

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BALUNG BABI PANGGANG  
OLEH COMMIS DI ROOSTERFISH BEACH CLUB  
HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**



**I Nyoman Agus Darmawan**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BALUNG BABI PANGGANG  
OLEH COMMIS DI ROOSTERFISH BEACH CLUB  
HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**



Oleh  
**I Nyoman Agus Darmawan**  
NIM. 1915823145

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**PEMBUATAN BALUNG BABI PANGGANG  
OLEH COMMIS DI ROOSTERFISH BEACH CLUB  
HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA**

Oleh  
**I Nyoman Agus Darmawan**  
NIM. 1915823145

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE., M.Agb**  
**NIP 197205072005012001**

Pembimbing II,



**Dra. Made Ruki, M.Par.**  
**NIP 196210061990102001**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



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

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Nyoman Agus Darmawan

Nim : 1915823145

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN BALUNG BABI PANGGANG  
OLEH COMMIS DI ROOSTERFISH BEACH CLUB  
HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA”**

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, Mei 2022

Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823145

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa Tuhan Hyang Maha Esa karena atas berkat rahmat-Nya dan usaha penulis, laporan Tugas Akhir yang berjudul PEMBUATAN BALUNG BABI PANGGANG OLEH COMMIS DI ROOSTERFISH BEACH CLUB HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA dapat diselesaikan sesuai dengan waktu yang ditentukan. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis Di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

Dalam menyusun laporan ini, banyak kendala yang dihadapi akibat terbatasnya pengetahuan ataupun sumber-sumber penunjang yang penulis miliki, namun berkat adanya bimbingan penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, dan motivasi dari dukungan yang positif dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tak langsung, laporan ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. 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 kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan penulis untuk mengikuti proses belajar mengajar di Jurusan Pariwisata.

3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan pada Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE., M.Agb selaku dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan arahan serta bimbingan dan bersedia meluangkan waktu selama penyusunan Tugas Akhir.
6. Dra. Made Ruki, M.Par. selaku dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan motivasi serta bimbingan dan bersedia meluangkan waktu selama penyusunan Tugas Akhir.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Mr. Martin Ehlers selaku *General Manajer* di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah memberikan izin untuk mengumpulkan data selama penyusunan Tugas Akhir.
9. Ibu Laura Maria Fernandez selaku *Learning & Development Manajer* yang telah memfasilitasi saat pencarian data selama penyusunan Tugas Akhir.
10. Bapak Made Wisnu Adiyatma, selaku *Executive Chef* beserta seluruh *staff culinary* yang telah membagikan data selama penyusunan Tugas Akhir.
11. Kedua orang tua I Wayan Narka dan Ni Ketut Supartini serta keluarga tercinta yang telah banyak memberikan dukungan moral dan material sehingga penulis

dapat mengenal bangku sekolah hingga tingkat perguruan tinggi, dan memberikan doa untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata khususnya kelas Hotel VII E yang selalu memberikan dorongan, motivasi serta dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Laporan Tugas Akhir

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat di harapkan 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 lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Mei 2022

Penulis  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulis.....	5
1. Tujuan Penulisan.....	5
2. Kegunaan Penulisan.....	5
D. Metodologi penulisan.....	6
1. Metode Teknik dan Pengumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	9
2. Klasifikasi Hotel .....	9
B. Pengertian Beach Club.....	11
C. Kitchen .....	12
1. Pengertian Kitchen.....	12
2. Jenis-jenis Kitchen .....	12
D. Pengertian Commis .....	14
E. Memasak .....	14
1. Pengertian memasak .....	14
2. Jenis-jenis Metode Memasak .....	15
F. Pengertian pembuatan .....	17
G. Struktur Menu .....	16
H. Jenis-jenis Potongan Daging Babi .....	18



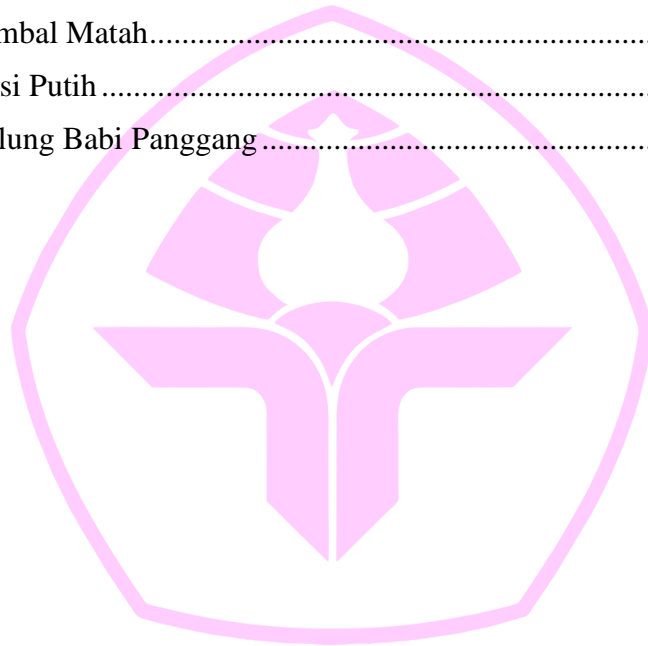
I. Sayuran .....	19
1. Pengertian Sayuran.....	19
2. Jenis-jenis Sayuran.....	19
3. Jenis-jenis Potongan Sayur .....	20
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>23</b>
A. Lokasi Dan Sejarah Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa .....	23
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa ....	26
C. Struktur Organisasi Culinary Department .....	34
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>38</b>
A. Pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis Di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa .....	38
1. Tahap Persiapan .....	38
2. Tahap Pembuatan.....	47
3. Tahap Platting .....	51
B. Hambatan-Hambatan yang Dihadapai Dalam Pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis Di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa .....	52
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>54</b>
A. Simpulan .....	54
B. Saran .....	56

**DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN**

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Culinary Department.....	36
Gambar 4.1 Peralatan Untuk Membuat Balung Babi Panggang.....	41
Gambar 4.2 Marinasi Iga Babi .....	48
Gambar 4.3 Tumis Kangkung .....	49
Gambar 4.4 Sambal Matah.....	50
Gambar 4.5 Nasi Putih .....	51
Gambar 4.6 Balung Babi Panggang.....	52



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jumlah Kamar dan Luas Kamar.....	26
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Balung Babi Panggang.....	42
Tabel 4.2 Bahan-Bahan Membuat Marinasi Iga Babi.....	42
Tabel 4.3 Bahan-Bahan Membuat Tumis Kangkung.....	44
Tabel 4.4 Bahan-Bahan Membuat Sambal Matah .....	45
Tabel 4.5 Bahan-Bahan Membuat Nasi Putih.....	46
Tabel 4.6 Bahan-Bahan Basting dan Garnish .....	47



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Bahan-Bahan untuk membuat Marinasi Iga Babi

Lampiran 2: Bahan-Bahan untuk membuat Tumis Kangkung

Lampiran 3: Bahan-Bahan untuk membuat Sambal Matah

Lampiran 4: Bahan-Bahan untuk membuat Nasi Putih

Lampiran 5: Bahan-Bahan untuk membuat Bastingan dan *Garnish*

Lampiran 6: Menu Roosterfish Beach Club



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki beraneka ragam suku, ras, agama, dan budaya dari sabang sampai merauke. Terdapat berbagai sektor penunjang pembangunan Indonesia salah satunya adalah Pariwisata. Pariwisata berasal dari dua kata yakni: pari dan wisata. Pari dapat diartikan sebagai banyak atau berkali-kali. Sedangkan wisata dapat diartikan sebagai perjalanan atau bepergian. Pariwisata dapat diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali-kali dari suatu tempat ke tempat yang lain dengan tujuan yang beraneka ragam seperti: *refreshing*, keagamaan, budaya, penelitian dan kuliner. Di Indonesia terdapat banyak tempat wisata yang bisa kita kunjungi dengan berbagai tempat menarik, dari pegunungan hingga lautan salah satunya adalah pulau Bali.

Bali terkenal akan keindahan pantai, alam, budaya serta adat istiadatnya yang dapat menarik para wisatawan untuk berkunjung ke Bali. Keberadaan Industri Pariwisata di Bali sangat didukung oleh pemerintah dengan menyediakan sarana dan prasarana yang dapat menunjang keberlangsungan Industri Pariwisata antara lain: biro perjalanan wisata, destinasi wisata, akomodasi, transportasi, bandar udara, jalan raya, dan lainnya, dengan adanya keberadaan sarana dan prasarana yang memadai serta alam dan budaya yang menarik maka banyak wisatawan yang berkunjung ke Bali. Selain mencari keindahan alamnya para wisatawan juga dapat menikmati senja ditepi pantai dan dapat menyaksikan tari-tarian khas Bali salah

satunya adalah tari kecak. Oleh karena itu semua keperluan akomodasi penunjang sektor kepariwisataan perlu adanya pelayanan jasa makanan dan minuman salah satunya yaitu *Hotel* dan *Beach club*.

*Beach Club* adalah suatu tempat yang bias digunakan untuk melakukan aktivitas seperti bersantai, makan, minum, dan lain sebagainya yang terdapat dipinggir pantai dengan memanfaatkan panorama alam yang dimiliki oleh pantai tersebut. Adapun fasilitas yang terdapat pada *beach club* adalah *restaurant, vip restaurant, rooftop bar, lounge bar, pool bar, swimming pool, lounge, tempat berjemur, pool deck* dan lain lain. Sedangkan Menurut Richard Sihite, hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan dan penginapan serta makanan dan minuman. Adapun jenis hotel yang ada di Bali dimulai dari *City Hotel*, *Resort hotel*, hingga hotel bintang lima yang bertaraf internasional. Oleh karena itu, banyak perusahaan atau hotel yang bersaing untuk menawarkan pelayanan dalam bentuk barang dan jasa salah satunya pelayanan makanan.

Salah satu hotel bintang 5 yang ada di Bali yaitu *Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa* yang berlokasi di Jl. Pantai Balangan I No. 1, Ungasan Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. *Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa* berada dibawah naungan *marriot brand* yang dimiliki oleh keluarga J.

Willard Marriot. *Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa* memiliki *Trip Advisor rank number 1* dari 32 hotel di uluwatu dan No 148 dari 2702 hotel di Bali. *Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa* yang menjadi hotel *Renaissance* pertama yang ada di Indonesia yang melakukan *grand opening* pada tanggal 06 juni 2018

yang dikelola oleh PT Alam Bali International. Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa mempunyai beberapa *department* guna melancarkan operasional hotel yaitu: *Food & beverage product (Culinary)*, *Food & beverage service (B&F)*, *Engineering department*, *Housekeeping department (stylist)*, *Sales and Marketing department*, *Human Resources Department*, *Accounting department*, *Front Office Department*, and *Security department*. Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa memiliki 2 *restaurant* (*Clay Craft restaurant* yang memiliki *potery studio*, dan *Double Ikat restaurant*), 3 *bar* (*R Bar*, *Pool Bar*, dan *Lower Pool Bar*), 2 *swimming pool*, *gym*, *spa*, 208 *room 11 type kamar* yaitu: *Deluxe*, *Deluxe King*, *Junior Suite*, *suite executive*, *suite lost*, *deluxe ocean king*, *deluxe ocean twin*, *deluxe terrace ocean twin*, *deluxe terrace ocean king*, *jacuzzi family suite lost*, and *villa presidential suite*. Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa memiliki 1 *beachclub* yaitu bernama Roosterfish Beach Club. Roosterfish Beach Club berlokasi di pantai pandawa salah satu pantai paling terkenal dan indah di Bali, Roosterfish beach club mulai di buka pada tanggal 11 juni 2018 dan mulai menerima pelayanan dari jam 10.00 am sampai 22.00 pm, adapun fasilitas yang berada di roosterfish beach club yaitu: *swimming pool*, *rooftop*, *bar*, *gazebo*, and *restaurant*. Roosterfish *Beach Club* menawarkan hidangan seperti *salad*, *pizza*, *snack*, *maincourse*, *dessert*, *soup*, dan salah satunya adalah menu Balung Babi Panggang.

Balung Babi Panggang adalah menu *maincourse* yang di minati oleh tamu karna merupakan makanan khas Bali yang mengandung protein, karbohidrat, *vegetable*, dan sambal. Balung Babi Panggang menggunakan iga babi yang di *Marinated*

dengan bumbu Bali sehingga menciptakan rasa yang khas yang di masak dengan berbagai cara atau metode *roast*, kemudian dipanggang di atas bara api sehingga dapat menambah rasa dan aroma. Ditemani dengan tumis kangkung yang menggunakan metode memasak dengan cara di tumis atau *saute* dengan *slice garlic and red chili*, dilengkapi karbohidrat menggunakan nasi putih dengan taburan bawang goreng, dan dihidangkan dengan sambal matah yang merupakan sambal khas Bali. Berdasarkan penjelasan tersebut menggambarkan bahwa balung babi panggang merupakan menu makanan berbahan utama daging iga bakar yang ditemani dengan tumis kangkung sebagai *vegetable*, nasi putih sebagai karbohidrat dan sambal matah.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka dari itu penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Balung Bali Panggang oleh Commis di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali uluwatu Resort & Spa”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi pokok permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa?



### **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

#### **1. Tujuan Penulisan**

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

- a) Untuk mengetahui cara Pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
- b) Untuk mengetahui kendala-kendala apa saja yang dihadapi dalam Pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

#### **2. Kegunaan Penulisan**

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali. Dengan dilakukannya penulisan ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan pada bidang *food & beverage product*.
  - 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis Di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam *Bidang Food and Beverage Product*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan menjadi pedoman bagi mahasiswa untuk menambah wawasan pada bidang *food and beverage product* khususnya tentang pembuatan Balung Babi Panggang.

c. Bagi Pihak Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Balung Babi Panggang.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat dari kendala-kendala yang timbul dalam pembuatan Balung Babi Panggang.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Adapun metode dan teknik pengumpulan data tersebut adalah sebagai berikut:

#### **a. Metode Observasi**

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode observasi yaitu dengan melakukan pengamatan dan mencatat semua data yang diperlukan dalam metode penulisan ini, serta ikut terlibat langsung dalam pembuatan

Balung Babi Panggang oleh commis di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

**b. Metode Wawancara**

Yaitu pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab kepada narasumber terkait. Dalam hal ini penulis mengadakan tanya jawab kepada *commis* dan *chef de cuisine* di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. khususnya dalam pembuatan Balung Babi Panggang.

**2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Teknik analisis yang dipakai dalam penulisan tugas akhir ini adalah teknik analisis laporan deskriptif. Karena dilaporan ini penyusun akan memaparkan secara langsung atau menguraikan proses pembuatan Balung Babi Panggang di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

**3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Adapun teknik penyajian yang digunakan penulis adalah teknik formal yang menyajikan semua data secara jelas dan benar sesuai dengan proses pembuatan Balung Babi Panggang di Roosterfish Beach club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan balung babi panggang oleh commis di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, penulis dapat memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut:

##### 1. Pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis Di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa

Tahap persiapan dibagi menjadi empat tahapan yaitu tahap persiapan diri, kebersihan lingkungan kerja, persiapan alat-alat, dan persiapan bahan-bahan. Tahap persiapan diri merupakan tahap untuk mempersiapkan diri secara jasmani maupun rohani. Kebersihan lingkungan kerja merupakan tahapan yang dilakukan sebelum melakukan pekerjaan, seperti: kebersihan meja kerja, dan kebersihan alat-alat kerja, sehingga makanan yang akan diolah tetap *hygiene's* dan aman. Persiapan alat-alat, memastikan setiap peralatan yang dibutuhkan masih layak untuk digunakan sebelum melakukan pengolahan makanan. Persiapan bahan, seorang *commis* harus mempersiapkan bahan-bahan dari hidangan utama (*main dish*), sampai dengan *garnish*. Tahap pengolahan, bahan-bahan dari balung babi panggang menggunakan daging iga babi yang dimarinasi dengan bumbu genep kemudian dimasak menggunakan metode memasak *oven roast* dan *grill* ditemani dengan tumis kangkung yang gurih dari bumbu merah serta perpaduan warna dari sayur kangkung

*slice garlic* dan *red chilli*, dengan karbohidrat berupa nasi putih dan terdapat sambal matah sebagai penambah rasa pedas dan segar untuk hidangan balung babi panggang. Tahap *plating* merupakan tahap akhir yaitu menata bahan-bahan balung babi panggang yang sudah diolah diatas *dinner plate* dengan posisi nasi putih di tepi bagian kanan atas *dinner plate*, marinasi iga babi diletakan di bagian sisi kiri nasi putih, tumis kangkung yang berada disisi kanan nasi putih, kemudian sambal matah di sisi bawah tumis kangkung dengan menggunakan *sauce dish*, dengan irisan jeruk nipis sebagai *garnish* di bagian atas marinasi iga babi dan bawang goreng di bagian atas nasi putih.

## 2. Hambatan-Hambatan Dalam Pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis Di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa

- a. Bumbu genep pada marinasi iga babi tidak merata

Untuk mengatasi hambatan ini seorang *commis* seharusnya menambahkan bumbu genep pada saat *basting* (pengolesan) pada saat pemanggangan agar bumbu genep dapat melumuri daging iga babi dengan merata.

- b. Kematangan daging iga babi yang kurang sempurna

Untuk mengatasi hambatan ini seorang *commis* seharusnya mempersiapkan suatu alat yang bernama *thermometer* untuk mengecek suhu makanan dan dapat untuk memaksimalkan tingkat kematangan marinasi iga babi, pada saat pemanggangan daging iga babi seorang *commis* sebaiknya memeriksa suhu pada marinasi iga babi terlebih dahulu dan setelah suhu iga babi diatas 60<sup>0</sup> C maka daging marinasi iga babi siap untuk dihidangkan.

## B. Saran

Adapun saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang terjadi saat Pembuatan Balung Babi Panggang Oleh Commis Di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

Melakukan *briefing* disela waktu menunggu orderan dengan membahas R ways atau lebih mengingatkan *staff kitchen* atau *trainee* tentang kesiapan diri, kebersihan lingkungan kerja, kesiapan alat-alat dan kesiapan bahan sebelum menerima pesanan.

Sebaiknya pada saat mengerjakan pesanan balung babi panggang, seorang *commis* disaat memanggang daging marinasi iga babi kemudian melakukan proses *basting* (pengolesan) seharusnya *commis* menambahkan bumbu genep pada daging iga babi sehingga daging iga babi dapat terlumuri bumbu genep dengan merata. Untuk mengatatasi adanya kendala tingkat kematangan daging yang tidak maksimal, sebaiknya setiap *commis* memerlukan alat *thermometer* yang dipergunakan sebagai memeriksa suhu pada makanan, sehingga tingkat kematangan pada daging dapat diketahui secara maksimal dan lebih *confident* untuk menghadirkan suatu makanan dihadapan tamu.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan. (2012). *Jenis-Jenis Sayuran*. Kec. Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah: Frizka Rizqi Amalia.
- Cahyana, & Devi. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan. Kontinental*. Jakarta: Linda.
- Chair, I., & Pramudia, H. (2017). (*Hotel Room Division Management*). Jakarta: kencana.
- Departemen, P. N. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi V*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ferdian. (2019, February jumat). *Mengenal Beragam Jenis Potongan Daging Babi*. Retrieved from qvared: <https://www.qvared.com>
- Kani. (2021). *Pengertian Commis*. Tangerang: Maya.
- Marlina, E. (2014). *Pengantar Pariwisata I*. Bogor: Yudistira.
- Meirana. (2017). *Pengertian Hotel*. Jember: Yuono Octandhi .
- Purwanti. (2019). *Stuktur Menu*. Bogor: Purwanti.
- Rusmini, W., Hastuti, P., & Hidayah, T. E. (2016). *Kelompok Kompetensi G Pengolahan, Penyajian Makanan Indonesia dan Kontinental*. Jakarta: PPPPTK.
- Sandjaja. (2010). *Defisini sayur dan buah*. sokaraja: Amalia.
- Senitiasih, N. w. (2018). *Principle of Cookery*. Denpasar: Focus Caribbean College.
- Setiawati. (2020, mei kamis). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian. *Jurnal Karya Ilmiah Guru*, pp. 127-136.
- Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan I*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Yuliantoro. (2019). *Pengertian memasak*. Batam: Robby Darmawan.