

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PUMPKIN COCONUT SOUP OLEH COMMIS
DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Suyadnya Sari

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PUMPKIN COCONUT SOUP OLEH COMMIS
DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Komang Suyadnya Sari
NIM 2115823218**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PUMPKIN COCONUT SOUP OLEH COMMIS DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT

**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

**Ni Komang Suyadnya Sari
NIM 2115823218**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PUMPKIN COCONUT SOUP OLEH COMMIS
DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para 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, M.Pd.
NIP.199004242023212027

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PUMPKIN COCONUT SOUP OLEH COMMIS
DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinasi
Program Studi 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, M.Pd.
NIP.199004242023212027

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


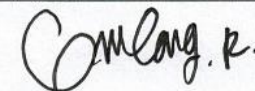
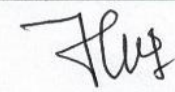


Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.pd., M.Eng
NIP.199011112022032009

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PUMPKIN COCONUT SOUP OLEH COMMIS DI KITCHEN THE KAYON VALLEY RESORT

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinasi Progam Studi
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



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Komang Suyadnya Sari
NIM : 2115823218
Program Studi : D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

“PEMBUATAN PUMPKIN COCONUT SOUP OLEH COMMIS DI KITCHEN THE KAYON VALLEY 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.

Gianyar, Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Komang Suyadnya Sari
NIM : 2115823218
PS : D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara pembuatan pumpkin coconut soup dengan baik dan benar serta untuk 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 tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu 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. 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 PNB Gianyar yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb. selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam tugas akhir dan laporan praktik kerja lapangan ini.
7. Anak Agung Istri Hendriani, M.Pd. selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam tugas akhir dan laporan praktik kerja lapangan ini.
8. Bapak I Made Yudha Dibrata, selaku Human Resource Manager The Kayon Valley Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Bapak Anak Agung Gede Agung Mahaputra selaku Sous Chef di The Kayon Valley Resort yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh Staff The Kayon Valley Resort yang memberikan bimbingan 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 Wayan Sueca dan Ni Made Murni, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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, 15 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
B. Food and Beverage Product	13
C. Kitchen	14
D. Menu	16
E. Commis	17
F. Pembuatan.....	18
G. Pumpkin Coconut Soup	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	20
1. Lokasi	20
2. Sejarah	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	22
C. Struktur Organisasi Perusahaan	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Penyajian Hasil Observasi	39
B. Kendala-kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	55

BAB V PENUTUP	57
A. Simpulan	57
B. Saran	58

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Kamar.....	22
Tabel 3.2 Restoran dan Bar	25
Tabel 3.3 Venue	26
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Pumpkin Coconut Soup	49
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Pumpkin Roast	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Kayon Valley Resort	20
Gambar 3.2 Struktur Organisasi The Kayon Valley Resort.....	35
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Kitchen The Kayon Valley Resort	36
Gambar 4.1 Periapan Diri	41
Gambar 4.2 <i>Cutting board</i>	42
Gambar 4.3 <i>Knife</i>	43
Gambar 4.4 <i>Stainless bowl</i>	43
Gambar 4.5 <i>Stainer</i>	44
Gambar 4.6 <i>Blender</i>	44
Gambar 4.7 <i>Ladle</i>	44
Gambar 4.8 <i>Stove</i>	45
Gambar 4.9 <i>Stock pot</i>	45
Gambar 4.10 <i>Sauce pan</i>	46
Gambar 4.11 <i>Spatula</i>	46
Gambar 4.12 <i>Oven</i>	47
Gambar 4.13 <i>Soup bowl</i>	47
Gambar 4.14 <i>Saucer</i>	48
Gambar 4.15 Bahan- Bahan Pumpkin Coconut Soup.....	49
Gambar 4.16 Bahan- Bahan Pumpkin Roast.....	51
Gambar 4.17 Pumpkin Coconut Soup.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 2 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 3 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 4 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 5 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 6 Foto Kamar dan Fasilitas Hotel

Lampiran 7 Pembuatan Pumpkin Coconut Soup

Lampiran 8 Pembuatan Pumpkin Coconut Soup

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya, pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu yang menginap. The Kayon Valley Resort merupakan hotel berbintang lima yang terletak di Banjar Nagi, Desa Petulu, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Letak hotel ini sangat strategis serta dekat dengan ubud center dapat di tempuh 15 menit dari hotel.

The Kayon Valley Resort memiliki departemen yang saling berhubungan dalam menjalankan kegiatan operasional hotel. Departemen yang terdapat di The Kayon Valley Resort, yaitu house keeping, food and beverage service, food and beverage product, engineering, accounting, sales & marketing, human resource, purchasing, dan front office. Salah satu departemen yang berperan penting dalam operasional adalah food and beverage product departemen.

Food and Beverage Product adalah departemen yang bertugas untuk mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan yang dihidangkan untuk tamu yang menginap di The Kayon Valley Resort. Food and Beverage Departemen di The Kayon Valley Resort dibagi menjadi 2 section, yaitu hot kitchen, dan pastry and bakery section. Pada hot kitchen section terdapat banyak jenis soup dihidangkan

salah satunya adalah pumpkin coconut soup atau bisa disebut juga dengan pumpkin soup.

Pumpkin coconut soup adalah soup yang memiliki tekstur kental yang berwarna kuning atau orange membuat tampilan soup semakin menarik menjadi soup yang paling sering di pesan oleh tamu yang menginap di The Kayon Valley Resort. Pumpkin coconut soup memiliki perpaduan rasa yang manis dari pumpkin, dan creamy dari coconut milk. Pumpkin coconut soup disajikan menggunakan bowl yang dialasi dengan saucer, dan pada bagian atas ditambahkan slice pumpkin roast yang telah di oven. Dalam pembuatan pumpkin coconut soup untuk mendapatkan hasil yang menarik dan bagus harus dibuat dengan hati-hati dan mengikuti tahapan dengan benar sesuai resep yang digunakan. Berdasarkan latar belakang di atas penulis dapat menemukan bahwa pumpkin coconut soup sangat menarik untuk dibahas, maka penulis dapat mengangkat judul “Pembuatan Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort”.

Penulis memilih judul Pembuatan Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort, berdasarkan referensi tugas akhir yang telah dibuat penulis terdahulu yaitu Pande Rama Madhista, dengan judul “Proses Pembuatan Gazpacho Soup oleh Commis di Cold Kitchen Section Pada Four Seasons Resort Sayan” dan Ni Made Ayu Wika Agustini dengan judul “Pembuatan Miso Soup untuk Breakfast oleh Commis di Live Kitchen Anarasa Restaurant Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali”. Adapun perbandingan yang didapatkan dari kedua judul tugas akhir di atas yang telah penulis pelajari, yaitu dengan judul “Proses Pembuatan Gazpacho Soup oleh Commis di Cold Kitchen Section pada

Four Seasons Resort Sayan” perbandingan penulis dapatkan adalah cara penyajian yang menggunakan mangkuk soup yang sudah di dinginkan terlebih dahulu, kemudian diberi garnish untuk menambah keindahan hidangan tersebut. “Pembuatan Miso Soup untuk Breakfast oleh Commis di Live Kitchen Anarasa Restaurant Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali” perbandingan penulis dapatkan adalah bahan-bahan yang dipergunakan dan alat penyajian yang berbeda.

Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang di atas penulis dapat menemukan bahwa pumpkin coconut soup menarik untuk dibahas karena pumpkin coconut soup sangat diminati oleh tamu yang menginap di The Kayon Valley Resort. Proses pembuatan yang membuat saya tertarik untuk membahas lebih dalam dan sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu, maka penulis mengambil judul tugas akhir “Pembuatan Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort”.

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 Pumpkin Coconut Soup Oleh Commis di Kitchen di The Kayon Valley Resort?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi oleh Commis dan bagaimana cara mengatasi kendala-kendala tersebut yang ditemukan saat Pembuatan

Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan uraian rumusan masalah, maka tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir yakni sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu

- a. Untuk mendeskripsikan Pembuatan Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort.
- b. Untuk menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dan menyelesaikan kendala yang ditemukan saat Pembuatan Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort.

2. Manfaat

a. Bagi Mahasiswa

Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program pendidikan D-III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dan sebagai pedoman dalam peningkatan pemahaman dan penerapan teori yang membandingkan antara teori dan praktek yang diperoleh di industri, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan wawasan dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Product Departemen.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Mendapatkan pengembangan ilmu pengetahuan berdasarkan kondisi yang terjadi di industri untuk pembaca dan penulis sehingga dapat digunakan sebagai pengembangan pendidikan di Kampus Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar sesuai dengan bidang Food and Beverage Product, yaitu hot kitchen section.
- 2) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar diharapkan dapat memberikan ilmu pengetahuan atau menambah wawasan pengetahuan pembaca dalam bidang Food and Beverage Product Departemen di hot kitchen section dalam pembuatan pumpkin coconut soup.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan bagi pihak hotel yang dapat bermanfaat dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan di hotel sesuai dengan standar operasional prosedur dan sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan pumpkin coconut soup dan dapat sebagai pandangan untuk menambah wawasan bagi perusahaan.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Pada tugas akhir ini menggunakan metode dan teknik pengumpulan data, yaitu

a. Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data yang penting dalam proses berjalannya penelitian dengan melibatkan diri secara langsung dan pengamatan nyata berupa observasi dengan ikut berpartisipasi terhadap lingkungan kerja, proses kerja, dan pembuatan pumpkin coconut soup.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan data dengan menanyakan secara langsung kepada orang yang ditanya, metode wawancara ini dilakukan untuk mencari sebuah informasi, dan dimintai keterangan kepada narasumber. Pengumpulan data ini penulis melakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan terhadap senior, Chef De Partie serta Sous Chef.

c. Studi Kepustakaan

Metode kepustakaan adalah proses membaca sejumlah referensi yang rata-rata berupa tulisan baik buku, artikel, jurnal, dan lain-lain yang nantinya dijadikan sebagai sumber rujukan untuk tulisan yang disusun. Pada tugas akhir ini sumber bacaan berasal dari buku-buku lain sesuai dengan bidang pariwisata khususnya Food and Beverage Product di hot kitchen section.

2. Metode dan Penyajian Hasil

Pada sub bab ini dijelaskan metode analisis data dan teknik yang digunakan dalam penulisan tugas akhir, yaitu metode kualitatif dengan teknik penyajian deskriptif yang mendeskripsikan secara runtun mengenai Pembuatan Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di Kitchen The kayon Valley Resort.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di kitchen The Kayon Valley Resort penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Pumpkin Coconut Soup oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort, mempersiapkan peralatan memasak sampai cara mengolah makanan hingga menyajikan, dan dapat dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu sebagai berikut:
 - a. Tahap persiapan meliputi: persiapan diri, persiapan peralatan, dan persiapan bahan.
 - b. Tahap pembuatan meliputi: pembuatan pumpkin coconut soup, pembuatan pumpkin roast.
 - c. Tahap akhir menyiapkan saucer dan soup bowl kemudian menata soup dengan rapi.
2. Kendala- kendala yang dihadapi dalam pembuatan pumpkin coconut soup oleh Commis di Kitchen The Kayon Valley Resort yaitu sebagai berikut:
 - a. Suhu oven yang terlalu tinggi

Pada tahap pembuatan pumkin roast suhu oven yang terlalu tinggi sehingga pumkin roast mengalami over cook dikarenakan suhu oven yang terlalu tinggi.

b. Jahe yang ikut ke blender

Kesalahan saat pembuatan pumpkin coconut soup sering terjadi pada saat pesanan pumpkin coconut soup dikarenakan pada saat memblender bahan-bahan pumpkin coconut soup seorang commis tidak teliti dalam memilah jahe sehingga jahe ikut di blender dan menimbulkan rasa pahit pada pumpkin coconut soup.

c. Larutan Pecah

Kesalahan saat pembuatan pumpkin cococnut soup sering terjadi pada saat pesanan soup dikarenakan pada saat pembuatan seorang commis tidak mengatur besar dan kecilnya api pada kompor dan menyebabkan pecah pada pumpkin coconut soup.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan praktik kerja lapangan pada The Kayon Valley Resort pada bagian Food and Beverage Product departemen, adapun saran yang dapat penulis sampaikan mengenai kendala tersebut, yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengatasi suhu oven yang terlalu tinggi, yaitu sebaiknya seorang commis sebaiknya mengatur suhu oven terlebih dahulu sebelum memasukan pumkin ke oven.

2. Untuk mengatasi kepahitan pada pumpkin coconut soup yaitu seorang commis sebaiknya teliti saat memilah jahe pada bahan-bahan pumpkin coconut soup yang akan di blender.
3. Untuk mengatasi larutan pecah pada pumpkin coconut soup yaitu seorang commis sebaiknya mengatur besar dan kecil nya api pada kompor.

DAFTAR PUSTAKA

- Alhogbi, B. G., Arbogast, M., Labrecque, M. F., Pulcini, E., Santos, M., Gurgel, H., Laques, A., Silveira, B. D., De Siqueira, R. V., Simenel, R., Michon, G., Auclair, L., Thomas, Y. Y., Romagny, B., Guyon, M., Sante, E. T., Merle, I., Duault-Atlani, L., Anthropologie, U. N. E., ... Du, Q. (2018). Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites And Villas Resort Lombok. In *Gender and Development* (Vol. 120, Issue 1). http://www.uib.no/sites/w3.uib.no/files/attachments/1._ahmed-affective_economies_0.pdf%0Ahttp://www.laviedesidees.fr/Vers-une-anthropologie-critique.html%0Ahttp://www.cairn.info.lama.univ-amu.fr/resume.php?ID_ARTICLE=CEA_202_0563%5Cnhttp://www.cairn.info.
- Cahyani, N. P. M. (2022). Peranan chef de partie dalam penerapan hygiene dan sanitasi di hotel four points by sheraton bali kuta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(7), 1815–1823. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i7.124>
- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (2015). Standar Operasional Prosedur Room Service Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 15–21. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/295>
- Faiqoh, E. (2021). Efektivitas penggunaan media booklet dibandingkan dengan leaflet dalam meningkatkan pengetahuan variasi menu MP-ASI pada ibu balita. *Doctoral Dissertation*, 1–235.
- 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), 100–105. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Giraldo, D. (2019).. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.,2.
- Harahap, E. (2014). Erliati Harahap Guru Tata Boga SMKN 4 Balikpapan. *Jurnal Ilmu Pendidikan Lpmp Kalimantan Timur*, VIII(1), 169–188.
- Herawati, H., & Mulyani, D. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Ud. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *UNEJ E-Proceeding*, 463–482.
- Insani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas Dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <http://ejournal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297>
- Mustafa, H. (2016). *BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1 Proses Produksi*. 1–23. [http://repository.stei.ac.id/7524/3/BAB 2.pdf](http://repository.stei.ac.id/7524/3/BAB%202.pdf)
- Nurdianto, A. (2018). Pentingnya Kelengkapan Utensil Guna Kelancaran Operasional Di Kitchen Mie Mapan Kartini Restoran Surabaya. *Doctoral Dissertation*, 17–39.
- Nurlaman, K. (2016). *Food and Beverage Department*. 1–13.
- Patonah, S. (2014). Peningkatan Kemampuan Siswa Dalam Pengolahan Soup

- Melalui Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Students Teams Achievement Divisions Program Keahlian Tata Boga Smk Negeri 3 Pati Tahun 2012/2013. *Teknobuga*, 1(2), 1–12.
- Pradana, D. A. (2021). Food And Beverage Product di Eastprarc Hotel Yogyakarta. *Aecperhotelanbanyuwangi.Com/*, September 2019. <https://aecperhotelanbanyuwangi.com/uncategorized/food-and-beverage-product/>
- Siddik, P. A. M., Gusnadi, D., & Maulida, R. G. (2022). Tinjauan Operasional Food And Beverage Product Di Sheraton Bandung Hotel And Towers. *EProceedings of Applied Science*, 8(6), 920–926.
- Sulastiyono (2011:5). (2015). Tinjauan Tentang Penyajian Buffet Breakfast Di Harris Hotel And Convention Bandung Review About Buffet Breakfast Serving At Harris Hotel And Convention Bandung. *Https://Openlibrary.Telkomuniversity.Ac.Id/Pustaka/Files/104324/Jurnal_Eproc/Tinjauan-Tentang-Penyajian-Buffer-Breakfast-Di-Harris-Hotel-and-Convention-Bandung.Pdf*, 1(3), 2519–2525. https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/pustaka/files/104324/jurnal_eproc/tinjauan-tentang-penyajian-buffet-breakfast-di-harris-hotel-and-convention-bandung.pdf
- 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. <https://doi.org/10.22146/jpt.66724>
- Viera Valencia, L. F., & Garcia Giraldo, D. (2019). 濟無No Title No Title No Title. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2.