

**TUGAS AKHIR**

**“PEMBUATAN BABI GULING PIZZA OLEH COMMIS  
PADA MENU A'LA CARTE WOOBAR DI HOTEL W  
BALI SEMINYAK”**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

I Made Yoga Darma Putra

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**“PEMBUATAN BABI GULING PIZZA OLEH COMMIS  
PADA MENU A'LA CARTE WOOBAR DI HOTEL W  
BALI SEMINYAK”**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

I Made Yoga Darma Putra  
NIM 2015823176

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2023**

**"PEMBUATAN BABI GULING PIZZA OLEH COMMIS PADA  
MENU A'LA CARTE WOOBAR DI HOTEL W BALI SEMINYAK"**

Oleh:  
**I Made Yoga Darma Putra**  
NIM 2015823176

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si,Ak**  
NIP. 198507152010122002

Pembimbing II,



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

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

DEPARTEMEN 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](http://www.pnb.ac.id)

Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

### SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Made Yoga Darma Putra

NIM : 2015823176

Program Studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN BABI GULING PIZZA OLEH COMMIS PADA MENU  
A'LA CARTE WOOBAR DI HOTEL W BALI SEMINYAK”**

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, Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Made Yoga Darma Putra

NIM : 2015823176

PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul Pembuatan Babi Guling *Pizza* Oleh *Commis* Pada Menu *a'la carte* Woobar di Hotel W Bali Seminyak. Dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan proses pembuatan babi guling *pizza* oleh *commis* pada menu *a'la carte* woobar di hotel W Bali Seminyak. Dalam penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.e Com., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si., selaku Saekretaris 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 sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si, Ak., selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Made Suardani, S Pd., M.Par., selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Titus Rosier selaku General Manager di W Bali Seminyak yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di W Bali Seminyak, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak I Wayan Gede Jaya Nadi selaku Training Manager di W Bali Seminyak yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di W Bali Seminyak, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini
9. Seluruh Staff W Bali Seminyak khususnya pada departemen *culinary* yang telah membantu dan membimbing penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Bapak I Wayan Krya, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan kritik dan saran dalam penulisan tugas akhir ini.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa 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 dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Badung, Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN COVER .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>SURTA PERNYATAAN BEBAS .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Hotel.....	8
B. <i>Kitchen</i> .....	9
C. <i>Coomis</i> .....	12
D. Menu.....	13
E. Bahan makanan.....	14
F. <i>Sauce</i> .....	14
G. Pengertian dan Jenis-Jenis Sayuran.....	15
H. Daging .....	16
I. Babi guling .....	17
J. <i>Pizza</i> .....	18
K. Peralatan dapur.....	18
L. Pengertian dan jenis-jenis metode memasak.....	19
M. Proses dan Pembuatan .....	22
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>23</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan / Hotel.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	26
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel .....	39
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>43</b>

A. Pembuatan Babi Guling <i>Pizza</i> Oleh Commis Pada Menu <i>A'la Carte</i> Woobar Di Hotel W Bali Seminyak.....	43
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan babi guling <i>pizza</i> dan cara mengatasinya :.....	55
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>57</b>
A. Simpulan.....	57
B. Saran .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

<b>Isi</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 3. 1 Logo W Bali Seminyak .....	23
Gambar 3. 2 Organisasi Culinary Departemen di W Bali-Seminyak .....	40
Gambar 4. 1 <i>Uniform</i> .....	45
Gambar 4. 2 <i>Oven</i> .....	46
Gambar 4. 3 <i>Dough pizza</i> .....	48
Gambar 4. 4 <i>Kalasan sauce</i> .....	49
Gambar 4. 5 Sayur kacang panjang.....	49
Gambar 4. 6 Sambal matah .....	50
Gambar 4. 7 Babi guling .....	51
Gambar 4. 8 <i>Mozzarella cheese</i> .....	51
Gambar 4. 9 Penyajian babi guling <i>pizza</i> .....	55

## DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel3. 1 Klasifikasi Escapes W Bali Seminyak .....	26
Tabel3. 2 Klasifikasi Villa W Bali Seminyak .....	29
Tabel3. 3 Kapasitas Ruang Pertemuan.....	38
Tabel 4. 1 <i>Dough pizza</i> (1 porsi) .....	48
Tabel4. 2 <i>Kalasan sauce</i> (1 porsi).....	49
Tabel4. 3 Sayur kacang panjang (1 porsi).....	50
Tabel4. 4 Sambal matah.....	50
Tabel4. 5 Resep daging babi guling .....	51
Tabel4. 6 Resep babi guling <i>pizza</i> .....	53

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1: pembuatan babi guling *pizza*

Lampiran 2: Alat-alat yang digunakan untuk membuat babi guling *pizza*

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Bali adalah salah satu pulau yang letaknya berada di Indonesia dan merupakan destinasi favorit dan juga terkenal diseluruh dunia selain budayanya yang unik, Bali juga dikenal mempunyai pegunungan yang hijau, laut yang indah, serta terumbu karang yang indah. Terdapat banyak jenis tempat wisata di Bali seperti wisata sejarah dan wisata alam. Salah satunya yang paling terkenal ialah wisata alamnya yang bermacam-macam,

Seminyak termasuk salah satu daerah di Bali yang memiliki keindahan pantai sebagai daya tarik wisata seperti pantai Seminyak, pantai Petitenget, pantai *Double six* dan masih banyak lainnya. Oleh sebab itu banyak hotel berbintang yang di bangun di kawasan Seminyak salah satu hotel bintang lima di daerah Seminyak adalah hotel W Bali Seminyak. W Bali Seminyak merupakan hotel bintang lima yang ada di kawasan Seminyak, Kuta Utara yang tepatnya terletak di Jalan Raya Petitenget, Kelurahan Seminyak, Desa Kerobokan, Kabupaten Badung – Bali yang dibuka pertama kali pada tanggal 1 Maret 2011 dengan arsitektur bangunan yang modern, sesuai dengan filosofi berdirinya W hotel yang memiliki passion point dibidang *fuel, design, music, dan fashion*.

Dalam kegiatan operasional W Bali Seminyak ini didukung oleh beberapa yang saling berkaitan dan bekerjasama dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan. Adapun departemen-departemen tersebut yaitu: Welcome Department

(Front Office Department), B&F Service (F&B Service), Culinary Department (F&B Product), Style (Housekeeping), Wired & Word (Business Centre & Library) dan lain sebagainya.

Culinary departement yang merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan termasuk departemen yang sangat berperan penting. Culinary department memiliki tugas serta peran memasak makanan di sebuah restaurant yang ada di W Bali Seminyak.

Pada umumnya tamu yang menginap di hotel adalah tamu mancanegara, sehingga penyediaan makanan Internasional merupakan hal yang sangat penting karena kualitas rasa dan cara penyajian sesuai dengan standar Internasional. Untuk itu perlu adanya tenaga juru masak ( *commis* ) yang ahli. *Commis* adalah seorang yang bertugas dalam memproduksi makanan yang akan dinikmati oleh tamu. Peran *commis* sangatlah penting dalam pengolahan, penyediaan dan penyajian jenis makanan yang akan di sediakan di masing–masing *outlet* atau *restaurant* di W Bali Seminyak. Hotel ini juga dilengkapi dengan 2 (dua) *Restaurant* dan 4 (empat) *Bar*. 2 (dua) *Restaurant* diantaranya ada Fire Restaurant dan Starfish Bloo Restaurant. Fire Restaurant merupakan sebuah restaurant yang tampil dengan konsep tarian kecak yang seperti lampu yang berbentuk api yang mengarah ke bawah dan meja-mejanya berwarna hitam dan putih seperti motif sarung yang dikenakan para penari kecak. Starfish Bloo Restaurant merupakan restoran dengan desain interior yang unik seperti ombak di tepi laut yang merupakan ciri khas dari Starfish Bloo Restaurant yang berhadapan dengan Samudera Hindia menjadikan Starfish Bloo pilihan utama untuk dapat merasakan hidangan sambil menikmati sunset. Dari 2

(dua) restaurant yaitu Fire Restaurant dan Starfish Bloo Restaurant, terdapat pula 4 (empat) Bar diantaranya ada W Lounge & Bar, Ice Bar, Chill Bar, dan Woobar. W Lounge & Bar terletak di lobby W Bali - Seminyak yang hadir dengan menawarkan sajian minuman yang bisa dinikmati di area dalam maupun diluar lobby. Ice Bar berada tepat di sebelah Starfish Bloo Restaurant. Ice Bar menawarkan sensasi bagi para pecinta wine, di sini pengunjung dapat menikmati koleksi berbagai jenis wine yang dipajang pada Wine Tower. Chill Bar merupakan satu-satunya bar yang ada di Away Spa W Bali Seminyak. Bar ini menyediakan berbagai minuman yang bisa dipesan oleh tamu yang sedang terapi di Away Spa.

Woobar merupakan salah satu bar yang terletak di tepi pantai. Bar ini beroperasi mulai pukul 10.00 WITA sampai 00.00 WITA. Woobar menawarkan nuansa bar yang memadukan antara modernitas kemewahan, keunikan, glamoritas. Woobar memiliki total *seats* sebanyak 175 yang terbagi atas, *indoor* sebanyak 121 *seats* dan *outdoor* sebanyak 54 *seats*. Woobar terbagi atas tiga bagian yaitu woobase, woodesk dan woosky. Woobase adalah bagian paling bawah di mana para pengunjung bisa menari sepuasnya di atas *dance floor* dengan iringan music dj sembari menikmati minuman. Woobase sering digunakan sebagai tempat diadakannya *late night*, yang diadakan setiap hari kamis dan minggu dimulai dari pukul 18.00 – 22.00 WITA. Bagian atas woobase terdapat woodesk, woodesk adalah dimana pengunjung bisa menikmati minuman sambil bersantai diatas *day bed* yaitu semacam kursi duduk yang berbahan dari wol. Tempat ini biasanya diselenggarakan *event-event* hiburan *music* skala International dengan mendatangkan dj terkenal dan terbaik, baik itu dj dari dalam negeri maupun luar

negeri. Woosky adalah bagian atas dari woobar, dimana pengunjung bisa menikmati minuman sambil bersantai menikmati keindahan pantai diatas woobar. Diatas sini biasanya juga diselenggarakan *fashion show* skala International yang disewa khusus bagi perancang busana dalam memamerkan kreasi terbaru milik mereka. Selain itu di woosky juga biasa dijadikan sebagai *dancing floor* arena pada *even-event* tertentu, juga digunakan sebagai *wedding party*, *private* yoga dan lainnya. Woobar juga menyediakan makanan *western*, *asian*, *pizza* dan menu *grill*. Selain itu woobar juga menyediakan segala jenis minuman seperti *cocktail*, *spirit*, *beer*, *soft drink*, *wine*, *bubble* dan lain sebagainya.

*Pizza* merupakan makanan yang sering dikonsumsi oleh kalangan muda. Kulit *pizza Italia* mengandung karbohidrat kompleks (pati) cukup tinggi namun rendah serat karena terbuat dari tepung terigu. Menu babi guling *pizza* ini merupakan salah satu hidangan *alacarte* yang menyajikan hidangan berkelas seperti hidangan *pizza* yang dipadukan dengan makanan khas Bali yaitu babi guling. Yang membuat hidangan ini berbeda dari hidangan *pizza* pada umumnya. Babi guling *pizza* disajikan dengan *kalasan sauce* atau yang disebut orang Bali yaitu *base genep*. Membuat persentasi dari hidangan ini semakin menarik adalah adanya topping babi guling dengan paduan kacang panjang dengan sambal matah. Keunikan dari cita rasa hidangan babi guling *pizza* jika dibandingkan dengan hidangan *pizza* lainnya membuat tamu semakin penasaran terhadap rasa dari hidangan ini.

Berdasarkan hasil observasi babi guling *pizza* ini memiliki kesenian khusus dalam pembuatannya seperti atraksi melempar adonan *pizza*. Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul tentang

‘Pembuatan Babi Guling *Pizza* oleh *Commis* pada *Menu a'la carte Woobar* di Hotel W Bali Seminyak

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan babi guling *pizza* oleh *commis* pada menu *a'la carte Woobar* di Hotel W Bali Seminyak
2. Apa sajakah kendala dan cara mengatasi pembuatan babi guling *pizza* oleh *commis* pada menu *a'la carte Woobar* di Hotel W Bali Seminyak

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

Adapun tujuan dan kegunaan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulis
  - a. Untuk mengetahui pembuatan babi guling *pizza* oleh *commis* pada menu *a'la carte Woobar* di Hotel W Bali Seminyak”
  - b. Untuk mendeskripsikan kendala–kendala yang dihadapi dalam pembuatan babi guling *pizza* oleh *commis* pada menu *a'la carte Woobar* di Hotel W Bali Seminyak”
2. Kegunaan Penulisan
  - a. Bagi Mahasiswa

Mengetahui secara detail pembuatan babi guling pizza oleh commis pada menu a'la carte Woobar di W Bali Seminyak serta menjadi salah satu syarat yang harus di selesaikan oleh mahasiswa Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dapat menjadi bahan referensi serta informasi tambahan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali di sektor pariwisata khususnya dalam tugas akhir tentang proses pembuatan babi gulig pizza.

c. Bagi Perusahaan

Harapan dari ditulisnya tugas akhir ini untuk W Bali Seminyak yaitu sebagai bahan masukan bagi perusahaan yang perlu mendapat perhatian mengenai proses pembuatan babi guling pizza.

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

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode observasi bertujuan untuk pengumpulan data secara langsung di lapangan pada objek penelitian, oleh karena itu penulis melakukan pengamatan serta ikut dalam proses pembuatan *pizza* babi guling

b. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan dilakukan oleh penulis dengan cara mengumpulkan data dan dokumen yang telah ada di W Bali Seminyak serta mengutip informasi resmi dari situs W Hotel *Worldwide*.

## 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu dengan memaparkan secara deskriptif sesuai dengan data yang di dapatkan secara langsung dan mengulas secara detail yang berdasarkan dari saran serta pendapat dari narasumber atau pelaku dalam kegiatan peneraapan pembuatan babi guling *pizza* oleh *commis* pada menu *a'la carte* Woobar di Hotel W Bali Seminyak.

## 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan Teknik penyajian hasil analisis yang digunakan dalam penyajian hasil analisis Tugas Akhir ini yaitu menggunakan metode formal dengan disertakan tanda, tabel, gambar serta foto terkait hal yang sedang di bahas. Serta metode informal dengan mendeskripsikan secara verbal dalam penerapan pembuatan babi guling *pizza* oleh *commis* pada menu *a'la carte* Woobar di Hotel W Bali Seminyak.

## 4. Metode wawancara

Metode wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data melalui proses wawancara atau tanya jawab langsung kepada Sous Chef, Cdf, atau senior pada outlet woobar dalam kegiatan peneraapan pembuatan babi guling *pizza* oleh *commis* pada menu *a'la carte* Woobar di Hotel W Bali Seminyak.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Hotel**

##### **1. Pengertian Hotel**

Pengertian Hotel menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 (2014), adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial. Sedangkan menurut Sulastiyono dalam Maluto (2014), Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan hotel adalah suatu perusahaan berbentuk akomodasi yang menyediakan pelayanan berupa makanan dan minuman serta didalamnya juga tersedia fasilitas kamar yang secara keseluruhan dikelola secara komersial.

## **B. Kitchen**

### **1. Pengertian Kitchen**

Menurut Mayasari (2020), *Kitchen* adalah sebuah ruangan atau tempat yang memiliki peralatan maupun perlengkapan untuk menyimpan dan mengolah bahan makanan hingga siap untuk disajikan sesuai dengan standar kesehatan. Menurut Aprilia (2018), dapur merupakan salah satu tempat dimana para koki menyiapkan dan membuat makanan yang akan dijual kepada tamu melalui restoran di hotel maupun layanan eksklusif kamar.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa *kitchen* atau dapur merupakan suatu tempat atau bagian yang terdapat disebuah restoran maupun hotel yang fungsi dan kegunaannya untuk menyiapkan makanan dan menghidangkan makanan.

### **2. Jenis-Jenis Kitchen**

Jenis-jenis kitchen menurut Suardani (2015: 10), yaitu :

#### **a. Main Kitchen**

*Main kitchen* adalah bagian dapur yang bertanggung jawab atas pengadaan makanan *breakfast, lunch, dinner*, maupun supper untuk karyawan.

#### **b. Hot Kitchen**

*Hot kitchen* adalah bagian dapur yang bertanggung jawab atas pengadaan makanan panas seperti *sauce*, dan termasuk *grilling* dan *roasting* serta mempersiapkan makanan *breakfast, lunch, dinner*, maupun supper untuk tamu.

c. *Cold Kitchen*

*Cold kitchen* adalah tempat pengolahan bahan-bahan makanan yang membuat hidangan pembuka dan menangani pengolahan buah-buahan untuk dekorasi maupun hidangan pembuka dan penutup.

d. *Butcher*

*Butcher* adalah bagian dapur yang bertanggung jawab dalam pemotongan berbagai macam daging dan ikan.

e. *Commissary*

*Commissary* adalah bagian dapur yang digunakan dalam pengadaan bahanbahan untuk *breakfast, lunch, dinner* maupun supper yang bersifat dingin dan digunakan dalam penyiapan buah-buahan dan sayur-sayuran.

f. *Pastry*

*Pastry* adalah bagian dapur yang bertanggung jawab atas pengadaan roti dan kue yang dipesan oleh tamu.

Menurut Mandiri (2022 : 40)

1. *Garden Manager Section.*

*Garden manager* merupakan salah satu bagian yang ada di dapur yang bertanggung jawab atas pengadaan bermacam-macam makanan pembuka atau *appetizer*. Mulai dari membuat salad dan saus dingin. Kemudian membuat makanan dingin atau *cold appetizer*.

## 2. *Butcher Section*

*Butcher* adalah bagian lain dari *kitchen* yang memiliki tanggung jawab untuk melakukan pengadaan berbagai macam daging seperti, seperti ikan, *pork*, *beef*, dan *chicken*, serta *portion chart*.

## 3. *Pastry Section*

*Pastry* adalah bagian *kitchen* yang bertanggung jawab untuk mengolah semua jenis roti dan kue yang dijadikan sebagai *dessert*. Bagian ini memiliki tugas dan tanggung jawab atas semua jenis olahan *dessert*, baik dari buah, saus manis, sampai membuat *ice cream*.

## 4. *Bakery Section*

*Bakery* adalah bagian lain dari dapur yang bertanggung jawab atas semua jenis makanan untuk *dessert* dengan metode pengolahan dengan cara di anggang termasuk *bread*. Bagian ini yang bertugas membuat semua jenis roti seperti *sandwich*, *french bread*, *rolls*, dan lain sebagainya.

## 5. *Patisserie Section*

*Patisserie* merupakan bagian dapur dari *pastry* yang memiliki tanggung jawab untuk melakukan pengolahan makanan *dessert*, *ice cream* dan lain sebagainya.

## 6. *Hot Kitchen*

*Hot kitchen* ini memiliki tugas untuk mengolah semua bahan ma-kanan makanan yang menjadi tugas dari *saucier* dan *entremetier* pada srtuktur organisasi versi lengkap.

### 7. *Banquet Kitchen*

*Banquet Kitchen* merupakan *kitchen* yang menangani masakan dalam jumlah besar dan beroperasi sesuai untuk *event-event* yang diselenggarakan di hotel.

### 8. *Steward*

*Steward* yaitu jabatan seseorang yang tugasnya mengurus alat-alat yang ada di *kitchen, bar, restaurant* dan *banquet* pada suatu hotel termasuk untuk kebersihan *kitchen*. Sedangkan *stewarding* yaitu aktifitas *steward* meliputi *washing, cleaning & polishing, preparation (set up & clear up)*.

Berdasarkan jenis *kitchen* yang akan diobservasi pada tugas akhir ini adalah hot *kitchen* karena bagian yang bertanggung jawab atas pemanggangan *pizza* pada *oven* yang digunakan pada proses pembuatan babi guling *pizza*.

## C. *Commis*

### 1. **Pengertian *Commis***

Menurut Yulianto dan Novitasari (2016), *commis chef* memiliki tugas untuk berperan aktif melaksanakan proses persiapan makanan, melaksanakan kegiatan produksi sesuai *standard operational procedure (SOP)*, bertanggung jawab terhadap kualitas makanan (rasa, penampilan, tekstur, dan variasi menu), menjaga area kerja selalu bersih, memastikan peralatan yang akan digunakan bersih dan berfungsi dengan baik. Menurut kamus besar Bahasa Indonesia (KBBI), juru masak adalah tukang memasak makanan dan sebagainya.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa *commis* adalah orang yang bertugas untuk mengolah bahan makanan menjadi siap untuk dihidangkan kepada

tamu dan orang yang memastikan kualitas makanan sudah sesuai dengan *standard operational procedure* (SOP).

## **D. Menu**

### **1. Pengertian Menu**

Menurut Manuntun et al. (2015), menu berasal dari bahasa Prancis yaitu *Le Menu* yang mempunyai arti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Menu dalam lingkungan rumah tangga diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan tertentu. Menu merupakan pedoman sekaligus penuntun bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan serta bagi mereka yang menikmati hidangan tersebut. Menurut Mayasari (2020), menu adalah suatu susunan hidangan yang terdiri dari beberapa jenis makanan yang dihidangkan pada satu kesempatan, seperti: makan pagi, makan siang, makan malam, acara pesta. Menu juga bisa diartikan sebagai daftar makanan yang disediakan oleh restoran beserta daftar harganya.

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan menu merupakan daftar makanan yang ditampilkan dan umumnya dilengkapi dengan gambar dan harga untuk menarik pelanggan serta bisa memberikan nilai lebih terhadap makanan yang ditawarkan.

## **E. Bahan makanan**

### **1. Pengertian bahan makanan**

Menurut Haryosutomo (2015) menyatakan bahwa bahan makanan adalah bahan yang dihasilkan oleh pertanian, perkebunan, peternakan dan teknologi

makanan. Menurut Ramli (2013) menyatakan bahwa bahan makanan adalah berupa bahan makanan yang segar, bahan yang belum tercampur dengan pengawet dan mengandung semua unsur gizi

Dari pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa pengetahuan bahan makanan adalah ilmu yang mempelajari tentang bahan-bahan hasil pertanian, peternakan, perikanan, dan teknologi makanan untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia.

## **F. *Sauce***

### **1. Pengertian *Sauce***

Senitiasih (2018: 61), menyatakan *sauce* adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental sehingga menjadi semi *liquid* (setengah cair) dan disajikan bersama dengan ikan, unggas dan daging maupun kue-kue dengan maksud untuk mempertinggi cita rasa dari bahan makanan yang disajikan. Menurut (Bartono & Ruffino, 2013:118), *sauce* adalah masakan cair yang ditambahkan pada makanan dengan tujuan untuk menyempurnakan rasa makanan, meningkatkan penampilan makanan agar lebih menarik, menambah nutrisi pada makanan, dan untuk nama makanan tersebut.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa *sauce* adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu bahan pengental sehingga menjadi semi *liquid* (setengah cair) yang diberikan pada daging, ikan, sayuran, manisan atau kue-kue dengan tujuan untuk menyempurnakan rasa, meningkatkan penampilan makanan, dan menambah nutrisi pada makanan, dan untuk nama makanan tersebut. Pada tugas akhir ini babi guling *pizza* ini menggunakan *kalasan sauce*.

## **G. Pengertian dan Jenis-Jenis Sayuran**

### **1. Pengertian Sayuran**

Menurut ningsih (2019:10), sayuran adalah semua jenis tanaman yang dapat dimakan bagian akar, batang, daun, bunga, dan buahnya. Menurut Senitiasih (2018: 95), sayuran merupakan sebutan umum bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa sayuran adalah semua jenis tanaman yang dapat dimakan bagian akar, batang, daun, bunga, dan buahnya biasanya mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal.

### **2. Jenis-Jenis Sayuran**

Jenis-jenis sayuran menurut ningsih (2019:11), yaitu :

#### *A. Root Vegetable*

*Root vegetable* adalah semua jenis sayuran yang diambil dari bawah permukaan tanah, root vegetable dikelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu:

- 1) Sayuran umbi akar
- 2) Sayuran umbi batang
- 3) Sayuran umbi lapis

#### *B. Green Vegetable*

*Green vegetable* adalah semua jenis sayuran yang diambil atas permukaan tanah, green vegetable dikelompokkan menjadi enam kelompok, yaitu :

- 1) Sayuran batang atau tangkai
- 2) Sayuran daun
- 3) Sayuran bunga
- 4) Sayuran buah
- 5) Sayuran polong
- 6) Jamur

Untuk hidangan babi guling *pizza* pada tugas akhir ini terdapat tambahan sayur kacang panjang yang tergolong sayuran buah.

## **H. Daging**

### **1. Pengertian daging**

Menurut Warsito (2015), daging merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi berupa protein yang mengandung susunan asam amino yang lengkap. Daging didefinisikan sebagai urat daging (otot) yang melekat pada kerangka, kecuali urat daging bagian bibir, hidung, dan telinga yang berasal dari hewan yang sehat sewaktu dipotong. Menurut Mayasari (2020), daging adalah sumber protein hewani yang lazim untuk dikonsumsi dan memiliki nilai gizi yang baik. Daging merupakan bagian otot yang sudah dipisahkan dengan tulang sehingga mudah untuk diolah dan dikonsumsi.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan daging ialah bagian lunak pada hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang yang menjadi bahan makanan.

## **I. Babi guling**

### **1. Pengertian babi guling**

Menurut Budaarsa (2019), babi guling adalah jenis makanan yang terbuat dari anak babi yang perutnya berisi bumbu dan sayuran seperti potongan kunyit, daun ketela pohon beserta bumbu rempah - rempah lainnya. Nama lain dari babi guling untuk daerah Bali lebih dikenal dengan be guling. Menurut Mudita (2017), babi guling di Bali pada awalnya digunakan untuk sarana upacara keagamaan oleh umat hindu. Seiring dengan berkembangnya jaman pada saat ini babi guling tidak hanya dapat dijumpai saat upacara keagamaan, melainkan babi guling sudah dapat dijumpai di warung makan disemua Kabupaten dan Kota di Bali. Babi guling adalah babi yang diguling, organ dalam (jeroan) dikeluarkan, kemudian perut babi yang sudah bersih diisi bumbu atau sayur.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan babi guling atau babi putar adalah sejenis makanan yang terbuat dari anak babi betina atau jantan yang perutnya diisikan dengan bumbu dan sayuran seperti daun ketela pohon dan lalu dipanggang sambil diputar-putar (diguling-gulingkan) sampai matang dengan ditandai dengan perubahan warna kulit menjadi kecokelatan dan renyah.

## **J. Pizza**

### **1. Pengertian *Pizza***

Menurut Darwin (2018), *pizza* merupakan makanan yang terdiri dari aneka isian yang lezat sehingga banyak digemari mulai dari anak-anak hingga orang

dewasa. Biasanya olahan *pizza* menggunakan keju sebagai pelengkap. Menurut chef Heru (2018), italian *pizza* memiliki karakter *thin-crust* (roti yang tipis) karena masyarakat italia lebih mengutamakan seni dan rasa, bukan bertujuan untuk kenyang, sedangkan American *pizza* memiliki karakter roti yang tebal karena masyarakat Amerika suka makan agar kenyang. Perbedaan jenis roti yang digunakan pada umumnya menggunakan komposisi bahan yang hampir sama, perbedaannya hanya terletak pada jenis lemak yang digunakan.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan *pizza* adalah roti berbentuk bulat dan pipih yang dipanggang dalam oven dan biasanya disiram saus tomat serta keju, dan bahan makanan tambahan lainnya, atau topping seperti daging, saus, ham, pepperoni, buah nanas, minyak zaitun, cabai, paprika, dan bawang bombai.

## **K. Peralatan dapur**

### **1. Pengertian peralatan dapur**

Menurut Darmawan (2020). Peralatan dalam mendukung jalannya operasional agar menjadi lancar ketika operasional maka peran dari alat alat yang dibutuhkan tidak terlepas dari berhasilnya suatu operasional yang sedang berjalan. Dapur yang baik tentu harus memiliki perlengkapan yang lengkap agar guna memberikan suasana. Menurut Anonymous (2017) Peralatan memasak adalah suatu alat yang digunakan untuk mengolah suatu bahan agar menjadi bahan jadi dan siap digunakan atau dikonsumsi.

Dari pengertian diatas peralatan dapur merupakan alat dapur yang tergolong mudah penggunaannya, alatnya yang kecil dan mudah untuk di pindah-pindahkan.

Alat dapur berdasarkan karakteristiknya, tidak dapat di golongkan sebagai peralatan mesin.

## **L. Pengertian dan jenis-jenis metode memasak**

### **1. Pengertian memasak**

Pengertian Memasak Menurut Minantyo (2013) “memasak adalah suatu proses menangani bahan makanan dari mentah hingga menjadi bahan makanan yang siap saji yang dalam prosesnya terjadi penerapan suhu yang bertujuan untuk membuat makanan lebih mudah untuk dicerna ditubuh kita.” Menurut Yuliantoro (2019) “memasak adalah seni mengolah makanan yang belum layak untuk di konsumsi menjadi hidangan yang menggugah selera”.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan memasak adalah suatu proses untuk mengolah makanan dari mentah hingga matang sampai dengan penyajian makanan dengan penerapan proses dengan suhu maupun tidak.

### **2. Jenis-jenis metode memasak**

Jenis-Jenis Metode Memasak Menurut Suardani (2015: 40), menyebutkan bahwa metode memasak terdiri dari dua metode yaitu:

- a. *Cooking by Moist Heat* (panas basah) metode memasak dimana mempergunakan air, kaldu, dan sauce dalam proses memasak. Metode panas basah (*cooking by moist heat*) terdiri dari:

1. *Boiling*

Memasak dalam air mendidih yang jumlah airnya lebih banyak dari volume makanan sehingga makanan yang dimasak dapat terendam seluruhnya.

## 2. *Simmering*

Memasak makanan dalam air dimana volume air lebih sedikit dibandingkan volume bahan yang direbus.

## 3. *Blanching*

Memasak bahan makanan dengan cara mencelupkan ke dalam air mendidih beberapa menit tak sampai bahan makanan itu matang, kemudian diangkat lagi.

## 4. *Poaching*

Memasak makanan dalam air mendidih dimana volume air lebih banyak dari volume bahan. 20

## 5. *Braisshing*

Memasak makanan dengan *sauce* atau *stock* dimana volume bahan keduanya sama.

## 6. *Stewing*

Merebus makanan dalam air yang jumlahnya hampir sama dengan bahan yang direbus.

## 7. *Steaming*

Memasak bahan makanan dengan menggunakan uap air.

b. *Cooking by Dry Heat* (panas kering) Metode memasak dimana mempergunakan minyak dan non minyak dalam proses memasak. Metode panas kering (*cooking by dry heat*) terdiri dari:

### 1. *Grilling*

Memasak bahan makanan dengan panas radiasi tinggi yang biasanya dilakukan diatas bara api.

### 2. *Roasting*

Memasak bahan makanan dengan panas yang tinggi dari segala arah yang biasanya dilakukan di dalam *oven* dan disiram dengan *sauce* dan minyak.

### 3. *Deep Frying*

Memasak bahan makanan dengan cara menggoreng bahan makanan itu sendiri dengan minyak yang dimana bahan makanan dapat seluruhnya tenggelam di dalam minyak tersebut.

### 4. *Shallow Frying*

Memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak dimana volume minyak sama dengan volume bahan.

### 5. *Blanching*

Memasak dengan mencelupkan bahan makanan ke dalam minyak panas.

### 6. *Baking*

Memasak bahan makanan di dalam *oven* tanpa disiram dengan minyak panas dalam proses memasak.

Pada tugas akhir ini pengolahan babi guling *pizza* menggunakan teknik *baking*

## **M. Proses dan Pembuatan**

### **1. Pengertian Proses**

Menurut S. Handyaningrat (2016: 20), proses adalah serangkaian tahap kegiatan mulai dari menentukan sasaran sampai tercapai tujuan. Sedangkan

menurut JS Badudu (2013), proses adalah jalannya suatu peristiwa dari awal sampai akhir atau masih berjalan tentang suatu perbuatan, pekerjaan dan tindakan.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa proses adalah jalanan suatu kegiatan dari menentukan sasaran sampai tercapainya tujuan atau masih berjalan tentang suatu perbuatan, pekerjaan, dan tindakan.

## **8. Pengertian Pembuatan**

Menurut mohakbar (2022), pembuatan adalah proses membentuk atau memproduksi sesuatu yang berbeda dari sesuatu yang sudah ada. Proses ini juga bisa disebut sebagai manufaktur atau produksi. Sedangkan Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi V (2016: 213), bahwa “pembuatan adalah proses, cara, pembuatan”.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa pembuatan adalah proses mendesain dan memproduksi produk.

## BAB III

### GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

#### A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan / Hotel

##### 1. Lokasi Perusahaan / Hotel

W Bali – Seminyak berlokasi di Jalan Raya Petitenget, Kelurahan Seminyak, Desa Kerobokan, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. Hotel berbintang lima ini berada di tengah Seminyak sehingga terdapat berbagai macam objek wisata di sekitarnya. Salah satu objek wisata yang cukup terkenal di dekat W Bali Seminyak adalah Pantai Petitenget yang terkenal dengan *sunset* yang indah yang berjarak 1,3 km dengan waktu tempuh 7 menit dari lokasi hotel. Sedangkan apabila berangkat dari Bandara Internasional Ngurah Rai hanya membutuhkan waktu kurang lebih 35 menit dengan jarak 13 km.

Telepon : (0361) 3000106

Email : [bf.wbali@whotels.com](mailto:bf.wbali@whotels.com)

Website : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/dpswh-w-bali-seminyak/overview/>



BALI

Gambar 3. 1 Logo W Bali Seminyak  
Sumber : W Bali Seminyak, 2023

## 2. Sejarah Perusahaan / Hotel

W Bali Seminyak merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di jalan Raya Petitenget, Kelurahan Seminyak, desa Kerobokan, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali. W Bali Seminyak berada di bawah kepemilikan PT Dua Cahaya Anugrah yang berpusat di Jakarta. PT Dua Cahaya Anugrah bekerja sama dengan pihak manajemen *Starwood Hotel and Resort Worldwide*, yang saat ini telah bergabung dengan *Marriott International* untuk mengelola W Bali Seminyak.

W Hotel pertama kali didirikan di New York, Amerika pada bulan Desember tahun 1998. New York dipilih karena kota ini terkenal dengan istilah “*City Never Sleep*” yang artinya kota yang tidak pernah tidur. Pada kenyataannya New York adalah kota yang menawarkan berbagai kebutuhan *entertainment* manusia yang tersedia 24 jam selama 7 hari penuh, artinya kota ini selalu ramai setiap hari. Hal tersebut sangat sesuai dengan filosofi berdirinya W Bali Seminyak yang memiliki *passion* di bidang *music, fashion, fuel and design*.

W Hotel memiliki 46 hotel yang terbagi kedalam 24 negara pada bulan Juli tahun 2016. W Bali Seminyak merupakan bekas Hotel Bali Intan dimana Hotel Bali Intan tersebut dibeli oleh PT. Dua Cahaya Anugrah dan di bangunlah Hotel W Bali Seminyak ini. Jadi hotel yang secara resmi dibuka pada tanggal 1 Maret 2011 ini berada di bawah PT. Dua Cahaya Anugrah dan di miliki oleh Ibu Magda serta dipimpin oleh Craig Searward selaku *General Manager*.

Konsep W Hotel yaitu *contemporary life style* yang artinya didesain dengan sentuhan gaya hidup modern. Hingga saat ini terdapat 75+ W Hotel yang terbagi ke dalam beberapa regional yaitu *Nort America District (NAD)*, *Carribbean*, *South*

*America, Europe, Middle East, Africa, Asia Pasifik, and Australia.* W Bali Seminyak berada di kawasan regional Asia Pasifik, hotel yang resmi dibuka pada tanggal 1 Maret 2011 dengan R.E. Magda Hutagalung sebagai pemilik (*owner*) W Bali Bali Seminyak serta dipimpin oleh Titus Rosier selaku General Manager.

Nilai – nilai dasar (*core value*) W Bali Seminyak sama halnya dengan W Hotels pada umumnya yakni *passionate, audacious, playful* dan *polished*. W Bali Seminyak selalu berkomitmen untuk memberikan pelayanan terbaik dengan memanjakan pelanggannya untuk dapat membedakan W Hotel dengan hotel – hotel lainnya. Hal ini diberikan dengan istilah *whatever/whenever*. Istilah ini berarti apapun yang tamu minta, kapanpun tamu itu minta, selama hal tersebut legal, maka hotel akan melayani permintaan tersebut. Melalui komitmen pelayanan tersebut banyak pengunjung hotel W Bali Seminyak kembali menjadi tamu yang datang berulang kali (*repeater guest*) untuk menginap di W Bali Seminyak dikarenakan system pelayanan tersebut.

Adapun target pasar W Bali Seminyak adalah disruptor yaitu orang – orang dengan gaya hidup modern dan bebas yang memiliki kebiasaan unik namun mau untuk mengeluarkan uangnya sebanyak apapun. Pangsa pasar mancanegara W Bali Seminyak yaitu Australia menempati posisi pertama, kemudian disusul oleh China, Amerika Selatan, Rusia, Korea Selatan, India, Jepang dan Indonesia.

## A. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan / Hotel

### 1. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel

#### a. Jenis Kamar

Tabel 3. 1 Klasifikasi Escapes W Bali Seminyak

No.	Jenis Kamar Retreats	Luas	Jumlah	Type Bed
1.	Wonderful Garden View Escapes	64 m <sup>2</sup>	50	King dan Queen
2.	Wonderful Garden Access Escapes	64 m <sup>2</sup>	12	King dan Queen
3.	Spectacular Ocean Glimpse Escapes	64 m <sup>2</sup>	14	King dan Queen
4.	Spectacular Ocean Facing Escapes	64 m <sup>2</sup>	76	King dan Queen
5.	Marvelous Suite	127 m <sup>2</sup>	4	King
6.	WOW Suite	274 m <sup>2</sup>	1	King dan Queen
7.	Extreme WOW Suite	532 m <sup>2</sup>	1	King dan Queen
<b>TOTAL KAMAR RETREATS</b>			<b>158 kamar</b>	

Sumber: W Bali Seminyak 2023

W Bali Seminyak memiliki 158 kamar tidur, yang terdiri dari tujuh tipe kamar, diantaranya yaitu:

#### 1) *Wonderful Garden View Escapes*

*Wonderful Garden View Escapes* merupakan kamar yang berada di lantai 1 (satu), 2 (dua), 3 (tiga) dan 4 (empat) kamar ini berhadapan ke taman hotel yang sangat indah dan asri yang penuh dengan kehijauan. Kamar ini berjumlah 50 kamar, yang masing-masing kamar mempunyai 1 (satu) *king bed* dan 2 (dua) *queen beds*, 1 (satu) *sofa. (for 2 adults + 1 child)*. Luas kamar ini yaitu 64 m<sup>2</sup>.

## 2) *Wonderful Garden Access Escapes*

*Wonderful Garden Access Escapes* merupakan kamar dimana mendapatkan akses langsung ke taman, pemandangan yang alami akan dirasakan oleh tamu karena aksesnya langsung ke taman tanpa ada penghalang. Kamar ini berjumlah 12 kamar dan masing-masing kamar ini memiliki fasilitas *beds* sama seperti *Wonderful Garden Views Escapes (for 2 adult + 1 child)*. Luas kamar ini yaitu 64 m<sup>2</sup>.

## 3) *Spectacular Ocean Glimpse Escapes*

*Spectacular Ocean Glimpse Retreat* adalah kamar yang berada hanya di lantai 4 (empat) dan semua berhadapan ke laut dan taman, hal inilah yang mempesona di lantai 4 (empat) karena akan bisa melihat indahnya pasir putih pantai dan samudra Hindia serta bali bagian selatan khususnya bagian bukit jimbaran, kuta, dan sekitarnya. Kamar ini berjumlah 14 kamar dan masing-masing kamar memiliki fasilitas *beds* sama seperti *Wonderful Garden View Retreat (for 2 adult + 1 child)*. Luas kamar ini adalah 64 m<sup>2</sup>.

## 4) *Spectacular Ocean Facing Escapes*

*Spectacular Ocean Facing Escapes* adalah kamar dimana tempatnya berada di lantai 4 (empat) dan lantai 5 (lima) yang mempunyai atap kaca dan tamu bisa langsung melihat bintang di malam hari, disisi lain sama halnya seperti *Spectacular Ocean Glimpse Escapes* yang bisa melihat indahnya laut Samudra Hindia serta bisa menikmati indahnya sunset di upuk barat. Jumlah kamar ini adalah 76 kamar dan masing-masing kamar memiliki *beds* sama seperti *Spectacular Ocean Glimpse Escapes (for 2 adult + 1 Child)*. Luas kamar ini yaitu 64 m<sup>2</sup>.

#### 5) *Marvelous Suite*

*Marvelous Suite* merupakan kamar yang berada di lantai 4 (empat) dan mempunyai teras yang lebar serta menggunakan atap kaca sehingga pada malam hari tamu juga bisa melihat bintang dari kamar, luas kamar ini adalah 127 m<sup>2</sup> dan menghadap ke laut Samudra Hindia. Jumlah kamar ini adalah 4 (empat) kamar dimana masing-masing kamar mempunyai fasilitas *beds 1 king, sofa, living room (for 2 adult + 1 Child)*.

#### 6) *WOW Suite*

*WOW Suite* adalah sebuah kamar yang berada di lantai 3 (tiga) dan 4 (empat) dengan luas mencapai 274 m<sup>2</sup> dan mempunyai atap kaca serta menghadap langsung ke pantai. *WOW Suite* mempunyai teras yang sangat luas, entertainment space dan special pakaian dari W Bali – Seminyak. Kamar ini mempunyai fasilitas *beds 1 (satu) king dan 2 (dua) queen beds, 1 (satu) living room suite tanpa extra bed (for 4 adult + 2 child)*.

#### 7) *Extreme WOW Suite*

*Extreme WOW Suite* merupakan kamar yang paling ekstrim di W Bali Seminyak kamar ini mempunyai luas 532 m<sup>2</sup>. Di kamar ini terdapat *master bed room* dengan *sound system* dari BOSE, *kitchen* dan *master bathroom* yang dipisahkan dengan catwalk. Kamar ini berjumlah satu dan memiliki fasilitas *1 (satu) king dan 2 (dua) queen beds, 1 (satu) living room suite tanpa extra bed, kitchen spa (for 4 adult + 2 child)*.

Tabel 3. 2 Klasifikasi Villa W Bali Seminyak

No.	Jenis Kamar Villa	Luas	Jumlah	Bed Type
1.	Marvelous One Bedroom Pool Villa	225 m <sup>2</sup>	65	King
2.	Wow Two Bedroom Pool Villa	352 m <sup>2</sup>	10	King dan Queen
3.	E Wow Three Bedroom Pool Villa	625 m <sup>2</sup>	4	King dan Queen
<b>TOTAL KAMAR VILLA</b>		<b>79 Kamar</b>		

Sumber: W Bali Seminyak, 2023

W Bali Seminyak memiliki 79 villa, yang terdiri dari tiga tipe villa, diantaranya

#### 1. **Marvelous One Bedroom Pool Villa**

*Marvelous One Bedroom Pool Villa* adalah villa yang memiliki fasilitas *pool* pribadi dan *bale bengong* serta mempunyai *outdor dinning retreat* serta fasilitas *BBQ*. Adapun fasilitas lain seperti *beds* yakni memiliki *1 King bed* saja dan tidak ada *extra bed*, (*for 2 adult + 1 child*). Luas dari kamar ini yaitu 225 m<sup>2</sup>, jumlah kamar *Marvelous One Bedroom Pool Villa* yaitu 65 kamar.

#### 2. **WOW Two Bedroom Pool Villa**

*WOW Two Bedroom Pool Villa* adalah villa yang mempunya luas 352 m<sup>2</sup> dan mempunyai fasilitas *master bedroom* dengan *suite luxurious bathroom* serta mempunyai *pool* pribadi dengan luas 55 m<sup>2</sup> serta fasilitas *BBQ* pribadi. Jumlah villa ini adalah 10 buah villa. Pada *WOW Two Bedroom Pool Villa* terdapat *1 King* dan *2 Queen bed*, tanpa *extra bed* (*for 4 adults + 2 child*).

## 2. E WOW Three Bedroom Pool Villa

*E WOW Three Bedroom Pool Villa* merupakan *villa* paling megah di W Bali Seminyak yang luasnya 625 m<sup>2</sup> dengan fasilitas 2 *King* dan 2 *Queen* tanpa *extra bed* serta ada *outdoor dining retreat* dan fasilitas *BBQ* pribadi. *Villa* ini juga mempunyai *private pool*. Jumlah *E WOW Three Bedroom Pool Villa* adalah 4 buah *villa*. *Villa* ini adalah *villa* termahal di W Bali Seminyak.

Adapun setiap kamar tersebut memiliki fasilitas sebagai berikut:

- 1) W Signature bed.
- 2) BOSE® sound system.
- 3) Ipod docking station.
- 4) Complimentary high-speed wireless Internet Access.
- 5) Skylight bathrooms.
- 6) Bliss Spa Bathroom amenities.
- 7) Soaking bathtubs.
- 8) Rain forest shower.
- 9) Wicked Munchie-Box and mini bar.
- 10) 40 inches flat screen LED TV
- 11) Wireless Phone and Voice

## **2. Fasilitas Makanan dan Minuman**

W Bali Seminyak memiliki 2 (dua) restoran, yaitu Starfish Bloo Restaurant, Fire Restaurant dan 4 (empat) bar, yaitu W Lounge & Bar, Woobar, Ice Bar dan Chill Bar. Adapun In Retreat Dining (IRD) yaitu tempat pemesanan makanan dan minuman dengan membawakan langsung ke kamar tamu tersebut.

### **1) Starfish Bloo Restaurant**

Starfish Bloo Restaurant merupakan restoran yang sangat cocok untuk para penikmat kuliner yang ingin merasakan sensasi yang berbeda. Desain interior yang unik serta kontemporer merupakan andalan dari Starfish Bloo Restaurant. Berada tepat dengan Samudera Hindia menjadikan Starfish Bloo pilihan utama untuk dapat merasakan santapan sambil menikmati keindahan sunset. Total *seats* yang ada di Starfish Bloo Restaurant adalah sebanyak 129 seats, yang terdiri atas indoor 46 seats, outdoor 60 seats, raw bar 7 seats dan communal 16 seats. Untuk jam operasional dibuka mulai dari pukul 07.00 – 22.30 WITA. Jam operasional untuk *breakfast* dimulai dari pukul 06.30 – 10.30 WITA dengan sajian makanan buffet. Untuk *lunch* dimulai dari pukul 12.00 – 15.00 WITA. Afternoon Service dimulai dari pukul 15.00 – 18.00 WITA dan untuk dinner dimulai dari pukul 18.00 – 23.00 WITA untuk Sunday Brunch operasionalnya dimulai dari pukul 12.00 – 15.30 WITA dengan sajian makanannya berupa *buffet*. Untuk jenis makanan yang ditawarkan adalah Pan Asian Food.

## 2) Fire Restaurant

Istilah “FIRE” yang berarti api yang diambil dari tari Kecak dimana ada kurang lebih 50 penari laki-laki dengan balutan kain berwarna hitam putih menari mengelilingi seorang penari wanita. Filosofi ini dituangkan dalam ornamen-ornamen yang memenuhi restoran seperti lampu yang berbentuk api yang mengarah ke bawah dan meja-mejanya berwarna hitam dan putih seperti motif sarung yang dikenakan para penari kecak. Fire Restaurant merupakan sebuah restoran yang tampil dengan signature Modern Grilled Steak House Restaurant. Yang menjadi andalan dari yang disajikan adalah Premium Steak. Luas Fire Restaurant adalah 733,8 m<sup>2</sup> dengan kapasitas indoor sebanyak 44 seats dan outdoor sebanyak 48 seats. Jam operasional dimulai dari jam 06.00 - 23.00 WITA. Untuk breakfast dibuka dari pukul 06.00– 10.30 WITA dan lunch dimulai dari pukul 12.00 – 15.00 WITA, sedangkan dinner dimulai dari pukul 18.00 – 23.00 WITA. Jenis makanan di restoran ini adalah International Food khususnya steak. Restoran ini juga menyediakan private dining area yaitu One Bellow dan Wine Cellar dimana pengunjung bisa memanfaatkan fasilitas ini melalui proses reservasi terlebih dahulu. Restoran ini terletak bersebelahan dengan kolam renang (Wet)

### **3) W Lounge & Bar**

W Lounge & Bar terletak di lobby W Bali - Seminyak yang hadir dengan menawarkan sajian makanan dan minuman yang bisa dinikmati di area dalam maupun diluar lobby. W Lounge & Bar didesain dengan sentuhan artistic mewah, megah dan unik khas dari kontemporer W. Hotel. Pengunjung bisa menikmati minuman sambil bersantai di atas Day Bed. Jam operasional W Lounge & Bar dimulai dari pukul 08.00 – 02.00 WITA di hari ini. Breakfast dimulai dari pukul 08.00 – 11.00 WITA, lunch dimulai dari pukul 11.00 – 14.30 WITA, tea party dimulai dari pukul 14.30 – 17.00 WITA dan dinner dimulai dari pukul 17.00 – 24.00 WITA. Total seats W Lounge & Bar adalah sebanyak 64 seats yang terbagi atas indoor sebanyak 48 seats dan outdoor sebanyak 16 seats.

### **4) Woobar**

Woobar menawarkan nuansa bar yang memadukan antara modernitas kemewahan, keunikan, glamoritas dengan kualitas minuman kreasi para bartender handal. Suguhan pemandangan alam pantai Petitenget dapat dinikmati langsung dari tempat ini. Woobar memiliki total seats sebanyak 175 yang terbagi atas, indoor sebanyak 121 seats dan outdoor sebanyak 54 seats. Jam operasional Woobar adalah dimulai dari pukul 10.00 - 04.00 WITA di hari ini. Secara detail, jam operasional Woobar adalah dimulai dari pukul 10.00 - 01.00 WITA di hari (Senin-Kamis) dan 10.00 - 04.00 WITA di hari (Jumat-Minggu). Woobar terbagi atas tiga bagian yaitu Woobase, Woodesk dan Woosky.

**a) Woobase**

Woobase adalah bagian paling bawah di mana para pengunjung bisa menari sepuasnya di atas Dance floor dengan iringan music dj sembari menikmati minuman. Woobase sering digunakan sebagai tempat diadakannya *late night*, yang diadakan setiap hari Kamis dan Minggu dimulai dari pukul 18.00 – 22.00 WITA atau dari pukul 22.00 – 01.00 WITA.

**b) Woodeck**

Bagian atas woobase terdapat woodesk dimana pengunjung bisa menikmati minuman sambil bersantai diatas *day bed* yaitu semacam kursi dudukyan berbahan dari wol. Tempat ini biasanya diselenggarakan *event-event* hiburan music skala International dengan mendatangkan dj terkenal dan terbaik, baik itu dj dari dalam negeri maupun luar negeri.

**C) Woosky**

Bagian atas dari woobar adalah woosky, dimana pengunjung bisa menikmati minuman sambil bersantai menikmati keindahan pantai dengan betatap langit. Diatas sini biasanya juga diselenggarakan *fashion show* skala International yang disewa khusus bagi perancang busana dalam memamerkan kreasi terbaru milik mereka. Selain itu di woosky juga biasa dijadikan sebagai *dancing floor* arena pada *even-event* tertentu, juga digunakan sebagai *wedding party*, *private* yoga dan lainnya.

### 5) Ice Bar

Berada tepat di sebelah Starfish Bloo Restaurant, Ice Bar menawarkan sensasi bagi para pecinta wine. Di sini pengunjung dapat menikmati koleksi berbagai jenis *wine* yang dipajang pada *wine tower*. Jam operasional Ice Bar dimulai dari pukul 11.00 WITA hingga 24.00 WITA. Total seats sebanyak 48 seats yang terbagi atas *indoor* sejumlah 38 seats dan *outdoor* sejumlah 10 seats. Setiap hari sabtu, Ice Bar memiliki *event* untuk menikmati sunset yaitu *sunset on ice*. Pada saat *sunset on ice* harga untuk *cocktail* yang berada di menu *sunset on ice*.

### 6) Chill Bar

Chill bar merupakan satu-satunya bar yang ada di Away Spa W Bali Seminyak. Bar ini menyediakan berbagai minuman yang bisa dipesan oleh tamu yang sedang terapi di Away Spa.

### 7) In Room Dining (IRD)

Istilah In Retreat Dining (IRD) di hotel dikenal dengan istilah Room Service atau In Room Dining. Namun di W Bali – Seminyak istilah Room Service diganti dengan istilah In Retreat Dining (IRD). IRD merupakan fasilitas yang bisa digunakan untuk melakukan pemesanan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu yang menginap di W Bali - Seminyak (In House Guest) dan akan di sajikan di kamar tamu tersebut. Jam operasional IRD yaitu selama 24 jam.

### **3. Fasilitas Perusahaan / Hotel**

Untuk menunjang kenyamanan tamu serta menambah aktivitas yang akan dilakukan tamu di luar kamar, W Bali Seminyak memiliki berbagai macam fasilitas di dalam hotel. Adapun fasilitas tersebut, diantaranya:

#### **a. Away SPA**

Away Spa didesain khusus sebagai tempat relaksasi dengan produk yang ditawarkan 100% berbahan dasar dari alam. Waktu operasional Away Spa adalah selama 24 jam. Luas dari Away Spa adalah 1.465 m<sup>2</sup> yang terdiri dari ruang perawatan, serta pusat kebugaran (Fitness Centre). Fasilitas yang ada di dalam Away Spa diantaranya adalah 3 Single Treatments Rooms with Meditation Platforms, 2 Double Treatment Room with Vitality Baths, 2 Spa Suites Wet & Dry Treatment Areas, 1 Beauty Room, Hair Salon. Selain itu juga ada Male & Female Wet Area with Hot Stone Bath, Vitality Pool and Hamam, Detox/Oxygen Room, Chill Bar & Decompression Lounge, dan Retail Therapy.

#### **b. FIT (Fitness Centre)**

Fasilitas yang disediakan bagi tamu yang ingin fitness atau sekedar berolahraga treadmill. Di sini juga disediakan trainer yang siap mendampingi tamu juga memberikan pelatihan bagi tamu untuk mengurangi cedera dan memberikan kenyamanan saat latihan. FIT beroperasi selama 24 jam.

### c. **Wired & Word**

Wired & Word merupakan business center dan perpustakaan yang ada di W Hotel. Wired & Word menyediakan jasa pengiriman barang, pemakaian computer dan peminjaman buku atau majalah. Di sini juga disediakan fasilitas internet.

### d. **Wet**

Di Hotel lain biasanya kolam renang biasa disebut dengan pool, tapi beda halnya dengan di W Bali - Seminyak, pool di sini disebut dengan istilah WET. Selain berenang pengunjung juga bisa memesan makanan dan minuman. Hanya tamu yang menginap di hotel saja yang bisa menggunakan fasilitas ini (In House Guest).

### b. **W The Store**

Di *W Bali – Seminyak* juga menyediakan shop dimana tamu bisa berbelanja di sana. W The Store akan memberikan tamu pengalaman yang unik ketika berbelanja karena desain *store* yang unik. W The Store menyediakan beberapa aksesoris dan beberapa pakaian seperti, *dress, shoes, glasses, swimningsuits, jewellery* dan banyak lainnya.

### c. **Retail Shop**

Selain W The Store, di W Bali Seminyak juga terdapat retail shop yang menjual beberapa aksesoris, pakaian, sepatu dan lainnya. Retail shop yang ada di W Bali – Seminyak yaitu *Villbrequin, Rococo Resort, Arturo* dan *Bali Pearl*.

## 4. **Fasilitas Koferensi**

W Bali Seminyak mempunyai 5 ruangan yang bisa digunakan untuk mengadakan pertemuan diantaranya yaitu, Great Room, Studio Villa, Break Out

Room I, One Below, Strategy Room. Masing – masing tempat ini memiliki kapasitas dan konsep ruangan yang berbeda - beda, serta dapat difungsikan untuk berbagai acara seperti meeting, jamuan makan, pernikahan, dan acara lainnya. Adapun tabel kapasitas ruang pertemuan dan gambar ruang pertemuan, sebagai berikut:

Tabel 3. 3 Kapasitas Ruang Pertemuan

Nama Ruangan	Luas	Kapasitas				
		Banquet	Classroom	Theater	U-Shape	Cocktail
Great Room	350 m <sup>2</sup>	130	130	315	98	330
Strategy Room	20 m <sup>2</sup>	8	-	-	7	10
Studio Villa	95 m <sup>2</sup>	40	27	50	18	50
Break Out Room	11 m <sup>2</sup>	11	5	-	-	-
One Below	54 m <sup>2</sup>	10	-	-	15	20

Sumber: W Bali Seminyak, 2023

#### a. Great Room

Great room merupakan tempat untuk mengadakan acara pernikahan, meeting dan jamuan makan dengan kapasitas yang besar sekitar 130 – 300 orang. Fasilitas yang disediakan yaitu ada speaker, projector, dan kabel roll.

#### b. Strategy Room

*Strategy room* merupakan tempat untuk mengadakan acara meeting dengan kapasitas yang kecil sekitar 7 – 8 orang. Fasilitas yang disediakan yaitu ada speaker, projector, lcd TV dan kabel roll.

**c. Studio Villa**

*Studio villa* merupakan tempat untuk mengadakan acara meeting dan jamuan makan dengan kapasitas sekitar 18 – 30 orang. Fasilitas yang disediakan yaitu ada speaker, projector, dan kabel roll.

**d. Break Out Room I**

*Break Room I* merupakan tempat untuk mengadakan acara meeting dengan kapasitas sekitar 5 - 12 orang. Fasilitas yang disediakan yaitu ada speaker, projector, dan kabel roll.

**e. One Below**

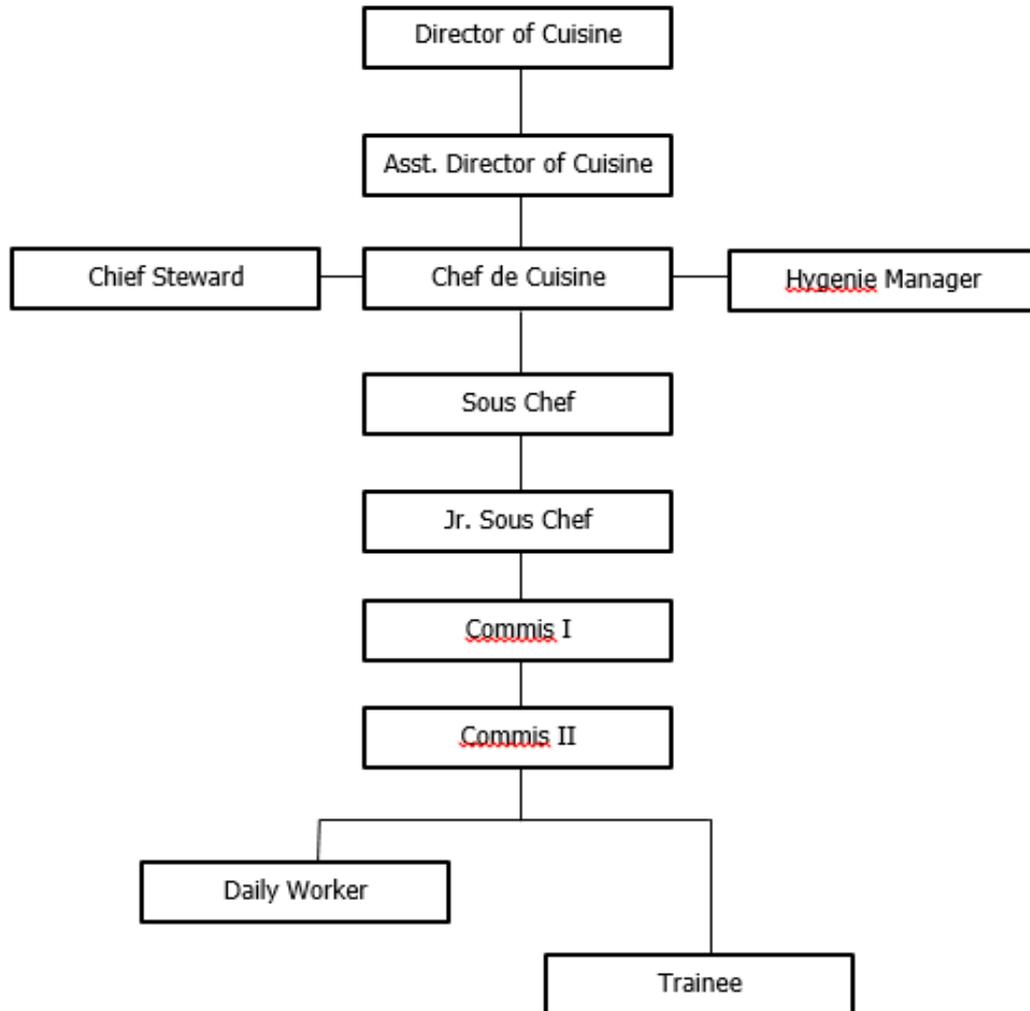
*One below* merupakan tempat untuk mengadakan acara meeting dan jamuan makan dengan kapasitas sekitar 10 - 15 orang. Fasilitas yang disediakan yaitu ada speaker, projector, dan kabel roll.

**B. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel**

Struktur organisasi hotel adalah gambaran mengenai tingkat jabatan dan alur kepemimpinan dalam suatu hotel. Struktur organisasi hotel juga menunjukkan hubungan tanggung jawab antara setiap bagian atau departemen yang ada di hotel. Struktur organisasi hotel ini dibuat untuk memudahkan operasional suatu hotel dalam membagi tugas dan tanggung jawab kepada setiap karyawan sesuai dengan tingkat dan jabatan. W Bali Seminyak merupakan hotel bintang 5 (lima) yang memerlukan tenaga kerja dalam menjalankan operasionalnya. Setiap tenaga kerja mempunyai tugas dan tanggung jawab sesuai dengan posisinya masing-masing,

seperti struktur organisasi Department culinary di W Bali Seminyak dapat di lihat pada gambar di bawah ini:

Struktur Organisasi Culinary Departemen di W Bali Seminyak



Gambar 3.2 Struktur Organisasi Culinary Departemen di W Bali Seminyak  
Sumber : W Bali Seminyak, 2023

Adapun tugas dari masing-masing dalam struktur organisasi *culinary Departement* adalah sebagai berikut:

A. *Director of cuisine*

Tugas utama dari *Director of Cuisine* ini adalah mengkreasikan menu, bermain dengan bahan-bahan makanan dan menciptakan sensasi rasa-rasa baru.

B. *Asisten Director of Cuisine*

Sebagai asisten atau wakil, dari *Director Of Cuisine* bertanggung jawab dalam menyusun jadwal *Chef de Cuisine*, atau mengganti kan beberapa pekerjaan saat *Chef de Cuisine* sedang berhalangan hadir.

C. *Manager hygiene*

Tugas dari *Manager Hygiene* adalah menjaga kebersihan *kitchen*, bahan makanan, dan juga mengawasi karyawannya untuk kebersihan diri sendiri.

D. *Chief Steward*

Seseorang yang memiliki tugas untuk mendaftarkan semua permintaan peralatan memasak yang diperlukan, melakukan distribusi, memastikan tidak ada mikroorganisme yang tertinggal dalam peralatan yang telah dicuci

E. *Chef De Cuisin*

1. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
2. Menyusun Menu
3. Membuat *standard recipe* beserta *food cost* nya
4. Membuat *purchase order* ( bahan-bahan ).
5. Membuat perkiraan yang akan dicapai.
6. Memimpin staff dan bawahannya.

#### F. *Sous Chef*

Tugas dari *sous chef* adalah menggantikan kedudukan *Chef* apabila dia berhalangan atau sedang libur ( *day off* ).

#### G. *Chef de Partie*

*Chef de Partie* bertugas mengawasi kelancaran jalannya operasional pada salah satu seksi yang menjadi tanggung jawabnya. Mengorganisasi dan membagi tugas dan pekerjaan pada bawahannya, dan ikut secara Langsung turun tangan mengolah makanan.

#### H. *JR. Sous Chef*

*JR. Sous Chef* adalah wakil *Chef de Partie*, tugasnya sama. Menggantikan *chef de partie* di saat berhalangan hadir atau *day of*

#### I. *Commis*

*Commis* bekerja di bawah pengawasan *chef de partie* dan bertanggung jawab atas tugas-tugas persiapan dasar, seperti memotong bahan, membersihkan produk-produk makanan, dan membantu dalam proses memasak.

#### J. *Daily Worker*

*Daily Worker* memiliki tugas dan tanggung jawab hampir sama dengan seorang *cook / commis*, seperti menyiapkan bahan – bahan dan membantu *commis*

#### K. *Trainee*

Sesuai dengan namanya *Trainee* merupakan proses belajar yang dilakukan langsung di lapangan. Seorang *trainee* akan di training mengenai semua ilmu mengenai *outlet* dan *SOP* yang berlaku senior masing masing.

## **BAB IV**

### **PEMBAHASAN**

Babi guling *pizza* merupakan salah satu menu makanan yang ada di restoran ini dan dibuat oleh *commis*, sekaligus menjadi makanan yang unik di hotel W Bali Seminyak. Prosedur pembuatan babi guling *pizza* oleh *commis* di hotel W Bali Seminyak terdapat berbagai tahapan mulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap penyajian hingga tahap akhir adalah sebagai berikut:

#### **A. Pembuatan Babi Guling *Pizza* Oleh Commis Pada Menu *A'la Carte* Woobar Di Hotel W Bali Seminyak**

Adapun prosedur yang digunakan dalam standar pelayanan untuk pembuatan babi guling *pizza* di hotel W Bali Seminyak adalah sebagai berikut:

##### **1. Tahap persiapan**

Sebelum memulai proses pembuatan babi guling *pizza*, beberapa hal yang perlu diperhatikan oleh semua staff di W Bali Seminyak pada *outlet* woobar yang bertugas untuk membuat *pizza* khususnya babi guling *pizza* meliputi persiapan diri, persiapan peralatan dan bahan-bahan yaitu sebagai berikut:

###### **a. Persiapan diri**

Persiapan diri seseorang *commis* sangatlah penting dilakukan karena berkaitan dengan kinerja dan makanan yang akan dihasilkan. Adapun beberapa persiapan diri yang perlu dilakukan oleh seorang *commis* adalah sebagai berikut:

### 1) Kehadiran

Hal pertama yang harus dilakukan oleh seluruh staff maupun training di W Bali Seminyak diwajibkan datang 15 menit sebelum jam kerja dimulai dengan tujuan agar seluruh staff dan training dapat mempersiapkan diri.

### 2) *Personl grooming*

*Uniform* yang dipakai harus lengkap sebelum memasuki area *kitchen*, seperti menggunakan topi agar rambut tidak jatuh ke makanan, baju *kitchen* yang disediakan oleh hotel, *apron* untuk menutupi baju dan celana agar tidak kotor jika terkena makanan dan tepung. Menggunakan *safety shoes* untuk melindungi kaki agar terhindar dari benda benda tajam. *Uniform commis* berwarna hitam.

Dalam hal ini yang menyangkut penampilan dari seseorang karyawan atau seorang *commis*, seperti:

- a) Menggunakan *uniform* yang bersih dan rapi
- b) Menutup rambut dengan topi agar tidak ada rambut yang jatuh di makanan
- c) Kuku tidak boleh panjang dan harus bersih agar kotoran yang terdapat dalam kuku tidak masuk ke dalam makanan pada saat membuat makanan.
- d) Mencuci tangan setiap 30 menit sekali agar tangan tetap bersih dan menjaga kebersihan badan agar tetap bersih



Gambar 4. 1 Uniform training  
Sumber : Dokumentasi penulis 2023

b. Persiapan peralatan

Adapun persiapan peralatan yang dibutuhkan seorang *cook* dalam proses produksi harus memenuhi syarat kebersihan secara fisik yaitu peralatan yang digunakan harus bersih, tidak berbau dan tidak ada bekas makanan yang menempel pada permukaan peralatan tersebut. Adapun peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan babi guling *pizza* antara lain yaitu:

a) *Oven*

*Oven* merupakan alat pemanggangan yang digunakan untuk memanggang babi guling *pizza* dengan suhu 180-200°C selama 8-10 menit. *Oven* ini terbuat dari bahan baja kuat dan tebal yang dilapisi oleh marbel anti lengket agar babi guling *pizza* tidak mudah lengket pada *oven*.



Gambar 4. 2 Oven

Sumber : Dokumentasi penulis 2023

b) *Scoop pizza*

*Scoop pizza* merupakan alat yang terbuat dari *stainless steel* yang digunakan untuk mengangkat adonan *pizza* yang akan dimasukkan ke dalam *oven*.

c) *Pizza cutter*

*Pizza cutter* merupakan alat yang digunakan untuk memotong babi guling *pizza* yang sudah matang.

d) Kompor vornes

Kompor vornes merupakan alat untuk memasak yang menghasilkan panas tinggi untuk memasak makanan babi guling dan sayur kacang panjang.

e) *Sausteuse pan*

*Sausteuse pan* adalah gunanya untuk menghangatkan atau menumis babi guling dan sayur kacang panjang

f) *Knife*

*Knife* merupakan alat yang digunakan untuk memotong sambal matah, sayur kacang panjang, dan babi guling.

g) Blender

Blender merupakan alat yang digunakan untuk menghaluskan bahan-bahan yang digunakan pada *kalasan sauce*.

h) Spatula

Peralatan memasak yang sering digunakan dalam proses memasak seperti mengaduk *kalasan sauce*.

i) Sendok

Sendok digunakan untuk mengisi topping sambal matah, sayur kacang, babi guling.

j) Kuas

Kuas merupakan alat yang digunakan untuk mengoleskan minyak pada adonan *dough pizza*.

k) Tong

*Tong* merupakan jepitan yang digunakan untuk mengambil bahan yang akan dipergunakan pada menu babi guling *pizza*. *Tong* terbuat dari bahan *stainless steel* yang digunakan untuk mengambil bahan makanan.

c. Persiapan bahan

Seorang *commis* harus benar-benar memperhatikan kebersihan bahan yang akan dipakai sebelum diolah agar kualitas makanan yang dijual tetap terjaga. Persiapan bahan dalam proses pembuatan babi guling *pizza* terdiri dari babi guling sebagai bahan utama, *dough pizza*, *kalasan sauce*, *mozzarella cheese* dan sayur kacang panjang. Menu babi guling *pizza* sendiri dilengkapi dengan sambal matah sebagai topping dan sebagai penambah cita rasa dari menu babi guling

### 1. *Dough pizza*

*Dough pizza* biasanya dibuat seperti roti yang berbrntuk bulat. *Pizza* biasanya dibuat dengan memutar-memutarkan adonan *dough* agar menjadi pipih dan bulat. Hal tersebut juga sering dijadikan atraksi bagi beberapa *commis*. Adapun bahan yang digunakan yaitu:



Gambar 4.3 Dough pizza

Sumber : Dokumentasi penulis 2023

Tabel 4. 1 Dough pizza (1 porsi)

No	Bahan-Bahan	Jumlah
1	flour	250 gr
2	yeast	6 gr
3	water	180 ml
4	Garam	1 sdt
5	Oil	30 ml

Sumber : W Bali Seminyak, 2023

## 2. Kalasan sauce

*Kalasan sauce* merupakan bumbu *base genep* yang di beri santan supaya teksturnya kental adapun bahan-bahan yang digunakan yaitu:



Gambar 4. 4 Kalasan sauce  
Sumber : Dokumentasi penulis 2023

Tabel 4. 2 Kalasan sauce (1 porsi)

No	Bahan-Bahan	Jumlah
1	lengkuas	50 gr
2	kencur	25 gr
3	Cabe merah	200 gr
4	jahe	100 gr
5	Bawang merah	200 gr
6	Bawang putih	75 gr
7	Kunyit	30 gr
8	sereh	3 batang
9	ketumbar	20 gr
10	kemiri	100 gr
11	santan	200 gr

Sumber : W Bali Seminyak, 2023

## 3. Sayur kacang panjang

Sayur kacang panjang merupakan olahan dari sayur kacang panjang yang di rebus dan dibumbui dengan *base genep* adapun bahan dari sayur kacang panjang yaitu:



Gambar 4. 202 Sayur kacang panjang  
Sumber : Dokumentasi penulis 2023

Tabel 4. 3 Sayur kacang panjang (1 porsi)

No	Bahan-Bahan	Jumlah
1	Kacang panjang	100 gr
2	Daun salam	2 lembar
3	Jeruk limau	1 buah
4	Bawang merah	8 butir
5	Bawang putih	4 siung
6	kemiri	2 butir
7	Kunyit	4 cm
8	kencur	1 cm

Sumber : W Bali Seminyak, 2023

#### 4. Sambal matah

Sambal matah merupakan peneman dari babi guling *pizza* adapun bahan yang digunakan yaitu:



Gambar 4.6 Sambal matah

Sumber : Dokumentasi penulis 2023

Tabel 4. 4 Sambal matah

No	Bahan-Bahan	Jumlah
1	Cabe rawit	10 buah
2	Bawang merah	7 buah
3	Serai	1 batang
4	Jeruk limau	1 butir
5	Minyak goreng	3 sdm

Sumber : W Bali Seminyak, 2023

## 5. Daging babi guling

Daging babi guling merupakan salah satu bahan utama yang ada di menu babi guling pizza adapun bahan yang digunakan.



Gambar 4.7 Babi guling  
Sumber : Dokumentasi penulis 2023

Tabel 4. 5 Resep daging babi guling

No	Bahan-Bahan	Jumlah
1	Daging babi duling	100 gr
2	Base genep	40 gr
3	Jeruk limau	1 butir
4	Bawang goreng	20 gr

Sumber : W Bali Seminyak, 2023

## 6. *Mozzarella cheese*



Gambar 4.8 Mozzarella cheese  
Sumber : Dokumentasi penulis 2023

*Mozarella chees* merupakan salah satu bahan yang digunakan pada saat pembuatan babi guling pizza, fungsi dari *mozzarella cheese* ini adalah sebagai topping dan penambah rasa dari babi guling *pizza*.

## 2. Tahap pengolahan babi guling *pizza*

Tahap pengolahan merupakan tahap bagi seorang commis pasa saad memproses babi guling *pizza*. Seorang *commis* juga harus teliti dalam membaca pesanan karena ada beberapa *guest* yang alergi dengan makanan tersebut. Adapun tahap pengolahan babi guling *pizza* yaitu :

### a) *Dough pizza*

Cara membuat:

- 1) Campurkan tepung, yeast, dan air pada wadah. Aduk hingga menyatu.
- 2) Tambahkan oil dan garam, uleni hingga kalis.
- 3) Bentuk bulat adonan tersebut, tutuplah menggunakan serbet bersih agar permukaan adonan tidak kering. Biarkan sekitar 30 menit hingga mengembang
- 4) Bagi menjadi beberapa bagian dan di bulatkan

Namun pada outlet woobar menggunakan dough pizza yang sudah jadi.

### b) *Kalasan sauce*

Cara membuat :

- 1) Haluskan semua bumbu seperti lengkuas, kencur, cabe merah, jahe, bawang merah, bawang putih, kunyit, sereh, ketumbar, kemiri hingga halus.
- 2) Kemudian tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga berwarna kecoklatan tambahkan air dan santan beri garam, merica.
- 3) Kemudian aduk hingga airnya surut dan mengental.

### c) Daging babi guling

Cara membuat :

- 1) Rebus daging babi hingga matang lalu tiriskan dan potong menjadi bagian kecil.
- 2) Kemudian siapkan bumbu genep lalu masukkan daging babi yang sudah di potong kecil, kemudian di beri bawang goreng dan perasan jeruk limau.
- d) Sayur kacang panjang

Cara membuat :

- 1) Rebus kacang panjang selama 15 menit, rendam dengan es batu.
- 2) Kemudian potong kacang paanjang yang sudah di rebus tadi.
- 3) Setelah itu siapkan bumbu base genep campur dengan kacang panjang yang sudah di potong tadi, beri sedikit garam dan merica.
- e) Sambal matah

Cara membuat :

- 1) Potong cabe rawit, bawang merah dan sereh
- 2) siram dengan minyak goreng panas kemudian beri perasan jeruk limau
- f) Babi guling *pizza*

Tabel 4. 6 Resep babi guling *pizza*

No	Bahan-Bahan	Jumlah
1	Dough <i>pizza</i>	160 gr
2	Kalasan sauce	5 sdm
3	Babi guling	80 gr
4	Sayur kacang panjang	80 gr
5	Sambal matah	80 gr
6	Mozzarella cheese	120 gr

Sumber : W Bali Seminyak, 2023

Cara membuat :

- 1) Ambil *dough pizza* lalu beri tepung
- 2) Pipihkan *dough pizza* menggunakan tangan hingga berbentuk bulat rapi.

- 3) Oleskan *kalasan sauce* di atas *dough pizza* hingga merata dengan jarak 1 cm dari tepi *pizza*.
- 4) Kemudian tambahkan topping berupa *mozzarella cheese* yang sudah di parut selanjutnya diikuti dengan babi guling yang sudah di potong dan dicampur bumbu kemudian diikuti dengan sayur kacang panjang setelah semua ditaburkan, adonan *pizza* kemudian di masukkan ke *oven* dengan suhu di angka 180-120 derajat celcius.
- 5) Masukkan kedalam *oven* menggunakan *scoope pizza*, menaruh secara perlahan agar *pizza* tidak berubah bentuk.
- 6) Siapkan piring *pizza* untuk menaruh *pizza* yang sudah matang
- 7) Setelah kira-kira 3 menit commis mengecek *pizza* didalam *oven*, bagian *pizza* yang bergelembung ditusuk dan diputar-putar ke bagian *pizza* yang belum matang dan di arahkan ke *oven* agar *pizza* matang dengan merata.
- 8) Setelah 8-10 menit matang, angkat *pizza*, letakkan di atas piring *pizza* lalu tambahkan topping sambal matah diatasnya, oleskan pinggiran *pizza* dengan *oil* agar tidak keliatan tepung yang masih tersisa di pinggiran *pizza*.
- 9) Memotong *pizza* menggunakan *pizza cutter* sampai *pizza* bisa terpotong menjadi 8 (delapan) bagian`
- 10) *Pizza* siap dihidangkan kepada tamu

### **3. Tahap penyajian**

Babi guling *pizza* disajikan dengan piring *pizza* yang diatasnya di tambahkan topping sambal matah dan diberikan olesan *oil* di pinggiran *pizza* agar tidak keliatan tepung yang masih tersisa di pinggiran *pizza*.

Memotong *pizza* menggunakan *pizza cutter* sampai *pizza* bisa terpotong menjadi 8 (delapan) bagian. *Pizza* siap dihidangkan kepada tamu



Gambar 4.9 Penyajian babi guling *pizza*  
Sumber :Dokumentasi pribadi, 2023

#### 4. Tahap Pembersihan Area Kerja

Setelah menyelesaikan semua tahapan maka dilanjutkan dengan tahap pembersihan area kerja yang dilakukan oleh seorang *commis* dan dibantu dengan *steward* dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Membersihkan semua alat yang digunakan dalam pembuatan babi guling *pizza*.
- 2) Membersihkan seluruh area kerja yang digunakan dalam pembuatan babi guling *pizza*.

#### B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan babi guling *pizza* dan cara mengatasinya :

Dalam pembuatan babi guling *pizza* ada beberapa hambatan yang dapat penulis temui ketika melakukan peraktek kerja lapangan di W Bali Seminyak. Adapun beberapa hambatan yaitu :

1. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan babi guling *pizza*

- a. Kurangnya stock bahan makanan untuk membuat babi guling *pizza*. karena stock bahan selalu cepat rusak.
  - b. Kurangnya alat produksi seperti *oven* yang penuh terpakai terutama pada saat situasi sedang penuh orderan. Karena di dalam oven cukup untuk 5 (lima) *piiza* saja.
  - c. Suhu *oven* yang tiba-tiba turun membuat *pizza* tidak matang dengan merata
  - d. Bahan persediaan yang cepat membusuk karena suhu *chiler* yang turun
2. Cara mengatasi hambatan-hambatan pada pembuatan babi guling *pizza*
- a. Meminta stock bahan kepada *outlet* lain.
  - b. Meminjam *oven* kepada *section* lain agar produksi tetap berjalan dengan lancar.
  - c. Upaya yang dapat dilakukan untuk membantu suhu *oven* tiba-tiba turun yang menyebabkan *pizza* tidak matang secara merata dengan cara menggunakan alat pemanas yaitu salamander agar keju meleleh dengan tekstur *pizza* menjadi *crispy*.
  - d. Upaya yang dapat dilakukan harus mengecek kembali suhu *chiler* yang terkadang turun tiba-tiba yang menjadi bahan cepat membusuk, lalu memindahkan bahan ke *chiller* yang lain agar bahan persediaan tetap terjaga kualitas dan kebersihan.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian dan pembahasan proses pembuatan babi guling *pizza* oleh *commis* pada menu *a'la carte* woobar di hotel W Bali Seminyak dapat disimpulkan sebagai berikut :

1) Tahap Persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu: tahap persiapan diri, persiapan alat-alat, dan persiapan bahan-bahan.

2) Tahap Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan babi guling *pizza* terdiri dari beberapa bahan yaitu: *dough pizza*, *kalasan sauce*, *mozzarella cheese*, babi guling, sayur kacang panjang, sambal matah.

3) Tahap Akhir

Tahap Akhir adalah tahap penyelesaian dari semua tahapan yang sudah dilakukan oleh seorang *commis* pada pembuatan babi guling *pizza*. Adapun tahap akhir yang dilakukan oleh seorang *commis* adalah tahap tahap pembersihan area kerja.

2. hambatan-hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan babi guling *pizza* yang sering terjadi :

- a. Kurangnya stock bahan makanan untuk membuat babi guling *pizza* dengan solusi meminta stock bahan kepada *outlet* lainnya
- b. Kurangnya alat produksi seperti *oven* yang penuh terpakai terutama pada saat situasi sedang penuh orderan dengan solusi meminjam *oven* kepada *section* lain agar produksi tetap berjalan dengan lancar.
- c. Suhu *oven* yang tiba-tiba turun upaya yang dapat di lakukan untuk membantu suhu *oven* tiba-tiba turun yang menyebabkan *pizza* tidak matang secara merata dengan cara menggunakan alat pemanas yaitu *salamander* agar keju meleleh dengan tekstur *pizza* menjadi *crispy*.
- d. Bahan persediaan yang cepat membusuk upaya yang dapat dilakukan harus mengecek kembali suhu *chiler* yang terkadang turun tiba-tiba yang menjadi bahan cepat membusuk, lalu memindahkan bahan ke *chiller* yang lain agar bahan persediaan tetap terjaga kualitas dan kebersihan.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan peraktek kerja lapangan di W Bali Seminyak khususnya pada *hot kitchen* maka penulis dapat menyarankan :

1. Untuk mengatasi kekurangan bahan sebaiknya mengorder lebih banyak bahan oleh *chef de partie* pada saat *high season* agar tidak terjadi kembali kekurangan bahan yang mengakibatkan peroduksi makanan terganggu.
2. Melakukan pengecekan kelayakan alat-alat oleh *chef de partie* untuk mengetahui keruskan peralatan *kitchen*, sehingga segera dapat dilakukan

penggantian peralatan di *kitchen* seperti *oven* sudah lama dan tua yang mengakibatkan makanan tidak matang secara merata.

3. Untuk mengatasi bahan (*stock*) yang rusak atau cepat busuk maka dilakukan pembersihan *chiller* secara berkala dan suhu dicek kembali oleh *demi chef* agar bahan terjaga kualitas dan kebersihannya apabila terjadi penurunan suhu secara terus menerus maka sebaiknya pihak hotel memberikan *chiller* yang baru.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, & Ruffino. 2012. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi
- Citra Unik Mayasari, Emmita Devi Hari Putri 2020 *Oprasional Tata Boga*
- Departemen Pendidikan Nasional. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa edisi V*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- I Made Mudita 2017 *Proses Pembuatan Babi Guling Dan Analisis Finansial Dengan Bahan Baku Babi Bali*
- Manuntun et al. (2015) dalam Adriyanti (2018) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Proses Pembuatan Pizza oleh Chef Heru Laksana. 30 Juli 2018 diakses 16 Juni 2019
- Sulastiyono dalam Maluto (2014) *Pengertian Hotel menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86*
- Suardani, M. 2015. *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Senitiasih, N. 2018. *Principle of Cookery*. Denpasar: Focus Caribbean College
- Suardani, Ni Made. 2015. *Pengolahan Makanan 2*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Syamsidah Hamidah Suryan (2018) *Pengetahuan Bahan Makanan*
- Yuliantoro. 2019. *Pengertian Memasak*. Batam: Robby Darmawan.

## LAMPIRAN

Lampran 1 : Pembuatan babi guling pizza



Lampiran 2: Alat-alat yang digunakan untuk membuat babi guling pizza



scoop pizza

pizza cutter

kompot vorns



sauteuse pan

knife

kuas



blender

spatula

sendok