

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN VEGETABLE JALFREZI OLEH COOK DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO SUITES AND VILLAS



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN VEGETABLE JALFREZI OLEH COOK DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO SUITES AND VILLAS



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Dewa Nyoman Budhi Wagita
2215823212**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN VEGETABLE JALFREZI OLEH COOK DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO SUITES AND VILLAS

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



**Dewa Nyoman Budhi Wagita
2215823212**

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Vegetable Jalfrezi oleh Cook di Cassowary Restaurant pada Sancto Suites And Villas dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Vegetable Jalfrezi oleh Cook di Cassowary Restaurant pada Sancto Suites and Villas serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih 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 Koorprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh

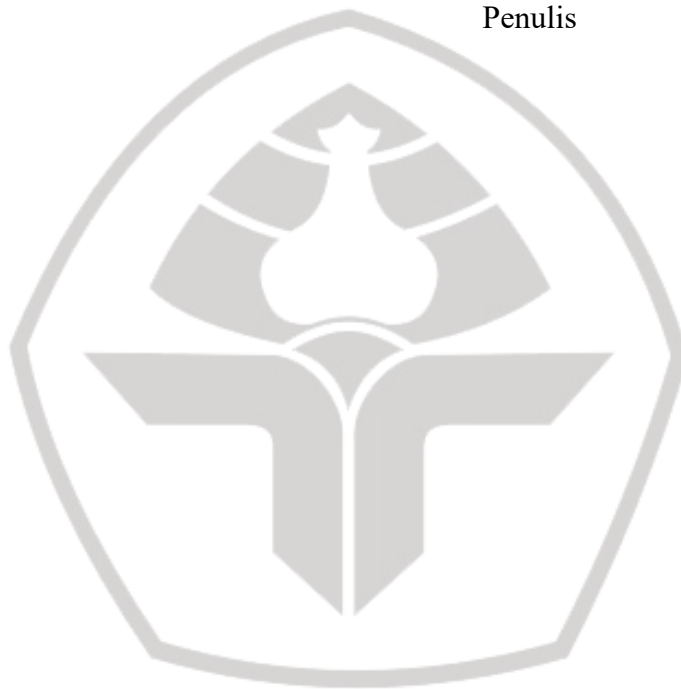
pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Drs.I Nyoman Meirejeki, MM, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. I Putu Subali Adi Putra, selaku General Manager Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Putu Darma Sanjaya selaku Head Chef di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh Staf Sanctoo Suites and Villas yang memberikan bimbingan dan pengarahan serta membantu pengumpulan data selama proses pembuatan Tugas Akhir ini.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
12. Bapak Dewa Nyoman Raka dan Ibu Anak Agung Istri Dewi, selaku kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan

Gianyar, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Metode Penelitian	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
B. <i>Restaurant</i>	10
C. <i>Kitchen</i>	11
D. Metode Pengolahan Makanan	13
E. <i>Cook</i>	13
1. Pengertian <i>cook</i>	13
2. Tugas tugas dari seorang <i>Cook</i>	13
F. Pengertian <i>vegetable</i>	14
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	16
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	16
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	19
C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas	31

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. . Pembuatan <i>vegetable jalfrezi</i>	34
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	45
BAB V PENUTUP.....	47
A. Simpulan.....	47
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	50



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

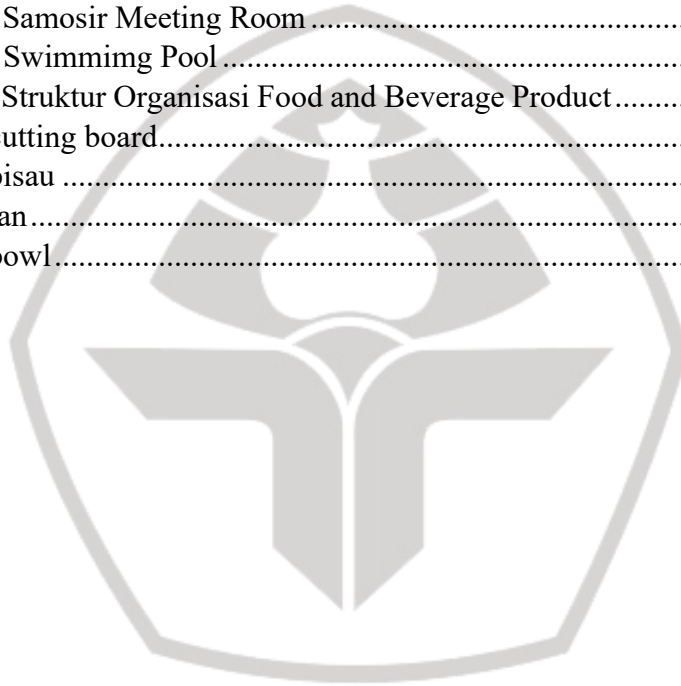
Tabel 3. 1 Jenis Jenis Kamar	19
Tabel 3. 2 <i>Restaurant</i> dan <i>Bar</i>	26
Tabel 4. 1 bahan-bahan fegetable jalfrezi	38



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 2 One Bedroom Garden Pool Villa	20
Gambar 3. 3 One Bedroom River Side Pool Villa	21
Gambar 3. 4 Sanctoo Suites Room Tropical View	22
Gambar 3. 5 Sanctoo Suites Pool Villa	22
Gambar 3. 6 Sanctoo Suite Pool Acces	23
Gambar 3. 7 Sanctoo Suite Pool Acces	24
Gambar 3. 8 Family Suite Room.....	25
Gambar 3. 9 Residential Suite Room	25
Gambar 3. 10 Casowary Restaurant	27
Gambar 3. 11 Jaba Pura Taman	29
Gambar 3. 12 Samosir Meeting Room	29
Gambar 3. 13 Swimming Pool	31
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	32
Gambar 4. 1 cutting board.....	35
Gambar 4. 2 pisau	36
Gambar 4.3 Pan.....	36
Gambar 4. 4 bowl.....	37



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas	50
Lampiran 2. plating hidangan.	50



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan destinasi pariwisata terpopuler di Indonesia yang menawarkan keindahan alam, budaya, dan keramahan masyarakat. Pulau Dewata ini menjadi tujuan favorit wisatawan domestik dan internasional. Salah satu lokasi yang terkenal adalah Sukawati di Kabupaten Gianyar yang merupakan daerah yang dikenal sebagai pusat kerajinan khas Bali. Pasar seni Sukawati, misalnya, merupakan tempat yang sangat populer bagi wisatawan yang ingin membeli cenderamata berupa lukisan, patung, kain tradisional, dan berbagai kerajinan tangan dengan harga terjangkau. Selain itu, kawasan Sukawati juga memiliki berbagai atraksi budaya dan alam, seperti pertunjukan tari Bali, pura bersejarah, serta pemandangan pedesaan yang asri. menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang berkunjung ke daerah Sukawati. Wilayah ini dikenal dengan kekayaan seni dan budaya yang masih sangat kental serta lingkungan yang tenang dan alami, menjadikannya tempat ideal bagi wisatawan yang ingin merasakan suasana Bali yang autentik.

Keunikan inilah yang dimanfaatkan oleh berbagai akomodasi di wilayah ini, termasuk hotel-hotel yang menawarkan pengalaman menginap dengan nuansa tradisional dan pelayanan berstandar internasional. Salah satu contohnya ialah Sanctoo Suites and Villas. Sanctoo Suites and Villas terletak di Jalan Ulun Suwi 2, Singapadu, Kecamatan Sukawati, Kabupaten

Gianyar, Bali yang merupakan salah satu hotel bintang lima di daerah tersebut. Hotel ini memiliki daya tarik yang berbeda karena lokasinya berada di tengah-tengah Bali Zoo. Sanctoo Suites dan Villas memiliki 12 *villas*, 27 *suites room*, bar dan restoran, dan fasilitas penunjang lainnya.

Hotel Sanctoo Suites dan Villas memiliki 2 *bar* dan restoran dengan pemandangan *pool* dan hutan. Restoran ini menyediakan berbagai jenis makanan, termasuk masakan khas India seperti Vegetable Jalfrezi, Yellow Moong Dal, Vegetable Masala, Chicken Masala, Pakoras dan dessert seperti Dadar Gulung dan panacota. Vegetable Jalfrezi merupakan salah satu masakan khas India yang sangat populer di Kitchen Cassowary dan Restaurant Sanctoo Suites & Villas. Masakan ini menjadi pilihan favorit tamu setiap harinya karena rasanya yang kaya, pedas dan teksturnya yang lezat, dan membuat ingin mencicipi lagi.

Vegetable Jalfrezi memiliki keunikan yang membuatnya populer dan disukai banyak orang. Rasa pedas yang kuat dari cabai dan rempah-rempah lainnya menjadi salah satu ciri khasnya. Selain itu, tekstur sayuran seperti wortel, kembang kol, jagung dan brokoli yang masih *crunchy* dan segar juga menambah kelezatan masakan ini. Aroma rempah yang kuat, seperti jinten putih, biji ketumbar dan bawang putih, membuat masakan ini semakin menggugah selera. Warna yang menarik dari cabai merah dan sayuran berwarna-warni juga menambah nilai estetika. kombinasi rasa pedas, manis, dan gurih.

Tulisan tugas akhir mengenai masakan khas india yang di tulis pada Tugas akhir Ni Putu Gita Saraswati (2024) pada Tugas Akhir yang berjudul

Pembuatan Poha Oleh Commis Di Pala Restaurant The Apurva Kempinski Bali. Tulisan ini sama-sama membahas pembuatan masakan khas india sedangkan perbedaan tulisan ini dengan Tugas Akhir yang sedang di buat adalah tulisan ini menggunakan bahan bahan seperti sayuran wortel,kembang kol,brokoli dan jagung dalam proses pembuatanya sedangkan yang dibuat penulis diatas menggunakan kentang saja dalam bahan proses pembuatanya sedangkan Tugas Akhir yang sedang dibuat oleh penulis yang berjudul Pembuatan vegetable jalfrezi menonjolkan sayuran sebagai bahan utama yang digunakan.

Adapun hidangan pendamping dari vegetable jalfrezi yaitu basmati rice. Basmati rice adalah jenis beras khas yang berasal dari India Utara dan Pakistan, dikenal karena keunikan aroma, tekstur, dan bentuk butirannya. tekstur yang lembut dan tidak lengket. Selain itu, basmati memiliki aroma khas yang harum. Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Vegetable Jalfrezi oleh Cook di Cassowary Restaurant pada Sancto Suites and Villas”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini, sebagai berikut.

1. Bagaimanakah proses pembuatan Vegetable Jalfrezi oleh cook di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas?
2. Apa sajakah hambatan dalam pembuatan Vegetable Jalfrezi oleh cook di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas

dan solusinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan Vegetable Jalfrezi oleh cook di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas.
2. Untuk mengetahui hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Vegetable Jalfrezi oleh cook di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas dan solusinya.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini, antara lain:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan DIII pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
 - b. adanya penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang bar khususnya pada pembuatan makanan Vegetable Jalfrezi.
2. Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi DIII Perhotelan mengenai pembuatan hidangan vegetable jalfrezi.

3. Sanctoo Suites and Villas

tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel Sanctoo Suites and Villas khususnya *kitchen* untuk memberikan kualitas produksi makanan yang lebih baik kepada tamu.

E. Metode Penelitian

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait beberapa metode pengumpulan data yang dilakukan ialah metode observasi wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi sebagai berikut.

a. Observasi

Metode pengumpulan data dengan mengamati langsung proses kegiatan yang sedang diteliti mengamati proses pembuatan Vegetable Jalfrezi oleh cook di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villa di *kitchen* Cassowary Restaurant.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan wawancara langsung kepada *cook* untuk memperoleh informasi dan permasalahan yang didapatkan untuk memperoleh data.

c. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data dengan membaca jurnal, artikel, dan dokumen untuk memperoleh teori yang relevan dengan topik penelitian.

d. Dokumentasi

Adalah suatu metode penelitian yang menggunakan dokumen sebagai sumber data. Dokumen ini dapat berupa gambar tabel, dan bagan yang berhubungan dengan topik penelitian.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

menganalisis data yang diperoleh. Metode analisis yang digunakan adalah metode yang memaparkan secara rinci data yang diperoleh melalui mendeskripsikan data secara sistematis sehingga dapat ditarik menjadi kesimpulan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian di bab IV, dapat disimpulkan bahwa Proses pembuatan *Vegetable Jalfrezi* oleh cook di Cassowary Restaurant pada Sanctoo Suites and Villas dilakukan melalui tiga tahapan utama: persiapan, pelaksanaan, dan tahap akhir/penyajian. Dalam pelaksanaannya, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi, seperti kekurangan jumlah *pan* serta kekurangan stok bahan sayuran. Permasalahan tersebut telah dibahas secara rinci dalam pembahasan sebelumnya.

1. Proses pembuatan *Vegetable Jalfrezi* dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan dapat di bagi menjadi tiga tahapan yaitu:
 - a. Tahap persiapan sangat krusial karena menentukan kelancaran dan kualitas pelayanan. Persiapan mencakup kesiapan diri *cook*, ketersediaan alat dan bahan, serta pengarahan dari *head chef*.
 - b. Tahap pelaksanaan dilakukan dengan metode *stir-fry* khas India, melalui pemanasan rempah, penambahan sayuran, hingga penyempurnaan rasa dengan berbagai bumbu khas.
 - c. Tahap akhir adalah penyajian dengan pelengkap seperti nasi basmati, acar mangga, papadum, dan bujira untuk menciptakan pengalaman makan yang otentik dan beragam rasa.
2. permasalahan yang dihadapi, seperti kekurangan jumlah *pan* serta kekurangan stok bahan sayuran dapat disimpulkan sebagai berikut :
 - a. Kekurangan jumlah *pan* atau wajan saat memasak menyebabkan proses menjadi kurang efisien, memakan waktu lebih lama, dan berdampak pada kualitas masakan, seperti rasa dan tekstur sayuran

- b. yang bisa menjadi lembek karena harus menunggu terlalu lama sebelum dicampur dengan bumbu.
- c. Penggunaan sendok dalam menakar bumbu sering kali menimbulkan ketidaktepatan yang berdampak pada ketidakkonsistenan rasa masakan. Hal ini disebabkan oleh takaran yang tidak rata, terlalu penuh, atau kurang saat pengambilan bumbu. Untuk mengatasi masalah tersebut, penggunaan timbangan digital merupakan solusi yang efektif dan akurat. Dengan menimbang bumbu dalam satuan gram, terutama bumbu kering seperti garam, lada, dan gula, proses memasak menjadi lebih terstandar, konsisten, dan profesional.

B. Saran

1. Optimalisasi Alat Masak Menginvestasikan minimal dua wajan untuk memisahkan proses penumisan bumbu dan pengolahan sayuran. Hal ini akan meningkatkan efisiensi dan kualitas masakan secara keseluruhan.
2. untuk menggunakan timbangan digital saat menakar bumbu, agar hasil masakan lebih konsisten..

DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo. (2005). *BAB XIII RESTORAN 1. Restoran*.
- Aulia Firmansyah, & Yana Destira. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5), 410–426. <https://doi.org/10.56799/jceki.v2i5.1750>
- Fadilla, A., Nasyuha, A. H., & Sari, V. W. (2022). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Juru Masak (koki) Menggunakan Metode Complex Proportional Assesment (COPRAS). *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 9(2), 316. <https://doi.org/10.30865/jurikom.v9i2.3920>
- handi. (2020). *BAB I _ BAB II - Anggis Meriska*.
- Harahap, P. A. (2013). *Efisiensi dan efektifitas sistem pengolahan bahan baku*.
- Hariyani, N., & Sofwani, A. (2025). Potensi dan Tantangan Pengembangan Sayuran Organik dalam Mendukung Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Jurnal Green House*, 3(2), 38–44. <https://doi.org/10.63296/jgh.v3i2.45>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.
- Paket, P., & Tahun, A. U. L. A. (2017). *Di unduh dari : Bukupaket.com*. 1–30.
- Sobari, E. (2016). Panduan Teknik Pengolahan Dan Pengawetan Pangan. *Deepublish, June*, 7–1138.
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. *Pengantar Hotel Dan Restoran*, 41.
- Takui, T. (2001). No Title" □□□□ □□□□. المعالجة الحلمولوثات البيئية. 43 ,□□□□ □□□□□□ ,□□□□□□ □□□□□□□□□□.