

**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 dibangun 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 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.