

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN EGGPLANT MASALA OLEH COOK DI
CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO
SUITES AND VILLAS



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Gede Satria Sentana Putra

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EGGPLANT MASALA OLEH COOK DI
CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO
SUIRES AND VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Gede Satria Sentana Putra
NIM.2215823215

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN EGGPLANT MASALA 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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Gede Satria Sentana Putra
NIM.2215823215**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul, “Pembuatan Eggplant Masala di Kitchen and Restaurant Sanctoo Suites & Villas” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat deangan maksud untuk menguraikan pembuatan Eggplant Masala di Kitchen and Restaurant Sanctoo Suites & Villas serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat di atasi dengan baik. Untuk itu memlalui 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 kesempatan untuk menempuh pendidikan Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis 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 kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku koordinator Politkenik Negeri Bali Kampus Gianyar yang memberikan kesempatan penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku koordinator DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
6. Drs. I Nyoman Meirejeki, MM. selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan,dan telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
8. I Putu Subali Adi Putra, S.Tr.Par. selaku General Manager di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan izin pengambilan data 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 & Villas yang bersedia memberikan

penjelasan dan membimbing penulis.

11. Bapak/ibuk I Wayan Sentana dan Gusti Ayu Puja Setuti selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidak sempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan 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, 05 Agustus 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vii
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan dan Manfaat	3
D. Metode Penulisan.....	4
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel.....	10
B. <i>Restaurant</i>	11
C. Kitchen.....	15
D. Cook.....	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Sanctoo suits & Villas	19
1. Lokasi.....	19
2. Sejarah.....	20
B. Fasilitas Hotel	22
1. Fasilitas Hotel	24
C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas	34
BAB IV PEMBAHASAN.....	36
A. Penyajian Hasil	36
B. Kendala dan Solusi	44
BAB V PENUTUP	45
A. Simpulan	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Tipe Kamar	22
Tabel 3. 2 Nama Restaurant & Bar	23
Tabel 3. 3 Venue.....	24
Tabel 4. 1 Bahan Yang Digunakan Membuat Eggplant Masala	40



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suites & Villas	19
Gambar 3. 2 One Bedroom Garden Pool Villa	25
Gambar 3. 3 One Bedroom River Side Pool Villa	26
Gambar 3. 4 Sanctoo Suites Room Tropical View.....	26
Gambar 3. 5 Sanctoo Suite Pool Villa.....	27
Gambar 3. 6 Sanctoo Suite Pool Acces	28
Gambar 3. 7 Family Suite Room.....	28
Gambar 3. 8 Residential Suite Room	29
Gambar 3. 9 Restaurant & Bar Sanctoo Suites & Villas.....	31
Gambar 3. 10 Swimming Pool	32
Gambar 3. 11 Samosir Meeting Room & Jaba Pura Taman	32
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi Food & Beverage Product	34
Gambar 4. 1 Kompor.....	37
Gambar 4. 2 Pan	37
Gambar 4. 3 Pencapit	38
Gambar 4. 4 Pisau	38
Gambar 4. 5 Cutting Board	39
Gambar 4. 6 Bowl.....	39
Gambar 4. 7 Plate	40
Gambar 4. 8 Onion	41
Gambar 4. 9 Paprika	41
Gambar 4. 10 Terong Ungu.....	42
Gambar 4. 11 Capati.....	42
Gambar 4. 12 Eggplant Masala	43

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Sancto Suites & Villas	48
---	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali adalah ikon pariwisata Indonesia di mata dunia. Bali merupakan pusat pariwisata di Indonesia dan juga sebagai salah satu daerah tujuan wisata terkemuka di dunia. Bali dikenal para wisatawan karena memiliki potensi alam yang sangat indah antara lain, iklim yang tropis, hutan yang hijau, gunung, danau, sungai, sawah serta pantai indah dengan beragam pasir putih dan hitam. Selain itu, Bali lebih dikenal juga karena perpaduan alam dengan manusia serta adat kebudayaannya yang unik, yang berlandaskan pada konsep keserasian dan keselarasan yang telah mewujudkan suatu kondisi estetika yang ideal dan bermutu tinggi. Meskipun Bali sebuah pulau kecil, Bali juga memiliki semua unsur lengkap di dalamnya, mulai dari empat buah danau, ratusan sungai, gunung dan kawasan hutan yang membentang di pesisir utara dari barat ke timur. Wisatawan mancanegara yang berulang kali menghabiskan liburan di Pulau Seribu Pura tidak pernah merasa bosan dan jenuh, karena selalu menemukan suasana baru serta atraksi yang unik dan menarik untuk dinikmati. *Restaurant* adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamu, baik berupa kegiatan makan maupun minum. *Restaurant* tersebut biasanya dibuka untuk *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* yang menyediakan berbagai jenis makanan yang berada di *restaurant*

seperti eggplant Masala, bebek crispy, spring roll, chicken parmigiana, pasta carbonara, pasta bolognese, aglio e olio pasta, nasi goreng seafood, dan ice cream.

Eggplant Masala merupakan masakan India yang berada di Cassowary Restaurant yang bahan utamanya dari terong dan rempah india yang diminati oleh tamu India itu sendiri. Keunikan dari hidangan ini adalah ialah pada pembuatannya yaitu dihidangkan menggunakan *plate standar Restaurant Cassowary*, ditambah pelengkap yaitu *chapati, yogurt, mango pickle*, sehingga membuat penampilan akhir menjadi menarik. Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Eggplant Masala di Cassowary Restaurant Pada Sanctoo Suites and Villas.

Persamaan : tempat penelitian sama-sama dilakukan di lingkungan hotel atau resort berbintang yang memiliki fasilitas restoran, menu yang diproduksi dan disajikan di restoran hotel tersebut sehingga proses kerja yang diamati berada dalam standar operasional hotel.(Pariwisata et al., 2023)

Perbedaan : lokasi penelitian yang berbeda, Karakter hidangan yang berbeda : Eggplant Masala bercita rasa rempah India, Poached Egg Benedict menonjolkan teknik memasak telur dan saus, sedangkan Eggplant Parmigiana mengutamakan perpaduan terong, saus, dan keju panggang.(Pramana et al., 2024)

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Eggplant Masala oleh Cook di Cassowary Restaurant Pada Sanctoo Suites and Villas?
2. Apa sajakah hambatan dalam pembuatan Eggplant Masala oleh Cook di Cassowary Restaurant Pada Sanctoo Suites and Villas dan solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

1) Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas maka tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

- a. Mengetahui pembuatan Eggplant Masala oleh Cook di Cassowary Restaurant Pada Sanctoo Suites and Villas.
- b. Mengetahui hambatan dalam pembuatan Eggplant Masala oleh Cook di Cassowary Restaurant Pada Sanctoo Suites and Villas dan solusinya.

2) Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penulisan tugas akhir ini, sebagai berikut.

1. Mahasiswa

- a. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan D-III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
 - b. Adanya penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan khususnya pada pembuatan Makanan *maincourse* Eggplant Masala.
2. Bagi politeknik Negeri Bali
Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan Makanan *maincourse* Eggplant Masala.
 3. Perusahaan
Penulis 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.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut.

a. Observasi

Merupakan metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan langsung atau terlibat langsung dalam pembuatan

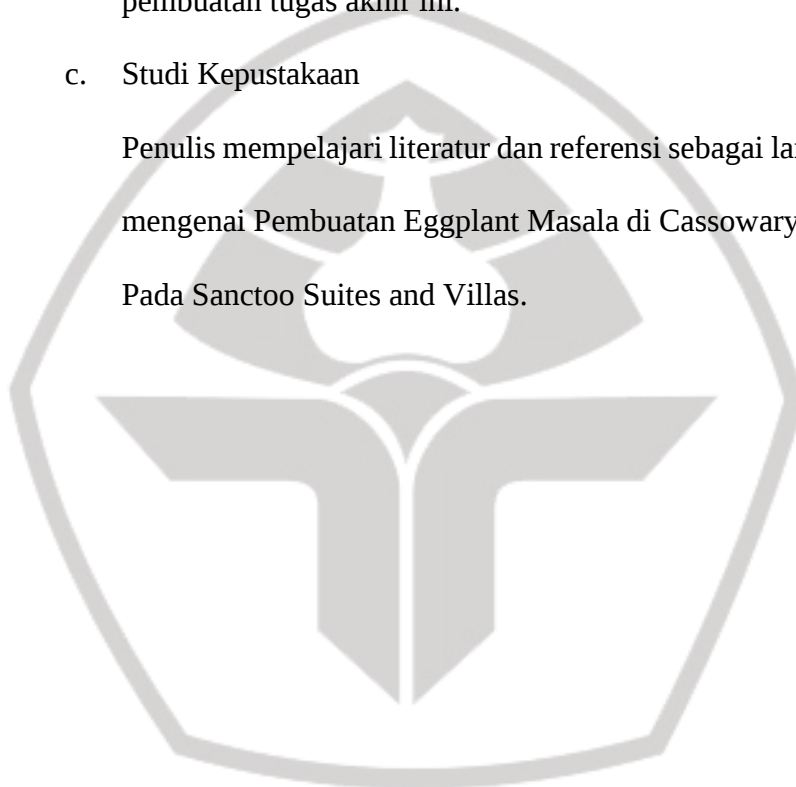
main course Eggplant Masala pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Sanctoo Suites and Villas.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab langsung dengan responden dalam hal ini dengan Cook di *Restaurant Cassowary* guna menambah informasi dalam pembuatan tugas akhir ini.

c. Studi Kepustakaan

Penulis mempelajari literatur dan referensi sebagai landasan teori mengenai Pembuatan Eggplant Masala di *Cassowary Restaurant* Pada Sanctoo Suites and Villas.



POLITEKNIK NEGERI BALI

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode dan teknik analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif adalah (Agustin, 2021)) metode deskriptif kualitatif diartikan sebagai penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang yang dialami subjek penelitian secara menyeluruh yang menghasilkan data deksriptif berupa kata-kata atau lisan yang dijabarkan berupa studi literatur, wawancara, observasi, dan studi kasus berkaitan dengan pembuatan *eggplant masala* oleh cook di Restaurant Cassoary Sanctoo Suites and Villas.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang sudah dijelaskan pada Bab IV diatas maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Pembuatan Makanan Eggplant Masala oleh Cook di Restaurant Sanctoo Suites & Villas dilakukan dengan tahapan-tahapan yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, dan persiapan equipment.
2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan makanan *Eggplant Masala* oleh Cook di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas antara lain:
 - a) Kekurangan bahan makanan yang disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan. Hambatan ini dapat diatasi dengan melakukan pengecekan barang secara berkala serta dari perusahaan harus menyediakan tempat penyimpanan yang memadai untuk menunjang kegiatan operational.
 - b) Kekurangan sumber daya manusia yang menyebabkan tahapan proses menjadi terhambat. Solusi dari hambatan ini adalah hotel hendaknya menambah personil di bagian *kitchen*.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas, maka penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu sebagai berikut.

Kekurangan bahan makanan yang disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan. Hambatan ini dapat diatasi dengan melakukan pengecekan barang secara berkala serta dari perusahaan harus menyediakan tempat penyimpanan yang memadai untuk menunjang kegiatan operational dan Kekurangan sumber daya manusia yang menyebabkan tahapan proses menjadi terhambat. Solusi dari hambatan ini adalah hotel hendaknya menambah personil di bagian *kitchen*.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, D. K. (2021). Implementasi Media Busy Book Dalam Pembelajaran Daring di Mutiara Bunda Playshool. *Repository.Upi.Edu*.
- Andi. (2005). *Restoran dan Segala permasalahannya*. 19–20.
- ASTUTI, S. E. D. P. (2010). Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen Terhadap penginapan Hotel Winaria Siak Sri Indrapura. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
<http://arxiv.org/abs/1011.1669v0><http://dx.doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Cahyadi, D. A. (2020). *PERAN RESERVASI DALAM MENINGKATKAN PELAYANAN TERHADAP TAMU DI HOTEL NOVOTEL LAMPUNG*. 7.
- Indriani, Y. (2018). *Keragaan Pedagang makanan jajanan Olahan Di Kampus Universitas Lampung*. 205.
- Muchtarom, A. (2016). *Kitchen Hotel*. 4–9.
[http://repository.nscpolteksby.ac.id/115/5/5 Bab II.pdf](http://repository.nscpolteksby.ac.id/115/5/5%20Bab%20II.pdf)
- Pariwisata, J., Bali, P. N., & Gianyar, K. (2023). *Pembuatan Eggplant Parmigiana Oleh Cook Helper Pada Section Hot Kitchen Di Hotel*.
- Pramana, A. A. N., Putra, D., & Pariwisata, J. (2024). *Tugas Akhir Pembuatan Poached Egg Benedict Oleh Cook Di Upaasha Seminyak Hotel*.
- Praselia, A. (2000). *Management food and Beverage service hotel.. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum*. 23–26.
- Putra, D. (2023). *PEMBUATAN BAKI GULING PIZZA OLEH COMMIS PADA MENU A LA CARTE WOOBAR DI HOTEL W BALI SEMINYAK*. 9–10.
- Saputri, D. (2016). *Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru*. 3–4.
- 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>