# **TUGAS AKHIR**

# PEMBUATAN PORK RIBS BARBEQUE OLEH COOK HELPER DI SPORT BAR RESTAURANT PENINSULA BAY RESORT



# I MADE RIKO DARMAWAN NIM. 2115823131

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG

2024

# **TUGAS AKHIR**

# PEMBUATAN PORK RIBS BARBEQUE OLEH COOK HELPER DI SPORT BAR RESTAURANT PENINSULA BAY RESORT



# I MADE RIKO DARMAWAN NIM. 2115823131

# PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK NEGERI BALI BADUNG

2024

# **TUGAS AKHIR**

# PEMBUATAN PORK RIBS BARBEQUE OLEH COOK HELPER DI SPORT BAR RESTAURANT PENINSULA BAY RESORT

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat prnyusunan Tugas Akhir Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



# I MADE RIKO DARMAWAN NIM. 2115823131

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

# HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

# PEMBUATAN PORK RIBS BARBEQUE OLEK COOK HELPER DI SPORT BAR RESTAURANT PENINSULA BAY RESORT

Usulan Tugas Akhir ini telah disetujui oleh dosen pembimbing

Dan Ketua Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali

Pada Jumat, 12 Agustus 2024

Disetujui Oleh:

**Pembimbing I** 

**Pembimbing II** 

Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par

Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin

NIP. 196405251990032001

NIP. 196001251988031001

Disahkan oleh

Kordinator Program Studi D-III Perhotelan

Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng

NIP. 199011112022032009

# HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

# PEMBUATAN PORK RIBS BARBEQUE OLEK COOK HELPER DI SPORT BAR RESTAURANT PENINSULA BAY RESORT

Usulan Tugas Akhir ini telah disetujui oleh dosen pembimbing Dan Ketua Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali Pada Jumat, 12 Agustus 2024

Disetujui Oleh:

**Pembimbing I** 

**Pembimbing II** 

Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par

Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin

NIP. 196405251990032001

NIP. 196001251988031001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariswisata,

Politeknik Negeri Bali

Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST. Par., M. Par.

NIP. 198409088200812004

# LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

# PEMBUATAN PORK RIBS BARBEQUE OLEK COOK HELPER DI SPORT BAR RESTAURANT PENINSULA BAY RESORT

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 12 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda tangan
Ketua	Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par	A
Anggota	Putu Yunita Wacana Sari, S.S.,M.Par.	Muhr
Anggota	Drs.I Wayan Pugra, M.Par.	Mal

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D-III Perhotelan,

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng

# POLITEKNIK NEGERI BALI

# KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI **POLITEKNIK NEGERI BALI JURUSAN PARIWISATA** PRODI DIII PERHOTELAN

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80364 Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman: pariwisata.pnb.ac.id | email: perhotelan@pnb.ac.id

# SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Riko Darmawan

NIM : 2115823131

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

# PEMBUATAN PORK RIBS BARBEQUE

# **OLEK COOK HELPER DI SPORT BAR RESTAURANT**

# **PENINSULA BAY RESORT**

Memang benar bebas dari plagiasi. 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.

Badung, 12 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

I Made Riko Darmawan

NIM: 2115823131

#### KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul "Pembuatan Pork Ribs Combo oleh Cook Helper di Sport Bar Restaurant Peninsula Bay Resort" dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini di buat dengan maksud untuk menguraikan proses pembuatan Pork Ribs Combo serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan 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.
- 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.Par 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 DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

- Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama penyelesaian Tugas Akhir.
- 6. Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, ide, serta saran kepada penulis dalam laporan Praktik Kerja Lapangan.
- 7. Bapak dan Ibu dosen jurusan Pariwisata yang telah memberikan pengertian dan pemahaman dalam berbagai jenis mata kuliah selama perkuliahan yang sangat bermanfaat dalam penulisan Tugas Akhir ini.
- 8. Komang Puspa/Nabilla Bilqis Zulaecha, selaku *Asisstant To General Manager/Training Manager* Peninsula Bay Hotel yang telah memberikan izin, arahan dan kesempatan untuk mendapatkan data sebagai narasumber dalam penulisan Tugas Akhir ini.
- 9. Adang Eko selaku *Chef* di hotel Peninsula Bay Resort yang telah membantu penulis dalam memberikan data dan sebagai naras umber dalam penulisan Tugas Akhir ini.
- 10. Seluruh Staff Peninsula Bay Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama penulisan Tugas Akhir ini. USAN PARIWISATA
- 11. Orang tua Penulis yang telah memberikan doa, semangat dan dukungan kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan tepat waktu.
- 12. Teman-teman dan semua pihak yang telah memberikan semangat dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan

Badung, Agustus 2024

Penulis



# **DAFTAR ISI**

TUG	AS AKHIR	i
TUG	AS AKHIR	ii
TUG	SAS AKHIR	iii
HAL	AMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
HAL	AMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEM	IBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
SUR	AT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vii
KAT	A PENGANTAR	viii
DAF'	TAR ISI	xi
DAF'	TAR TABEL	xiii
DAF'	TAR GAMBAR	xiv
DAF'	TAR LAMPIRAN	xvi
BAB	I PENDAHULUAN	1
A.	Latar Belakang	
B.	1011100011 111001011	
BAB	II LANDASAN TEORI	7
A.	Resort  Pengertian Juru Masak dan Metode Dasar Memasak	7
B.		
C.	Metode Dasar Memasak T. S.K. M. K. M. S. G. S. R. L. S. M. L. S.	9
a.	Cooking by moist heat (Memasak dengan panas basah)	9
E.	Pengertian Pembuatan	11
F.	Jenis-Jenis Menu	12
G.	Pengertian dan Jenis-jenis Pork Ribs	13
Н.	Pork Ribs yang penulis jelaskan dalam Tugas Akhir ini yaitu	14
BAB	III GAMBARAN UMUM PERUSAHAN	15
A.	Lokasi dan Sejarah Peninsula Bay Hotel	15
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas	17
C.	Struktur Organisasi	21
BAB	IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Α.	Proses Pembuatan Pork Ribs Barbeque oleh cook helper di Sport Bar Restaurant	25

В.	Hambatan yang timbul dalam Proses Pembuatan pork ribs barbeque oleh cook helper d	i
spo	ort bar kitchen peninsula bay resort	. 45
BAB	V PENUTUP	. 46
A.	Simpulan	. 46
В.	Saran	. 47
	TAR PUSTA KA	



# **DAFTAR TABEL**

Tabel 4. 1 recipe pork ribs barbeque keseluruhan	
Tabel 4. 2 pork ribs barbeque	33
Tabel 4. 3 Barbeque sauce	34
Tabel 4. 4 Saute vegetable	34
Tabel 4. 5 mash potato	35



# **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3. 1 Logo Peninsula Bay Resort	15
Gambar 3. 2 Sunset Bar&Kitchen	18
Gambar 3. 3 Sport Bar&Kitchen	19
Gambar 3. 4 Studio	19
Gambar 3. 5 Apartement	19
Gambar 3. 6 Sunken Pool Bar	20
Gambar 3. 7 SPA	20
Gambar 3. 8 <i>GYM</i>	20
Gambar 3. 9 Struktur Organisasi Peninsula Bay Resort	21
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi F&B Product	
Gambar 4. 1 cook helper uniform	
Gambar 4. 2 Pan	
Gambar 4. 3 food tong	28
Gambar 4. 4 <i>Grill</i>	28
Gambar 4. 5 wooden spatula	29
Gambar 4. 6 Timbangan digital	29
Gambar 4. 7 pisau daging	30
Gambar 4. 8 cuuting board	30
Gambar 4. 8 cuuting board	31
Gambar 4. 10 Sauce pan	31
Gambar 4. 11 Spoon	32
Gambar 4. 12 Dinner plate	32
Gambar 4. 13 Skimmer	32
Gambar 4. 14 Proses penimbangan	36
Gambar 4. 15 Proses seasoning	36
Gambar 4. 16 Proses shallow fraying	37
Gambar 4. 17 Proses boiling	38
Gambar 4. 18 Proses penimbangan	38
Gambar 4. 19 Proses grill	39

Gambar 4. 20 Proses chop	39
Gambar 4. 21 Proses saute	40
Gambar 4. 22 Proses chop	40
Gambar 4. 23 Proses pencampuran sauce	4
Gambar 4. 24 Proses memotong vegetable	4
Gambar 4. 25 Proses blanch	42
Gambar 4. 26 Proses saute vegetable	42
Gambar 4. 27 Proses mengupas	43
Gambar 4. 28 Proses boiling	43
Gambar 4. 29 Proses blanch	44
Gambar 4. 30 Proses saute vegetable	44
Gambar 4. 31 pork ribs barbeque	4'



# **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Foto Pork Ribs Barbeque di Peninsula Bay Hotel

Lampiran 2. Foto Mash Potato di Peninsula Bay Hotel

Lampiran 3. Foto Saute Vegetable di Peninsula Bay Hotel



# BAB I PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang sudah terkenal di seluruh dunia dan banyak wisatawan berkunjung ke bali, untuk menikmati budaya tradisi,dan keindahan alamnya. Selain menikmati keindahan alamnya, wisatawan juga dapat melihat tarian khas Bali dan membeli kerajinan tangan yang dibuat oleh penduduk setempat. Untuk membantu kebutuhan wisatawan selama berlibur, penghinapan harus menyediakan jasa penginapan, salah satunya adalah hotel.

Pariwisata merupakan salah satu sektor industri potensi yang cukup besar dan menguntungkan untuk menambah devisa Negara dengan cara membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi di suatu negara. Dikarenakan Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki beragam suku, budaya dan tradisi yang sangat luar biasa, salah satu provinsi yang fokus pada sektor pariwsata di Indonesia adalah Bali.

Hotel merupakan sarana penting dalam dunia pariwisata, karena secara umum hotel merupakan badan usaha akomodasi yang didirikan dan dikelola secara komersial di mana para wisatawan mendapatkan pelayanan penginapan, makanan, minuman, dan fasilitas penunjang lainnya seperti Spa, Gym center, dan yoga center. Peninsula Bay Resort merupakan resort yang terletak di Tanjung Benoa, memiliki 84 unit kamar tidur dengan kombinasi modern dan elegan. Setiap kamar memiliki pemandangan yang berbeda baik ke taman, kolam atau ke teluk. Peninsula Bay Resort memiliki 2 Bar yang bernama *Sunset Bar* dan *Sport Bar*, memiliki 2 Restaurant bernama *Sunset Kitchen* dan *Sport Bar Kitchen*. Untuk menunjang dan memperlancar operasional Peninsula Bay Resort terdapat beberapa departemen antara lain

yaitu: Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department, dan Food and Beverage Department.

Food and Beverage Department dibagi menjadi dua yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product, Food and Beverage Product menyajikan hidangan sesuai dengan standar yang di telah ditetapkan di Peninsula Bay Resort, oleh karena itu dibutuhkan Cook Helper yang ahli, Food and Beverage Servis juga harus bisa melayani tamu sebaik mungkin dan seramah mungkin agar tidak terjadi complain dari tamu

Peninsula Bay Resort melayani breakfast, lunch, diner. Untuk lunch dilaksanakan di Restaurant Sunset Kitchen dan untuk diner dilaksanakan di Restaurant Sport Bar Kitchen. Restauran kedua ini menyediakan Western, Asia dan Balinese Food, seperti pizza, pasta, salad,nasi goreng, mie goreng, mix satay, sandwich, slice fruit, cake, pinocio, steak, capcay, burger, calamary ring, gril snapper, nacos hanceros, puled pork tacos. Salah satu menu ala'carte diner yang diminati oleh tamu yaitu Pork Ribs Barbeque Makanan yang paling banyak dipesan di Sport Bar Restaurant, Pork Ribs barbeque adalah potongan Iga daging babi yang popular dalam hidangan barat dan hidangan asia dimana tekstur dagingnya empuk, mudah lepas dari tulang iga nya. Dengan bumbunya yang manis dan meresap hingga ke dalam dagingnya. Dalam Proses pembuatan Pork Ribs menggunakan metode memasak boiling dimana dalam pembuatan Pork Ribs direbus selama 6-8 jam menggunakan api kecil ditambah barbeque sauce, di Roast selama 30 menit untuk mematangkan Pork Ribs ini, dan setelah itu di grill diatas bara api yang sangat panas agar daging babi tersebut matang secara merata.

1. *Pork Ribs Barbeque* nerupakan hidangan terfavorit di hotel Peninsula Bay Resort hidangan ini sangat disukai dikarenakan rasa dan *flavor* nya sangat khas. Iga bakar memiliki sejarah

yang panjang dan menarik, sejak zaman kuno. Bukti paling awal manusia memasak daging di atas api terbuka dapat ditelusuri kembali ke zaman prasejarah ketika manusia purba menemukan manfaat memasak makanan dengan api. *Pork Ribs Barbeque* adalah makanan *favorit* yang diselenggarakan di halaman belakang, menu restoran, dan festival makanan di seluruh dunia. *Pork Ribs Barbeque* biasanya dibumbui dengan bumbu atau bumbu kering, dipanggang di atas api terbuka, dan diolesi dengan saus yang menyebar. Dari beberapa penjelasan diatas restaurant di Peninsula Bay Resort, maka hal ini lah yang mendasari untuk menulis sebuah Tugas Akhir yang berjudul "Pembuatan Pork Ribs Barbeque Oleh Cook Helper di Sport Bar Restaurant Peninsula Bay Resort"

#### B. Rumusan Masalah

Sesuai penjelasan yang sudah tercantum di latar belakang masalah, terdapat pokok permasalahan dalam penulisan tugas akhir yang dapat diambil, yaitu sebagai berikut:

- Bagaimanakah Pembuatan Pork Ribs Barbeque oleh Cook Helper di Sport Bar Kitchen Restaurant Peninsula Bay Resort.
- 2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Pork Ribs Barbeque oleh Cook Helper di Sport Bar Restaurant Peninsula Bay Resort dan bagaimana cara mengatasinya?

#### C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Tujuan dan kegunaaan dari penulisan tugas akhir yaitu sebagai berikut:

- 1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir
  - a. Mendeskripsikan Pembuatan Pork Ribs Barbeque oleh Cook Helper di Sport Bar Restaurant
     Peninsula Bay Resort

b. Menjelaskan kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Pork Ribs Barbeque oleh Cook Helper
 di Sport Bar Restaurant Peninsula Bay Resort dan cara mengatasinya.

# 2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

# a. Bagi Mahasiswa

- 1) Kegunaan bagi mahasiswa yaitu, penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta menambah pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh ketika melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
- 2) Untuk menambah wawasan mahasiswa dalam bidang perhotelan umumnya dan bidang F&B Product lebih khususnya.
- a) Dengan menyusun Tugas Akhir diharapkan mahasiswa mampu merangkum dan mengaplikasikan semua pengalaman Pendidikan untuk memecahkan masalah dalam bidang keahlian/bidang studitertentu secara sistematis dan logis, kritis dan kreatif.

# b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Laporan tugas akhir ini diharapkan mampu dijadikan sebagai referensi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali khusunya mahasiswa Jurusan Pariwisata sehingga nantinya dapat dijadikan sebagai contoh dalam pembuatan Tugas Akhir serta dapat dijadikan sebagai bahan pembelajaran
- 2 ) Untuk mengetahui peningkatan dan kualitas sumber daya manusia mahasiswa pada proses Praktek Kerja Lapangan sehingga dapat bersaing dalam dunia Hospitality

# c. Bagi Perusahaan

1) Bagi perusahaan laporan Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada perusahaan sehingga perusahaan dapat meningkatkan kualitasnya dalam mengolah bahan makanan yang akan disajikan kepada wisatawan, dan perlunya penambahan alat untuk mengolah makanan, Peninsula Bay Resort.

# D. Metode Penulisan Tugas Akhir

# 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan untuk penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai berikut:

#### a. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan penyelidikan atau pengamatan secara langsung dan mencatat data yang sudah kita dapatkan selama melakukan kegiatan praktik kerja lapangan, yang berkaitan dengan Pembuatan Pork Ribs Barbeque oleh Cook Helper di Sport Bar Restaurant Peninsula Bay Resort.

#### b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara bertanya atau interview secara langsung kepada staf yang ada di Restauran Sport Bar Kitchen, khususnya dalam pengolahan makanan.

# c. Metode Studi Kepustakaan

Metode Kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mencari, membaca, mempelajari dan mengumpulkan artikel dari buku-buku maupun browser

yang berkaitan dengan pengolahan makanan di Peninsula Bay Resort tepat nya di Sport Bar Kitchen.

#### E. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif, yaitu cara memaparkan dan menggambarkan dengan lengkap mengenai kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi mengenai proses Pembuatan Pork Ribs Barbeque oleh Cook Helper di Sport Bar Restaurant Peninsula Bay Resort.

# 1. Tekhnik Penyajian Hasil

Menggunakan metode formal dan informal. Mode formal adalah metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data berupa gambar, foto, dan tabel. Metode informal adalah penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data dengan kata kata atau berupa penjelasan yang berkaitan dengan pembuatan Pembuatan Pork Ribs Barbeque oleh Cook Helper di Sport Bar Restaurant Peninsula Bay Resort.

JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK NEGERI BALI

#### **BAB V**

#### **PENUTUP**

### A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan *Pork Ribs Barbeque* oleh *Cook Helper* di sport bar kitchen peninsula bay resort sebelumnya maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1. Tahap persiapan diri meliputi *Personal grooming* yang menyangkut penampilan seorang *Cook Helper* seperti tatanan rambut yang rapi dan tidak menggunakan kumis. Sebelum memasuki area kitchen, seorang *Cook Helper* harus menggunakan seragam sesuai dengan standart dan ketentuan yang telah ditetapkan oleh pihak hotel, mencuci tangan dengan sabun sebelum menyentuh bahan makanan yang akan diolah agar terjamin kualitas dan kebersihannya serta tidak terkontaminasi bakteri atau organisme. Persiapan peralatan dilakukan setelah persiapan diri dilakukan dan sebelum dilakukan proses pengolahan makanan dilakukan peralatan yang akan digunakan untuk mengolah makanan harus dibersihkan ulang sebelum digunakan, untuk menjaga *hygiene* dari peralatan yang akan digunakan. Persiapan bahan sangat penting dalam proses pengolahan makanan Karena dalam persiapan bahan seorang *Cook Helper* atau staff kitchen dapat menentukan bahan yang diperlukan serta mempercepat Prosedur Pembuatan *Pork Ribs Barbeque* oleh *Cook Helper* di Sport Bar Kitchen Peninsula Bay Resort.
- 2. Tahap pengolahan, meliputi Pork Ribs Barbeque, barbeque sauce, saute vegetable dan mash potato
- 3. Tahap *plating* merupakan tahap akhir yaitu menata bahan-bahan Prosedur Pembuatan *Pork Ribs Barbeque* yang sudah diolah diatas *dinner plate* dengan posisi *Saute Vegetable*

dibagian atas dinner plate, mash potato di bagian bawah kanan dinner plate, Pork Ribs Barbeque diletakan di bawah kiri dinner plate, kemudian diatas Pork Ribs Barbeque disiram barbeque sauce dan diatas Pork Ribs Barbeque ditambahkan garnis sebagai penghias dari makanan Pork Ribs barbeque.

#### B. Saran

Berdasarkan hambatan dalam Prosedur Pembuatan *Pork Ribs Barbeque* oleh *Cook Helper* di sport bar kitchen peninsula bay resort yang penulis alami, maka dapat disarankan sebagai berikut:

 Mengganti daging lokal dengan daging impor dengan harga yang murah agar tidak mengeluarkan biaya yang tinggi.

> JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK NEGERI BALI

#### DAFTAR PUSTA KA

- Bartono (2000: 142) "Juru masak adalah orang yang pekerjaanya mengolah makanan".
- Damayanti (2014: 22) "Resort adalah jenis akomodasi yang tempatnya berada di daerah wisata, seperti gunung, danau, pantai, hutan dan sebagainya yang dikelola secara komersial".
- Dartono dan Ruffino (2010: 31) terdapat dua metode dasar memasak yang umumnya digunakan dalam memasak yaitu cooking by moist heat dan cooking by dry heat.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa edisi keempat (2008213) "Pembuatan, proses, cara pembuatan".
- Kamus Lengkap Bahasa Indonesia (2003:145) "Pembuatan adalah mengadakan (menghasilkan,menjadikan) suatu benda (barang)".
- Mertayasa (2012:110) "Menu berarti daftar makanan yang dihubungkan dengan kartu, kertas, atau media lainnya yang di dalamnya mencantumkan berbagai jenis makanan".
- Supplierdagingbabi.com (1 apr 2018).Pengertian Iga Babi (Pork Ribs)
- sihite (2000: 1) "Dapur adalah ruangan atau bangunan khusus yang tertutup dan mempunyai peralatan untuk memasak dengan tujuan komersial".
- Suardani (2012: 4) "Kitchen adalah suatu ruangan atau tempat yang khusus serta terdiri dan tersendiri didalam suatu bangunan yang mempunyai alat dan perlengkapan untuk memasak, sedangkan arti dari dapur hotel adalah suatu ruangan atau bangunan khusus yang tertutup mempunyai peralatan untuk memasak dengan tujuan komersial
- Wikipedia Bahasa Indonesia, Ensikklopedia bebas) *Iga babi* adalah potongan daging babi yang populer dalam hidangan barat dan hidangan Asia.
- Yoacti (2003: 178) "Resort hotel merupakan suatu hotel yang mengkhususkan penjualan kamarkamar bagi tamu yang ingin berlibur,