 - 2) Meningkatkan khasanah ilmu pengetahuan khususnya di bidang perhotelan.
- c. Perusahaan
- Perusahaan dapat mengambil mengetahui tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menerapkan pelayanan yang kurang pada saat tingkat hunian tamu

meningkat.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah Teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data sehingga memperoleh data valid atau akurat yang kemudian diteliti oleh penulis. Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah:

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan salah satu kegiatan ilmiah empiris yang mendasarkan fakta-fakta lapangan maupun teks, melalui pengalaman panca indra tanpa menggunakan manipulasi apapun (Kurnia et al. 2023). Dalam tugas akhir pembuatan pizza seafood oleh chef di cafe cakra hotel grand legi mataram dengan metode observasi selama 6 bulan

b. Metode Wawancara

Menurut Rivaldi et.al (2023) Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui sebuah proses interaksi antara pewawancara (interview) dan sumber, informasi atau orang yang di wawancarai (interview) melalui komunikasi langsung yaitu dengan mengajukan daftar pertanyaan sesuai dengan topic permasalahannya dimana wawancara yang dilakukan terhadap chef hotel grand legi mataram.

c. Studi Pustaka

Menurut Khaesarani (2021) Studi kepustakaan merupakan suatu studi yang digunakan dalam mengumpulkan informasi dan data dengan bantuan berbagai

macam material yang ada di perpustakaan seperti dokumen, buku, majalah, kisah-kisah sejarah, dan sebagainya

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan dalam menyusun Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu suatu cara menganalisis data dengan memaparkan data secara lengkap sehingga mendapatkan kesimpulan yang tepat. Dalam hal ini memaparkan atau menguraikan data-data yang didapat mengenai prosedur Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram.

a. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan yaitu:

- 1) Metode Informal : suatu metode penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa.
- 2) Metode Formal : suatu metode penyajian hasil analisis dengan menggunakan tanda dan lambang-lambang. Tanda yang dimaksud yaitu tambah (+), tanda kurang (-), tanda kurung () dan lain sebagainya. Sedangkan lambang yang dimaksud yaitu singkatan nama dan berbagai diagram atau bagan dalam Tugas Akhir mengenai Prosedur Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram.

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan di atas tentang Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram, terdapat tiga tahapan yaitu:
 - a. Tahap persiapan yang meliputi: persiapan diri, persiapan peralatan kerja, dan persiapan bahan.
 - b. Tahap pembuatan yang meliputi: pembuatan *dough pizza*, membuat tomato sauce dan pembuatan *toping pizza*
 - c. Tahap Penyajian dimana *pizza seafood* disajikan dengan sauce sambal dan sauce tomat. Untuk *garnish*-nya menggunakan taburan origano dan daun basil
2. Adapun kendala yang dihadapi Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram adalah:
 - a. Proses pembuatan *pizza seafood* yang membutuhkan waktu yang lama dibandingkan dengan menu-menu lain
 - b. Sulitnya mendapatkan bahan-bahan segar untuk *toping pizza seafood*

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Pizza Seafood Oleh Chef Pada Cafe Cakra Hotel Grand Legi Mataram adalah sebagai berikut:

1. Hotel dapat melakukan pengaturan ulang urutan produksi berdasarkan estimasi waktu pengerjaan menu, bukan semata-mata berdasarkan urutan pesanan masuk. Dengan pendekatan ini, staf dapat mengerjakan menu yang lebih cepat terlebih dahulu sambil menunggu proses memasak menu yang lebih lama. Evaluasi terhadap menu *pizza seafood* juga perlu dilakukan melalui analisis menu untuk mengetahui tingkat profitabilitas dan popularitasnya.
2. Terkait minimnya pasokan bahan-bahan berkualitas, hotel dapat melakukan perencanaan kebutuhan bahan baku secara akurat dan jangka panjang agar pembelian dapat dilakukan lebih awal, untuk menghindari kerusakan bahan atau pembusukan bahan saat permintaan tinggi. sementara suplayer didorong untuk meningkatkan kualitas bahan. Hotel juga dapat mendiversifikasi sumber pemasok bahan segar untuk menghindari ketergantungan pada satu suplayer

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Putu, and Darma Susila. 2024. "Tugas Akhir Pembuatan Balinese Seafood Pizza Oleh Commis Pada Petulu Kitchen Di Kamandalu Ubud." https://repository.pnb.ac.id/11159/2/RAMA_93402_2115823272_0015096308_part.pdf.
- Blongkod, Rostianti, Ventje Ilat, Lidia M Mawikere, Fakultas Ekonomi, Dan Bisnis, Jurusan Akuntansi, Sam Ratulangi, and Jl Kampus Bahu. 2023. "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Konsep Economic Order Quantity (Eoq) Pada Cv Bregas Likupang Timur Minahasa Utara." *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi* 18(1): 24–34.
- Cahyani, Ni Putu Mela. 2022. "Peranan Chef de Partie Dalam Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Hotel Four Points by Sheraton Bali Kuta." *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis* 1(7): 1815–23. doi:10.22334/paris.v1i7.124.
- Centre, Bandung City. 2021. "Jumlah Hotel Berbintang 4 Dan 5 Di Kota Bandung." : 1–6.
- Difa, Pande Made Tresna Nara. 2022. "Pembuatan Hawaian Pizza Oleh Commis Di Hotel Intercontinental Bali Resort."
- Khaesarani, Inayah Rizki, and Eka Khairani Hasibuan. 2021. "Studi Kepustakaan Tentang Model Pembelajaran Think Pair Share (TPS) Dalam Meningkatkan Hasil Belajar Matematika Siswa." *Jurnal Matematika, Sains, dan Pembelajarannya* 15(3): 42. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPM/article/view/38716>.
- Kurnia, Kurnia, Sukardi Sukardi, Lilik Hari Santoso, and Eko Agus Darmadi. 2023. "Analisa Mengenai Pemilihan Gaya Berpakaian Menggunakan Metode Observasi." *IKRA-ITH HUMANIORA : Jurnal Sosial dan Humaniora* 7(2): 150–55. <https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/ikraith-humaniora/article/view/4822>.
- LIANTY, FIKA RUSFIKA. 2019. "Perancangan Comfy Prime Hotel Bintang Empat Dengan Pendekatan Arsitektur Minimalis Di Bandung." *Tugas Akhir Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil Dan Perencanaan, Institut Teknologi Nasional, Bandung*: 11–12.
- Nurhayati, Neneng, and Alif Fatahillah Chaliq. 2024. "Sistem Penanganan Kualitas Section Cold Kitchen Dalammemperlancar Operasional Breakfast Di Hotel

- Harris Convention Festival Citylink Bandung.” 7(2): 47–61.
- Rifka Alkhilyatul Ma’rifat, I Made Suraharta, Iryanto Irvan Jaya. 2024. “No Title 濟無No Title No Title No Title.” 2: 306–12.
- Rivaldi, Alvin, Fahrul Ulum Feriawan, and Mutaqqin Nur. 2023. “Metode Pengumpulan Data Melalui Wawancara.” *Sebuah Tinjauan Pustaka*: 1–89.
- Saputra, I, I W Jendra, and I K Suja. 2022. “Pembuatan Seared Barramundi Oleh Commis Di Botol Biru Bar and Grill Pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort.”
http://repository.pnb.ac.id/1346/%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/1346/2/RAM_A_93402_1915823150_0025016005_0031126475_part.pdf.
- Solihin, Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, and Made Suardani. 2021. “Pengantar Hotel Dan Restoran.” *Pengantar Hotel dan Restoran*: 1–109.
- Wiliandari, Yuli. 2018. “Bab 1 Pendahuluan.” *Pelayanan Kesehatan* (2015): 3–13.
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/23790/4/Chapter I.pdf>.



POLITEKNIK NEGERI BALI