

**TUGAS AKHIR**

**Pembuatan Potato Baaji Oleh Cook Di The Kumbuh  
Restoran The Sankara Resort & Spa**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Yogi Ditya Putra**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN POTATO BAAJI OLEH COOK DI THE KUMBUH RESTORAN THE SANKARA RESORT & SPA**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Yogi Ditya Putra**

**2215823280**

**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 potato bahji oleh cook di the sankara resort and spa dapat terselesaikan dengan baik tepat waktu. Tugas akhir ini di buat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan potato bahji oleh cook di the sankara resort and spa dan peningkatan kualitas dan konsisten 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 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 Kaprodi 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. Made Suardani, S.Pd.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. I Made Sukanca Jaya, M.Fil.H selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Ibu Ni Luh Tasia Paraswati selaku Training Manager The Sankara Resort & Spa ang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk Memberikan kesempatan untuk pengambilan data dari tugas akhir ini
9. Seluruh pegawai The Sankara Resort yang telah memberikan bantuan pemberian informasi yang berkaitan dengan tugas akhir ini
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan pada Program Studi DIII jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali
11. Bapak I Wayan Suandra dan Ni Nyoma Apriyanti yang telah memeberikan kesempatan kepada penulis menempuh pendidikan sampai perguruan tinggi.

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

Gianyar 31juli 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

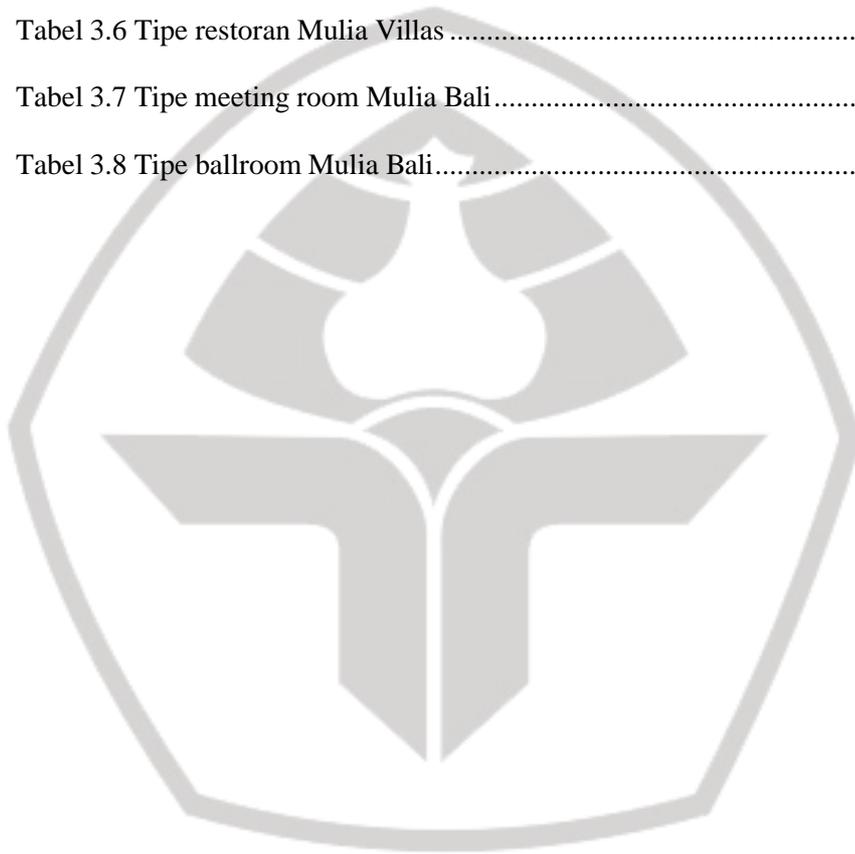
### Contents

TUGAS AKHIR .....	i
LEMBAR_PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan dan Manfaat.....	3
1. Tujuan.....	3
2. Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan .....	5
1. Metode Pengumpulan Data .....	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	<u>7</u>
A. HOTEL.....	<u>7</u>
1. Pegertian Hotel.....	<u>7</u>
2. Klasifikasi Hotel.....	<u>7</u>

B.	Food And Beverage.....	<u>9</u>
C.	Food and Beverage Product.....	<u>9</u>
D.	Dapur.....	<u>10</u>
E.	Cook.....	<u>11</u>
F.	.Pengertian metode memasak.....	<u>11</u>
G.	Pengertian hygiene dan sanitasi.....	<u>12</u>
H.	Pengertian pembuatan.....	<u>12</u>
A.	Lokasi dan Sejarah Hotel.....	<u>14</u>
1.	Lokasi Hotel.....	<u>14</u>
2.	Sejarah Hotel.....	<u>14</u>
B.	Bidang usaha dan fasilitas Hotel.....	<u>16</u>
1.	Usaha.....	<u>16</u>
2.	Fasilitas.....	<u>17</u>
C.	struktur organisasi kitchen.....	<u>26</u>
BAB IV.....		<u>29</u>
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		<u>29</u>
A.	Penyajian Hasil Observasi.....	<u>29</u>
B.	Kendala yang dihadapi dan solusinya.....	<u>44</u>
BAB V.....		45
PENUTUP.....		45
A.	Kesimpulan.....	45
B.	SARAN.....	46
DAFTAR PUSTAKA		

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar The Mulia. ....	22
Tabel 3.2 Tipe kamar Mulia Resort .....	22
Tabel 3.3 Tipe kamar Mulia Villas .....	22
Tabel 3.4 Tipe restoran The Mulia.....	23
Tabel 3.5 Tipe restoran Mulia Resort .....	24
Tabel 3.6 Tipe restoran Mulia Villas .....	26
Tabel 3.7 Tipe meeting room Mulia Bali.....	27
Tabel 3.8 Tipe ballroom Mulia Bali.....	27



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Mulia, Mulia Resort & Villas .....	20
Gambar 3.2 The Baron Suite. ....	28
Gambar 3.3 The Earl Suite.....	29
Gambar 3.4 The Marquess Suite.....	29
Gambar 3.5 Mulia Grandeur .....	30
Gambar 3.6 Mulia Signature.....	31
Gambar 3.7 Royal Suite.....	31
Gambar 3.8 Premiere Suite.....	32
Gambar 3.9 Duke Suite.....	32
Gambar 3.10 Mulia One Bedroom Villas.....	33
Gambar 3.11 Mulia Family Villas .....	34
Gambar 3.12 Mulia Two Bedroom Villas.....	34
Gambar 3.13 Presidential Villas .....	35
Gambar 3.14 Mansion Villas .....	35
Gambar 3.15 The Lounge .....	36
Gambar 3.16 The Oasis.....	37

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tuliskan judul lampiran.....	40
Lampiran 2 Tuliskan judul lampiran.....	41



POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

The Sankara Resort and Spa merupakan hotel berbintang 4 yang berada kawasan ubud di jalan cempaka,mas,ubud,gianyar. The sankar and spa memiliki hidangan utama pada saat waktu sarapan yaitu potato baaji di mana hidangan ini adalah hidangan khas dari negara india yaitu terdiri dari kentang rebus,bumbu masala,kacang polong dan daun coriander. The Sankara Resort memiliki beberapa departemen untuk mendukung kelancaran operasional hotel yaitu food and beverage department, front office department, houskeeping department, dan human resource department. Food and beverage merupakan salah satu departemen yang penting di hotel karena dapat menghasilkan pendapatan yang tinggi disamping penjualan kamar dan yang menyediakan akomodasi dan/ atau makanan dan minuman kepada orang-orang yang pergi meninggalkan rumahnya untuk liburan. Hotel dan restoran terkenal tapi juga mencakup usaha- usaha seperti guest house yang kecil, snack bar dan outlet fast food. Industri hotel menyediakan pelayanan bagi orang- orang yang jauh dari tempat tinggalnya baik bagi yang pergi dalam waktu lama ataupun singkat Dengan kata lain industri hotel merupakan usaha yang bergerak di bidang akomodasi.

Food and beverage department sangat berperan penting dalam memenuhi kebutuhan wisatawan dalam pelayanan makanan dan minuman di suatu restoran food and beverage department memiliki dua bagian yaitu food and beverage service dan food and beverage product. Food and beverage service merupakan bagian yang bertugas melayani makan dan minum tamu di restoran dan menghantarkan makanan kepada tamu sedangkan food and beverage product merupakan bagian yang bertugas mengolah bahan mentah menjadi makan yang siap dihidangkan dihadapan tamu.

Food and Beverage Product juga memiliki beberapa section yaitu hot kitchen bertugas memasak makanan pembuka, soup, dan menu utama. Selanjutnya, pastry and bakery section yang bertugas untuk membuat makanan penutup atau dessert untuk tamu di restaurant. Pastry and bakery section di The Sankara resort menyediakan beberapa menu untuk hidangan breakfast seperti pancake, croissant, denish, Muslee, hot french toast, sereal dan Potato Baaji. Dari banyaknya menu yang ada, Potato Baaji menjadi salah satu menu yang banyak perminatnya,30 Potato Baaji adalah hidangan breakfast yang ada di the Sankara resort and spa Potato Baaji biasanya di jual dengan harga IDR 65.000++ / porsi. Potato Baaji adalah hidangan yang disajikan di dalam mangkuk (bowl) yang di dalamnya terdapat kentang, tomat ,dan onion yang sudah di cincang lalu masukkan bumbu masalah ciri khasnya The Sankara Resort & Spa dan tambahkan kacang polong ,sesuadah bumbu masalah dan kacang polong masuk ke dalam pan lalu tambahkan kentang yang sudah di rebus beberapa menit, lalu diamkan beberapa menit lalu hancurkan kentang lalu masukkan ke dalam pan yang sudah berisi tomat,onion,bumbu masalah dan kacang polong tambahkan garam,merica bubuk dan kaldu jamur ke dalam pan lalu masak selama 5 menit ,lalu hidangan Potato Baaji siap untuk di sajikan dengan mangkuk(Bowl) .

Ada pun tugas akhir oleh (studi et al.,2012) pemanfaata kentang pada Hidangan Continental (Potatoes Schotel,Chicken Toufu Potatoes Cordon Blue, Dan Banana Roll Crepe Fla Potatoes).Dari Ketiga penelitian tersebut membahas tentang pembuatan Potato Baaji ,perbedaanya dalam penulisan tugas akhir ini penulis tidak membahas tentang pengaruh atau pembuatan Potato Baaji , melainkan disini penulis akan membahas tentang pembuatan Potato Baaji yang ditambahkan dengan kacang polong ,tomat ,onion,dan bumbu .

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik untuk membahas mengenai pembuatan potato baaji oleh cook di Sankara resort & spa. hal ini menarik ditulis karena potato baaji yang ada di the Sankara resort & spa lebih menonjolkan pada penggunaan bahannya yang mudah untuk di dapatkan.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Potato Baaji oleh Cook The di Kumbuh Restoran The Sankara Restoran & Spa!
2. Apa sajakah pembuatan Pembuatan Potato Baaji oleh Cook The di Kumbuh Restoran The Sankara Restoran & Spa dan cara mengatasinya?

## **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul potato baji di The Sankara Resort dan Peningkatan Kualitas dan Konsistensi adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

1. Untuk mengetahui Bagaimanakah cara pembuatan pembuatan Potato Baaji oleh Cook di The Kumbuh Restoran The Sankara Restoran & Spa
2. Untuk mengetahui apa sajakah cara pembuatan pembuatan Potato Baaji oleh Cook di The Kumbuh Restoran The Sankara Restoran & Spa dan cara mengatasinya

## 2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

### a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and Beverage Product
- 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan potato baaji oleh senior cook di The kumbuh Restaurant The Sankara Resort

### b. Politeknik Negeri Bali

- 1) 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.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan potato bhaji

### c. Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu khusus dalam penyempurnaan pembuatan potato baaji
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan potato baaji

## **D. 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 Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Pada penelitian ini, penulis melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian yang berhubungan dengan topik penelitian yaitu pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan di *Food and Beverage Product Department* di The Sankara Resort.

#### **b. Wawancara**

Metode wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara dengan narasumber. Dalam penelitian ini kegiatan wawancara akan secara langsung oleh penulis kepada narasumber terkait guna memperoleh data mengenai prosedur pembuatan potato baaji di the sankara resort dan peningkatan kualitas dan konsistensi

#### **c. Studi Pustaka**

Metode Studi Kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

### **2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil**

Penyusunan tugas Akhir ini menggunakan metode analisis data yang di

gunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu dengan menggambarakan serta menguraikan hasil data yang di dapat saat penelitian mengenai proses dari pembuatan potato bahji oleh cook di the kumbuh restorant the sankara resort & spa.metode penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan dijabarkan dalam bentuk deskripsi dengan visualisasi bentuk gambar dan tabel.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Dalam pembuatan potato baaji pada kitchen di the sankara resort & spa ada tiga tahapan penting ,yaitu tahap persiapan,tahap pembuatan,dan tahap penyajian yang harus kita perhatikan agar mendapatkan hasil yang terbaik,sesuai SOP di the sankara resort & spa pada saat menyiapkan alat dan bahan harus sangat diperhatikan karena sangat berpengaruh terhadap kelancaran pembuatan potato bhaji .

Berdasarkan uraian tentang pembuatan potato baaji, penulis dapat menarik beberapa kesimpulan,yaitu:

1. Tiga tahap dalam pembuatan potato baaji :

a. Tahap persiapan

Terdiri dari persiapan diri,persiapan area kerja,persiapan bahan dan persiapan alat.

b. Tahap pembuatan

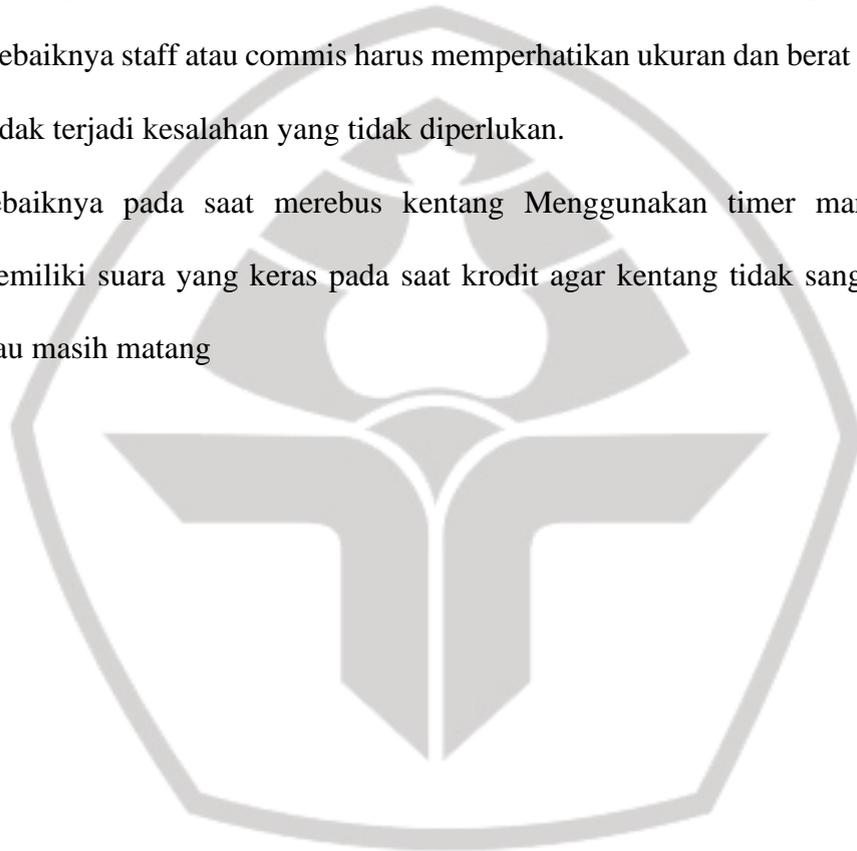
Dalam pembuatan potato baaji dimulai dengan mencampurkan semua bahan seperti onion,kacang polong dan bumbu masalah hingga tercampur rata , kemudian memanaskan wajan anti lengket yang sudah di isi sedikit minyak goreng ,dengan api kecil lalu masukan onion yang sudah di cincang sesudah onion agak layu masukan tomat yang sudah di potong kecil-kecil sesudah tomat masuk langsung masukan bumbu masalah dan kacang polong tersebut, kemudian di isikan garam dan kaldu jamur secukupnya dan masukan kentang yang sudah di

hancurkan lalu aduk kentang bersama dengan yang sudah masuk ke wajan lalu hidangan potato baaji siap untuk di sajikan.

## **B. SARAN**

Berdasarkan tugas akhir ini di the sankara resort & spa pada bagian food and beverage product, Saran yang dapat diberikan penulis terkait dengan pembuatan potato baaji oleh cook di the kumbuh restoran the sankara resort & spa, yaitu:

1. Sebaiknya staff atau commis harus memperhatikan ukuran dan berat bahan agar tidak terjadi kesalahan yang tidak diperlukan.
2. Sebaiknya pada saat merebus kentang Menggunakan timer manual yang memiliki suara yang keras pada saat kredit agar kentang tidak sangat lembek atau masih matang



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Walker, J. (2019). *Hospitality Industry and Tourism Management* Pearson Education.
- Chen, L. (2020). The Role of Hotels in the Tourism Industry. *Journal of Tourism & Hospitality Management*, 8(2), 125-138.
- Baker, R. (2021). Hotel Classification Systems and Their Effect on Consumer Perception. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 12(1), 67-80
- Kim, J. (2020). Restaurants as a Key Component of the Culinary Experience. *Journal of Culinary Science & Hospitality*, 15(3), 210-223.
- Brown, T. (2021). The Sequence of Service in Fine Dining Restaurants. *Hospitality & Service Journal*, 9(1), 45-59.
- Smith, A. (2019). The History of Afternoon Tea in England. *British Food Journal*, 121(4), 231-243.
- Jones, S. (2022). *Managing Hotels Effectively*. Oxford University Press