

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN GREEN VEGETABLE PIZZA OLEH COOK DI
SANKARA RESORT & SPA**



**I WAYAN DIKA APRIYANA NIM
2215823265**

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN GREEN VEGETABLE PIZZA OLEH COOK DI SANKARA RESORT & SPA

Proposal ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

POLITEKNIK NEGERI BALI

I WAYAN DIKA APRIYANA

NIM 2215823265

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
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 Green Vegetable Pizza Oleh Cook di Sankara Resort & Spa dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Green Vegetable Pizza Oleh Cook di Sankara Resort & Spa 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 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 Kaprodi 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 kemudahan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Harisal, S,S.,M.Hum. selaku pembimbing I yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini.
7. I Made Sukanca Jaya,M.Fil.H selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini
8. Ni Luh Tasia Paraswati selaku Training Manager The Sankara Resort and Spa yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Seluruh Staf The Sankara Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Made Murjana dan Ni Nyoman Srimulih kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Gianyar,15 Juli 2025

Penulis

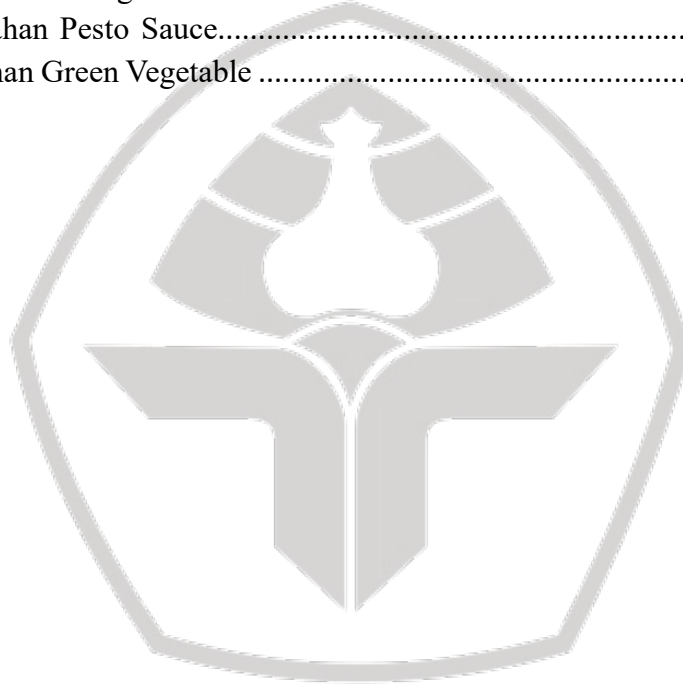
DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat	3
1. Tujuan	4
2. Manfaat	4
D. Metode Penulisan	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	6
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
BAB II	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel	8
a. Berdasarkan Lokasi	8
b. Berdasarkan Bintang Hotel	8
B. Food And Beverage	9
1. Pengertian Food And Beverage	9
C. Food and Beverage Product	10
D. Kitchen	11
1. Pengertian Kitchen	11
2. Jenis-Jenis Kitchen	11
E. Cook	13
1. Pengertian cook	13
2. Tugas dan tanggung jawab cook	14
F. Metode Memasak	14
G. Pengertian Pizza	17
H. Pengertian Pembuatan	18

I. Hygiene dan Sanitasi	18
BAB III	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	20
1. Lokasi Hotel	20
2. Sejarah Hotel	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	22
1. Usaha	22
a) Kamar	22
b) Makanan dan Minuman	23
c) Spa	23
2. Fasilitas	24
C. Struktur Organisasi	28
1. Struktur Organisasi Hotel	28
2. struktur organisasi kitchen	29
BAB IV	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Penyajian Hasil Observasi	31
1. Tahap Persiapan	31
2. Persiapan Area Kerja	33
3. Persiapan Alat	33
4. Persiapan bahan	37
5. Tahap Pembuatan Green Vegetable Pizza	41
6. Tahap Pembuatan Green Vegetable Pizza	43
7. Tahap Penyajian	44
8. Tahap Pembersihan Area Kerja	44
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Green Vegetable <i>pizza</i> dan solusinya	44
BAB V	46
PENUTUP	46
A. Simpulan	46
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe kamar	23
Tabel 3. 2 Restaurant	23
Tabel 3. 3 Tabel Spa	24
Tabel 3. 4 The Kumbuh Restaurant	27
Tabel 4. 1 Bahan Pizza	37
Tabel 4. 2 Bahan Dough Pizza	41
Tabel 4. 3 Bahan Pesto Sauce.....	42
Tabel 4. 4 Bahan Green Vegetable	43



POLITEKNIK NEGERI BALI

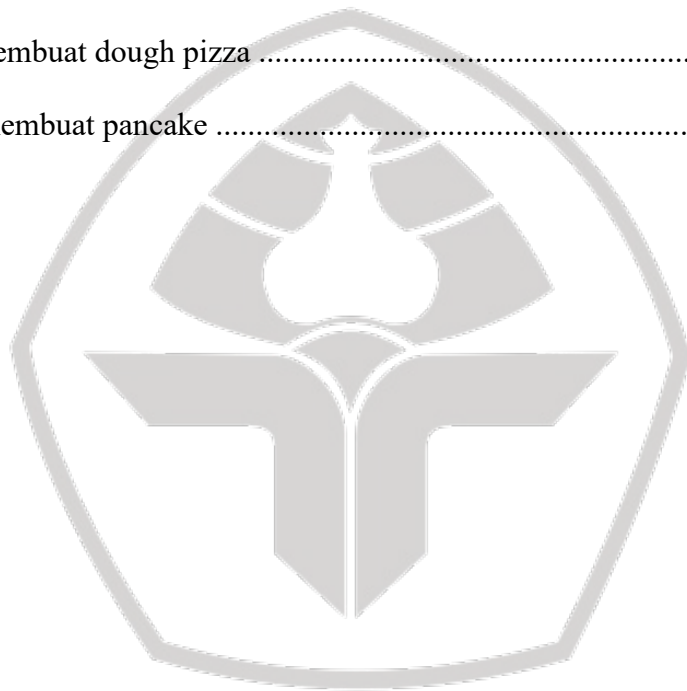
DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Sankara Resort	20
Gambar 3. 2 The Kumbuh Restaurant	27
Gambar 3. 3 Kitchen Sankara Resort & Spa	27
Gambar 4. 1 Personal Grooming	33
Gambar 4. 2 Oven	34
Gambar 4. 3 Dough Mixer	34
Gambar 4. 4 Timbangan	35
Gambar 4. 5 Knife	35
Gambar 4. 6 Rolling Pin.....	36
Gambar 4. 7 Loyang	36
Gambar 4. 8 Cutting Board	37
Gambar 4. 9 Dough Pizza	38
Gambar 4. 10 Brokoli	38
Gambar 4. 11 Sukini	39
Gambar 4. 12 Bayam	39
Gambar 4. 13 Pesto Sauce	40
Gambar 4. 14 Keju Mozzarella.....	40

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

lampiran 1 Membuat Nasi goreng	50
lampiran 2 membuat dough pizza	50
lampiran 3 membuat pancake	50



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Sankara Resort merupakan salah satu hotel bintang 4 yang ada di kawasan Ubud yang baru dibuka pada tanggal 17 April 2014 yang ber alamat di jalan Cempaka, Mas, Ubud, Gianyar. The Sankara Resort memiliki 30 kamar dengan 16 unit deluxe room, 8 deluxe Pool Villa dan 6 one bed pool vila. Salah satu fasilitas yang harus disediakan oleh sebuah hotel dalam rangka pemenuhan kebutuhan tamu-tamunya adalah restoran. Restoran merupakan sebuah sarana untuk memenuhi salah satu kebutuhan dasar para tamu yaitu: kebutuhan pangan. Restoran pun dapat digunakan sebagai salah satu daya tarik yang dapat dilakukan dengan menyajikan makanan dan minuman

Food and beverage product juga memiliki beberapa section yaitu hot kitchen and Pastry, Hot Kitchen dan Pastry juga memiliki peranan yang penting pada proses pembuatan pizza, Pizza merupakan salah satu makanan internasional yang sangat populer di berbagai belahan dunia. Asal-usul pizza dapat ditelusuri ke Italia, di mana makanan ini pertama kali diciptakan dan disajikan. Seiring berjalannya waktu, pizza telah mengalami banyak variasi, baik dalam hal bahan, rasa, maupun cara penyajiannya.

Green vegetable pizza adalah salah satu menu pizza dari Sankara Resort & Spa, yang Dimana dough pizza di baluri dengan pesto sauce, pesto sauce terbuat dari daun basil sebagai bahan utamanya, yang dihaluskan bersama bawang putih, kacang mente dan sedikit *olive oil* dengan cara di blender. Dengan Menggunakan berbagai sayuran hijau seperti brokoli, sukini, dan daun bayam sebagai *topping* utama,

sehingga memberikan rasa segar, sehat, dan kaya serat, sehingga hidangan ini cocok bagi kalangan vegetarian. Dengan berisi berbagai macam sayuran Green Vegetable pizza memiliki nilai gizi seperti Serat, Protein dan karbohidrat, kandungan gizi pada green vegetable pizza yaitu, 0,8gr Serat, 0,6 protein, 1,4 Karbohidrat pada 20gr Brokoli, Selanjutnya 0,2 gr serat, 0,2 protein, 0,5 karbohidrat dalam 15 gram Sukini dan 0,2 gr serat, 0,3 protein, 0,3 karbohidrat pada 7gr bayam, dan kandungan gizi pada pesto sauce dalam 60gr adalah 2gr serat, 6gr protein, 6gr karbohidrat, dan kandungan gizi pada dough green vegetable pizza adalah 3gr serat, 12gr protein, 65gr karbohidrat, Green Vegetable pizza dibandrol dengan harga Rp 98.000 dengan ukuran diameter 28cm pada tahun 2024

Dalam Pembuatan tugas akhir ini penulis tertarik mengangkat judul Pembuatan green vegetable pizza dikarenakan green vegetable pizza merupakan pizza yang unik dan jarang di temui di restaurant-restaurant lainnya dan Green vegetable pizza merupakan pizza yang sehat dan cocok bagi kaum vegetarian, dalam pembuatan tugas akhir ini menggunakan pizza gaya italia, yaitu pizza dengan ciri khas adonan tipis, renyah di pinggir dan menggunakan bahan bahan segar dan sederhana

Sebagai bahan pembanding, terdapat beberapa Tugas Akhir yang ditulis oleh Mahasiswa sebelumnya yang mengangkat tema mengenai Pizza. Pertama, Tugas Akhir yang ditulis oleh Difa (Difa, 2022) dengan judul Pembuatan Hawaiian Pizza Oleh Commis Di Hotel Intercontinental Bali Resort, dan yang kedua, tugas akhir yang ditulis oleh Raka (Made & Raka, 2024) yang membahas mengenai Prosedur Pembuatan Pizza Sambal Matah Oleh Commis Pada Desa Restaurant Di

Ubud Raya Resort. Kedua penelitian ini membahas mengenai pembuatan pizza di setiap hotel tempat penelitian dilakukan serta kendala yang dihadapi selama pelaksanaannya. Meskipun topik yang dibahas serupa namun memiliki perbedaan yaitu yang pertama pembuatan Hawaian pizza, sedangkan yang kedua pembuatan pizza dengan sambal matah sedangkan Tugas Akhir ini membahas tentang pembuatan Green Vegetable Pizza yang menggunakan sayuran sebagai topping utamanya

Berdasarkan penjelasan diatas, maka penulis tertarik untuk membahas mengenai pembuatan Green Vegetable Pizza oleh Cook di The Sankara Resort And Spa dalam tugas akhir.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah cara pembuatan Green vegetable pizza di the Sankara resort & spa?
2. Apa sajakah hambatan dan Solusi dalam pembuatan green vegetable pizza di The Sankara Resort & Spa?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Green Vegetable Pizza Oleh Cook Di Sankara Resort & Spa adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Menjelaskan cara pembuatan Green Vegetable Pizza di The Sankara Resort & Spa
- b. Menjelaskan hambatan dan memberi Solusi dalam pembuatan green vegetable pizza 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 Green Vegetable pizza

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 Green Vegetable pizza

c. Perusahaan

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

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 secara langsung dan terlibat langsung terhadap objek penelitian yang berhubungan dengan topik penelitian yaitu pada saat melakukan pembuatan green vegetable Pizza 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 akan secara

langsung oleh penulis kepada narasumber, yaitu senior cook terkait guna memperoleh data mengenai prosedur pembuatan Green Vegetable pizza 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.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Tugas Akhir ini menggunakan metode analisis data 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 Pizza oleh cook di The Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & spa. Metode penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan dijabarkan dalam bentuk deskripsi dengan visualisasi bentuk gambar dan tabel.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam pembuatan Green Vegetable Pizza 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 pizza Berdasarkan uraian tentang pembuatan pizza, penulis dapat menarik bebebrapa kesimpulan,yaitu:

1. Tiga tahap dalam pembuatan pizza :

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 pembuatan pizza dimulai dengan mencampurkan semua bahan seperti telur, tepung terigu, ragi,origano, air, garam dan olive oil hingga adonan tercampur rata , kemudian bagi adonan dalam beberapa potongan lalu dibulatkan dan di diamkan sampai mengembang, gulung adonan berbentuk lingkaran lalu tambahkan pesto sauce, keju mozzarella dan sayurannya, kemudian oven pizza selama 12 menit dengan suhu 200°c

c. Tahap penyajian pizza

Untuk plating pizza, pizza pindahkan ke talenan lalu di potong menjadi 8 bagian lalu di pindahkan ke piring saji kemudian di taburi keju parmesan pada bagian atas pizza dan diberi saos tomat sebagai penemannya

B. Saran

Berdasarkan praktik kerja lapangan (PKL) di The Sankara Resort & Spa pada bagian food and beverage product, Saran yang dapat diberikan penulis terkait degan pembuatan Green Vegetable Pizza oleh cook di the the sankara resort & spa, yaitu:

1. Sebaiknya Dalam pembuatan dough pizza harus lebih memperhatikan bahan bahan dasarnya terutama ragi, dalam pembuatan dough pizza ragi sangat berperan penting dalam mengembangkan adonan, jika ragi kadaluarsa maka adonan tidak akan berkembang dan gagal digunakan
2. Pada saat proses pemanggangan kita harus memperhatikan suhu dan waktu karena jika tidak pizza bisa lewat kematangan

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016). 済無 *No Title No Title No Title*. 2006, 1–23.
- Difa, P. M. T. N. (2022). *Pembuatan Hawaian Pizza Oleh Commis Di Hotel Intercontinental Bali Resort*.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100–105. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Hilmi, R. Z., Hurriyati, R., & Lisnawati. (2018). *No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における健康関連指標に関する共分散構造分析 Title*. 3(2), 91–102.
- 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.
- Made, D., & Raka, G. (2024). *Tugas akhir prosedur pembuatan pizza sambal matah oleh commis pada desa restaurant di ubud raya resort*.
- Makanan, P., & Diberikan, S. (2016). *Skripsi Full Text.1*.
- Purnamasari, I., Marsha brata, G., Ramdani, F. T., & Seran, M. Y. G. (2024). Pelayanan Pembuatan Surat Keterangan Tidak Mampu. *Karimah Tauhid*, 3(2), 1295–1302. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i2.11615>
- 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>
- Putra, R. S. (2019). *Peran kerja cook ...* 1–19.
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(Vol.12 No.1). <http://id.wikipedia.org/wiki/dapur>

Suardana, I. K., & Auliya, R. (2023). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 27(2), 58–66.

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.

Suwarno, Y., Laksmitasari, R., & Widyawati, K. (2018). Perancangan Hotel Bintang Tiga dengan Konsep Hospitality di Jakarta Selatan. *Jurnal Desain*, 5(01), 53. <https://doi.org/10.30998/jurnaldesain.v5i01.2179>

Wijanarko, S., W, A., & Walansendouw, A. (2022). Efektivitas Food Product Dalam Memenuhi Kebutuhan Tamu di Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 139–144.



POLITEKNIK NEGERI BALI