

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BABI BALI ASLI OLEH COMMIS  
PADA HOT KITCHEN DI HOTEL RENAISSANCE  
BALI ULUWATU RESORT & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Nyoman Trisna Surya Alfian**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BABI BALI ASLI OLEH COMMIS  
PADA HOT KITCHEN DI HOTEL RENAISSANCE  
BALI ULUWATU RESORT & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
Nyoman Trisna Surya Alfian  
NIM. 1915823085**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**PEMBUATAN BABI BALI ASLI OLEH COMMIS PADA HOT  
KITCHEN DI HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU  
RESORT & SPA**

Oleh  
**Nyoman Trisna Surya Alfian**  
NIM 1915823085

Tugas Akhir ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat  
Menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



**Dra. I.A.KD.W. Damayanti, M.Par**  
**NIP 196405011990112001**

**I.G.A. Jaya Sadguna, SST.,Par.M.Par**  
**NIP 198502102014041001**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD**  
**NIP 196312281990102001**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
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 : Nyoman Trisna Surya Alfian  
NIM : 1915823085  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN BABI BALI ASLI OLEH COMMIS  
PADA HOT KITCHEN DI HOTEL  
RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA”**

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, 20 Agustus 2022  
Yang membuat pernyataan



Nama: Nyoman Trisna Surya Alfian  
NIM: 1915823085  
PS: DIII Perhotelan,  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul PEMBUATAN BABI BALI ASLI OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN DI HOTEL RENAISSANCE BALI ULUWATU RESORT & SPA ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Babi Bali Asli Oleh Commis Pada Hot Kitchen Di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

Dalam proses 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 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. Selaku sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata 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. Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par. Selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.,Par.M.Par. Selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Mr. Martin Ehler. Selaku *General Manajer* di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Laura Maria Fernandez. Selaku *Learning & Development Manajer* yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Bapak I Made Wisnu Adiyatma. Selaku *Executive Chef* di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengambil data dan memberikan arahan serta ilmu baru khususnya di bidang Food & Beverage Product.
10. Seluruh staff Culinary di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis dalam pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini.

11. Bapak I Made Amin dan Ibu Luh Kertiasih, Selaku Orang Tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun Bahasa. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak pernah luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca guna kesempurnaan Tugas Akhir Ini.

Akhir kata penulis berharap Tugas Akhir Ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, 20 Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

ISI	HALAMAN
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan .....	5
D. Metode penulisan Tugas Akhir .....	6
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>49</b>
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3. 1</b> Logo Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa .....	16
<b>Gambar 3. 2</b> Struktur Organisasi Food & Beverage Product .....	25
<b>Gambar 4. 1</b> Bahan Sambal Matah .....	34
<b>Gambar 4. 2</b> Bahan Tumis Kangkung .....	35
<b>Gambar 4. 3</b> Bahan Bumbu Bali ( <i>Base Genep</i> ).....	36
<b>Gambar 4. 4</b> Bahan <i>Garlic Butter</i> .....	37
<b>Gambar 4. 5</b> Kecap <i>Tamarind</i> .....	38
<b>Gambar 4. 6</b> Bahan End Cut Potato.....	39
<b>Gambar 4. 7</b> Bahan Jagung Bakar .....	39
<b>Gambar 4. 8</b> Sambal Matah .....	40
<b>Gambar 4. 9</b> Tumis Kangkung .....	41
<b>Gambar 4. 10</b> Bumbu Bali (Base Genep .....	42
<b>Gambar 4. 11</b> Garlic Butter .....	43
<b>Gambar 4. 12</b> Kecap <i>Tamarind</i> .....	44
<b>Gambar 4. 13</b> End Cut Potato .....	44
<b>Gambar 4. 14</b> Jagung Bakar .....	45

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 3. 1</b> Jenis-Jenis Kamar.....	19
<b>Tabel 3. 2</b> Meeting Room.....	22
<b>Tabel 4. 1</b> Bahan Sambal Matah .....	34
<b>Tabel 4. 2</b> Bahan Tumis Kangkung.....	35
<b>Tabel 4. 3</b> Bahan Bumbu Bali (Base Genep) .....	36
<b>Tabel 4. 4</b> Bahan Garlic Butter.....	37
<b>Tabel 4. 5</b> Bahan Kecap <i>Tamarind</i> .....	38
<b>Tabel 4. 6</b> Bahan End Cut Potato .....	39
<b>Tabel 4. 7</b> Bahan Jagung Bakar.....	40
<b>Tabel 4. 8</b> Babi Bali Asli .....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b> Uniform <i>kitchen</i> pada <i>commis</i> .....	54
<b>Lampiran 2</b> menu Clay Craft Restaurant.....	55
<b>Lampiran 3</b> Area kerja.....	56
<b>Lampiran 4</b> Peralatan untuk pembuatan Babi Bali Asli .....	57
<b>Lampiran 5</b> Pembuatan Babi Bali Asli.....	58
<b>Lampiran 6</b> Penyajian Babi Bali Asli.....	59

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata merupakan sektor industri yang memiliki potensi yang cukup besar dan menguntungkan untuk dikembangkan guna menambah keuntungan devisa Negara, menambah lapangan kerja dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi di suatu negara. Hal tersebut menyebabkan beberapa negara fokus untuk mengembangkan sektor pariwisata yang ada di negaranya tersebut, salah satunya yaitu Negara Indonesia. Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki beraneka ragam suku dan budaya yang unik, yang kental dan kuat. Dari 17.491 pulau yang ada di Indonesia salah satunya yaitu Pulau Bali.

Bali merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia yang sudah terkenal diseluruh dunia dan yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun wisatawan mancanegara. Bali memiliki budaya yang unik dan khas dan memiliki adat istiadat yang kuat dan keindahan alam yang memukau sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berlibur ke Bali. Selain menikmati keindahan alam seperti sunset di tepi pantai wisatawan juga dapat menyaksikan tarian khas Bali dan membeli oleh-oleh kerajinan masyarakat lokal. Untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang tinggal minimal 24 jam dibutuhkan akomodasi untuk memberikan jasa penginapan dimana salah satunya yaitu hotel.

Hotel adalah sebuah bangunan yang didirikan dan dikelola dengan tujuan komersial yang menyediakan fasilitas penginapan untuk wisatawan, pelayanan

makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya seperti *spa*, *fitness center*, *playground*, dan *yoga center*. Berbagai jenis hotel dapat dijumpai di Bali yaitu mulai dari *city hotel* hingga hotel bintang 5 yang bertaraf Internasional. Dengan begitu banyaknya hotel bintang 5 yang berada di Bali tidak sedikit hotel berlomba-lomba meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas produk yang mereka jual yang bertujuan untuk mendapatkan perhatian lebih dari wisatawan.

Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa merupakan salah satu dari sekian hotel bintang 5 yang ada di Bali yang berlokasi di Desa Ungasan. Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa memiliki *Tripadvisor* ranking No 1 dari 32 hotel di uluwatu dan No 148 dari 2702 hotel di Bali yang menjadikan hotel ini memiliki daya tarik tersendiri. Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa berada dibawah naungan *Marriott brand* yang dimiliki oleh keluarga J. Willard Marriott. Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yang menjadi hotel Renaissance pertama yang ada di Indonesia dan di Bali yang melakukan *Grand Opening* pada tanggal 06 Juni 2018 yang dikelola oleh *PT Alam Bali International*. Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa memiliki beberapa departemen penunjang guna memperlancar operasional hotel antara lain yaitu Front Office Department, Housekeeping Department, Sales and Marketing Department, Food & Beverage Department, Human Resources Department, Engineering Department, Accounting Department.

Dari beberapa departemen yang ada di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa ini, salah satu departemen yang memegang peranan penting dalam mendukung operasional hotel dengan menyediakan makanan bagi tamu yaitu Food & Beverage Product yang terdiri dari *kitchen* dan *steward*. *Kitchen* ini bertanggung jawab dalam

menyediakan, mengolah, dan menyiapkan berbagai jenis makanan baik untuk tamu yang menginap maupun tamu yang berkunjung ke Clay Craft Restaurant dan Double Ikat Restaurant. *Steward* bertanggung jawab atas seluruh pengadaan peralatan *utensils* meliputi *washing*, *cleaning*, dan *polishing*. Bagi tamu yang ingin mendapatkan pelayanan makanan dan minuman, Clay Craft Restaurant dan Double Ikat Restaurant melayani *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*. Restoran ini melayani tamu yang menginap di hotel (*in house guest*) maupun tamu dari luar hotel (*outside guest*) dengan menawarkan berbagai varian makanan *asia* dan *western*.

Clay Craft Restaurant merupakan restoran yang memiliki keunggulan dibanding Double Ikat Restaurant berupa *signature dish* dan juga view yang lebih menarik karena berada di ketinggian diatas tebing yang mengarah langsung ke gunung agung, gunung batur dan pantai jimbaran serta akses ke *infinity pool*. Clay Craft Restaurant juga menyajikan beberapa hidangan selain *western* dan *asia* dimana salah satunya adalah *signature dish* yang merupakan hidangan unik dan khas yang dimiliki Clay Craft Restaurant serta memiliki keunggulan dari semua hidangan yang ada di Clay Craft Restaurant. *Signature dish* di Clay Craft Restaurant bernama Babi Bali Asli. Hidangan Babi Bali Asli ini ini dibuat oleh *commis* pada *hot kitchen* di Clay Craft Restaurant, hidangan ini banyak disukai dan cukup laris dipesan karena rasanya yang enak dan penampilannya yang menggugah selera. Baluran sauce pada iga babi yang digunakan sedikit berbeda daripada umumnya dimana biasanya iga babi dilumuri dengan barbeque sauce, namun iga babi yang digunakan pada hidangan Babi Bali Asli ini menggunakan Bumbu Bali

(base genep) sebagai sauce lumuran yang menjadikan rasa iga babi kaya akan rempah-rempah khas Bali.

Babi Bali Asli menggunakan bagian Iga Babi (*Pork Ribs*) dimana didapat langsung dari peternak lokal yang ada di dekat kawasan hotel dan Babi yang dipilih juga berumur 5 bulan atau babi yang masih muda. Perpaduan Bumbu Bali (base genep) yang khas dari Bali dan olesan kecap tamarin dengan berisikan *side dish* dari beberapa sayuran seperti tumis kangkung, jagung bakar yang sudah diolesi *garlic butter*, serta *end cut potato*, dan berisikan sambal matah khas Bali sehingga memberi rasa pedas pada saat menyantap hidangan ini. Babi Bali Asli menggunakan *coriander* (daun ketumbar) sebagai *garnish*. Hidangan Babi Bali Asli ini dihidangkan diatas *ceramic plate* yang dibuat langsung oleh pottery artist yang berada di pottery studio.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Babi Bali Asli Oleh Commis Pada Hot Kitchen Di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Babi Bali Asli oleh Commis pada Hot Kitchen di hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa?

2. Apa sajakah hambatan saat pembuatan Babi Bali Asli oleh Commis pada Hot Kitchen di hotel Renaissance Bali Uluwati Resort & Spa dan bagaimana cara mengatasinya?

### **C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

#### **1. Tujuan penulisan**

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan diatas yaitu:

- a. Menjelaskan pembuatan Babi Bali Asli oleh *Commis* pada Hot Kitchen di hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.
- b. Menjelaskan kendala yang dialami dalam proses pembuatan Babi Bali Asli oleh *Commis* pada Hot Kitchen di hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dan cara mengatasinya.

#### **2. Kegunaan Penulisan**

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
  - 2) Sebagai bahan perbandingan antara teori yang didapat diperkuliahan dengan industry mengenai pembuatan Babi Bali Asli yang ada di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata dalam membuat laporan Tugas Akhir yang berhubungan dengan pembuatan Babi Bali Asli.
- 2) Sebagai bahan bacaan untuk mahasiswa di lingkungan kampus Politeknik Negeri Bali tentang pembuatan Babi Bali Asli.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan masukan dan saran tentang permasalahan yang perlu mendapatkan perhatian mengenai pembuatan Babi Bali Asli oleh Commis pada Hot Kitchen di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

**D. Metode penulisan Tugas Akhir**

**1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

a. Metode observasi

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan dan terlibat secara langsung dan mencatat data yang sesuai dengan yang penulis butuhkan untuk penulisan Tugas Akhir di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa khususnya mengenai proses pembuatan Babi Bali Asli.

b. Metode wawancara

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mewawancarai atau bertanya langsung kepada Executive Chef, CDC (Chef De Cuisine), Demi CDP (Demi Chef De partie), Commis 1, dan Commis 2 di Clay Craft Restaurant masing-masing 1 orang tentang pembuatan hidangan Babi Bali Asli.

c. Studi kepustakaan

Mengumpulkan data dengan mencari atau mengutip dari buku yang berhubungan dengan masalah yang dibahas tentang proses pembuatan Babi Bali Asli.

## **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Metode analisis data yang penulis gunakan adalah metode analisis *deskriptif kualitatif*. Menurut Sugiyono (2018 :17) “metode analisis *deskriptif kualitatif* adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti oada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan)”. melalui metode analisis deskriptif kualitatif ini penulis mencoba menjabarkan tahapan tahapan dalam pembuatan Babi Bali Asli dan mengungkapkan kendala-kendala yang dialami selama pembuatan Babi Bali Asli di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa.

## **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Teknik penyajian hasil analisis ini menggunakan metode

a. Metode informal

Menurut Sudaryanto (2015:241) “metode Informal adalah penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat deskriptif berupa tabel hasil analisis data”.

b. Metode formal

Menurut Sudaryanto (2015:241) “metode formal adalah penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan lambang-lambang dan simbol”.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil uraian diatas tentang Pembuatan Babi Bali Asli Oleh Commis Pada Hot Kitchen Di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa, penulis dapat menarik beberapa kesimpulan yang diantaranya sebagai berikut:

1. Pembuatan Babi Bali Asli Oleh Commis Pada Hot Kitchen Di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa melalui beberapa tahapan yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan oleh *commis* sebelum melakukan pekerjaan, dibagi menjadi 4 tahapan yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan area kerja, tahap persiapan peralatan, dan tahap persiapan bahan-bahan.

b. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan yang meliputi pembuatan *main dish* yaitu Iga Babi (*pork ribs*), serta hidangan pendamping (*side dish*) yang meliputi *end cut potato*, tumis kangkung, jagung bakar, dan sambal matah.

c. Tahap penyajian (*plating*)

Tahap penyajian merupakan tahap penataan hidangan Babi Bali Asli yang dilakukan oleh *commis* sebelum diserahkan ke tamu.

**2. Hambatan-hambatan saat pembuatan Babi Bali Asli Oleh *Commis* Pada *Hot Kitchen* Di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa dan cara mengatasinya.**

a. Tulang Iga Babi yang keras

Terkadang ada beberapa Iga Babi yang memiliki tulang yang sudah keras sehingga pada saat menyantap hidangan Babi Bali Asli ini sedikit tidak nyaman dikarenakan tamu sulit untuk memisahkan antara daging dengan tulang. Cara mengatasi masalah ini yaitu seorang *commis* mengecek pada saat sebelum memasukkan kedalam *oven* sehingga masalah ini dapat diatasi dengan memisahkan tulang keras dengan daging Iga Babi menggunakan *Fillet Knife*.

b. Bahan yang disiapkan cepat layu dan busuk.

Bahan yang di *set up* di *drawer* terkadang cepat layu seperti kangkung dan jagung yang busuk, yang nantinya akan menghabiskan waktu yang lebih lama untuk menyelesaikan hidangan Babi Bali Asli. Adapun cara mengatasinya yaitu *commis* mengganti bahan-bahan yang layu dan busuk tersebut menggunakan bahan-bahan *backup* yang ada di *chiller* yang sudah disiapkan sebelum jam operational dimulai.

**B. Saran**

Saran-saran yang penulis dapat berikan untuk mengatasi hambatan yang sering terjadi selama pembuatan Babi Bali Asli Oleh *Commis* Pada *Hot Kitchen* Di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa yaitu

1. *Commis* harus lebih teliti dalam memeriksa iga babi yang baru datang dari *supplier* di loading dock yang digunakan dalam pembuatan hidangan Babi Bali Asli, Jika menemukan iga babi yang memiliki tekstur keras sebaiknya iga babi

2. tersebut ditolak. Untuk mengantisipasi kejadian ini di masa depan, supplier disarankan untuk membawa iga babi yang lebih dari pesanan sehingga hotel tetap mendapatkan jumlah daging yang sesuai dengan pesanan.
3. *Commis* harus memperhatikan bahan-bahan yang mudah rusak seperti sayuran kangkung dan jagung yang mudah layu serta mudah busuk, Dengan menempatkan bahan-bahan di *drawer* tidak terlalu banyak, hal ini nantinya akan meminimalisir sayuran tersebut akan layu dan busuk dengan menempatkannya di dalam *chiller* dengan suhu  $-4^{\circ}\text{c}$  sehingga kesegaran sayuran tersebut akan terjaga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Chair, Ira Meirina dan Pramudia, Heru. 2017. "*Hotel Room Division Management*". Depok: Kencana
- Chamim, Fariz. 2018. *Jimat Cafe (Standard Operational Procedure)*. Malang: CV Maju Lancar Gemilang.
- Damayanti, Ida Ayu Werdika. 2011. *Pengantar Hotel dan Restoran*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2011. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Jakarta: Bali Pustaka.
- Hemawan, H, dkk., 2018. *Pengantar Manajemen Hospitality*, Pekalongan: NEM.
- Iskandar, H. M. 2015. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia.
- Komar, Richard. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiarsana Indonesia
- Mertayasa, I Gede agus 2016. *Food & Beverage Service Operational-Job Preparation*. Yogyakarta: andi
- Noviati. 2019. *Industri Perhotelan*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia
- \_\_\_\_\_ 2019. *Ilmu Tata Hidang*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia
- Suardani, Made. 2015. *(Handout) Pengolahan masakan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sudraja, Wawan. 2011. *Tips Cara Pembuatan Kue dan Roti pada Restoran*. Bandung: PT Gramedia Pustaka.
- Sugiyono, 2018, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kuantitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta
- Ulung, Gagas. 2010. *How To be A Chef*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Winia, I Nyoman dan I Made Darma Oka. 2017. *Tata Hidangan 1*. Denpasar  
Politeknik Negeri Bali.

