

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN LAMB YAKITORI**  
**OLEH COMMIS DI WAATU STEAK HOUSE RESTAURANT**  
**PADA THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Ketut Doriana**

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

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN LAMB YAKITORI**  
**OLEH COMMIS DI WAATU STEAK HOUSE RESTAURANT**  
**PADA THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Ketut Dorianana**  
**NIM. 215823139**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN LAMB YAKITORI OLEH COMMIS DI WAATU STEAK HOUSE RESTAURANT PADA THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Steak House pada The Ungasan Clifftop Resort” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan proses pembuatan lamb yakitori dan untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par selaku dosen pembimbing dua yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Gede Adhi, selaku Training Manager/Human Resource Manager The Ungasan Clifftop Resort yang telah memberikan kemudahan untuk mendapatkan data
8. Seluruh Staff The Ungasan Clifftop Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan 12
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Ketut Merta (alm) & Ni Nyoman Kewi, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
11. Seluruh keluarga dan sahabat Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan, dorongan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan 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 yang sifatnya membangun untuk perbaikan Tugas Akhir ini.

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

Badung, 7 September 2025

Penulis



## DAFTAR ISI

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| HALAMAN SAMPUL LUAR .....                       |      |
| HALAMAN SAMPUL DALAM .....                      |      |
| HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR ..... | ii   |
| HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....           | iii  |
| HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....           | iv   |
| HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....            | v    |
| SURAT ORIGINALITAS .....                        | vi   |
| KATA PENGANTAR .....                            | vii  |
| DAFTAR ISI .....                                | x    |
| DAFTAR TABEL .....                              | xii  |
| DAFTAR GAMBAR .....                             | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                           | xii  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....                  | 1    |
| A. Latar Belakang .....                         | 1    |
| B. Rumusan Masalah .....                        | 4    |
| C. Tujuan dan Manfaat .....                     | 5    |
| D. Metode Pengumpulan Data .....                | 6    |
| E. Metode Analisis .....                        | 7    |
| F. Penyajian Hasil .....                        | 7    |
| <b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....              | 8    |
| <b>A. Hotel</b> .....                           | 8    |
| 1. Pengertian Hotel .....                       | 8    |
| 2. Klasifikasi Hotel .....                      | 8    |
| <b>B. Food <u>And</u> Beverage</b> .....        | 12   |
| 1. Pengertian Food <u>And</u> Beverage .....    | 12   |
| 2. Klasifikasi Food <u>And</u> Beverage .....   | 12   |
| <b>C. Kitchen</b> .....                         | 13   |
| 1. Pengertian Kitchen .....                     | 13   |
| 2. Jenis-jenis Kitchen .....                    | 14   |
| <b>D. Coomis</b> .....                          | 17   |
| <b>E. Memasak</b> .....                         | 17   |
| 1. Pengertian Memasak .....                     | 17   |
| 2. Jenis-jenis metode memasak .....             | 18   |
| <b>F. Peralatan Memasak</b> .....               | 19   |
| 1. Pengertian peralatan memasak .....           | 19   |
| 2. Klasifikasi peralatan memasak .....          | 19   |
| <b>G. Bahan Makanan</b> .....                   | 20   |
| <b>H. Pembuatan</b> .....                       | 23   |
| <b>I. Lamb Yakitori</b> .....                   | 23   |
| <b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....   | 25   |
| 1. Lokasi dan Sejarah Hotel .....               | 25   |
| 2. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....       | 26   |
| 3. Struktur Organisasi .....                    | 31   |

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| <b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....                    | 33 |
| 1. Pembuatan Lamb Yakitori .....                  | 33 |
| 2. Kendala-Kendala yang dihadapi dan Solusi ..... | 49 |
| <b>BAB V PENUTUP</b> .....                        | 51 |
| 1. Simpulan .....                                 | 51 |
| 2. Saran.....                                     | 53 |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....                       | 54 |
| <b>LAMPIRAN</b> .....                             | 55 |

## **DAFTAR TABEL**

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tabel 3.1</b> Jenis Villa di The Ungasan Clifftop Resort ..... | 27 |
| <b>Tabel 4.1</b> Bahan-bahan Lamb Yakitori untuk 1 porsi .....    | 46 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gambar 3.1</b> Logo The Ungasan Clifftop Resort .....                                | 26 |
| <b>Gambar 3.2</b> Villa Ambar .....                                                     | 28 |
| <b>Gambar 3.3</b> Waatu Restaurant .....                                                | 29 |
| <b>Gambar 3.4</b> In Villa Dining .....                                                 | 29 |
| <b>Gambar 3.5</b> Sundays Beach Club .....                                              | 30 |
| <b>Gambar 3.6</b> Vela Spa .....                                                        | 30 |
| <b>Gambar 3.7</b> Gym & Fitnes .....                                                    | 31 |
| <b>Gambar 3.8</b> Tennis .....                                                          | 31 |
| <b>Gambar 3.9</b> Putting Green .....                                                   | 32 |
| <b>Gambar 3.10</b> Struktur Organisasi F&B Product di The Ungasan Clifftop Resort ..... | 32 |
| <b>Gambar 4.1</b> Persiapan Diri .....                                                  | 37 |
| <b>Gambar 4.2</b> Timbangan Digital .....                                               | 38 |
| <b>Gambar 4.3</b> Pisau Dapur .....                                                     | 38 |
| <b>Gambar 4.4</b> Talenan .....                                                         | 39 |
| <b>Gambar 4.5</b> Mangkuk Stainless Steel .....                                         | 39 |
| <b>Gambar 4.6</b> Tusuk Sate .....                                                      | 39 |
| <b>Gambar 4.7</b> Alat Pemanggang Arang .....                                           | 40 |
| <b>Gambar 4.8</b> Penjepit Makanan .....                                                | 40 |
| <b>Gambar 4.9</b> Batu Alam .....                                                       | 40 |
| <b>Gambar 4.10</b> Sendok Ukur .....                                                    | 41 |
| <b>Gambar 4.11</b> Sarung Tangan Anti Panas .....                                       | 41 |
| <b>Gambar 4.12</b> Meat grinder .....                                                   | 41 |
| <b>Gambar 4.13</b> Mixer adonan .....                                                   | 42 |
| <b>Gambar 4.14</b> Daging Kambing Cincang .....                                         | 43 |
| <b>Gambar 4.15</b> Kecap Asin .....                                                     | 43 |
| <b>Gambar 4.16</b> Kuning Telur .....                                                   | 43 |
| <b>Gambar 4.17</b> Bubuk Paprika .....                                                  | 44 |
| <b>Gambar 4.18</b> Tepung Roti .....                                                    | 44 |
| <b>Gambar 4.19</b> Lada Hitam .....                                                     | 44 |
| <b>Gambar 4.20</b> Hondashi .....                                                       | 45 |
| <b>Gambar 4.21</b> Bubuk Bawang Bombay .....                                            | 45 |
| <b>Gambar 4.22</b> Bubuk Bawang Putih .....                                             | 45 |
| <b>Gambar 4.23</b> Bubuk Ketumbar .....                                                 | 46 |
| <b>Gambar 4.24</b> Kismis .....                                                         | 46 |
| <b>Gambar 4.25</b> Lamb Yakitori .....                                                  | 48 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran 1** Waatu Restoran

**Lampiran 2** Pembuatan Lamb Yakitori

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali dikenal sebagai salah satu daerah tujuan wisata paling terkenal di Indonesia, bahkan hingga ke mancanegara. Keindahan alam, budaya yang masih dijaga dengan baik, serta kehidupan masyarakat yang terbuka dan ramah menjadikan Bali memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Tidak hanya wisata alam dan budaya, Bali juga terus berkembang dalam berbagai sektor penunjang pariwisata, salah satunya di bidang akomodasi dan kuliner. Meningkatnya kunjungan wisatawan dari tahun ke tahun membuat banyak hotel, resort, dan restoran terus tumbuh dan bersaing untuk memberikan layanan terbaik. Hal ini turut membuka peluang kerja dan menjadi tempat belajar langsung di lapangan bagi mahasiswa perhotelan maupun pariwisata.

Salah satu resort yang ikut mendukung kemajuan industri pariwisata di Bali adalah The Ungasan Clifftop Resort. Resort ini berada di kawasan Uluwatu dan memiliki lokasi di atas tebing dengan pemandangan laut lepas. Seperti halnya resort berbintang lainnya, The Ungasan Clifftop Resort memiliki berbagai departemen yang mendukung jalannya operasional, salah satunya adalah Food and Beverage Department. Departemen ini terbagi menjadi dua bagian, yaitu Food and Beverage Service yang bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman kepada tamu, serta Food and Beverage Product yang bertugas dalam pengolahan makanan di dapur. Di dapur, terdapat beberapa bagian dan jenjang posisi kerja, mulai dari executive chef hingga commis. Commis adalah juru masak

tingkat pemula yang tugasnya membantu chef dalam menyiapkan bahan, memproses makanan, serta menjaga kebersihan area kerja. Meski posisinya masih dasar, peran commis sangat penting untuk mendukung kelancaran proses produksi makanan sehari-hari.

The Ungasan Clifftop Resort memiliki dua restoran yaitu Sundays Beach Club dan Waatu Restaurant. Restoran yang ada di The Ungasan Clifftop Resort menyajikan menu makanan dan minuman yang banyak diminati pengunjung. Sundays Beach Club adalah salah satu club yang lokasinya di salah satu tepi pantai yang indah di Bali. Para tamu bisa menikmati pengalaman kuliner sepanjang hari dengan hidangan yang segar dan menggugah selera, menjelajahi laguna yang jernih, dan kolam batu alami yang tersebar di sekitar pantai. Fasilitas beach club ini bisa digunakan sambil menikmati fasilitas olahraga air secara gratis. Selain itu, para tamu bisa merasakan kenyamanan dan keindahan alam yang tiada duanya di Sundays Beach Club. Waatu restaurant juga terdapat di The Ungasan Clifftop Resort. Restoran ini juga tidak kalah ramai dikunjungi oleh wisatawan baik wisatawan domestik maupun mancanegara.

Tugas akhir ini berfokus pada Waatu Restaurant. Waatu Restaurant merupakan salah satu restoran yang ada di dalam area The Ungasan Clifftop Resort. Restoran ini menjadi salah satu tempat utama untuk menyajikan makanan kepada tamu resort pada saat makan siang dan makan malam. Menu yang disajikan bervariasi, mulai dari makanan khas Indonesia, Asia, hingga Barat. Di Waatu Steakhouse, kegiatan di dapur dilakukan sesuai prosedur yang telah ditetapkan, mulai dari persiapan bahan, proses memasak, sampai penyajian makanan ke tamu. Semua staff saling bekerja sama, termasuk commis yang ikut

membantu dalam menyiapkan bahan-bahan dasar, membersihkan peralatan, serta kadang juga ikut dalam proses memasak makanan tertentu. Kegiatan ini menjadi bagian dari proses pembelajaran langsung bagi siswa yang melaksanakan praktik kerja lapangan. Waatu Restaurant berhasil menjual 20 - 30 Lamb Yakitori perhari. Setiap porsi Lamb Yakitori berisi dua tusuk yang per tusuknya memiliki 3 (tiga) bola daging beserta saus panggangnya. Harga menu Lamb Yakitori ini adalah Rp. 60.000 per porsi. Merujuk pada penelitian Ardianti dan Endy (2023) yang berjudul “Pengaruh Substitusi Daging Kambing dengan Hati Kambing terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Daging Kambing” yang menulis topik mengenai pembuatan sosis kambing dengan menggunakan hati kambing.

Lamb Yakitori terinspirasi dari makanan Jepang yang pada umumnya menggunakan daging ayam, namun pada Waatu Steakhouse sedikit di modifikasi dengan menggunakan daging kambing lokal yang digiling secara halus. Daging tersebut dicampur dengan bahan-bahan seperti kuning telur, kecap asin, bubuk paprika, tepung roti, lada, hondashi, bubuk bawang putih, bubuk bawang bombay, bubuk ketumbar, dan kismis cincang. Setelah dicampur dan dibentuk menyerupai sate, daging kemudian dimasak menggunakan metode *grill* hingga matang merata. Tekstur yang dihasilkan matang di bagian dalam dan sedikit renyah di bagian luar. Menu ini disajikan bersama sambal ulek, yang memberikan cita rasa pedas dan menambah selera makan. Selain itu, visual yang diberikan dengan penyajian di atas batu alam yang sudah di panaskan berguna untuk menjaga agar Lamb Yakitori tetap hangat saat disajikan untuk tamu. Commis berperan dalam berbagai tahapan pembuatan menu ini, mulai dari menyiapkan bahan hingga proses pemanggangan.

Merujuk pada tugas akhir yang ditulis oleh Mukti (2023) tentang proses pembuatan menu variasi daging dengan BBQ yang banyak diminati oleh pengunjung restoran yang ada di Bali. Perbedaan tugas akhir tersebut dengan tugas akhir ini adalah bahan dasar daging yang digunakan. Tugas akhir yang ditulis oleh Mukti (2023) pembuatan BBQ menggunakan daging babi, sedangkan pada tugas akhir ini menggunakan bahan dasar daging kambing. Persamaan tugas akhir Mukti (2023) dengan tugas akhir ini adalah metode pengolahan makanannya sama yaitu melalui pemanggangan.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penulis tertarik untuk mengetahui secara detail prosedur dan cara pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di The Ungasan Clifftop Resort. Penulis mendapatkan inspirasi untuk melakukan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort”.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah proses pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort?
2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh Commis dalam proses pembuatan Lamb Yakitori di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort?

### **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort adalah sebagai berikut.

#### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut.

- a. Untuk menjelaskan proses pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort.
- b. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi oleh Commis dalam proses pembuatan Lamb Yakitori di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort.

#### **2. Manfaat**

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini di antaranya sebagai berikut.

##### **a. Mahasiswa**

- 1) 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
- 2) Menambah wawasan mahasiswa dalam bidang perhotelan khususnya dalam bidang F&B Product.
- 3) Dengan menyusun tugas akhir diharapkan mahasiswa mampu merangkum dan menerapkan semua pengalaman yang didapatkan untuk memecahkan masalah dalam keahlian/bidang studi tertentu secara logis, kritis dan kreatif.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Penulis berharap tugas akhir ini bisa menjadi sumber informasi serta menjadi referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata mengenai prosedur dalam pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort.

c. Perusahaan

Bagi perusahaan (The Ungasan Clifftop Resort) tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada perusahaan sehingga perusahaan dapat meningkatkan kualitasnya dalam mengolah bahan makanan yang akan disajikan kepada wisatawan.

#### **D. Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan, di antaranya metode observasi, wawancara, dan studi pustaka.

1. Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan terlibat langsung dalam pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort.

2. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada Commis mengenai cara pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort. Adapun beberapa

pertanyaan yang diajukan antara lain, bahan-bahan, peralatan, dan teknik memasak yang digunakan pada saat pembuatan Lamb Yakitori.

### 3. Studi Pustaka

Pengumpulan data juga didapatkan dari mengumpulkan artikel dari buku-buku maupun internet yang berkaitan dengan pengolahan makanan di The Ungasan Clifftop Resort dengan tujuan menambah kelengkapan data dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.

### **E. Metode Analisis**

Metode analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif, yaitu mendeskripsikan dan menjelaskan secara lengkap mengenai kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi mengenai proses Pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort.

### **F. Penyajian Hasil**

Hasil analisis perlu disajikan agar pembaca dapat menikmati paparan hasil analisis. Penyajian hasil tugas akhir menggunakan metode formal dan informal. Metode 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 deskripsi atau berupa penjelasan yang berkaitan dengan pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Steak House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian diatas dalam pembuatan Lamb Yakitori pada Waatu Stake House Restaurant dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan Lamb Yakitori terdapat beberapa tahapan penting yang dilakukan oleh commis, antara lain:

- a. Tahap Persiapan

Persiapan merupakan hal yang sangat penting dalam mendukung kelancaran proses produksi. Persiapan meliputi persiapan diri (menggunakan seragam lengkap seperti apron, topi, dan sepatu kerja), persiapan alat, serta persiapan bahan yang semuanya dilakukan sesuai standar keselamatan dan kebersihan yang berlaku di dapur hotel berbintang. Persiapan yang baik akan menunjang efektivitas kerja dan menjamin kualitas produk yang dihasilkan.

- b. Tahap Pengolahan

Pengolahan Lamb Yakitori dimulai dengan pencampuran bahan utama yaitu daging kambing cincang bersama bumbu-bumbu seperti paprika bubuk, lada hitam, hondashi, dan lainnya hingga menjadi adonan yang siap dibentuk. Adonan kemudian dibentuk bulat dan ditusuk menggunakan tusuk sate, lalu dipanggang di atas bara api hingga matang sempurna. Proses pemanggangan menggunakan *charcoal grill* untuk menghasilkan rasa asap alami yang menjadi ciri khas menu ini.

- c. Tahap Penyajian

Penyajian Lamb Yakitori dilakukan secara khas di atas batu alam panas, yang berfungsi untuk menjaga suhu makanan agar tetap hangat saat disajikan. Hidangan dilengkapi dengan sambal ulek, garam paprika, dan irisan jeruk nipis. Penyajian yang menarik ini menjadi daya tarik visual dan sensori yang memperkuat pengalaman makan para tamu.

d. Tahap Pembersihan Area Kerja

Setelah proses pengolahan selesai, commis bertanggung jawab untuk membersihkan seluruh area kerja dan peralatan yang digunakan. Pembersihan dilakukan secara menyeluruh dan dibantu oleh bagian steward untuk menjaga kebersihan, keamanan, dan efisiensi area kerja.

2. Kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Lamb Yakitori antara lain:

- a. Kesulitan menjaga konsistensi takaran bahan dan bentuk adonan ketika menghadapi volume pesanan yang tinggi, sehingga dibutuhkan ketelitian dan penggunaan resep standar.
- b. Tantangan dalam mengatur panas bara api saat memanggang, di mana terlalu panas dapat membuat bagian luar gosong sementara bagian dalam belum matang, dan sebaliknya.
- c. Tekanan waktu saat jam sibuk yang menuntut kerja cepat dan tetap menjaga kualitas hasil, menjadi tantangan tersendiri bagi commis.

## B. Saran

Berdasarkan hasil tugas akhir yang berjudul “Proses Pembuatan Lamb Yakitori oleh Commis di Waatu Stake House Restaurant pada The Ungasan Clifftop Resort”, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Dianjurkan untuk menerapkan konsistensi ukuran dan takaran adonan secara tetap menggunakan timbangan digital dan resep. Hal ini penting untuk menjaga konsistensi rasa, bentuk, dan kematangan saat proses pemanggangan. Selain itu, pelatihan teknis untuk commis dalam membentuk dan menakar adonan secara seragam juga sangat diperlukan agar proses kerja menjadi lebih efisien.
2. Disarankan agar penggunaan bara api diamati secara berkala dan diadakan pelatihan khusus dalam teknik memanggang menggunakan *charcoal grill*. Hal ini berfungsi untuk menghindari Lamb Yakitori yang tidak matang secara merata.
3. Sebaiknya dilakukan pembagian tugas saat jam sibuk agar waktunya lebih efisien, termasuk persiapan bahan sejak awal hari (*mise en place*) dan pengelolaan shift kerja yang tepat. Hal ini dapat membantu mengurangi tekanan kerja, mempercepat proses kerja, dan menghindari penumpukan pesanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardianti, E., dan Endy, T. (2023). Pengaruh Substitusi Daging Kambing dengan Hati Kambing terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Sosis Daging Kambing. Universitas Gajah Mada.
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137.
- Mayasari, C. U., & Putri, E. D. H. (2020). Operasional Tata Boga. *Yogyakarta: Graha Ilmu*.
- Mukti, P. (2023). Proses Pembuatan Menu Variasi BBQ Pork Slider oleh Commis pada Department F&B Product di The Edge Restoran di Wintergreen Resort Virginia. *Tugas Akhir Politeknik Negeri Bali*.
- Novitasari., Y. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros Inn Hotel Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya.*, 7(1). Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Informatika.
- Putra, N. Y. A., & Widyarini, A. (2022). Menangani Kebersihan Area Kitchen dan Kelengkapan Alat-alat Memasak di Hotel Best Western Premier Hive. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 18-21.
- Putri, E. D. H. (2018). *Pengantar akomodasi dan restoran*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sihite, R. (2019). Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga). Surabaya: SIC.
- Suardani, M. (2015). Hangout Pengolahan Makanan 1. *Politeknik Negeri Bali*.
- Utama, B. (2014). Pengantar Industri Pariwisata. Yogyakarta: Deepublish.
- Yuliana, T. (2018). Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites And Villas Resort Lombok. Karya Tulis Ilmiah, Universitas Mataram, 2018. <http://eprints.unram.ac.id>
- Yulianto, S. T. (2022). *Pembuatan Salmon Gravlox Oleh Commis Pada The Beach Grill Restaurant Di The Ritz-Carlton, Bali*.