

**STRATEGI CHEF DE PARTIE DALAM MENINGKATKAN  
KUALITAS MAKANAN DI HOT KITCHEN DI HOTEL ANEKA  
LOVINA VILLAS & SPA**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan Kepada  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan  
Dalam Menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III  
Jurusan Manajemen  
Oleh  
Kadek Agni Wiryatmaja  
NIM. 1807031029**



**PROGRAM STUDI PERHOTELAN DIPLOMA III  
JURUSAN MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA SINGARAJA**

**2020**

**TUGAS AKHIR**

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS  
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK  
MENCAPAI GELAR AHLI MADYA**

**Menyetujui**

Pembimbing I



Putu Indah Rahmawati, M.Bis., Ph.D  
NIP. 198002172002122001

Pembimbing II



Trianasari, Ph.D., CHE  
NIP.197006062002122002

Tugas Akhir oleh Kadek Agni Wiryatmaja ini  
Telah dipertahankan di depan penguji  
Pada tanggal 9 Juli 2021  
Dewan Penguji



(Ketua)

Putu Indah Rahmawati, STT. Par., M. Bus., Ph.D  
NIP. 198002172002122000



(Anggota)

Trianasari, Ph.D., CHE  
NIP. 197006062002122002



(Anggota)

Putu Gede Parma., S.ST.Par.,M  
NIP. 197708192002121000

## LEMBAR PENGESAHAN

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Ekonomi  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya

Pada

Hari : Jumat

Tanggal : 9 Juli 2021

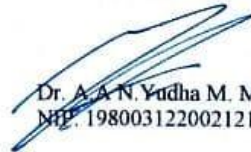
Mengetahui,

Ketua Ujian

Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Ni Made Suci, M.Si  
NIP. 196810291993032001



Dr. A. A. N. Yudha M. Mahardika M.Pd  
NIP. 198003122002121002



Mengetahui,  
Dekan Fakultas Ekonomi  
Dr. Gede Adi Yuniarta, S.E., Ak., M.Si.  
NIP. 197906162002121003

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyampaikan bahwa karya tulis yang berjudul "STRATEGI CHEF DE PARTIE DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI HOT KITCHEN DI HOTEL ANEKA LOVINA VILLAS & SPA" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan atau mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang akan dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atau etika keilmuan dalam karya saya terhadap karya tulis saya ini.

Singaraja, 9 Juli 2021

Yang membuat pernyataan



Kadek Agni Wiryatmaja

NIM. 1807031029

## PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“STRATEGI CHEF DE PARTIE DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI HOT KITCHEN DI HOTEL ANEKA LOVINA VILLAS & SPA”**. Tugas akhir ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar ahli madya pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan tugas akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada :

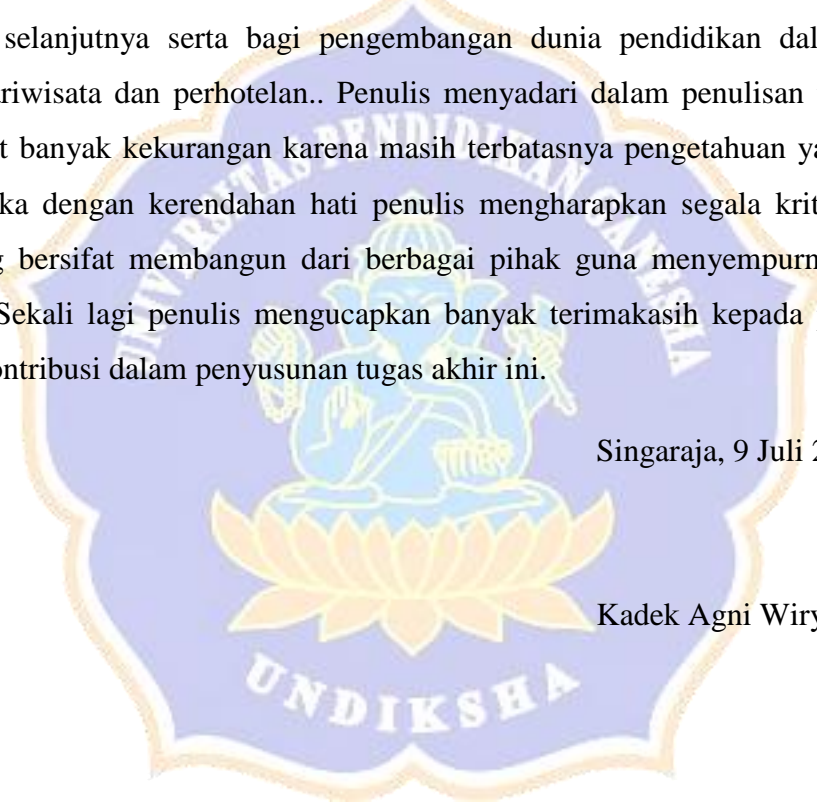
1. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Dr. Gede Adi Yuniartha, S.E.,Ak.,M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
3. Ibu Nyoman Dini Andiani, SST.Par.,M.Par selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
4. Bapak I Putu Gede Parma, S.St.Par.,M.Par selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
5. Dr. Ni Made Ary Widiastiti, S. ST. Par., M. Par selaku Pembimbing Akademik Program Studi Perhotelan Diploma III, yang selama tiga tahun turut mendukung pencapaian akademik penulis.
6. Seluruh Dosen Jurusan Manajemen Program Studi Perhotelan Program Diploma III yang telah membimbing dan memberikan banyak ilmu dari awal bangku perkuliahan hingga saat ini.
7. Seluruh narasumber di *Kitchen* yang telah banyak membantu penulis dalam memperoleh data untuk penyelesaian tugas akhir ini.

8. Kedua orang tua dan keluarga yang senantiasa memberikan dukungan berupa material dan non material, doa, dan motivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Seluruh teman-teman di Program Studi Perhotelan Diploma III, yang telah menemani, mendukung, dan memberikan saran kepada penulis dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.

Besar harapan penulis agar tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, penelitian selanjutnya serta bagi pengembangan dunia pendidikan dalam bidang industri pariwisata dan perhotelan.. Penulis menyadari dalam penulisan tugas akhir ini terdapat banyak kekurangan karena masih terbatasnya pengetahuan yang penulis miliki, maka dengan kerendahan hati penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak guna menyempurnakan tugas akhir ini. Sekali lagi penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan tugas akhir ini.

Singaraja, 9 Juli 2021

Kadek Agni Wiryatmaja



## DAFTAR ISI

### HALAMAN

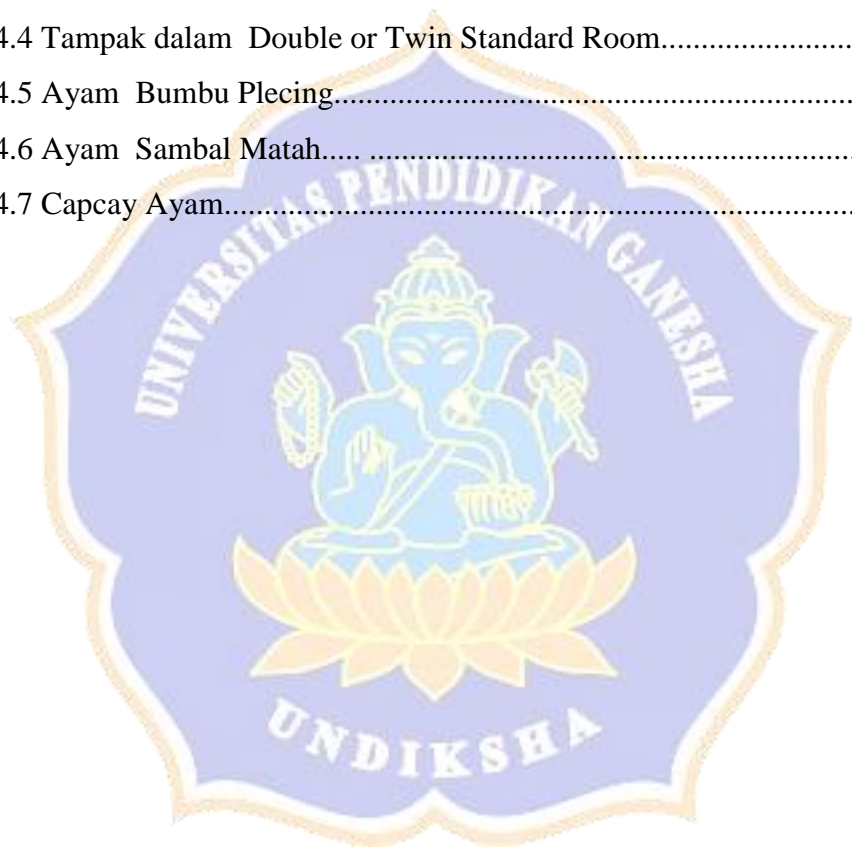
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Peneliti Terdahulu.....	5
2.2 Landasa Teori.....	7
2.2.1 Konsep Dasar Kualitas Makanan.....	7
2.2.2 Konsep Penyimpanan dalam meningkatkan kualitas .....	10
2.2.3 Konsep Pemilihan Bahan Makanan.....	10
2.2.4 Strategi Meningkatkan Makanan.....	11
2.2.5 Pengertian Kitchen.....	11
2.2.6 Jenis-jenis Kitchen.....	12
2.2.7 Fungsi Kitchen.....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1 Rancangan Penelitian .....	13
3.2 Lokasi Penelitian .....	13
3.3 Jenis dan Sumber Data .....	14
3.4 Subjek dan Objek Penelitian .....	15
3.5 Metode Pengumpulan Data .....	15



3.5.1 Metode Wawancara .....	15
3.5.2 Metode Dokumentasi .....	15
3.5.3 Metode Obsevasi.....	15
3.6 Metode pengam bilan sampel.....	16
3.6.1 Purposive Sampling.....	16
3.7 Metode Analisis Data .....	16
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>17</b>
4.1 Gambaran Umum Hotel Penelitian.....	17
4.1.1 Sejarah Hotel Indigo Bali Seminyak Beach .....	20
4.1.2 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	21
4.1.3 Struktur Organisasi .....	22
4.2 Hasil Penelitian.....	21
4.2.1 Apa Saja Kendala Yang Dihadapi Chef De Patie Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Aneka Lovina Villas & Spa.....	22
4.2.2 Bagaimana Strategi Chef De Partie Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Aneka Lovina Villas & Spa.....	23
4.3 Pembahasan Hasi Penelitian.....	24
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>28</b>
5.1 Rangkuman.....	
5.2 Kesimpulan.....	29
5.3 Saran.....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN.....</b>	<b>47</b>

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Hotel Aneka Lovina Villas & Spa .....	13
Gambar 4.1 Fasilitas di Aneka Lovina.....	13
Gambar 4.2 Tampak depan Superior Room.....	19
Gambar 4.3 Tampak dalam Superior Room.....	20
Gambar 4.4 Tampak dalam Double or Twin Standard Room.....	21
Gambar 4.5 Ayam Bumbu Plecing.....	22
Gambar 4.6 Ayam Sambal Matah.....	22
Gamabr 4.7 Capcay Ayam.....	22



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Pedoman wawancara .....	47
Lampiran 2 Riwayat Hidup Penulis.....	48

