

TUGAS AKHIR

CARA MEMBUAT BALINESE PIZZA OLEH COOK DI PRAMA SANUR BEACH BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Gede Bayu Sutha

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR
CARA MEMBUAT BALINESE PIZZA OLEH COOK DI
PRAMA SANUR BEACH BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Gede Bayu Sutha
Nim2015823236

PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023

CARA MEMBUAT BALINESE PIZZA OLEH COOK DI PRAMA SANUR BEACH BALI

Oleh

I Made Gede Bayu Sutha
NIM.2015823236

Tugas Akhir ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



I Ketut Suja, SE, M.SI
NIP19641231199031031

Ni Luh Dewi Maharani, S.PD
NIP

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Ketua Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTRIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali –

80364 Tlp.(0361) 701128 Laman: www.pnb.ac.id

Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Gede Bayu Sutha
Nim : 2015823236
Program Studi : D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“CARA MEMBUAT BALINESE PIZZA OLEH COOK DI
PRAMA SANUR BEACH BALI”**

Benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 05 Juli 2023

Yang membuat Pernyataan,



Nama : I Made Gede Bayu Sutha

NIM : 2015823236

PS : D-3 Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Cara Membuat Balinese Pizza Oleh Cook Di Prama Sanur Beach Bali sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam Penyusunan Tugas Akhir ini ada beberapa kendala yang penulis hadapi, seperti pengumpulan materi, sumber acuan yang terkait yang terbatas dan pengetahuan penulis yang masih terbatas. Akan tetapi, berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak kendala ini dapat teratasi. Untuk itu, melalui kesempatan yang baik ini, penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.Com selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Dra. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti SST.Par.,M.Par selaku Ketua Program Studi Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk

menjalani pendidikan di prodi D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata dan telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali kampus Gianyar
6. I Ketut Suja,SE,M.SI selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. I Luh Dewi Maharani,S.PD selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
8. Bapak A.A Putu Arinata Putra selaku HRD di Prama Sanur Beach Bali.
9. Bapak Gatot selaku *Executive Chef* di Prama Sanur Beach Bali.
10. Seluruh *supervisor* dan senior-senior pembimbing industri di hotel Prama Sanur Beach Bali yang telah membantu selama kegiatan kuliah industri dilaksanakan.
11. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menimba ilmu di Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
12. Seluruh keluarga, teman-teman dan pihak-pihak lain yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu yang banyak membantu dalam memberikan dukungan, doa, dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Walaupun Tugas Akhir ini telah selesai, penulis menyadari masih banyak kekurangan yang disebabkan keterbatasan dalam merangkum informasi yang berkaitan dengan kebutuhan penulis, sistematika penulisan dan bahasa penulisan yang jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun

sangat diharapkan agar dapat menjadi lebih baik lagi. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca sebagai informasi dalam menambah wawasan dan pengetahuan terkait industri pariwisata khususnya perhotelan.

Gianyar, 05 Juli 2023

Penulis

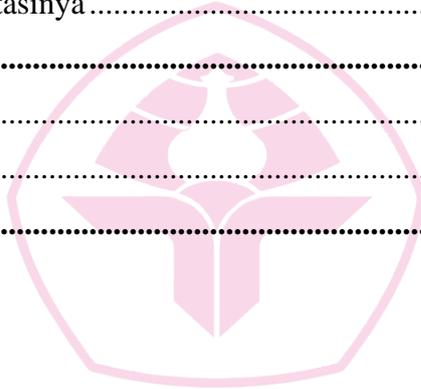


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORIGINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	3
1. Tujuan Penulisan	3
2. Kegunaan Penulis	3
D. Metode Penelitian	4
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	4
2. Metode dan Teknik Analisis Data	5
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Pengertian Hotel dan Klasifikasi Hotel	6
1. Pengertian Hotel	6
2. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Pengertian <i>Cook</i>	8
C. Pengertian <i>Pizza</i>	8
D. Pengertian Pembuatan	9
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	10
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	10
1. Lokasi Hotel	10
2. Sejarah Hotel	10

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	12
1. Bidang Usaha Hotel.....	12
2. Fasilitas Hotel.....	13
C. Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Product</i>	20
BAB IV PEMBAHASAN.....	22
A. Cara membuat <i>Balinese Pizza</i> oleh cook di Prama Sanur Beach Hotel	22
1. Tahap Persiapan	22
2. Tahap Pelaksana	31
3. Tahap Akhir.....	32
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi oleh <i>Cook</i> pada pembuatan <i>Balinese Pizza</i> dan cara mengatasinya.....	32
BAB V PENUTUP.....	34
A. Simpulan.....	34
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA.....	37



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Prama Sanur	10
Gambar 3. 2 Tirta Restaurant	16
Gambar 3. 3 Basilico Restaurant.....	17
Gambar 3. 4 Lada Restaurant.....	17
Gambar 3. 5 Pool side Bar	18
Gambar 3. 6 Bamboo & Lounge	18
Gambar 3. 7 Prama Café & Lounge.....	19
Gambar 3. 8 Struktur organisasi.....	20
Gambar 4. 1Persiapan diri.....	24
Gambar 4. 2 Pisau	25
Gambar 4. 3 <i>Cutting Board</i>	25
Gambar 4. 4 <i>Sauce Pan</i>	26
Gambar 4. 5 Sendok.....	26
Gambar 4. 6 <i>Spatula</i>	27
Gambar 4. 7 <i>Stick Pizza</i>	27
Gambar 4. 8 Loyang <i>Pizza</i>	28
Gambar 4. 9 <i>Concasse</i>	29
Gambar 4. 10 Sambal Matah.....	30
Gambar 4. 11 <i>Balinese Pizza</i>	31
Gambar 4. 12 Penyajian <i>Pizza</i>	32

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Pembuatan <i>Concasse</i>	28
Tabel 4. 2 Bahan Sambal Matah	30



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu tujuan daerah wisata manca negara untuk berlibur dan Bali merupakan salah satu tujuan daerah pariwisata yang populer di Indonesia untuk berlibur dan menghilangkan kepenatan karena Bali memiliki panorama alam yang sangat indah dan di dukung dengan masyarakat yang ramah kepada wisatawan yang berkunjung ke Bali. Keramah tamahan masyarakat di Bali sudah terkenal sampai ke mancanegara sehingga mampu mengundang banyak wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara untuk berkunjung dan menikmati keindahan tempat-tempat wisata di Bali.

Dengan adanya pembangunan di bidang pariwisata maka perlu ditingkatkan sarana prasarana untuk meningkatkan fasilitas penunjang agar para wisatawan yang berkunjung ke pulau Bali merasa puas. Peningkatan fasilitas dapat dilakukan dengan berbagai cara yaitu dengan meningkatkan akomodasi (hotel) sebagai salah satu fasilitas pokok yang sangat penting dalam pariwisata.

Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi jasa sebagai tempat istirahat bagi wisatawan yang melakukan perjalanan wisata. Perkembangan hotel di Bali cukup pesat terbukti banyaknya hotel baik itu hotel berbintang maupun hotel yang tidak berbintang.

Semakin banyaknya hotel yang dibangun di Bali, tentu memberikan banyak pilihan bagi wisatawan untuk menginap dan menikmati makanan di tempat

mereka menginap. Serta pelayanan yang ditawarkan pun bervariasi dengan standar internasional. Hal ini bertujuan untuk memberikan pelayanan yang maksimal dan kenyamanan bagi wisatawan yang berkunjung ke Bali.

Prama Sanur *Beach* Bali merupakan salah satu hotel bintang lima yang bertaraf Internasional yang berlokasi di kawasan Sanur. Prama Sanur *Beach* Bali memiliki beberapa departemen yang menunjang keberhasilan operasional hotel. Salah satunya departemen *Food and Beverage Department* yang di bagi menjadi dua yaitu *Food Beverage Service* dan *Food Beverage Product*. *Food and Beverage Service* merupakan salah satu pelayanan makanan dan minuman dimana pelayanan ini dilakukan oleh tenaga - tenaga pelayan makanan dan minuman yang memenuhi standar bintang lima dan profesional dalam bekerja.

Adanya *Food and Beverages Product* sangat penting di dalam dunia perhotelan, karena departemen tersebut yang mengolah makanan yang mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi oleh wisatawan yang menginap di hotel – hotel khususnya di daerah pulau Dewata Bali.

(Associates, 1981). Pizza adalah roti berbentuk bulat pipih dengan diameter 30 cm yang dipanggang dalam oven yang biasanya disiram saus tomat serta keju dan dengan makanan tambahan lainnya (topping) yang sesuai selera penikmatnya.

Menu-menu pizza yang ada di Prama Sanur *Beach* antara lain: *Quattro Stagioni Pizza, Tunqu Pizza, Frutti Di Mare Pizza, Tropicana Pizza, Meat Lover Pizza, De Valentine Pizza, siciliana Pizza, Agilio Olio Pizza, Classic Margerita Pizza, Balinese Pizza.*

Balinese Pizza sangat diminati para tamu di Prama Sanur *Beach* Hotel. Pada pembuatan *balinese pizza* harus benar proses pembuatannya karna jika salah tingkat kematangan akan membuat rasa dari *balinese pizza* menjadi tidak sempurna.

Dari uraian latar belakang diatas penulis tertarik mengangkat suatu permasalahan tentang “**Cara Pembuatan *Balinese Pizza* Oleh Cook di Prama Sanur *Beach*”.**

B. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang diatas, maka sebagai pokok permasalahan adalah:

1. Bagaimana cara membuat *Balinese Pizza* oleh Cook di Prama Sanur Beach Bali?.
2. Apa saja hambatan yang di hadapi oleh Cook pada saat pembuatan *Balinese Pizza* di Prama Sanur *Beach* Bali?.

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui Cara Membuat *Balinese Pizza* Oleh Cook Di Prama Sanur *Beach*
- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang di hadapi oleh Cook pada membuat *balinese pizza* di Prama Sanur *Beach* dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulis

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai syarat untuk memperoleh ijazah Diploma III pada jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan dalam perkembangan pariwisata dan meningkatkan mutu dalam bidang *Food and Beverage Product* pada umumnya Cara Membuat *Balinese Pizza* Oleh Cook Di Prama Sanur Beach

c. Bagi Politeknik

Diharapkan dapat menjadi tolak ukur pemikiran bagi mahasiswa dan menjadi pedoman bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan sebagai tambahan bacaan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat menambah wawasan mahasiswa yang ingin mengetahui mengenai Cara Membuat *Balinese Pizza* Oleh Cook Di Prama Sanur Beach

D. Metode Penelitian

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

c. Yaitu cara pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap Cara Membuat *Balinese Pizza* Oleh Cook Di Prama Sanur Beach

b. Metode Kepustakaan

Yaitu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara membaca literatur yang erat kaitannya dengan masalah yang dibahas.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik yang digunakan dalam laporan ini adalah teknik analisis deskriptif yaitu memaparkan semua data secara lengkap dan sistematis yang diperoleh selama melakukan praktek kerja lapangan di hotel Prama Sanur *Beach* Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik dalam penyajian hasil analisis ini penulis menyajikan hasil analisisnya dalam bentuk paper yang bersifat informal (dalam bentuk naratif). Penyajian data dalam bentuk naratif untuk mengidentifikasi dan memaparkan Cara Membuat *Balinese Pizza* Oleh *Cook* Di Prama Sanur *Beach* sehingga di peroleh suatu gambaran lengkap dari permasalahan yang dibahas.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB II

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan di atas penulis dapat menarik beberapa kesimpulan anatara lain:

1. Pembuatan *Balinese Pizza* oleh *cook* di Prama Sanur Beach dibagi menjadi

beberapa tahap yaitu:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi empat tahapan, yaitu mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, tahap persiapan alat, dan tahap perlengkapan.

b. Tahap pelaksana

Dalam proses pelaksanaan pembuatan *Balinee Pizza* ada beberapa terdapat komponen yang harus disiapkan oleh *chef* yaitu adonan utama itu sendiri, bahan perlengkapan dan bahan tambahan.

c. Tahap Akhir

Setelah *Balinese Pizza* selesai dibuat dan sudah dihidangkan tahap selanjutnya membersihkan peralatan yang di pakai

2. Cara membuat *Balinese Pizza* oleh *Cook* di Prama Sanur Beach Hotel

Balinese Pizza adalah adonan bundar dan pipih yang dipanggang dengan toppingan bacon, ayam betutu, sambal matah Bali dan dilumuri keju *mozzarella*

Proses pembuatan *Balinese Pizza* adalah lamburi *Pizza Dough* dengan tepung terigu kemudian di isi *concasse* diberi *toppingan: bacon*, ayam betutu, sambal matah Bali dan dilumuri dengan keju *mozzarella*

Proses penataan *Balinese Pizza* dilakukan pada saat *Pizza* sudah matang selesai dipanggang. Proses penataannya dimulai dari *Pizza* setelah dikeluarkan dari *Tunqu*, kemudian ditaruh di atas piring dan yang terakhir potong *Pizza* menjadi 6 bagian.

3. Hambatan yang penulis temukan dalam proses pembuatan *Balinese Pizza* yaitu:

a. *Pizza Dough* tidak mengembang sempurna

Salah satu hambatan yang terjadi dalam proses pembuatan *Balinese Pizza* adalah *Pizza Dough* tidak mengembang sempurna, cara mengatasinya pada saat proses *proofing* harus diperhatikan dengan maksimal.

b. Suhu api di dalam *Tunqu* pada saat pemanggangan

Hambatan yang terjadi adalah suhu api di dalam *Tunqu* pada saat pemanggangan, berpengaruh pada tingkat kematangan cara mengatasinya api dalam *Tunqu* harus selalu diperhatikan agar suhu tetap stabil.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis berikan bagi pihak Prama Sanur Beach Hotel kususnya kepada *cook* yang membauat *pizza*, terkait dengan dengan hasil penelitian dan pembahasan sebagai berikut:

1. Seorang *cook* sebaiknya lebih memperhatikan standar resep dan teknik pemanggaan, sehingga *pizza* yang dibuat tidak hanya matang bagus pada bagian luarnya saja dan bisa matang dengan sempurna.
2. Keterlambatan *out* makanan dapat dikurangi dengan meningkatkan kerja sama dengan *team service* saat makanan selesai supaya dapat langsung di ambil dan *diserved* ke tamu.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 2012. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta: PN Balai Pustaka.
- Bartono PH Ruffino EM.2006. Dasar-dasar *Food Product*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2011 . Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2003. Kamus Lengkap Bahasa Indonesia. Jakarta: Bali Pustaka.
- Ahmad, Fahri. 2023. Executive Chef: Pengertian, Tugas, Tanggung Jawab dan Gaji.Redrived. 28 juni 2023, <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-executive-chef/>
- Sulistiani, Eni. 2023. Tugas Dan Tanggung Jawab Sous Chef. Redrived. 28 juni 2023,<https://www.lomboksociety.web.id/2015/01/tugas-dan-tanggung-jawab-sous-chef.html?m=1>
- Pratt, Justin. 2023. Apa Itu Koki Demi. Redrived. 28 juni 2023, <https://work-chron-com.translate.goog/demi-chef>
- Afsheena, Farrah. 2023. Chef de Partie: Pengertian, Tugas dan Tanggung Jawab, Gaji. Redrived. 29 juni 2023, <https://hotelier.id/apa-itu-chef-de-partie/>
- Ardi. 2023. Apa Itu Cook Helper: Pengertian, Jobdesk, Kualifikasi dan Gajinya. Redrived. 29 juni 2023, <https://myrobin.id/pojok-hrd/contoh-template-job-description-cook-helper/>

Pratama, Cristian Jordan Johannes. 2023. Apa pengertian dari pizza. Redrived. 30

juni 2023, <https://id.quora.com/Apa-pengertian-dari-pizza>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

