

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN PORK KONRO OLEH SECOND COMMIS DI
MAIN KITCHEN THE APURVA KEMPINSKI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Septia Eka Putra
NIM.2115823127

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN PORK KONRO OLEH SECOND COMMIS DI
MAIN KITCHEN THE APURVA KEMPINSKI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Septia Eka Putra
NIM.2115823127

PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PORK KONRO OLEH SECOND COMMIS DI MAIN KITCHEN THE APURVA KEMPINSKI BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Septia Eka Putra
NIM.2115823127**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PORK KONRO OLEH SECOND COMMIS DI
MAIN KITCHEN THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada

Pembimbing I,



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

Pembimbing II,



Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd
NIP. 198912252022032007

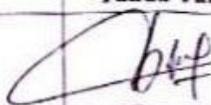
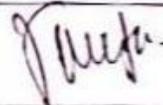
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Noman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR**PEMBUATAN PORK KONRO OLEH SECOND COMMIS DI
MAIN KITCHEN THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi D III Perhotelan,
Politeknik Negeri Bali pada

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng NIP. 199011112022032009	
Anggota	Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par NIP. 199306082022032009	
Anggota	Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin NIP. 196001251988031001	

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D III Perhotelan,

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



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

NIP. 199011112022032009



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 Komang Septia Eka Putra

NIM : 2115823127

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PROSES PEMBUATAN PORK KONDRO DI MAIN KITCHEN THE APURVA
KEMPINSKI BALI**

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, Agustus 2024

Ya... ataan,



I Komang Septia Eka Putra

NIM.2115823127

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir (TA) ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih 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. I Nyoman Sri Astuti, S.ST.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 Koordinator PKL sekaligus pembimbing PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan.
6. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.

7. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd, Selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
8. Bapak Harrison Tompodung, selaku Training Manager & Quality management di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di The Apurva Kempinski Bali
9. Seluruh Staff The Apurva Kempinski Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Gede Sudarma dan Ni Nyoman Loki, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir 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 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

Badung, Agustus 2024

I Komang Septia Eka Putra

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN SAMPUL DEPAN	ii
HALAMAN SAMPUL BELAKANG	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	11
A. Hotel.....	11
B. <i>Food and Beverage Departement</i>	14
C. Pengertian <i>Kitchen</i> dan Jenis-Jenis <i>Kitchen</i>	17
D. Metode Memasak	18
E. Pengertian Menu dan Jenis-Jenis Menu	20
F. Pembuatan	25 24
BAB III GAMBARAN UMUM	26
A. Profil The Apurva Kempinski Bali	25

B. Sejarah The Apurva Kempinski Bali	26
C. Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali	26
D. Fasilitas Hotel	31 .30
BAB IV PEMBAHASAN	42
A. Pembuatan <i>Pork Konro</i> Oleh Second Commis di <i>Main Kitchen</i> di The Apurva Kempinski Bali	40
B. Hambatan yang Dihadapi oleh <i>Cook</i> saat Pembuatan <i>Pork Konro</i>	49
BAB V PENUTUP	51
A. Simpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
DAFTAR GAMBAR	
Gambar 3. 1 Logo The Apurva Kempinski Bali	
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Hotel The Apurva Kempinski Bali	25
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Main Kitchen	26
Gambar 3. 4 <i>Izakaya by Oku Bali</i>	30
Gambar 3. 5 <i>Koral Restaurant</i>	30
Gambar 3. 6 <i>Bai Yun Restaurant</i>	31
Gambar 3. 7 <i>Pala Restaurant</i>	31
Gambar 3. 8 <i>Pala Roof Top Bar</i>	32
Gambar 3. 9 <i>Reef Beach Club</i>	32
Gambar 3. 10 <i>Selasar Deli</i>	33
Gambar 3. 11 <i>Kubu Pool Bar</i>	34
Gambar 3. 12 <i>Apurva Chaple</i>	36
Gambar 3. 13 <i>Candi Ballrom</i>	37
Gambar 4. 1 Iga Babi	42
Gambar 4. 2 Proses <i>Grill</i>	42

Gambar 4. 3 Iga babi dalam sealer <i>food bag</i>	43
Gambar 4. 4 Proses menambah bumbu kuning	43
Gambar 4. 5 Mesin combi	44
Gambar 4. 6 Contoh hidangan <i>Pork Kondro</i>	45

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia yang terdiri dari banyak pulau dengan keanekaragaman suku, adat, dan budayanya. Rahma (2020) menjelaskan bahwa berdasarkan data Direktorat Jendral Pemerintahan Umum, Kementrian Dalam Negeri yang dipublikasikan Badan Pusat Statistik, bahwa Indonesia memiliki 17.504 pulau di Indonesia yang tersebar di 32 provinsi (sebelum pemekaran Kalimantan Utara dan Sulawesi Barat). Adapun luas wilayah Indonesia mencapai 1,91juta km² yang terbentang dari Sabang hingga Merauke. Sedangkan jumlah penduduk diperkirakan mencapai 265 juta jiwa. Indonesia memiliki beragam suku, budaya, ras, agama dan berbagai macam keindahan alam yang dapat dijumpai. Terlebih, Indonesia memiliki beragam sektor yang dapat mendongkrak devisa Negara. Salah satunya adalah sektor pariwisata yang menjadi sumber teratas devisa Negara

Pariwisata merupakan salah satu penggerak roda ekonomi serta penyumbang devisa negara terbesar Indonesia yang sangat berperan penting dalam memberikan kesejahteraan masyarakat terutama yang ada disekitar kawasan pariwisata tersebut. Menurut Firmansyah & Adikampana (2021) salah satu destinasi pariwisata yang sangat dikenal mendunia yang ada di indonesia adalah Pulau Bali.

Dalam perjalanan wisata, para wisatawan memerlukan fasilitas-fasilitas pendukung untuk kebutuhannya selama melakukan kegiatan perjalanan wisata. Salah satunya adalah fasilitas akomodasi yaitu hotel sebagai tempat menginap sementara. Salah satu hotel Bintang 5 di Bali adalah Hotel The Apurva Kempinski Bali. The Apurva Kempinski Bali merupakan *luxury* hotel di Bali yang berlokasi di Jalan Raya Nusa Dua Selatan, Sawangan, Nusa Dua, Badung, Bali. Lokasi The Apurva Kempinski Bali cukup strategis, hanya memerlukan waktu 30 menit menuju Bandara Internasional Ngurah Rai. The Apurva Kempinski Bali sudah berdiri semenjak tanggal 1 Pebruari 2019 dengan pendirinya yaitu Bapak Edy William Katuari yang merupakan *Director of PT. Wings Food*. Dalam mendukung kelancaran operasionalnya, The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa departemen yaitu Front Office Department, Housekeeping Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Human Resource Development, Food and Beverage Product, dan Food and Beverage Service Department

Food and Beverage Product merupakan salah satu bagian di hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer, soup, main course* dan *dessert* bagi para tamu hotel. Perlu adanya pengetahuan dan keahlian yang kompeten sesuai dengan standar dalam mengolah produk makan dan minum, agar tamu merasa puas mencicipi produk yang ditawarkan. Seorang yang bertugas dalam departemen ini sering dikenal dengan sebutan *chef / koki*. Dalam pengolahan makanan dan minuman tentu saja tidak hanya handal dalam pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan, namun juga butuh adanya

kedisiplinan, kerapihan, penampilan yang baik, kejujuran, tanggung jawab, kecepatan, ketepatan serta sikap profesional dalam melaksanakan tugasnya. Pada bidang tata boga ini, peserta didik tidak hanya melatih dirinya ketika pembelajaran saja, akan tetapi bisa mengajukan diri untuk melatihnya dalam program Unit Produksi, baik dalam pengolahan roti, patiseri, *cake*, jajanan pasar, dan produk olahan makanan lainnya.

Menurut (Arief, 2005), Food & Beverage merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel, baik dalam kamar, *restaurant*, makanan karyawan dan sebagainya.

Jika ada anggapan, dapur adalah sebatas dapur, maka anggapan tersebut adalah salah. Hal ini dikarenakan di dunia F&B, dapur atau *kitchen* memiliki beragam jenis, yaitu: 1) Garde Manger Kitchen yaitu pusatnya F&B yang tugasnya hanya memproses menumenu *appetizer* dan saus dingin sebagai bentuk *dressing*. 2) Main Kitchen atau *production kitchen*, adalah bagian dari F&B *product* yang hanya menyediakan *main course* maupun sambal-sambalnya. 3) Butcher Kitchen hanya berkutat pada sumber protein hewani. Baik hewan air maupun darat. Jadi, ketika dapur F&B lain membutuhkan menu dari makanan hewani tersebut, *butcher kitchen*-lah petugasnya. 4) Pastry Kitchen yaitu bagian *kitchen* yang khusus mengolah atau membuat makanan ringan atau produk *pastry*. Dari mulai *cookies*, *cake*, *pudding* hingga roti. 5) Cloud Kitchen merupakan jenis dapur baru yang hadir di era *digital*. Tidak semua *cloud kitchen* adalah dapur fisik seperti jenis dapur pada umumnya. Karena, *cloud kitchen* hanya sebuah sistem bisnis F&B yang setiap biliknya, disewa untuk siapapun pelaku bisnis yang berminat bekerja sama. Maka dari itu, *cloud kitchen* juga sering dikenal dengan *ghost kitchen*, apalagi dapur ini hanya melayani *delivery order*.

Berdasarkan dari penjelasan di atas Main Kitchen merupakan Kitchen utama yang menyediakan makanan dan membuat berbagai macam sambal dan bumbu dan juga mempersiapkan makanan untuk Breakfast di pagi hari. Dalam penulisan tugas akhir ini, mengambil judul tentang pembuatan Pork Konro, Pork Konro ini sendiri merupakan makanan yang memakai bahan dasarnya yaitu iga babi dan ditambah dengan bumbu kuning yang dicampur dengan kecap manis dan menghasilkan rasa yang diinginkan. Konro merupakan makanan berasal dari daerah Makasar, Sulawesi Selatan, Konro ini dibagi menjadi dua yaitu (sop konro dan konro bakar). Konro aslinya dimasak berkuah dalam bentuk sup yang kaya rempah, akan tetapi kini terdapat variasi kering yang disebut "Konro bakar" yaitu iga sapi bakar dengan bumbu khas konro. Namun berbeda dengan konro yang berada di Main Kitchen The Apurva Kempinski Bali, daging yang digunakan yaitu iga babi yang dibakar dan dicampur dengan bumbu kuning yang sudah di campur dengan kecap manis, di The Apurva Kempinski Bali hanya ada konro bakar dan tidak memiliki menu sop konro.

Di The Apurva Kempinski Bali, jenis Konro yang diminati oleh tamu adalah Konro Bakar. Hal ini dibuktikan dengan jumlah pesanan dari tamu. Dalam satu produksi, Pork Konro yang dibuat sejumlah 10 Porsi yang akan disajikan selama 2 hari. Dalam per harinya, jumlah pesanan Pork Konro tersebut maksimum 5-8 pesanan, sehingga dalam 2 hari tersebut, produksi Pork Konro telah habis, sehingga *kitchen* tiap harinya akan menyiapkan Pork Konro untuk 2 hari ke depan. Dari segi rasa, Pork Konro memiliki rasa unik dimana tamu bisa merasakan rasa manis seperti gula jawa. Rasa gula jawa ini didapat dari campuran bumbu kuning yang dicampur dengan kecap manis. Selain itu, hal yang membuat Pork Konro ini menarik adalah dari segi pembuatannya. Pork Konro dibuat dengan cara di *sous-vide*, dengan suhu 100°C selama 4 jam, kelebihan *Sous-vide*

ini sesuai dengan yang dikatakan oleh chef di Hotel The Apurva Kempinski Bali yaitu, tidak menghilangkan tekstur dari daging babi dan tidak merubah warna dari daging babi tersebut.

Dilihat dari tulisan tugas akhir sebelumnya, belum ada tugas akhir yang mengambil topik ini, sehingga judul ini merupakan judul baru. Jika dibandingkan dengan beberapa judul yang memiliki kemiripan seperti tugas akhir yang ditulis oleh Supriyadi (2022) dengan judul “pembuatan Spring Chicken oleh commis pada Senses Restaurant di The Ritz- Carlton,Bali” dimana dalam pembuatan Spring Chicken ini juga menggunakan teknik Sous-vide namun yang menjadi pembeda adalah dari jenis daging yang digunakan dan juga dari waktu hingga suhu juga terdapat perbedaan . Perbandingan kedua terdapat dalam tulisan tugas akhir yang ditulis oleh Yudith (2023) dengan judul “Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali”. Dalam tulisan ini memfokuskan terkait pembuatan menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen dimana menu ini disajikan dengan perpaduan antara a’la carte dan juga buffet. Dibandingkan dengan tugas akhir ini, perbedaannya terdapat dalam jenis menu dimana Pork Konro merupakan menu Indonesian Food dan disajikan dalam menu a’la carte.

Berdasarkan dari penjelasan diatas, dapat disimpulkan bahwa Pork Konro merupakan jenis makanan yang diminati oleh tamu di The Apurva Kempinski Bali. Pork Konro memiliki keunikan dalam hal rasa, dari segi warnanya dan juga proses pembuatannya. Pork Konro disajikan dalam menu a’la carte di In-Room Dining. Berdasarkan perbandingan dengan tulisan tugas akhir terdahulu, belum ada tugas akhir yang mengangkat topik tentang pembuatan Pork Konro, sehingga hal tersebut merupakan hal baru. Melalui tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Pork Konro Oleh

Second Commis di Main Kitchen The Apurva Kempinski Bali” ini, diharapkan mampu menjelaskan terkait Pembuatan Pork Konro di Main Kitchen di The Apurva Kempinski Bali. Selain itu diharapkan juga dapat menjelaskan tentang hambatan-hambatan yang dihadapi oleh *chef* saat pembuatan Pork Konro.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Pork Konro di Main Kitchen di The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa saja hambatan-hambatan yang dihadapi oleh Chef saat pembuatan Pork Konro dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pelayanan Prosedur pembuatan Pork Konro di The Apurva Kempinski Bali adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan Pork Konro di Main Kitchen di The Apurva

Kempinski Bali

- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang dihadapi oleh Chef dalam pembuatan Pork Konro di The Apurva Kempinski Bali dan bagaimana solusinya

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk:

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 serta mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Product

- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Pork Konro di The Apurva Kempinski Bali

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi Tugas Akhir di perpustakaan kampus Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan acuan bagi mahasiswa dalam penyusunan Tugas Akhir tentang departemen *food and beverage product* khususnya mengenai pembuatan Pork Konro

- 2) Sebagai pegangan untuk Politeknik Negeri Bali dalam perbandingan antara kondisi nyata dunia industri dengan ilmu dan praktik di kampus, sehingga dapat meningkatkan perkembangan pembelajaran sesuai dengan perkembangan industri

c. Perusahaan

- 1) Sebagai referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Pork Konro
- 2) Sebagai bahan acuan perusahaan dalam mengambil tindakan yang tepat untuk menghindari hambatan-hambatan saat pembuatan Pork Konro

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan beberapa metode pengumpulan data diantaranya sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Menurut Hasanah (2016), observasi merupakan proses pengamatan sistematis dari aktivitas manusia dan pengaturan fisik dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus menerus dari lokus aktivitas bersifat alami untuk menghasilkan fakta. Terdapat salah satu bentuk observasi yang disebut dengan Observasi Partisipan, yaitu orang yang mengadakan observasi turut ambil bagian dalam kehidupan orang-orang yang diobservasi. Umumnya observasi partisipan dilakukan untuk penelitian yang bersifat eksploratif. Menyelidiki perilaku individu dalam situasi sosial seperti cara hidup, hubungan sosial dalam masyarakat dan lain-lain. Melalui jenis metode observasi tersebut, penulis melakukan pengumpulan informasi dan data-data melalui kegiatan praktik secara langsung di industri yang berkaitan dengan Pembuatan Pork Konro

b. Metode Wawancara

Dalam penulisan proposal Tugas Akhir ini penulis menggunakan metode pengumpulan data wawancara yang berdasarkan sumber. Edi (2016) menyebutkan bahwa wawancara adalah proses percakapan yang dilakukan oleh *interviewer* dan *interviewee* dengan tujuan tertentu, dengan pedoman, dan bisa bertatap muka maupun melalui alat komunikasi tertentu. Dalam hal ini penulis melakukan wawancara kepada Bapak Suwita selaku Junior Sous Chef di Main Kitchen, Bapak Gede Wardana selaku CDP (Chef De-Partie) di Main Kitchen, dan Bapak Oki Satria selaku CDP (Chef De-Partie) di *Main Kitchen* yang memperoleh data berupa informasi keterangan mengenai pembuatan Pork Konro di Main Kitchen

c. Studi Kepustakaan

Penulis juga melakukan kegiatan Studi Kepustakaan dalam pembuatan proposal Tugas Akhir ini. Yang menurut Syafitri & Nuryono (2020), Studi Kepustakaan merupakan suatu penelitian yang bertujuan untuk mengumpulkan data dan informasi dengan bantuan bermacam-macam materi yang terdapat di ruang perpustakaan, seperti: buku-buku, majalah, dokumen, catatan dan kisah-kisah sejarah dan lain-lainnya.

Dengan menggunakan metode ini, penulis dapat menyelesaikan pembuatan proposal Tugas Akhir pada Bab 1 dan Bab 2

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam pembuatan proposal Tugas Akhir penulis menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yang penyajiannya dibuat dalam bentuk deskriptif yang terdiri dari

narasi, gambar ataupun tabel, dengan mengambil sumber data dari hasil penelitian kualitatif, yang menjadi data utama dalam penulisan Tugas Akhir

Sedangkan dalam penyajian hasil analisis, penulis memilih untuk menggunakan metode informal yang penyajiannya dalam bentuk uraian kata-kata, tabel maupun gambar dengan tujuan proposal Tugas Akhir ini terkesan lebih terurai dan terperinci. Sehingga akan membantu dalam mempermudah penjabaran isi Tugas Akhir penulis yang membahas mengenai bagaimana Pembuatan Pork Konro.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan tentang “Pembuatan Pork Kondro Oleh Second Commis di Main Kitchen The Apurva Kempinski Bali” maka penulis dapat menyimpulkan bahwa dalam pembuatan menu Pork Konro ini memiliki 4 tahapan diantaranya: 1) Tahap persiapan meliputi persiapan diri, persiapan seragam, aksesoris, dan rambut; 2) Tahap Persiapan Operasional meliputi *overhandle* dari *shift* sebelumnya, menyiapkan alat tulis, dan menyiapkan *utensil* dan equipment; 3) Tahap proses memasak meliputi persiapan bahan-bahan dan persiapan alat-alat; dan 4) Tahap penyajian menu Pork Konro tersebut.

Adapun hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan menu Pork Konro oleh Cook di Main Kitchen The Apurva Kempinski Bali adalah 1) tidak adanya resep baku dalam pembuatan menu Pork Konro ini sehingga cita rasa yang didapat pun akan berubah-ubah, 2) kurangnya pengetahuan dan pemahaman dalam penggunaan alat sehingga bagi Cook yang baru pertama kali menggunakan alat tersebut akan mengalami hambatan dalam pengoperasiannya.

B. Saran

Berdasarkan uraian pembahasan tentang “Pembuatan Pork Konro Oleh Second Commis di Main Kitchen The Apurva Kempinski Bali” maka penulis dapat memberi saran sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan menu Pork Konro ini diharapkan adanya resep standar atau baku sehingga nantinya cita rasa yang dihasilkan untuk menu Pork Konro ini tidak akan berubah-ubah.
2. Dalam pembuatan menu Pork Konro ini menggunakan beberapa alat yang tergolong canggih sehingga bagi Cook yang belum pernah menggunakan alat tersebut akan mengalami kesulitan dalam pengoperasiannya, sehingga diharapkan adanya panduan penggunaan dan juga pelatihan dalam menggunakan alat tersebut sehingga nantinya setiap Cook bisa menggunakan dengan baik dan benar.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, D., & Indriani, P. (2019). Mekanisme Kerja Waiter Dan Waitress Pada Departemen Food And Beverage Service. *Seminar Hasil Penelitian Vokasi (SEMHAVOK)*, 108-113.
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Auliana, R. (2022). Definisi dan perkembangan industri perhotelan. *Jurnal Manajemen Akomodasi*, 15(2), 45-56.
- Edi, F. R. (2016). *Teori Wawancara Psikodiagnostik*. PT. Leutika Nouvalitera.
- Ekaningrum, Y. (2016). *Manajemen Hotel*. Surabaya: NSC Press.
- Firmansyah, J., & Adikampana, I. (2021). Partisipasi Masyarakat Lokal dalam Pengelolaan Daya Tarik Wisata Penangkaran Penyu Bali Fantasi Benoa. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 9(2). Retrieved from <https://jurnal.harianregional.com/destinasipar/full-81844>
- Hasanah, H. (2016, Juli). Teknik-Teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *Jurnal at-Taqaddum*, 8(1), 2146.
- Krestanto, H. (2019, Mei). Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17(1).
- Rahma, A. A. (2020, April). Potensi Sumber Daya Alam dalam Mengembangkan Sektor Pariwisata di Indonesia. *Jurnal Nasional Pariwisata*, 12(1).
- Sudiara, B. P. (2001). *Tata Boga*. Jakarta: Dirjen Disdakpen.
- Supriyadi, T. M. (2022). *Pembuatan Spring Chicken oLeh Commis Pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Syafitri, E. R., & Nuryono, W. (2020). Studi Kepustakaan Teori Konseling “Dialectical Behavior Therapy”. *Universitas Negeri Surabaya*, 53-59.
- Wahyuni, I. A., & Parma, I. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 3(1), 20-28.
- Yudith, R. (2023). *Pembuatan Menu Italian Set Breakfast di Main Kitchen Bulgari Resort Bali*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.