

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PISANG GULUNG OLEH COOK DI THE
SANKARA RESORT AND SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PISANG GULUNG OLEH COOK DI THE SANKARA RESORT AND SPA

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli
madya di Program Studi DIII Perhotelan Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 pisang gulung oleh cook di the sankara resort and spa dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan pisang gulung oleh cook di the sankara resort and spa dan peningkatan kualitas dan konsistensi 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 D-III 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., M.Par. selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. I Made Sukanca Jaya, M.Fil.H selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Ibu Ni Luh Tasia Paraswati selaku Human resort Manager The Sankara Resort and Spa yang telah memberikan arahan dan dukungan selama proses pembuatan laporan tugas akhir ini.
9. Seluruh Staff The Sankara Resort yang memberikan dukungan dan pengarahan selama proses penulisan laporan tugas akhir
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
11. Bapak I Ketut Karda dan Ibu Ni Nyoman Sapleg kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil. Dan dukungan yang selalu di berikan selama pembuatan laporan tugas akhir.

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, 7 juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	11
A. Latar Belakang.....	11
B. Rumusan Masalah.....	12
C. Tujuan dan Manfaat	12
1. Tujuan.....	12
2. Manfaat.....	13
D. Metode Penulisan.....	14
1. Metode Pengumpulan Data	14
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	15
BAB II.....	5
LANDASAN TEORI.....	5
A. Hotel.....	5
1. Pengertian Hotel	5
2. Klasifikasi Hotel	5
B. Food And Beverage product.....	7
C. Dapur.....	7
D. Bahan makanan.....	7
E. Pengertian Metode memasak.....	8
1. Teknik memasak panas basah.....	9
F. Pengertian pembuatan	10
2. Teknik memasak panas kering.....	10
G. Pengertian resep	10
BAB III	12
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	12
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	12

1. Lokasi Hotel	12
2. Sejarah Hotel	12
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	14
1. Usaha	14
2. Fasilitas	15
C. Struktur Organisasi	23
BAB IV	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Penyajian Hasil Observasi	27
1. Tahap Persiapan	27
2. Tahap pembuatan	41
3. Tahap Penyajian	42
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	43
BAB V	44
PENUTUP	44
A. Simpulan	44
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar	14
Tabel 3.2 Tipe restaurant.....	15
Tabel 3.3 Tipe spa.....	15
Tabel 3.4 Iven the kumbuh restaurant.....	21
Tabel 4.1 Persiapan bahan kulit pisang gulung.....	35
Tabel 4.2 Persiapan bahan isian pisang gulung	36

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Sankara resort	12
Gambar 3.2 deluxe room.....	16
Gambar 3.3 deluxe pool villa	17
Gambar 3.4 one bad room pool villa.....	18
Gambar 3.5 Two bad room poll villa	19
Gambar 3.6 swimming pool.....	19
Gambar 3.7 the kumbuh restaurant	21
Gambar 3.8 Radha spa	22
Gambar 3.9 Yoga shala	23
Gambar 3.10 Struktur organisasi the Sankara resort and spa.....	24
Gambar 3.11 Struktur organisasi food and baverage prduct.....	25
Gambar 4.1 personal grooming staff food and baverage product.....	28
Gambar 4.2 Kompor.....	29
Gambar 4.3 Pisau	30
Gambar 4.4 Cutting board.....	31
Gambar 4.5 Bowl stainless.....	32
Gambar 4.6 whisk	33
Gambar 4.7 saute pan	34
Gambar 4.8 Parutan.....	34
Gambar 4.9 Dessert plate	35
Gambar 4.10 Tepung terigu	36
Gambar 4.11 Telur	37
Gambar 4.12 Air putih	37
Gambar 4.13 Margarin.....	38
Gambar 4.14 Buah pisang.....	39
Gambar 4.15 Gula merah	39
Gambar 4.16 Pewarna hijau	40

Gambar 4.17 Gula pasir	40
Gambar 4.18 parutan kelapa	41



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Sankara Resort And Spa merupakan salah satu hotel bintang 4 yang ada di kawasan Ubud yang baru dibuka pada tanggal 17 April 2014 yang ber Alamat di jalan Cempaka, Mas, Ubud, Gianyar. The Sankara Resort and spa memiliki 30 kamar dengan 16 unit *deluxe room*, 8 *deluxe Pool Villa* dan 6 *one bed pool villa*. The Sankara Resort And Spa 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.

Food and beverage department sangat berperan penting dalam memenuhi kebutuhan wisatawan dalam pelayanan makanan dan minuman di suatu restoran. *Food and beverage department* di the sankara resort and spa memiliki dua bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* merupakan bagian yang bertugas mencatat dan menghantarkan makanan kepada tamu sedangkan *food and beverage product* merupakan bagian yang bertugas mengolah bahan mentah menjadi makan yang siap dihidangkan ke hadapan tamu.

Food and beverage product juga memiliki beberapa section yaitu *hot kitchen* dan *pastry and bakery section*, *pastry and bakery* yang bertugas untuk membuat makanan penutup atau dessert. *Pastry and bakery section* di The Sankara resort and spa menyediakan beberapa menu untuk hidangan breakfast seperti Pancake,

Croissant, denish, hot french toast dan pisang gulung. Dari banyaknya menu yang disediakan Pisang gulung menjadi salah satu menu favorite tamu di restaurant. Pisang gulung menjadi populer sebagai pilihan sarapan, karena itu penulis mengangkat pisang gulung sebagai judul tugas akhir karena pisang gulung hanya bisa dipesan saat waktu sarapan yaitu jam 07:00 – 11:00, dan pisang gulung memiliki rasa yang enak dan tentunya pisang gulung makanan yang cocok untuk sarapan.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan pisang gulung di the sankara resort and spa ?
2. Apa sajakah kendala pembuatan pisang gulung di the sankara resort and spa ?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul prosedur pembuatan pisang gulung oleh cook di the sankara resort and spa adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Menjelaskan pembuaatan pisang gulung di the sankara resort and spa
- b. Menjelaskan kendala dan solusi pembuatan pisang gulung oleh cook di the sankara resort and spa

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 III 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 pisang gulung

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 pisang gulung oleh senior cook di the sankara resort and spa.

c. The Sankara Resort and Spa

1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam

meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan pisang gulung

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan piang gulung

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 penulis melakukan kegiatan wawancara kepada senior cook terkait guna memperoleh data mengenai prosedur pembuatan pisang gulung di the sankara resort and spa 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 metode analisis data yang penulis gunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Data kualitatif yang dijabarkan berupa teks, wawancara, observasi, dan lain-lain. Pada teknik analisis data kualitatif, penulis melakukan analisis terhadap isu-isu yang muncul pada data-data yang telah didapatkan berkaitan dengan pembuatan Pisang gulung oleh cook di 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. Simpulan

Dalam pembuatan pisang gulung 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 pisang gulung.

Berdasarkan uraian tentang pembuatan pisang gulung, penulis dapat menarik beberapa kesimpulan,yaitu:

a. Tahap persiapan

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

b. Tahap pembuatan

Dalam pembuatan pisang gulung dimulai dengan mencampurkan semua bahan seperti telur, tepung terigu, gula pasir, pewarna hijau dan air hingga adonan tercampur rata dan tidak menggumpal, kemudian memanaskan wajan anti lengket yang sudah dioleskan margarin dengan api kecil lalu masukan adonan pisang gulung tersebut, kemudian dibalik dan sisi lainnya dipanggang hingga matang.

c. Tahap penyajian pisang gulung

Untuk plating pisang gulung, ambil kulit pisang gulung lalu tambahkan pisang yang sudah di tumis menggunakan margarin dan di tambahkan gula merah kemudian gulung pisang menggunakan kulit pisang lalu potong miring menjadi 2

bagian dan pindahkan ke piring saji kemudian tambahkan parutan kelapa sebagai topping dan siram menggunakan gula merah cair pisang gulung siap dihidangkan.

Untuk Hambatan yang dihadapi saat proses pembuatan pisang gulung yaitu kulit pisang gulung yang terlalu tebal dan parutan kelapa yang basi.

B. Saran

Berdasarkan praktik kerja lapangan (PKL) di the sankara resort & spa pada bagian food and beverage product, Saran yang dapat diberikan penulis terkait dengan pembuatan pisang gulung oleh cook di the sankara resort & spa, yaitu:

1. Sebaiknya staff atau commis harus menggunakan pan anti lengket yang bagus agar tidak terjadi kesalahan yang tidak diperlukan.
2. Sebaiknya pada saat penyimpanan parutan kelapa lebih memperhatikan suhu dan cara penyimpanan contohnya simpan di lemari pendingin dan simpan menggunakan taper ware.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016). 済無No Title No Title No Title. 1–23.
- Chen, X. X. X. X., Tsai, M. Y., Wolynes, P. G., da Rosa, G., Grille, L., Calzada, V., Ahmad, K., Arcon, J. P., Battistini, F., Bayarri, G., Bishop, T., Carloni, P., Cheatham, T. E., Collepardo-Guevara, R., Czub, J., Espinosa, J. R., Galindo-Murillo, R., Harris, S. A., Hospital, A., ... Crothers, D. M. (2018). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における 健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Nucleic Acids Research*, 6(1), 1–7.
- <http://dx.doi.org/10.1016/j.gde.2016.09.008><http://dx.doi.org/10.1007/s00412-015-0543-8><http://dx.doi.org/10.1038/nature08473><http://dx.doi.org/10.1016/j.jmb.2009.01.007><http://dx.doi.org/10.1016/j.jmb.2012.10.008>[/dx.doi.org/10.1038/s4159](http://dx.doi.org/10.1038/s4159)
- Karyanto, Y. (2015). *Metode Memasak*. 32–44.
- Perpustakaan, P. M. (2020). Pengolahan Menggunakan Panas Kering (Dry Heat). *Poltekkes Malang*, 5–19.
- Prakoso. (2017). Definisi Hotel. <https://Digilib.Ars.Ac.Id/Index.Php?P=Fstream-Pdf&Fid=6128&Bid=5893>, 7–21. digilib.ars.ac.id
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. 12.