

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SPAGHETTI SEAFOOD MARINARA
OLEH COMMIS DI PAPERMOON BAKE HOUSE X FUDE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Gede Eyick Suryawan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SPAGHETTI SEAFOOD MARINAR
OLEH COMMIS DI PAPERMOON BAKE HOUSE X FUDE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Gede Eyick Suryawan
NIM 2115823228**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SPAGHETTI SEAFOOD MARINARA OLEH COMMIS DI PAPERMOON BAKE HOUSE X FUDE

**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 Eyick Suryawan
NIM 2215823228**

**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 Spaghetti Seafood Marinara Oleh Commis Di Papermoon Bake House X Fude dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Spaghetti Seafood Marinara Oleh Commis Di Papermoon Bake House X Fude 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 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 Kaprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
6. I Ketut Suarta ,S.E.,M.Si., selaku dosen pembimbing 1 yang telah membimbing penulis menyelesaikan tugas akhir ini..
7. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd selaku dosen pembimbing 2 yang telah membimbing penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Febri Dyah, selaku training manager di Papermoon X Fude yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk observasi.
9. Seluruh Staff Papermoon Bake House X Fude yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama observasi.
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 Nyoman Suniasa dan Ni Ketut Nuriani 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.

Badung, Juli 2025

Penulis,

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSETUJUAN SURAT AKHIR.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
E. Sistematika (Rencana Isi Tugas Akhir).....	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 9
A. Food And Beverage.....	9
1. Pengertian Food And Beverage.....	9
2. Jenis-jenis Food And Beverage.....	10
B. Restoran.....	11
1. Pengertian restoran	11
2. Jenis-jenis restoran	11
C. <i>Kitchen</i>	12
1. Pengertian <i>Kitcen</i>	12
2. Jenis-jenis <i>Kitchen</i>	12
3. Alat-alat kitchen	13
D. Bahan.....	16
1. Pengertian bahan	16
2. Jenis-jenis bahan makanan	16
E. Resep	17
1. Pengertian Resep	17
2. Jenis-jenis Resep	17
F. Comis	18
1. Pengertian commis	18
2. Tugas-tugas commis.....	19
G. Pembuatan	19
 BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	 21
A. Lokasi Dan Sejarah Nama Hotel.....	21
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Papermoon Bake House X Fude.....	23

C. Struktur Organisasi Papermoon Bake House X Fude	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Penyajian Hasil Observasi	30
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	43
BAB V PENUTUP.....	45
A. Simpulan	45
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

2.1 Jenis-Jenis Restoran.....	10
3.1 Jenis-jenis Menu.....	23
4.1 Bahan Saus Marinara.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 logo Papermoon Bake House X Fude.....	21
Gambar 3. 2 <i>Meeting Room</i>	26
Gambar 3. 3 <i>Kids Play Ground</i>	27
Gambar 3. 4 Restoran Papermoon Bake House X Fude.....	27
Gambar 3. 5 Bar.....	28
Gambar 3. 6 <i>Out Door Area</i>	29
Gambar 4.1 <i>Personal Grooming</i>	31
Gambar 4.2 Kompor	32
Gambar 4.3 <i>Cutting Board</i>	32
Gambar 4.4 <i>knife</i>	33
Gambar 4.5 <i>Saute Pan</i>	33
Gambar 4.6 <i>Spatula Stainless stell</i>	34
Gambar 4.7 <i>Bowl</i>	34
Gambar 4.8 <i>Spaghetti</i>	35
Gambar 4.9 <i>marinara saus</i>	36
Gambar 4.10 <i>seafood</i>	36
Gambar 4.11 <i>Mix Herb</i>	37
Gambar 4.12 <i>Chop Chili</i>	37
Gambar 4.13 Bahan Bahan Saus Marinara.....	40
Gambar 4.14 <i>Plating Seafood</i> Marinara	43

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Papermoon x Fude merupakan salah satu restoran yang berlokasi di Jalan Cok Agung Tresna No. 7, Sumerta Kelod, Kecamatan Denpasar Timur. Restoran ini memiliki tiga cabang di Bali, yaitu Paperhills yang terletak di Jalan Raya Penelokan, Kecamatan Kintamani, dan Lunamoon yang juga berlokasi di kawasan yang sama. Papermoon Bake House menyajikan beragam jenis hidangan dari berbagai negara, seperti masakan Indonesia, Tiongkok, Thailand, hingga Italia. Nama "Papermoon" sendiri terinspirasi dari restoran pertama mereka, yaitu Paperhills, yang terletak di Kintamani dan dikenal dengan pemandangan tebing Gunung Batur yang menakjubkan. Papermoon diartikan sebagai tempat yang hangat dan indah, cocok untuk berkumpul bersama teman, pasangan, maupun keluarga.

Papermoon Bake House X Fude memiliki 5 Departement yang meliputi *Food And Beverage Product Departement, Food And Beverage Service Departemnt, accounting Departement, purshcashing Departement dan Security Departement.*

Food and Beverage Department merupakan salah satu *department* yang memegang peran penting di Papermoon Bake House X Fude dalam memberikan pelayanan kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu. Papermoon Bake House X Fude menyediakan pelayanan mulai dari *breakfast, lunch*, sampai *dinner* tamu bisa memesan dengan *system ala carte* maupun *buffet* dengan banyak variasi makanan yang ditawarkan kepada tamu.

Papermoon Bake House X Fude memiliki *signature dish* tersendiri yang berbeda dari hotel lainnya. *Signature dish* ini memiliki makna yaitu makanan yang menjadi ciri khas dari *Papermoon Bake House X Fude* sehingga lumayan dominan diminati oleh pengunjung yang datang ke restoran ini. Salah satu contoh *signature dish* yang ada di restoran ini yaitu *Spaghetti seafood marinara*. *Spaghetti seafood marinara* adalah *spaghetti* yang memiliki ciri khas berbeda dari *Spaghetti* lainnya karena terdapat, beberapa *seafood* didalamnya yaitu udang, cumi, dan kerang hijau yang diberikan masing-masing 2 di setiap porsi *spaghetti* dengan saus marinara khas buatan Papermoon Bake House X Fude dan tambahan *garnish garlic bread* di atasnya, sehingga membuat menu *Spaghetti seafood marinara* menjadi menu *best seller* di Papermoon Bake House X Fude sampai sekarang.

Adapun beberapa karya tulis yang menjadi inspirasi penulis pada penelitian sebelumnya terkait Pembuatan Spaghetti. Pertama karya dari M. Yazid Razan yang berjudul “Pembuatan *Spaghetti Pomodoro* Pada The Deck Restaurant Di The One Legian Hotel Kuta Bali” yang menjelaskan mengenai pembuatan spaghetti pomodoro yang terbuat dari tomat segar dan tidak jauh berbeda rasanya dari spaghetti yang berasal dari italia dan menjadi menu *best seller* di The Deck Restaurant di The One Legian Hotel Kuta Bali.

Kedua karya dari Hendri Aenomena Alfarizib yang berjudul “Pembuatan Italian Pasta Oleh Italian Sous Chef Di Merumatta Resort Senggigi “ yang menjelaskan mengenai jenis- jenis pasta yang dibuat di Merumatta Resort Senggigi seperti : *spaghetti*, *2 fethucine*, *pene bolognese*, *pene carbonara*, *lasgna*, *angel hair*, *fusili*, & *long hair*

Berdasarkan Tugas Akhir diatas perbedan pembuatan Spaghetti Seafood Marinara yaitu : menggunakan jenis pasta spaghetti untuk pembuatannya kemudian saus yang

digunakan adalah saus marinara yang juga merupakan turunan dari saus tomat yang berasal dari *five mother sauce*, ditambah juga dengan protein berupa 3 jenis *seafood* yaitu: udang cumi dan kerang hijau.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk menguraikan lebih jelas mengenai *Spaghetti seafood marinara* dalam penulisan tugas akhir ini dengan judul “Pembuatan *Spaghetti Seafood Marinara* oleh *Commis* di Papermoon Bake House X Fude Bali”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana prosedur pembuatan *Spaghetti Seafood Marinara* oleh *commis* di Papermoon Bake Hose X Fude?
2. Apa saja kendala dalam pembuatan *Spaghetti Seafood Marinara* Oleh *Commis* Di Papermoon Bake House X Fude?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang di dapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul pembuatan *Spaghetti Seafood Marinara* Oleh *Commis* Di Papermoon Bake House X Fude adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Untuk mengetahui bagaimana prosedur pembuatan *Spaghetti Seafood*

Marinara oleh *commis* di Papermoon Bake House X Fude?

- b.** Untuk mengetahui apa saja kendala dalam pembuatan *Spaghetti Seafood*

Marinara Oleh *Commis* Di Papermoon Bake House X Fude?

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademik yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dan harapan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*
- 2) Mengetahui secara detail tentang prosedur pembuatan *spaghetti marinara seafood* oleh *commis* di Papermoon Bake House X Fude

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Tugas akhir ini digunakan sebagai bahan ajaran untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program D-III Perhotelan mengenai pembuatan *spaghetti seafood marinara*

- 2) 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*.

c. Perusahaan Papermoon Bake House X Fude

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak Restoran yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *spaghetti seafood marinara*.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menangani pembuatan *spaghetti seafood marinara*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

Penelitian akan dilaksanakan melalui metode observasi, wawancara dan studi Pustaka dengan tujuan untuk mendapatkan data yang akurat dan kooperatif terkait topik yang dibahas

a) Metode Observasi

Metode observasi adalah cara pengumpulan informasi atau data yang relevan dengan cara mengamati dan mencatat gejala – gejala pada objek yang diteliti secara langsung di tempat penelitian. Penulis mengumpulkan informasi dan data terkait dengan pembuatan Spaghetti Seafood Marinara

Oleh Commis Di Papermoon Bake House X Fude.

b) Metode Wawancara

Metode wawancara / *interview* adalah pengumpulan informasi atau data yang dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan – pertanyaan secara lisan kepada commis di Papermoon Bake House X Fude yang membuat *spaghetti seafood marinara*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode penulisan data yang penulis gunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode analisis *deskriptif kualitatif* yaitu, teknik menganalisis, menggambarkan, dan meringkas secara langsung bagaimana cara membuat *spaghetti seafood marinara oleh commis* di Papermoon Bake House X Fude dan berbagai data yang dikumpulkan yang berupa hasil pengamatan dan wawancara.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Prosedur pembuatan *spaghetti seafood marinara* di Papermoon Bake

House x fude terdiri dari 3 tahap, yaitu:

- a. Tahap persiapan meliputi persiapan diri seperti *personal grooming* dan pakian yang sesuai aturan, persiapan alat untuk memasak *spaghetti seafood marinara* dan persiapan bahan.
- b. Tahap pembuatan meliputi pembuatan *spaghetti seafood marinara* yaitu dimulai dari perebusan *spaghetti* yang dilakukan sekali untuk beberapa porsi, kedua yaitu membuat *saus marinara* yang terdiri dari tomat segar, pasta tomat, daun basil, *mix herb*, bawang bombai dan *seasoning*, ketiga memasak *seafood* dengan *saus marinara* di atas *pan* dengan api sedang dan ditambahkan *seasoning*, terakhir memasukan *spaghetti* yang sudah direbus dan potongan daun basil.
- c. Tahap penyajian meliputi penyajian *spaghetti seafood marinara* dimulai dari menyiapkan satu *dinner plate* yang agak cembung, kemudian menyisihkan antara *seafood* dan *spaghetti* yang sudah matang di atas *pan* dan lilit *spaghetti* menggunakan garpu kemudian meletakkan di atas piring secara *vertical*, menuangkan sedikit *saus marinara* dan meletakkan *seafood* di atasnya, terakhir menambahkan *garlic bread* di atasnya lalu

garnish dengan menaburkan keju parmesan dan daun basil dengan penataan yang cantik dan rapi.

2. Hambatan-hambatan dalam pembuatan *spaghetti seafood marinara* di Papermoon Bake House X Fude, yakni:

- a. Roti menjadi *over cook* pada saat pemanggangan.
- b. *Seafood* alot pada saat memasak.
- c. *Spaghetti* basi karena penyimpanan tidak baik.

B. Saran

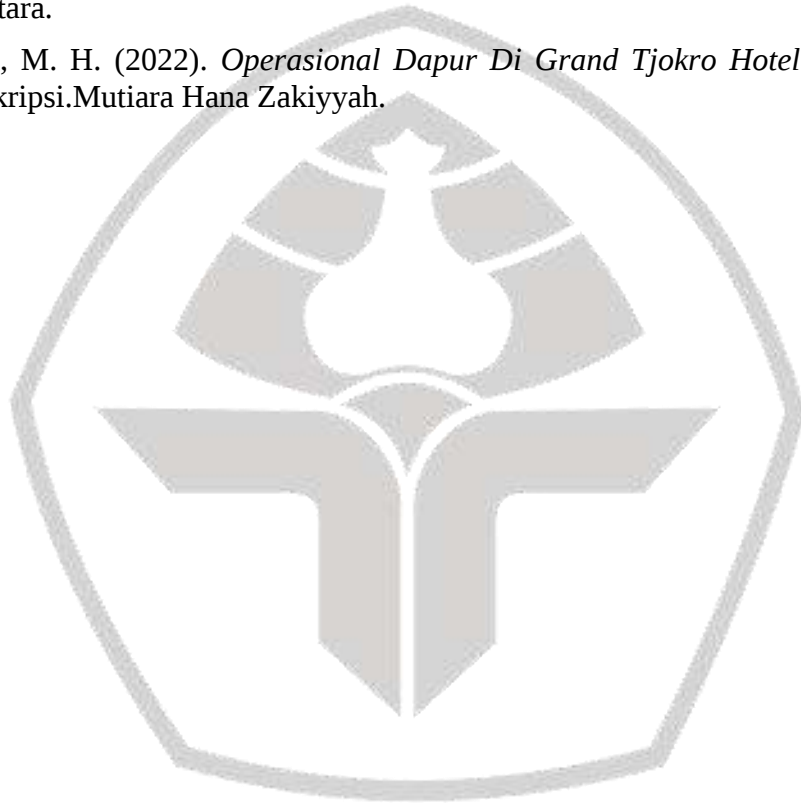
Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang penulis dapatkan selama pengumpulan data untuk tugas akhir ini di Papermoon Bake House X Fude saran bagi pihak Restoran, yaitu:

1. Untuk mengatasi gosongnya roti *commis* yang bertugas memasak *spaghetti seafood marinara* harus menggunakan *timer* pada saat memanggang roti.
2. Memasukan *seafood*, terakhir pada saat memasak *spaghetti* supaya tidak lama dan alot.
3. Sebaiknya pada saat penyimpanan, *spaghetti* tersebut sudah dimasukkan ke *chiller* pada saat sudah cair dan pada saat ada *order*, *commis* tidak lama untuk memprosesnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, D. T., & Sukohar, A. (2014). Rational Drug Prescription Writing. *JuKe Unila*, 4(1), 22–30.
- Apriliyani, A. (2018). *Mengintip Serunya Bekerja di Dapur Hotel*. Kumparan.Com. <https://kumparan.com/anggitaapriyani/mengintip-serunya-bekerja-di-dapur-hotel>
- Arsyad, R., Muharam, A., & Syamsuddin. (2015). Kajian Aplikasi Probiotik dari Bahan Baku Lokal Terhadap Pertumbuhan dan Tingkat Kelangsungan Hidup Benih Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *The Nike Journal*, 3(2), 51–57.
- Christian, C., Taufiq, R., & Gusnadi, D. (2022). Standar Operasional Prosedur Di Kitchen Departemen Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka. *EProceedings of Applied Science*, 8(6), 889–893.
- Depari, E. (2019). *Peranan Komunikasi Massa Dalam Pembangunan Suatu Kumpulan Karangan*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Fakihuddin, M. (2023). *Analisis Pengaruh Personal Hygiene Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Incanto Restaurant Fraser Residence Sudirman Jakarta*. Skripsi. Universitas Nasional.
- Harahap, Z., Leonandri, D., & Julvitra, E. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Di 71st Omakase Restoran, Cikajang Jakarta. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 8(2), 120–131.
- Nurdianto, A. H. (2018). *Pentingnya Kelengkapan Utensil Guna Kelancaran Operasional Di Kitchen Mie Mapan Kartini Restoran Surabaya*. Skripsi: Politeknik NSC Surabaya.
- Pratiwi. (2019). *Optimalisasi Pajak Restoran Dalam Menunjang Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Makassar (Studi Kasus Badan Pendapatan Daerah Kota Makassar)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Reksohadiprodjo, S. (2018). *Manajemen Produksi* (4th ed.). Yogyakarta : BPFE Yogyakarta.
- Sahariah. (2018). *Koordinasi Kerja Antara Food And Beverage Service Dan Food And Beverage Product Untuk Memberikan Kepuasan Tamu Di Grand Madani Hotel By Prasanty Syari'ah*. Skripsi. Universitas Mataram.
- Sudana, I. W. (2015). *Pengaruh Kompensasi Dan Lingkungan Kerja Fisik Terhadap Motivasi Dan Kepuasan Kerja Karyawan Di Grand Puncak Sari Restaurant Kintamani*. Skripsi. Universitas Udayana.

- Susanti, I. (2013). *Identifikasi Medication Error Pada Fase Prescribing, Transcribing Dan Dispensing Di Depo Farmasi Rawat Inap Penyakit Dalam Gedung Teratai Instalasi Farmasi RSUP Fatmawati*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Wahyuningsih, S. (2019). Pengaruh Tenaga Tata Hidang Pariwisata Terhadap Kualitas Pelayanan Di Hotel. *Media Bina Ilmiah*, 13(11), 1775–1782. <https://doi.org/10.33758/mbi.v13i11.274>
- Yulianti, T. (2018). *Peranan Pramusaji dalam Mencapai Target Guest Voice di Marriott Cafe Hotel JW Marriott Medan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Zakiyyah, M. H. (2022). *Operasional Dapur Di Grand Tjokro Hotel Bandung*. Skripsi. Mutiara Hana Zakiyyah.



POLITEKNIK NEGERI BALI