

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN GRANOLA BOWL OLEH COOK
DI THE SANKARA RESORT & SPA



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Ardana Eka Putra

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN GRANOLA BOWL OLEH COOK
DI THE SANKARA RESORT & SPA**



**I Gede Ardana Eka Putra
2215823245**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN GRANOLA BOWL OLEH COOK
DI THE SANKARA RESORT & SPA

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli
madya di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



I Gede Ardana Eka Putra
2215823245

POLITEKNIK NEGERI BALI

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

DAFTAR ISI

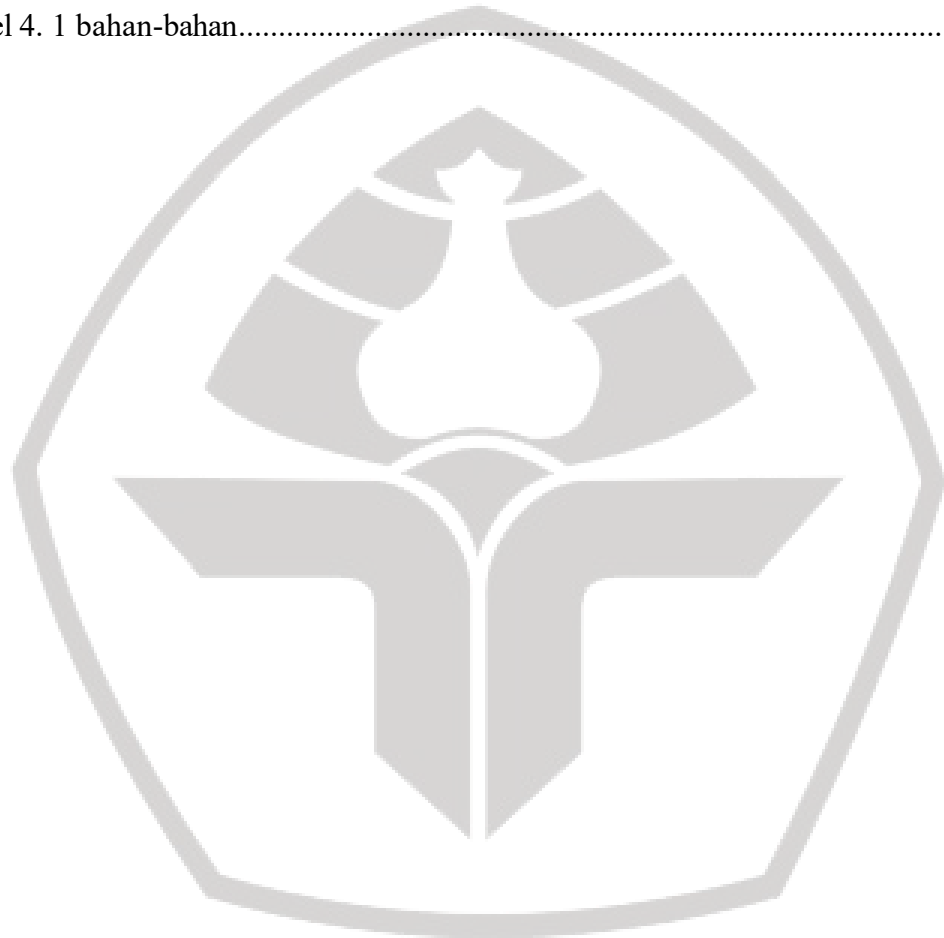
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat.....	3
1. Tujuan.....	3
2. Manfaat.....	3
D. Metode Penulisan	5
1. Metode Pengumpulan Data	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel	16
B. <i>Food And Beverage</i>	17
C. <i>Food and beverage product</i>	18
D. Dapur	20
1. Pengertian dapur	20
2. Jenis dapur	20
E. <i>Cook</i>	21
1. pengertian	21
2. Tugas dan tanggung jawab <i>cook</i>	22

F. Pengertian metode memasak	22
G. Granola	23
H. Pembuatan	23
I. Pengertian <i>hygiene</i> dan sanitasi.....	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	25
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	25
1. Lokasi Hotel	25
2. Sejarah Hotel	26
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	27
1. Usaha.....	27
2. Fasilitas.....	29
C. Struktur Organisasi	34
1. Struktur Organisasi Hotel	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
A. Penyajian Hasil Observasi.....	37
1. Tahap Persiapan.....	37
2. Tahap Pelaksanaan/Pembuatan.....	49
3. Tahap penyajian.....	51
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	51
BAB V PENUTUP	53
A. Simpulan.....	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 tipe kamar	28
Tabel 3. 2 The Kumbuh Restaurant.....	28
Tabel 3. 3 tipe spa.....	29
Tabel 3. 4 <i>event restaurant</i>	32
 Tabel 4. 1 bahan-bahan.....	 43



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 logo The Sankara Resort & Spa	17
Gambar 3. 2 <i>restaurant</i>	24
Gambar 3. 3 <i>kitchen</i>	25
Gambar 3. 4 Struktur organisasi hotel	26
Gambar 3. 5 struktur organisasi <i>kitchen</i>	27
Gambar 4. 1 absensi	29
Gambar 4. 2 <i>personal grooming</i>	31
Gambar 4. 3 pisau	32
Gambar 4. 4 <i>cutting board</i>	32
Gambar 4. 5 <i>oven</i>	33
Gambar 4. 6 mangkuk kayu	33
Gambar 4. 7 parutan	34
Gambar 4. 8 granola	35
Gambar 4. 9 mangga harum manis	35
Gambar 4. 10 pisang kepok	36
Gambar 4. 11 strawberry	36
Gambar 4. 12 biji selasih	37
Gambar 4. 13 yogurt.....	38
Gambar 4. 14 <i>maple syrup</i>	38
Gambar 4. 15 jahe.....	39
Gambar 4. 16 air mineral	39
Gambar 4. 17 jeruk nipis	40
Gambar 4. 18 daun <i>mint</i>	40
Gambar 4. 19 memberi parutan jahe	41
Gambar 4. 20 mengoven granola.....	41
Gambar 4. 21 proses pemotongan buah.....	42
Gambar 4. 22 granola <i>bowl</i>	43

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 The Sankara Resort & Spa	49
Lampiran 2 <i>Prepare</i> Buah	49
Lampiran 3 Mengoven Granola	50
Lampiran 4 Memotong Buah Unruk Granola	50
Lampiran 5 Mencampur Yogurt	51



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Sankara Resort & Spa merupakan salah satu hotel bintang 4 yang ada di kawasan Ubud yang baru dibuka pada tanggal 17 April 2014, The Sankara Resort adalah sebuah Resort dengan mengambil design yang tradisional minimalis yang dapat dilihat dari setiap ornamen yang ada seluruh ruangan baik di lobby maupun di kamar-kamar tamu yang tersedia di The Sankara Resort. The Sankara Resort memiliki 30 kamar dengan 16 unit deluxe room, 8 deluxe Pool villa dan 6 one bed pool villa. The Sankara Resort & Spa memiliki beberapa departemen untuk mendukung kelancaran operasional hotel yaitu *food and beverage department*, *front office department*, *housekeeping department*, dan *human resource department*. *Food and beverage* merupakan salah satu *departemen* yang penting di hotel karena dapat menghasilkan pendapatan yang tinggi disamping penjualan kamar.

Food and beverage department sangat berperan penting dalam memenuhi kebutuhan wisatawan dalam pelayanan makanan dan minuman di suatu *restaurant*. *Food and beverage department* memiliki dua bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* merupakan bagian yang bertugas mencatat dan mengantarkan makanan kepada tamu sedangkan *food and beverage product* merupakan bagian yang bertugas mengolah bahan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan ke hadapan tamu.

Food and beverage product di The Sankara Resort & Spa memiliki beberapa section yaitu hot kitchen bertugas memasak makanan pembuka, soup, dan menu utama. Selanjutnya, *pastry and bakery section* yang bertugas untuk membuat

makanan penutup atau dessert untuk tamu di restaurant. *Pastry and bakery section* di The Sankara resort menyediakan beberapa menu untuk hidangan *breakfast* seperti *pancake, croissant, denish, muslee, hot french toast, sereal* dan *granola bowl*. Dari banyaknya menu yang ada, *granola bowl* menjadi salah satu menu yang banyak peminatnya, *granola bowl* adalah hidangan *breakfast* yang ada di The Sankara Resort & Spa, *granola bowl* biasanya dijual dengan harga IDR 50.000++ / porsi. *Granola bowl* adalah hidangan yang disajikan di dalam mangkuk (*bowl*) yang di dalamnya terdapat granola yang sudah dicampur dengan parutan jahe dan *mapple syrup* yang sudah dipanggang selama 8 menit dengan suhu kurang lebih 200°C, dalam 250gr granola bisa menjadi 8 sampai 9 porsi.

Granola kaya akan serat, protein, karbohidrat, vitamin dan mineral, terdapat juga parutan jahe yang dimana akan memberikan kesan hangat pada tenggorokan pada saat menyantapnya. terdapat juga *plain* yogurt yang sudah dicampur dengan *mapple syrup* dan perasan jeruk nipis, dimana pada *plain* yogurt mengandung karbohidrat, protein, kalsium vitamin dan mineral. biji selasih dan buah-buahan seperti mangga harum manis, pisang kepok dan strawberry. Buah buahan juga banyak mengandung air, serat, vitamin, dan kaya akan mineral. Penambahan buah-buahan sebagai toping merupakan ciri khas dari The Sankara Resort & Spa yang lebih menonjolkan penggunaan buah-buahan lokal. dengan kandungan yang kaya akan gizi menjadikan granola banyak digemari dan di jadikan untuk menu sarapan yang sehat karena kaya akan serat dan nilai gizi yang terkandung

terdapat juga *plain* yogurt yang sudah dicampur dengan *mapple syrup* dan

perasan jeruk nipis, biji selasih dan buah-buahan seperti mangga harum manis, pisang kepok dan strawberry.

Penambahan buah-buahan sebagai topping merupakan ciri khas dari The Sankara Resort & Spa yang lebih menonjolkan penggunaan buah-buahan lokal. Buah yang digunakan harus di pilih terlebih dahulu untuk menjaga kualitas. Contoh pada buah mangga dipilih yang sudah masak dan memiliki rasa yang manis dan tidak asam, dan pada buah pisang pilih yang sudah masak namun tidak busuk. Buah-buahan yang digunakan adalah buah-buahan lokal yang di produksi langsung oleh petani-petani lokal yang ada di Bali, penggunaan buah buahan lokal ini yang menjadi daya tarik penulis untuk membahas tentang pembuatan granola *bowl* di The Sankara Resort & Spa

Adapun tugas akhir yang menjadi pembanding adalah tugas akhir Oleh (Syarif et al., 2023) dengan judul “pengaruh penggunaan daun kelor terhadap kualitas granola bar” dan yang kedua oleh (Riwayat et al., 2023) dengan judul “Pembuatan granola bar dengan penambahan kacang kacangan yang mengandung zat besi”. Persamaan dari tugas akhir pembanding tersebut adalah sama-sama membahas tentang pengolahan granola dan kandungan gizi pada granola untuk sarapan yang lebih sehat, perbedaanya pada tugas akhir pembanding di bahas tentang pengaruh daun kelor terhadap pengolahan granola *bar* dan penambahan kacang kacangan yang mengandung zat besi pada pengolahan granola *bar*, sedangkan tugas akhir ini membahas tentang granola *bowl* yang di padukan dengan buah-buahan lokal sebagai sarapan yang sehat

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik untuk membahas

mengenai pembuatan granola *bowl* oleh *cook* di Sankara Resort & Spa. Hal ini menarik ditulis karena granola *bowl* yang ada di The Sankara Resort & Spa lebih menonjolkan pada penggunaan buah-buahan lokal.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah cara pembuatan granola bowl di The Sankara Resort & Spa?
2. Apa sajakah kendala dan solusi dalam pembuatan granola bowl di The Sankara Resort & Spa?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul prosedur pembuatan granola bowl di The Sankara Resort dan peningkatan kualitas dan konsistensi adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Menjelaskan pembuatan granola bowl oleh cook di The Sankara Resort & Spa
- b. Mendeskripsikan kendala dan solusi dalam pembuatan granola bowl di The Sankara Resort & Spa

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan granola bowl

b. 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 penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan granola bowl

c. The Sankara Resort & Spa

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan granola bowl
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan granola bowl

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Metode Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Pada penelitian ini, penulis melakukan pengamatan dan melakukan pembuatan secara langsung terhadap objek penelitian yang berhubungan dengan topik penelitian yaitu pada saat pembuatan granola *bowl* di The Sankara Resort & Spa.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara dengan narasumber. Dalam penelitian ini kegiatan wawancara secara langsung kepada narasumber yaitu senior *cook* terkait pembuatan granola *bowl* guna memperoleh data mengenai pembuatan granola *bowl* di The Sankara Resort dan peningkatan kualitas dan konsistensi.

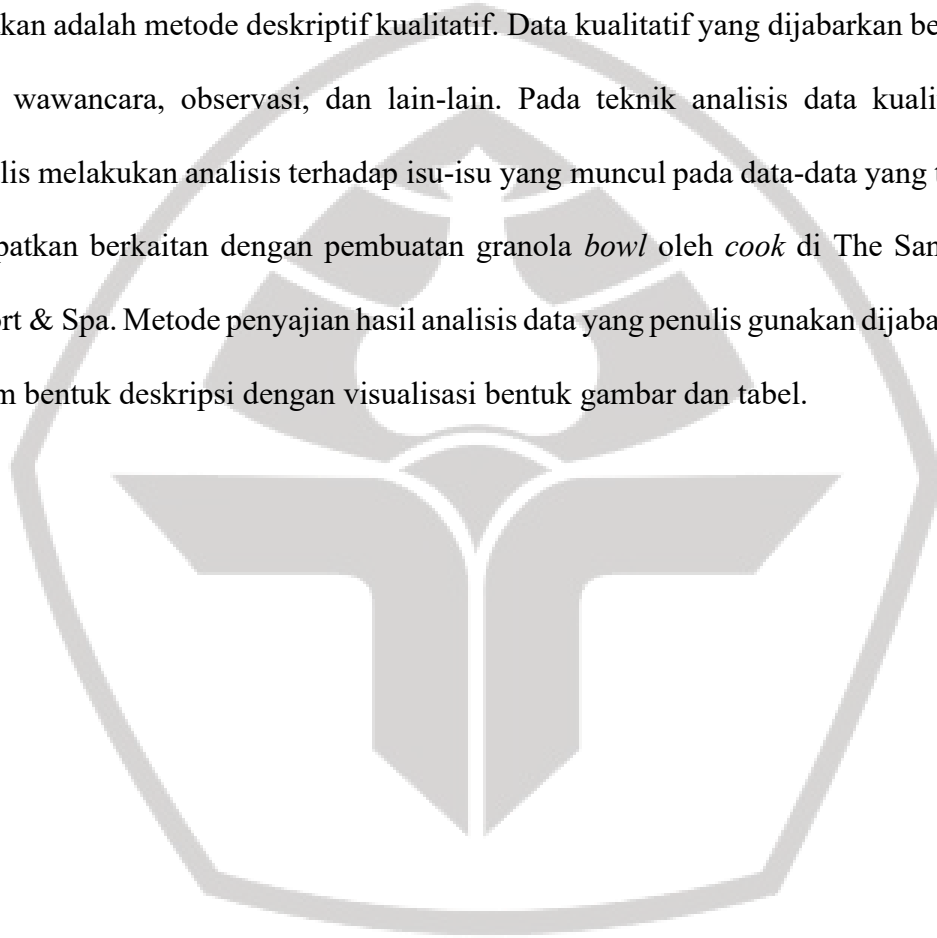
c. Studi Pustaka

Metode Studi Kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini. Dalam hal ini, penulis melakukan studi pustaka

dengan mengumpulkan data data, membaca dan mempelajari teori dari buku, jurnal baik secara *offline* maupun *online*

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penyusunan Proposal Tugas Akhir ini metode analisis data yang penulis gunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Data kualitatif yang dijabarkan berupa teks, wawancara, observasi, dan lain-lain. Pada teknik analisis data kualitatif, penulis melakukan analisis terhadap isu-isu yang muncul pada data-data yang telah didapatkan berkaitan dengan pembuatan granola *bowl* oleh *cook* di The Sankara Resort & Spa. Metode penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan dijabarkan dalam bentuk deskripsi dengan visualisasi bentuk gambar dan tabel.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam pembuatan granola *bowl* pada *kitchen* di The Sankara Resort & Spa ada tiga tahapan penting ,yaitu tahap persiapan,tahap pembuatan,dan tahap penyajian yang harus kita perhatikan agar mendapatkan hasil yang terbaik,sesuai SOP di The Sankara Resort & Spa pada saat menyiapkan alat dan bahan harus sangat diperhatikan karena sangat berpengaruh terhadap kelancaran pembuatan granola *bowl* di The Sankara Resort & Spa.

Berdasarkan uraian tentang pembuatan granola bowl oleh cook di The Sankara Rfesort & Spa penulis dapat menarik bebebrapa kesimpulan,yaitu:

1. Adapun tiga tahap dalam pembuatan granola

- a. Tahap persiapan

Sebelum memulai pekerjaan yang perlu disiapkan oleh seorang *cook* adalah tahap persiapan,tahap persiapan ini mencakup semua ,seperti persiapan diri,persiapan area kerja,persiapan bahan dan persiapan alat.

- b. Tahap pembuatan

Dalam tahap pembuatan granola *bowl* yang pertama pangang granola yang sudah di campur dengan jahe dan maple *syrup*, campurkan *plaint* yogurt dengan maple *syrup* dan jeruk nipis, setelah itu potong dan iris buah seperti mangga,pisang dan strawberry.

c. Tahap penyajian

Setelah itu siapkan wadah lalu tuangkan palin yogurt ke dalam wadah, lalu tata granola di atasnya, setelah itu iris buah buahan seperti pisang, mangga, starwberry lalu tata dengan rapi ke dalam *bowl*, setelah itu berikan *garnish* seperti biji selasih dan daun mint ,granola *bowl* disajikan dengan madu.

B. Saran

Berdasarkan hasil observasi di The Sankara Resort & Spa pada bagian *food and beverage product*, Saran yang dapat diberikan penulis terkait degan pembuatan granola bowl oleh cook di the The Sankara Resort & Spa, yaitu:

1. Pada saat pemilihan buah kita harus memeperhatikan kesegaran buah khususnya pada buah mangga pilih yang sudah matang agar tidak terasa asam. Dan harus memperhatikan juga ketersediaan buah dan memperhatikan *occupancy* hotel agar stok buah tidak mengalami kekurangan atau kelebihan
2. Sebaiknya pada saat memanggang granola kita harus memperhatikan suhu dan waktu agar tidak terjadi lewat kematangan

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- (Sri Larasati, 2016:5). (2017). Bab II kajian teori. *BAB 2 Kajian Teori, 1*, 16–72.
- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- FITRIA, D. (2017). *Penyimpanan Bahan Makanan Biji-Bijian* (Vol. 1, Issue S 1).
- Karyanto, Y. (2015). *Metode Memasak*. 32–44.
- Kusuma, R. W. (2015). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Fasilitas Dan Emosional Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Ilmu Dan Riset Manajemen*, 4(12), 1–17.
- Latuconsina, M. A., Achmadi, N. S., & Sasmita, A. S. (2022). Penerapan Konsep New Normal Terhadap Sequence of Service Restoran Informal Di Kota Makassar (Studi Kasus 10 Kategori Restoran Informal). *Home Journal.*, 4(2), 286–296. <https://doi.org/10.61141/home.v4i2.252>
- LIANTY, F. R. (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.
- Ngoluanta, B. R. E. (2023). Analisis Kebutuhan Buku Tingkat A1 Bidang Restoran dan Bidang Dapur di Politeknik Pariwisata Lombok. *Media Bina Ilmiah*, 17(1978), 1881–1900.
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. 12. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>
- Putri, H. N., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2015). Manfaat Hasil Belajar “Sambal Pada Masakan Indonesia” Pada Kesiapan Cook Helper Peserta Didik SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 4(2), 10–19. <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/8414%0Ahttps://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/viewFile/8414/5285>

- Riwayat, D., Peneliti, H., & Peneliti, T. I. M. (2023). *Pembuatan Granola Bar dengan Penambahan Kacang-Kacangan yang Mengandung Zat Besi 1*. 021.
- Rizal, B. (2020). Pemasaran Ukiran Kayu Toko Arena Profil Menggunakan Web. *Jurnal Teknologi Terapan and Sains* 4.0, 1(2), 155. <https://doi.org/10.29103/tts.v1i2.3253>
- Suparyanto dan Rosad. (2020). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember. *Suparyanto Dan Rosad* (2015, 5(3), 248–253.
- Syarif, R., Mahdiyah, M., & Cahyana, C. (2023). Pengaruh Penggunaan Daun Kelor terhadap Kualitas Granola Bar. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 3(2), 11. <https://doi.org/10.24114/jnc.v3i2.43729>
- Yusnita, H., & Yulianto, A. (2023). Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product. *Jurnal Khasanah Ilmu, IV*(1), 67–81. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/513/406>
- Kusuma, Rizal wahyu (20015). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Fasilitas Dan Emosional Terhadap Kepuasan Pelanggan (Adolph, 2016; Atmaja et al., 2023; Gujarati & Porter, 2010; Kusuma, 2015; Latuconsina et al., 2022; Ngoluant, 2023; Riwayat et al., 2023; Rizal, 2020; Syarif et al., 2023)

POLITEKNIK NEGERI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI