

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN PANNA COTTA**  
**OLEH COOK DI SANCTOO SUITES AND VILLAS**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Putu Cahya Wiguna**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**GIANYAR**  
**2024**

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN PANNA COTTA**  
**OLEH COOK DI SANCTOO SUITES AND VILLAS**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Putu Cahya Wiguna**  
**NIM. 2115823280**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**GIANYAR**  
**2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PANNA COTTA**  
**OLEH COOK DI SANCTOO SUITES AND VILLAS**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

Putu Cahya Wiguna  
NIM. 21158123280

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**KAMPUS GIANYAR**  
**2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN PANNA COTTA**  
**OLEH COOK DI SANCTOO SUITES AND VILLAS**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Kamis, 18 Juli 2024.

Pembimbing I,



**I Ketut Suparta, SH.,M.H.**  
**NIP. 196608301992031003**

Pembimbing II,



**Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum**  
**NIK. G 001**

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN PANNA COTTA**  
**OLEH COOK DI SANCTOO SUITES AND VILLAS**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Kamis, 18 Juli 2024.

Pembimbing I,




**I Ketut Suparta, SH.,M.H.**  
**NIP. 196608301992031003**

Pembimbing II,



**Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum**  
**NIK. G 001**

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan,  
Politeknik Negeri Bali



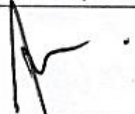


**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
**NIP. 199011112022032009**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN PANNA COTTA OLEH COOK DI SANCTOO SUITES AND VILLAS

Tugas akhir ini telah di sahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi  
D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Kamis, 18 Juli 2024

Keterangan	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Penguji 1	I Ketut Suparta, SH., M.H NIP. 196608301992031003	
Penguji 2	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.,M.Par NIP. 199402172022032006	
Penguji 3	Made Nova Buanaputra, SST.Par.,M.Par NIK. G 003	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



**Kadec Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
**NIP.1990111120220**



## HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Putu Cahya Wiguna  
NIM : 2115823280  
Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini Menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

### **“PEMBUATAN PANNA COTTA OLEH COOK DI S ANCTOO SUITES AND VILLAS”**

Benar bebas dari plagiat. Apabila terbukti tidak benar saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagai mana mestinya.

Gianyar, Juli 2024  
yang membuat pernyataan,



Nama: Putu Cahya Wiguna  
NIM : 2115823280  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Panna Cotta di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites And Villas dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara pembuatan Panna Cotta di Sanctoo Suites and Villas serta 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 dapat diatasi dengan baik. Untuk melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr.Ni Nyoman Sri Astuti,SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya,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. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.



5. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. I Ketut Suparta, S.H.,M.H, selaku dosen pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun laporan ini
7. Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan ini.
8. I Putu Subali Adi Putra, S.Tr.Par selaku General Manager di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
9. Gede Mahendra Yasa Selaku Chef de Partie di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh Staff Food and Beverage Service yang memberikan masukan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
12. I Nyoman Merta dan Ni Luh Padmini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil serta doanya dalam penyusunan 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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS.....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Hotel.....	7
B. Restaurant.....	9
C. Menu .....	10
D. Dapur.....	12
E. Cook.....	14
F. Dessert.....	15
G. Panna Cotta .....	16
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>18</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	18

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	22
C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites and Villas .....	36
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
A. Proses pembuatan Panna Cotta oleh Cook di Sanctoo Suites and Villas..	40
B. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan <i>panna cotta</i> dan bagaimana cara mengatasinya.....	54
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>56</b>
A. Simpulan .....	56
B. Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar .....	22
Tabel 3. 2 Restaurant dan Bar .....	23
Tabel 3. 3 Venue .....	23

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suites and Villas.....	18
Gambar 3. 2 One Bedroom Garden Pool Villa .....	25
Gambar 3. 3 One Bedroom River Side Pool Villa .....	26
Gambar 3. 4 Sanctoo Suite Room Tropical View .....	27
Gambar 3. 5 Sanctoo Suite Pool Villa.....	27
Gambar 3. 6 Sanctoo Suite Pool Access .....	29
Gambar 3. 7 Panoramic Suite Room.....	30
Gambar 3. 8 Family Suite Room .....	31
Gambar 3. 9 Residential Suite Room.....	32
Gambar 3. 10 Restaurant dan Bar .....	34
Gambar 3. 11 Kolam Renang.....	35
Gambar 3. 12 Meeting Room.....	35
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi Sanctoo Suites and Villas .....	37
Gambar 3. 14 Struktur Kitchen Sanctoo Suites and Villas .....	38
Gambar 4. 1 Cutting Board .....	42
Gambar 4. 2 Fruit Knife (Pisau Buah) .....	42
Gambar 4. 3 Bowl .....	43
Gambar 4. 4 Sauce Pot.....	43
Gambar 4. 5 Ballon Wisk .....	44
Gambar 4. 6 Stove .....	44
Gambar 4. 7 Measuring Cup .....	45
Gambar 4. 8 Scale .....	45
Gambar 4. 9 Whipping Cream .....	46
Gambar 4. 10 Susu .....	47
Gambar 4. 11 Gula .....	48
Gambar 4. 12 Gelatin.....	49
Gambar 4. 13 Vanila Ekstrak .....	50
Gambar 4. 14 Strawberry Compote .....	50
Gambar 4. 15 Strawberry .....	51
Gambar 4. 16 Gula .....	51

Gambar 4. 17 Panna Cotta ..... 54

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali memiliki beberapa destinasi wisata menarik yang sudah dikenal di mancanegara. Bali selalu ramai dikunjungi oleh para wisatawan dari seluruh dunia. Hal ini terbukti dari kunjungan wisatawan asing maupun wisatawan domestik ke Bali dari setelah pandemi semakin meningkat. Pariwisata menjadi sektor strategis dalam sistem perekonomian nasional yang memberikan kontribusi besar terhadap pendapatan negara. Sejalan dengan banyaknya wisatawan yang berlibur ke Bali, maka akomodasi yang diperlukan untuk menunjang kenyamanan wisatawan dalam berlibur dengan berdirinya akomodasi-akomodasi penunjang berupa hotel, villa serta akomodasi lainnya. Hotel tidak hanya menyediakan tempat untuk menginap bagi wisatawan tetapi juga menyediakan tempat untuk makan dan minum. Bagian yang memiliki tanggung jawab dalam menyediakan makanan dan minuman adalah Food and Beverage Department.

Sanctoo Suites and Villas merupakan salah satu hotel yang berada di daerah Singapadu, dengan pemandangan hutan yang begitu asri dan berada dekat dengan bali zoo. Sanctoo Suites and Villas memiliki beberapa department team yang saling berkaitan satu sama lain dalam menjalankan kegiatan operasional hotel untuk mencapai tujuan bersama. Adapun department yang terdapat di Sanctoo Suites and Villas yaitu : Front Office Department,



Housekeeping Department, Food&Beverage Department, Engineering Department, Accounting Department, 2 Sales And Marketing Department, Purchasing Department, Human Resource Department, Spa Department, Security Department. Food and Beverage Department merupakan salah satu department yang memegang peran penting dalam memberikan pelayanan kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu. Food and Beverage Department dibagi menjadi dua yaitu food & beverage product and food & beverage service. Food and beverage product adalah department yang bertanggung jawab dalam penyediaan dan penyajian makanan. Sedangkan food and beverage service merupakan department yang bertugas dalam penyajian minuman dan juga memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan

Sanctoo Suites and Villas menyediakan pelayanan makanan dan minuman mulai dari *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*, yang disajikan dengan system *buffet*, *room service*, maupun *ala'carte*. Tersedia berbagai macam hidangan mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, sampai *dessert*, dengan jenis makanan yang bermacam-macam seperti Indonesian food dan Western. Salah satu hidangan dessert yang disajikan yaitu Panna Cotta. Panna Cotta sebagai makanan penutup merupakan salah satu hidangan yang sering dipesan oleh tamu. Panna Cotta merupakan salah satu hidangan penutup yang berasal dari Italia, dibuat menggunakan krim/susu yang dikentalkan dengan gelatin dan kemudian di bentuk.

Panna Cotta yang ditawarkan oleh Sanctoo Suites and Villas disajikan dengan gaya semi fine dinning yang elegan dan menarik sehingga banyak tamu

yang tertarik dengan hidangan dessert Panna Cotta ini. Panna Cotta dibuat menggunakan susu atau krim yang dipanaskan kemudian dikentalkan dengan gelatin yang dimana dalam menggunakan gelatin tidak boleh terlalu banyak maupun sedikit karena akan merusak tekstur dari Panna . Melihat Pembuatan Panna Cotta yang memerlukan ketrlitian, maka penulis tertarik untuk membahas ”Pembuatan Panna Cotta Oleh Cook Di Sanctoo Suites And Villas” sebagai tugas akhir.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut;

1. Bagaimana cara pembuatan Panna Cotta oleh Cook Di Sanctoo Suites and Villas?
2. Apa saja kendala yang dihadapi saat pembuatan Panna Cotta oleh Cook di Sanctoo Suites and Villas dan apa Solusi mengatasi kendala tersebut?

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

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dan kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan
  - a. Untuk mengetahui cara pembuatan Panna Cotta oleh Cook di Sanctoo Suites and Villas

- b. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi saat pembuatan Panna Cotta oleh Cook di Sanctoo Suites and Villas dan Solusi dalam mengatasi kendala tersebut.

## 2. Kegunaan Penulisan

### a. Bagi mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat yang ditempuh untuk dapat menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotrlan di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Untuk menambah wawasan, pengetahuan, dan kemampuan mahasiswa mengenai pembuatan Panna Cotta.

### b. Bagi Politeknik Negaeri Bali

- 1) Sebagai sumber referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan penulis ini bisa digunakan untuk menambah ilmu, wawasan serta pengetahuan mengenai F and B Product department.
- 2) Sebagai sumber referensi mahasiswa dalam pembuatan tugas akhir dan sebagai salah satu referensi bagi dosen dalam pembuatan buku ajar mengenai pembuatan Panna Cotta.

### c. Bagi Perusahaan

Sebagai referensi untuk meningkatkan kualitas produk yaitu Panna Cotta agar menjadi lebih baik kedepannya.

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

Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yang berkaitan dengan penulisan Tugas Akhir yaitu sebagai berikut;

##### 1. Metode dan Teknik pengumpulan data

###### a. Metode Observasi

Penulis melakukan pengamatan secara langsung di Lapangan terkait dengan proses pembuata Panna Cotta pada saat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di Sanctoo Suites and Villas

###### b. Metode Studi Pustaka

Penulis mempelajari literatur dan membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul tugas akhir.

###### c. Metode Wawancara

Penulis melakukan wawancara langsung dengan cook mengenai proses dan cara pembuatan panna cotta untuk menambah informasi dalam penulisan tugas akhir.

##### 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan Teknik Analisis data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode dan teknik analisis deskriptif, yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap data-data yang penulis dapatkan pada saat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.

### 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisa

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode dan teknik analisis informal yaitu dengan penjelasan -penjelasan atau uraian kata biasa.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Dari pembahasan pada bab IV diatas, dapat disimpulkan :

1. Proses Pembuatan *Panna cotta* terdiri dari tiga bagian yaitu tahap persiapan ,tahap ini meliputi persiapan diri, persiapan alat dan persiapan bahan, dilanjutkan dengan tahap pembuatan yang terdiri dari berberapa langkah seperti: mencampur gelatin, mencampurkan semua bahan, memanaskan bahan yang sudah tercampur,dan mencetak *panna cotta* dalam gelas, untuk selanjutnya disajikan, dan semua tahapan dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan.
2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan pana cotta antara lain: *panna cotta* tidak mau mengental/ *set*, *panna cotta* terlalu keras atau lembek, dan menggumpal, dan semua kendala dapat teratasi dengan baik.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kendala yang dihadapi diatas serta pengamatan penulis selama melakukan Praktik Kerja Lapangan di Sanctoo Suites and Villas, adapun saran yang dapat penulis sampaikan mengenai kendala tersebut:

1. Chef selain memberikan briefing tentang tugas-tugas yang harus dilakukan, juga memberikan evaluasi terhadap permasalahan yang terjadi dalam proses pembuatan *panna cotta*.

2. Chef dapat memberikan pelatihan atau *refreshment* mengenai pembuatan panna cotta sesuai dengan resep dan standar operasional yang telah di tentukan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Andrianti, A. Z., & Lasmanawati, E. (2014). PEMAHAMAN HASIL BELAJAR “ MENYIAPKAN DAN MENGOLAH HIDANGAN PENUTUP PANAS DAN DINGIN ( HOT AND COLD DESSERT )” SEBAGAI KESIAPAN PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMKN 1 PACET. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 3(1), 20–30.
- Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA Analysis of the Implementation of Hygiene and Sanitation in Resort and SPA Kitchens. *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, 02(10), 2301–2307.
- Chair, I., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management* (Edisi Pert). Kencana.
- Dianawati, S. M., Sulandari, L., Handajani, S., Purwidiani, N., Surabaya, U. N., Ketintang, A. J., Gayungan, K., & Timur, J. (2023). Analisis Penerapan Shift Kerja Karyawan Pada Main Kitchen Best Western Papilio Hotel Surabaya. *1(4)*, 395–407.
- Fadilla, A., Nasyuha, A. H., & Sari, V. W. (2022). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Juru Masak (koki) Menggunakan Metode Complex Proportional Assesment (COPRAS). *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 9(2), 316–327. <https://doi.org/10.30865/jurikom.v9i2.3920>
- Handani, Y., Sutedja, A. M., & Trisnawati, Y. (2016). PENGARUH KONSENTRASI GELATIN DAN GULA TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PANNA COTTA (Effect of gelatin and sugar concentration on the physicochemical and sensory properties of panna cotta). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 15(2).
- Hasriyani, E. (2021). The Application behavior of Clean and Healthy Lifestyle of Cooks in the Kitchen Department on Food Quality at Hotel Sibayak Berastagi. *Tourism, Hospitality and Culture Insight Journal*, 1(1), 64–74.
- Karnita, I., Devi, G. K., & Arafah, M. F. (2022). SUBSTITUSI MUNG BEAN MILK TERHADAP FULLCREAM MILK DALAM PEMBUATAN PANNA COTTA. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(2), 11–19.
- Menteri Pariwisata Republik Indonesia (2016). Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2016 Tentang Pendaftaran Usaha Pariwisata, Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1551.
- Oka, D., & Winia, N. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.

- Sijan, A., & Tani, N. (2024). Dessert Cheesecake Berbahan Dasar Ubi Jalar Kuning Di Desa Nampar Macing. *Multiple; Journal of Global and Multidisciplinary*, 2(6), 2025–2038.
- Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1), 60–73.
- Zakharia, F. (2020). KUALITAS MAKANAN PADA HOTEL NEO KUPANG. *JURNAL PARIWISATA*, 3(01), 52–61.