

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN PESTO PASTA PAPPARDELLE
OLEH COOK DI THE SAMATA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN PESTO PASTA PAPPARDELLE
OLEH COOK DI THE SAMATA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN PESTO PASTA PAPPARDELLE OLEH COOK DI THE SAMATA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 *Chicken Pesto Pasta Pappardelle Oleh Cook* di The Samata dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Chicken Pesto Pasta Pappardelle Oleh Cook* di The Samata 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 ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir
7. Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir
8. Made Rizki Sri Nadiarini, selaku Manager/Human Resource Manager The Samata yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Samata untuk mendukung penulisan pedoman Tugas Akhir ini.
9. Seluruh Staff The Samata yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan pedoman Tugas Akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. I Made Toyo Antara dan Ni Nyoman Sudiri, kedua orang tua Penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan pedoman Tugas Akhir ini.

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.

Gianyar, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR TUGAS AKHIR.....	i
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel	7
B. Restoran	8
C. Kitchen.....	9
D. <i>Food & Beverage Department</i>	9
E. <i>Food & Beverage Product</i>	10
F. <i>Commis</i>	10
G. Teknik-Teknik Memasak	10
H. Marinasi	13
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	15
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	15
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	16
C. Struktur Organisasi.....	24
BAB IV PEMBAHASAN.....	27
A. Pembuatan Chicken Pesto Pasta Pappardelle Oleh Cook di The Samata	27
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Chicken Pesto Pasta Pappardelle Oleh Cook Di The Samata Dan Cara Menangani permasalahan tersebut.	36
BAB V PENUTUP	38
A. Simpulan	38
B. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

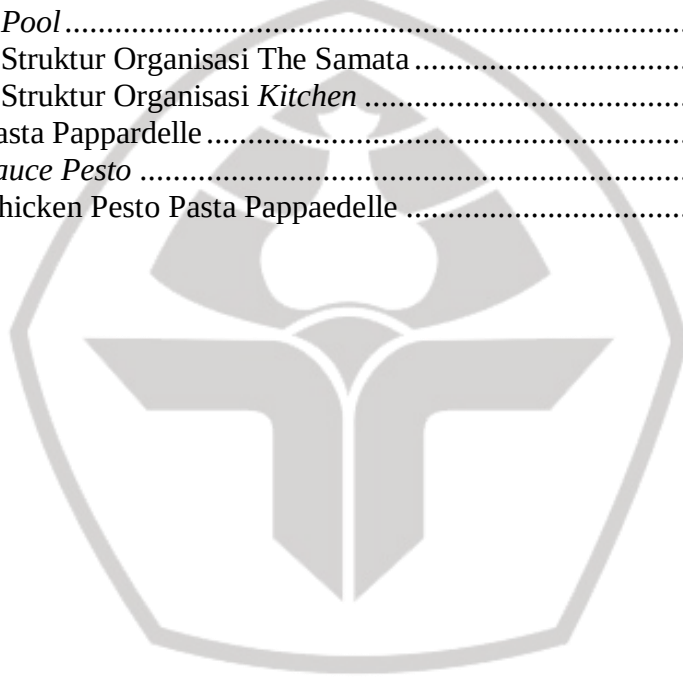
Tabel 3. 1 Tipe Kamar	17
-----------------------------	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Samata.....	15
Gambar 3. 2 <i>Spa Suite Room</i>	18
Gambar 3. 3 <i>Ocean View Suite Room</i>	18
Gambar 3. 4 <i>One Bedroom Pool Villa</i>	19
Gambar 3. 5 <i>Two Bedroom Pool Villa</i>	19
Gambar 3. 6 <i>Three Bedroom Pool Villa</i>	20
Gambar 3. 7 <i>Zenso Restaurant</i>	20
Gambar 3. 8 <i>The Spa</i>	21
Gambar 3. 9 <i>Games Room</i>	21
Gambar 3. 10 <i>Gymnasium Studio</i>	22
Gambar 3. 11 <i>Tennis Court</i>	22
Gambar 3. 12 <i>Pool</i>	23
Gambar 3. 13 <i>Struktur Organisasi The Samata</i>	24
Gambar 3. 14 <i>Struktur Organisasi Kitchen</i>	25
Gambar 4.1 <i>Pasta Pappardelle</i>	33
Gambar 4.2 <i>Sauce Pesto</i>	34
Gambar 4.3 <i>Chicken Pesto Pasta Pappardelle</i>	35



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Memotong Sayur Kol (<i>cabbage</i>)	41
Lampiran 1.2 Memotong Wortel (<i>carrots</i>)	41
Lampiran 2.1 Memasak dengan teknik <i>Flambe</i>	42
Lampiran 2.2 Chicken Pesto Pasta Pappardelle	42
Lampiran 3.1 Chicken Pesto Pasta Pappardelle siap dihidangkan	43



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan destinasi pariwisata di Indonesia yang dikenal karena keindahan alam dan kekayaan budayanya. Salah satu daerah yang berkembang pesat dalam sektor pariwisata adalah Ubud. Ubud menawarkan suasana tenang, keindahan alam pedesaan, serta seni dan budaya Bali yang masih terjaga, sehingga menjadi daya tarik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Peningkatan jumlah kunjungan wisatawan ke Ubud berdampak langsung pada pertumbuhan akomodasi, khususnya hotel. Hotel-hotel di Ubud tidak hanya menyediakan tempat menginap, tetapi juga menghadirkan pengalaman budaya yang autentik. Hal ini menjadikan sektor perhotelan di Ubud sebagai salah satu aspek penting dalam mendukung kemajuan pariwisata Bali secara keseluruhan.

The Samata merupakan hotel bintang 4 yang terletak di Jalan Ida Bagus Mantra, Gang Pucuk 1 No.67 Banjar Tangtu Sanur Bali Jarak dari Bandara Internasional Ngurah Rai dapat ditempuh selama 30 Menit. Hotel berada dekat dengan pusat kota dan Pelabuhan Sanur. Samata Sanur dimiliki oleh PT. Sawah Tepi Laut. Dioperasikan oleh *Lifestyle Retreats* yang berbasis di Singapura. Perusahaan manajemen hotel *Lifestyle Retreats* adalah Keluarga Global Profesional Pariwisata yang antusias, berkomitmen, dan berpikiran sama yang menciptakan solusi manajemen baru dan unik untuk hotel dan resort butik milik swasta. The Samata Sanur adalah *resort villa* di Sanur yang dirancang untuk wisatawan yang ingin beristirahat dengan tenang dan juga sekaligus untuk tempat kebugaran, yang

mana menyediakan tempat yang dapat meningkatkan keseimbangan gaya hidup dengan melakukan kebugaran, olah raga, makan sehat, dan relaksasi total. The Samata memiliki berbagai departemen yang saling berkaitan dan bekerja sama untuk mendukung kelancaran operasional hotel. Departemen-departemen tersebut meliputi *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Sales and Marketing Department*, *Human Resource Department*, *Engineering*, *Food and Beverage Product*, dan *Food and Beverage Service*.

Salah satu departemen yang memiliki peran penting dalam proses pelayanan, khususnya dalam bidang makanan dan minuman, adalah *Food and Beverage Department*. Departemen ini terbagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Product* terdapat beberapa *section* yang ada yaitu *hot kitchen* bertugas membuat makanan seperti *main course* dan *soup*, sedangkan *cold kitchen* bertugas membuat aneka makanan *appetizer* yang bertujuan untuk merangsang nafsu makan dan membuat *dessert* sebagai makanan penutup dari sebuah hidangan. Hidangan yang di produksi pada *Food and Beverage Product* salah satunya yaitu Pasta.

Namun dari banyaknya varian pasta yang ada di Zenzo Restaurant, *Chicken Pesto Pasta Pappardelle* menjadi salah satu makanan yg diminati oleh tamu yang menginap The Samata, karena cita rasanya yang khas dengan menonjolkan konsep *healty food*, *Chicken Pesto Pasta Pappardelle* ini termasuk kedalam *healthy food* dikarenakan dalam pengolahannya ada sesuatu yang spesial, yang menyebabkan *Chicken Pesto Pasta Pappardelle* ini sepesial adalah bahan-bahan yang digunakan

dalam pembuatannya mengandung gizi, seperti pasta, *chicken*, dan saus pesto, karena itu makanan ini lumayan diminati di restoran ini.

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka dipilih judul Pembuatan Chicken Pesto Pasta Pappardelle Oleh Cook Di The Samata adapun Tugas Akhir yang menjadi pembanding adalah Tugas Akhir oleh (Razan et al., 2023) yang berjudul Pembuatan Spaghetti Pomodoro Pada The Deck Restaurant Di The One Legian Hotel Kuta Bali dan Tugas Akhir Oleh (Dimas & Pratama, 2024) yang berjudul Pembuatan Pasta Carbonara Oleh Cook Di Kitchen And Restaurant Sanctoo Suites And Villas Ubud. Perbedaan dari pasta pomodoro, carbonara, dan pesto adalah tiga jenis saus pasta yang berbeda, masing-masing dengan bahan dasar dan rasa yang unik. Pomodoro menggunakan tomat sebagai dasar, carbonara menggunakan telur, keju, dan daging, sementara pesto menggunakan daun basil, kacang pinus, keju, dan minyak zaitun

Hal inilah yang mendasari penulis untuk menyusun tugas akhir dengan judul, “Pembuatan *Chicken Pesto Pasta Pappardelle* Oleh Cook Di The Samata”. Dengan harapan mampu memberikan manfaat kepada pembaca dan mengetahui hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam pengolahan *Chicken Pesto Pasta Pappardelle* serta kendala yang dialami.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* oleh cook di The Samata?

2. Apa saja permasalahan yang dihadapi saat pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* oleh cook di The Samata dan apa solusinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

1. Menjelaskan pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* oleh cook di The Samata
2. Menjelaskan kendala yang dihadapi saat pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* oleh cook di The Samata dan solusinya

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh untuk dapat menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan di Politeknik Negeri Bali
 - b. Meningkatkan kemampuan, wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai prosedur pengolahan *chicken pesto pasta pappardelle* secara menyeluruh.
2. Politeknik Negeri Bali
 - a. Sebagai sumber *referensi* di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan penelitian ini bisa digunakan untuk menambah ilmu, wawasan serta pengetahuan mengenai *food & beverage product department*.
 - b. Sebagai sumber *referensi* bagi Mahasiswa dalam pembuatan Tugas Akhir dan sebagai salah satu *referensi* bagi Dosen dalam pembuatan buku ajaran

mengenai pengolahan.

3. Perusahaan (The Samata)

Sebagai referensi untuk meningkatkan kualitas pengolahan *chicken pesto pasta pappardelle* agar lebih tertata dengan baik kedepannya, sehingga mampu memberikan hasil dan pelayanan terbaik ke pada tamu yang menginap.

E. 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 pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan secara langsung, dengan melakukan pencatatan-pencatatan terhadap pengolahan *chicken pesto pasta pappardlle*.

b. Wawancara

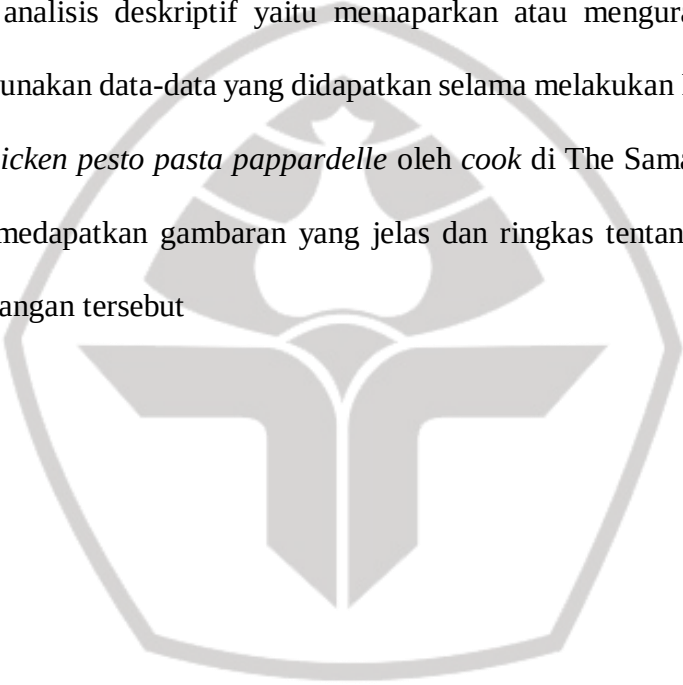
Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara mengajukan beberapa pertanyaan kepada pihak bersangkutan. Dalam penelitian ini penulis melakukan tanya jawab kepada *head cheff kitchen* di The Samata agar memperoleh data mengenai cara pembuatan chicken pesto pasta pappardelle di The Samata

c. Studi Pustaka

Studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan menelaah teori-teori dari berbagai literatur, buku maupun jurnal dan berbagai laporan dari internet untuk dijadikan referensi yang berkaitan dengan pembuatan chicken pesto pasta pappardelle oleh *cook* di berbagai tempat bidang usaha seperti hotel, villa, maupun *restaurant*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis deskriptif yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapatkan selama melakukan PKL mengenai pengolahan *chicken pesto pasta pappardelle* oleh *cook* di The Samata. Tujuannya adalah untuk mendapatkan gambaran yang jelas dan ringkas tentang karakteristik utama dari hidangan tersebut



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian diatas dalam pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* oleh cook di The Samata dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Dalam proses pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* terdapat tahapan-tahapan yang harus dilakukan yaitu: tahap persiapan diri, persiapan bahan, dan persiapan alat. Tahap pelaksanaan yang meliputi: langkah – langkah dalam pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* dan proses penyajiannya yang pertama *preparation* alat - alat dan bahan - bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle*, tahap kedua menyiapkan *sauce pesto* yang akan digunakan sebagai *sauce* dari *pappardelle pasta*, dan *grill* daging ayam yang akan digunakan, tahap kedua merebus *pasta* sampai kematangan yang diinginkan setelah itu masak *sauce pesto* sampai agak mengental lalu memasukan *pasta* yang sudah direbus tadi, tahap akhir memasukan *pasta* ke *dinner plate* yang sudah disiapkan dan *plating* daging ayam yang sudah di *slice* diatas *pasta*, serta menambahkan *parmesan cheese*, *cheese bread* dan daun basil di atas daging ayam tersebut, *chicken pesto pasta pappardelle* siap dihidangkan. Tahap akhir, pada tahap ini seorang cook melakukan pembersihan area *kitchen* serta melakukan pemeriksaan persediaan bahan *chicken pesto pasta pappardelle* dan semua tahap dilakukan dengan baik.

2. Permasalahan yang dihadapi dalam pengolahan *chicken pesto pasta pappardelle* yaitu; banyaknya bahan baku yang rusak dikarenakan suhu *chiller* yang tidak menentu, oleh sebab itu banyak bahan yang mudah rusak seperti daun basil dan ayam yang membeku. Solusinya *cheff* harus memeriksa suhu *chiller* supaya meminimalisir kejadian tersebut, bila *chiller* rusak segera laporkan ke pihak *eigenering* supaya bisa di *follow up* .

B. Saran

Dalam pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* oleh cook di The Samata terdapat beberapa saran yang disampaikan yaitu:

1. Bagi perusahaan adalah untuk menyediakan alat - alat dan bahan - bahan yang lebih memadai sehingga proses pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* berjalan dengan lancar dan bisa menarik minat tamu untuk membeli hidangan ini.
2. Bagi *kitchen staff* , selalu memeriksa bahan – bahan dan alat – alat apakah layak untuk digunakan dalam pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* untuk menghindari adanya *complain* dari tamu. Bila ditemukan adanya bahan rusak pada peroses pembuatan *chicken pesto pasta pappardelle* staff harus mengganti dengan bahan yang fresh supaya tidak mempengaruhi rasa hidangan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, A. P. (2018). Landasan Konseptual Perencanaan Dan Perancangan Jogja Resto Dan Galeri Restoran Dan Galeri Seni Lukis Di Yogyakarta. *Jogja Resto Dan Galery*, 19–53.
- Dimas, I. P., & Pratama, H. (2024). *Tugas akhir pembuatan pasta carbonara oleh cook di kitchen and restaurant sanctoo suites and villas ubud*.
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <https://doi.org/10.51977/jiip.v2i1.297>
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanam). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1, 99–109.
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473>
- 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. <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Prakoso. (2017). Definisi Hotel. <https://Digilib.Ars.Ac.Id/Index.Php?P=Fstream-Pdf&Fid=6128&Bid=5893>, 7–21. digilib.ars.ac.id
- 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>
- Razan, M. Y., Pugra, I. W., & Damayanti, I. (2023). *Pembuatan Spaghetti Pomodoro pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel Kuta Bali*. <http://repository.pnb.ac.id/7317/>
- Williandani, M., Tambunan, I. B., & Gaol, R. N. L. (2022). Tinjauan Tentang Tugas Dan Tanggung Jawab Greeter Pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan. *γ777*, 33(8.5.2017), 2003–2005. www.aging-us.com