

TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN SENENG SANDWICH DAN
CHICKEN QUISADILA PADA SENENG KITCHEN DI HOTEL
KOMANEKA AT BISMA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Agus Setiawan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024**

TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN SENENG SANDWICH DAN
CHICKEN QUISADILA PADA SENENG KITCHEN DI HOTEL
KOMANEKA AT BISMA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Agus Setiawan

2115823230

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

TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN SENENG SANDWICH DAN CHCIKEN QUISADILA PADA SENENG KITCHEN DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD

Tugas Akhir ini ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Agus Setiawan
2115823230**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN SENENG SANDWICH DAN CHICKEN QUISADILA PADA SENENG KITCHEN DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD

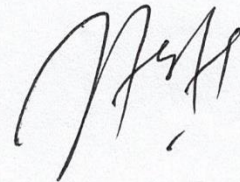
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Study DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 16 Juli 2024

Pembimbing I,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M Par
NIP 19409151990031003

Pembimbing II,

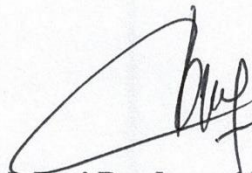


I Nyoman Darsa S.Si.,MPd.
NIP 197506102006041005

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 SENENG SANDWICH DAN CHICKEN QUISADILA PADA SENENG KITCHEN DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 16 Juli 2024

Pembimbing I,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M Par
NIP 19409151990031003

Pembimbing II,



I Nyoman Darsa S.Si.,MPd.
NIP 197506102006041005

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali


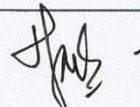
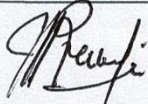


Dr. Ni Nyoman Astuti, SST. Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

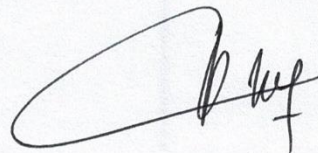
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN SENENG SANDWICH DAN CHICKEN QUISADILA PADA SENENG KITCHEN DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 16 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan.
Ketua	Drs. Dewa Made Suria Antara., M.Par NIP.196409151990031003	
Anggota	Ni Made Yeni Dwi Rahayu,M.Kom. NIP. 198601062023212043	
Anggota	Gusti Ayu Putri Parmita,S.Pd.,M.Pd NRD G002	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII 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 : I Wayan Agus Setiawan
NIM : 2115823230
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

“PEMBUATAN SENENG SANDWICH DAN CHICKEN QUISADILA PADA SENENG KITCHEN DI HOTEL KOMANEKA AT BISMA 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, 16 juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : Iwayan Agus Setiawan
NIM : 2115823230
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Prosedur Pembuatan Seneng *Sandwich* dan *Chicken Quisadila* pada Seneng *Kitchen* di Hotel Komaneka at Bisma Ubud. serta untuk melengkapi pernyataan kelulusan pada program studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat di atasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih 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, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di 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 Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis

yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator PNB Gianyar.
6. Drs. Dewa Made Surya Antara, M.Par Admin. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Nyoman Darsa S.Si.,M.Pd Selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Ni Wayan Sutrisnawati Selaku *Human Resort Department* yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di hotel Komaneka at Bisma Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Putu Agus Mahartawan selaku *soous chef* yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh *staff* dan *daily worker* Komaneka at Bisma Ubud yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
11. Bapak I Nyoman Suparta, dan Ibu Ni Kadek Muliati selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan 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

HALAMAN SAMPUL LUAR	ii
HALAMAN SAMPUL DALAM	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan.....	3
1. Tujuan.....	3
2. Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan	4
1. Metode Pengumpulan Data	5
BAB II.....	7
LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
B. <i>Restaurant</i>	11

1. Pengertian <i>Restaurant</i>	11
2. Jenis-jenis Restoran.....	12
C. Food and Beverage Product	13
D.. Kitchen.....	14
E. Menu	17
F. Pembuatan.....	20
G. Pengertian <i>Sandwich</i>.....	21
H. Pengertian Chicken Quisadila.....	23
BAB III.....	24
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	24
A. Lokasi dan sejarah nama Hotel	24
B. Bidang Usaha dan fasilitas Komaneka Bisma	29
BAB IV	39
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Penyajian Hasil Observasi.....	39
B. Kendala yang di Hadapi dan Solusinya	58
BAB V	60
PENUTUP.....	60
A. Simpulan	60
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar.....	29
Tabel 4. 1 Caesar dressing.....	43
Tabel 4. 2 Paprika Saute.....	44
Tabel 4. 3 Tomato Salsa.....	47
Tabel 4. 4 Avocado salsa.....	48
Tabel 4. 5 Isian Dari achicken Quisadila	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Komaneka Bisma.....	24
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Hotel Komaneka at Bisma	35
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi <i>F and B Product</i>	36
Gambar 4. 1 Personal Grouming.....	41
Gambar 4. 11 Roti Panini.....	43
Gambar 4. 12 <i>Gril Chicken slice</i>	45
Gambar 4. 13 <i>Fried egg</i>	45
Gambar 4. 14 <i>Gril Bacon</i>	46
Gambar 4. 15 Keju Prochize Cehddar.....	46
Gambar 4. 16 <i>Daun Selada</i>	47
Gambar 4. 17 <i>Kulit Tortila</i>	48
Gambar 4. 18 <i>Ceasar Dressing</i>	50
Gambar 4. 19 <i>Paprika Saute</i>	51
Gambar 4. 20 <i>Paprika Saute</i>	54
Gambar 4. 21 <i>Tomato Salsa</i>	55
Gambar 4. 22 <i>Avocado Salsa</i>	56
Gambar 4. 23 <i>chicken quisadila</i>	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Seneng <i>Restaurant</i>	64
Lampiran 2 pembuatan <i>Paprika Saute</i>	64
Lampiran 3 Bahan bahan pembuatan Seneng <i>Sandwich</i>	64
Lampiran 4 Seneng <i>Sandwich</i>	65
Lampiran 5 Pembuatan <i>chicken Quisadila</i>	65
Lampiran 6 <i>Chicken Quisadila</i>	65
Lampiran 7 <i>Captain Order</i>	66
Lampiran 8 Catatan Pengambilan barang di Gudang	66

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan salahsatu badan usaha yang mempengaruhi pendapatan suatu negara selain menyediakan penginapan selama tamu menginap hotel juga menyediakan makanan dan minuman bagi tamu, Hotel Komaneka merupakan salah satu jenis akomodasi berbentuk *resort* Komaneka mempunyai 5 jumlah *resort* yang ada di Bali diantaranya Komaneka at Keramas Beach yang berlokasi di desa Keramas, Komaneka at Rasa Sayang yang berlokasi di daerah Ubud, Komaneka at *Monkey Forest* yang berlokasi di daerah Ubud, Komaneka at Bisma yang berlokasi di Ubud, Komaneka at Tanggayuda yang berlokasi di daerah Kedewatan. Komaneka mempunyai *Fine Art Gallery* atas dasar dua pilar yaitu Seni Kontemporer dan Pemberdayaan Manusia. Nama Komaneka itu sendiri dipilih untuk menandai keberadaan dua generasi dalam satu keluarga yang mendedikasikan hidupnya untuk memamerkan dan memelihara salah satu koleksi seni rupa Bali dan Indonesia yang terbaik di dunia.

Komaneka at Bisma memiliki 9 *Department* sebagai berikut: *Front Office Department, Housekeeping Department, food and befrage Service Department, Food and befrage Product Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Engineering Department, Human Resources Department,*

Security Department. Food and Beverage Department merupakan salah satu *department* yang memegang

peran penting di Komaneka at Bisma Ubud dalam memberikan pelayanan kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap. Komaneka at Bisma menyediakan pelayanan mulai dari *breakfast*, *lunch*, sampai *dinner* dimana tamu bisa memesan dengan *system ala carte*, *buffet*, dan *room service* dengan banyak variasi makanan yang ditawarkan kepada tamu.

Seneng *Restaurant* memiliki *signature dish* tersendiri yang berbeda dari hotel lainnya. *Signature dish* ini memiliki makna yaitu makanan yang menjadi ciri khas dari *Seneng Restaurant* sehingga lumayan dominan diminati oleh pengunjung yang datang ke *restaurant* ini. Salah satu contoh *signature dish* yang ada di restoran ini yaitu *Seneng Sandwich*. *Seneng Sandwich* adalah *Sandwich* yang memiliki ciri khas berbeda dari *Sandwich* lainnya karena terdapat, daging bacon, paprika *saute*, *sunny side up*, dan juga potongan daging ayam yang dibaluri dengan saus *cheasar dresing* memberikan rasa gurih dengan menggunakan roti panini yang memiliki tekstur garing di bagian luar dan lembut di bagian dalam *sandwich*. Selain *Seneng sandwich* menu yang dominan di minati oleh tamu yang ada di Hotel Komaneka at Bisma yaitu *Chicken quisadila*. *Chicken quisadila* adalah salah satu makanan dari Meksiko yang berbentuk segitiga dimana berisikan mix paprika, kacang merah, mushroom, onion, daun colliander, potongan ayam, tomato saus, *mozarella cheese*, dan *tortila wrap* sebagai pembungkus/kulit *Chicken Quisadila*. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk menguraikan lebih jelas mengenai *Seneng Sandwich* dan *Ciken Quisadila* dalam penulisan tugas akhir ini dengan judul: ” Prosedur

Pembuatan Seneng *Sandwich* dan *Chicken Qusadila* Pada Seneng *Kitchen* di Hotel Komaneka at Bisma Ubud''

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 prosedur pembuatan Seneng *Sandwich* dan *Chicken Qusadila* pada seneng *kitchen* di hotel Komaneka at Bisma Ubud?
2. Apa sajakah kendala dalam pembuatan Seneng *Sandwich* dan *Chicken Qusadila* di Hotel Komaneka at Bisma dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang di dapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul pembuatan Seneng *Sandwich* dan *Chicken Qusadila* di Hotel komaneka at Bisma dalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah disebutkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Mendeskripsikan tahapan tahapan pembuatan seneng *sandwich* dan *Chicken Qusadila* pada Seneng *Kitchen* di Hotel Komaneka at Bisma
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi dalam pembuatan *seneng sandwich* dan *Chicken Qusadila* pada Seneng *Kitchen* di Hotel Komaneka at Bisma Ubud

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademik yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dan harapan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Mengetahui secara detail tentang prosedur pembuatan *sandwich* dan *Chicken Qusadila* pada *Seneng Kitchen* di Hotel Komaneka at Bisma Ubud

b. Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini diharapkan dapat di gunakan sebagai acuan dan pengetahuan bagi mahasiswa yang akan membuat tugas akhir tentang proses pembuatan *Seneng Sandwich* dan *Chiken Quisadila*

c. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi saran atau bahan evaluasi bagi pihak manajemen Hotel Komaneka at Bisma Ubud dalam meningkatkan standar pembuatan *Sandwich* yang ada di Hotel Komaneka Bisma.

D. Metode Penulisan

Dalam penyusunan tugas akhir ini terdapat beberapa metode penulisan tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Metode Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode observasi, wawancara, maupun studi kepustakaan

a) Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati dan melakukan secara langsung tahapan tahapan akan penulis lakukan di hotel Komaneka at Bisma Ubud dengan cara menulis dan mencatat bahan bahan serta cara pembuatan Seneng *Sandwich* dan *Chicken Quisadila*.

b) Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara mewawancarai bertatap muka dengan *sous chef* di seneng *restaurant*. Mengenai tahapan tahapan pembuatan Seneng *Sandwich* dan *Chicken Quisadila*.

c) Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh penulis untuk menghimpun informasi yang relevan mengenai cara pembuatan Seneng *Sandwich* dan *Chicken Quisadila* di Hotel Komaneka at Bisma Ubud

2. Metode Analisis Data dan Penyajian Hasil

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 Seneng *Sandwich* dan *Chicken Quisadila* Pada Seneng *Kitchen* di Hotel Komaneka at Bisma Ubud.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada BAB IV maka dapat di simpulkan sebagai berikut:

1. Prosedur pembuatan *Seneng Sandwich dan Chicken Qisadila pada senang kitchen di Hotel Komaneka at Bisma Ubud* terdiri dari 3 tahap, yaitu :
 - a. Tahap persiapan meliputi : persiapan diri, persiapan alat dan persiapan bahan
 - b. Tahap pembuatan meliputi : cara pembuatan *seneng sandwich dan chicken quisadila*.
 - c. Tahap penutup meliputi : menyiapkan piring kemudian menata semua komponen dalam menu *seneng sandwich dan chicken quisadila*
2. Hambatan-hambatan dalam pembuatan *Seneng Sandwich Dan Chicken Qisadila* di Komaneka at Bisma Ubud
 - a. Roti cepat menjadi gosong pada saat pemanggangan ketika sambil menyiapkan isiannya, gosongnya roti disebabkan oleh lamanya waktu saat memanggang dan pemanggangan terlalu panas, Solusinya yaitu pada saat memanggang, roti di taruh di bagian pesisir pemanggang agar panas yang di dapat lebih rendah sembari dicek dan dibulakbalik ketika sedang menyiapkan isian dari *seneng sandwich*
 - b. Penyimpanan bahan utama atau kulit dari *chicken quisadila* yang kurang memadai dikarenakan banyaknya preparan lain yang di tumpuk di atas

tortila sehingga tortila menjadi robek atau rusak dan kurang efisiennya waktu ketika ada orderan.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang penulis alami selama pengumpulan data untuk tugas akhir ini di Komaneka At BismaUbud, maka penulis memiliki beberapa saran bagi pihak hotel, yaitu :

- 1) Secepatnya Melakukan perbaikan demi kelancaran suatu pekerjaan agar tidak terjadi hambatan dalam pembuatan suatu menu, Dan, menghindari suatu hal yang tidak di inginkan ketika melakuan suatu pekerjaan yang berhubungan dengan pemangang.
- 2) Sebaiknya pada saat penyimpanan, tortila tersebut sudah di wrap satu persatu dengan plastik wrap terlebih dahulu agar pada saat pengambilan tortila tidak mudah rusak/robek dan di simpan di tempat paling atas dari tumpukan preparan lainya supaya mempermudah pada saat pengambilan ketika ada orderan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusnawar. (2002). Pengantar Operasional Kantor Depan Hotel. Jakarta : Perca.
- Alfarodi, Z. (2018). Standar Kualitas Makanan Dan Minuman Terhadap Kepuasan Tamu Pada Departmen Food & Beverage Product Di Golden Palace Hotel Lombok. Universitas Mataram.
- Christian, C., Taufiq, R., & Gusnadi, D. (2022). Standar Operasional Prosedur Di Kitchen Departemen Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka. EProceedings of Applied Science, 8(6), 889–893.
- Firmansyah, A., & Destira, Y. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. J-CEKI:Jurnal Cendekia Ilmiah, 2(5), 410–426.
- Kristina, F. (2017). Pengaruh Pelaksanaan Sop Poultry Handling Terhadap Volume Penjualan Menu Ayam Goreng Nava Di Pine Resto & Café Nava Hotel Tawangmangu. Jurnal Hotelier, 3(2), 117–130.
- 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), 18–24.
- Narim, A. P. S. (2011). Restoran. ISI Denpasar. <https://isi-dps.ac.id/restoran/>
- Nurdianto, A. H. (2018). Pentingnya Kelengkapan Utensil Guna Kelancaran Operasional Di Kitchen Mie Mapan Kartini Restoran Surabaya. Politeknik NSC Surabaya.
- Ramadhani, T. S., Suryadi, S., & Irmayani, D. (2018). Sistem Informasi Stok Gudang Pada Platinum Hotel Berbasis Web. Informatika, 6(2), 35–40.
- Sudana, I. W., & Supartha, W. G. (2015). Pengaruh Kompensasi Dan Lingkungan Kerja Fisik Terhadap Motivasi Dan Kepuasan Kerja Karyawan Di Grand Puncak Sari Restaurant Kintamani. Universitas Udayana.
- Suparyanto, R., & Rosad. (2015). Manajemen Pemasaran. Bogor : CV. In Media.
- 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.

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), 24–30.

Zakiyyah, M. H. (2022). *Operasional Dapur Di Grand Tjokro Hotel Bandung*. Bandung : Universitas Telkom, D3 Perhotelan.