

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KALIO SAPI OLEH COMMIS
PADA MAIN KITCHEN
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Siti Rahma Nur Riskyka

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KALIO SAPI OLEH COMMIS
PADA MAIN KITCHEN
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Siti Rahma Nur Riskyka
NIM 2215823026

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KALIO SAPI OLEH COMMIS
PADA MAIN KITCHEN
DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT JIMBARAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Siti Rahma Nur Riskyka
NIM 2215823026

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Kalio Sapi Oleh Commis Pada Main Kitchen di InterContinental Bali Resort Jimbaran Jimbaran dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Kalio Sapi Oleh Commis Pada Main Kitchen di InterContinental Bali Resort Jimbaran Jimbaran serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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:

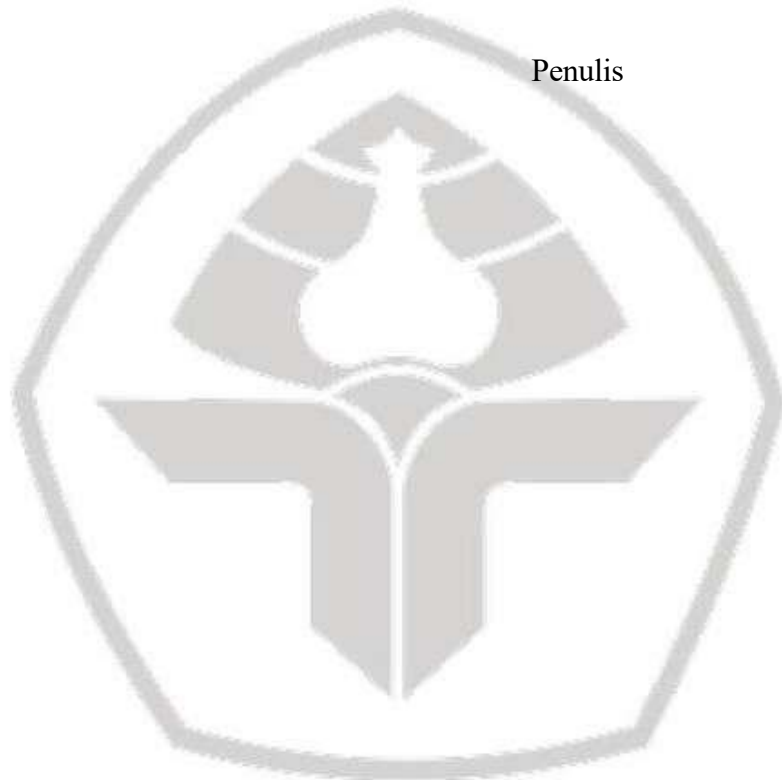
1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di 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 Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Koordinator PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M Par dan I Gede Sudarta, M.Tr.Par sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis tugas akhir ini.
7. Kinanthi Rehaningtyas, selaku Training Manager/Human Resource Manager InterContinental Bali Resort Jimbaran yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Seluruh staff InterContinental Bali Resort Jimbaran yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Achmad Dulhady dan Rini Widarti, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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

Badung, Agustus 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan dan Manfaat.....	6
D. Metode Penulisan	2
BAB II.....	4
LANDASAN TEORI	4
A. Hotel.....	4
1. Pengertian Hotel	4
2. Klasifikasi Hotel	4
B. Food And Beverage Department	7
C. Restaurant.....	8
1. Pengertian Restaurnt.....	8
2. Jenis-Jenis Restaurant.....	8
D. Kitchen	10
1. Pengertian kitchen	10
2. Jenis-jenis kithen	11
E. Commis	12
F. Bahan makanan.	12
G. Daging	13
H. Kalio sapi.....	14
I. Pembuatan Kalio Sapi	14
J. Peralatan Dapur	16

K. Pengertian dan Metode memasak.....	17
1. Pengertian memasak.....	17
2. Metode memasak.....	17
L. Pembuatan	19
BAB III.....	21
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	21
1. Lokasi Hotel	21
2. Sejarah Hotel	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	25
1. Usaha.....	25
2. Fasilitas lain.....	39
C. Struktur Organisasi.....	43
BAB IV	48
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
A. Pembuatan Kalio Sapi	48
1. Tahap Persiapan.....	48
2. Tahap Pembuatan	52
3. Tahap Akhir	59
B. Kendala Yang Dihadapi Dan Solusinya.....	60
BAB V.....	62
PENUTUP.....	62
A. Simpulan.....	62
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	67
Lampiran	67

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar InterContinental Bali Resort Jimbaran.....	26
Tabel 3. 2 Resaturant InterContinental Bali Resort	32
Tabel 3. 3 Ballroom dan Meeting Room	37
Tabel 4. 1 Resep Kalio Sapi	53
Tabel 4. 2 Resep Bumbu Merah.....	55



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo InterContinental Bali Resort Jimbaran	21
Gambar 3. 2 One King Bed Classic Garden View	27
Gambar 3. 3 Two Single Classic Garden Balcony View	27
Gambar 3. 4 One King Singaraja Lounge Access Garden View	28
Gambar 3. 5 One King Premium living Area Singaraja Lounge Access (DUPLEX)	29
Gambar 3. 6 One King Premium Club Lounge Access Garden View Balcony.....	29
Gambar 3. 7 Sanctuary Suite	30
Gambar 3. 8 pecatu Suite.....	30
Gambar 3. 9 Classical Villa.....	31
Gambar 3. 10 Jivana Villa	32
Gambar 3. 11 Taman Gita Restaurant.....	33
Gambar 3. 12 Jimbaran Garden Resaurant	34
Gambar 3. 13 Sunset Beach Bar and Grill Restaurant.....	34
Gambar 3. 14 Bella Cuciana Restaurant.....	35
Gambar 3. 15 KO Japanese Restaurant	35
Gambar 3. 16 Club Lounge	36
Gambar 3. 17 Uluwatu SPA	38
Gambar 3. 18 Myta Salon.....	38
Gambar 3. 19 Planet Trekkers	39
Gambar 3. 20 Fitness Center	40
Gambar 3. 21 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	44
Gambar 4. 1 Persiapan Diri	49
Gambar 4. 2 Bumbu Dan Rempah	53
Gambar 4. 3 Daging Sapi	55
Gambar 4. 4 Proses Masukan Potongan Daging	57
Gambar 4. 5 Proses Memasukan Santan	57
Gambar 4. 6 Proses Pengadukan Kalio sapi	58
Gambar 4. 7 Proses Memasak Dengan Metode Braising	59
Gambar 4. 8 Kalio Sapi di Tempatkan pada Insert Chafing Dish.....	59
Gambar 4. 9 Gambar Bean Pot.....	60
Gambar 4. 10 Kalio Sapi Ketika Di Hidangkan	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Strukturr Umum InterContinetal Bali Resort.....	40
--	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan di Bali mengalami pertumbuhan pesat seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan domestik dan mancanegara. Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, pada tahun 2024 terdapat lebih dari 590 hotel berbintang yang tersebar di seluruh kabupaten/kota di Bali, dengan konsentrasi tertinggi di Kabupaten Badung.

Pasca pandemi COVID-19, sektor hotel menunjukkan pemulihan signifikan. Tingkat okupansi hotel meningkat lebih dari 30% secara tahunan pada akhir 2022, didorong oleh pembukaan kembali perbatasan internasional dan penyelenggaraan event besar seperti Presidensi G20.

Hotel memiliki peranan penting dalam mendukung pertumbuhan pariwisata Bali. Sebagai penyedia akomodasi, hotel menjadi fasilitas utama yang dibutuhkan wisatawan selama berlibur. Selain itu, hotel juga berfungsi sebagai pusat kegiatan budaya, kuliner, dan hiburan yang memperkenalkan kekayaan lokal kepada tamu dari berbagai negara. Banyak hotel di Bali yang mengusung konsep arsitektur tradisional dan menyelenggarakan aktivitas budaya seperti tari Bali, kelas memasak, dan upacara adat, sehingga turut melestarikan warisan budaya daerah.

Dari sisi ekonomi, hotel berkontribusi besar terhadap pendapatan daerah dan kesejahteraan masyarakat. Industri perhotelan menciptakan ribuan lapangan kerja, mulai dari staf operasional hingga manajemen. Selain itu, hotel juga mendorong pertumbuhan sektor lain seperti transportasi, kerajinan tangan, dan pertanian lokal melalui kemitraan dengan komunitas sekitar. Dengan demikian, hotel tidak hanya menjadi tempat menginap, tetapi juga menjadi penggerak utama dalam ekosistem pariwisata Bali.

Hotel InterContinental Bali Resort Jimbaran merupakan salah satu resort mewah bintang lima yang terletak di kawasan Jimbaran, Bali. Dikelola oleh jaringan hotel internasional InterContinental Hotels Group (IHG), resort ini menawarkan pengalaman menginap yang elegan dengan sentuhan budaya Bali yang khas. Dengan luas area yang mencakup taman tropis, laguna, dan pantai berpasir putih, InterContinental Bali Resort Jimbaran menjadi destinasi favorit bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Dalam operasionalnya, hotel ini memiliki berbagai departemen yang bekerja secara sinergis untuk memberikan pelayanan terbaik kepada tamu. Beberapa departemen utama yang berperan penting antara lain: *Front Office* bertanggung jawab atas pelayanan tamu sejak kedatangan hingga keberangkatan, termasuk reservasi, *check-in*, *check-out*, serta layanan *concierge*, *Housekeeping* mengelola kebersihan dan kenyamanan kamar serta area umum hotel agar tetap dalam kondisi terbaik, *Engineering* menangani pemeliharaan dan perbaikan fasilitas hotel,

termasuk sistem listrik, air, dan pendingin udara, *Sales & Marketing* mengembangkan strategi pemasaran serta menjalin kerja sama dengan agen perjalanan dan korporasi untuk meningkatkan jumlah tamu, *Human Resources* bertanggung jawab atas rekrutmen, pelatihan, serta pengelolaan sumber daya manusia di dalam hotel, *Security* menjaga keamanan tamu dan karyawan, serta memastikan lingkungan hotel tetap aman dan nyaman, *Finance & Accounting* mengelola keuangan, pencatatan transaksi, serta laporan keuangan hotel.

Selain departemen-departemen tersebut, salah satu bagian yang memiliki peran penting dalam meningkatkan pengalaman tamu adalah *Food & Beverage Product*. Departemen ini bertanggung jawab dalam penyediaan makanan dan minuman berkualitas tinggi di berbagai restoran dan bar yang ada di dalam resort. Dengan konsep kuliner yang beragam, InterContinental Bali Resort Jimbaran menghadirkan hidangan khas lokal maupun internasional yang disiapkan oleh tim dapur profesional untuk memenuhi standar tertinggi dalam industri perhotelan.

Main kitchen, main kitchen sendiri mempunyai peran penting dalam menyediakan *breakfast* yang berada pada salah satu restoran yang terdapat di InterContinental Bali Resort Jimbaran. Dalam *breakfast* tersebut ada beberapa *section* yang menghadirkan berbagai makanan khas seperti kalio sapi.

Kalio sapi adalah salah satu hidangan khas Minangkabau yang sering dianggap sebagai "rendang setengah jadi." Hidangan ini memiliki tekstur yang lebih berkuah dibandingkan rendang, karena santannya belum sepenuhnya mengering. Proses memasaknya hampir sama dengan rendang, tetapi waktu memasaknya lebih singkat, sehingga daging masih memiliki sedikit kuah kental yang kaya rempah. Hidangan kalio sapi ini merupakan salah satu menu yang ada dalam daftar menu Asia, dalam *breakfast asia corner* memiliki beberapa hidangan sehingga kalio sapi ini tidak bisa dijumpai setiap hari, karena Kalio sapi dibuat di main kitchen dan disajikan di Taman Gita Restoran.

Taman Gita Restoran, Restoran ini adalah restoran yang membuka untuk *breakfast* yang menawarkan dua tempat untuk menikmati makanan yaitu desain interior modern dan teras outdoor yang memiliki *view* taman dan telaga. Taman Gita Restoran memiliki tiga rotasi menu dalam *Asian breakfast*, sehingga kalio sapi tidak tersedia setiap hari. Kalio sapi termasuk dalam rotasi kedua, yang terdiri dari: nasi goreng Cina, bihun goreng, kalio sapi, dan capcay. Oleh karena itu, kalio sapi hanya tersedia setiap tiga hari sekali, sesuai jadwal rotasi penyajian. Kalio sapi masuk dalam menu favorit pada saat breakfast dan saat menu ini dihidangkan kalio sapi adalah menu yang paling cepat habis dikarenakan meningkatnya rasa dari kalio sapi ini memiliki rasa autentik dengan rempah khas Indonesia.

Jika dibandingkan dengan dua tugas akhir sebelumnya, ada beberapa yang menjadi pembeda. Tugas akhir pembandingan pertama adalah tugas akhir

yang berjudul Proses Pembuatan Bebek Lelang Oleh Commis di Courtyard By Marriot Bali Nusa Dua Resort yang disusun oleh (Tory Aningtias, 2022) jika dibandingkan dengan tugas akhir ini yang membuat kalio sapi oleh commis pada main kitchen InterContinental Bali Resort Jimbaran terdapat perbedaan, antara main dapat dilihat dari bahan baku utama yang digunakan dalam tugas akhir sebelumnya bahan baku utama yang digunakan adalah bebek sedangkan pada tugas akhir ini bahan baku utama yang digunakan adalah sapi. Perbandingan berikutnya adalah metode memasak yang digunakan, pada tugas akhir sebelumnya metode memasak yang digunakan adalah dua metode memasak yaitu *poaching* dan *frying*, sedangkan dalam tugas akhir ini hanya menggunakan satu metode memasak yaitu *saute* atau menumis.

Pembandingan tugas akhir kedua adalah tugas akhir yang berjudul Pembuatan Seared Barramudi Oleh Commis di Botol Biru Bar and Grill Pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort yang disusun oleh (I Wayan Rico Wika Saputra, 2022). Tugas akhir ini memiliki perbedaan juga dari segi bahan baku yang digunakan yaitu di tugas akhir sebelumnya menggunakan bahan baku ikan barramudi yang dimasak menggunakan metode *pan seared*.

Penulis menyusun Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Kalio Sapi Oleh Commis Pada Main Kitchen Pada InterContinental Bali Resort Jimbaran ini didasarkan pada pentingnya pelestarian kuliner tradisional Indonesia. Kalio sapi merupakan salah satu hidangan yang memiliki nilai budaya dan kuliner yang tinggi, serta banyak diminati oleh masyarakat. Selain itu,

hidangan ini juga memiliki peluang untuk dikembangkan dalam industri kuliner, baik dalam skala rumah tangga maupun komersial.

Dengan adanya Tugas Akhir ini, diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai pembuatan kalio sapi, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik memasak, hingga inovasi yang dapat diterapkan dalam penyajiannya. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengembangkan potensi kuliner tradisional agar tetap lestari dan semakin dikenal oleh generasi muda serta pasar yang lebih luas.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan kalio sapi oleh *commis* pada *main kitchen* di InterContinental Bali Resort Jimbaran?
2. Apa sajakah kendala pembuatan kalio sapi oleh *commis* pada *main kitchen* di InterContinental Bali Resort Jimbaran Jimbaran dan bagaimanakah solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dari penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pembuatan kalio sapi oleh *commis* pada *main kitchen* di InterContinental Bali Resort Jimbaran.

- b. Mendeskripsikan kenadala-kendala yang dihadapi oleh *commis* pada saat pembuatan kalio sapi pada *main kitchen* di InterContinental Bali Resort Jimbaran dan solusinya

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

a. Mahasiswa

Penulisan tugas akhir ini memiliki manfaat bagi mahasiswa sebagai berikut:

- 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan pada Program Studi DIII Perhotelan di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah wawasan, pengetahuan dibidang *F&B Product*.
- 3) Memahami secara detail bagaimana cara membuat kalio sapi

b. Politeknik Negeri Bali

Penulisan tugas akhir ini memiliki manfaat bagi Politeknik Negeri Bali sebagai berikut:

- 1) Menambah wawasan akademik dalam bidang *food and baverage product* mengenai pembuatan kalio berbahan dasar daging sapi.
- 2) Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam bidang *food and beverage product* mengenai pembuatan kalio berbahan dasar daging sapi.
- 3) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide dalam hal pembuatan makanan.

c. InterContinental Bali Resort Jimbaran

Penulisan tugas akhir ini memiliki manfaat bagi InterContinental Bali Resort Jimbaran sebagai berikut:

- 1) Sebagai referensi tambahan untuk perusahaan dalam memperkenalkan masakan khas yang berasal dari berbagai daerah yang ada di Indonesia kepada para tamu.
- 2) Kalio sapi dapat menjadi bagian dari pengalaman kuliner autentik yang ditawarkan kepada tamu.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini, sebagai berikut:

a. Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan melakukan proses pembuatan kalio sapi mulai dari persiapan sampai proses pengolahan.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara dengan *sous chef*, dan *commis* yang bertugas di *main kitchen* untuk mendapatkan informasi berkaitan dengan pembuatan kalio sapi.

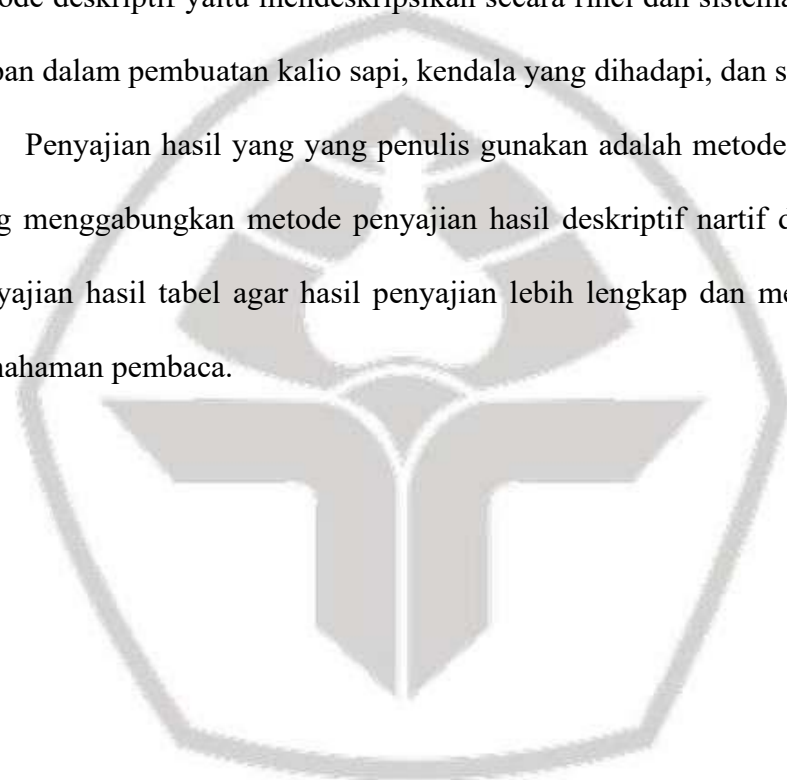
c. Studi Pustaka

Metode studi pustaka adalah metode pengumpulan data dengan cara membaca literatur dari beberapa sumber seperti, jurnal penelitian, buku-buku, media internet yang berkaitan dengan pembuatan kalio sapi.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah metode deskriptif yaitu mendeskripsikan secara rinci dan sistematis tahapan-tahapan dalam pembuatan kalio sapi, kendala yang dihadapi, dan solusinya.

Penyajian hasil yang yang penulis gunakan adalah metode kombinasi yang menggabungkan metode penyajian hasil deskriptif naratif dan metode penyajian hasil tabel agar hasil penyajian lebih lengkap dan memudahkan pemahaman pembaca.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai pembuatan kalio sapi oleh *commis* pada *main kitchen* di InterContinental Bali Resort Jimbaran dapat disimpulkan bahwa ada beberapa tahapan yang harus dilakukan oleh seorang *commis* untuk membuat kalio sapi dengan sempurna.

1. Pembuatan kalio sapi oleh *commis* pada *main kitchen* di InterContinental Bali Resort Jimbaran, memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut:
 - a. Tahap persiapan, adpuna tahap persiapan yang di lakukan sebagai berikut:
 - 1) Persiapan diri
 - 2) Persiapan area kerja
 - 3) Persiapan peralatan
 - b. Tahap pelaksanaan, ada tahap pelaksanaan yang di lakukan sebagai berikut:
 - 1) Menyiapkan semua bahan untuk membuat kalio sapi
 - 2) Menghaluskan bumbu merah
 - 3) Proses pembuatan kalio sapi sebagai berikut:
 - a) Menumis bumbu merah.
 - b) Memasukkan daging ke dalam braising pan bersama bumbu
 - c) Menambahkan santan kental perlahan agar tidak pecah
 - d) Melakukan proses braising dan reduksi selama 1 hingga 1,5 jam untuk mengembangkan rasa dan tekstur.
 - c. Tahap akhir, sebelum disajikan kalio sapi dipanaskan kembali hingga panas

dan disajikan dalam bean pot (wadah tembikar tahan panas).

2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan kalio sapi oleh *commis* pada *main kitchen* di InterContinental Bali Resort Jimbaran.

- a. Dalam membuat kalio sapi sering terjadinya kegagalan pada saat pencampuran santan, sehingga membuat santan itu pecah, Memasak kalio sapi harus menggunakan api kecil cenderung sedang untuk mengatur volume cairan agar tidak cepat surut, dan mengaduk kalio sapi saat proses pencampuran santan harus dilakukan secara perlahan dan stabil agar kandungan lemak dan mineral pada santan tidak terpisah sehingga membuat santan menggumpal dan pecah.
- b. Daging kalio sapi masih keras dan alot meskipun sudah dimasak dengan waktu yang cukup lama, Daging sapi yang tetap keras setelah dimasak lama biasanya berasal dari bagian berlemak dan berurat seperti leher, sehingga untuk kalio sapi disarankan menggunakan sandung lamur, has dalam, atau paha belakang.

B. Saran

Setelah melakukan penelitian dan praktik kerja langsung pada *main kitchen* InterContinental Bali Resort Jimbaran, penulis memiliki beberapa saran untuk dijadikan pertimbangan untuk kedepannya, adapun saran yang diberikan penulis sebagai berikut:

- 1) Dalam membuat kalio sapi alangkah baiknya melibatkan Chef De Partie (CDP) dan Sous Chef sebagai mentor untuk mengawasi setiap tahap pembuatan kalio sapi, Keterlibatan mereka penting untuk memastikan teknik memasak,

pengaturan suhu, pemilihan bahan, dan tekstur akhir sesuai standar dapur. Jika tidak dilibatkan, risiko kesalahan seperti santan pecah, daging tidak empuk, atau bumbu yang tidak seimbang akan lebih tinggi.

- 2) Diadakannya evaluasi berkala untuk menguji rasa agar standar dan kualitas tetap terjaga.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Aldika, A. B. (n.d.). *Resep Kalio Daging Sapi, Empuk dan Berempah*.
- Alkalah, C. (2016). Pengertian Restoran Dan Tipe Restoran. *Diakses Pada 05 Februari 2025*, 19(5), 1–23. [https://repository.nscpolteksby.ac.id/302/5/BAB II.pdf](https://repository.nscpolteksby.ac.id/302/5/BAB%20II.pdf)
- Amesbostonhotel. (n.d.). *Teknik Memasak [Boiling, Simmering, Frying, Poaching, Braising, Dll] – Ames Boston*. <https://amesbostonhotel.com/teknik-memasak-makanan/>
- Army, A. P. (2015). *Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas* (p. 3). <http://id.wikipedia.org/wiki/Riset>
- Arsitur. (2015). *Pengertian Restoran Menurut Para Ahli - Arsitur Studio*. <https://www.arsitur.com/2015/10/pengertian-restoran-menurut-para-ahli.html>
- bizlabco. (2024). *Arti Pembuatan Menurut Kbbi - GuruPrajab*.
- Boston. (2023). *KITCHEN_ Pengertian, Fungsi, Ciri dan Macam-Macam Dapur – Ames Boston*. <https://amesbostonhotel.com/pengertian-kitchen/>
- Dealls. (2025). *Apa itu Commis Chef_ Ini Tugas, Tingkatan, Kualifikasi & Gajinya! _ Dealls*.
- Handra. (2023). Klasifikasi Hotel Berdasarkan Bintang. In *Diakses pada 12 juni 2025*. <https://jenishotel.info/klasifikasi-hotel-berdasarkan-bintang>
- KBBI. (2021). 3 Arti Kata Pengetahuan di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). In *Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Nurnawati, E. K., & Ardyrusmarryya, D. (2017). Pemetaan hotel untuk menunjang potensi wisata berbasis mobile untuk menunjang smart city. *Prosiding Sensei*, 1(1), 1–8.
- Pradini, G., & Ananda, A. (2022). Peran food & beverage service dalam memberikan pelayanan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan di mcdonald's jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(3), 263–277. <https://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/1131>
- Putra. (2022). *PENGERTIAN HOTEL_ Fungsi, Jenis, Sejarah & Klasifikasi _ Salamadian*.
- Ramadan, R., Ramadani, S., & Faluti, Z. (2021). Strategi Bertahan Industri Restaurant Pada Era New Normal di Indonesia. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(2), 1–12.
- Rosenhart, G. (2017). Pentingnya Perlengkapan Kerja Sesuai Standart Operasional Procedure di Food and Beverage Room Service Terhadap Produktivitas Hotel Aston Mariana. *Jurnal Pesona Hospitality*, 10(2 November).
- Setyowati, E. (2020). *Memasak bersama tumbuhkan karakter anak*. 451–456.
- Suardani. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. 12. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>
- Widana, I. (2024). *Penanganan Dinner Service oleh Pramusaji di The Butcher Club*

Steak House. Politeknik Negeri Bali.

Yulianto dan Novitasari. (2016). *Pengertian Commis*.
<https://www.bing.com/ck/a?!&&p=78cb7523d91a2515JmltdHM9MTcxOTk2NDgwMCZpZ3VpZD0yYTdmYmFkZS1iNzFjLTU2ZjYtMTJjYy1hOTEzYjY0YTY3NjUmaW5zaWQ9NTE5OQ&pfn=3&ver=2&hsh=3&fclid=2a7fbade-b71c-66f6-12cc-a913b64a6765&psq=pengertian+commis+menurut+Yulianto+dan+Novitasari>



POLITEKNIK NEGERI BALI