

TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA UBUD RAYA OLEH
COOK PADA UBUD RAYA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Ryan Setiawan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA UBUD RAYA OLEH COOK
PADA UBUD RAYA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Ryan Setiawan
NIM.2115823259**

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

TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA UBUD RAYA OLEH COOK PADA UBUD RAYA RESORT

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Ryan Setiawan
NIM.2115823259**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA UBUD RAYA OLEH COOK PADA UBUD RAYA RESORT

Tugas Akhir ini telah disetujui Oleh Para Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi D-III Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Sabtu, 20 Juli 2024

Pembimbing I,



I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si
NIP. 198809282014042001

Pembimbing II,



Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd
NRD G002

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



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA UBUD RAYA OLEH COOK PADA UBUD RAYA RESORT

Tugas Akhir ini telah disetujui Oleh Para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Sabtu, 20 Juli 2024

Pembimbing I,



I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si
NIP. 198809282014042001

Pembimbing II,



Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd
NRD G002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali


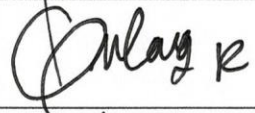



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA UBUD RAYA OLEH COOK PADA UBUD RAYA RESORT

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Sabtu, 20 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si,M.Si NIP. 198809282014042001	
Anggota	Gilang Ramadan, S.Pd.,M. Tr.Par NIP.	
Anggota	Made Nova Buananputra, SST.Par., M.Par NIP.	

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



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Gede Ryan Setiawan
NIM : 2115823259
Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA UBUD RAYA OLEH COOK PADA UBUD RAYA RESORT

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, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Gede Ryan Setiawan
NIM : 2115823259
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul Prosedur Pembatan Pizza Ubud Raya oleh Cook di Ubud Raya Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud agar mengetahui bagaimana cara pembuatan Pizza Ubud Raya di Ubud Raya Resort serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu memlalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih sebesar-besarnya 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. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST. Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia, S.Pd., M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novita, S.Pd., M.Eng selaku Kaprodi D-III

Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

5. I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si,M.Si. selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selamamenyusun Tugas Akhir ini.
6. Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusunTugas Akhir ini.
7. Enjam Ahmed,CHM selaku General Manager di Ubud Raya Resort yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
8. Desak Ayu Septiari selaku Food and Beverage Service Manager di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalampenyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh staf ubud raya resort yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
10. Bapak I Nyoman Sudira dan Ibu Ni Nyoman Artati selaku orang tua penulis yang telahmemberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.
11. Teman-teman Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat,dukungan moral dan motivasi dalampenulisan Tugas Akhir ini.

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

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	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 Tugas Akhir	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel.....	7
B. Food and Beverage Department.....	8
C. Restaurant	9
D. Pembuatan.....	11
E. Pengolahan.....	12
F. Makanan.....	12
G. prosedur.....	13
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	15
A. Lokasi dan Sejarah Ubud Raya Resort.....	15
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Ubud raya Resort.....	16
C. Fasilitas Ubud Raya Resort.....	17
D. Struktur Organisasi Ubud Raya Resort	23
BAB IV PEMBAHASAN	27
A. Pembuatan dan Pelaksanaan	29
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	41
BAB V PENUTUP	42
A. Simpulan	42
B. Saran	43

DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis Kamar Ubud Raya Resort	17
Tabel 3. 2 Penjualan Kamar Ubud Raya Resort	17
Tabel 4. 1 Bahan <i>Dough Pizza</i>	35
Tabel 4. 2 Ayam Suir Bumbu Bali	36
Tabel 4. 3 Bumbu Sambal Matah	37
Tabel 4. 4 Bumbu Concasse	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo Ubud Raya Resort.....	23
Gambar 2 BBQ di Ubud Raya Resort	25
Gambar 3 Cooking Class yang di lakukan oleh chef	25
Gambar 4 Aktifitas Yoga di Ubud Raya Resort.....	26
Gambar 5 Struktur Organisasi Ubud Raya Resort	27
Gambar 6 Struktur Organisasi Departemen Food and Beverage Service.....	27
Gambar 7 Food Menu Cassowary Restaurant.....	30
Gambar 8 List harga makanan	30
Gambar 9 Beverage Menu Cassowary Restaurant	30
Gambar 10 List Minuman	31
Gambar 11 Menu Luxury Escape.....	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 *Food Menu Cassowary Restaurant*

Lampiran 2 List harga makanan

Lampiran 3 *Beverage Menu Cassowary Restaurant*

Lampiran 4 List Minuman

Lampiran 5 *Menu Luxury Escape*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah salah satu sektor pengasilan divisa utama bagi Indonesia karena besarnya potensi wisata dan luasnya wilayah Indonesia dengan berbagai keragaman alam, budaya dan adat istiadat. Ditunjang dengan serana dan praserana yang memadai sehingga membuat Indonesia sebagai salah satu Negara tujuan pariwisata khususnya pulau Bali.

Pulau Bali merupakan bagian dari Negara Republik Kesatuan Indonesia yang memiliki daya tarik alamnya yang mempesona dan keanekaragaman budayanya serta keseninya, sehingga Bali merupakan daerah tujuan wisata yang sangat terkenal di seluruh dunia. Banyak wisatawan domestik maupun mancanegara yang ke Bali untuk liburan maupun bulan madu. Bali juga memiliki Bandar Udara Internasional Ngurah Rai sehingga potensi yang mepermudah wisatawan menjangkau Bali sebagai daerah tujuan pariwisata.

Seiring dengan perkembangan pariwisata tersebut banyak tumbuh hotel di Bali khususnya sebagai sebuah industri dengan berbagai klasifikasi baik hotel berbintang maupun hotel *non* berbintang. Hotel merupakan salah satu serana penting dalam kegiatan pariwisata. Dengan menggunakan serana akomodasi ini, tamu selain berkunjung untuk menginap juga menikmati pelayanan yang dimiliki hotel.

Ubud Raya Resort merupakan resort dengan perpaduan alam dan surga. Ubud Raya Resort memiliki dua bangunan, Ubud Raya Resort Villa, sebuah kompleks villa yang terdiri dari 18 unit, setiap 11 unitnya memiliki villa 1 kamar, 5 villa dengan 2 kamar, dan 2 villa dengan 3 kamar; selain itu Ubud Raya Resort Hotel juga menawarkan 23 kamar sempurna, yang terdiri dari 18 Deluxe Room dan 5 Family Rooms. *Food and Beverage Product* merupakan bagian dari *resort* yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain terkait bagi tamu di *resort* maupun tamu di luar *resort*. Melihat pentingnya pentingnya kontribusi dari *Food & Beverage* yang berpengaruh terhadap operasional *resort*. Desa Restoran di Ubud Raya Resort menawarkan masakan Indonesia dan Barat. Restoran buka mulai dari jam 7 pagi – 11 malam. Untuk rombongan/grup, restoran ini menawarkan paket menu spesial dan kegiatan insentif (gathering, pertemuan, reuni, dan banyak kegiatan lainnya)

Menurut I Kadek Wiguna (Ryan, 2023) Pada bulan Agustus tahun 2023 sampai dengan bulan desember tahun 2023, penulis mendapatkan data penjualan makanan pada Ubud Raya Resort sebagai berikut, hawaian pizza terjual sebanyak 30 porsi, margarita pizza terjual sebanyak 35 porsi, ubud raya pizza terjual sebanyak 45 porsi, fried noodle terjual sebanyak 40 porsi, dan spaghety mozzarella 40 porsi. Sesuai data yang penulis dapatkan, dimana makanan yang terjual di *Dessa Restaurant* adalah Pizza Ubud Raya yang terjual sebanyak 45 porsi, maka dari itu penulis tertarik untuk mengkaji lebih dalam mengenai Pizza Ubud Raya. selain itu penulis lebih tertarik karena adanya perpaduan topping sambal matah sehingga banyak tamu yang tertarik untuk mencoba Pizza Ubud Raya ini. Pizza Ubud Raya

dihidangkan dengan tomato sause dan chili saus dan di isikan garnis daun basil, penampilan Pizza Ubud Raya ini sangat unik dari perpaduan sambel matahnya sangat menggoda mata untuk mencicipinya.

Tugas akhir ini dibuat berdasarakan dua tugas akhir yang di buat sebelumnya yaitu Proses Pembuatan Seafood Pizza oleh Cook di Wantilan Restoran Griya Santrian Beach Resort and Spa Sanur oleh I Wayan Aditya Prayoga, tahun 2023. Kemudian pembanding tugas akhir berikutnya yaitu Prosedur Pembuatan Pizza Sambal Mentah oleh Demi Chef di Harsono Boutique Resort Batubulan oleh I Putu Agustana Dita, tahun 2023 yang membedakan Pizza Ubud Raya dengan seafood pizza yaitu terletak pada bagian topignya saja. Pizza Ubud Raya ini menggunakan topping sambal matah dan ayam suir bumbu bali, sedangkan seafood pizza menggunakan topping ikan laut seperti udang kerang dan cumi.

Dari judul yang penulis ambil, harapannya agar menjadi referensi bagi Prosedur pembuatan Ubud Raya Pizza Oleh Cook pada Ubud Raya Resort yang sesuai dengan standar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas penulis dapat menarik beberapa permasalahan, diantaranya:

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan Pizza Ubud Raya oleh cook pada Ubud Raya Resort?
2. Apa sajakah kendala dan bagaimana prosedur mengatasinya dalam Pembuatan Pizza Ubud raya oleh cook pada Ubud Raya Resort?

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka adapun tujuan dan kegunaan penulisan yang dapat diangkat oleh penulis sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui prosedur pembuatan Pizza Ubud Raya oleh cook Pada Ubud Raya Resort.
- b. Untuk mengetahui apa saja hambatan dan bagaimana prosedur mengatasi dalam pembuatan Pizza Ubud Raya oleh cook pada Ubud Raya Resort.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan penulisan ini antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan, kemudian membandingkannya dengan keadaan yang sebenarnya yang terjadi di lapangan
- 2) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan pada jenjang Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini merupakan salah satu Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa khususnya pada Program Studi Diploma III Perhotelan maupun pihak lain yang membutuhkan sehingga menjadi acuan atau masukan bagi mahasiswa yang akan melakukan Pratik kerja lapangan.

c. Bagi Ubud Raya Resort

Diharapkan memberikan sumbangan pemikiran, saran dan informasi tambahan yang bersifat positif khususnya pada Departemen Food and beverage pada Ubud Raya Resort.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Didalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode, yaitu:

1. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Penulis melakukan penelitian secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam pembuatan Pizza Ubud Raya oleh cook di Ubud Raya Resort pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Ubud Raya Resort.

b. Wawancara

Penulis melakukan wawancara langsung dengan *cook* di Ubud Raya Resort guna menambah informasi dalam pembuatan Pizza Ubud Raya.

c. Studi Kepustakaan

Penulis mempelajari literatur dan referensi sebagai landasan membahas dan menganalisis masalah mengenai cara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik penyajian hasil analisis dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan metode Informal. Metode ini merupakan metode penyajian analisis dengan menggunakan kata-kata untuk mengetahui bagaimana cara yang baik dan benar dalam pembuatan Pizza Ubud Raya.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam pembuatan ubud raya Pizza Ubud Raya pada *kitchen* di Ubud Raya Resort ada tiga tahapan penting, yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian yang harus kita perhatikan agar mendapatkan hasil yang terbaik, sesuai SOP di Ubud Raya Resort pada saat menyiapkan alat dan bahan harus sangat diperhatikan karena sangat berpengaruh terhadap kelancaran pembuatan *Pizza* Ubud Raya.

Berdasarkan uraian tentang prosedur pembuatan Pizza Ubud Raya penulis dapat menarik beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Tiga tahap dalam pembuatan Ubud Raya Pizza:

a. Tahap persiapan

Sebelum memulai pekerjaan yang perlu disiapkan oleh seorang *cook* adalah tahap persiapan, tahap persiapan ini mencakup semua, seperti persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan bahan dan persiapan alat.

b. Tahap pembuatan

Dalam pembuatan *Pizza* Ubud Raya memiliki banyak tahapan yang dilalui seperti mengoleskan *tomato concasee* diatas *dough* lalu membuat sambel mentahnya agar fresh lalu taburkan ayam suir secara merata lalu step terakhir taburi keju *mozzarella* diatasnya setelah itu masukan pizzanya kedalam oven lalu tunggu hingga 15 samapi 20 menit.

c. Tahap penyajian *Pizza Ubud Raya*

Dalam tahap penyajian pizza ubud raya disajikan dengan *maincours. plat*, dan dilengkapi *condimend seperti tomato sause, chili sause* dan daun basil

2. Hambatan dan solusi dalam pembuatan *Pizza Ubud Raya* oleh *cook* di Ubud Raya Resort.

Pada saat pembuatan *dough* sering terjadi keruskan seperti adonan *dough* tidak mau mengembang /tekstur adonannya terlalu padat. solusinya adalah agar tidak banyak menghambat waktu adonan *dough* harus dibuatkan stok lalu masukkan kedalam kulkas apabila adonan *dough* sedikit maka buatlah lah stok baru kembali, dan adonan *dough* bisa bertahan sampai 3 hari.

B. Saran

Berdasarkan praktik kerja lapangan (PKL) di Ubud Raya Resort pada bagian food and beverage product department, saran yang dapat diberikan penulis terkait degan pembuatan *Pizza Ubud Raya* oleh cook pada hot *kitchen* di Ubud Raya Resort, yaitu:

1. Sebaiknya pada saat membuat adonan *dough* lebih teliti lagi dalam takaran yang digunakan, pada saat menuangkan air juga harus dilakukan dengan sedikit demi sedikit agar adonannya tidak terlalu padat dan juga tidak terlalu lembek agar adonan bisa mengembang dengan sempurna.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A., & Pradini, G. (2022). Peran food & beverage service dalam memberikan pelayanan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan di McDonald's Jatipadang. *Universitas Nasinal*, 11, 263–277.
- Aprilia, D. (2016). Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. In *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* (Vol. 2, Issue 2).
- Dewi, Y. (n.d.). Studi pola konsumsi makanan pokok pada penduduk Desa Pagendingan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan Madura.
- Hadi. (2022). Peran staf reservasi dalam mengatasi bouble booking di XYZ Hotel & Resort. *Politeknik Negeri Lampung*, 6–7.
- Lilis, & Fadillah, N. (2021). Prosedur penanganan crew kapal asing yang masuk ke perairan Indonesia pada PT. Bahari Eka Nusantara cabang Batam. 3(1), 168–175.
- Naufal, A., & Rahman, A. (2019). Pengaruh intellectual capital terhadap nilai perusahaan dengan kinerja keuangan sebagai variable intervening (studi pada perusahaan sektor makanan dan minuman periode 2017-2019). *Universitas Brawijaya*, 1.
- Nazla, T., & Viena Yuliana, Y. (2024). Hubungan antara psychological wellbeing dengan work life balance pada dewasa awal yang bekerja di Kecamatan Babelan. In *General: Multidisciplinary Research Journal* (Vol. 1, Issue 2).
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. (2020). Peran reservasi dalam meningkatkan pelayanan terhadap tamu di Hotel Novotel Lampung. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan* (Vol. 3, Issue 1).

Sunandar, A., Jannah, M., & Raya, F. (2021). Pengaruh pembangunan infrastruktur pariwisata terhadap pendapatan asli daerah kabupaten serang tahun 2015 - 2021. Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten, 1, 351–364.

Supriyadi, E., & Asih, D. (2020). Regulasi kebijakan produk makanan halal di Indonesia (Vol. 2, Issue 1).

Wulandari, D., & Simanjorang, F. (2023). Analisis penerapan manajemen risiko operasional pada Fido Dido Guesthouse dan Restaurant Bukit Lawang.

Yanti, N. (n.d.). Tugas akhir pelayanan cake combo menu oleh pramusaji di Movenpick Cafe Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.