

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN INDULGENCE PORK RIBS
OLEH COMMIS DI TAMAN WANTILAN
RESTAURANT FOUR SEASONS BALI RESORT
AT JIMBARAN BAY**



I Putu Agus Arimbawa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN INDULGENCE PORK RIBS OLEH COMMIS DI
TAMAN WANTILAN RESTAURANT FOUR SEASONS BALI
RESORT AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Putu Agus Arimbawa
NIM 2015823157**

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

**PEMBUATAN INDULGENCE PORK RIBS OLEH COMMIS DI
TAMAN WANTILAN RESTAURANT FOUR SEASONS BALI
RESORT AT JIMBARAN BAY**

Oleh
I Putu Agus Arimbawa
NIM 2015823157

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M Par
NIP.196409151990031003

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



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



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

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

SURAT PENYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Putu Agus Arimbawa
NIM : 2015823157
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**” PEMBUATAN INDULGENCE PORK RIBS OLEH COMMIS DI TAMAN
WANTILAN RESTAURANT FOUR SEASONS BALI RESORT AT
JIMBARAN BAY”**

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 Putu Agus Arimbawa
NIM : 2015823157
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN INDULGENCE PORK RIBS OLEH COMMIS DI TAMAN WANTILAN RESTAURANT FOUR SEASONS BALI RESORT AT JIMBARAN BAY ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Indulgence Pork Ribs oleh Commis di Taman Wantilan Restaurant Four Seasons Bali Resort at Jimbaran Bay.

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

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Made Suardani, S Pd. M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Randy Shimabuku selaku General Manager di Four Season Bali Resort At Jimbaran Bay, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Four Season Bali Resort At Jimbaran Bay untuk mendukung penulisan laporan praktik kerja lapangan ini, serta telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Four Season Bali Resort At Jimbaran Bay.
8. Ibu Ni Kadek Susanti Yeni Masari selaku Training Manager di Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay untuk mendukung penulisan laporan praktik kerja lapangan.
9. Bapak Nicolas Senes, selaku F&B Manager di Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan laporan praktik kerja lapangan.

10. Bapak Wayan Astika selaku Senior Sous Chef di Taman Wantilan Four Seasons Bali Resorts At Jimbaran Bay yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi, bimbingan, motivasi, arahan serta semangat kepada penulis selama kegiatan praktik kerja lapangan serta selama penyusunan laporan ini.
11. Bapak Kadek Rusiadi Astawa selaku Chef De Partie di Taman Wantilan Restaurant Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay yang telah memberikan bimbingan, motivasi , arahan dan semangat kepada penulis selama penyusunan laporan praktik kerja lapangan serta selama kegiatan praktik kerja lapangan berlangsung.
12. Seluruh staff Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay yang telah memberikan masukan, informasi, arahan , serta semangat kepada penulis selama melaksanakan kegiatan praktik kerja lapangan.
13. Bapak I Made Sudiharta dan Ibu Ni Made Suartini, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama kegiatan praktik kerja lapangan.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan.

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

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
E. Metode dan Teknik Analisis Data	7
F. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian Hotel	9
B. Pengertian Restoran	10
C. Pengertian Commis.....	10
D. Pengertian Dapur dan Jenis Jenis Dapur.....	11

1. Pengertian Dapur	11
2. Jenis- Jenis Dapur	11
E. Resep Makanan	12
F. Bahan Makanan	12
G. Metode Memasak	13
H. Pengertian Pembuatan	14
I. Indulgence Pork Ribs dan Teori Pembuatan	14
J. Indulgence	15
K. Base Genep	15
L. Barbeque Sauce	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	17
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	17
1. Lokasi Perusahaan	17
2. Sejarah Hotel	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	19
1. Bidang Usaha Hotel	19
2. Fasilitas Hotel	19
C. Struktur Organisasi Perusahaan	29
BAB IV PEMBAHASAN	34
A. Pembuatan Indulgence Pork Ribs Oleh Commis	34
1. Tahap Persiapan	34
2. Tahap Pembuatn	48
3. Tahap Platting	49
4. Tahap Akhir	50
B. Hambatan Pembuatan Indulgence Pork Ribs dan Solusi	50
BAB V PENUTUP.....	52

A. Simpulan	52
B. Saran	53

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay	13
Gambar 3.21 <i>Struktur Organisasi F&B Product Four Season Bali Resort</i>	30
Gambar 3.22 <i>Struktur Organisasi F&B Product Taman Wantilan Restaurant</i>	31
Gambar 4.1 <i>Persiapan Diri</i>	40
Gambar 4.2 <i>Timbangan</i>	42
Gambar 4.3 <i>Grill</i>	42
Gambar 4.4 <i>Pisau</i>	43
Gambar 4.5 <i>Cutting Board</i>	43
Gambar 4.6 <i>Bowl</i>	44
Gambar 4.7 <i>Oven</i>	44
Gambar 4.8 <i>Sauce Pan</i>	44
Gambar 4.9 <i>Ballon Whisk</i>	45
Gambar 4.10 <i>Spatula</i>	45
Gambar 4.11 <i>Insert</i>	46
Gambar 4.12 <i>Basa Genap</i>	49
Gambar 4.13 <i>Bbq Sauce</i>	51
Gambar 4.14 <i>Indulgence Pork Ribs</i>	52
Gambar 4.15 <i>Platting Indulgence Pork Ribs</i>	53

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay.....	16
Tabel 4.1 Bahan- Bahan untuk marinade Pork Ribs	47
Tabel 4.2 Bahan Bahan Bbq Sauce	49

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Foto Imperial Three-Bedroom Villa
- Lampiran 2. Foto Royal Two-Bedroom Villa
- Lampiran 3. Foto Two-Bedroom Premier Ocean Villa
- Lampiran 4. Foto Two-Bedroom Garden Villa
- Lampiran 5. Foto Family Premier Villa
- Lampiran 6. Foto Premier Ocean Villa
- Lampiran 7. Foto Deluxe Villa
- Lampiran 8. Foto Jimbaran Bay Villa
- Lampiran 9. Foto Garden Villa
- Lampiran 10. Foto Taman Wantila Restaurant
- Lampiran 11. Foto Coconut Grove Club
- Lampiran 12. Foto Jala Restaurant
- Lampiran 13. Foto In-Villa Dining
- Lampiran 14. Foto Sundara Restaurant
- Lampiran 15. Foto SPA
- Lampiran 16. Foto Water Sport
- Lampiran 17. Foto Kid's Club
- Lampiran 18. Foto Ganesha Gallery
- Lampiran 19. Foto Boutique
- Lampiran 20. Foto Cooking Academy

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu daerah tujuan para wisatawan, terutama di Bali yang hampir terkenal di penjuru dunia. Hal ini terbukti dengan banyaknya kunjungan wisata manca negara asing maupun domestik yang meningkat setiap tahunnya. Meningkatnya kunjungan wisata ke Bali, maka otomatis semakin banyak juga jenis Akomodasi yang bisa disediakan, salah satunya hotel.

Hotel adalah suatu tempat akomodasi yang di kelola secara komersial. Menyediakan fasilitas penginapan untuk umum dengan berbagai fasilitas pelayanan. Seperti pelayanan kamar, pelayanan makan dan minum, dan pelayanan jasa lainnya yang dimiliki oleh suatu hotel. Serta keindahan hotel yang dapat dinikmati keindahannya, yang terdapat di dalamnya. Di Bali ada berbagai jenis hotel, mulai dari hotel kecil sampai dengan hotel bintang 5 yang bertaraf Internasional. Dengan banyaknya hotel yang ada di Bali, setiap hotel bekerja keras untuk berlomba-lomba meningkatkan kualitasnya, baik dari segi produk maupun pelayanannya. Setiap hotel memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan dengan menjual produk yang dimiliki oleh hotel. Seperti *Room, Food & Beverage Product, Bar, Restaurant, Gym, Spa*, dan *Product-product* lainnya yang mendatangkan keuntungan bagi hotel.

Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay adalah salah satu hotel bintang lima dengan konsep resort yang terletak di kawasan tebing pantai Jimbaran untuk para wisatawan yang berkunjung ke Bali. Four Seasons Resort Bali Jimbaran memiliki lokasi yang sangat strategis berada di kawasan Bukit Permai, Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, dimana terkenal dengan keindahan pantainya yaitu pada saat matahari terbit dan matahari tenggelam yang sangat memukau. Four Seasons Bali Resort at Jimbaran Bay memiliki beberapa department yang menunjang operasional Hotelnya, guna memberi pelayanan yang maksimal. Diantaranya yaitu, *Human Resource Department, Engineering Department, Sales & Marketing Department, Finance Department, Beverage & Food Department, Housekeeping (Styling) Department, Front Office Department, Spa & Recreation Department, Loss Prevention (Security) Department*. Setiap *Department* saling berkaitan satu dengan lainnya, guna memaksimalkan operasional hotel. Salah satu *department* yang berperan penting dalam operasional, adalah *Food & Beverage product Department*.

Food and Beverage Product adalah salah satu bagian divisi di hotel yang memiliki tugas untuk menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji. Mulai dari *appetizer, soup, main course dan dessert* untuk para tamu hotel. Pelayanannya dikelola secara komersial serta profesional. *Food & Beverage Product Department* pada Four Seasons Bali Resort at Jimbaran Bay, memiliki 4 *Restauran* dan 1 *Villa Dinning Service*.. Diantaranya, Setiap Outlet *Food & Beverage product Department* tersebut,

memiliki konsep dan menu yang berbeda, seperti contohnya Taman Wantilan *Restaurant*.

Taman Wantilan *Restaurant*, merupakan restoran formal bergaya modern namun dengan design budaya adat Bali, restaurant ini memiliki sistem *Buffet* dan juga *restaurant* ini menawarkan *Show Kitchen* atau dapur pertunjukan yang secara langsung memasak di depan tamu. Taman Wantilan *Restaurant* ini memiliki 6 *big stations* yaitu, Cold station, Tandoor Station, Noodle Station, Western Station, Oriental Station, dan Pastry Station. Cold Station menyediakan makanan seperti Salad, Sushi, Sashimi. Tandoor Station menyediakan makanan Paneer mahkani, Rougan Josh, Murg Massala, Butter Chiken. Noodle Station menyediakan makanan seperti Soto Ayam, Laksa, Tom Yung Gong. Oriental Station menyediakan makanan Chinese Fried Rice, Wok Fried Bokcoy, Fried Singapore Glassnoodle, Pastry Station menyediakan makanan seperti Crepes, Fruit Platter, Ice Cream. Western Station menyediakan makanan seperti Pasta, Chiken Coq Au Vin, Indulgence Pork Ribs. Makanan yang paling spesial di Western Station ini adalah Indulgence Pork Ribs, Indulgence Pork Ribs adalah potongan Iga daging babi yang populer dalam hidangan barat dan hidangan asia dimana tekstur dagingnya empuk, mudah lepas dari tulang iga nya. Dengan bumbunya yang manis dan meresap hingga ke dalam dagingnya. Dalam Proses pembuatan *Pork Ribs* menggunakan metode memasak *boiling* dimana dalam pembuatan *Indulgence Pork Ribs* direbus selama 6-8 jam menggunakan api kecil ditambah *Base genep* khas bali, di *Roast* selama 30 menit untuk mematangkan

Pork Ribs ini, dan setelah itu di *grill* diatas bara api yang sangat panas agar daging babi tersebut matang secara merata.

Dari beberapa penjelasan diatas *restaurant* di Four Season Jimbaran Bali Resort At Jimbaran Bay, maka hal ini lah yang mendasari untuk menulis sebuah Tugas Akhir yang berjudul "Pembuatan Indulgence Pork Ribs Oleh Commis Di Taman Wantilan Restaurant Pada Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay"

B. Rumusan Masalah

Sesuai penjelasan yang sudah tercantum di latar belakang masalah, terdapat pokok permasalahan dalam penulisan tugas akhir yang dapat diambil, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan *indulgence pork ribs* oleh commis di Taman Wantilan *Restaurant* Pada Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan *indulgence pork ribs* oleh commis di Taman Wantilan *Restaurant* Pada Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Tujuan dan kegunaan dari penulisan tugas akhir yaitu sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir
 - a. Menjelaskan bagaimanakah pembuatan *indulgence pork ribs* oleh commis di Taman Wantilan Restaurant Pada Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay

- b. Mengetahui kendala yang dihadapi dalam *pembuatan indulgence pork ribs* oleh commis di Taman Wantilan *Restaurant* Pada Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

a. Bagi Mahasiswa

- a) Kegunaan bagi mahasiswa yaitu, penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta menambah pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh ketika melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
- b) Untuk menambah wawasan mahasiswa dalam bidang perhotelan umumnya dan bidang *F&B Product* lebih khususnya.
- c) Dengan menyusun Tugas Akhir diharapkan mahasiswa mampu merangkum dan mengaplikasikan semua pengalaman pendidikan untuk memecahkan masalah dalam bidang keahlian/bidang studi tertentu secara sistematis dan logis, kritis dan kreatif.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- a) Laporan tugas akhir ini diharapkan mampu dijadikan sebagai referensi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata sehingga nantinya dapat dijadikan

sebagai contoh dalam pembuatan Tugas Akhir serta dapat dijadikan sebagai bahan pembelajaran.

b) Untuk mengetahui peningkatan dan kualitas sumber daya manusia mahasiswa pada proses Praktek Kerja Lapangan sehingga dapat bersaing dalam dunia Hospitality.

c. Bagi Perusahaan

Bagi perusahaan laporan Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada perusahaan sehingga perusahaan dapat meningkatkan kualitasnya dalam mengolah bahan makanan yang akan disajikan kepada wisatawan pada Four Season Jimbaran Bali Resort.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan untuk penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan penyelidikan atau pengamatan secara langsung dan mencatat data yang sudah kita dapatkan selama melakukan kegiatan praktik kerja lapangan, yang berkaitan dengan pembuatan *indulgence pork ribs* oleh *commis* di Taman Wantilan *Restaurant* Pada Four Seasons Bali Resort At Jimbaran Bay.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara bertanya atau *interview* secara langsung kepada staf yang ada di Restoran Taman Wantilan *Show Kitchen*, khususnya dalam pengolahan makanan.

c. Metode Kepustakaan

Metode Kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mencari, membaca, mempelajari dan mengumpulkan artikel dari buku-buku maupun browser yang berkaitan dengan pengolahan makanan di Four Season Bali Resort tepatnya di Taman Wantilan *Show Kitchen*.

E. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif, yaitu cara memaparkan dan menggambarkan dengan lengkap mengenai kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi mengenai proses pembuatan Indulgence Pork Ribs oleh Commis pada Taman Wantilan Restaurant Four Season Bali Resort at Jimbaran Bay.

F. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Menggunakan metode formal dan informal. Mode formal adalah metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data berupa gambar, foto, dan tabel. Metode informal adalah penyajian data dengan

cara menyajikan hasil analisis data dengan kata kata atau berupa penjelasan yang berkaitan dengan pembuatan Indulgence Pork Ribs oleh Commis pada Taman Wantilan Restauran Four Season Bali Resort at Jimbaran Bay.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang dipaparkan mengenai proses pembuatan *indulgence pork ribs* oleh *Commis* di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay maka dapat mengambil beberapa simpulan antara lain, proses pembuatan *indulgence pork ribs* dibagi menjadi 3 tahapan yaitu, tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap akhir.

Dalam tahap persiapan ada beberapa hal yang harus dilakukan, antara lain: persiapan diri yaitu menggunakan seragam kerja lengkap dengan celana hitam panjang, apron, *hair net* untuk wanita dan topi untuk pria. Pada tahap persiapan yang perlu dilakukan yaitu, persiapan peralatan kerja sesuai yang diperlukan, kemudian tahap persiapan bahan-bahan yang diperlukan adalah *base genep* untuk *marinade indulgence pork ribs*, *barbeque sauce* untuk *dressing indulgence pork ribs*, dan *rosemary* untuk *garnish*, dan daun pisang untuk *underliner*.

Tahap pembuatan meliputi cara mengolah makanan seperti merebus *pork ribs* dengan *base genep*, membuat *barbeque sauce* untuk *dressing*, menyiapkan *rosemary* untuk *garnish*, dan memotong daun pisang berbentuk lingkaran untuk *underliner*, penyajian merupakan tahap yang perlu diperhatikan oleh seorang *Commis* karena presentasi dalam suatu sajian akan sangat mempengaruhi kepuasan tamu karna memiliki daya tarik untuk

menikmati hidangan tersebut. Dan tahap akhir yaitu membersihkan alat-alat yang digunakan, membersihkan area kerja dan meletakkan kembali peralatan dan bahan- bahan yang sudah selesai digunakan ke tempatnya.

Dalam proses pembuatan *indulgence pork ribs* terdapat beberapa hambatan. Hambatan yang terjadi adalah merebus iga babi terlalu lama saat melakukan marinasi dan terlambat mendinginkan iga babi ke dalam *blast chiller*, yang membuat iga babi tersebut mejadi *overcook* dan tidak bisa di potong karena iga babi terlalu lembut dan tidak memiliki tekstur.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis adapun saran-saran yang diberikan penulisan untuk mengatasi hambatan-hambatan yang terjadi saat proses pembuatan *indulgence pork ribs* oleh *Commis* di Four Season Bali Resort at Jimbaran Bay, yaitu:

1. Jika sedang *marinade* suatu bahan makanan sebaiknya selalu di cek tingkat kematangannya dan menggunakan api kecil, serta jangan lupa untuk menghidupkan *timer*, karena jika menggunakan api besar bahan makanan akan cepat matang dan tidak ada proses peresapan.
2. Saat mengolah atau membuat *Barbeque Sauce*, sebaiknya selalu diaduk dan menggunakan api kecil, jika tidak diaduk dan menggunakan api besar maka *barbeque sauce* akan lebih cepat hangus dan tidak *reduce*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani.R.P. 2013. *Mengenal Kuliner Bali*. Bali: PT Raja Grafindo Persada.
- Adhi Firdaus. 2020. #MasakdiRumahAja. Jakarta: Kompas.travel
- Bagyono. (2014). *Manajemen Perhotelan* . Jakarta: PT.Gramedia.
- Chair, I., & Pramudia, H. 2017. *Hotel Room Divison Management*. Jakarta: Kencana.
- Iskandar.H.M. 2015. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Iskandar, Mahdi. 2015. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: Rasindo.
- Bartono S. E, P. ., & Ruffino E.M.SE. 2016. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. ANDI.
- Mulyani, C. T., & Sunyoto. 2014. Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Tamu di Ratu Ratih Caffé Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(1), 1907-2457.
- Moran. M. 2017. *Category Analysis: Condimnts*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Oka, I Made Darma & Winia, I Nyoman. 2017. *Pelayanan Prima di Restoran International*. Surabaya: Paramita
- Pengertian Pembuatan menurut KBBI diakses dari <https://kbbi.web.id/pembuatan>. 08 Juni 2023
- Suardani, Ni Made. 2015. “Pengolahan Makanan 2”. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Suryono. 2015.*Food Production*. Yogyakarta: PT Intan Sejati, Klaten.
- Sukawati, Luh Putu. Ni Made Ary Widiastini. Dan Putu Indah Rahmawati. 2019. *Meningkatkan Kualitas Produk Pastry Di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku*. *Jurnal Manajemen dan Pariwisata*. Vol. 2. No. 1. Bali: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Utami. 2013, *Pengantar Hotel*. Jakarta: Cahaya Pustaka Utama.

Utama, R. (2016). *pengantar industri pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.