TUGAS AKHIR

PEMBUATAN STEAK RIBEYE BLACK ANGUS OLEH COOK DI THE BUTCHER CLUB STEAKHOUSE

POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Eka Yudha Mahardika

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN STEAK RIBEYE BLACK ANGUS OLEH COOK DI THE BUTCHER CLUB STEAKHOUSE

POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Eka Yudha Mahardika

NIM 2115823347

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN STEAK RIBEYE BLACK ANGUS OLEH COOK DI THE BUTCHER CLUB STEAKHOUSE

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

POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Eka Yudha Mahardika
NIM 2115823347

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN STEAK RIBEYE BLACK ANGUS OLEH COOK DI THE BUTCHER CLUB STEAKHOUSE

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali
pada 05 Agustus 2024

Pembimbing I,	Pembimbing II,
I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par.	**Ida Bagus Manuaba, M.Pd.**
NIP. 198502102014041001	**NIP. 198712122023211032**

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali

Kadek Dwipradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN STEAK RIBEYE BLACK ANGUS OLEH COOK DI THE BUTCHER CLUB STEAKHOUSE

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 05 Agustus 2024

Pembimbing I,	Pembimbing II,
I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par.	**Ida Bagus Manuaba, M.Pd.**
NIP. 198502102014041001	**NIP. 198712122023211032**

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST,.Par.,M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN STEAK RIBEYE BLACK ANGUS OLEH COOK DI THE BUTCHER CLUB STEAKHOUSE

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 05 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par NIP. 198502102014041001	
Anggota	Dra. Made Ruki, M.Par. NIP. 196210061990102001	
Anggota	Ida Bagus Manuaba, M.Pd. NIP. 198712122023211032	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST,.Par.,M.Par.
NIP. 198409082008122004

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 PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama	: I Putu Eka Yudha Mahardika
NIM	: 2115823347
Program Studi	: D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul

PEMBUATAN STEAK RIB EYE BLACK ANGUS OLEH COOK DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE

Benar bebas dari plagiat Apabila pernyataan ini terbukti tidka benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya

Jembrana, Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,

Nama : I Putu Eka Yudha Mahardika
NIM : 2115823347
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang WidhiWasa/Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus Oleh ChefDi The Butcher Club Steakhouse dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menjelaskan tentang Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus Oleh Chef Di The Butcher Club Steakhouse.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapatkan dukungan, dorongan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu 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, 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 Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

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 PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama	: I Putu Eka Yudha Mahardika
NIM	: 2115823347
Program Studi	: D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul

PEMBUATAN STEAK RIB EYE BLACK ANGUS OLEH COOK DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE

Benar bebas dari plagiat Apabila pernyataan ini terbukti tidka benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya

Jembrana, Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,

Nama : I Putu Eka Yudha Mahardika
NIM : 2115823347
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Politeknik Negeri Bali.

5. I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Ida Bagus Manuaba, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Gede Suartika Kade selaku Operational Manager yang telah memberikn izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Butchers Club Steakhouse untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Yumi Fadila selaku *Human Resource Department*, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
9. Ibu Arin selaku Head Kitchen yang telah memberikan ilmu danmemberikan informasi selama penulisan tugas akhir ini.
10. Seluruh staff The Butchers Club Steakhouse yang telah membantu dan memberikan pengalaman serta ilmu kepada penulis.
11. Kedua orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan segala dukungan dan semangat kepada penulis.
12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan kritik dan saran dalam penulisan laporan ini.

Pada dasarnya Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan Tugas Akhir ini.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luarlingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juli 2024

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR i
HALAMAN SAMPUL DALAM ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR iii
HALAMAN PERSETUJUAN v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR vi
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT vii
KATA PENGANTAR viii
DAFTAR ISI xi
DAFTAR GAMBAR xiii
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian 3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir 5
BAB II LANDASAN TEORI 8
A. Restoran 8
B. Kitchen 10
C. Steak 11
D. Rib Eye Black Angus 13
E. Cook 15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN 17
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan 17
1. Lokasi Perusahaan 18
2. Sejarah Perusahaan 18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan 19
1. Bidang Usaha Perusahaan 20
2. Fasilitas Perusahaan 20
C. Struktur Organisasi Perusahaan 22

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

1. Struktur Organisasi Restoran.....22
2. Struktur Organisasi Departemen.....23
3. Tugas dan Tanggung Jawab Departemen.....23
BAB IV PEMBAHASAN 26
1. Langkah-langkah Pembuatan Steak Rib Eye Black Angus 26
2. Kendala-kendala Yang Dihadapi.....31
BAB V PENUTUPAN.....32
1. Simpulan.....32
2. Saran.....33
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Steak..... 13
Gambar 2.2 Rib Eye Black Angus..... 15
Gambar 3.1 Logo The Butcher Club Steak House..... 17
Gambar 3.2 Restaurant The Butcher Club Steak House..... 19
Gambar 3.3 Bar The Butcher Club Steak House..... 20
Gambar 3.4 Kitchen The Butcher Club Steak House..... 23
Gambar 3.5 Struktur Organisasi The Butcher Club Steak House..... 23
Gambar 3.6 Struktur Organisasi Kitchen Departemen……..... 24
Gambar 4.1 Bahan-Bahan dan Alat-Alat ……..... 27
Gambar 4.2 Proses Pemotongan Daging ……..... 27
Gambar 4.3 Proses Garnis ……..... 28
Gambar 4.4 Proses Grill ……..... 29
Gambar 4.5 Plating ……..... 30
Gambar 4.6 Penyajian ……..... 30

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULIAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan dalam waktu singkat atau sementara dari suatu tempat ke tempat lain. Memiliki tujuan untuk berwisata antara lain ingin melepaskan ketegangan dari rutinitas pekerjaan ataupun rutinitas belajar, keinginan untuk mengunjungi tempat-tempat baru, wisata rohani, berbisnis, wisata alam atau hanya sekedar jalan-jalan saja. Pariwisata di dunia saat ini sangat mengedepankan wisata alam, keanekaragaman budaya ataupun tradisi, sangat penting bagi generasi penerus bangsa untuk terus mengembangkan hal tersebut. Hal ini dikarenakan pariwisata adalah sektor yang di anggap menguntungkan bagi masyarakat dan berpotensi untuk di kembangkan menjadi salah satu aset untuk digunakan menjadi salah satu sumber penghasilan bagi bangsa dan negara.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Saat ini, seluruh negara berlomba-lomba mengedepankan dan mengembangkan sektor pariwisata agar lebih menarik untuk dikunjungi, salah satunya indonesia. Indonesia merupakan negara yang mempunyai daya tarik wisata yang cukup banyak, Bali merupakan pulau yang sangat terkenal di dunia sebagai destinasi wisata yang indah dengan keanekaragaman alam yang sangat memanjakan mata, sehingga mengundang wisatawan mengunjungi bali.

Seiring berjalannya waktu, perkembangan pariwisata dibali menjadi semakin pesat, perlu diimbangi dengan akomodasi serta sarana dan prasarana yang

memadai, agar para wisatawan dapat lebih mudah mengakses destinasi wisata untuk mendukung perkembangan wisata sangat penting untuk wisatawan yang datang, sebagai tempat menginap bagi wisatawan yang berlibur. Salah satu akomodasin yang sangat diminati yaitu restauran, maka dari itu setiap restauran berusaha memberikan pelayanan terbaik untuk membuat wisatawan nyaman dan aman dalam berkunjung ke bali.

Salah satu retauran bintang lima yang berada di daerah canggu yaitu The Butcher Club Steak House. The Butcher Club Steak House merupakan restauran bintang lima yang ada dikawasan canggu, Kuta Utara yang tepatnya terletak di jl.Petitenget jl Cendrawasih No.1, Kerobokan, Kec Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali yang dibuka pertama kali pada tahun 2014 dengan konsep resto casual dining dan instagramable.

Steak Riyebe black Angus adalah menu andalan di the buthcer club steak house, steak Riyebe black Angus lebih banyak diminati oleh tamu karna mempunyai cita rasa yang juicy dibandingkan dengan steak lainnya. Keistimewaan steak Riyebe tentunya terdapat daging yang gurih, empuk, lembut, dan penuh cita rasa, steak Riyebe ini mempunyai kandungan lemak total yang begitu banyak. Itulah mengapa steak Riyebe punya aroma yang jauh lebih nikmat dan teksturnya pun terasa lebih lunak dan juicy.

Proses pembuatan steak ini dimulai dengan memilih daging Black Angus Ribeye berkualitas tinggi. Daging ini kemudiandisiapkan dan dipotong dengan hati-hati secara professional dan dibumbui. Setelah itu, daging dipanggang di arang kayu hingga tingkat kematangan yang diinginkan. Selama proses memasak,

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

daging hanya dibalik sebanyak 2 kali agar daging tetap terasa juicy dan matang sempurna di kedua sisinya. Setelah selesai dipanggang, daging dibiarkan istirahat selama beberapa menitsebelum disajikan.

Proses ini memastikan bahwa setiap potongan steak Ribeye BlackAngus yang disajikan di The Butcher Club Steak House memiliki rasa yang kaya dan tekstur yang sempurna. Tim Kitchen lah yang bertanggung jawab untuk memastikan setiap detailnya. Cook bekerja dengan dedikasi dan keahlian untuk menghasilkan steak yang sempurna, sehingga dapat memberikan pengalaman makan yang tak terlupakan bagi setiap pengunjung.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, penulis tertarik untuk mengangkat "Pembuatan Steak Ribeye Black Angus oleh Cook di The Butcher Club Steakhouse" sebgai tugas akhir.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus oleh Cook di The Butcher Club Steakhouse?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi dalam Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus Oleh Cook di The Butcher Club Steakhouse dan bagaimana solusinya?

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus OlehChef di The Butcher Club Steakhouse adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

a. Mendeskripsikan bagaimana proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus oleh Cook di The Butcher Club Steakhouse.
b. Mengetahui hambatan yang dihadapi dalam Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus oleh Cook di The Butcher Club Steakhouse dan bagaimana solusinya.

2. Manfaat

Manfaat yang bias didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

a. Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan serta untuk mempraktekkan dan membandingkan teori yang telah didapat di kampus dengan pengalaman yang didapat dilapangan atau industri.

b. Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat berguna sebagai media informasi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

tambahan dan tambahan referensi bahan bacaan di perpustakaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam bidang pariwisata serta sebagai sumber landasan, bahanreferensi, dan informasi bagi dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali mengenai keadaan industri perhotelan.

c. Perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi The Butcher Club Steakhouse dan diharapkan dapat meningkatkan kualitas kerja karyawan khususnya pada bagian Kitchen untuk lebih baik kedepannya.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

Dalam penulisan laporan tugas akhir ini, penulis akan menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penelitian tugas akhir. Beberapa metode yaitu sebagai berikut:

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

a. Observasi

Metode observasi adalah suatu proses pengamatan sistematis atau pengawasan terhadap suatu objek, peristiwa, atau fenomena dengan tujuan untuk mengumpulkan data atau informasi yang akurat mengenai Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus Oleh Chef Di The Butcher Club Steakhouse.

b. Wawancara

Teknik wawancara adalah bentuk terstruktur atau sistematis dalam

mendapatkan sebuah informasi dalam bentuk pernyataan- pernyataan lisan mengenai suatu obyek atau peristiwa untuk memperoleh informasi secara langsung dalam pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab secara langsung dengan narasumber terkait. Namun, disini penulis menggunakan teknik wawancara yang tidak terstruktur. Wawancara tidak terstruktur merupakan wawancara yang dilakukan secara spontan tanpa adanya persiapan script terlebih dahulu. Penulis cenderungmengikuti situasi dan kondisi dari narasumber. Wawancara dilakukan secara langsung dengan atasan serta para staf senior guna memperoleh informasi yang dibutuhkan mengenai bagaimana proses Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus Oleh Cooc Di The Butcher Club Steakhouse.

c. Studi Kepustakaan

Metode kepustakaan adalah suatu metode pengumpulan data dengan melakukan pencarian di berbagai sumber seperti jurnal, buku catatan, *ebook* yang berkaitan dengan proses Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus Oleh Cook Di The Butcher Club Steakhouse.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu analisis deskriptif, metode menganalisis, menggambarkan, meringkas berbagai kondisi dan menguraikan data secara detail dan disesuaikan dengan pihak yang kompeten, dengan apa adanya yang berkaitan dengan Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus Oleh Chef Di The Butcher Club

Steakhouse.

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode formal dan informal. Dalam penyajian ini, data yang disampaikan dengan kata-kata biasa, kata-kata yang mudah dimengerti dan dipahami oleh pembaca, dan disertai dengan gambar untuk menjelaskan bagaimana Proses Pembuatan Steak Ribeye Black Angus Oleh Chef Di The Butcher Club Steak House.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUPAN

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan pembuatan *steak Riyebe black Angus* di the Butcher Club Steak House, maka dapat di simpulkan sebagai berikut :

1. Tahap persiapan, yaitu tahapan persiapan diri (*personal grooming)* dan tahapan persiapan lapangan kerja
2. Tahap persiapan bahan, seperti mempersiapkan semua bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan steak Riyebe black Angus, antara lain: daging, kentang, rosmeri, garlik, oil, garam, merica hitam, saus peperkon
3. Tahap persiapan alat, yaitu peralatan yang digunakan pada pembuatan steak Riyebe black angus, seperti pisau, gril, kompor, wooden spatula, dan lain-lain
4. Tahap pengolahan bahan dimulai dari menyiapkan daging yang sudah diporsikan dengan berat 300 gram, lalu baluri daging dengan rosmeri garlik dan minyak yang sudah di blender setelah itu taburi daging dengan garam dan merica hitam lalu masak daging dengan dengan kematengan yang sudah ditentukan oleh tamu, setelah daging matang pramusaji menyajikan daging dengan kentang goreng, saus peperkon, garam dan merica hitam.
5. Tahap penyajian, merupakan tahap terakhir dari steak Riyebe black angus dengan menyajikan atau tahapan *plating*, yaitu mulai dari penataan daging,

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

poteto wejes dan sauce.

Adapun hambatan pada saat pembuatan steak Riyebe black angus antara lain, daging yang masih beku pada bagian dalam dikarenakan kurangnya persiapan sehingga akan memakan waktu lebih lama untuk out.Proses pemotongan daging, dimana cook harus bisa memotong daging sesuai serat daging supaya tidak katos, solusi dari hambatan ini cook harus lebih banyak belajar dalam memotong daging

B. Saran

Berdasarkan hambatan yang penulis uraikan diatas, maka penulis dapat memberikan beberapa saran yaitu sebagai berikut:

1. Pada saat preparation agar lebih diperhatikan lagi agar tidak terjadi hal seperti *daging* yang masih beku dibagian dalam, dengan preparation yang baik sudah tentu akan menghasilkan kerja yang lebih maksimal
2. Pada saat pengolahan lagi juga lebih harus diperhatikan lagi dengan selalu memperhatikan waktu pengolahan agar tidak menyebabkan *overcook* karena hal ini akan mempengaruhi cita rasa hidangan yang disajikan.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Kurian, G., & & Muzumdar, P. M. (2017). Restaurant Formality And Customer Service Dimensions In The Restaurant Industry: An Empirical Study. Atlantic Marketing Journal.

Marsum, W. (2005) Restoran dan Segala Permasalahannya. edisi 4. Yogyakarta: Andi. Minantyo. (2011). http://repository.uib.ac.id/2808/5/k1746042-chapter2.pdf. In Buku Perhotelan(p. 1).

Sihite Richard. (2020).http://repository.uib.ac.id/2838/5/k1746051-chapter2.pdf. In Kegiatan Local Intership Program Food & Beverage Product Departement Kitchen Angsana (p. 1).

Oxford University Press. (n.d.). Zombie. In Oxford English Dictionary. Oxford University Press. Retrieved January 20, 2024, from https://oed.com/view/Entry/232982

Ulung, Gagas. (2010). How To be A Chef. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Purwasih, R. (2019). Pengaruh lama pemanggangan dalam oven terhadap pH dan organoleptik steak daging sapi. Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa, 1(1).

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI