

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN IGA METUNU
DENGAN BALINESE BARBEQUE SAUCE
OLEH COMMIS DI ROCKA RESTORAN
SIX SENSES ULUWATU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Wita Dharma

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN IGA METUNU
DENGAN BALINESE BARBEQUE SAUCE
OLEH COMMIS DI ROCKA RESTORAN
SIX SENSES ULUWATU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Wita Dharma
NIM. 2215823042**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN IGA METUNU DENGAN BALINESE BARBEQUE SAUCE OLEH COMMIS DI ROCKA RESTORAN SIX SENSES ULUWATU

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Komang Wita Dharma
NIM. 2215823042**

**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 Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Six Senses Uluwatu dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan proses Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese *Barbeque* Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Hotel Six Senses Uluwatu, serta 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 terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE,.,M.e Com. yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.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 Program Studi D III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suarta, SE., M.Si, selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M. Agb, selaku dosen pembimbing dua yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Mr. Coetzer Deysel selaku General Manager di Six Senses Uluwatu yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Six Senses Uluwatu selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Marisa selaku Human Resource Manager di Six Senses Uluwatu yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Six Senses Uluwatu selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Bapak I Made Indrawan selaku Executive Chef di Six Senses Uluwatu yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Six Senses Uluwatu selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Bapak I Made Arsa selaku Chef De Cuisine di Six Senses Uluwatu yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Six Senses Uluwatu selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.

11. Segenap staf dan host di Six Senses Uluwatu yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Six Senses Uluwatu selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
12. Bapak I Nyoman Selamat dan Ibu Ni Ketut Budiasih S.Pd,AUD, selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan, semangat serta membiayai dan memberikan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
13. Seluruh keluarga dan sahabat Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan, dorongan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan baik dari segi materi maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia yang tidak luput dari kesalahan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan 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, Juli 2025

POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	7
A. Latar Belakang	7
B. Rumusan Masalah	11
C. Tujuan dan Manfaat	12
1. Tujuan	12
2. Manfaat	12
D. Metode Penulisan	13
BAB II LANDASAN TEORI	17
A. Resort	17
1. Pengertian Resort	17
2. Klasifikasi Resort	18
B. Food and Beverage Department	19
1. Pengertian Food and Beverage.....	19
2. Klasifikasi Food And Beverage	20
C. Restoran	20
1. Pengertian Restoran	20
2. Klasifikasi Restoran	21
D. Menu	22
1. Pengertian Menu	22
2. Jenis-jenis Menu	23
E. Pengertian Iga Metunu	24
F. Pengertian Barbeque Sauce	24
G. Dapur	25
1. Pengertian Dapur.....	25
2. Klasifikasi Dapur	25
H. Commis	27
1. Pengertian Commis	27
2. Peran dan Tanggung Jawab Commis	28
I. Memasak	29
1. Pengertian Memasak	29
2. Jenis jenis metode memasak	29
J. Resep	32

1.	Pengertian Resep	32
2.	Fungsi Resep	33
K.	Pengertian Bahan Makanan, HACCP	33
L.	Pengertian Pembuatan	34
BAB III	GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	36
A.	Lokasi dan Sejarah Hotel	36
1.	Lokasi Hotel	36
2.	Sejarah Hotel Six Senses Uluwatu	37
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Six Senses Uluwatu	38
1.	Bidang Usaha Hotel Six Senses Uluwatu	38
2.	Fasilitas Hotel Six Senses Uluwatu	39
C.	Struktur Organisasi Dapur Rocka Restoran	50
BAB IV	PEMBAHASAN	56
A.	Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Six Senses Uluwatu	56
1.	Tahap Persiapan	57
2.	Tahap Pengolahan	75
3.	Tahap penyajian	76
4.	Tahap pembersihan area kerja	77
B.	Kendala-kendala yang ditemui dalam Pembuatan Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Hotel Six Senses Uluwatu Dan Cara Mengatasinya	78
BAB V	PENUTUP	79
A.	Simpulan	79
B.	Saran	81
	DAFTAR PUSTAKA	82
	LAMPIRAN	84

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar Six Senses Uluwatu	40
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	42
Tabel 4.1 Bahan-Bahan BBQ Sauce untuk 5 porsinya	69
Tabel 4.2 Bahan-Bahan Bumbu Bali untuk 5 porsi	71
Tabel 4.3 Bahan-bahan Sayur Urap untuk 5 porsi	72
Tabel 4.4 Bahan-bahan Sauce Bastingan untuk 5 porsi	73
Tabel 4.5 Iga Metunu untuk 1 porsi	75



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Six Senses Uluwatu	36
Gambar 3.2 Rocka Restoran	42
Gambar 3.3 <i>Watu Steakhouse</i>	43
Gambar 3.4 <i>The Cliff Bar</i>	43
Gambar 3.5 <i>Spa</i>	44
Gambar 3.6 <i>Aarunya Ballroom</i>	45
Gambar 3.7 <i>The Retreat</i>	45
Gambar 3.8 <i>Andakara Lawn</i>	46
Gambar 3.9 <i>Owner Villa</i>	47
Gambar 3.10 <i>Gym</i>	47
Gambar 3.11 <i>Kids Den</i>	48
Gambar 3.12 <i>Infinity Pool</i>	49
Gambar 3.13 <i>Relaxation Pool</i>	49
Gambar 3.14 <i>Kids Pool</i>	50
Gambar 3.15 Struktur Organisasi Dapur Rocka Restoran	51
Gambar 4.1 Standar <i>Grooming Kitchen</i> Rocka Restoran	59
Gambar 4.2 <i>Knife</i>	60
Gambar 4.3 <i>Cutting Board</i>	61
Gambar 4.4 <i>Bowl</i>	61
Gambar 4.5 <i>Pot</i>	61
Gambar 4.6 <i>Tray</i>	61
Gambar 4.7 <i>Chop Machine</i>	62
Gambar 4.8 <i>Stove</i>	62
Gambar 4.9 <i>Pan Grill</i>	62
Gambar 4.10 <i>Spatula</i>	63
Gambar 4.11 <i>Spoon</i>	63
Gambar 4.12 <i>Strainer</i>	63
Gambar 4.13 <i>Tongs</i>	64
Gambar 4.14 <i>Blender</i>	64
Gambar 4.15 <i>Dinner Plate</i>	64
Gambar 4.16 <i>Sauce dish</i>	65
Gambar 4.17 <i>Panggang Jepit</i>	65
Gambar 4.18 <i>Ladle</i>	65
Gambar 4.19 <i>Daun Pisang</i>	66
Gambar 4.20 <i>Iga Babi</i>	67
Gambar 4.21 <i>Balinese barbeque sauce</i>	69
Gambar 4.22 <i>Bumbu Bali</i>	70
Gambar 4.23 <i>Sayur Urap</i>	72
Gambar 4.24 <i>Saus Bastingan</i>	73
Gambar 4.25 <i>Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce</i>	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tipe-tipe kamar Six Senses Uluwatu.	40
Lampiran 2 Tipe-Tipe Kamar Six Senses Uluwatu	85
Lampiran 3 Rocka Restoran.....	86
Lampiran 4 Harga Menu Iga Metunu.....	87



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan Restoran dapat diartikan sebagai kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan dengan tujuan memberikan kepuasan kepada mereka. Dalam operasional restoran, terdapat dua *Department* utama yang saling mendukung demi kelancaran operasional yaitu, *F&B Product* dan *F&B Service*. *F&B Product* memiliki tanggung jawab mengolah bahan mentah menjadi makanan dan minuman siap saji dengan menjaga kualitas, cita rasa, dan standar kesehatan. Sementara itu, *F&B Service* berperan menyajikan makanan dan minuman secara ramah, cepat, dan profesional agar pengalaman makan tamu menjadi menyenangkan. Produk yang berkualitas harus didukung oleh pelayanan yang sigap dan suasana restoran yang nyaman, sehingga konsumen merasa dihargai dan puas. (Maneksi, 2022).

Dalam industri restoran, pelayanan yang berkualitas menjadi salah satu faktor utama dalam menciptakan kepuasan pelanggan. Kepuasan ini tidak hanya ditentukan oleh cita rasa makanan, tetapi juga oleh sikap ramah dan kemampuan staf dalam memenuhi harapan tamu. Penelitian terbaru oleh Sulistyawati dan Seminari (2023) menunjukkan bahwa kualitas pelayanan yang meliputi bukti fisik, keandalan, daya tanggap, jaminan, dan empati memiliki pengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan di restoran. Hasil ini sejalan dengan temuan Novari et al. (2025) yang menegaskan bahwa pelayanan yang baik dan lokasi strategis secara

positif meningkatkan kepuasan konsumen, yang pada akhirnya mendorong loyalitas pelanggan. Oleh karena itu, peningkatan kualitas pelayanan melalui pelatihan staf dan penerapan standar operasional yang konsisten sangat penting untuk mempertahankan kepuasan dan loyalitas pelanggan di industri restoran.

Food and Beverage Department merupakan salah satu *Department* yang ada di sebuah restoran. Pelayanan yang memuaskan menjadi fokus utama yang harus dicapai oleh setiap restoran. Restoran tidak hanya dituntut untuk memberikan pelayanan yang memuaskan, tetapi juga memberikan pengalaman bersantap yang luar biasa bagi pengunjungnya. Dengan menggunakan bahan-bahan segar serta berkualitas dan diolah dengan standar resep yang tepat serta penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) dalam pengolahan dapat menghasilkan suatu produk yang aman untuk dikonsumsi. Studi oleh Kim dan Lee (2018) menunjukkan bahwa kualitas makanan, pelayanan, suasana restoran, serta nilai yang dirasakan pelanggan secara signifikan mempengaruhi tingkat kepuasan pelanggan. Selanjutnya, kepuasan ini berperan penting dalam membangun loyalitas tamu dan memperkuat citra positif restoran di mata konsumen. Hal ini sejalan dengan temuan dari Chen et al. (2020) yang menegaskan bahwa pengalaman pelanggan yang holistik, termasuk aspek layanan dan lingkungan, sangat menentukan keberhasilan restoran dalam mempertahankan pelanggan jangka panjang.

Hotel Six Senses Uluwatu selalu berupaya memberikan pengalaman terbaik agar tamu merasa puas. Beberapa *Department* yang terlibat dan dituntut untuk memberikan kepuasan antara lain *Front Office*, *Food and Beverage Service*, *Food*

and Beverage Production, dan *Housekeeping*. Kepuasan tamu merupakan salah satu standar utama yang harus dicapai oleh seluruh tim untuk menjaga reputasi dan kualitas layanan hotel secara menyeluruh.

Food and Beverage merupakan salah satu *Department* yang ada di Six Senses Uluwatu, bertugas mengurus serta bertanggung jawab atas kebutuhan makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* terbagi atas 2 *section* yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. Adapun pelayanan makan dan minum dilakukan oleh tiga buah Restoran antara lain Rocka Restoran, Watu Restoran dan *Cliff Bar Restaurant*.

Rocka Restoran merupakan sebuah restoran yang berlokasi di tepi tebing dengan pemandangan Samudra Hindia. Restoran ini melayani menggunakan konsep keberlanjutan (*sustainability*), melayani *all-day dining* seperti: makan pagi, makan siang dan makan malam serta *In Vila Dining (IVD)* dan beroperasi selama 24 jam. Pelayanan di Rocka Restoran Six Senses Uluwatu menggunakan sistem *a'la carte* untuk makan siang dan makan malam, di mana tamu memilih menu dari daftar yang tersedia dan dilayani oleh pramusaji. Untuk sarapan, restoran menerapkan sistem *buffet* yang memberi kebebasan tamu memilih makanan. Rocka Restoran menyajikan menu yang berubah sesuai musim, menggabungkan cita rasa Nusantara, Bali, dan Asia Tenggara, serta mengedepankan konsep *farm-to-table* yang ramah lingkungan. Salah satu menu yang populer di Rocka Restoran yaitu Iga Metunu karena keunikannya dan kaya akan rasa.

Iga metunu merupakan hidangan *main course* yang disajikan secara *a'la carte*. Kata (metunu) diambil dari bahasa Bali yang artinya dibakar. Menu ini banyak

diminati oleh tamu karena dagingnya yang empuk dan bumbu yang gurih, rasa manis dan aroma *smoky* yang khas. Iga metunu bisa terjual hingga 230 porsi dalam sebulan. Terbuat dari iga babi yang dimasak dengan bumbu Bali yang kaya rasa dan disajikan dengan *barbeque sauce*. *Barbeque sauce* yang digunakan adalah *Balinese barbeque sauce* yang terdiri dari cabai merah besar, tomat, jahe, bawang putih, ketumbar, dan daun jeruk sehingga memberikan cita rasa yang khas. Hidangan ini disajikan dengan sayur urap yang terbuat dari sayur kacang panjang, sayur kol, dan tauge yang campur dengan bumbu Bali dan kelapa parut. Teknik memasak yang digunakan antara lain merebus, menggoreng, dan membakar dan sehingga menciptakan kombinasi rasa yang gurih dari bumbu dan *smoky* dari proses pembakaran. Iga Metunu disajikan dengan nasi sebagai sumber karbohidrat dan memadukan warna-warni sayuran, daging, serta saus menjadikannya hidangan yang banyak digemari. Harga per porsi iga metunu IDR 265.000++/Porsi. Iga Metunu ini tidak disarankan untuk orang yang memiliki masalah kolesterol. Karena kandungan lemak jenuh yang tinggi pada iga babi, serta bahan dalam saus *barbeque* yang dapat menambah kalori dan lemak.

Ada beberapa penulis yang membahas menu Iga metunu yang penulis baca terdapat beberapa kesamaan dan perbedaan yang penulis dapatkan. Dari perbandingan Tugas Akhir yang membahas mengenai pembuatan Iga Babi dan Restoran. Dharmawan (2022) menulis topik mengenai Pembuatan Balung Babi Panggang Oleh *Commis Di Roosterfish Beach Club Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa Kuta Bali*. Dimana iga dimarinasi dengan bumbu Bali lalu dipanggang diatas bara api dan ditemani dengan nasi dan tumis kangkung.

Darmawan (2024) menulis mengenai Pembuatan *Pork Rib Barbeque Oleh Cook Helper Di Sport Bar Restoran Peninsula Bay Resort*. Dimana iga babi direbus dengan *barbeque sauce* selama enam jam dengan menggunakan api kecil, serta disajikan dengan *mashpotato* dan *saute vegetable*. Meskipun didalam pengolahan memiliki proses pematangan yang sama yaitu dengan merebus dan memanggang terdapat juga perbedaan dari menu yang penulis buat terletak pada penyajian dan saus *barbeque* khas Bali yang memberikan rasa gurih kaya rempah. Hidangan ini disajikan dengan urap berupa kol, bayam, tauge, dan kacang panjang, sehingga menghasilkan tekstur yang renyah dan berwarna serta karbohidrat yang berasal dari nasi dan ditaburi bawang goreng, sehingga menciptakan tampilan yang menarik. Meskipun ada perbedaan dalam saus, sayuran dan penyajian, keduanya menggunakan daging iga babi dan metode memasak boiling serta grilling untuk memastikan cita rasa yang lezat dan tekstur yang sempurna.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk menyusun Tugas Akhir dengan judul "Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Six Senses Uluwatu" karena keunikan di dalam menu tersebut yang berbeda dengan hotel lainnya.

POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Six Senses Uluwatu?

2. Apa kendala yang ditemui dalam pembuatan Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Hotel Six Senses Uluwatu dan cara mengatasinya ?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Hotel Six Senses Uluwatu adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Untuk Mengetahui proses Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Six Senses Uluwatu.
- b. Untuk mengetahui apa kendala yang ditemui dalam Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Hotel Six Senses Uluwatu dan cara mengatasinya ?

2. Manfaat

Adapun manfaat penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program pendidikan D III pada jurusan Pariwisata Program Studi D III Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.

- 2) Dengan adanya penulisan Tugas Akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang Food and Beverage Product khususnya pada pembuatan Iga Metunu.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai bahan referensi untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi Mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan.

c. Hotel Six Senses Uluwatu

- 1) Tugas Akhir ini diharapkan bisa menjadi saran dan masukan bagi Six Senses Uluwatu dengan permasalahan yang harus diselesaikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dalam memberikan kualitas pelayanan yang lebih baik kepada tamu.

D. Metode Penulisan

Dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini penulis menggunakan beberapa metode diantaranya:

1. Metode Pengumpulan Data

Metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan penulis adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Pengumpulan data dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap proses pembuatan Iga metunu dengan *Balinese barbeque sauce*. Hal ini mencakup cara yang tepat dalam memotong iga, teknik merebus yang benar, serta langkah-

langkah dalam membuat saus. Selain itu, penulis mempelajari berbagai teknik memasak yang digunakan, termasuk metode *boiling* dan *grilling*, serta cara penyajian yang sesuai dengan standar operasional prosedur. Dengan melibatkan diri secara langsung di lapangan, penulis dapat memahami setiap detail dalam pembuatan hidangan ini, mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian akhir, sehingga menghasilkan Iga Metunu yang berkualitas.

b. Wawancara

Pengumpulan data dilakukan melalui sesi tanya jawab dengan *Chef* dan *Commis*, yang berfokus pada langkah-langkah serta metode yang digunakan dalam pembuatan Iga Metunu dengan *Balinese Barbeque Sauce*. Dalam sesi ini, penulis menggali informasi mengenai teknik pemotongan iga yang tepat, proses memasak yang efisien di balik pembuatan saus.

c. Studi Pustaka

Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai buku, dan sumber yang berkaitan dengan Tugas Akhir ini.

d. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2019) metode dokumentasi adalah salah satu metode pengumpulan data dalam penelitian yang dilakukan dengan cara mengumpulkan, menelaah, dan menganalisis data dari berbagai dokumen yang relevan dengan topik penelitian. Dokumen yang dimaksud dapat berupa dokumen tertulis (seperti laporan, arsip, buku, jurnal, atau catatan harian), dokumen visual (seperti foto, video), maupun dokumen digital.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam Tugas Akhir ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif yang bertujuan untuk memahami dan menganalisis Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce Oleh Commis Di Rocka Restoran Six Senses Uluwatu. Menggunakan teori analisis data menurut Milles & Huberman, (2020) analisis terdiri dari tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan yaitu: reduksi data, penyajian data, penarikan Kesimpulan/verifikasi dengan Langkah-langkah sebagai berikut:

a. Reduksi Data

Reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Reduksi data berlangsung terus-menerus selama penelitian kualitatif berlangsung. Data kualitatif dapat disederhanakan dan ditransformasikan dalam aneka macam cara, yakni: melalui seleksi yang ketat, melalui ringkasan atau uraian singkat, menggolongkannya dalam satu pola yang lebih luas, dan sebagainya.

b. Penyajian Data

Tahap ini melibatkan pembuatan kumpulan informasi yang terorganisir dan tersusun yang memungkinkan untuk penarikan kesimpulan. Tampilan visual seperti dokumentasi proses kegiatan.

c. Penarikan Kesimpulan

Tahap terakhir ini melibatkan penafsiran data yang ditampilkan untuk menarik kesimpulan yang berarti dan memverifikasi kesimpulan ini melalui berbagai metode untuk memastikan validitasnya.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian diatas dalam pembuatan Iga metunu oleh *Commis* pada Rocka Restoran di Six Senses Uluwatu dapat disimpulkan dalam pembuatan Iga Metunu sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan iga metunu dengan *Balinese barbeque sauce* ada beberapa tahapan yang dilakukan antara lain:

- a. Tahap persiapan

Persiapan merupakan suatu hal yang sangat penting dan harus diperhatikan seperti persiapan diri, persiapan kerja, persiapan peralatan, dan persiapan bahan. Adapun persiapan lainnya seperti kebersihan pribadi serta memakai pakaian sesuai standar hotel yang telah ditetapkan seperti *appron*, *topi*, baju dan *safety shoes*. Selain itu, mempersiapkan peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan harus dilakukan dengan teliti untuk mendukung kelancaran proses produksi. Begitu pula dengan persiapan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan hidangan Iga Metunu, agar setiap tahap pengolahan berjalan efektif dan menghasilkan sebuah produk yang berkualitas sesuai standar keamanan pangan dan cita rasa yang diharapkan.

- b. Tahap pengolahan

Pengolahan iga metunu dengan *Balinese barbeque sauce* melalui banyak tahapan antara lain seperti: Pengolahan iga, pembuatan *barbeque sauce*,

pembuatan bumbu Bali, pembuatan bastingan, pembuatan sayur urap, dan pembuatan iga metunu dengan *Balinese barbeque sauce*.

c. Tahap penyajian

Tahap penyajian merupakan hal yang harus sangat diperhatikan oleh *commis* agar terhindar dari sesuatu yang tidak diinginkan. Penyajian iga metunu diawali dengan menyiapkan piring yang sudah diisi dengan daun pisang kemudian meletakkan sayur urap dan dilanjutkan dengan meletakkan iga metunu yang sudah matang diatas sayur urap tersebut ditambahkan dengan pendamping nasi yang diatasnya ditaburi dengan bawang goreng serta ditambahkan sedikit garnish untuk mempercantik penampilan.

d. Tahap pembersihan area kerja

Tahapan pembersihan area kerja merupakan tahap akhir yang dilakukan oleh seorang *commis*. Adapun kegiatannya meliputi: pembersihan peralatan kerja, pembersihan area kerja, membuang sisa makanan atau sampah serta mengemBalikan alat dan bahan yang sudah selesai digunakan ke tempat aslinya.

2. Kendala kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Iga Metunu antara lain sebagai berikut:

- a. Kesulitan dalam memastikan ukuran iga yang sesuai standar disebabkan oleh pisau yang kurang tajam sehingga menghasilkan perbedaan ukuran mulai dari ketebalan daging hingga panjang dan lebar iga, sehingga sulit mendapatkan potongan dengan berat yang sesuai.

- a. Kesulitan dalam menangani iga yang masih dalam keadaan beku, terutama ketika terdapat tumpukan orderan iga metunu yang harus segera diproses.

B. Saran

Berdasarkan dari hasil pembuatan tugas akhir yang berjudul "Pembuatan Iga Metunu Dengan Balinese Barbeque Sauce oleh Commis Di Rocka Restoran Six Senses Uluwatu" terdapat beberapa saran dari penulis sampaikan yaitu:

1. Penulis menyarankan pada saat memproduksi iga selalu menerapkan standarisasi ukuran potongan iga. Hal ini penting untuk menjaga konsistensi berat potongan iga sehingga kualitas hidangan tetap terjaga. Selain itu, dengan melakukan pelatihan teknis pemotongan bagi para *commis* juga sangat diperlukan agar mereka lebih terbiasa mengenali variasi ukuran iga dan mampu menerapkan teknik pemotongan yang baik dan efisien.
2. Penulis menyarankan mencairkan daging dengan menggunakan metode *thawing* di *chiller* dengan suhu terkontrol agar daging mencair merata tanpa menurunkan kualitas dan mencegah pertumbuhan bakteri. Menjaga stok bahan baku yang cukup, penting agar produksi tidak terhambat saat permintaan tinggi. Penambahan tenaga kerja atau pengaturan *shift* serta penerapan sistem prioritas order juga dianjurkan untuk menjaga kelancaran proses dan menghindari penumpukan pesanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R. (2022). *Manajemen Produksi: Sistem, Desain, dan Perencanaan Kegiatan Produksi*. Medan: CV. Pusdikra Mitra Jaya.
- Fahmi. (2024). Analisis komparasi struktur organisasi food and beverage *Department* di hotel berdasarkan kelas bintang hotel (Vol. 8, Issue 2).
- Hapsara, V., Daniel Prasetyo Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, C., & Pelita Harapan Jakarta Vinsensius Ferrer Joeng, U. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. In *Journal of Management and Social Sciences* (Vol. 2, Issue 1).
- Helena Nita, M. D., Studi Gizi, P., Kesehatan, P., Kesehatan, K., Jl Piet Tallo, K. A., Oebobo, K., Kupang, K., Tenggara Timur, N., Pangan, J., Johannes Kupang, W. Z., Gressilda Louisa Sine, J., & Cornelia Ndun, D. (2021). *Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr Dry Head Cooking Techniques on Animal Protein at the Nutrition Installation of Prof dr. W. Z. Johannes Kupang Hospital*. 30.
- Kepariwisata, J., & Hospitalitas, D. (2024). Analisis komparasi struktur organisasi food and beverage *Department* di hotel berdasarkan kelas bintang hotel (Vol. 8, Issue 2).
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage *Department* di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473>
- Navia Azzahra. (2020). *BAB II Tinjauan Teoritik 2.1 Tinjauan Teori Resort 2.1.1 Pengertian Resort*.
- Nisrina Listiani, D., & Abidin, Z. (2023). Manfaat Psikologis Kegiatan Memasak: Analisis Tematik. *Versi Cetak*, 7(3), 490–499. <https://doi.org/10.24912/jmishumsen.v7i3.23978>
- Nugraha. (2020). Laporan Praktek Kerja Lapangan Food & Beverage Departmen Hotel Grand Tjokro Yogyakarta Diajukan untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan Program Diploma III Perhotelan di STP AMPTA Yogyakarta.
- Sabarofek¹, M. Y., Rondonuwu, D. M., Takumansang, E. D., & Abstrak, M. (2017). Hotel Resort Di Pulau Lembah " Genius Loci ".
- Takumansang. (2018). *Resort Nusa Indah di Lombok*. Mataram: CV. Lombok Media.

- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Obi Purwanto, E., Yudha Andriansyah Putra, N., Studi Perhotelan, P., Ekonomi dan Bisnis, F., & Nusa Mandiri, U. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *01*(1), 40. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4007>
- Sulistyawati, N. M. A., & Seminari, N. K. (2023). Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Restoran Zac Urban di Kota Medan. *Jurnal Global Manajemen*, *12*(1), 83-87.
- Novari, E., Suhendi, S., & Ghifar, A. N. (2025). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Lokasi Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Rumah Makan Suci Bandung. *Jurnal Valuasi*, *5*(1), 362-383. <https://doi.org/10.46306/vls.v5i1.357>

