

**TUGAS AKHIR**

**PROSES PEMBUATAN MENU VARIASI BBQ PORK SLIDER  
OLEH COMMIS PADA DEPARTMENT F&B PRODUCT  
DI THE EDGE RESTORAN DI WINTERGREEN RESORT  
VIRGINIA**



**Putu Dhiyo Bhargo Oka Mukti**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AKHIR**  
**PROSES PEMBUATAN MENU VARIASI BBQ PORK SLIDER**  
**OLEH COMMIS**  
**PADA DEPARTMENT F&B PRODUCT**  
**DI THE EDGE RESTORAN DI WINTERGREEN RESORT**  
**VIRGINIA**



**Oleh**  
**Putu Dhiyo Bhargo Oka Mukti**  
**NIM 2015823210**

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**GIANYAR**  
**2023**

**PROSES PEMBUATAN MENU VARIASI BBQ PORK SLIDER  
OLEH COMMIS  
PADA DEPARTMENT F&B PRODUCT  
DI THE EDGE RESTORAN DI WINTERGREEN RESORT  
VIRGINIA**

Oleh:

**Putu Dhiyo Bhargo Oka Mukti**  
NIM 2015823210

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Dr. Dra Ni Made Sudarmini, M.Agb**  
NIP 196405261990032003

Pembimbing II,



**Dwi Reni Mahaputri, S.Par.,M.Par**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.**  
NIP 196312281990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET  
DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364  
Telp. (0361) 701981 (handing) Fax. 701128 Laman : [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id) Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Putu Dhiyo Bhargo Oka Mukti

NIM : 2015823210

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Kampus Gianyar, dengan ini menyatakan tugas akhir yang berjudul :

**“PROSES PEMBUATAN MENU VARIASI BBQ PORK SLIDER  
OLEH COMMIS PADA DEPARTMENT F&B PRODUCT  
DI THE EDGE RESTORAN DI WINTERGREEN RESORT VIRGINIA”**

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : Putu Dhiyo Bhargo Oka Mukti

NIM : 2015823212

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

Kampus Gianyar

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul PROSES PEMBUATAN MENU VARIASI BBQ PORK SLIDER OLEH COMMIS PADA DEPARTMENT F&B PRODUCT DI THE EDGE RESTORAN DI WINTERGREEN RESORT VIRGINIA dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini di buat dengan maksud untuk mengurai Pembuatan BBQ Pork Slider di The Edge Restoran Di Wintergreen Resort Virginia.

Dalam penulisan tugas akhir ini banyak diperoleh hambatan atau kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dr. Dra Ni Made Sudarmini, M.Agb selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan serta motivasi didalam penulisan tugas akhir ini.
6. Dwi Reni Mahaputri, S.Par.,M.Par selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan serta motivasi didalam penulisan tugas akhir ini.
7. Chef Michael Miles, selaku *Executive Chef The Edge Restaurant* yang sudah memberikan ijin untuk memperoleh informasi di untuk mendukung tugas akhir ini.
8. Seluruh senior-senior di departemen *F&B Product* yang selama ini telah banyak membantu serta memberikan bimbingan dan informasi untuk menyempurnakan penulisan tugas akhir ini.
9. Orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
10. Teman – Teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari tidak sempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Gianyar, Agustus 2023



Penulis

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>7</b>
A. Pengertian Resort .....	7
B. Dapur Hotel .....	8
1. Pengertian Dapur Hotel .....	8
2. Jenis- jenis Dapur Hotel.....	8
3. Peralatan Dapur Hotel.....	10
C. Bahan Makanan .....	12
1. Pengertian Bahan Makanan .....	12



2.	Jenis Bahan Makanan .....	12
3.	Metode Pengolahan Bahan Makanan .....	14
D.	Menu.....	17
1.	Pengertian Menu .....	17
2.	Jenis – jenis Menu.....	19
F.	Variasi Menu .....	21
G.	Pengertian Commis (Juru Masak) .....	26
H.	Pengertian Pork Slider.....	26
I.	Pengertian Pembuatan .....	26
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>		<b>28</b>
A.	Lokasi Hotel .....	28
1.	Lokasi Hotel.....	28
2.	Sejarah Hotel.....	29
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	30
1.	Bidang Usaha Hotel.....	30
2.	Fasilitas Hotel .....	48
C.	Struktur Organisasi.....	50
1.	Tugas Dan Tanggung Jawab F&B Product Departemen.....	51
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>		<b>56</b>
A.	Proses pembuatan <i>bbq pork slider</i> pada Departemen F&B Product The Edge Restaurant .....	56
1.	Tahapan Persiapan .....	56
2.	Tahap pembuatan .....	66
3.	Tahap penyajian akhir.....	69

4.	Tahap Pembersihan.....	69
B.	Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan <i>bbq pork slider</i> .....	70
<b>BAB V PENUTUP.....</b>		<b>72</b>
A.	Simpulan.....	72
B.	Saran.....	72

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 1 Lokasi Wintergreen Resort Virginia .....	28
Gambar 3 2 Studio Room.....	30
Gambar 3 3 Lodge Room.....	31
Gambar 3 4 Condominiums .....	32
Gambar 3 5 Bear Necessities .....	33
Gambar 3 6 Black Dog Treehouse.....	33
Gambar 3 7 The 19 <sup>th</sup> Hole.....	34
Gambar 3 8 The Timber Camp Hideaway .....	34
Gambar 3 9 The Osprey .....	35
Gambar 3 10 Above The Clouds.....	36
Gambar 3 11 Blackrock Vista.....	36
Gambar 3 12 Blissful Retreat.....	37
Gambar 3 13 Bull City Bungalow.....	38
Gambar 3 14 Fern Hollow.....	38
Gambar 3 15 Heaven Sent .....	39
Gambar 3 16 Ryder's Ridge .....	40
Gambar 3 17 Whispering Elm .....	40
Gambar 3 18 Chestnut Springs .....	41
Gambar 3 19 Serendipity .....	41
Gambar 3 20 Thirsty Bear.....	42

Gambar 3 21 La Mandala.....	42
Gambar 3 22 Fireside Chalet.....	43
Gambar 3 23 Nancy's Edelweiss .....	44
Gambar 3 24 Wooded Mountain Retreat .....	44
Gambar 3 25The Coppermine Restaurant.....	45
Gambar 3 26 Devils Grill Restaurant.....	45
Gambar 3 27 The Edge Restaurant .....	46
Gambar 3 28 The Market .....	47
Gambar 3 29 The Terrace Cafe.....	47
Gambar 3 30 Fasilitas Snowboarding .....	48
Gambar 3 31 Fasilitas Golf .....	49
Gambar 3 32 Wintergreen Spa.....	49
Gambar 3 33 Struktur Organisasi F&B Product Wintergreen Resort.....	50
Gambar 3 34 Struktur Organisasi F&B Product Wintergreen Resort.....	50
Gambar 4 1 Seragam Seorang Commis Di Wintergreen Resort.....	57
Gambar 4 2 Oven .....	58
Gambar 4 3 Stove.....	58
Gambar 4 4 Walk-In Chiller .....	59
Gambar 4 5 Bowl .....	59
Gambar 4 6 Spatula.....	60
Gambar 4 7 Balon Whisk.....	60
Gambar 4 8 Pisau Dan Talenan.....	61

Gambar 4 9 Sauce Pan .....	61
Gambar 4 10 Daging Babi .....	62
Gambar 4 11 Tangy Dan BBQ Sauce .....	63
Gambar 4 12 Seasoning .....	63
Gambar 4 13 Kol Putih .....	64
Gambar 4 14 Kol Ungu .....	64
Gambar 4 15 Wortel.....	65
Gambar 4 16 Mayonnaise .....	65
Gambar 4 17 Cuka Apel.....	66
Gambar 4 18 Bbq Pork Slider .....	67
Gambar 4 19 Pembuatan Coleslaw .....	68
Gambar 4 20 Bbq Pork Slider .....	69



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Resep Bbq Pork Slider .....	66
Tabel 4. 2 Resep Coleslaw .....	68



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Kegiatan Wawancara Bersama Chef Michael Miles

Lampiran 2 Proses Pembuatan *Bbq Pork Slider*



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

*Food & Beverage Product* merupakan bagian yang bertugas atau mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan hotel baik di kamar, restoran, maupun makanan karyawan ataupun sebagainya (Rachman Arief, Abd 2005:113). Meskipun departemen ini tidak langsung berhubungan dengan tamu karena memerlukan perantara pramusaji, namun departemen juga bertanggung jawab atas menjaga kepuasan pelayanan terhadap tamu dengan menghasilkan hidangan yang berkualitas dalam rasa dan penampilan. Adanya variasi menu dalam suatu bisnis restoran juga faktor yang berperan penting dalam memberikan kepuasan serta loyalitas terhadap pelanggan.

Menurut Frederikus Timo (2021) Menu merupakan daftar makanan yang memiliki sebuah nama, bahan-bahan yang terdapat didalamnya dan memiliki harga yang berbeda pada tiap-tiap makanan yang disediakan untuk tamu. Menu makanan harus memiliki detail kondimen atau bahan yang terdapat didalamnya agar tamu mengetahui bahan apa saja yang terdapat didalamnya. Menurut Darmaatmadja (2011) variasi menu makanan dan minuman adalah menu yang cocok disajikan dan menjadi kebutuhan pelanggan.

Menciptakan variasi menu dalam makanan memberikan kesempatan konsumen dalam melakukan pemilihan makanan. Sehingga dalam menyajikan berbagai varian menu baik makanan ataupun minuman diharapkan dapat memenuhi



keinginan konsumen yang masing – masing memiliki perbedaan dalam selera dalam bentuk kesukaan atau rasa. (Bob Sabran, 2009:20)

Dalam melakukan penyusunan variasi menu terdapat beberapa hal yang perlu di prioritaskan Frederikus Timo (2021):

1. Kepentingan Konsumen, yakni mengikuti keinginan dan kebutuhan konsumen. Misalnya memberikan pelayanan yang baik
2. Mutu dari makanan, mengenai hal ini yang perlu diperhatikan ialah konsistensi, aroma atau rasa, potongan dan bentuk serta penampilan.
3. Ketersediaan makanan

Menu juga memiliki beberapa struktur menu yaitu *cold appetizer* (hidangan pembuka yang bersifat dingin), *hot appetizer* (hidangan pembuka yang bersifat panas), *soup, fish* (hidangan dari ikan), *vegetable* (hidangan sayuran), *main course* (hidangan utama), *sweet dish* (hidangan manis), *savory* (hidangan asin dan gurih), *dessert* (hidangan penutup).

*The Edge Restaurant* merupakan salah satu *restaurant* yang berada di Wintergreen Resort, Virginia. Restaurant ini merupakan salah satu *casual restaurant*. *The Edge Restaurant* menyajikan berbagai macam mulai dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup dengan berbagai macam bahan dasar seperti : Ayam, Daging , Ikan, maupun Babi.

*The Edge Restaurant* merupakan *restaurant* yang paling rutin melakukan berbagai variasi menu. Salah satu menu terbaru yaitu “ BBQ PORK SLIDER”. Menu ini merupakan menu andalan makanan pembuka yang berbahan dasar babi yang di proses dengan di *sautee* dengan *signature BBQ sauce*.

Menurut *The Edge Sous Chef, Chef Michael*, BBQ PORK SLIDER merupakan salah satu menu andalan dari *The Edge Restaurant* karena dari segi harga masih terjangkau untuk klasifikasi makanan pembuka. Selain itu, bahan makan dasar olahan daging babi selalu menjadi menu andalan dan mudah digemari oleh kalangan pelanggan. *Bbq pork slider* merupakan makanan familiar yang selalu ada di saat acara – acara berkumpul ataupun pesta dan cenderung menjadi makanan pembuka yang cocok sebagai peneman bir atau wine. Hal ini menjadi daya tarik dari penulis dalam melakukan penulisan tugas akhir ini mengenai “PROSES PEMBUATAN MENU VARIASI “BBQ PORK SLIDER OLEH COMMIS PADA DEPARTMENT F&B PRODUCT DI THE EDGE RESTORAN DI WINTERGREEN RESORT VIRGINIA”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas maka dapat dikemukakan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan menu variasi “bbq pork slider” pada Department F&B Product pada *The Edge Restoran* di Wintergreen Resort Virginia?
2. Apa sajakah hambatan-hambatan yang dihadapi serta solusi dari hambatan – hambatan ketika pembuatan “bbq pork slider” pada Department F&B Product pada *The Edge Restoran* di Wintergreen Resort Virginia?

### **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir**

Tujuan dari penulisan ini adalah agar memahami proses pembuatan menu variasi “bbq pork slider pada department f&b product di The Edge Restoran di Wintergreen Resort Virginia”

#### **1. Kegunaan Penulisan**

##### **a. Bagi Mahasiswa**

- 1) Mampu menerapkan dan mengaplikasikan teori yang diperoleh selama masa perkuliahan
- 2) Sebagai salah satu syarat menempuh ujian akhir dalam menyelesaikan program Diploma III.
- 3) Mampu memperluas wawasan tentang proses pembuatan menu variasi dan pengolahan daging babi.

##### **b. Bagi Politeknik Negeri Bali**

Hasil dari penulisan ini diharapkan mampu digunakan sebagai bahan referensi dan bahan referensi serta acuan pembelajaran bagi civitas akademika yang ingin memperdalam maupun menemukan hal-hal baru yang terkait dengan topik penulisan ini

##### **c. Bagi Masyarakat**

- 1) Sebagai bahan informasi mengenai variasi menu serta pengolahan bahan baku berbahan dasar daging babi.
- 2) Sebagai salah satu alternatif usaha bagi masyarakat khususnya dibidang kormersil produk dan makanan.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data akan dilaksanakan melalui metode observasi, wawancara, dokumentasi dan studi kepustakaan dengan tujuan agar mendapatkan data yang akurat dan komprehensif terkait topik yang akan dibahas.

#### a. Metode Observasi

Menurut Riduwan (2006), metode observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan. Dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini penulis melakukan pengamatan langsung pada *The Edge Restoran* di Wintergreen Resort Virginia.

#### b. Metode Wawancara

Menurut Jaya (2021) Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh informasi secara langsung dengan mengajukan daftar pertanyaan kepada sumber data atau informan. Penulis melakukan wawancara langsung kepada *The Edge Sous Chef*, *Chef Michael* serta *Restaurant Manager Jason*.

#### c. Metode Dokumentasi

Dokumentasi menurut Riduwan (2006) adalah ditujukan untuk memperoleh data langsung dari tempat penelitian, meliputi buku-buku yang relevan, peraturan-peraturan, laporan kegiatan.

#### d. Metode Kepustakaan

Teknik pengumpulan data dari berbagai bahan pustaka (referensi) yang relevan dan mempelajari yang berkaitan dengan masalah yang akan dibahas. Bahan

pustaka yang penulis ambil berupa materi tentang pengertian-pengertian yang berhubungan dengan piutang, penjelasannya dan rumus-rumus dalam menganalisis perputaran piutang yang di ambil dari buku serta internet.

## 2. Metode dan Teknik Analisa Data

Creswell & Guetterman (2018:46) juga menjelaskan bahwa penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang membuat penelitiannya sangat tergantung pada informasi dari objek atau partisipan pada ruang lingkup yang luas, pertanyaan yang bersifat umum, pengumpulan data sebagian besar dari teks atau kata-kata partisipan, dan menjelaskan serta melakukan analisis terhadap teks yang dikumpulkan secara subjektif. Penulis akan menggunakan hasil dari pengumpulan data-data yang telah didapatkan untuk menafsirkan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir.

## 3. Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir oleh penulis berupa:

- a. Metode penyajian secara formal. Menurut (Sudaryanto, 1993:145), Metode Formal merupakan metode pemaparan data berbentuk tanda atau lambang seperti gambar, bagan, tabel, dan sebagainya yang bersifat teknis.
- b. Metode penyajian secara informal dengan penyusunan rangkaian kalimat yang disusun sedemikian rupa berdasarkan data-data yang telah dikumpulkan sebelumnya.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan *bbq pork slider* pada The Edge Restaurant, Wintergreen Resort dapat disimpulkan menjadi 3 tahap persiapan diri, peralatan dan bahan. Pada tahap pembuatan dibagi menjadi 2 yaitu pembuatan *bbq pork slider* itu sendiri serta pembuatan *coleslaw* sebagai bahan pendamping. Adapun hambatan – hambatan yang terjadi meliputi tingkat kematangan daging babi, daya tahan dari *coleslaw* itu sendiri, serta ketersediaan bahan – bahan *preparation* yang akan digunakan dikarenakan dipengaruhi oleh keadaan pasar dan pesanan yang selalu diluar dari proyeksi yang diperkirakan.

#### **B. Saran**

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis dapat memberikan beberapa saran terkait dengan hambatan yang terjadi dalam *bbq pork slider* ( The Edge Restaurant, Wintergreen Resort) sebagai berikut:

1. Melakukan pengecekan dengan cermat pada saat proses pemasakan daging babi sehingga babi matang dengan sempurna dan tidak membuang – buang waktu.
2. Membuat persiapan bahan makanan dengan jumlah yang sesuai sehingga tidak banyak bahan yang terbuang atau *wasting*.
3. Membuat proyeksi yang tepat sehingga saat melakukan *preparation* dengan jumlah yang tepat sehingga pada saat *service hour* berjalan dengan lancar

## DAFTAR PUSTAKA

- Kamus Besar Bahasa Indonesia (2021)
- Kurniawan, Hakam dan Priyatmono. 2016. Resort di Kawasan Hutan Mangrove Rembang dengan Penekanan Arsitektur Neo-Vernakular. *Diploma Thesis Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Laut Mertha Jaya, I Made. 2021. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Quadrant.
- Mularsari, Ardi. 2022. *Hygiene dan Sanitasi Hotel*. Jakarta Selatan: Lembaga Penerbitan Universitas Nasional.
- Oka, I Made Darma dan I Nyoman Wina. 2017. *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Surabaya: PARAMITA.
- Susanto, Erfan, Sasmito dan Esti Yulitriani Tisnaningtyas. 2015. Perancangan Hotel Resort di Kawasan Wisata Rawapening. *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Pandanaran Semarang*. 1(1), 1-19.
- Tri Mulyani, C., dan Sunyoto, S. 2014. Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffé Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*. 10(1), 66–89.
- Tri Sutaguna, I Nyoman. 2017. Analisis Menu dalam Menentukan Bauran Pemasaran pada Mawar Restaurant di Puri Sharon Resort Kuta, Bali. *Skripsi Fakultas Pariwisata Universitas Udayana*.
- Trianasari. 2021. *Manajemen Makanan dan Minuman*. Malang: CV. Pustaka Learning Center.
- Widyarini, Audi, Puspita, dkk. 2022. Strategi dan Peranan Kitchen untuk Meningkatkan Operasional di Hotel Best Western Premier The Hive

Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital dan Manajemen Universitas Nusa Mandiri*. 1(1), 1-7.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI