

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN NASI GORENG KEDEWATAN
OLEH CHEF DI BATUKARU RESTAURANT PADA
KOMANEKA AT TANGGAYUDA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Aditya Jaya Putra

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN NASI GORENG KEDEWATAN
OLEH CHEF DI BATUKARU RESTAURANT PADA
KOMANEKA AT TANGGAYUDA**



**I Kadek Aditya Jaya Putra
NIM . 2215823288**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN NASI GORENG KEDEWATAN OLEH CHEF DI BATUKARU RESTAURANT PADA KOMANEKA AT TANGGAYUDA

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya di Program Studi D-III Perhotelan 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 Nasi Goreng Kedewatan Oleh Chef di Batukaru Restoran pada Komaneka at Tanggayuda dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Nasi Goreng Kedewatan Oleh Chef di Batukaru Restoran pada Komaneka at Tanggayuda 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 inii, 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 Kordinator Program Studi 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. Drs I Nyoman Meirejeki, MM selaku dosen pembimbing 1 tugas akhir yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam ini
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam tugas akhir ini.
8. Dra. Desak Made Kumudawati, M. Hum selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan motivasi, arahan dan bimbingan selama menempuh Pendidikan di Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Ni Wayan Sutrinawati, selaku Training Komaneka at Tanggayuda yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk melengkapi data untuk Tugas Akhir.
10. Seluruh Staff Komaneka at Tanggayuda yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama penulis melengkapi data untuk Tugas Akhir.

11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
12. I Ketut Marjaya dan Ni Made Sumartini kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Gianyar, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
LEMBARAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan	3
D. Manfaat Penulisan	4
1. Manfaat Bagi Mahasiswa	4
2. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Bali	4
3. Manfaat Bagi Perusahaan (Komaneka at Tanggayuda)	5
E. Metode Penulisan	5
a. Observasi	5
b. Wawancara	5
c. Studi Kepustakaan	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7

2. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Pengertian Food and Beverage Department	9
C. Pengertian Food and Beverage Product	9
D. Pengertian Kitchen	10
E. Pengertian Metode Memasak	10
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	12
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	12
1. Lokasi Hotel	12
2. Sejarah Hotel	13
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	15
1. Bidang Usaha	15
2. Fasilitas.....	18
C. Struktur Organisasi	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
1. Tahap persiapan.....	22
2. Persiapan Bahan	31
3. Tahap Pembuatan	32
4. Tahap penyajian Nasi Goreng Kedewatan	37
BAB V PENUTUP	40
A. Simpulan.....	40
B. SARAN	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	44

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Bahan-bahan.....	31
-----------------------------	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo komaneka	12
Gambar 3. 2 Batukaru Restaurant	16
Gambar 3. 3 Tirta Wangi Spa.....	17
Gambar 3. 4 Garden Villa	17
Gambar 3. 5 Lobby.....	18
Gambar 3. 6 Main Pool	19
Gambar 3. 7 Gym.....	19
Gambar 3. 8 Struktur Komaneka at tanggayuda	21
Gambar 4. 1 Penampilan diri.....	24
Gambar 4. 2 Deep Frayer	27
Gambar 4. 3 food tong.....	27
Gambar 4. 4 Bowl	28
Gambar 4. 5 Weighing	29
Gambar 4. 6 Cutting board.....	29
Gambar 4. 7 Pisau.....	30
Gambar 4. 8 Blender	30
Gambar 4. 9 Nasi Putih	32
Gambar 4. 10 Pembuatan sate ayam.....	34
Gambar 4. 11 Pembuatan Nasi Goreng Kedewatan	35
Gambar 4. 12 Nasi Goreng Kedewatan.....	38

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Penjualan bulan Mei.....	44
Lampiran 2 Dokumen Pribadi Data Penjualan bulan April.....	45



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Komaneka at Tanggayuda merupakan hotel bintang lima yang terletak di kawasan Ubud tepatnya di Br. Tanggayuda, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Lokasi hotel ini cukup strategis untuk menunjang kebutuhan komodasi pariwisata di Kawasan Ubud yang setiap harinya dikunjungi ribuan wisatawan domestic maupun mancanegara.

Sebagai salah satu hotel Bintang lima, Komaneka at Tanggayuda memiliki berbagai fasilitas yang berstandar internasional mulai dari hotel, restoran, hingga fasilitas gym yang membuat seluruh kebutuhan tamu yang menginap di Komaneka at Tanggayuda terpenuhi secara maksimal. Dengan mengusung konsep desain kontemporer, Komaneka at Tanggayuda menjadi pilihan favorit wisatawan yang berlibur ke Bali khususnya yang berlibur ke wilayah Ubud dan sekitarnya.

Salah satu fasilitas andalan di Komaneka at Tanggayuda adalah restoran yang terdiri atas Batukaru Restaurant dan Teras Café Restaurant. Batukaru Restaurant yang berkonsep *open air*, memberikan pemandangan gunung Batukaru di kejauhan. Batukaru Restaurant menyediakan menu seperti *Balinese food*, *Indonesian food*, *Chinese food*, *Western food*, *Pasta Light meal* dan *Vegetarian food*. Jenis menu yang digunakan yaitu *a la carte*. Restaurant ini melayani tamu mulai dari *breakfast*, *lunch* dan *dinner*. Sedangkan Teras Café

Restaurant mengandalkan *infinity pool* sebagai daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung ke hotel.

Batukaru Restaurant terkenal dengan menu favorit yang membuat wisatawan ketagihan untuk berkunjung kembali ke restoran tersebut. Menu tersebut adalah nasi goreng Kedewatan. Sesuai dengan namanya, nasi goreng Kedewatan memiliki cita rasa yang khas dengan campuran bumbu-bumbu masakan yang biasa digunakan di wilayah Kedewatan. Menu nasi goreng Kedewatan diciptakan oleh chef di Batukaru Restaurant dengan tujuan menghadirkan masakan khas yang akan menjadi andalan dari Batukaru Restaurant. Setelah menu tersebut berhasil direalisasikan menjadi salah satu menu masakan di Batukaru Restaurant, respon tamu yang mencoba menu masakan tersebut sangat positif hingga akhirnya menjadi salah satu menu favorit bagi wisatawan yang berkunjung ke Batukaru Restaurant. Nasi goreng Kedewatan yang telah menjadi menu favorit di Komaneka Restaurant karena rata-rata perbulan pemesanan makanan ini sebanyak 74 porsi.

Sebagai pembanding penulis tugas akhir ini mengaitkannya dengan judul tugas akhir yang dibuat oleh Putra & Mahesa (2024) dengan judul “Pembuatan Nasi Goreng Jineng Oleh Commis Di Main *Kitchen* Golden Tulip Jineng Resort” dan tugas akhir yang di buat oleh Saputra (2023) dengan judul “Pembuatan Menu Nasi Goreng Ayam di Hotel Harsono Boutique Resort Bali”. Terdapat perbedaan dalam segi proses memasak dan resep yang dibuat dalam mengolah nasi goreng. Dalam pengolahan nasi goreng di Tulip Jineng memiliki rempah-rempah khas Indonesia yang telah dipotong, di

sangrai dan dicincang halus, sementara yang di Komaneka at Tanggayuda dalam proses pengolahan Nasi Goreng Kedewatan memiliki bumbu merah khas kedewatan yang dominan menggunakan cabai merah besar, tomat, bawang merah dan bawang putih yang menjadikan bumbu merah ini khas Kedewatan.

Berdasarkan pembahasan tersebut di atas, penulis akhirnya tertarik mengangkat judul “Pembuatan Nasi Goreng Kedewatan Oleh Chef di Batukaru Restaurant pada Komaneka at Tanggayuda.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara pembuatan Nasi Goreng Kedewatan oleh chef di Batukaru restaurant
2. Apa saja kendala yang dihadapi chef dalam pembuatan nasi goreng kedewatan oleh *chef* di Batukaru Restaurant pada Komaneka at Tanggayuda dan cara mengatasinya?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Nasi Goreng Kedewatan oleh *Chef* di Batukaru Restaurant pada Komaneka at Tanggayuda” adalah sebagai berikut.

1. Menjelaskan pembuatan Nasi Goreng Kedewatan oleh *Chef* di Batukaru Restaurant pada Komaneka at Tanggayuda.

2. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi chef dalam pembuatan Nasi Goreng Kedewatan Oleh Chef di Batukaru Restaurant pada Komaneka at Tanggayuda dan cara mengatasinya.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma III di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- b. Menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *food and beverage product*.
- c. Mengetahui secara detail tentang pembuatan Nasi Goreng Kedewatan oleh Chef di Batukaru Restaurant pada Komaneka at Tanggayuda.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

- a. 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*.
- b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Nasi Goreng Kedewatan.

3. Bagi Komaneka at Tanggayuda

- a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Nasi Goreng Kedewatan.
- b. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Nasi Goreng Kedewatan.

E. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik pengumpulan data

Metode Merupakan cara sistematis yang digunakan untuk mengumpulkan dan menganalisis tugas akhir ini. Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah.

a. Observasi

Metode Observasi dilakukan melalui pengamatan secara langsung dan terlibat langsung dalam pembuatan Nasi Goreng Kedewatan oleh *Chef* di Batukaru Restaurant pada Komaneka at Tanggayuda.

b. Wawancara

Dengan metode ini penulis mengumpulkan data dengan berdiskusi atau bertanya secara langsung kepada *Executive Sous Chef* yang diberi wewenang untuk memberikan informasi di Komanek at Tanggayuda

c. Studi Kepustakaan.

Teknik pengumpulan data dengan metode kepustakaan penulis melakukan pengambilan data melalui laporan Tugas Akhir kakak tingkat,

jurnal, dokumen-dokumen/catatan yang berkaitan dengan proses pembuatan yang berhubungan mengenai Nasi Goreng.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis yang digunakan dalam penulisan ini adalah teknik analisis deskriptif dan kualitatif yaitu suatu teknik analisis dengan cara memaparkan dan menyajikan data secara lengkap pembuatan Nasi Goreng Kedewatan sesuai dengan data yang ditemukan selama tugas akhir di Komaneka at Tanggayuda.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan tentang Pembuatan Nasi Goreng Kedewatan oleh chef di Batukaru Restaurant pada Komaneka at Tanggayuda maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

Tahap Persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat makanan Nasi Goreng Kedewatan dengan maksimal sesuai yang diharapkan. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan makanan. Menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan tuangkan minyak 10 ml di atas *wok* lalu panaskan setelah minyak panas masukan 1 sendok teh *chop garlic* lalu *saute* hingga beraroma harum kemudian masukan 1 *ladle* telur kocok dan mengaduk telur hingga tercampur rata. Masukan *vegetable* biarkan hingga layu

setelah itu masukan 200 grm nasi putih kedalam wok aduk hingga tercampur rata. Setelah nasi putih tercampur rata masukan bumbu khas kedewatan dan *seasoning* seperti garam, lada, kecap, raja rasa dan lain-lain. Aduk hingga tercampur rata dan meresap dengan baik jika rasanya sudah sesuai dengan *recipe* maka matikan *wok stove*, mengangkat nasi goreng dan letakan di bowl. Setelah itu panaskan *margaerin* di *pan kecil* sampai mencair lalu pecahkan telur, masukan kedalam *pan kecil* dan masukan *soasening* seperti *salt and papper* tunggu 1-2 menit kemudian letakan di atas piring. Panggang sate ayam di *gril* diamkan selama 2-3 menit lalu oleskan sate ayam dengan bumbu khas kedewatan dan *gril* lagi selama 1 menit sampai bumbunya meresap lalu angkat taruh di atas piring

Nasi goreng ini harus disajikan dengan tampilan yang menggugah selera. Menu ini disajikan di atas *dinner plate* yang sudah di alasi daun pisang. Tahap ini penyajiannya diawali dengan mengambil nasi goreng yang disisihkan di *plate* meletakan pendamping nasi goreng yaitu sate ayam, telur mata sapi, acar dan *chili padi* , dan krupuk. Untuk sate ayam diletakan di sebelah kanan nasi goreng menambahkan sedikit bumbu khas kedewatan, telur mata sapi diletakan diatas nasi goreng, acar dan *chili padi* diletakan di sebelah kiri *dinner plate*, trakhir krupuk diletakan dipojok kiri *dinner plate*.

Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Nasi Goreng Kedewatan antara lain kurangnya bahan-bahan yang disebabkan terbatasnya persediaan bahan, terbatasnya ruang penyimpanan serta terjadinya keterlambatan dalam pengiriman barang yang dipesan, keterbatasan sumber daya manusia di bagian *cook* hal ini tentu menjadi penghambat saat *cook* memiliki kesibukan di hari yang sama sehingga menyebabkan kekurangan team di kitchen.

B. SARAN

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk tugas akhir ini di Batukaru Restoran Komaneka at Tanggayuda, maka penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu sebagai berikut:

1. Meningkatkan koordinasi dengan staf *purcashing* melakukan inventory secara rutin, sehingga bahan makanan selalu tersedia dan tidak kekurangan, serta berkordinasi dengan atasan untuk menambah tempat atau ruang penyimpanan sehingga bisa menyetok jumlah bahan makanan yang lebih banyak.
2. Menjaga kebersihan, dan kerapian area *kitchen* termasuk alat-alat yang digunakan agar tidak terjadi kerusakan alat dan bisa selalu digunakan dalam kegiatan operational khususnya dalam pembuatan makana

DAFTAR PUSTAKA

X

- erlins. (2020). pengaruh kualitas pelayanan food and beverage departement . *pengaruh kualitas pelayanan food and beverage departement* , jakarta.
- Fauziyyah, G. (2020). pengetahuan perawatan kitchen equitment . *pengetahuan perawatan kitchen equitment* , media pendidikan .
- Helena, M. (2021). teknik memasak panas kering . In t. m. kering, *teknik memasak panas kering*. kupang .
- Noviastuti, N. (2021). usaha food and beverage product . *usaha food and beverage product* , nusantara .
- Nugraha, R. N. (2022). Penerapan Buran Pemasaran Pada Terastika Hotel Jakarta . *Rizki* , Jakarta.
- pebriwan, I. m. (2022). analisis prosedur penyimpanan bahan makanan . *analisis prosedur penyimpanan bahan makanan* , jurnal ilmiah .
- Rusfika, F. (2019). perancang comfy prime hotel bintang empat dengan pendekatan arsitektur minimalis di bandung. *fika rusfika*, bandung .
- Saggitariono. (2019). *Kiat Sukses Pengolahan Bisnis Hotel Di Masa Pandemic Covid-19*. Jawa Timur : Uwais Inspirasi Indonesia.
- samad. (2019). *kita sukses pengelolaan bisnis hotel* . jawa timur : samad .
- Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional* . Surabaya : Pramita.

POLITEKNIK NEGERI BALI