

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *BALINESE BARBEQUE PORK RIB*
OLEH *COMMIS* PADA *HOT KITCHEN*
DI HARSONO BOUTIQUE RESORT BALI**



Ni Wayan Sintya Puspita Dewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *BALINESE BARBEQUE PORK RIB*
OLEH *COMMIS* PADA *HOT KITCHEN*
DI HARSONO BOUTIQUE RESORT BALI**



**Oleh
Ni Wayan Sintya Puspita Dewi
NIM. 2015823200**

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

**PEMBUATAN BALINESE BARBEQUE PORK RIB
OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN
DI HARSONO BOUTIQUE RESORT BALI**

Oleh
Ni Wayan Sintya Puspita Dewi
NIM. 2015823200

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

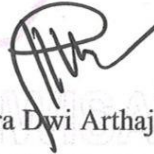
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Made Suardani, S.Pd.,M.Par
NIP. 197303122002122002

Pembimbing II,



A.A Gede Putra Dwi Arthajaya, S.Si.,M.Kom

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD
NIP. 196312281990102001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman : www.pnb.ac.id. Email : poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Wayan Sintya Puspita Dewi

NIM : 2015823200

Program Studi : D-3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN BALINESE BARBEQUE PORK RIB
OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN
DI HARSONO BOUTIQUE RESORT 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, 08 April 2023
Yang membuat pernyataan



Nama : Ni Wayan Sintya Puspita Dewi

NIM : 2015823200

PS : D-3 Perhotelan

Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa/Ida Sang Hyang Widhi Wasa, atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga diberi kesehatan dan arena anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir dengan judul PEMBUATAN BALINESE BARBEQUE PORK RIB OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN DI HARSONO BOUTIQUE RESORT BALI dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat untuk menguraikan tentang Pembuatan Balinese Barbeque Pork Rib Oleh Commis Pada Hot Kitchen di Harsono Boutique Resort Bali dan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program pendidikan Diploma III pada jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.

Dalam kesempatan ini penulis tidak lupa untuk mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberikan dukungan serta bimbingan. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Wayan Abdi, SE., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh 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 Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. Made Suardani, S.Pd., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan masukan, motivasi dan bimbingan di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Anak Agung Gede Putra Dwi Arthajaya, S.Si.,M.Kom. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan masukan, motivasi dan bimbingan di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Anak Agung Istri Oka Dewi Susilawati. Selaku *Operation Manager* di Harsono Boutique Resort Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan data di Harsono Boutique Resort Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak I Putu Julianto. selaku *Head Chef* di Harsono Boutique Resort Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Harsono Boutique Resort Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh staf *Food and Beverage Departement* di Harsono Boutique Resort Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

10. Bapak I Made Runi Artha dan Ibu Ni Nyoman Parwatini. Selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
11. Teman-teman yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih terdapat kekurangan baik dari materi, sistematika, dan bahasanya. Oleh karena itu penulis dengan rendah hati dan dengan tangan terbuka menerima kritikan dan saran pembaca untuk menyempurnakan 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.

Gianyar, 10 April 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINILITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7

BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Dapur (<i>Kitchen</i>).....	9
1. Pengertian Dapur (<i>Kitchen</i>).....	9
2. Jenis-Jenis Dapur Hotel (<i>Kitchen</i>)	10
C. <i>Commis</i>	10
D. Bahan Makanan.....	11
1. Pengertian Bahan Makanan.....	11
2. Jenis-Jenis Bahan Makanan	11
E. Peralatan Dapur (<i>Kitchen</i>)	13
1. Pengertian Peralatan Dapur.....	13
2. Jenis-Jenis Peralatan Dapur.....	14
F. Metode Memasak.....	16
G. Pembuatan	18
H. <i>Barbeque</i>	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Resort.....	20
1. Lokasi Resort	20
2. Sejarah Resort	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	21

1. Kamar.....	21
2. Fasilitas Resort.....	22
C. Struktur Organisasi Hotel.....	26
1. <i>Head Chef</i>	27
2. <i>Demi Chef De Partie (CDP)</i>	28
3. <i>Commis 1</i>	28
4. <i>Daily Worker</i>	29
5. <i>Trainee</i>	30
BAB IV PEMBAHASAN.....	31
A. Proses Pembuatan <i>Balinese Barbeque Pork Rib</i> oleh <i>Commis</i> pada <i>Hot Kitchen</i> di Harsono Boutique Resort Bali.....	31
1. Tahap Persiapan.....	31
2. Tahap Pembuatan.....	40
3. Tahap Penyajian.....	43
B. Hambatan-Hambatan yang dihadapi dalam <i>Pembuatan Balinese Barbeque Pork Rib</i> oleh <i>Commis</i> pada <i>Hot Kitchen</i> di Harsono Boutique Resort Bali.....	44
BAB V PENUTUP.....	45
A. Simpulan.....	45
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Harsono Boutique Resort Bali	20
Gambar 3.2 <i>One Bedroom River View</i>	22
Gambar 3.3 <i>Three Bedroom Royal Private Pool Villa River Frontage</i>	23
Gambar 3.4 <i>Aska Restaurant</i>	23
Gambar 3.5 <i>Kinta Bar & Lounge</i>	24
Gambar 3.6 <i>Dhika Bar</i>	25
Gambar 3.7 <i>Tjampuhan Spa</i>	25
Gambar 3.8 <i>Bagan Struktur Organisasi Food and Beverage Departement</i>	27
Gambar 4.1 <i>Personal Grooming</i>	33
Gambar 4.2 <i>Kompor (stove)</i>	33
Gambar 4.3 <i>Grill</i>	34
Gambar 4.4 <i>Stock Pot</i>	34
Gambar 4.5 <i>Sauce Pan</i>	35
Gambar 4.6 <i>Saute Pan</i>	35
Gambar 4.7 <i>Cutting Board</i>	36
Gambar 4.8 <i>Spatulla</i>	36
Gambar 4.9 <i>Chef Knife</i>	37
Gambar 4.10 <i>Cleaver Knife</i>	37
Gambar 4.11 <i>Blender</i>	37
Gambar 4.12 <i>Pork Rib</i>	38
Gambar 4.13 <i>Balinese Barbeque Sauce</i>	41
Gambar 4.14 <i>Proses pemanggangan Pork Rib</i>	42
Gambar 4.15 <i>Penyajian Balinese Barbeque Pork Rib</i>	43

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan Bumbu Merah	38
Tabel 4.2 Bahan Bumbu Bali (base genep).....	39
Tabel 4.3 Bahan Plecing Kangkung.....	40
Tabel 4.4 Bahan Nasi Putih.....	40



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Menu *Ala' carte* di Harsono Boutique Resort Bali

Lampiran 2. *Slip order Balinese Barbeque Pork Rib*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor industri dengan potensi yang cukup besar dan menguntungkan untuk menambah devisa Negara, membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi di suatu negara. Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki beragam suku, budaya dan tradisi yang unik, salah satu provinsi yang menjadi sektor pariwisata di Indonesia adalah Bali.

Bali merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang sudah terkenal di seluruh dunia dan banyak wisatawan mancanegara maupun domestik berkunjung ke Bali untuk menikmati keindahan alam, budaya dan tradisi yang ada di Bali. Selain menikmati keindahan alam wisatawan juga dapat menyaksikan tarian khas Bali dan membeli kerajinan tangan yang dibuat oleh masyarakat lokal. Untuk menunjang kebutuhan wisatawan selama berlibur dibutuhkan sarana akomodasi untuk memberikan jasa penginapan yaitu salah satunya adalah hotel.

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*.

Harsono Boutique *Resort* Bali merupakan *resort* yang terletak di Batubulan, Sukawati dengan 16 kamar luas dengan fasilitas yang lengkap. *Resort* ini memiliki

pemandangan alam yang menyejukkan karena terdapat aliran sungai Tjampuhan. Harsono Boutique Resort Bali memiliki dua bar yang bernama Kinta Bar & Lounge dan Dhika Bar, satu restoran yang bernama Aska Restaurant, Gym Center, Spa, Yoga Center. Untuk menunjang dan memperlancar operasional Harsono Boutique Resort Bali 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* merupakan salah satu departemen di hotel yang dapat meningkatkan pendapatan hotel, selain itu *Food and Beverage Product* juga bertanggung jawab menyediakan makanan untuk tamu mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*), dan hidangan penutup (*dessert*).

Food and Beverage Product menyajikan hidangan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan di Harsono Boutique Resort Bali, oleh karena itu dibutuhkan *commis* yang ahli. *Commis* memiliki tanggung jawab untuk mengolah makanan untuk tamu dan staf hotel. *Commis* memiliki peran penting dalam penanganan serta penyajian makanan di Aska Restaurant.

Aska Restaurant merupakan restoran yang dimiliki oleh Harsono Boutique Resort Bali. Aska Restaurant melayani *breakfast, lunch, dinner, floating* dan *picnic*. Aska Restaurant memiliki menu *ala'carte* untuk makan siang (*lunch*) dan makan malam (*dinner*). Aska Restaurant menyediakan hidangan *Western* dan *Asia*, seperti

salad, pizza, pasta, wrap, *sandwich*, *cake*, *slice fruit*, *steak*, nasi goreng, sate plecing, mie goreng dan menu lainnya. Salah satu menu *ala'carte* yang diminati oleh tamu yaitu *Balinese Barbeque Pork Rib* yang dibuat oleh *commis* pada *hot kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali, hidangan ini banyak disukai oleh tamu dan cukup banyak dipesan karena rasanya yang enak, tekstur *pork rib* yang lembut dan memiliki cita rasa khas Bali. *Balinese Barbeque Pork Rib* menggunakan saus yang berbeda dengan saus pada umumnya yang biasanya menggunakan *barbeque sauce* sebagai bumbu balurannya, namun hidangan *Balinese Barbeque Pork Rib* yang dibuat oleh *commis* pada *hot kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali menggunakan campuran dari bumbu merah dan bumbu Bali (base genep) yang menjadikan rasa *pork rib* kaya akan rempah-rempah khas Bali. Hidangan *Balinese Barbeque Pork Rib* banyak dipesan pada saat makan malam (*dinner*).

Balinese Barbeque Pork Rib merupakan hidangan utama (*main course*) yang dibuat dari iga atau tulang rusuk babi yang di panggang. Bahan utama yang digunakan dalam membuat hidangan *Balinese Barbeque Pork Rib* yaitu: iga babi, bumbu merah dan bumbu Bali (base genep). Penyajian hidangan *Balinese Barbeque Pork Rib* yaitu *pork rib* akan di panggang menggunakan *grill* sebelum dihidangkan untuk meningkatkan rasa serta aroma *pork rib*. *Balinese Barbeque Pork Rib* disajikan bersama plecing kangkung dengan bumbu merah dan nasi hangat

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis tertarik untuk membahas Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* Oleh *Commis* Pada *Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* Oleh *Commis* Pada *Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali?
2. Apasajakah hambatan pada pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* Oleh *Commis* Pada *Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali dan bagaimanakah cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini yaitu sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk mengetahui pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* Oleh *Commis* Pada *Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali.
- b. Untuk mengetahui apasajakah hambatan- hambatan pada pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* Oleh *Commis* Pada *Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali dan cara untuk mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan yaitu sebagai berikut:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* Oleh *Commis* Pada *Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Menjadi masukan dan saran bagi Politeknik Negeri Bali mengenai pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* Oleh *Commis* Pada *Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib*.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan teknik pengumpulan data

Adapun teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam tugas akhir ini yaitu sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Dalam hal ini penulis melakukan pengamatan secara langsung di lapangan dan terlibat dalam pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib Oleh Commis Pada Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali.

b. Metode Wawancara

Wawancara yaitu teknik pengumpulan data dengan bertanya langsung kepada responden atau narasumber kemudian jawab-jawaban dicatat. Penulis melakukan wawancara dengan *commis* guna mendapatkan penjelasan langsung tentang segala sesuatu yang berkaitan dengan pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib Oleh Commis Pada Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali.

c. Metode Angket (Kuesioner)

Kuesioner merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Penulis memberikan daftar pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada *commis* yang berkaitan dengan pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib Oleh Commis Pada Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali.

2. Metode dan Teknik Analisa Data

Metode analisis data yang penulis gunakan adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Menurut Sukmadinata (2015), penelitian deskriptif kualitatif yaitu untuk

mendeskripsikan serta menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik yang bersifat alamiah maupun rekayasa manusia.

Melalui metode analisis deskriptif kualitatif ini penulis mencoba menjabarkan mengenai tahapan-tahapan dalam pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* dan mengungkapkan kendala-hambatanapajakah yang dialami selama pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* di Harsono Boutique Resort Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Menurut Sudaryanto (2015), metode penyajian hasil analisis data ada dua macam yaitu bersifat informal dan bersifat formal. Penyajian hasil analisis data dengan metode yang bersifat informal dilakukan dengan cara merumuskan dengan kata-kata biasa. Sedangkan metode yang bersifat formal, penyajian dilakukan dengan menggunakan lambang-lambang atau symbol.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* oleh *Commis* pada *Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* oleh *Commis* pada *Hot Kitchen* di Harsono Boutique Resort Bali.

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dengan baik karena banyak sekali hal yang harus dipersiapkan sehingga dapat menghasilkan *Balinese Barbeque Pork Rib* dengan maksimal. Tahapan persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan, dan persiapan bahan makanan.

b. Tahap Proses Pembuatan

Tahap proses pembuatan diawali dengan membuat bumbu dan memasak *pork rib* dengan bumbu merah dan bumbu Bali (base genep) yang sudah dicampur. Proses ini memerlukan waktu yang cukup lama. Sehingga harus selalu di perhatikan ketersediaannya dan disimpan dengan baik. Sehingga pada saat ada orderan *coommis* dapat mengambil langsung bahan makanan yang sudah

tersedia, hal ini sangat membantu menghemat waktu pada pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib*.

c. Tahap penyajian

Tahap penyajian ini dimana *Balinese Barbeque Pork Rib* beserta penemannya di tata di atas *stone plate* dengan tambahan daun *red sorrel* dan rempeyek kacang sebagai *garnish* agar menarik.

2. Hambatan-hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib* yaitu:

- a. Kerusakan persediaan bahan *Balinese Barbeque Pork Rib*, cara mengatasinya yaitu dengan melakukan pengecekan persediaan dan kualitas bahan makanan yang dilakukan oleh staf *kitchen*
- b. Kekurangan bahan-bahan makanan pada pembuatan *Balinese Barbeque Pork Rib*, cara mengatasinya yaitu dengan mengecek ketersediaan bahan makanan, jika kurang *commis* bisa langsung melapor pada *head chef* agar langsung di pesan ke bagian *purchasing*.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang penulis alami selama pengumpulan data untuk tugas akhir ini di Harsono Boutique Resort Bali, maka penulis mempunyai beberapa saran bagi pihak *resort*, yaitu:

1. Sebelum memulai bekerja *commis* ataupun staf *kitchen* yang *in-charge* harus mengecek semua ketersediaan bahan makanan *ala'carte* khususnya bumbu merah, bumbu Bali (base genep), dan sayuran untuk plecing kangkung. Hal ini

dapat mempersingkat waktu pada saat membuat orderan *Balinese Barbeque Pork Rib*.

2. Meningkatkan koordinasi dengan staf *purchasing* dalam memesan bahan makanan, sehingga bahan makanan selalu tersedia.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Agus,Sulastiyono. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Bagyono. 2014. Pariwisata dan Perhotelan. Bandung: Alfabeta.
- Budiningsih, Annayanti dkk.2015. Boga Dasar Untuk SMK Kelas X Sesuai Kurikulum 2013. Yudhistira
- Chair, Ira Meirina. dan Pramudia, Heru.2017. *Hotel Room Division Management*. Depok Kencana,
- Iskandar, Mahdi. 2010. Teori Pengolahan Makanan. Jakarta: Rasindo
- KBBI. 2021. *Arti Pembuatan di Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Larasati, Sri.2016. *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Minantyo, Hari. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Schroeder, Roger G. & Goldstein Susan Meyer. 2021. *Operations Management in The Supply Chain : Decisions and Cases (7th Edition)*. New York : Mcgraw-Hill Education.
- Sudiara, Bagus Putu. 2010. Tata Boga. Jakarta: Departemen Pendidikan dan kebudayaan