

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BARBEQUE BABY PORK RIBS
OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN
DI THE PUHU RESTAURANT PADMA RESORT UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Anak Agung Gede Riski Ari Saputra

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BARBEQUE BABY PORK RIBS
OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN
DI THE PUHU RESTAURANT PADMA RESORT UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Anak Agung Gede Riski Ari Saputra
NIM 2115823219

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BARBEQUE BABY PORK RIBS
OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN
DI THE PUHU RESTAURANT PADMA RESORT UBUD**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Anak Agung Gede Riski Ari Saputra
Nim 2115823219**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BARBEQUE BABY PORK RIBS
OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN
DI THE PUHU RESTAURANT PADMA RESORT UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Anak Agung Istri Hendriani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199004242023212027

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



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BARBEQUE BABY PORK RIBS OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN DI THE PUHU RESTAURANT PADMA RESORT UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Anak Agung Istri Hendriani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199004242023212027

Mengetahui
Ketua Jurusan Program Studi,
Politeknik Negeri Bali


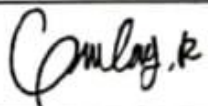



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.,M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BARBEQUE BABY PORK RIBS OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN DI THE PUHU RESTAURANT PADMA RESORT UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb. NIP. 196405261990032003	
Anggota	Gilang Ramadan, S.Pd.,M. Tr.Par NIP.	
Anggota	Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par NIP.	

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



Kadec Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anak Agung Gede Riski Ari Saputra

NIM : 2115823219

Program Studi : D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

“PEMBUATAN BARBEQUE BABY PORK RIBS OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN DI THE PUHU RESTAURANT PADMA RESORT UBUD”

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.

Gianyar, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : Anak Agung Gede Riski Ari Saputra

NIM : 2115823219

PS : D-III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Shang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir (TA) ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Laporan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi D-III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan 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. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi 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 Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par, selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

7. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Ag. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Laporan Tugas Akhir ini.
8. Anak Agung Istri Hendriani, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Laporan Tugas Akhir ini.
9. Bapak I Made Suardita, selaku Junior Sous Chef Padma Resort Ubud yang telah memberikan arahan dan kesempatan mengumpulkan data untuk Laporan Tugas Akhir di Padma Resort Ubud.
10. Seluruh Staff Padma Resort Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama mengumpulkan data untuk Laporan Tugas Akhir.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
12. Bapak Anak Agung Gede Putra Arindra dan Ibu Ni Putu Rilis Mini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali

Gianyar, Juli 2024

Penulis

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.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan.....	3
D. Manfaat Penulisan.....	4
E. Metode Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel.....	7
B. Restaurant	9
C. Menu	11
D. Commis.....	12
E. <i>Kitchen</i>	14
F. Pembuatan	16
G. <i>Barbeque</i>	17
H. <i>Pork Ribs</i>	17
I. Metode Pengolahan Makanan	18
J. Metode Kukus	18
K. Metode Grill	18

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Padma Resort Ubud.....	21
C. Struktur Organisasi Padma Resort Ubud.....	32
BAB IV PEMBAHASAN	39
A. Penyajian Hasil Observasi	39
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	54
BAB V PENUTUP	56
A. Simpulan.....	56
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Kamar.....	21
Tabel 3. 2 <i>Swimming Pool</i>	26
Tabel 3. 3 Spa	27
Tabel 4.1 Bahan <i>Barbeque Sauce</i>	48
Tabel 4.2 Bahan <i>Mash Potatoes</i>	49
Tabel 4.3 Bahan <i>Saute Vegetables</i>	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Padma Resort Ubud	19
Gambar 3. 2 Bagan Struktur Organisasi	33
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Dinner	34
Gambar 4.1 <i>Kitchen Stove</i>	42
Gambar 4.2 <i>Stock Pot</i>	42
Gambar 4.3 <i>Oven Combi</i>	43
Gambar 4.4 <i>Deep Fryer</i>	43
Gambar 4.5 <i>Grill</i>	44
Gambar 4.6 <i>Saute Pan</i>	45
Gambar 4.7 <i>Cutting Board</i>	46
Gambar 4.8 <i>Stainless Steel Spatula</i>	46
Gambar 4.9 <i>Knife</i>	47
Gambar 4.10 <i>Pork Ribs</i>	48
Gambar 4.11 <i>Mash Potatoes</i>	49
Gambar 4.12 <i>Barbeque Baby Pork Ribs</i>	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 2. Foto Menu Barbeque Baby Pork Ribs

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu badan usaha yang mempengaruhi pendapatan suatu negara, selain menyediakan penginapan selama tamu menginap hotel juga menyediakan makanan dan minuman bagi tamu. Padma Resort Ubud merupakan salah satu hotel bintang 5 terbaik di Bali yang menyajikan pemandangan lembah yang indah, Padma Resort Ubud memiliki beberapa departemen yang menunjang operasional hotel, guna memberi pelayanan yang maksimal. Adapun departemen yang dimaksud, yaitu Human Resource Departmen, Engineering Departmen, Sales & Marketing Departmen, Finance Departmen, Food & Beverage Departmen, Housekeeping Departmen, Front Office Departmen, Spa & Recreation Departmen, Security Departmen.

Setiap departemen saling berkaitan satu dengan lainnya, guna memaksimalkan operasional hotel. Salah satu departemen yang berperan penting dalam operasional hotel adalah Food & Beverage product. Food and Beverage product adalah salah satu bagian divisi di hotel yang memiliki tugas untuk menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji. Mulai dari *appetizer, soup, main course*, dan *dessert* untuk para tamu hotel pelayanannya dikelola secara komersial serta profesional.

Food & Beverage Product di Padma Resort Ubud memiliki 3 *Outlet* yang memiliki konsep dan menu yang berbeda, seperti contohnya The Puhu Restaurant, merupakan

restoran formal bergaya modern namun dengan design budaya adat Bali, restaurant ini memiliki sistem *buffet* dan *ala carte* juga *restaurant* ini menawarkan *Show Kitchen* atau dapur pertunjukan yang secara langsung memasak di depan tamu. The Puhu Restaurant ini memiliki 5 section, yaitu Cold Kitchen, Hot Kitchen/Show Kitchen, Breakfast, Banquet, dan Pastry & Bakery section.

Salah satu menu yang paling sering dipesan di Hot Kitchen ini adalah Barbeque Baby Pork Ribs, *Barbeque Baby Pork Ribs* adalah potongan Iga daging babi yang populer dalam hidangan barat dan hidangan Asia dengan tekstur daging empuk, mudah lepas dari tulang iga dan bumbu dengan rasa asam karena *barbeque sauce*, saus Bangkok dan saus tomat sedangkan rasa manis dari madu dan kecap manis yang meresap hingga ke dalam daging. Dalam Proses pembuatan Barbeque Baby Pork Ribs menggunakan metode memasak Steaming dimana dalam pembuatan Barbeque Baby Pork Ribs dikukus selama 2 jam bersama dengan mirpoix, oyster sauce, tomato ketchup dan air dengan suhu 100°C.

Penulis memilih judul Pembuatan Barbeque Baby Pork Ribs oleh Comiss pada *Hot Kitchen* di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud, berdasarkan referensi Tugas Akhir oleh I Putu Agus Arimbawa “Pembuatan Indulgence Pork Ribs oleh Commis di Taman Wantilan Restaurant pada Four Seasons Bali Resort at Jimbaran Bay” karena menggunakan bahan dasar yang serupa dengan Tugas Akhir penulis yaitu Pork Ribs dan “Pembuatan Bebek Timbungan Oleh Cook di Sanctoo Suites and Villas” oleh I Gede Ari Sanjaya karena terdapat metode memasak yang serupa yaitu metode mengukus dan memanggang.

Judul yang penulis ambil adalah berdasarkan kedua judul dan permasalahan yang penulis alami selama melakukan pengumpulan data di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud. Dari penjelasan di atas mengenai Padma Resort Ubud, maka hal ini yang mendasari penulis untuk memilih judul “Pembuatan Barbeque Baby Pork Ribs oleh Comiss pada *Hot Kitchen* di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud”.

B. Rumusan Masalah

Sesuai penjelasan yang sudah tercantum di latar belakang masalah, terdapat pokok permasalahan dalam penulisan tugas akhir yang dapat diambil, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan *Barbeque Baby Pork Ribs* oleh *Comiss* pada *Hot Kitchen* di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud ?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan *Barbeque Baby Pork Ribs* oleh *Comiss* pada *Hot Kitchen* di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud dan bagaimana cara mengatasinya ?

C. Tujuan Penulisan

Tujuan dan kegunaan dari penulisan tugas akhir yaitu sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan proses Pembuatan Barbeque Baby Pork Ribs oleh Comiss pada Hot Kitchen di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud.

2. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Barbeque Baby Pork Ribs oleh Comiss pada Hot Kitchen di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud dan cara mengatasinya.

D. Manfaat Penulisan

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Kegunaan bagi mahasiswa yaitu, penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma-III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta menambah pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh ketika melaksanakan pengumpulan data.
 - b. Untuk menambah wawasan mahasiswa dalam bidang perhotelan dan bidang Food & Beverages lebih khususnya dalam bidang Food & Beverages Product.
2. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Laporan tugas akhir ini diharapkan mampu dijadikan sebagai referensi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata sehingga nantinya dapat dijadikan sebagai contoh dalam pembuatan Tugas Akhir serta dapat dijadikan sebagai bahan pembelajaran khususnya pada bidang Food & Beverages Product.

3. Bagi Hotel

- a. Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada perusahaan sehingga perusahaan dapat meningkatkan kualitas dalam mengolah bahan makanan yang akan disajikan kepada wisatawan di Padma Resort Ubud.
- b. Menjalani kerja sama antara pihak kampus dengan pihak hotel sehingga bisa saling membantu apabila memerlukan karyawan ataupun trainee.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan untuk penulisan Tugas Akhir ini, yaitu sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan penyelidikan atau pengamatan secara langsung mengenai tahapan-tahapan seorang commis dalam mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan Barbeque Baby Pork Ribs dan mencatat data yang sudah penulis dapatkan selama pengumpulan data.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara bertanya atau interview secara langsung kepada *Junior Sous Chef, Chef de Partie, Commis, Daily Worker*, dan teman-teman *trainee* yang ada di The

Puhu Restaurant Padma Resort Ubud, khususnya dalam pengolahan menu Barbeque Baby Pork Ribs.

c. Metode Kepustakaan

Metode Kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mencari, membaca, mempelajari dan mengumpulkan mengenai pariwisata maupun Food & Beverage Product.

2. Metode dan teknik analisis data

Metode dan teknik analisa data yang digunakan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif, yaitu dengan cara memaparkan dan menggambarkan dengan lengkap mengenai kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi mengenai proses pembuatan Barbeque Baby Pork Ribs oleh Commis pada Hot Kitchen di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dalam bab IV, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pembuatan *Barbeque Baby Pork Ribs* oleh Commis pada Hot Kitchen di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud terdiri dari 3 tahap, yaitu :
 - a. Tahap persiapan meliputi : persiapan diri, persiapan alat dan persiapan bahan
 - b. Tahap pembuatan meliputi : pembuatan *Barbeque Baby Pork Ribs*, *mash potatoes*, *saute vegetables*, dan *barbeque sauce*.
 - c. Tahap penutup meliputi : menyiapkan piring kemudian menata semua komponen dalam menu *Barbeque Baby Pork Ribs*.
2. Kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Barbeque Baby Pork Ribs* oleh Commis pada Hot Kitchen di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud dan solusinya.
 - a. Bahan yang dipesan tidak sesuai dengan standar hotel dan seringkali terjadi keterlambatan pengiriman.

Bahan yang dipesan oleh pihak receiving tidak sesuai standar perusahaan dan sering terjadi keterlambatan pengiriman, cara mengatasinya, yaitu bagian receiving memastikan terlebih dahulu

kualitas bahan yang dipesan dan meminta kepastian mengenai pengiriman bahan.

- b. Rusaknya bahan yang sudah dipersiapkan dikarenakan kelalain *staff kitchen*.

Dikarenakan penyimpanan yang kurang baik dan bahan sudah disimpan terlalu lama sehingga menyebabkan bahan yang sudah disiapkan menjadi rusak, cara mengatasinya yaitu membuat ulang bahan-bahan yang sudah rusak dan mengingatkan sesama rekan kerja mengenai penyimpanan bahan.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang penulis alami selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Padma Resort Ubud, maka penulis memiliki beberapa saran bagi pihak resort, yaitu :

1. Memilih supplier bahan makanan yang bisa menjaga standar bahan yang dipesan dan waktu pengiriman sehingga tidak menyebabkan kekurangan bahan dan memperlambat produksi di *kitchen*.
2. Meningkatkan komunikasi staff kitchen antara *shift* pagi maupun sore sehingga tidak menyebabkan keterlambatan dalam pembuatan suatu menu.

DAFTAR PUSTAKA

- Arizky Epriyanto, M. (2020). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Hot Kitchen Hotel Novotel Samator Surabaya Timur. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret 201*, 2(1).
- Desak, Oleh., Pramesti, Ketut Dita., Yoga, Gede., Pradana, Kharisma., Pariwisata, S. T., & Internasional, B. (2022). Implementasi Hygiene Dan Sanitasi Dalam Kitchen Show Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. *Jisos*, 1(5).
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). PERANAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DALAM MENINGKATKAN KINERJA COOK DI KITCHEN DEPARTMENT HOTEL HARPER PURWAKARTA BY ASTON. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2).
- Gardjito, Murdijati. dkk. (2016). Industri Jasa Boga. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lewinsky, J., & Krisnadi, A. R. (2020). Analisis Pengaruh Personal Branding Dan Restaurant Atmosphere Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di 88 Korean Kitchen Senopati, Jakarta Selatan. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 5(2).
- <https://padmaresortubud.com/rooms/rooms-suites.php>
Diakses pada : 18 Juni 2024
- Pratiwi, K. S., Rahmawati, P. I., & Andiani, N. D. (2019). Strategi Chef De Partie Hot Kitchen Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1).
- Rizky Firdaus, R. A. (2019). Peranan cook di event kitchen hotel hyatt regency bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1.
- Rukmayadi, Y., Safitrie, P., Perdana, P. R., Ilzamudin, I., & Siti Sutiawati, U. (2022). Representation of Taste and Social Class of Del Monte Barbeque Sauce Advertisement. *English Education, Linguistics, and Literature Journal*, 1(2).
- Saputra, I. G. N. A. O., Amir, F. L., & Suwintari, I. G. A. E. (2023). Analisis Menu A'la Carte di Mase Uma Kitchen & Bar Umalas Seminyak Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(3).

- Sembiring, P. A. A. B., & Puspadewi, R. N. M. S. (2023). Analisis Pengaruh Variasi Menu Terhadap Keputusan Pembelian di Verandah Restaurant Eastparc Hotel Yogyakarta. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 3(7).
- Sudana, I., & Supartha, W. (2019). Pengaruh Kompensasi Dan Lingkungan Kerja Fisik Terhadap Motivasi Dan Kepuasan Kerja Karyawan Di Grand Puncak Sari Restaurant Kintamani. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 4(7).
- Wahyuningsih. (2020). Pengolahan Makanan Nusantara. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Widianto, T., & Mayasari, C. U. (2018). Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Main Kitchen Hotel Ibis Styles Yogyakarta. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(1).
- Yanti, D. (2019). UPAYA EXECUTIVE SOUS CHEF DALAM MENGOPTIMALKAN PENGGUNAAN BAHAN BAKU ALA CARTE UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS COMMIS DI KITCHEN FURAYA HOTEL PEKANBARU. *Jurnal Daya Saing*, 5(2).