

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCONUT PRAWN
OLEH COOK PADA HOT KITCHEN
DI KAMANDALU UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Agung Gede Parta Wijaya

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN COCONUT PRAWN
OLEH COOK PADA HOT KITCHEN
DI KAMANDALU UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Agung Gede Parta Wijaya
NIM. 2115823271

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCONUT PRAWN
OLEH COOK PADA HOT KITCHEN
DI KAMANDALU UBUD

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Agung Gede Parta Wijaya
NIM. 2115823271

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCONUT PRAWN
OLEH COOK PADA HOT KITCHEN
DI KAMANDALU UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing Dan
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali
Pada 18 Juli 2024

Pembimbing I



**I Ketut Suarta, SE,M,Si
NIP.196309151990031002**

Pembimbing II



Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par

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



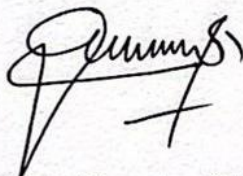
**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP.199011112022032009**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCONUT PRAWN OLEH COOK PADA HOT KITCHEN DI KAMANDALU UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada 18 Juli 2024

Pembimbing I



I Ketut Suarta, SE,M,Si
NIP.196309151990031002

Pembimbing II



Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

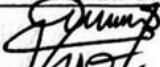
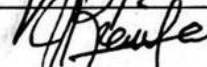
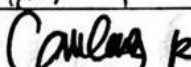


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP.198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCONUT PRAWN OLEH COOK PADA HOT KITCHEN DI KAMANDALU UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para penguji dan Koordinator Program Studi
D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 18 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Ketut Suarta, SE.,M.Si. NIP. 196309151990031002	
Anggota	Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd NIK.G002	
Anggota	Gilang Ramadan, S.Pd., M. Tr.Par	

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 dibawah ini :

Nama : I Gusti Agung Gede Parta Wijaya
Nim : 2115823271
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN COCONUT PRAWN OLEH COOK PADA HOT KITCHEN DI KAMANDALU UBUD

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, 18 Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Gusti Agung Gede Parta Wijaya
Nim : 2115823271
PS : D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Coconut Prawn oleh Cook pada Hot Kitchen di Kamandalu Ubud sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam Penyusunan Tugas Akhir ini ada beberapa kendala yang penulis hadapi, seperti pengumpulan materi, sumber acuan yang terkait yang terbatas dan pengetahuan penulis yang masih terbatas. Akan tetapi, berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak kendala ini dapat teratasi. Untuk itu, melalui kesempatan yang baik ini, penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.ECom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani 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 kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koprodi 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 Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd, selaku koordinator pengelola Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par. selaku koordinator prodi di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
7. I Ketut Suarta, SE.,M,Si, selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
8. Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par, selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
9. Ibu Ni Kadek Kencana Dewi selaku HRD di Kamandalu Ubud.
10. Seluruh supervisor dan senior-senior pembimbing industri di Kamandalu Ubud yang telah membantu selama kegiatan kuliah industri dilaksanakan.
11. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menimba ilmu di Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
12. I Gusti Agung Bagus Rai Wintara dan Ni Gusti Made Dewi Astiti, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil. Serta teman-teman dan seluruh sahabat penulis yang telah membantu kelancaran penyusunan proposal 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.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Food & Beverage Department	8
B. <i>Kitchen</i>	9
C. <i>Cook</i>	11
D. Resep.....	12
E. Memasak.....	14
F. Pengertian Coconut Prawn.....	18
G. Pembuatan.....	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan/Hotel.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel.....	21
C. Struktur Organisasi Kamandalu Ubud	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	36
A. Penyajian Hasil Observasi	36
B. Kendala Yang Dihadapi Dan Solusinya	43
BAB V PENUTUP.....	45
A. Simpulan	45
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Kamandalu Ubud	19
Gambar 3.2 The Villas Ubud Chalet	22
Gambar 3.3 The Villas Garden Villas	23
Gambar 3.4 The Villas Garden Pool Villas	23
Gambar 3.5 The Villas Valley Pool Villas.....	24
Gambar 3.6 The Villas Two Bedroom Garden Pool Villas	24
Gambar 3.7 The Villas Two Bedroom Valley Pool Villas	25
Gambar 3.8 The Villas Three Bedroom Presidential Villas Rama	25
Gambar 3.9 Petulu Restaurant.....	26
Gambar 3.10 Aira Cafe	26
Gambar 3.11 Awana Pool and Lounge.....	27
Gambar 3.12 Village Club.....	27
Gambar 3.13 Chaya spa dan forest spa	28
Gambar 3.14 Ruang Meeting	29
Gambar 3.15 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	30
Gambar 4.1 Coconut Prawn	41

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Persiapan peralatan.....	36
Tabel 4.2 Bahan Coconut Prawn.....	38
Tabel 4.3 Bahan Manggo Rujak.....	39

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makan dan minum serta pelayanan lainnya. Hotel merupakan salah satu dari beberapa akomodasi yang tersedia sebagai pendukung kegiatan para wisatawan yang berkunjung. Keberadaan hotel dikelola untuk mendapatkan keuntungan dari wisatawan yang berkunjung. Hotel menjadi salah satu usaha yang pendapatannya sangat besar untuk suatu daerah. Hotel yang tersedia memiliki kualitasnya masing masing, dari tidak berbintang hingga hotel yang berbintang lima yang bertaraf internasional. Hotel menyediakan layanan berupa tempat untuk menginap, layanan makan dan minuman, dan layanan penunjang lainnya. Banyaknya hotel yang tersebar menyebabkan meningkatnya daya saing antar hotel secara profesional dari segi kualitas hotel, baik fasilitas maupun dalam melakukan pelayanannya.

Kamandalu Ubud merupakan hotel bintang lima yang berlokasi di Jalan Raya Andong, Banjar Nagi, Kecamatan Ubud, Kamandalu Ubud memiliki 56 villa yang design dengan interior Bali, Kamandalu Ubud semakin memiliki keunikan untuk klasifikasi hotel berbintang di Ubud, dengan konsep desa tradisional menggabungkan akomodasi mewah dalam landscape alam yang memiliki sawah produktif. Kamandalu Ubud memiliki beberapa department yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing masing yaitu: *Front Office department, housekeeping*

department, sales and marketing department, accounting department, human resources department, dan food and beverage department.

Food and Beverage Departement merupakan salah satu departemen dalam hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam hal penyediaan (*production*), pelayanan (*service*) makanan dan minuman untuk tamu-tamu yang menginap di hotel, juga tamu-tamu dari luar hotel yang menginginkan makanan dan minuman dari hotel, seperti pesta pernikahan (*wedding party*), rapat-rapat dinas (*convension*), dan pesanan makanan keluar (*outside catering*). *Food and Beverage* merupakan departemen yang sangat penting disuatu hotel, karena selain menjual kamar, *Food and Beverage* juga menghasilkan pendapatan terbesar di hotel. *Food and Beverage* dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *Food and Beverage Service*, and *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Departemen* memiliki peran untuk memberikan pelayanan di hotel baik di *Restaurant*, kamar maupun di bar mulai dari hidangan pembuka (*Appetizer*) hingga hidangan (*dessert*). Sedangkan *Food and Beverage Product* memiliki peran dalam memproduksi makanan dan minuman kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*). *Hot Kitchen* adalah salah satu *Kitchen* dari Kamandalu Ubud yang memproduksi makanan untuk *breakfast, lunch, hingga dinner*.

Coconut Prawn adalah salah satu jenis *Appetizer* yang akhir-akhir ini diminati oleh para tamu yang menginap dihotel maupun tamu dari luar hotel. *Hot Kitchen* di Kamandalu Ubud biasanya memproduksi Coconut Prawn tergantung pesanan dari tamu. Coconut prawn biasanya dimakan sebagai hidangan pembuka dengan citarasa yang renyah dari lapisan kelapanya dengan campuran rasa lembut dari daging

udang raja yang lezat dan di tambah dengan saus asam manis, serta condimentnya rujak manggo yang manis dan asam.

Pembuatannya yang sederhana dan tidak perlu banyak memakai alat masakan, selain itu dari salah satu wawancara dengan *Chef*, bahwa hidangan *appetizer* yang paling diminati oleh para tamu di Kamandalu Ubud yaitu Coconut Prawn. Hidangan ini biasanya di hidangkan saat *lunch* dan *dinner*. Coconut prawn yang bagus memerlukan *standard recipe* yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang *chef* dan tentunya didukung dengan bahan-bahan yang berkualitas. Melihat dari latar belakang ini, penulis tertarik mengangkat judul Tugas Akhir Pembuatan Coconut Prawn oleh *Cook* di Kamandalu Ubud.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan permasalahan yang dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan Coconut Prawn oleh Cook Pada Hot Kitchen di Kamandalu Ubud?
2. Apa saja kendala dan solusi yang ditemui dalam pembuatan Coconut Prawn oleh Cook pada Hot Kitchen di Kamandalu Ubud?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah, yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir

Pada penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mendeskripsikan jawaban dari rumusan masalah yang diuraikan diatas yaitu:

- a. Mendeskripsikan pembuatan Coconut Prawn oleh *Cook* pada *Hot Kitchen* di Kamandalu Ubud.
- b. Untuk mengetahui kendala dan solusi apa sajakah yang dihadapi dalam pembuatan Coconut Prawn oleh *Cook* pada *Hot Kitchen* di Kamandalu Ubud.

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Kegunaan dari penyusunan tugas akhir yaitu;

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
 - 2) Mengetahui secara pasti mengenai pembuatan Coconut Prawn oleh *Cook* pada *Hot Kitchen* di Kamandalu Ubud.
 - 3) Diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan wawasan dan kemampuan terhadap cara pelayanan tamu, dalam bidang *Food & Beverage*.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
 - 1) Untuk referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dan meningkatkan khasana ilmu pengetahuan khususnya bidang perhotelan.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Menjadi saran dan masukan pihak hotel dalam proses pembuatan makanan Coconut Prawn.
- 2) Sebagai pilihan dalam mengambil tindakan atau langkah ketika terjadi permasalahan atau kendala yang serupa pada saat pembuatan makanan Coconut Prawn.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Terdapat beberapa metode dan teknik yang digunakan dalam mengumpulkan data untuk tugas akhir yaitu;

a. Metode Observasi

Teknik observasi merupakan cara pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diamati”. Teknik ini dapat diartikan pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung dilakukan oleh peneliti kepada objek yang diteliti secara langsung di tempat terjadinya peristiwa. Observasi dilakukan pada chef *kitchen* Kamandalu Ubud.

b. Metode Wawancara

Wawancara adalah suatu kejadian atau proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi atau orang yang diwawancarai melalui komunikasi secara langsung atau bertanya secara langsung mengenai suatu

objek yang diteliti. Teknik pengumpulan data ini dilakukan dengan mengambil data secara langsung pada narasumber dengan cara berkomunikasi tatap muka. Dengan mewawancarai para staf/ senior di Petulu Restoran.

c. Metode Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karang-karangan ilmiah, tesis dan disertai, ensiklopedia, jurnal, prosiding dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Analisis data adalah kegiatan analisis pada suatu penelitian yang dikerjakan dengan memeriksa seluruh data dan instrumen penelitian seperti catatan, dokumen, hasil tes, dan lainnya agar mudah dipahami sehingga memperoleh sebuah kesimpulan. Adapun metode dan analisis data yang penulis gunakan adalah metode analisis deskriptif kualitatif mengenai pembuatan Coconut Prawn oleh Cook pada Hot Kitchen di Kamandalu Ubud, kendala yang dialami, dan solusinya.

3. Metode dan Teknik Penyajian Data

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode penyajian analisis data informal. Pengertian Analisis data informal

yaitu menyajikan hasil analisis dengan uraian atau kata-kata biasa, dan didukung dengan sebuah gambar sebagai pembuktian.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian diatas dalam pembuatan Coconut Prawn oleh Cook pada Hot Kitchen di Kamandalu Ubud dapat disimpulkan dalam pembuatan coconut prawn sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan Coconut Prawn oleh Cook pada Hot Kitchen di Kamandalu Ubud terdapat tahapan – tahapan yang harus dilakukan yaitu:

- a. Tahap persiapan diri.

- 1) Kehadiran (*Attendant*)

Pertama sebelum memulai seorang *Cook* maupun *trainee* di Kamandalu Ubud, datang paling lambat 15 menit sebelum kerja, dan semua staff maupun *trainee* melakukan absence dengan *fingerprint*.

- 2) Penampilan diri (*Personal Grooming*)

Pada penampilan diri terdapat beberapa hal yang diperhatikan seperti potongan rambut yang rapi, kukuyang bersih, tidak berkumis dan jenggot untuk pria, sedangkan untuk wanita wajib menggunakan arnet dan berias sederhana atau natural.

- 3) Seragam (*Uniform*)

Pada tahap ini yang seorang *Cook* maupun *trainee* Menggunakan seragam *Cook* atasan putih lengan panjang, bawahan hitam celana panjang, topi, *safety shoes*, celana Panjang, dan apron.

b. Persiapan alat.

Persiapan alat meliputi beberapa alat yang digunakan untuk membuat Coconut prawn yaitu: *Bowl, spoon, Deep frying, Mandoline, Kinfe, Cutingboard, Wok stove, Tongs, Sauce pan, Long plate, dan mousse ring.*

c. Persiapan bahan.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Coconut Prawn sebagai berikut:

- 1) Bahan *sauce* Rujak Manggo: Gula Merah, cabai rawit, asam jawa, garam, mangga, cabai merah besar, *Coriander*.
- 2) Bahan Coconut Prawn: Tiger prawn, garam, tepung bumbu, merica bubuk, telur, parutan kelapa kering halus.

d. Tahap pelaksanaan yang meliputi:

- 1) pembuatan *sauce* rujak.
- 2) Pembuatan Rujak Manggo.
- 3) pembuatan Coconut Prawn.
- 4) proses penghidangan Coconut Prawn.

e. Pada tahap akhir ini seorang *Cook* melakukan pembersihan di area *Kitchen* serta melakukan pemeriksaan persediaan bahan Coconut Prawn dan semua tahap dilakukan dengan baik.

2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan Coconut Prawn antara lain: Udang yang datang dalam keadaan beku, kurangnya persiapan bahan yang tidak lengkap seperti tepung, parutan kelapa kering, telur dan lainnya, dan semua kendala bisa dihadapi dengan baik.

B. Saran

Dalam pembuatan Coconut Prawn oleh Cook pada Hot Kitchen di Kamandalu Ubud terdapat beberapa saran yang penulis sampaikan yaitu:

1. Bagi *staff Kitchen* adalah selalu memeriksa bahan-bahan yang akan digunakan apakah layak untuk digunakan dalam pembuatan Coconut Prawn untuk menghindari adanya complain dari tamu.
2. Udang yang datang dalam keadaan beku sehingga membutuhkan waktu yang lebih lama untuk mencairkan udang sampai bisa diolah, jika udang yang dipesan masih beku maka rendam udang yang beku dengan air biasa.
3. Kurangnya persiapan bahan coconut prawn dan cara pencegahannya adalah memeriksa terlebih dahulu bahan-bahan yang akan digunakan apakah sudah lengkap atau tidak.

DAFTAR PUSTAKA

- Fauziyyah Aulia Rachman, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). *MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA* (Vol. 9, Nomor 2).
- Hafsah, H., Afwan, Z., Wulandari, D., Azis, S., Komputer dan Manajemen Informatika, T., Manajemen Ilmu Komputer, A., & Tri Dharma Pekanbaru, A. (2023). *PENGABDIAN SEBAGAI JURI DALAM LOMBA MEMASAK PADA PENTAS PEKAN EVENT AZZUHRA GROUP SPEKTAKULER*. <https://dedikasi.net/index.php/dedikasi>
- Homepage, J., Gede Wahyu Adi Satriawan, I., Made Bayu Wisnawa, I., & Putu Dyah Arya Dewi, A. (2024). *BALI JOURNAL OF HOSPITALITY, TOURISM AND CULTURE RESEARCH*. *Bali Journal of Hospitality, Tourism and Culture Research*, 1(2). www.balilanguageassistance.com
- KBBI arti kata pembuatan
- Lafifa, A., & Sandy, S. R. O. (2023). Optimalisasi Peran Waiter & Waitress dalam Meningkatkan Pelayanan di Restoran Tang Palace Hotel JW Marriott Surabaya. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 1(1), 8. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1892>
- Luh, N., Vinaya, M., Prasetyo, T., & Harisyana, T. M. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. Dalam *Management & Accounting Expose e-ISSN* (Vol. 2, Nomor 1). <http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting>
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). *Jurnal Pariwisata Indonesia Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru*. <http://id.wikipedia.org/wiki/dapur>
- Setyowati, E. (2020). *MEMASAK BERSAMA TUMBUHKAN KARAKTER ANAK*.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Obi Purwanto, E., Yudha Andriansyah Putra, N., Studi Perhotelan, P., Ekonomi dan Bisnis, F., & Nusa Mandiri, U. (2022). *STRATEGI DAN PERANAN KITCHEN UNTUK MENINGKATKAN OPRASIONAL DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER THE HIVE CAWANG, JAKARTA TIMUR*. 01(1). <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4007>