

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN HAWAIIAN PIZZA OLEH COMMIS
DI LESUNG RESTAURANT VISESA UBUD RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Nindy Rahayu

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HAWAIIAN PIZZA OLEH COMMIS
DI LESUNG RESTAURANT VISESA UBUD RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Komang Nindy Rahayu
NIM. 2215823311**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN HAWAIIAN PIZZA OLEH COMMIS DI LESUNG RESTAURANT VISESA UBUD RESORT

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni komang Nindy Rahayu
NIM 2215823311**

**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 Hawaiian Pizza Oleh Commis Dilesung Restaurant Di Visesa Ubud Resort apat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Hawaiian Pizza Oleh Commis Dilesung Restaurant Visesa Ubud Resort. serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, saran serta dorongan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir.
 6. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, saran serta dorongan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir.
 7. Ni Kadek Sri Widyantari/Dewa Gede Oka Suarsana, selaku Training Manager/Human Resource Manager *Visesa Ubud Resort* yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
 8. Seluruh Staff *Visesa Ubud Resort* yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
 9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 10. I Nyoman Suarjana dan Ni Made Elly Erawati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
- Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan.

Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan laporan Praktik Kerja Lapangan ini.

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, Juli 2025

Penulis



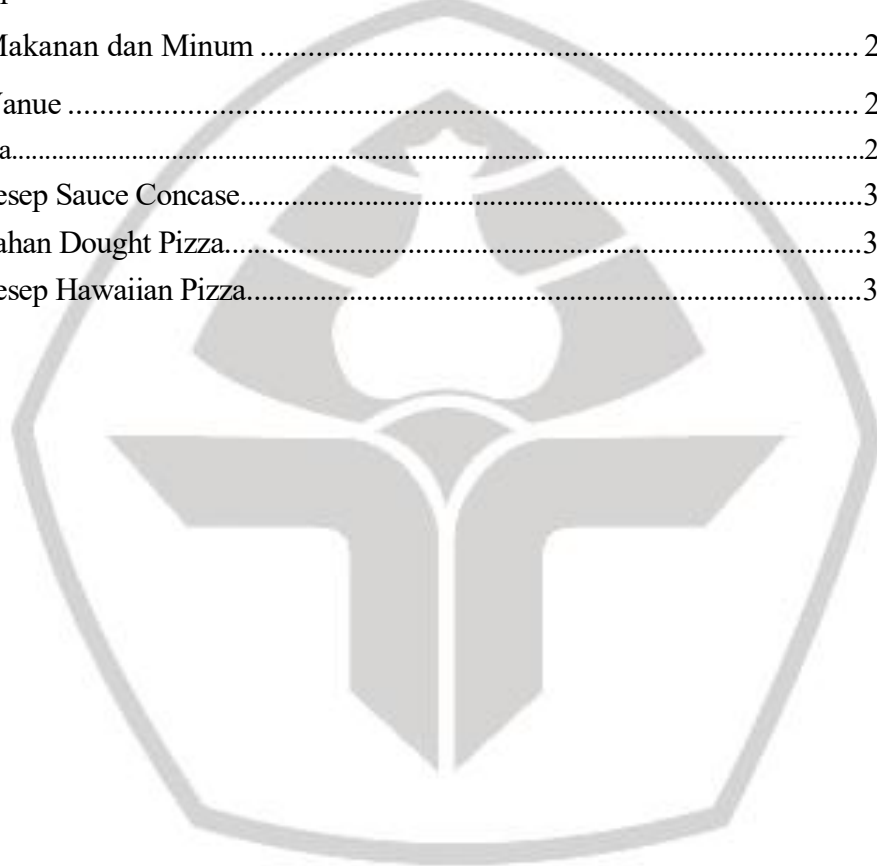
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Dapur	13
1. Pengertian Dapur.....	13
2. Peraturan dapur.....	14
C. Pengertian commis	15
D. Peralatan Dapur	16
E. Metode Memasak	17
F. Pizza Hawaiian	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Visesa Ubud Resort	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Visesa Ubud Resort	23
C. Struktur Organisasi Visesa Ubud Resort.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
A. Pembuatan <i>Hawaiian Pizza</i> Oleh <i>Commis</i> Di Lesung Restaurant Visesa Ubud Resort.....	32
B. Kendala Dan Solusi Dalam Pembuatan Hawaiian Pizza Di Lesung Restaurant.....	40
BAB V PENUTUP.....	41
A. KESIMPULAN.....	41
B. SARAN.....	41
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

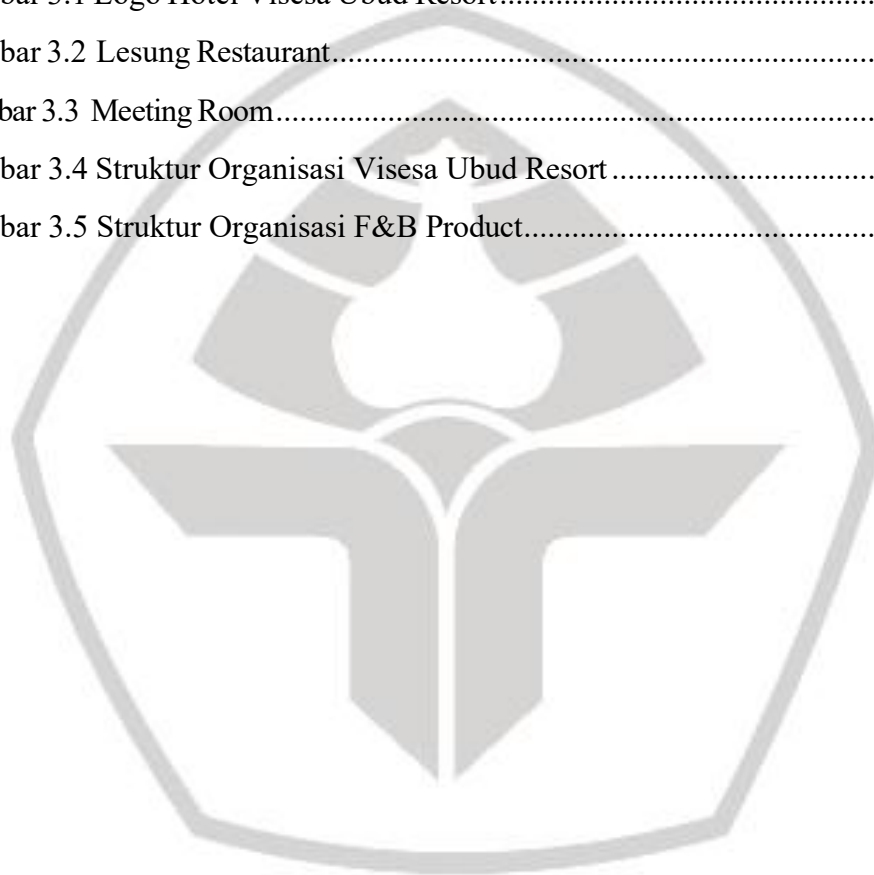
Tabel 3.1 Tipe kamar.	23
Tabel 3.2 Makanan dan Minum	23
Tabel 3.3 Vanue	24
Tabel 3.4 Spa.....	24
Tabel 4.1 Resep Sauce Concase.....	35
Tabel 4.2 Bahan Dought Pizza.....	36
Tabel 4.3 Resep Hawaiian Pizza.....	37



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel Visesa Ubud Resort.....	20
Gambar 3.2 Lesung Restaurant.....	25
Gambar 3.3 Meeting Room.....	27
Gambar 3.4 Struktur Organisasi Visesa Ubud Resort	28
Gambar 3.5 Struktur Organisasi F&B Product.....	29



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Briefing team kichen

Lampiran 2 Melakukan pembersihan di area kichen

Lampiran 3 Pembuatan pizza

Lampiran 4 Training pembuatan menu bar



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan. Hotel yaitu bangunan berkamar banyak yang disewakan sebagai tempat untuk menginap dan makan tamu yang dalam perjalanan. Hotel juga bisa dikatakan sebuah bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial bagi semua orang untuk memperoleh pelayanan penginapan, makan dan minum. Seperti hotel yang ada di kawasan Ubud yang menyediakan pelayan dan fasilitas mulai dari kamar, restaurant, hingga fasilitas lain.

Salah satu hotel yang berada di Kawasan Ubud adalah Visesa Ubud Resort adalah sebuah *resort* yang terletak di jantung Ubud, Bali. Hotel ini terletak di Jalan Suweta Banjar Bentuyung-Sakti Ubud. Terdapat beberapa *departement* yang bertugas dan bertanggung jawab untuk memaksimalkan fasilitas yang ada di Visesa Ubud Resort yaitu: *Front office Departemen, Food And Beverage, Housekeeping, Accounting, Engineering, dan Security*. Salah satu departemen yang memiliki peranan penting adalah *Food and Beverage Department*.

Food And Beverage adalah bagian dari sebuah hotel yang bertanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman bagi tamu.

Tugas dan tanggung jawab *Food & Beverage Department* adalah menyiapkan makanan dan minuman serta menyajikan makanan dan minuman, mengelola kebutuhan pelayanan makanan dan minuman, menjaga reputasi perusahaan, meningkatkan penjualan produk.

Food and Beverage Departement di Visesa Ubud Resort, menawarkan hidangan *Italian food* yaitu *pizza*.

Pizza merupakan roti bundar yang berbentuk pipih yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung cakra, *yeast, salt, S500, oil*. Hidangan *pizza* yang terdapat di Visesa Ubud Resort memiliki 4 jenis hidangan *pizza* yaitu : *Pizza Margaritta, Hawaiian pizza, Chicken mushroom pizza*, dan *Seafood pizza*. Dari ke empat *pizza* tersebut sama-sama menggunakan saus *tomato concase*, yang di atasnya diisi keju *mozarella* dan *olive oil* ditambah dengan *origano* dan menggunakan basil yang sudah digoreng sebagai garnishnya. Adapun untuk toppingnya memiliki perbedaannya masing-masing seperti *margarita pizza*, hanya menggunakan tomat sebagai toppingnya, untuk *Chicken mushroom pizza*, menggunakan *Chicken, mushroom, paprika, onion* dan basil yg sudah di *slice*. *Seafood pizza* menggunakan udang kecil, cumi, ikan kakap merah, yang sudah di rebus sebagai toppingnya.

Hawaiian Pizza memiliki keunikan karena *pizza* ini hanya menggunakan nanas, paprika dan ham sebagai toppingnya serta ditaburi dengan basil serta keju *mozarella* yang akan dipanggang selama 1 sampai 5 menit di dalam oven hingga matang dan siap dihidangkan dengan penambahan *origano* dan basil sebagai garnisnya. *Pizza* memiliki rasa pedas dari paprika dan rasa manis dari nanas serta saus *concasenya*. Penjualan *hawaiian pizza* dalam satu porsi dengan harga 125 k. Setiap hari *Hawaiian Pizza* yang laku adalah 3 porsi perhari. Alasan memilih *hawaiian pizza* karena *pizza* ini memiliki perbedaan dari *pizza* pada umumnya dimana *pizza* ini hanya menggunakan 3 bahan untuk toppingnya.

Made, (2023) melakukan observasi “pembuatan *Italian pizza* dengan metode *poolish* oleh commis di *Bakery Section Intercontinental Bali Sanur Resort*” yaitu Pembuatan *Italian pizza* dengan menggunakan metode *poolish*.

Bahanya dengan mencampurkan 1.000 gram tepung, 1.000 ml air dan 1 gram ragi dan didiamkan dalam waktu satu hari. *pizza* yang sudah didiamkan satu hari diproses dengan menambahkan 2.300 gram tepung, 1.000 gram air, 20 gram gula dan 85 gram garam lalu aduk menggunakan *bowl*, mixer hingga kalis dan istirahatkan adonan lalu potong dan bulatkan, masukkan dalam *tray* dan *cover* menggunakan *plastic wrap*.

Rasa *pizza* dari pembuatan *italian pizza* dengan menggunakan metode *poolish* dapat menghasilkan roti *pizza* khas Italia yang renyah diluar dan lembut di dalam. Metode yang digunakan dalam pembuatan *pizza* yaitu metode *poolish*.

` Difa, (2022) Melakukan Observasi “Pembuatan *Hawaiian Pizza* Oleh Commis Di Hotel Intercontinental Bali Resort” yaitu bahan yang digunakan untuk pembuatan *dough pizza*. Bahan pembuatan *hawaiian pizza* yang digunakan di tugas akhir ini yaitu, dimulai dari menambahkan *sauce concase*, *mozzarella cheese*, nanas, paprika, *onion* dan basil. Rasa dari *hawaiian pizza* tugas akhir ini memiliki rasa yang pedas dari paprika dan rasa asam manis dari buah nanas serta *sauce concasenya*. Metode yang digunakan dalam tugas akhir ini yaitu *roasting* adalah teknik memasak dengan menggunakan suhu oven yang tinggi.

Diantara kedua Tugas Akhir tersebut, adapun persamaan dan perbedaan dengan tugas akhir yang penulis susun yaitu, persamaan memiliki bahan untuk topping *pizza* seperti; paprika, basil, nanas dan menggunakan *sauce concase* serta *mozzarella cheese*.

Perbedaan kedua tugas akhir dengan tugas akhir ini yaitu, metode pembuatan *dought pizza* serta bahan yang digunakan untuk proses pembuatannya, tahapan dalam mencampurkan bahan-bahan hingga menjadi sebuah adonan yang akan dibentuk menjadi *dought pizza*.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik “Pembuatan *Hawaiian Pizza* Oleh Commis di Lesung Restoran Visesa Ubud Resort.” ke dalam sebuah penelitian guna memberikan pengetahuan yang lebih mendalam kepada pembaca mengenai pelayanan dalam pembuatan makanan dan minuman yang diterapkan pada *Food & Beverage Product*.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Pembuatan *Hawaiian pizza* oleh commis Di lesung Restaurant Visesa Ubud Resort?
2. Apa saja hambatan dalam pembuatan *Hawaiian pizza* oleh commis di Lesung Restaurant Visesa Ubud Resort dan cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *Hawaiian Pizza* Oleh Commis Di Lesung Restoran Visesa Ubud Resort “adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan Pembuatan *Hawaiian Pizza* Oleh Commis Di Lesung Restoran Visesa Ubud Resort.

- b. Menjelaskan hambatan dan cara mengatasi dalam Pembuatan *Hawaiian Pizza* Oleh *Commis* Di Lesung Restoran Visesa Ubud Resort.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan bidang *Food dan Beverage*.
- 2) Untuk mengetahui dan meningkatkan intelegensi kemampuan dan keterampilan mahasiswa agar dapat mempratekannya di dalam pekerjaannya kelak.
- 3) Membentuk mental dan fisik penulis menjadi lebih tangguh dan kuat, serta membuat penulis menjadi sabar, dan lebih dewasa dalam menyikapi suatu masalah dan keadaan apapun.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Bisa dipergunakan sebagai referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
- 2) Meningkatkan ilmu pengetahuan khususnya di bidang perhotelan.

c. Perusahaan (Visesa Ubud Resort/ tempat industri)

Dapat mengambil mengetahui tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menerapkan pelayanan yang kurang pada saat tingkat hunian tamu meningkat.

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. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran melihat proses pembuatan *Hawaiian pizza*. Dalam tugas akhir Pembuatan *Hawaiian Pizza* Oleh Commis di Lesung Restaurant Visesa Ubud Resort dengan metode observasi selama 6 bulan. Tujuan observasi dengan cara mengamati dan ikut serta dalam pembuatan *hawaiian pizza*. Adapun yang diobservasi antara lain, metode pembuatan *dought pizza* dan proses pengolahan hingga menjadi suatu hidangan *pizza* salah satunya *Hawaiian Pizza*.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui sebuah proses interaksi antara pewawancara (*interview*) dan sumber informasi atau orang yang diwawancarai (*interview*) melalui komunikasi langsung yaitu dengan mengajukan daftar pertanyaan sesuai dengan topic permasalahannya dimana wawancara yang dilakukan terhadap commis di Visesa Ubud Resort. dengan tujuan dalam rangka mengetahui pembuatan *Hawaiian pizza* di visesa Ubud Resort. Adapun yang ditanyakan antara lain, tentang metode pembuatan *Hawaiian Pizza* dan cara pengolahannya. Wawancara dengan salah satu staf di hotel dengan jabatan sebagai *CDP*.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karangan-karangan ilmiah, dan disertasi, ensiklopedia, dan sumber - sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya. tujuan mengumpulkan informasi yang penulis kumpulkan di Visesa Ubud Resort.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Ini merupakan teknik yang di gunakan yaitu deskriptif kualitatif, yaitu Teknik dengan cara memaparkan atau menguraikan data-data dan informasi dengan informasi dengan sistematis, yaitu dengan apa adanya seperti yang ditemukan di lapangan pada saat melakukan praktik kerja lapangan di Visesa Ubud Resort. Metode Penyajian Hasil Analisis yang akan digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu Metode Informal. metode yang menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam penulisan Tugas Akhir. kata-kata dipaparkan akan menjelaskan informasi tentang pembuatan Pembuatan *Hawaiian Pizza* oleh Commis di F&B Product di Visesa Ubud Resort.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan kesimpulan tersebut untuk membuat *Hawaiian Pizza* ada beberapa tahap yang harus dilakukan yaitu:

1. Tahapan persiapan

Tahapan persiapan dapat dibagi menjadi 3 bagian, yaitu; Tahap persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan.

2. Tahapan Pengolahan

Tahapan pengolahan *Hawaiian Pizza* terdiri dari beberapa pengolahan yaitu: pembuatan *Sauce Concasse*, pembuatan *Dought Pizza*, pembuatan *Hawaiian Pizza*, mengoven *Hawaiian Pizza*, dan terakhir disajikan di atas *plate*.

3. Tahapan Akhir

Adapun tahapan akhir yang dilakukan seorang *commis* adalah Tahapan penyajian dan tahap pembersihan area kerja

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan dalam pembuatan *Hawaiian Pizza* Oleh *Commis* Di Lesung *Restaurant Visesa Ubud Resort* yaitu dengan melakukan training untuk *team pastry* yang ada di hotel agar saat pembuatan *dought pizza* tidak terlalu tipis dan tidak terlalu tebal. agar kesalahan yang sama tidak terulang kembali dengan cara *double cek* untuk persiapan adonan *dought pizza* dan pembagian adonannya agar ukuran *dought pizza* tidak terlalu tebal maupun tipis lagi.

DAFTAR PUSTAKA

Difa, P. M. T. N. (2022). Pembuatan Hawaian Pizza Oleh Commis Di Hotel Intercontinental Bali Resort.

Gujarati, D., & Porter, D. (2010). *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.

Made, N., & Pariwisata, W. J. (2023). Pembuatan Italian Pizza Dengan Metode Poolish Oleh Commis Di Bakery Section Intercontinental Bali Sanur Resort.

Villa, P., Sumber, S., & Story, T. (1997). *Gambar 2.1 Pilotis Villa Savoye Sumber: The Story of Architecture - 1997 (telah diolah kembali)*. 1997, 13–35.

file:///C:/Users/HP/Downloads/_gautama,+78-85.pdf

<file:///C:/Users/HP/Downloads/553276407.pdf>

Sulastiyono, (2011) :”pengertian hotel”

Dirjen Pariwisata “pengertian klasifikasi hotel”

Arief (2005:113). “pengertian food and beverage”

Sulistiyono (dalam Huda & Jati, 2015) menyatakan “Food and Beverage Product”

Ruffino dan Bartono (2012:2) Menyatakan “Dapur atau kitchen di suatu hotel adalah sentra produksi makanan.

Minantyo (2011) “pengertian Dapur”

(Hcareers, 2014). “Pengertian commis”

Yulianto dan Novitasari (2016), “ commis chef memiliki tugas untuk berperan aktif melaksanakan proses persiapan makanan”.

Kusuma (2015:2) “pengertian pengolahan memasak”

Menurut Rejeki (2015), “Sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit.”

Arisman (2009) dalam Suhandi.R (2012): “Proses pembuatan makanan adalah proses mengubah bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap”

Winarno (2011) “pengertian pembuatan makanan”



POLITEKNIK NEGERI BALI