

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AVOCADO POACHED EGG OLEH
CHEF DE PARTIE PADA GARDEN TERRACE KITCHEN
DI HOTEL KOMANEKA AT MONKEY FOREST**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Ngurah Putu Aryawijaya

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AVOCADO POACHED EGG OLEH
CHEF DE PARTIE PADA GARDEN TERRACE KITCHEN
DI HOTEL KOMANEKA AT MONKEY FOREST**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gusti Ngurah Putu Aryawijaya
NIM. 2115823220**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN AVOCADO POACHED EGG OLEH CHEF DE PARTIE PADA GARDEN TERRACE KITCHEN DI HOTEL KOMANEKA AT MONKEY FOREST

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

**I Gusti Ngurah Putu Aryawijaya
NIM. 2115823220**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AVOCADO POACHED EGG OLEH
CHEF DE PARTIE PADA GARDEN TERRACE KITCHEN
DI HOTEL KOMANEKA AT MONKEY FOREST**

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

Pembimbing I,



Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par.
NIP. 196405011990112001

Pembimbing II,



Anak Agung Istri Hendriani 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 AVOCADO POACHED EGG OLEH
CHEF DE PARTIE PADA GARDEN TERRACE KITCHEN
DI HOTEL KOMANEKA AT MONKEY FOREST**

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

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par.
NIP. 196405011990112001



Anak Agung Istri Hendriani M.Pd.
NIP. 199004242023212027

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



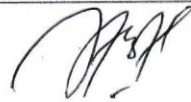


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.,M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN AVOCADO POACHED EGG OLEH CHEF DE PARTIE PADA GARDEN TERRACE KITCHEN DI HOTEL KOMANEKA AT MONKEY FOREST

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par. NIP. 196405011990112001	
Anggota	Putu Widya Darmayanti, S.Par, M.Par NIP.	
Anggota	I Nyoman Darsa, S.Pd., M.Pd. 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 : I Gusti Ngurah Putu Aryawijaya
NIM : 2115823220
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN AVOCADO POACHED EGG OLEH CHEF DE PARTIE PADA GARDEN TERRACE KITCHEN DI HOTEL KOMANEKA AT MONKEY FOREST

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 sebagai mestinya

Gianyar, Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Gusti Ngurah Putu Aryawijaya
NIM : 2115823220
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Avocado Poached Egg oleh Chef de Partie pada Garden Terrace Kitchen di Hotel Komaneka at Monkey Forest” ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

Dalam proses penyusunan 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., M.Par, 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 memberikan kepada penulis kesempatan 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 Program Studi D-III Perlan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

7. Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Anak Agung Istri Hendriani, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir
9. I Wayan Suwadi Arsana selaku Chef de Partie, Komaneka at Monkey Forest yang telah memberikan arahan dan informasi mengenai data-data hotel yang digunakan untuk menyusun Tugas Akhir.
10. Seluruh Staff F&B Product Komaneka at Monkey Forest yang memberikan bimbingan dan informasi mengenai data-data hotel yang digunakan untuk menyusun 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.
12. I Gusti Ngurah Purnawijaya dan Ni Gusti Ayu Ketut Nurtini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir 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 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

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DARTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LEMPIRAN	xiv
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. Kitchen.....	12
C. Chef De Partie	16
D. Food and Beverage Departemen.....	16
F. Memasak	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Komaneka at Monkey Forest	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Komaneka at Monkey Forest	21
C. Struktur Organisasi Komaneka At Monkey Forest	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Penyajian Hasil Observasi	32
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	49
BAB V PENUTUP	51
A. Simpulan.....	51
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	
LEMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	22
Tabel 3.2 <i>Restaurant and Bar</i>	22
Tabel 4.3 Bahan <i>Poached Egg</i>	38
Tabel 4.4 Bahan Avocado Salsa	40
Tabel 4.5 Bahan Peneman	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Logo Komaneka at Monkey Forest.....	20
Gambar 3.2	<i>Suite Room</i>	25
Gambar 3.3	<i>Private Room</i>	25
Gambar 3.4	Garden Terrace Restaurant	25
Gambar 3.5	<i>Pool Bar</i>	26
Gambar 3.6	Kolam Renang	26
Gambar 3.7	Pandan Wangi Spa	27
Gambar 3.8	Struktur Organisasi Komaneka at Monkey Forest.....	28
Gambar 3.9	Struktur Organisasi F&B Dapartment.....	29
Gambar 4.10	<i>Oven Toaster</i>	34
Gambar 4.11	<i>Bowl</i>	35
Gambar 4.12	<i>Knife</i>	35
Gambar 4.13	<i>Cutting Board</i>	36
Gambar 4.14	<i>Wok Pan</i>	36
Gambar 4.15	<i>Skimmer</i>	36
Gambar 4.16	Kompore.....	37
Gambar 4.17	<i>Spoon</i>	37
Gambar 4.18	<i>Water Jug</i>	38
Gambar 4.19	Telur	39
Gambar 4.20	White Vinegar.....	39
Gambar 4.21	Garam.....	40
Gambar 4.22	Air	40
Gambar 4.23	<i>Avocado/alpukat</i>	41
Gambar 4.24	Lime	41
Gambar 4.25	Bawang Bombai.....	42
Gambar 4.26	Bawang Merah.....	42
Gambar 4.27	Daun Ketumbar	42
Gambar 4.28	Tabasco.....	43
Gambar 4.29	Olive Oil	43

Gambar 4.30 Garam.....	44
Gambar 4.31 Madu.....	44
Gambar 4.32 <i>Bread</i> /roti.....	45
Gambar 4.33 Red Radish.....	45
Gambar 4.34 Salad dan Frisee	46
Gambar 4.35 Mayonaise.....	46
Gambar 4.36 Avocado Poached Egg.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lempiran 1 Merebus Telur
2. Lempiran 2 *Prepare* Hidangan
3. Lempiran 3 Membuat Avocado Salsa
4. Lempiran 4 *Prepare* Bahan Makanan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hotel merupakan suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara *komersial*. Salah satu hotel bintang 5 yang terletak Ubud, yaitu Komaneka at Monkey Forest Ubud di Jalan Monkey Forest di daerah Ubud di Bali, dan menawarkan kamar-kamar bergaya Bali dengan teras pribadi yang menampilkan pemandangan sawah atau taman lanskap. *Resort* ini berjarak 650 meter dari Puri Saren Agung dan Pasar Ubud, serta menyediakan kolam renang *outdoor*, *spa*, dan *Wi-Fi* gratis.

Komaneka at Monkey Forest memiliki beberapa departemen yang memiliki tugas dan bertanggung jawab terhadap bidang pekerjaan tertentu, salah satunya adalah departemen Food and Beverage. Departemen Food and Beverage ada dua, yaitu Food and Beverage Service Department dan Food and Beverage Product Department. Adapun tugas F&B Service adalah untuk meningkatkan kepuasan tamu terhadap pelayanan yang diberikan, menyediakan serta menawarkan menu makanan dan minuman yang ada kepada tamu, sedangkan F&B Product bertugas mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan siap saji yang akan disuguhkan kepada tamu, membuat dan mengolah bahan makanan menjadi masakan yang lezat dan memiliki cita rasa khas. Selama penulis melakukan kegiatan pengumpulan data, penulis memilih departemen Food and Beverage Product untuk mendapatkan

pembuatan Avocado Poached Egg.

Hotel Komaneka at Monkey Forest adalah merupakan salah satu hotel yang penulis gunakan untuk mengumpulkan data-data yang diperlukan untuk menyusun Tugas Akhir. Dalam melakukan pengumpulan data penulis diberi tahu berbagai jenis menu, baik itu menu *breakfast*, *lunch*, ataupun *dinner* yang terdapat di Komaneka at Monkey Forest. penulis sudah menerima banyak data ataupun informasi yang diberikan oleh *staff* yang ada di *kitchen*.

Hotel Komaneka at Monkey Forest menyediakan berbagai jenis menu yang bisa dipesan oleh setiap tamu yang datang ke restoran. Menu makanan di hotel Komaneka at Monkey Forest di sajikan dengan *system a'la carte*. *System a'la carte* atau menu *a'la carte* adalah suatu susunan menu, yang di setiap menu sudah terdapat harga, untuk memudah tamu melihat harga sebelum mereka memesannya. *A'la carte menu* diterapkan dalam semua jenis hidangan baik itu *breakfast*, *lunch*, maupun *dinner*. Menu makan yang paling sering atau banyak tamu yang meminati adalah *breakfast*. Ada beberapa jenis menu yang paling sering di pesan tamu salah satunya, yaitu avocado poached egg. avocado poached egg adalah telur rebus yang diletakan diatas *toast bread* yang sudah diberi avocado salsa setelah itu diberi *garnish red radish* yang di iris tipis dan diberi peneman, yaitu *salad*. Berdasarkan *feedback* dari tamu, hotel jadi mengetahui alasan para tamu memesan avocado poached egg, yaitu dikarena proses pembuatannya yang cepat, porsinya yang cukup banyak dan rasanya yang enak.

Penulis memilih judul “Pembuatan Avocado Poached Egg oleh Chef de Partie pada Gerden Terrace Kitchen di hotel Komaneka at Monkey Forest” kerana

berdasarkan dari *referensi* Tugas Akhir yang telah dibuat sebelumnya, yaitu “Pembuatan Egg Benedict With Hollandaise Sauce untuk *Breakfast* di *Hot Kitchen* Sudamala Resort Sanur” dan “Pembuatan Egg Benedict With Hollandaise Sauce oleh *Cook* pada *Hot Kitchen* di Sanctoo Suites And Villa”. Judul yang penulis ambil adalah berdasarkan kedua judul dan permasalahan yang penulis alami selama melakukan pengumpulan data-data yang diperlukan untuk menyusun Tugas Akhir ini. Hal ini yang membuat penulis tertarik untuk mengkaji dalam bentuk Laporan Tugas Akhir. Penulis berharap dengan adanya penulisan atau pembuatan tugas akhir ini, maka dapat membantu untuk mengetahui letak kesalahan atau kekeliruan agar saat menyusun Tugas Akhir nanti lebih teliti lagi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Avocado Poached Egg oleh Chef De Partie pada Garden Terrace Kitchen di hotel Komaneka at Monkey Forest?
2. Apa sajakah yang menjadi kendala dalam pembuatan Avocado Poached Egg oleh Chef de Partie pada Garden Terrace Kitchen di hotel Komaneka at Monkey Forest dan cara mengatasinya?

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan

penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menjelaskan prosedur pembuatan Avocado Poached Egg oleh Chef de Partie pada Garden Terrace Kitchen di hotel Komaneka at Monkey Forest.
2. Untuk mendeskripsikan kendala apa saja yang dihadapi dalam pembuatan Avocado Poached Egg oleh Chef de Partie pada Garden Terrace Kitchen di hotel Komaneka at Monkey Forest dan cara penanganan masalah tersebut.

D. Manfaat Penulisan

Manfaat penulisan ini antara lain:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - b. Untuk menambah pengetahuan, dan kemampuan dalam bidang pembuatan avocado poached egg.
2. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - a. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan bagi pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam membuat Tugas Akhir.
 - b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide

melalui penulisan tugas akhir dan juga referensi bagi dosen dalam melaksanakan pembelajaran di kelas khususnya tentang pembuatan avocado poached egg.

3. Bagi Komaneka at Monkey Forest

Sebagai bahan masukan bagi hotel Komaneka at Monkey Forest sehingga mampu menjaga dan meningkatkan kualitas produk-produk yang ada di restoran khususnya avocado poached egg

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Terdapat beberapa metode yang digunakan dalam pengumpulan data, yaitu

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode yang digunakan untuk mencari data dengan cara mengamati atau melihat langsung pembuatan Avocado Poached Egg yang dilakukan oleh Chef de Partie di Komaneka at Monkey Forest . Observasi ini termasuk dalam observasi partisipatif karena penulis juga terlibat dalam pembuatan Avocado Poached Egg.

b. Metode Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh yang

diwawancarai. Wawancara ini dilakukan kepada Chef de Partie di hotel Komaneka at Monkey Forest.

c. Metode Kepustakaan

Metode Kepustakaan merupakan kegiatan untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang menjadi objek penelitian, dengan cara menggunakan literatur (kepuustakaan) baik membaca dari buku, laporan, catatan maupun hasil penelitian terdahulu.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Dalam menyusun tugas akhir ini, digunakan teknik analisis *deskriptif kualitatif*, yaitu teknik yang digunakan untuk mengumpulkan, mengolah, menganalisis, serta menyajikan data secara *deskriptif*. Data yang dikumpulkan diperoleh dari hasil wawancara, pengamat, serta diperkuat dengan teori-teori yang didapat saat perkuliahan dan juga bahan-bahan lainnya sehingga lebih mudah dipahami.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan proses pembuatan Avocado Poached Egg oleh Chef de Partie pada Garden Terrace Kitchen di hotel Komaneka At Monkey Forest dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu: tahap persiapan diri, persiapan alat-alat, dan persiapan bahan-bahan.

2. Tahap Pelaksanaan/Pembuatan

Pembuatan avocado poached egg terdiri dari beberapa tahapan yaitu pembuatan poached egg dengan menggunakan bahan-bahan seperti: telur, *brown bread*, cuka, garam, air, red radish, lettuce dan radicchio merah, *avocado*, lime, bawang bombai, bawang merah, daun ketumbar, tabasco, mayonaise.

3. Tahap Akhir

Tahap Akhir adalah tahap penyajian avocado poached egg oleh seorang Chef de Partie untuk disajikan kepada tamu

4. Kendala yang Dihadapi dan Solusi

Kendala-kendala dan cara mengatasi dalam pembuatan avocado poached egg yang sering terjadi :

- a. Kendala pada saat membuat *poached egg* yaitu, pith telurnya tidak menyelimuti kuning telurnya dengan baik dan cara mengatasinya dengan cara mengganti dengan telur yang baru. Sebelum telurnya diganti yang baru mengecilkan api kompor agar

gelembung-gelembung air mengurang.

- b. Kendala pada saat pembuatan avocado salsa yaitu, rasa dari avocado salsa pahit dan cara mengatasinya yaitu, dengan cara menambahkan madu sedikit, kalau rasanya masih pahit biasanya diganti langsung dengan yang baru.

B. Saran

Berdasarkan dari pengamatan penulis selama mengumpulkan data-data di hotel Komaneka At Monkey Forest pada Garden Terrace Restaurant. Penulis dapat menyarankan: Chef de Partie dalam pembuatan Avocado Poached Egg harus mengikuti SOP yang telah ditetapkan agar kejadian seperti putih telur tidak menyelimuti kuning telur dengan sempurna dan rasa dari avocado salsa yang pahit tidak terulang lagi dan tidak mengakibatkan komplain dari tamu, sehingga tidak terjadi pemborosan bahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Insani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1).
- Jaya Kurniadi, O. (n.d.). Teknik Memasak Masakan Tradisional Aerofood Catering Service Site Rumah Sakit Daerah dr. Soebandi.
- 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), 1–14.
- Putri, B. R. A., Octaviany, V., & Karsiwi, R. R. M. (2017). Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal Di 10 Binjai Restaurant Pnb Perdana Hotel and Suites On The Park, Kuala Lumpur 2017. *EProceedings of Applied Science*, 3(3).
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(1), 1–25.
- Manurip, C. N., & Suwetja, I. G. (2022). Analisis Pemahaman Dan Persepsi Etis Dari Sisi Konsultan Pajak Tentang Penghindaran Pajak Aktif Dalam Bentuk Tax Avoidance Dan Tax Evasion (Studi Pada Konsultan Pajak di Kota Bitung Dan Kota Manado). *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, 5(2), 433-440.
- Rammadan, S., & LL, R. A. D. (2023, October). Memanfaatkan Kekuatan Budaya Populer Dalam Pengembangan Karir (Studi Kasus Musisi Kota Sukabumi). In *SENMABIS: Conference Series* (Vol. 1, No. 1, pp. 417-423).
- SODRI, A. U., Wisudawanto, R., & Putri, S. N. R. (2022). *Model Perencanaan Komunikasi Humas Polresta Surakarta dalam Membangun Citra Melalui Penyebaran Informasi Covid-19 di Instagram* (Doctoral dissertation, Universitas Sahid Surakarta).
- Tinambunan, B. K., Taufiq, R., & Gusnadi, D. (2023). Tinjauan Operasional Kitchen Departement Cambridge Hotel Medan Tahun 2022. *eProceedings of Applied Science*, 8(6).
- Prayogo, A. M. (2020). *Di Main Kitchen Section Four Seasons Hotel Jakarta* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Aqil, A. D. C. (2020). Studi kepustakaan mengenai kualitas pelayanan terhadap kepuasan pasien rawat jalan di rumah sakit: Literature study of service quality

towards patients satisfaction in hospitals. *Jurnal Ilmiah Pamenang*, 2(2), 1-6.

Anggraini, F. D., & Rahmayanti, S. Z. (2023). Strategi Promosi Food and Beverage Department dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan di Hotel Horaios Malioboro. *Mabha Jurnal*, 4(1), 11-23.

KRIS, D., & Sholahuddin, A. (2019). *STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG OPERASIONAL PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL PALEMBANG MENURUT PERATURAN MENTERI PARIWISATA 53/HM. 001/MPEK/2013* (Doctoral dissertation, Universitas Bina Darma).

Ernur, M. M. H., Harlen, H., & Sasmita, J. (2017). Pengaruh penghargaan dan kompetensi terhadap kinerja melalui loyalitas karyawan hotel bintang lima di pekanbaru. *Jurnal Tepak Manajemen Bisnis*, 9(3), 131-142.

PRASETYO, T. A. (2017). Peran Room Attendant pada Operasional Housekeeping Department untuk Pelayanan Kamar di Hotel Bintang Mulia Dan Resto Jember.

