

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN RUM CHOCOLATE ESPRESSO BAR
OLEH DEMI COMMIS DI PASTRY SECTION
ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Tiara Amalia

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN RUM CHOCOLATE ESPRESSO BAR
OLEH COMMIS DI PASTRY SECTION
ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Tiara Amalia
NIM 1915823006**

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

**PEMBUATAN RUM CHOCOLATE ESPRESSO BAR OLEH
COMMIS DI PASTRY SECTION ANANTARA ULUWATU
BALI RESORT**


Oleh
Tiara Amalia
NIM 1915823006


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,


Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP 196312312000031002


Kanah, S.Pd., M. Hum
NIP 197004121998022001

Disahkan oleh

Jurusan Pariwisata

Ketua,


Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
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
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tiara Amalia
NIM : 1915823006
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**"PEMBUATAN RUM CHOCOLATE ESPRESSO BAR OLEH COMMIS DI
PASTRY SECTION ANANTARA ULUWATU BALI RESORT "**

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, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



Nama : Tiara Amalia

NIM : 1915823006

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar oleh Demi Chef di Anantara Uluwatu Bali Resort”. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini ada beberapa kendala yang dihadapi, seperti : pengumpulan data, sumber acuan terkait yang terbatas dan pengetahuan yang masih terbatas. Akan tetapi,berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak, kendala itu dapat teratasi. Pada kesempatan yang baik ini,penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk mengikuti pendidikan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Astuti, SST.Par.,M.Par, selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk mengikuti pendidikan pada Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

5. Drs. I Wayan Pugra, M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membimbing, mengarahkan, dan memberikan masukan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membimbing, dan memberikan saran kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen di lingkungan Program Studi D3 Perhotelan yang telah membimbing dan memberikan pengetahuan baik teori maupun praktek kepada penulis selama penulis menempuh pendidikan di D3 Perhotelan
8. Ibu Putri Melati selaku Learning Manager Anantara Uluwatu Bali Resort yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di Anantara Uluwatu Bali Resort.
9. Seluruh Staff Anantara Uluwatu Bali Resort yang sudah memberikan saya banyak ilmu dan bimbingan sehingga saya memiliki keterampilan dan kreativitas dalam bidang Food & Beverage Product.
10. Robert Rulianto dan Nur Asia, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.
11. Teman-teman saya yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.
12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan kritik dan saran dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya jauh dari sempurna. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini. 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.

Badung, Juli 2022

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	5
2. Teknik Analisis data	6
3. Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Hotel.....	7
B. Resort	8
C. Food and Beverage	8
D. Restaurant	9
E. Pengertian dan Jenis-Jenis Dapur	9
1. Pengertian Dapur	9
2. Jenis-Jenis Dapur	10
F. Pastry & Bakery	11
1. Pengertian Pastry	11
2. Pengertian Bakery.....	12
G. Pengertian Commis.....	13

I. Pengertian Bahan Makanan	14
K. Resep.....	18
L. Pengertian hygiene dan sanitasi	19
1. Hygiene.....	19
2. Sanitasi	19
M. Pengertian Dessert	20
N. Pengertian Rum Chocolate Espresso Bar.....	20

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Lokasi dan Sejarah Anantara Uluwatu Bali Resort.....	22
1. Lokasi Anantara Uluwatu Bali Resort	22
2. Sejarah Anantara Uluwatu Bali Resort	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	25
1. Bidang usaha Anantara Uluwatu Bali Resort.....	25
2. Fasilitas Anantara Uluwatu Bali Resort.....	25
3. Bidang Usaha Lainnya.....	28
A. Struktur Organisasi	31

BAB IV PEMBAHASAN

A. Pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar Oleh Commis di Pastry Section Anantara Uluwatu Bali Resort.....	36
1. Tahap Persiapan	36
2. Tahap Pembuatan.....	55
3. Tahap Penyajian.....	56
B. Kendala-kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar Dan Cara Menanggulangnya.....	59

BAB V PENUTUP.....

A. Simpulan	60
B. Saran	61

DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Anantara Uluwatu Bali Resort.....	18
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Kitchen.....	27
Gambar 4.1 Personal Grooming Kitchen Staff.....	35
Gambar 4.2 Area Kerja Pastry Section.....	36
Gambar 4.3 Mixer.....	37
Gambar 4.4 Timbangan.....	37
Gambar 4.5 Rubber Spatula.....	38
Gambar 4.6 Bowl Stainless.....	38
Gambar 4.7 Saringan.....	39
Gambar 4.8 Bowl.....	39
Gambar 4.9 Microwave.....	40
Gambar 4.10 Mousse Ring.....	40
Gambar 4.11 Baking Tray.....	41
Gambar 4.12 Oven.....	41
Gambar 4.13 Sauce Pan.....	42
Gambar 4.14 Spatula Frosting.....	42
Gambar 4.15 Pastry Brush.....	43
Gambar 4.16 Pipping Bag.....	43
Gambar 4.17 Penggaris Besi.....	43
Gambar 4.18 Packing Cake.....	44
Gambar 4.19 Knife.....	44
Gambar 4.20 Baking Paper.....	45
Gambar 4.21 Stove.....	45
Gambar 4.22 Chocolate Sponge.....	49

Gambar 4.23 Simple Syrup.....	50
Gambar 4.24 Anglise	50
Gambar 4.25 Rum Cream	51
Gambar 4.26 Rum Chocolate Espresso Bar.....	54
Gambar 4.27 Slice Strawberry	55
Gambar 4.28 Dinner Plate.....	55
Gambar 4.29 Red Sorrell Leaves	56
Gambar 4.30 Rum Chocolate Espresso Bar Siap Dihadangkan	56



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis-jenis Kamar di Anantara Uluwatu Bali Resort	22
Tabel 3.2 Outlet-outlet Restoran di Anantara Uluwatu Bali Resort	23
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Chocolate Sponge	46
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Simple Syrup.....	46
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan Anglise.....	46
Tabel 4.4 Bahan Pembuatan Rum Cream	47
Tabel 4.5 Bahan Pembuatan Dark Chocolate Cream.....	47
Tabel 4.6 Bahan Pembuatan Espresso Cream	47
Tabel 4.7 Bahan Pembuatan Coffee Glaze	48



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1a : Jenis-jenis Kamar di Anantara Uluwatu Bali Resort
- Lampiran 1b : Jenis-jenis kamar di Anantara Uluwatu Bali Resort
- Lampiran 2a : *Outlet-outlet* restoran di Anantara Uluwatu Bali Resort
- Lampiran 2b : Bidang Usaha Lainnya di Anantara Uluwatu Bali Resort



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Anantara Uluwatu Bali Resort adalah salah satu hotel berbintang lima yang berlokasi di Jalan Pemutih, Labuan Sait, Uluwatu, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia. Hotel ini memiliki tipe kamar suite, penthouse dan villa yang keseluruhan berjumlah 75 kamar. Semua kamar dilengkapi dengan fasilitas yang lengkap dan mewah. Beberapa kamar memiliki pemandangan Samudra Hindia yang indah. Anantara Uluwatu Bali Resort memerlukan departemen-departemen untuk mengelola dan menunjang operasional hotel, untuk memberikan pelayanan kepada wisatawan yang menginap. *Department* tersebut diantaranya Food & Beverage, Housekeeping, Finance, Front Office, Accounting, Sales, Human Resources, Gardener dan Engineering yang dapat mempermudah operasional hotel.

Food & Beverage Department merupakan salah satu departemen di Anantara Uluwatu Bali Resort yang mengolah, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel maupun yang tidak menginap di hotel baik secara komersial maupun profesional. Food & Beverage Department sangat berperan penting dalam lancarnya pengoperasian dalam suatu hotel karena berkaitan dengan makanan dan minuman. Food & Beverage Department umumnya dibagi menjadi 2 bagian yaitu Food & Beverage Service dan Food & Beverage Product. Food & Beverage Service

yaitu bagian yang bertugas untuk melayani tamu dari mulai memesan makanan dan minuman, menyajikan makanan dan minuman, sampai tamu selesai menikmati hidangan. Food & Beverage Product yaitu bagian yang bertugas untuk mengolah makanan yang akan disajikan kepada tamu. Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki beberapa *outlet-outlet* seperti restoran dan bar. *Outlet-outlet* yang dimiliki oleh hotel ini diantaranya yaitu Botol Biru Restoran dan bar menyajikan *Western Food* serta memiliki special BBQ setiap hari Selasa, Kamis, Sabtu. Sono Teppanyaki merupakan restoran berkonsep Jepang. 360 Rooftop Restaurant dan bar merupakan restoran yang menyediakan makanan dengan menu *Western, Asian* dan *Balinese*. 360 Restoran dan Botol Biru Restoran juga melayani *event* Dining by Design. Dining by Design merupakan konsep makan malam layaknya *candle light dinner* yang dirancang untuk para tamu yang ingin menikmati hidangan makan malam dengan suasana romantis dan bersifat privasi.

Food and Beverage Product adalah tempat dimana makanan dan minuman diproduksi mulai dari bahan mentah menjadi siap saji, dibuat sesuai dengan *standard recipe* dengan cita rasa dan sentuhan seni tinggi. Food and Beverage Product Department terbagi menjadi beberapa outlet atau section salah satunya adalah Pastry & Bakery Section. Peran Pastry & Bakery Section di hotel sangat penting karena merupakan *section* yang mempersiapkan kue-kue dan hidangan penutup (*dessert*). Oleh karena itu, Pastry & Bakery Section bertanggung jawab dalam penyediaan dan pembuatan produk diantaranya *cake, pastries, bakries, pudding, cookies, praline*. Produk-produk Pastry & Bakery dapat menjadi produk

yang digemari oleh tamu yang berkunjung di sebuah hotel. Salah satunya yaitu Rum Chocolate Espresso Bar.

Rum Chocolate Espresso Bar merupakan salah satu *our signature cake* di Anantara Uluwatu Bali Resort. Rum Chocolate Espresso Bar digunakan sebagai amenities cake untuk tamu honeymoon di Anantara Uluwatu Bali Resort. Cake ini tidak digunakan sebagai amenities cake tetapi tersedia didalam menu *in room dining* dan restaurant yang dapat dinikmati sebagai hidangan penutup. Rum Chocolate Espresso Bar banyak diminati oleh tamu karena cake ini merupakan cold dessert yang cara penyajian dan cara menikmatinya secara dingin. Cake ini memiliki tampilan yang sangat menarik karena memiliki 5 lapisan yaitu *chocolate sponge cake, rum cream, dark choco cream, espresso cream, coffee glaze*. Rum Chocolate espresso bar ini memiliki tekstur lembut, dessert ini memiliki perpaduan rasa manis dan pahit dari chocolate dan coffee sehingga cake ini cocok untuk kalangan anak muda, tua, dan penderita diabetes bisa menikmati Rum Chocolate Espresso Bar ini.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas maka penulis sangat tertarik untuk mengangkat judul "Pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar oleh Commis di Pasatry Section Anantara Uluwatu Bali Resort".

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar oleh Commis di pastry section Anantara Uluwatu Bali Resort?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar oleh Commis di Pastry Section Anantara Uluwatu Bali Resort dan cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk menjelaskan pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar oleh Commis di Pastry Section Anantara Uluwatu Bali Resort
- b. Untuk menjelaskan apa saja kendala yang dihadapi dalam pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar oleh Commis di Pastry Section, dan cara mengatasinya

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

Untuk memenuhi persyaratan kelulusan akademik dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali. Dengan dilakukannya penulisan ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai food and beverage product. Menjadi pedoman dalam membedakan ilmu yang didapatkan di Anantara Uluwatu Bali Resort.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi mahasiswa di Jurusan Pariwisata, khususnya di Program Studi Perhotelan maupun pihak lain yang membutuhkan tentang pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar dan dapat dipergunakan sebagai bahan menambah ilmu pengetahuan khususnya kepada peminat yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang food and beverage product.

c. Bagi Anantara Uluwatu Bali Resort

Tugas akhir ini sebagai masukan untuk Anantara Uluwatu Bali Resort khususnya dalam pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar sehingga dapat digunakan untuk meningkatkan mutu dan pelayanan yang baik dan mengambil tindakan yang tepat dari kendala-kendala yang timbul dalam prosedur pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut :

a. Metode Observasi

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode observasi yaitu dengan melakukan pengamatan dan berpartisipasi secara langsung dalam peralatan, bahan-bahan, dan pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar di Anantara Uluwatu Bali Resort. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi berupa gambar.

b. Metode Wawancara

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab langsung dengan Demi Chef yang terkait untuk mengetahui proses pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar dengan standar operasional prosedur yang berlaku di Anantara Uluwatu Bali Resort.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan teknik pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku atau dokumen dan mengutip literatur yang berhubungan dengan proses pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar.

2. Teknik Analisis data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif yaitu teknik analisis data dengan menguraikan, menjelaskan, memaparkan dan menganalisa data yang dikumpulkan secara sistematis dalam bentuk tugas akhir.

3. Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik yang digunakan dalam penyajian analisis yaitu metode formal dan metode informal. Metode formal dan informal adalah cara menyajikan hasil analisis data dengan yaitu menyajikan dengan menggunakan kata-kata dan gambar dukungan sesuai dan mudah dipahami dalam proses pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar di Anantara Uluwatu Bali Resort.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembahasan proses Pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar Oleh Pastry Section di Anantara Uluwatu Bali Resort dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar oleh Demi Chef pada Pastry Section di Anantara Uluwatu Bali Resort terbagi menjadi tiga tahapan yaitu: Tahap persiapan, tahap proses pembuatan, dan tahap penyajian.
 - a. Tahap persiapan meliputi : memperhatikan *personal grooming* , menggunakan uniform yang lengkap sesuai dengan ketentuan hotel, mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan, mempersiapkan peralatan serta bahan untuk proses pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar.
 - b. Tahap pembuatan meliputi : persiapan resep, menimbang bahan, menyiapkan peralatan yang akan digunakan, dan membuat *chocolate sponge, simple syrup, anglise, rum cream, dark chocolate cream, espresso cream, coffee glaze* kemudian diolah menjadi Rum Chocolate Espresso Bar.
 - c. Tahap Penyajian meliputi: memberikan hiasan berupa *garnish white chocolate, strawberry fresh, dan red sorrel leaves*

2. Kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Rum Chocolate Espresso Bar dan cara mengatasinya:

1. Menghambat waktu proses produksi, hal ini terjadi karena kekurangan bahan seperti dark chocolate, apabila menggunakan chocolate lain rasanya akan berbeda dan hasilnya tidak sesuai dengan yang diinginkan. Adapun cara mengatasi kendala tersebut dengan mengecek stock bahan-bahan yang kurang sebelum membuat rum chocolate espresso bar.

2. Rum Chocolate Espresso Bar mencair, hal ini terjadi dikarenakan penyimpanan cake di freezer dengan suhu yang menurun sehingga cake cair. Suhu *Freezer* yang menurun akan berpengaruh pada cake. Cara mengatasinya adalah dengan memberitahukan ke *Staff pastry* yang *in-charge* agar menelpon *engineering* untuk membenahi *Freezer*.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis temukan selama Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Anantara Uluwatu Bali Resort pada bagian *Food and Beverage Product* khususnya di *Pastry Section*, penulis dapat memberi saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya *kitchen staff pastry & bakery* agar lebih memperhatikan SOP yang ada seperti melakukan pengecekan stock bahan-bahan yang ada di *chiller* dan menyesuaikannya dengan tingkat hunian kamar, agar tidak terjadi kekurangan bahan pada saat proses produksi, melakukan pengecekan peralatan yang akan digunakan dalam proses produksi dan hasilnya sesuai dengan yang diharapkan.

2. Sebaiknya seluruh staff *pastry&bakery* agar memperhatikan suhu pada freezer agar meminimalisir terjadinya kendala seperti cake yang mencair. Apabila suhu freezer menurun sebaiknya memberitahukan kepada staff pastry yang in-charge agar segera menghubungi engineering



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, I. (2015). *Pengantar Hotel dan Restoran*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2012). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gisslen, W. (2016). *Essentials of professional cooking*. Tangerang: Wiley 2016.
- Ikhsan, A. (Maret,2016). *Analisis Pengaruh Budaya Organisasi dan Kepuasan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Non Dosen Pada Universitas Mercu Buana Jakarta*, *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis Volume 2, Nomor 1*.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo.
- Marihot, P. (2013). *Pajak Daerah dan Restribusi Daerah Edisi Revisi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo.
- Mayasari, U. (2020). *Modul Operasional Tata Boga 1*. Yogyakarta: F Dokumen Indonesia.
- Oka, D. (2015). *Tata Hidangan 2*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Prastowo, I. (2017). *Hotel Hygiene and Sanitation*. Yogyakarta: Dee Publish.
- Pratiwi, P. (2012). *Penanganan Bahan Baku Pastry Bakery*. Medan.
- Pugra. (2015). *Pengolahan Makanan 3*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Purawidjaja. (2011). *Enam Dasar Prinsip Penyediaan Makanan di Hotel, Restaurant, Dan Jasa Boga*. Jakarta: Jurnal Hospitality dan pariwisata, vol 2 No.2 November 2016.
- Ruffino, B. d. (2010). *Dasar - Dasar Food Product*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.
- Setiawan, J. (2018). *Metologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi, Jawa Barat: CV Jejak.
- Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Subakti. (2014). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggara Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Suwena, Ketut dan Ngurah Widyatmaja. (2017). *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Bali: Pustaka Lara.

Suyono dan Hariyanto. (2012). *Belajar dan Pembelajaran* . Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.

Y. d. (2016). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.

Yulianto,A dan Novita Sari. (2016). "*Upaya Pastry Section Menjaga Kualitas Produk Bakery Hotel Eastparc Yogyakarta*". *Jurnal Khasanah Ilmu*, Vol 7, No 1 Maret 2016.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Lampiran 1 a. Jenis-Jenis kamar di Anantara Uluwatu Bali Resort



Gambar 1 Ocean View Suite



Gambar 2 Ocean View Pool Suite



Gambar 3 Anantara Pool Suite



Gambar 4 Ocean Front Suite



Gambar 5 Ocean Front Pool Suite



Gambar 6 Two Bedroom Garden View Pool Villa

Sumber : Anantara Uluwatu Bali Resort, 2022

Lampiran 1 b. Jenis-Jenis kamar di Anantara Uluwatu Bali Resort



Gambar 7
Three Bedroom Garden View Pool Villa



Gambar 8
Anantara One Bedroom Pool Villa



Gambar 9
Two Bedroom Ocean View Pool Villa



Gambar 10
Three Bedroom Ocean View Pool Villa



Gambar 11
Two Bedroom Ocean Front Pool Villa



Gambar 12 Dedari Penthouse



Gambar 13 Dewata Penthouse

Sumber : Anantara Uluwatu Bali Resort, 2022

Lampiran 2a *Outlet-Outlet* restoran di Anantara Uluwatu Bali Resort



Gambar 1 360 Restaurant

Sumber : Anantara Uluwatu Bali Resort, 2022



Gambar 2 Botol Biru Bar and Grill

Sumber : Anantara Uluwatu Bali Resort, 2022



Gambar 3 Sono Teppanyaki

Sumber : Anantara Uluwatu Bali Resort, 2022

Lampiran 2b Bidang Usaha Lainnya di Anantara Uluwatu Bali Resort



Gambar 1
Point Of View



Gambar 2
Pool Island



Gambar 3
Dewa Dewi Chapel



Gambar 4
Gym and Fitness Center



Gambar 5
Anantara Spa



Gambar 6
Infinity Pool



Gambar 7
Kapasitas Ruang Rapat Bali Biru



Gambar 8
Mini Theater

Sumber : Anantara Uluwatu Bali Resort , 2022