

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BALI BABI BURGER
OLEH *COMMIS* PADA *HOT KITCHEN*
DI MAYA SANUR RESORT AND SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

A.A Istri Agung Purnamawati

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BALI BABI BURGER
OLEH *COMMIS* PADA *HOT KITCHEN*
DI MAYA SANUR RESORT AND SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**A.A Istri Agung Purnamawati
NIM. 2215823219**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BALI BABI BURGER OLEH *COMMIS* PADA *HOT KITCHEN* DI MAYA SANUR RESORT AND SPA

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**A.A Istri Agung Purnamawati
NIM. 2215823219**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

ABSTRAK

Purnamawati, Anak Agung Istri Agung. (2025). Pembuatan Bali Babi Burger oleh Commis pada Hot Kitchen di Maya Sanur Resort and Spa. Tugas Akhir: DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Tugas Akhir ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, dan Pembimbing II: I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par, M.Par.

Kata kunci: Bali Babi Burger, *commis*, *hot kitchen*, teknik *sous vide*, *fusion food*, Maya Sanur Resort and Spa.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pembuatan Bali Babi Burger oleh *Commis* pada *Hot Kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa, serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi dan solusi yang diterapkan. Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara dengan staf kitchen, serta studi pustaka. Analisis data menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Bali Babi Burger merupakan salah satu menu *main course* terlaris yang menggabungkan konsep *fusion food* antara burger ala Barat dan cita rasa khas Bali. Keunikan menu ini terletak pada penggunaan *patty* dari daging *pork neck* yang dibumbui dengan bumbu Bali (bumbu kuning), dilengkapi dengan lawar kacang panjang dan saus Babi Guling Mayo. Proses memasaknya menggunakan teknik *sous vide* untuk menjaga kelembutan dan kelembutan daging. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *commis* memiliki peran penting dalam mempersiapkan bahan, mengolah *patty*, hingga menyajikan hidangan dengan teknik dan standar yang telah ditetapkan. Beberapa kendala yang dihadapi meliputi keterbatasan waktu dalam proses *sous vide* serta koordinasi antar staf, namun dapat diatasi melalui pembagian tugas yang jelas dan pengawasan rutin oleh chef senior. Penelitian ini memberikan gambaran praktis mengenai implementasi teknik memasak modern dalam menciptakan menu *fusion* yang diminati tamu, serta dapat menjadi referensi bagi institusi pendidikan maupun industri perhotelan.

ABSTRACT

Purnamawati, Anak Agung Istri Agung. (2025). *The Making of Bali Babi Burger by Commis in the Hot Kitchen at Maya Sanur Resort and Spa. Final Project: DIII Hotel Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.*

This Final Project has been supervised and approved by Supervisor I: Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, and Supervisor II: I Gusti Agung Mirah Sanjawani, S.Tr.Par., M.Par.

Keywords: Bali Babi Burger, *commis*, hot kitchen, sous vide technique, fusion food, Maya Sanur Resort and Spa.

This study aims to describe the process of making Bali Babi Burger by the Commis in the Hot Kitchen at Maya Sanur Resort and Spa, as well as to identify the challenges faced and the solutions implemented. Data collection methods included direct observation, interviews with kitchen staff, and literature review. Data were analyzed using a descriptive qualitative approach. Bali Babi Burger is one of the best-selling main course menus, combining the concept of fusion food between Western-style burgers and authentic Balinese flavors. The uniqueness of this menu lies in the use of pork neck patty seasoned with Balinese spices (bumbu kuning), complemented by long bean lawar and Babi Guling Mayo sauce. The cooking process applies the sous vide technique to maintain the tenderness and juiciness of the meat. The results show that the commis plays a vital role in preparing ingredients, processing the patty, and presenting the dish according to established techniques and standards. Challenges encountered include time limitations during the sous vide process and staff coordination, which can be resolved through clear task delegation and regular supervision by senior chefs. This research provides practical insight into the implementation of modern cooking techniques in creating fusion menus favored by guests, and it can serve as a valuable reference for educational institutions and the hospitality industry.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan	5
D. Manfaat	6
E. Metode Penulisan.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. <i>Food and Beverage Product</i>	11
C. <i>Kitchen</i>	12
D. <i>Commis</i>	14
E. Teknik Memasak <i>Sous Vide</i>	15
F. <i>Burger</i>	16
G. <i>Patty</i>	16
BAB III GAMBAR UMUM PERUSAHAAN	18
A. Lokasi dan Sejarah Maya Sanur Resort and Spa	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Maya Sanur Resort and Spa	20
C. Struktur Organisasi Maya Sanur Resort and Spa.....	38

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	52
A. Penyajian Hasil Observasi	52
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	76
BAB V PENUTUP	80
A. Simpulan	80
B. Saran	82
DAFTAR PUSTAKA.....	84
LAMPIRAN.....	86



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	21
Tabel 3.2 <i>Restaurant and Bar</i>	21
Tabel 3.3 Kapasitas Ballroom	22
Tabel 3.4 Kapasitas Seminar Room	23
Tabel 3.5 Kapasitas Board Room	23
Tabel 3.6 Kapasitas Ceremonial Plaza	23
Tabel 3.7 <i>Room Facilities</i>	24



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Maya Sanur Resort and Spa.....	18
Gambar 3.2 Wonderful Garden View	25
Gambar 3.3 Wonderful Pool Access	26
Gambar 3.4 Impressive Nest Suite	26
Gambar 3.5 Impressive Lagoon Pool Suites	27
Gambar 3.6 Heavenly Pool Suites	27
Gambar 3.7 Heavenly Ocean View Pool Suites	28
Gambar 3.8 Mayasari Restaurant	29
Gambar 3.9 Kuu Izakaya Dining	29
Gambar 3.10 Tree Bar	30
Gambar 3.11 Infinity Beach Pool.....	31
Gambar 3.12 Lagoon Pool	31
Gambar 3.13 Family Pool	32
Gambar 3.14 Kids Pool	33
Gambar 3.15 Spa at Maya.....	33
Gambar 3.16 <i>Fitness Centre</i>	34
Gambar 3.17 <i>Yoga Studio</i>	34
Gambar 3.18 The Gallery.....	35
Gambar 3.19 <i>Kid's Club</i>	35
Gambar 3.20 Green Roof 360	36
Gambar 3.21 Maya Art Lounge	36
Gambar 3.22 Ballroom.....	37
Gambar 3.23 Seminar Room.....	37
Gambar 3.24 Board Room	37
Gambar 3.25 Ceremonial Plaza	38
Gambar 3.26 Struktur Organisasi Maya Sanur Resort and Spa	39
Gambar 3.27 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	40
Gambar 4.1 <i>Personal Grooming</i>	55
Gambar 4.2 <i>Dough Mixer</i>	55
Gambar 4.3 Timbangan Dapur	56
Gambar 4.4 <i>Dough Scraper</i>	56
Gambar 4.5 <i>Plastic Wrap</i>	57
Gambar 4.6 <i>Bread Knife</i>	57
Gambar 4.7 <i>Baking Sheet</i>	57
Gambar 4.8 <i>Baking Paper</i>	58
Gambar 4.9 <i>Pastry Brush</i>	58
Gambar 4.10 <i>Measuring Glass</i>	58
Gambar 4.11 <i>Oven</i>	59

Gambar 4.12 <i>Cutting Board</i>	59
Gambar 4.13 <i>Chef Knife</i>	60
Gambar 4.14 <i>Insert Tray</i>	60
Gambar 4.15 <i>Grill Pan</i>	61
Gambar 4.16 <i>Sous Vide Machine</i>	61
Gambar 4.17 <i>Vacuum Sealer</i>	62
Gambar 4.18 <i>Rational Combi Oven</i>	62
Gambar 4.19 <i>Grill Spatula</i>	62
Gambar 4.20 <i>Deep Fryer</i>	63
Gambar 4.21 <i>Aluminium Foil</i>	63
Gambar 4.22 <i>Microwave</i>	63
Gambar 4.23 <i>Wok Strainer</i>	64
Gambar 4.24 Bahan Pembuatan Bun Burger	65
Gambar 4.25 Bahan Pembuatan <i>Patty</i> Bali Babi Burger	65
Gambar 4.26 Bahan Pembuatan Hidangan Bali Babi Burger	66
Gambar 4.27 Bun Burger	68
Gambar 4.28 Proses <i>Seasoning Pork Neck</i>	68
Gambar 4.29 Proses <i>Sear Pork Neck</i>	69
Gambar 4.30 Proses <i>Roll</i> dan Vakum <i>Pork Neck</i>	69
Gambar 4.31 Proses <i>Sous Vide Pork Neck</i>	70
Gambar 4.32 Proses Memporsikan <i>Pork Neck</i>	70
Gambar 4.33 Proses Memberikan Bumbu <i>Pork Neck</i>	71
Gambar 4.34 Proses <i>Roasting Pork Neck</i>	71
Gambar 4.35 Proses Vakum <i>Pork Neck</i>	72
Gambar 4.36 Proses Panggang Bun Burger	72
Gambar 4.37 Proses <i>Grill Patty Pork Neck</i>	73
Gambar 4.38 Proses Menggoreng <i>Baby Potato Chart</i>	73
Gambar 4.39 Proses Mengolesi Saus Babi Guling Mayo	74
Gambar 4.40 Proses Memberi Isian Pada Burger	74
Gambar 4.41 Hidangan Bali Babi Burger	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Interview</i> dengan <i>Sous Chef</i> terkait Bali Babi Burger	86
Lampiran 2. <i>Captain Order</i> Bali Babi Burger	86



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel adalah salah satu sektor utama dalam industri perhotelan yang berfungsi sebagai penyedia akomodasi, layanan, dan fasilitas bagi para wisatawan. Keberadaan hotel menjadi elemen penting yang mendukung perkembangan pariwisata, perdagangan, serta berbagai aktivitas lainnya yang melibatkan perjalanan. Sejarah hotel bermula dari tempat peristirahatan sederhana di zaman kuno, berupa penginapan yang terdapat di sepanjang jalur perdagangan. Seiring dengan perkembangan peradaban dan kemajuan dalam transportasi, penginapan tersebut bertransformasi menjadi berbagai bentuk akomodasi yang lebih kompleks, modern, dan mewah, guna memenuhi beragam kebutuhan wisatawan.

Maya Sanur Resort and Spa adalah salah satu hotel bintang 5 yang berlokasi di kawasan pesisir Pantai Sanur, Bali. Hotel ini memiliki beberapa departemen utama yang bertanggung jawab untuk memastikan bahwa setiap aspek pelayanan dan fasilitas di Maya Sanur Resort and Spa berjalan dengan baik. Departemen-departemen tersebut meliputi *Front Office Department* bertanggung jawab atas layanan pertama kepada tamu, seperti *check-in*, *check-out*, informasi tamu, dan reservasi, *Housekeeping Department* bertanggung jawab mengelola kebersihan, perawatan, dan penataan kamar tamu serta area umum hotel, *Human Resources Department* bertanggung jawab mengelola sumber daya manusia, termasuk rekrutmen, pelatihan karyawan, dan pengelolaan kesejahteraan, *Finance and Accounting Department* bertanggung jawab mengurus pencatatan keuangan hotel,

pengelolaan anggaran, laporan akuntansi, dan penagihan, *Security Department* bertanggung jawab menjaga keamanan tamu, staf, serta properti hotel, *Food and Beverage Department* bertanggung jawab mengurus pelayanan makanan dan minuman kepada tamu di *restoran, bar, serta room service*.

Maya Sanur Resort and Spa terkenal dengan pelayanan makanan dan minuman berstandar tinggi yang dikelola oleh *Food and Beverage Department*. Departemen ini terbagi menjadi dua bagian utama yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* bertanggung jawab menyajikan makanan dan minuman kepada tamu dengan pelayanan yang ramah dan profesional, sedangkan *food and beverage product* bertanggung jawab untuk pengolahan makanan dari bahan mentah menjadi hidangan matang yang disajikan kepada tamu hotel.

Food and beverage product memiliki beberapa *section*, setiap *section* memiliki tugas yang berbeda, salah satunya *section hot kitchen*. Pada *section hot kitchen* ini memproses makanan utama (*main course*) yang dipesan oleh tamu hotel. *Commis* adalah seorang yang bertugas dalam memproduksi makanan di *hot kitchen* yang akan dinikmati oleh tamu. Makanan yang diproses seperti Nasi Goreng, Mie Goreng, Fish and Chip, Spaghetti Bolognese, Lobster Mac and Cheese, Eggplant Parmigiana, Pepes Ikan, Sate Ayam Madura dan Burger. Bali Babi Burger merupakan salah satu menu burger yang terlaris di *hot kitchen*.

Burger menjadi bagian dari budaya kuliner sehari-hari dan dapat ditemukan mulai dari restoran cepat saji hingga tempat makan mewah dengan berbagai varian inovatif. Kepopulerannya didukung oleh kepraktisan dalam penyajian serta

fleksibilitas dalam penggunaan bahan, sehingga burger terus berkembang dengan berbagai variasi rasa sesuai dengan preferensi dan budaya kuliner di masing-masing negara. Di Indonesia, khususnya di Bali, burger telah mengalami berbagai adaptasi untuk mencerminkan cita rasa lokal. Salah satu inovasi kuliner yang unik adalah Bali Babi Burger, yang tersedia di Maya Sanur Resort and Spa.

Bali Babi Burger merupakan salah satu hidangan *main course* yang banyak dipesan oleh tamu karena memadukan cita rasa tradisional Bali dengan sajian modern. Perbedaan utama Bali Babi Burger dengan burger lainnya terletak pada penggunaan *patty* daging babi dari bagian *pork neck* yang dibumbui dengan bumbu Bali (bumbu kuning), memberikan cita rasa khas yang unik. Selain itu, burger ini juga dilengkapi dengan lawar kacang panjang sebagai salah satu kondimen, serta saus Babi Guling Mayo, perpaduan antara bumbu kuning dan *mayonaise* yang menambah cita rasa khas Bali. Keunikan lain dari Bali Babi Burger adalah teknik memasak yang digunakan dalam proses pembuatan *patty*, yaitu teknik *sous vide*. Metode ini memastikan daging matang secara merata dengan tekstur yang lembut dan juicy, sehingga menghasilkan pengalaman kuliner yang berbeda dari burger pada umumnya. Kata “*sous vide*” berasal dari Bahasa Prancis yang berarti “dalam vakum”. *Sous vide* adalah teknik memasak dengan memasukkan bahan makanan ke dalam kantong vakum dan direndam dalam air panas dengan suhu rendah dalam waktu yang lama (Wulandari & Aisyah, 2022). Harga satu porsi dari Bali Babi Burger adalah Rp 205.700,00.

Bali Babi Burger adalah salah satu contoh menu *fusion* yang menggabungkan konsep hidangan *western* berupa burger dengan cita rasa autentik

khas Bali, melalui penggunaan bumbu dan rempah tradisional yang diolah bersama daging *pork neck* sebagai bahan utama *patty*. Menu *fusion* adalah jenis menu yang menggabungkan elemen dari dua atau lebih tradisi kuliner yang berbeda untuk menciptakan hidangan baru yang unik. Perpaduan ini menciptakan harmoni rasa yang istimewa antara kuliner Timur dan Barat, menjadikan Bali Babi Burger sebagai sajian yang tidak hanya menarik dari segi rasa, tetapi juga kaya akan nilai budaya. Menu ini terbukti cukup diminati oleh para tamu di Maya Sanur Resort and Spa, dengan rata-rata penjualan harian mencapai 10 hingga 15 porsi. Angka tersebut mencerminkan respon positif dari pengunjung, baik wisatawan domestik maupun mancanegara, yang tertarik mencicipi sajian modern bercita rasa tradisional. Kehadiran Bali Babi Burger memberikan pengalaman kuliner yang berbeda bagi para tamu, dengan menyajikan cita rasa khas Bali dalam bentuk yang lebih modern tanpa menghilangkan esensi masakan tradisional. Dengan dukungan teknik memasak yang tepat dan penggunaan bahan-bahan berkualitas, Bali Babi Burger menjadi salah satu menu spesial yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga memperkaya pengalaman kuliner para pengunjung resort.

Berdasarkan tinjauan terhadap tulisan Tugas Akhir sebelumnya, ditemukan beberapa Tugas Akhir dengan teknik memasak *sous vide*. Jika dibandingkan dengan beberapa judul yang memiliki kemiripan seperti Tugas Akhir yang ditulis oleh I Komang Septia Eka Putra dengan judul “Pembuatan Pork Konro oleh *Second Commis* di *Main Kitchen* The Apurva Kempinski Bali” dalam pembuatan Pork Konro ini juga menggunakan teknik *sous vide*, namun terdapat perbedaan dari segi waktu dan suhu yang dipergunakan (Putra, 2024). Tugas Akhir yang kedua ditulis

oleh Ni Putu Dina Amelia Prasetya Dewi dengan judul “Pembuatan Chicken Roulade oleh *Commis* Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel”, dimana pada Tugas Akhir tersebut menu yang disajikan juga menggunakan teknik *sous vide* dan menggunakan olahan daging ayam dipadu dengan saus khusus yang biasa digunakan pada Nelayan Restaurant (Dewi, 2024).

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Bali Babi Burger oleh *Commis* pada *Hot Kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pembuatan Bali Babi Burger oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa?
2. Apa saja kendala dan cara mengatasi pembuatan Bali Babi Burger oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa?

C. Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pembuatan Bali Babi Burger oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa.
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Bali Babi Burger beserta cara mengatasinya pada *hot kitchen*.

D. Manfaat

Adapun manfaat yang bisa diperoleh dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

1. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi DIII Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
2. Mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *food and beverage product*, serta dapat mengetahui secara detail tentang pembuatan Bali Babi Burger oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa.
3. Sebagai bahan tolak ukur perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan di industri mengenai *food and beverage product*.

b. Politeknik Negeri Bali

1. Sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam meningkatkan proses belajar mengajar yang nantinya dapat digunakan sebagai penelitian yang berhubungan dengan *food and beverage product*.
2. Sebagai bahan referensi atau bacaan di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin mengetahui tentang pembuatan Bali Babi Burger.

c. Maya Sanur Resort and Spa

1. Sebagai bahan masukan yang nantinya dapat bermanfaat bagi pihak hotel untuk meningkatkan mutu dan kualitas dalam pembuatan Bali Babi Burger oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa.
2. Sebagai bahan acuan hotel yang dapat digunakan dalam mengambil suatu tindakan yang tepat untuk menghindari hambatan-hambatan saat pembuatan Bali Babi Burger.

E. Metode Penulisan

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis menggunakan beberapa metode penulisan yaitu sebagai berikut :

1. Metode Pengumpulan Data

Pada sub bab ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun studi pustaka. Metode pengumpulan data adalah metode atau cara tertentu yang digunakan untuk memperoleh data yang relevan dalam penelitian.

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah teknik pengumpulan data melalui pengamatan langsung terhadap objek, individu, atau fenomena, baik dalam situasi alami maupun terkontrol. Tujuannya adalah memperoleh informasi akurat tentang perilaku atau kejadian tanpa bergantung pada informasi verbal. Metode memperoleh data dengan observasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan terhadap proses pembuatan Bali Babi Burger oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui tanya jawab secara langsung antara pewawancara (interviewer) dan orang yang diwawancarai (responden). Tujuannya adalah untuk mendapatkan informasi secara mendalam mengenai topik tertentu, baik dari sudut pandang fakta, pengalaman, opini, maupun perasaan individu. Wawancara dalam penyusunan Tugas Akhir ini akan dilakukan kepada *sous chef*, *chef de partie*, *commis* maupun staff *hot kitchen* mengenai pembuatan Bali Babi Burger di Maya Sanur Resort and Spa.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara menelaah, menganalisis, dan menginterpretasikan informasi dari berbagai sumber tertulis, seperti buku, jurnal, artikel, dokumen resmi, dan bahan referensi lainnya. Tujuannya adalah untuk mendukung penelitian atau memperoleh pemahaman yang lebih dalam terkait topik tertentu. Metode studi pustaka dalam penyusunan Tugas Akhir ini digunakan untuk memperoleh teori-teori yang berkaitan dengan pembuatan Bali Babi Burger.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penyusunan Tugas Akhir ini metode analisis data yang penulis gunakan adalah deskriptif kualitatif yang merupakan metode analisis data dengan cara mendeskripsikan atau memaparkan data-data yang telah didapatkan berkaitan dengan pembuatan Bali Babi Burger oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa. Metode penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan dijabarkan dalam bentuk deskripsi disertai dengan bentuk tabel dan gambar.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan Bali Babi Burger oleh *commis* pada *hot kitchen* di Maya Sanur Resort and Spa, dapat disimpulkan bahwa proses tersebut terdiri dari tiga tahapan utama, yaitu : tahap persiapan, tahap pelaksanaan/pembuatan dan tahap akhir.

Pada tahap persiapan, seorang *commis* harus memastikan semua langkah dilakukan dengan benar sesuai SOP di Maya Sanur Resort and Spa. Tiga tahapan yang harus dilakukan, yaitu : pertama, persiapan diri untuk memastikan kebersihan dan kesiapan pribadi. Kedua, persiapan alat dengan memeriksa dan menyiapkan peralatan yang dibutuhkan. Ketiga, persiapan bahan untuk memastikan bahan-bahan tersedia dan dalam kondisi baik.

Pada tahap pembuatan Bali Babi Burger, setiap langkah harus diperhatikan dengan cermat untuk memastikan rasa, tekstur, dan kualitas burger tetap terjaga. Proses pembuatan ini terdiri dari tiga tahapan utama. Pertama, pembuatan bun burger yang harus dibuat dengan tepat. Kedua, pembuatan *patty* Bali Babi Burger menggunakan daging babi bagian *pork neck* yang dimasak dengan teknik *sous vide* untuk menghasilkan tekstur yang empuk dan cita rasa yang maksimal. Ketiga, tahap pembuatan hidangan Bali Babi Burger, yang menggabungkan semua bahan yang telah disiapkan, seperti bun burger, mentega, *patty pork neck*, saus babi guling mayo, irisan bawang bombay, cincang bawang merah, cincang jalapeno, irisan tipis selada

romaine, lawar kacang panjang, sambal embe, serta pendamping burger berupa *baby potato chart*.

Pada tahap akhir pembuatan Bali Babi Burger, yaitu penataan atau *plating* makanan di atas piring saji yang telah disiapkan sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP) di Maya Sanur Resort and Spa sangatlah penting. Proses plating yang baik tidak hanya memperindah tampilan visual hidangan, tetapi juga dapat menggugah selera dan menciptakan pengalaman makan yang lebih menyenangkan bagi para tamu.

Adapun kendala dalam pembuatan Bali Babi Burger meliputi rasa dari Bali Babi Burger yang tidak konsisten karena melibatkan banyak pekerja dalam proses produksinya, ketersediaan *pork neck* berkualitas dengan potongan yang sesuai tidak selalu konsisten serta proses pembuatan Bali Babi Burger memerlukan waktu yang cukup lama, mulai dari persiapan bahan mentah hingga menjadi produk yang siap dihidangkan.

Solusi atas kendala dalam pembuatan Bali Babi Burger meliputi beberapa tahapan penting. Pertama, saat memproduksi *patty pork neck*, dilakukan pengecekan rasa dan aroma bahan serta bumbu oleh minimal dua staf terlatih sesuai standar rasa. Kedua, pada tahap penataan burger, semua komponen seperti bun, sayuran, *patty*, dan saus dipastikan layak pakai, sesuai resep, dan takarannya konsisten. Ketiga, sebelum penyajian, dilakukan pengecekan visual untuk memastikan kebersihan, tampilan menarik, dan tidak ada benda asing. Pemeriksaan kualitas juga dilakukan setiap kali menerima daging *pork neck* dari *supplier*, mencakup potongan, warna, aroma, tekstur, dan kandungan lemak. Bagian yang

tidak sesuai SOP disisihkan untuk produk lain, sementara potongan terbaik digunakan untuk burger. *Commis* juga memberikan masukan rutin kepada *supplier* demi menjaga konsistensi kualitas. Selain itu, waktu produksi yang cukup lama terutama pada pembuatan *patty*, diatasi melalui perencanaan matang, efisiensi kerja, dan manajemen waktu yang baik, seperti menerapkan sistem *mise en place* dengan menyiapkan bahan secara lengkap dan terukur serta membuat daftar bahan harian agar proses berjalan lancar dan selesai tepat waktu.

B. Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan dalam upaya menyelesaikan kendala yang dihadapi saat pembuatan Bali Babi Burger agar kedepannya meningkatkan konsistensi rasa dan kualitas pada hidangan Bali Babi Burger, yaitu :

1. Untuk mempertahankan rasa dari Bali Babi Burger, perlu dilakukan pelatihan rutin bagi seluruh staf yang terlibat dalam proses produksi, guna memastikan setiap langkah dan teknik memasak dilakukan dengan konsisten dan benar. Selain itu, penting untuk menerapkan sistem pengawasan yang ketat oleh *Executive Chef* terhadap bahan-bahan yang digunakan, serta memastikan komunikasi yang jelas antar pekerja untuk menjaga standar kualitas.
2. Untuk mengatasi masalah ketersediaan *pork neck* berkualitas, perlu menjalin hubungan yang lebih baik dengan *supplier* daging yang terpercaya dan melakukan pemesanan lebih awal untuk memastikan ketersediaan potongan yang sesuai. Selain itu, penting untuk melakukan pemeriksaan kualitas daging sebelum digunakan, guna memastikan tekstur dan kadar lemak yang tepat agar hasil akhir burger tetap optimal.

3. Untuk mempercepat proses pembuatan Bali Babi Burger tanpa mengorbankan kualitas, perlu untuk mempersiapkan bahan mentah dan komponen burger sebelumnya, seperti membuat bumbu atau saus lebih awal. Selain itu, meningkatkan efisiensi dalam setiap tahap dengan pembagian tugas yang jelas dan alur kerja yang terorganisir dapat membantu proses produksi berjalan tepat pada waktunya.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Amaly, I. D. U. (2019). *Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Roti Burger Untuk Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Di Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar*. (Thesis Diploma Teknik, Universitas Negeri Makassar, 2019). Diakses dari <http://eprints.unm.ac.id/id/eprint/14869>
- Dewi, N. P. D. A. P. (2024). *Pembuatan Chicken Roulade oleh Commis Nelayan Restaurant di Jimbaran Puri A Belmond Hotel*. (Tugas Akhir DIII Perhotelan, Politeknik Negeri Bali, 2024). Diakses dari https://repository.pnb.ac.id/13093/4/RAMA_93402_2115823063_0001108404_0013019007_part.pdf
- Kalpikawati, I. A., & Sudiarta, N. P. (2023). Kualitas Patty Burger Menggunakan Jantung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) Sebagai Bahan Pengganti Daging. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 1–13.
- Muhammad, H. F. N. (2024). *Pengembangan Presentasi Menu Nih Sumba Resor Indonesia*. (Tugas Akhir DIII Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2024). Diakses dari http://repository.poltekpar-nhi.ac.id/2683/1/TA_2021406012_BAB%20I.pdf
- Nugraha, R. N., & Ananda, A. (2022). Peran Reception Dalam Memberikan Pelayanan Prima Kepada Pengunjung Hotel Mercure Jakarta Pantai Indah Kapuk. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 6(1), 283–290.
- Pebriawan, I. M. B. (2022). Analisis Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Dimain Kitchen Sankara Resort Ubud: Analysis Of Grocery Storage Procedures At Dimain Kitchen Sankara Resort Ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2326–2343.
- Putra, I. (2024). *Pembuatan Pork Konro oleh Second Commis di Main Kitchen The Apurva Kempinski Bali*. (Tugas Akhir DIII Perhotelan, Politeknik Negeri Bali, 2024). Diakses dari https://repository.pnb.ac.id/13773/2/RAMA_93042_2115823127_0811119001_0825128901_pa.pdf
- Qoyimatul. (2019). *Cooking Method*. Diakses pada 19 Januari 2025, dari <https://www.scribd.com/document/734150949/COOKING-METHOD>
- Rahil, S., Sutiadiningsih, A., Handajani, S., & Purwidiani, N. (2024). Pembuatan Patty Vegan Berbahan Dasar Tempe dan Sayuran dengan Penambahan Isolat Soy Protein (ISP). *Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(4), 313–342.
- Sentosa, R. P. (2020). *Peran Kerja Cook Helper Dalam Meningkatkan Kinerja Di Main Kitchen Hotel Fairfield by Marriott Surabaya*. (Tugas Akhir DIII Manajemen Perhotelan, Universitas Airlangga, 2020). Diakses dari <http://repository.unair.ac.id/id/eprint/99914>

- Suardana, I. K., & Auliya, R. (2023). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 6(1), 28–34.
- Sugiarti, I. (2024). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pastry Di Hotel Kota Tasikmalaya. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 3(9), 2613–2620.
- Supriyadi, T. M., Suardani, M., & Suja, I. K. (2022). *Pembuatan Spring Chicken oLeh Commis Pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali*. (Tugas Akhir DIII Perhotelan, Politeknik Negeri Bali, 2022). Diakses dari https://repository.pnb.ac.id/347/2/RAMA_93402_1915823115_0012037302_0031126475_part.pdf
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 36–42.
- Wulandari, S., & Aisyah, Y. (2022). *Apa Itu Sous Vide, Teknik Mengempukkan Daging di Dalam Air Suhu Rendah?* Diakses pada 20 Januari 2025, dari kompas.com/food/read/2022/12/07/163200775/apa-itu-sous-vide-teknik-mengempukkan-daging-di-dalam-air-suhu-rendah-
- Yati, A., Mirza, M., & Burhan, N. (2021). Perancangan Hotel Bintang 4 Berbasis Syariah Islam Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Arsitektur Dan Perencanaan*, 5(4), 68–71.
- Yupita, F., Ermawati, E. A., Handoko, R. T., Amalia, F. R., & Nurhalimah, N. (2024). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Macaron Sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Kualitas F&B Product. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(1), 11–20.