

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BABI SAKSANG KHAS
SUMATERA UTARA PADA MENU *POWERFUL*
INDONESIA DI *EXECUTIVE CLIFF LOUNGE*
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



Gretha Angelique Pattipeiluhu

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BABI SAKSANG KHAS SUMATERA
UTARA PADA MENU *POWERFUL* INDONESIA DI
EXECUTIVE CLIFF LOUNGE THE APURVA
KEMPINSKI BALI**



Oleh

Gretha Angelique Pattipeiluhu

NIM 2015823068

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PEMBUATAN BABI SAKSANG KHAS SUMATERA UTARA
PADA MENU *POWERFUL* INDONESIA DI *EXECUTIVE CLIFF
LOUNGE* THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh

Gretha Angelique Pattipeiluhu

NIM 2015823068

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh :

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP 196312312000031002

Pembimbing II,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M Par
NIP 196409151990031003

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA
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 dibawah ini :

Nama : Gretha Angelique Pattipeiluhu
NIM : 2015823068
Program Studi : DII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN BABI SAKSANG KHAS SUMATERA UTARA PADA MENU
POWERFUL INDONESIA DI EXECUTIVE CLIFF LOUNGE THE APURVA
KEMPINSKI 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.

Badung, 7 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,



Nama : Gretha Angelique
Pattipeiluhu
NIM : 2015823068
PS : DIII 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 Pembuatan Babi Saksang Khas Sumatera Utara Pada Menu *Powerful* Indonesia Di *Executive Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Babi Saksang Khas Sumatera Utara Pada Menu *Powerful* Indonesia Di *Executive Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman 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 Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan

kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Bapak Drs. I Wayan Pugra, M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah membantu dan memberikan bimbingan kepada penulis di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak Drs. Dewa Made Suria Antara, M Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah membantu dan memberikan bimbingan kepada penulis di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Segenap Dosen Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pendidikan selama penulis mengikuti perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak Vincent Guironnet selaku *General Manager* di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberi izin kepada penulis untuk memperoleh informasi The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Horrison selaku *Director of Quality and People Training* yang telah memberi izin kepada penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan sehingga mendapatkan informasi untuk mendukung penulisan tugas akhir.
10. Bapak Rizky Galesa Putra selaku *Junior Sous Chef* yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Ibu Putu Nining Pitaloka selaku *Chef D Partie* yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

12. Seluruh staf, pekerja harian dan teman teman trainee yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
13. Bapak Melvin Calros Pattipeiluhu, Ibu Yenofa Trifata Lawalata Pattipeiluhu, Ibu Ria F. Pattipeiluhu, Bapak Henry Michael Pattipeiluhu selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
14. Saudara Leora Ivanna Novianty Lumakeky dan Saudara Hendrick Xavi Yonga yang telah memberikan semangat dan dukungan moral serta motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
15. Teman – teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasa yang digunakan. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna 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.

Badung, 07 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi Halaman	
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORIENTASI TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulis	3
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Teori Pariwisata	6
B. Teori Hotel	7
B. Teori Menu	11
C. Teori <i>Kitchen</i>	13
D. Teori Memasak	14
D. Teori Babi Saksang	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah hotel	20
B. Bidang Usaha	23
C. Struktur Organisasi	29
BAB IV PEMBAHASAN	33
A. Pembuatan Babi Saksang Khas Sumatera Utara Pada Menu <i>Powerful</i> Indonesia Di <i>Executive Cliff Lounge</i> The Apurva Kempinski Bali	33

B. Hambatan Yang Dihadapi Dan Cara Mengatasinya Dalam Pembuatan Babi Saksang Khas Sumatera Utara	40
BAB V PENUTUP	43
A. Simpulan	43
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Apurva Kempinski Bali	22
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Kitchen Executive Cliff Lounge	30
Gambar 4. 1 Mencampurkan lime dengan pork blood.....	37
Gambar 4. 2 Menumis Bumbu Babi Saksang	38
Gambar 4. 3 Menambahkan Lemongrass dan Kefir lime leaf	38
Gambar 4. 4 Memasukan Daging Babi	38
Gambar 4. 5 Memasukan Darah Babi	39
Gambar 4. 6 Penyajian Babi Saksang	40

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Bahan Makanan.....	35
Tabel 4. 2 Tabel Resep Babi Saksang	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Executive Cliff Lounge Lt 10.....	46
Lampiran 2 Foto Executive Cliff Lounge Lt 9.....	46
Lampiran 3 Foto Penulis Menggunakan Seragam Kitchen Lengkap.....	46

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia yang memiliki daya tarik tersendiri di sektor pariwisata, mulai dari berbagainya tempat rekreasi yang menarik, budaya yang unik, keindahan alam yang sangat indah, dan juga keberagaman makanan khas suatu daerah. Indonesia dikenal dengan negara beribu cita rasa dikarenakan beberapa daerah memiliki masing-masing ciri khas makanan daerah diantara lainnya: Bali dengan Nasi Campur Bali, DKI Jakarta dengan Soto Betawi, Maluku dengan Papeda, Palembang dengan makanan khas Pempek, DI Yogyakarta dengan Gudeg, Sumatera Utara dengan Babi Saksang.

Salah satu hotel yang menyajikan keberagaman Indonesia mulai dari baju daerah, kain khas suatu daerah hingga makanan khas suatu daerah adalah The Apurva Kempinski Bali. The Apurva Kempinski Bali adalah salah satu hotel bintang lima yang terletak di Nusa Dua, Bali. The Apurva Kempinski Bali memiliki banyak sekali program, salah satu program yang dimiliki The Apurva Kempinski Bali adalah *unity in diversity* atau kebersatuan dalam keberagaman dengan nama program "*Powerful Indonesia*". Program *Powerful Indonesia* ingin mengajak tamu untuk merasakan keberagaman yang ada di Indonesia mulai dari pakaian adat, kain khas, hingga makanan khas suatu daerah. The Apurva Kempinski Bali memiliki berbagai macam fasilitas dan layanan, salah satu layanan yang diberikan adalah layanan sarapan pada restoran *Executive Cliff Lounge*.

Executive Cliff Lounge meberikan layanan makan pagi atau *breakfast*, *afternoon tea*, dan *evening cocktail*. *Executive Cliff Lounge* sendiri mendukung program *Powerful Indonesia* dengan menggunakan berbagaimacam menu Indonesia dalam penyajian makan pagi, salah satu menu yang digunakan adalah Saksang Babi Khas Sumatera Utara. Saksang Babi Khas Sumatera ini merupakan hidangan yang dimasak menggunakan teknik memasak *stewing*. Hidangan ini mempunyai ciri khas dimasak dengan menggunakan rempah rempah khas Indonesia dan darah hasil sembelih babi yang digunakan sebagai bahan dasar pada pembuatan hidangan ini. Dengan teknik dan bahan dasar hidangan yang baru membuat hidangan ini memiliki rasa yang cukup menarik untuk dinikmati sebagian wisatawan mulai dari dalam negeri maupun luar negeri, sehingga membuat banyak wisatawan tertarik untuk mencoba hidangan ini. Menurut observasi yang dilakukan penulis dan beberapa karyawan *Executive Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali* dalam kurung waktu 2 (dua) bulan menunjukkan hidangan Babi Saksang Khas Sumatera Utara merupakan hidangan yang diminati tamu china, korea, dan jepang. Hal ini yang mendasari penulis untuk menyusun tugas akhir dengan judul “Pembuatan Babi Saksang Khas Sumatera Utara Pada Menu *Powerful Indonesia* Di *Executive Cliff Lounge The Apurva Kempinski Bali*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan makanan babi saksang khas Sumatera Utara pada *Executive Cliff Lounge* ?
2. Apa saja hambatan yang ditemukan dalam proses pembuatan babi saksang khas Sumatera Utara di *Executive Cliff Lounge* serta solusi untuk menanganinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulis

1. Tujuan
 - a. Untuk mengetahui proses pembuatan babi saksang khas Sumatera Utara di *Executive Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali.
 - b. Untuk mengetahui alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan babi saksang khas Sumatera Utara di *Executive Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali.
2. Kegunaan Penulis
 - a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III di Politeknik Negeri Bali serta sebagai tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang

diperoleh di lapangan dan sebagai sarana menambah pengetahuan bagi mahasiswa dalam bidang *Food and Beverage product*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam rangka meningkatkan proses belajar mengajar di Jurusan Pariwisata.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan untuk membantu meningkatkan performa kinerja para pekerja untuk perusahaan di masa mendatang.

A. Metodologi Penelitian

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut :

- a. Metode Observasi, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses pembuatan hidangan khas Sumatera Utara Pada *Executive Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi berupa gambar.
- b. Wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab langsung dengan respondenya seperti Jr. Sous Chef, chef de parti dan Demi Chef.
- c. Studi Kepustakaan, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan membaca literatur-literatur yang berhubungan dengan Pengertian

Pariwisata, Pengertian Hotel, Tipe Hotel, Pengertian Menu, Jenis Menu, Pengertian *Kitchen*, Fungsi *Kitchen*, Pengertian Memasak, Metode Memasak.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di The Apurva Kempinski Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

- a. Metode Informal, yaitu metode penyaji analisis data dengan kata-kata biasa.
- b. Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda- tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari hasil pembahasan tentang pembuatan hidangan babi saksang khas Sumatera Utara, maka dapat disimpulkan bahwa babi saksang khas Sumatera Utara memiliki daya tarik untuk dinikmati oleh wisatawan. Proses pembuatan babi saksang khas Sumatera Utara memiliki 4 tahapan yaitu : tahapan persiapan, tahapan pembuatan, tahapan penyajian, tahapan akhir. Pada proses pembuatan hidangan ini membutuhkan alat yang mendukung proses pembuatannya seperti : *cutting board, chef knife, stockpot, blender, rubber spatula, scale, stainless bowl, measuring cup, dan laddel*. Adapula bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan babi saksang khas Sumatera Utara yaitu : daging babi, darah babi, *lemongrass, kefir lime leaf, lime juice* dan bumbu saksang.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan yang dilakukan, dapat disampaikan beberapa saran yang dapat dilakukan seperti:

1. Setiap juru masak dapat mengatur *time management* dengan baik sehingga tidak mengganggu jam operasional dengan mendelegasikan persiapan alat dan bahan kepada bawahan agar mempercepat proses persiapan yang dilakukan.

2. Juru masak dapat melakukan inventori alat dan bahan sehingga tidak kekurangan bahan dan alat yang dapat mengganggu jalannya proses pembuatan babi saksang khas Sumatera Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Aman, E. R. (2014). Kualitas Daging Sei Babi Produksi Denpasar. 344-345.
- Kodhyat. (2014). *Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia*. Jakarta: Grasindo.
- Manuntun. (2013). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.
- Minantyo. (2011). *Dasar Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Naibaho, A., Oka, I., & Swacita, I. (2013). *Kualitas Daging Babi Ditinjau Dari Uji Obyektif Dan Pemeriksaan Larva Cacing Trichinella*, 12-21.
- Novianti. (2019). *Industri Perhotelan*. Jawa Tengah: Desa Pustaka Indonesia.
- Permana. (2013). *Manajemen Pehotelan*. Jawa Tengah: CV Andi Offset Yogyakarta.
- Putri. (2018). *Pengantar Akomodasi Dan Restoran* . Yogyakarta: Deepublish.
- Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Surya, F. (2019). *Boga dasar*. Jawa Tengah: Desa Pustaka Indonesia.
- Tarmoezi. (2007). *Manajemen Front Office* . Bekasi: Kesaint Blanc.
- Trisnawati, R. (2013). *Tata Hidang 1*. Jakarta.
- Yuliantoro. (2019). *Pengertian memasak*. Batam: Robby Darmawan.