

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN NEW YORK PIZZA OLEH COMMIS
PADA THE BARONG POOL & CAFÉ
DI PADMA RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Gede Budi Utama

2215823106

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN NEW YORK PIZZA OLEH COMMIS PADA THE BARONG POOL & CAFE DI PADMA RESORT LEGIAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Gede Budi Utama

2215823106

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul "Pembuatan New York Pizza Pada The Barong Pool & Cafe Oleh Commis di Padma Resort Legian" dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan New York Pizza Pada The Barong Pool & Cafe Oleh Commis di Padma Resort Legian 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. 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 Koprodi D3 Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Wayan Pugra, M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. I Made Darma Sucipta, S.Pd., M.Pd, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Ni Putu Ari Dewinta, selaku Learning & Development Coordinator Padma Resort Legian yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Seluruh Staff Padma Resort Legian yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL).
9. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Wayan Sumerta dan Ni Made Sulasmini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

11. Teman-teman Kelas 6A yang telah memberikan semangat, motivasi, dan sudah menjadi teman diskusi selama menempuh pendidikan di D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata.

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, 7 Agustus 2025



I Putu Gede Budi Utama

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Food & Beverage Department.....	10
C. Restaurant.....	11
1. Pengertian Restoran.....	11
D. Kitchen.....	13
E. Commis.....	14
F. Pizza.....	14
G. Metode Memasak.....	15
H. Menu.....	16
I. Pengertian Resep.....	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	19
1. Lokasi Hotel.....	19

2.	Sejarah Hotel.....	20
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	21
1.	Bidang Usaha.....	21
a.	Penjualan Kamar	21
b.	Penjualan makanan dan minuman.....	22
c.	Venue	23
2.	Fasilitas Hotel	23
3.	Restaurant dan Bar	32
4.	Fasilitas Penunjang	36
a.	Kolam Renang.....	36
b.	Ballroom	39
c.	Fitness Center	43
d.	The Spa & Beauty Salon	44
e.	Kids Club.....	44
f.	Club Lounge	44
C.	Struktur Organisasi.....	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		52
A.	Pembuatan New York Pizza Oleh Commis Pada The Barong Pool & Cafe Di Padma Resort Legian	52
1.	Tahap Persiapan.....	52
	Resep Dough Pizza	60
	Tabel 4.1	60
	Resep Tomato Concase	60
	Tabel 4.2	60
	Bahan-bahan New York Pizza.....	60
	Table 4.3	60
2.	Prosedur Pembuatan.....	61
3.	Penutup.....	64
B.	Kendala Yang Dihadapi dan Solusi.....	64
A.	Kesimpulan.....	66
B.	Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA		71



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	21
Tabel 3. 2 Restoran & Bar	22
Tabel 3. 3 Venue	23



POLITEKNIK NEGERI BALI

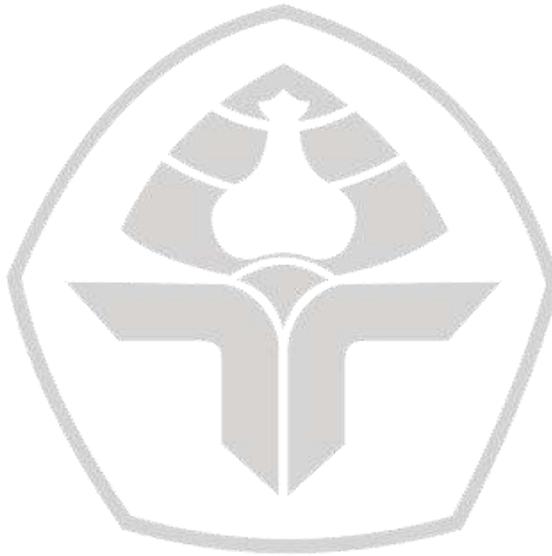
DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Padma Resort Legian.....	19
Gambar 3.2 Deluxe room.....	24
Gambar 3.3 Deluxe Lagoon View Room.....	24
Gambar 3.4 Deluxe Chalet	25
Gambar 3.5 Premier Double Double.....	26
Gambar 3.6 Lagoon Access Room.....	26
Gambar 3.7 Family Room	27
Gambar 3.8 Garden Club Chalet	27
Gambar 3.9 Junior Suite	28
Gambar 3.10 Studio Suite Room.....	28
Gambar 3.11 One Bedroom Balcony Suite Room	29
Gambar 3.12 Two Bedroom Balcony Suite.....	30
Gambar 3.13 Deluxe Suite Room	30
Gambar 3.14 Presidential Suite Room.....	31
Gambar 3.15 Donbiu Restaurant	32
Gambar 3.16 Tenkai Nikkei Japanese Restaurant	32
Gambar 3.17 The Deli Restaurant	33
Gambar 3.18 The Barong Pool & Cafe	33
Gambar 3.19 Seruni Sanken Pool Bar	34
Gambar 3.20 Skai Bar & Grill	34
Gambar 3.21 In Room Dining	35
Gambar 3.22 Club Lounge Restaurant.....	35
Gambar 3.23 Main Pool.....	36
Gambar 3.24 Lagoon Pool.....	37
Gambar 3.25 Family Pool.....	37
Gambar 3.26 Infinity Pool.....	38

Gambar 3.27 Skai Pool	38
Gambar 3.28 Plumeria Grand Ballroom	39
Gambar 3.29 Gustavia	39
Gambar 3.30 Gardenia	40
Gambar 3.31 Hibiscus.....	40
Gambar 3.32 Michelia	41
Gambar 3.33 Magnolia	42
Gambar 3.34 Amherstia	42
Gambar 3.35 Delonix	43
Gambar 3.36 Fitness Center	43
Gambar 3.37 The Spa	44
Gambar 3.38 Kids Club.....	44
Gambar 3.39 Club Lounge Restaurant.....	45
Gambar 3.40 Struktur Organisasi Padma Resort Legian.....	46
Gambar 3.41 Struktur Organisasi Food & Beverage Product.....	47
Gambar 4.1 Oven.....	55
Gambar 4.2 Cutting Board.....	55
Gambar 4.3 Pizza Cutter	56
Gambar 4.4 Loyang	56
Gambar 4.5 Pizza Peel	56
Gambar 4.6 Parutan Keju atau Grater.....	57
Gambar 4.7 Knife	57
Gambar 4.8 Rolling Pin	58
Gambar 4.9 Wooden Plate.....	58
Gambar 4.10 Spoon	59
Gambar 4.11 Bowl	59
Gambar 4.12 New York Pizza	64

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1 Me-rolling pizza	75
Gambar 2 mengoleskan tomato concase	75
Gambar 3 menaburkan mozzarella cheese	76
Gambar 4 mengisi topping tomato.....	76
Gambar 5 memasukan pizza ke dalam oven	76
Gambar 6 Menu The Barong Pool & Cafe.....	75



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Padma Resort Legian merupakan hotel *deluxe* berbintang lima yang berlokasi di Jl. Padma No.1 Legian, Kuta. *Resort* ini berada di bawah naungan PT Puri Zuqni yang dioperasikan sejak tanggal 15 September 1990 dan diresmikan pada tanggal 3 Maret 1991 oleh Bapak Soesilo Soedarman selaku Menteri Pariwisata Post dan Telekomunikasi saat itu. Padma Resort Legian merupakan *rebranded name* dari Hotel Padma Bali yang berubah nama sejak tahun 2009. Padma Resort Legian berada di bawah Padma Hotel & Resort Management atau dikenal dengan nama Sekar Alliance Hotel Management (SAHM). Padma Resort Legian terdiri dari 437 kamar dibangun di atas tanah seluas kurang lebih 9 hektar. Padma Hotels menawarkan pengalaman unik yang tak akan ditemukan tamu di tempat lain, dengan mempersembahkan hotel dan *resort* bintang lima yang mencerminkan filosofi hotel tersebut dan diperkaya elemen seni dan kreativitas artistik. Tidak terhitung jumlah karya seni berkualitas yang ditampilkan di seluruh hotel dan *resort*, sehingga tamu dapat menginap seraya menjelajahi koleksi seni yang mengagumkan. Pengalaman istimewa ini disajikan dengan sentuhan tradisional oleh Padma Hotel kepada pelaku perjalanan bisnis dan wisatawan, melalui perpaduan desain tradisional dan modern, atmosfer yang hangat dan nyaman, serta akomodasi menakjubkan dan fasilitas prima. Padma Hotels sendiri memiliki lima properti yang tersebar di pulau Jawa dan Bali, dimana properti

tersebut terdiri dari dua *resort* yang berada di Bali, yaitu Padma Resort Legian dan Padma Resort Ubud. Serta ketiga hotel padma yang berada di pulau Jawa, yaitu Padma Hotel Bandung dan Resinda Hotel Karawang di Jawa Barat, serta Padma Hotel Semarang di Jawa Tengah.

Beberapa departmen yang ada di Padma Resort Legian adalah Human Resources Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department, Sales and Marketing Department, dan Food & Beverage Department. Salah satu department yang penting di Padma Resort Legian adalah Food & Beverage Department.

Food & Beverage bertanggung jawab atas penyajian makanan dan minuman dalam suatu hotel, restoran, atau bisnis hotel lainnya. F&B Department memiliki peran penting dalam memberikan pengalaman terbaik bagi tamu dan meningkatkan pendapatan perusahaan. Food & Beverage Department dapat dibagi menjadi beberapa bagian yaitu Food & Beverage Product dan Food & Beverage Service.

Food & Beverage Product adalah bagian dari F&B Department yang bertanggung jawab atas produksi makanan di hotel, restoran, atau industry perhotelan lainnya. Food & Beverage Product menjadi salah satu bagian yang paling penting karena di sinilah pembuatan, pengolahan, hingga penyajian makanan dilakukan yang akan berpengaruh besar pada penilaian tamu ke suatu hotel atau restoran. F&B Service adalah bagian yang bertugas menjual makanan yang dihasilkan oleh F&B Product.

Padma Resort Legian memiliki beberapa restoran yang berada di bawah F&B Service salah satunya adalah The Barong Pool & Cafe restoran ini

menyajikan makanan Western seperti Hawaiian Chicken Wrap, Pool Cheese Burger, Club Sandwich, Mexican Poutine, dan juga Pizza.

Pizza merupakan salah satu jenis makanan yang banyak diminati tamu The Barong Pool & Cafe. Beberapa pizza yang dibuat di The Barong Pool & Cafe Adalah New York pizza, Margherita pizza, The Hawaiian pizza, Salmon/Chicken Teriyaki pizza, dan Vegetarian pizza. Salah satu pizza yang paling banyak diminati tamu adalah New York Pizza. Harga untuk New York pizza adalah Rp. 138.000 ++ per porsi atau satu piring. New York Pizza adalah gaya pizza khas New York City, Amerika Serikat, terkenal dengan ukurannya yang besar, kerak tipis, dan renyah.

Pada The Barong Pool & Cafe New York pizza bisa terjual hingga 20 sampai 40 pizza perhari atau lebih tergantung jumlah tamu yang menginap di hotel. Adapun perbedaannya dengan pizza lainnya, pada penggunaan *sausage* New York pizza menggunakan *italian sausage* dengan *topping* daging yang lengkap dan banyak. Hal ini menyebabkan tamu banyak memesan New York pizza hingga terjual 40 pizza perharinya.

Tugas Akhir ini memiliki kemiripan topik dengan Tugas Akhir sebelumnya yang disusun oleh (Antari, 2020) dengan judul "*Prosedur Pembuatan Pizza Meat Lover Oleh Cook di Hotel The Anvaya Beach Resort*" yang membuat berbeda adalah tidak menggunakan *Italian sausage* dan pizza meat lover menggunakan bacon untuk toppingnya sedangkan New York tidak menggunakan bacon, untuk persamaannya yaitu disajikan dalam ukuran yang besar serta menggunakan saus tomat sebagai base.

Penelitian lainnya juga memiliki kemiripsn topik dari (Utama, 2021) dengan judul ”*Prosedur Pembuatan Haven’s Pepperoni Pizza Oleh Commis di Hotel The Haven Bali Seminyak*” yang membedakan yaitu pada pembuatan *Haven’s Pepperoni Pizza* tidak menggunakan *Italian sausage* dan *meatball* , sedangkan persamaannya adalah menggunakan pepperoni sebagai *topping*.

Berdasarkan latar belakang di atas New York Pizza sangat digemari olah para tamu di Barong Restaurant sehingga penulis tertarik untuk mengangkat judul ”Pembuatan New York Pizza Oleh Commis Pada The Barong Pool & Cafe di Padma Resort Legian”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan New York Pizza oleh Commis pada The Barong Pool & Cafe di Padma Resort Legian?
2. Apa saja hambatan-hambatan yang dihadapi oleh commis dalam pembuatan New York Pizza pada The Barong Pool & Cafe di Hotel Padma Resort Legian dan bagaimanakah cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan New York Pizza Oleh Commis Pada The Barong Pool & Cafe di Padma Resort Legian adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui Pembuatan New York Pizza oleh Commis pada The Barong Pool & Cafe di Hotel Padma Resort Legian.
- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang dihadapi oleh commis saat pembuatan New York Pizza pada The Barong Pool & Cafe di Hotel Padma Resort Legian dan cara mengatasinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Tugas akhir ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Studi di Program Diploma III pada Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Untuk menambah pengetahuan dan kemampuan dalam pembuatan Pizza
- b. Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini diharapkan dapat berguna sebagai referensi bagi mahasiswa terutama di Jurusan Pariwisata dalam penyusunan tugas akhir berkaitan dengan pembuatan Pizza

- c. Padma Resort Legian

Tugas akhir ini bisa digunakan sebagai masukan bagi commis pada The Barong Restoran di Padma Resort Legian di dalam meningkatkan kualitas makanan yang akan dijual kepada tamu khususnya New York Pizza.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada tugas akhir ini adalah metode observasi, wawancara, dan studi pustaka.

a. Observasi

Observasi adalah proses pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung saat pembuatan New York Pizza oleh commis pada The Barong Pool & Cafe di Hotel Padma Resort Legian. Di sini penulis juga ikut terlibat langsung dalam proses pembuatan New York Pizza tersebut.

b. Wawancara

Wawancara adalah proses pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan secara langsung dan terbuka. Wawancara dilakukan dengan satu orang *Junior Sous chef*, dan dua orang commis. Hal-hal yang dapat penulis lakukan pada saat wawancara dengan *Junior Sous Chef* dan *Commis* yaitu menanyakan proses pembuatan New York Pizza dari *me-rolling dough* pizza sampai dihidangkan kepada tamu.

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah proses pengumpulan data dengan mengutip dari buku-buku yang berkaitan dengan pokok permasalahan yang berhubungan dengan proses pembuatan New York Pizza oleh Commis di Hotel Padma Resort Legian.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam Tugas Akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Metode analisis deskriptif kualitatif adalah teknik

analisis yang digunakan untuk menggambarkan, menginterpretasikan, dan memahami fenomena berdasarkan data non-numerik, seperti wawancara, observasi, dan dokumen. Metode ini tidak menggunakan perhitungan statistik tetapi lebih menekankan pada pemahaman makna, pola, dan hubungan dalam data, sedangkan penyajian analisis di sini menggunakan teknik penyajian formal dan informal. Teknik penyajian formal yaitu hasil analisis data dengan menggunakan kaidah, aturan atau suatu pola dalam bahasa seperti rumus, bagan, diagram, tabel, dan gambar, sedangkan teknik informal menggunakan kata-kata biasa. Dalam menyajikan hasil analisis penulis memadukan kata-kata dan tanda baca untuk memperjelas suatu kalimat yang digunakan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pada bab-bab sebelumnya maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan New York Pizza Oleh Commis Pada The Barong Pool & Cafe di Padma Resort Legian terdiri atas 3 tahapan yaitu:

a. Tahap Persiapan

Meliputi persiapan diri yaitu seorang *commis* harus memperhatikan kebersihan diri dan kesehatannya serta menggunakan *uniform* sesuai dengan standar hotel yang sudah ada. Persiapan peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk memperlancar operasional kegiatan produksi dan yang terakhir persiapan bahan yaitu mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan untuk proses pembuatan New York Pizza.

b. Tahap Pembuatan

New York Pizza meliputi pembuatan *dough pizza* agar bisa digunakan untuk membuat *pizza*, pembuatan *tomato concase* sebagai saus dasar dari *pizza*, mengisi *topping pizza* yang berupa *Italian sausage, salami, pepperoni, meatball, mushroom, olive, peppers*, dan tomat, memasukan dan mengeluarkan *pizza* dari *oven* jika sudah matang secara merata, memotong *pizza* menjadi 8 bagian, setelah itu sajikan

diatas *wooden plate* serta berikan sedikit *parmesean cheese, oregani, salt, pepper* dan sedikit *olive oil*.

c. Tahap Penutup

Membersihkan semua area seperti menyapu, mengepel, dan *dasting* semua meja yang telah digunakan, mencuci bersih semua peralatan yang digunakan untuk membuat *pizza*, mengecek kembali semua bahan *pizza* apakah masih tersedia atau tidak, jika tidak segera beritahu *commis* atau diatasnya agar segera dimasukan ke *store requisition* dan *market list* supaya besok bisa tersedia kembali. Jika masih ada sisa *topping* yang tersisa masukkan ke dalam *frezeer* agar besok bisa digunakan kembali.

2. Hambatan-hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan New York Pizza yang sering terjadi saat proses pembuatan:

a. Suhu *oven* yang tidak stabil

Suhu *oven* terkadang tidak stabil yang membuat *pizza* menjadi tidak matang secara merata dan gosong pada bagian samping dan bawah *pizza* yang membuat *commis* mengulang kembali membuat *pizza*. Solusinya yaitu, Mengatur besar kecilnya gas yang keluar agar membuat api tidak terlalu besar dan selalu mengontrol kayu bakar supaya suhu tetap selalu terjaga agar tidak membuat *oven* menjadi terlalu panas.

b. Kekurangan bahan baku saat pembuat New York Pizza

Bahan *pizza* yang sering kehabisan stok karena tidak diorderkan oleh *commis* atau diatasnya dan tidak *approve* oleh *chef*. Solusinya yaitu,

Mengorderkan bahan lebih agar stok selalu tersedia disaat bahan mulai habis dan selalu membuat *store requisition* sebelum *executif* dan *sous chef* pulang agar bisa di *approve*.

c. *Dough pizza* yang tidak bagus

Dough pizza yang tidak bagus terkadang bisa lembek yang membuat proses pembentukan menjadi rumit dan membuat *pizza* menjadi alot, cepat robek, dan lengket. Solusinya yaitu, Jika *dough pizza* tidak bagus selalu memberitahu ke *bakery* bahwa *dough* tersebut kurang bagus agar nanti *bakery* bisa mengganti *dough* yang jelek ke *dough* yang bagus.

d. *Pizza* lonjong karena sekop *pizza* lengket

Yang membuat *pizza* menjadi lonjong karena sekop *pizza* yang masih panas dan kurangnya tepung *samolina* pada sekop *pizza* yang membuat lengket saat menarik keluar *pizza* yang sudah di dalam *oven*. Solusinya yaitu, jika sekop *pizza* masih panas diamkan sebentar atau bilas menggunakan air dingin agar sekop *pizza* tidak panas lalu keringkan menggunakan lap, tambahkan tepung *samolina* secukupnya agar sekop *pizza* tidak lengket.

e. Alat rusak atau hilang

Alat yang rusak bisa mempengaruhi waktu saat proses pembuatan yang bisa membuat *pizza* lama dihidangkan karena ada alat yang rusak atau hilang. Solusinya yaitu, jika ada alat rusak atau hilang segera beritahu kepada *junior sous chef* agar segera dicarikan pengganti dengan yang baru.

B. Saran

1. Untuk Pihak Hotel (Padma Resort Legian) di The Barong Restaurant
 - a. Diharapkan dapat meningkatkan pengelolaan bahan baku melalui sistem persediaan yang lebih baik untuk menghindari kekurangan saat operasional yang padat.
 - b. Disarankan untuk selalu melakukan pengecekan dan perawatan peralatan dapur secara berkala (terutama *kitchen equipment*) agar proses pembuatan hingga penyajian makanan tidak terganggu.
 - c. Selalu memberikan pelatihan rutin kepada staf dapur, khususnya *commis*, agar terus meningkatkan kompetensi teknis supaya kualitas produk tetap selalu terjaga.
2. Untuk mahasiswa
 - a. Memperluas lingkup penelitian dengan menambahkan aspek kepuasan konsumen atau efektivitas kerja di dapur hotel.
 - b. Selalu mendengarkan arahan dari *commis* atau di atasnya dan menanyakan sesuatu yang tidak diketahui di bagian dapur agar mendapatkan pengalaman yang lebih bagus.
3. Untuk Politeknik Negeri Bali
 - a. Penting untuk terus membangun kerja sama antara pihak kampus dan industri perhotelan agar mahasiswa mendapatkan pengalaman praktik yang relevan dan sesuai dengan kebutuhan lapangan kerja.

- b. Memberikan pembekalan keterampilan teknis kepada mahasiswa sebelum mereka berangkat ke tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL) guna meningkatkan kesiapan di dunia industri khususnya pariwisata.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

(Sri Larasati, 2016:5). (2017). kakactersitik Hotel. *BAB 2 Kajian Teori, 1*, 16–72.

Amazon. (2025a). *owl*. Amazon.Com. [https://www.amazon.com/Fox-Run-7328-](https://www.amazon.com/Fox-Run-7328-Mixing-Metallic/dp/B0000VLPZS/ref=sr_1_15?crid=3IT2NPMHOFK8Q&dib=eyJ2IjoiMSJ9.b4aBv3xGP83xYbE06FXW9I4hK1vrFdIjPewwRGRwvIvuA5VUEPkiIwNLMi6nStDV8Xjs5AbXXK8H15Ykwp6KwzTXgdiLg8c_xreQVAO8l8MnRIBSUaPvZJZ5REaxL2FqKfh2J-hEefnZ3b)

Mixing-

Metallic/dp/B0000VLPZS/ref=sr_1_15?crid=3IT2NPMHOFK8Q&dib=eyJ2

IjoiMSJ9.b4aBv3xGP83xYbE06FXW9I4hK1vrFdIjPewwRGRwvIvuA5VU

EPkiIwNLMi6nStDV8Xjs5AbXXK8H15Ykwp6KwzTXgdiLg8c_xreQVAO8l

8MnRIBSUaPvZJZ5REaxL2FqKfh2J-hEefnZ3b

Amazon. (2025b). *Cutting Board Pizza*. Amazon.Com.

[https://www.amazon.com/Cutting-Crackers-Platter-Serving-](https://www.amazon.com/Cutting-Crackers-Platter-Serving-Lightweight/dp/B0C5MWJPYQ)

Lightweight/dp/B0C5MWJPYQ

Amazon. (2025c). *grater*. Amazon.Com. [https://www.amazon.com/Spring-Chef-](https://www.amazon.com/Spring-Chef-Stainless-Parmesan-Vegetables/dp/B011B8M2GO/ref=sr_1_14_sspa?crid=2TGPVH9LZDL4L&dib=eyJ2IjoiMSJ9.kwfRvkcK5dOjAWPHKnjNWpkkEbMByTV9nHEPhBG BnhWFrLi_2ZbeTF4vXJ2Zyq6Jjujm2AoK-0Itt7xPKbhGLyKbTMylt2n3SRyQwHkh7MAHitOx-xszCI6sgSy)

Stainless-Parmesan-

Vegetables/dp/B011B8M2GO/ref=sr_1_14_sspa?crid=2TGPVH9LZDL4L&

dib=eyJ2IjoiMSJ9.kwfRvkcK5dOjAWPHKnjNWpkkEbMByTV9nHEPhBG

BnhWFrLi_2ZbeTF4vXJ2Zyq6Jjujm2AoK-

0Itt7xPKbhGLyKbTMylt2n3SRyQwHkh7MAHitOx-xszCI6sgSy

Amazon. (2025d). *pizza peel*. Amazon.Com. [mazon.com/New-Star-Foodservice-](https://www.amazon.com/New-Star-Foodservice-50196-Aluminum/dp/B009LPDPNE/ref=sr_1_25?crid=8T45S5LQWB9F&dib=eyJ2IjoiMSJ9.8oDc2EN0vsUe83O27iX_LhvnDAbE2eu5e9O7k1rOWa5tb47jFYaXuAOdCTiieTp0KHoXAbLpH1SuUEDk00pQECA6uScoEJ-)

50196-

Aluminum/dp/B009LPDPNE/ref=sr_1_25?crid=8T45S5LQWB9F&dib=eyJ2

2IjoiMSJ9.8oDc2EN0vsUe83O27iX_LhvnDAbE2eu5e9O7k1rOWa5tb47jF

YaXuAOdCTiieTp0KHoXAbLpH1SuUEDk00pQECA6uScoEJ-

x3OCykYwL-P4nFqBhT-LpE6D5CarrvAsvZb1i5ZpAsws6PbSqqFy8

Antari, N. K. S. A. (2020). *PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA MEAT LOVER OLEH COOK DI HOTEL THE ANVAYA BEACH RESORT.*

Arifien, A. (2022). Studi Eksisting Resep Makanan. *Repository UPN Jatim, 1.*

Arisuta, I. K. (2022). Implementation of Procurement Food Ingredients in the Cakra Hotel Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis, 01(12)*, 3437–3451.

Asshofi, I. U. A., Putri, M. A., Saputra, R. D., & Wijayanti, A. (2023). Analysis of room rates setting in hotel daily operations. *Journal of Gastro Tourism, 1(1)*, 35–42. <https://doi.org/10.52465/jogasto.v1i1.127>

Beno, J., Silen, A. ., & Yanti, M. (2022). TINJAUAN TENTANG TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB GREETER PADA RESTORANT NANGROE SAKA HOTEL MEDAN. *Braz Dent J., 33(1)*, 1–12.

Bhakti, B. . (2020). pengertian kitchen. *Angewandte Chemie International Edition, 6(11)*, 951–952., 2002, 5–21.

Chandra, A. A. (2020). Penerapan Media E-book terhadap Pemilihan Makanan Jajanan. *Jurnal Kesehatan, 6(6)*, 9–33. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf

Halomart. (2025). *loyang pizza*. Halomart.Com. <https://mart.hallo.or.id/p/loyang-pizza>

Indonesian Chef Association. (2020). *metode memasak*. Indonesian Chef Association. <https://indonesianchefassociation.com/article/content/ketahui-beberapa-metode-dalam-memasak>

IStok. (2025). *spoon*. Istok.Com. <https://www.istockphoto.com/id/foto/sendok-baru-warna-tembaga-pada-latar-belakang-putih-terisolasi-alat-makan-gm1133429396-300819308>

Kompas. (2025). *roling pin*. Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/image/2023/03/02/121300675/mengenal-3-jenis-rolling-pin-berdasarkan-materialnya-ada-apa-saja-?page=1>

Morebeer. (2025). *pizza cutter*. Morebeer. <https://www.morebeer.com/products/pizza-cutter-tool-4.html>

Novitasari, R. (2019). Pembuatan Pizza Sebagai Usaha Pengembangan Skill Kuliner Bagi Ibu-Ibu Pkk, Khususnya Di Nagari Aia Gadang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 21–28. <https://doi.org/10.32520/jtp.v8i1.579>

Oktia, P. (2016). Kajian Standar Bumbu Menu Makan Siang Lauk Hewani Dan Sayur Di Sekolah Fullday Sd Unggulan Aisyiyah Bantul. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*, 17–20.

Peters, P. (2021). *Commis Chef Job Description*. https://www.betterteam.com/commis-chef-job-description?utm_source

Sarana, U. B. (2018). *Pengertian Restoran File_10-Bab-II-Landasan-Teori*. 7–14.

Sovia. (2025). *Commis Chef: Tugas Utama dan Skill yang Wajib Dimiliki dalam Dapur Profesional*. ESB.Id. https://www.esb.id/id/inspirasi/commis-chef?utm_source=chatgpt.com

Studio.com, A. (2015). *Klasifikasi dan Jenis restoran Menurut Para Ahli*. Arsitur Studio.Com. <https://www.arsitur.com/2015/10/klasifikasi-restoran-menurut->

para-ahli.html?utm_source=chatgpt.com

Subakti, A. G. (2022). *Pengaruh Menu Knowledge Pramusaji Terhadap Keterampilan Personal Selling Di Restoran Cinnamon, Hotel Mandarin Oriental Jakarta*. *Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation*.
<https://ejournal.upi.edu/index.php/Jithor/article/view/46492>

Univeristas, P., & Nusantara, M. (n.d.). *Hak cipta dan penggunaan kembali : Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah , memperbaiki , dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial , selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat ya.*

Utama, I. G. A. (2021). *Prosedur Pembuatan Haven's Pepperoni Pizza Oleh Commis di Hotel The Haven Bali Seminyak*.

Vecteezy. (2025). *wooden plate*. Vecteezy.Com.
<https://www.vecteezy.com/png/21916519-wooden-plate-isolated-on-a-transparent-background>

Wati, A. T., & Intani, E. M. (2022). Karakteristik fisik pizza dengan substitusi parsial tepung ubi ungu (*Ipomea batatas L.*). *Journal of Tropical AgriFood*, 4(2), 90. <https://doi.org/10.35941/jtaf.4.2.2022.8906.90-95>