

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN APPETIZER CANDLE LIGHT DINNER
OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ngakan Nyoman Purnama Yoga

PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN APPETIZER CANDLE LIGHT DINNER
OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :

Ngakan Nyoman Purnama Yoga
NIM. 2115823279

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN APPETIZER CANDLE LIGHT DINNER OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD

**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

**Ngakan Nyoman Purnama Yoga
NIM. 2115823279**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN APPETIZER CANDLE LIGHT DINNER OLEH
COOK DI KAMANDALU UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada: Kamis, 18 Juli 2024

Pembimbing I



I Ketut Suparta, S.H., M.H.
NIP. 1966083019920310

Pembimbing II



Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum
NIK. G001

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 APPETIZER CANDLE LIGHT DINNER OLEH
COOK DI KAMANDALU UBUD

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada: Kamis, 18 Juli 2024

Pembimbing I



I Ketut Suparta, S.H., M.H.
NIP. 1966083019920310

Pembimbing II



Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum
NIK. G001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali


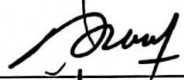




Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN APPETIZER CANDLE LIGHT DINNER OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada: Kamis, 18 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Ketut Suparta, S.H., M.H. NIP. 1966083019920310	
Anggota	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S,Tr.Par., M.Par. NIP. 199402172022032006	
Anggota	Made Nova Buanaputra, SST.Par., M.Par. NIK. G-003	

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



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 19901112022032009

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ngakan Nyoman Purnama Yoga
Nim : 2115823279
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

PEMBUATAN APPETIZER CANDLE LIGHT DINNER OLEH COOK DI KAMANDALU UBUD

benar bebas 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.

Badung, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : Ngakan Nyoman Purnama Yoga
Nim : 2115823279
PS : D-III 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 di Kamandalu Ubud 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.

Dalam 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 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 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 Politeknik Negeri Bali.
4. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberi kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

5. 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.
6. Kanah, S.pd.,M.Hum. selaku Koordinator PKL yang telah memberi kesempatan dalam menempuh Pendidikan D-III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali
7. Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum. selaku koordinator PKL dan dosen pembimbing dua yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
8. I Ketut Suparta, S.H., M.H. selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Ibu Ni Kadek Kencana Dewi selaku *Human Resources Department* di Kamandalu Ubud yang berkenan menerima penulis mengadakan *on the job training* dan mendukung, dan memberi kesempatan untuk menulis Tugas Akhir ini.
10. Bapak I Wayan Widastra yang telah mendukung, memberikan masukan, motivasi, dan kesempatan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh *team kitchen* dan *Staff* Kamandalu Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

12. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
13. Ngakan Ketut Lenci dan Jero Wayan Sondri, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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. Oleh karena 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 Kampus Gianyar maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

SAMPUL LUAR	i
SAMPUL DALAM.....	ii
LEMBAR PERSYARATAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Pengertian dan Klasifikasi Hotel	9
B. Pengertian Food & Beverage Department	17
C. Pengertian dan Jenis Restoran.....	17
D. Pengertian dan Jenis Dapur	21
E. Metode Memasak	23
F. Juru Masak	26
G. Pengertian dan jenis menu	28
H. Pengertian <i>Appetizer</i>	29
I. Pengertian <i>Candle Light Dinner</i>	30
J. Pengertian Prosedur dan Pembuatan	31
BAB III GAMBAR UMUM PERUSAHAAN	32
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan/Hotel.....	32
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel.....	34
C. Struktur Organisasi perusahaan/Hotel.....	42
BAB IV PEMBAHASAN	46
A. Pembuatan <i>Appetizer Candle Light Dinner</i> oleh Cook di Kamandalu Ubud	46
BAB V PENUTUP.....	70
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Klasifikasi kamar Kamandalu Ubud.....	36
Tabel 3. 2 Kategori Ruang Meeting.....	41
Tabel 4. 1 Recipe Pembuatan Salad Rice Paper Roll.....	56
Tabel 4. 2 Recipe Pembuatan Smoked Salmon Tasmania.....	56
Tabel 4. 3 Recipe Pembuatan Asparagus Beef Roll	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Kamandalu Ubud	32
Gambar 3. 2 Villa Kamandalu Ubud	34
Gambar 3. 3 The Villa Ubud Chalet	36
Gambar 3. 4 The Villas Garden Villas.....	37
Gambar 3. 5 The Villas Garden Pool Villas	37
Gambar 3. 6 The Valey Pool Villa.....	37
Gambar 3. 7 Two Bed Garden Pool Villa	38
Gambar 3. 8 Vale Pool Villa.....	38
Gambar 3. 9 Presidential Villa Rama.....	38
Gambar 3. 10 Petulu Restaurant	39
Gambar 3. 11 Struktur Organisasi Hotel.....	42
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi F&B Product	42
Gambar 4. 1 Deef Frayer	50
Gambar 4. 2 Food Tong.....	51
Gambar 4. 3 Alat Pencetak	51
Gambar 4. 4 Bowl	52
Gambar 4. 5 Meat Tander	52
Gambar 4. 6 Weighing	53
Gambar 4. 7 Cutting Board.....	53
Gambar 4. 8 Pisau	54
Gambar 4. 9 Grilller	54
Gambar 4. 10 Blender	55
Gambar 4. 11 Membasahi Rice Paper Roll.....	58
Gambar 4. 12 Mango, Coriander fresh, onion spring, red chili	58
Gambar 4. 13 Penataan Semua Kondimen diatas rice paper roll	59
Gambar 4. 14 Proses Menggulung.....	59
Gambar 4. 15 Proses menggulung smoked salmon	61
Gambar 4. 16 Hasil Smoked salmon.....	61
Gambar 4. 17 Campuran daging ayam dan udang yang sudah dicincang.....	62
Gambar 4. 18 Penempatan daging di atas roti.....	62
Gambar 4. 19 Penempatan Kondimen	63
Gambar 4. 20 Asparagus Beef Roll	64
Gambar 4. 21 Penyajian Appetizer Candle Light Dinner	67

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu pulau yang sangat digemari oleh wisatawan untuk melakukan suatu perjalanan baik untuk bisnis maupun liburan, karena Bali memiliki kekentalan adat, tradisi serta budaya yang mampu menarik wisatawan untuk berkunjung menikmati keindahan dari Bali itu sendiri. Selain itu, Bali juga memiliki destinasi wisata yang sangat bagus dan menarik untuk dikunjungi oleh para wisatawan yang ingin berlibur. Wisatawan juga datang ke Bali tidak hanya sekedar untuk melakukan bisnis maupun liburan, melainkan mereka juga membutuhkan tempat untuk beristirahat, makan maupun minum. Maka dari itu banyak masyarakat Bali yang menyediakan jasa akomodasi seperti penginapan, *hotel, villa, home stay*, dan usaha makanan maupun minuman seperti *restaurant*, dan *Bar* yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan.

Hotel merupakan suatu akomodasi yang menyediakan jasa pelayanan penginapan serta makanan maupun minuman yang dikelola secara komersial. Hotel memiliki banyak jenis mulai dari hotel non bintang atau bisa disebut dengan hotel melati sampai hotel yang memiliki bintang tergantung dari fasilitas-fasilitas serta jumlah kamar yang disediakan di hotel tersebut.

Hotel selain menyediakan kamar untuk menginap juga memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan dengan menjual kamar yang dimiliki. Selain itu untuk meningkatkan keuntungan hotel juga menjual produk-produknya seperti menjual makanan dan minuman, layanan *spa* maupun produk hotel lainnya yang bisa menambah benefit dari hotel itu sendiri. Salah satu hotel yang ada di daerah Ubud yaitu Kamandalu Ubud yang merupakan hotel bintang lima dengan standar pelayanan yang sangat baik. Hotel ini beralamat di Jln. Raya Andong, Banjar Nagi, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571.

Fasilitas yang dimiliki oleh Kamandalu Ubud yaitu Kamar dengan total 56 kamar diantaranya seperti *Garden Villa, Garden Pool Villa, Valley Pool Villa, Two Bedroom Pool Villa, dan Three Bedroom Pool Villa* dan didukung dengan fasilitas lainnya seperti *Aira swimming pool with kids' pool, Bar, Rumah Yoga, Forest Deck: For breakfast, lunch and dinner with a view of the jungle, Meeting Room, Chaya Spa: A private villa spa, Forest Spa: An outdoor spa with a Forest Swing, Village Club: A cozy club lounge exclusively for Pool Villa guests, Alun-Alun: A wedding venue as well as a romantic dinner venue, Vedika: Tropical huts amidst the rice terraces for a picnic lunch or an afternoon tea, Boat Dining: Picnic lunch or dinner on the boat, Andalu Shop*. Lokasi hotel Kamandalu Ubud berada diatas sungai petanu.

Hotel pada umumnya memiliki beberapa *department* yang dilibatkan untuk membantu jalannya operasional agar berjalan lancar. Hotel Kamandalu Ubud memiliki beberapa departemen seperti *Housekeeping, Front Office, Engeenering, Purcashing, Sales & Marketing, Security* dan juga *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department merupakan salah satu *department* yang bertugas untuk melayani baik makanan maupun minuman di *restaurant*. *Food and beverage department* dapat di bagi menjadi 2 *section* yaitu *Food and beverage service* yang bertugas melayani tamu dari mulai tamu datang ke *restaurant* sampai tamu meninggalkan *restaurant*. *Section* yang lagi satu yaitu *Food and Beverage product* dimana *section* ini bertugas untuk membuat perencanaan dalam penyediaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan sampai menyiapkan makanan untuk tamu mulai dari makan pagi (*Breakfast*), makan siang (*Lunch*) dan makan malam (*Dinner*).

Kamandalu Ubud memiliki dua *restaurant* dan bar yaitu Petulu *restaurant* dan Aira *restaurant* yang menerapkan pelayanan *buffet* untuk *breakfast*. Kedua *restaurant* ini melayani mulai dari makan pagi (*Breakfast*), makan siang (*Lunch*), dan makan malam (*Dinner*). Petulu dan Aira *restaurant* buka mulai dari pukul 07:00 sampai pukul 23:00 dan diteruskan dengan layanan *room service* dengan berbagai macam menu yang ditawarkan.

Menu yang ditawarkan oleh kedua *restaurant* tersebut yaitu dari *Indonesian food*, *Western food*, *Balinese food*, maupun *Indian food*. Tamu bisa memilih dari menu yang ditawarkan sesuai dengan selera yang diinginkan. *Western food* merupakan menu yang hidangnya berasal dari *eropa* serta negara bagian barat lainnya. *Western food* ini penyajiannya dapat pengaruh besar dari budaya prancis. Karakteristik dari menu *western food* yaitu menggunakan bumbu sesedikit mungkin agar bahan utama dari menu tersebut tetap terasa otentik. Kamandalu Ubud juga memiliki *dinner activity* seperti *Candle Light Dinner* yang penyajiannya menggunakan metode set menu dari *appetizer* hingga *dessert*.

Appetizer dihidangkan dengan pelayanan khusus yang mengharuskan seorang pramusaji melayani tamu sehingga merasa sangat puas. *Dinner activity* di Kamandalu Ubud khususnya *Candle Light Dinner* memiliki total penjualan periode Agustus 2023 hingga Januari 2024 yaitu mencapai 185 porsi.

Appetizer Candle Light Dinner di Kamandalu Ubud melalui proses pembuatan dari persiapan bahan, persiapan alat, dan ada beberapa kombinasi antara sayuran dan daging dalam satu piring saji, seolah-olah *appetizer* ini ada inovasi atau perubahan baru dari *appetizer* pada umumnya.

Berdasarkan dari latar belakang yang dipaparkan diatas, Penulis tertarik untuk mengangkat dan menyusun Tugas Akhir ini dengan judul “Pembuatan *Appetizer Candle Light Dinner* oleh Cook di Kamandalu Ubud”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana prosedur pembuatan kondimen-kondimen *Appetizer Candle Light Dinner* oleh *Cook* di Kamandalu Ubud?
2. Apa saja hambatan yang terjadi pada proses pembuatan *Appetizer Candle Light Dinner* oleh *Cook* di Kamandalu Ubud dan cara mengatasinya serta solusi yang diberikan?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang dibahas diatas maka tujuan dan kegunaan penulisan Tugas Akhir ini yaitu :

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk:

- a. Untuk mengetahui prosedur pembuatan *Appetizer Candle Light Dinner* oleh *Cook* di Kamandalu Ubud.
- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan dalam pembuatan *appetizer candle light dinner* dan cara mengatasi serta solusi yang diberikan sehingga dapat dihidangkan.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan dari penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi mahasiswa

Untuk melengkapi nilai dan juga sebagai syarat kelulusan dalam menempuh program studi Diploma III jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, serta menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang *Appetizer Candle Light Dinner*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai bahan referensi, informasi dan bahan bacaan bagi mahasiswa angkatan selanjutnya untuk mendapatkan teori atau menambah ilmu di bidang *food & beverage product* khususnya di bagian *Western food*.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan ataupun saran yang bermanfaat bagi perusahaan dan nantinya bisa berguna untuk meningkatkan kinerja dan kualitas pelayanan dibidang pengolahan bahan makanan terhadap tamu yang berkunjung agar dapat menikmati dengan tingkat kepuasan yang tinggi.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penyusunan Tugas Kkhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya sebagai berikut :

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode pengumpulan data dengan cara mengamati, mempelajari, serta terjun secara langsung kelapangan dalam pembuatan *Appetizer Candle Light Dinner*.

b. Metode Wawancara

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mewawancarai *chef* atau *cook helper* yang bersangkutan dalam proses pembuatan *Appetizer Candle Light Dinner*.

c. Metode Dokumentasi

Metode pengumpulan data dengan cara mengambil dokumentasi berupa foto, *Guest Comments* dari penjualan dan proses pembuatan dari *Appetizer Candle Light Dinner*.

2. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam Tugas Akhir ini adalah deskriptif kualitatif yaitu dengan memaparkan serta menguraikan hasil data yang didapat pada saat penelitian mengenai proses dari pembuatan *Appetizer Candle Light Dinner*.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan adalah metode Informal dan Metode Formal. Metode Informal merupakan metode penyajian analisis data dengan kata-kata Informal dan metode Formal merupakan metode penyajian analisis data dengan menggunakan tanda-tanda tertentu seperti foto dan lain-lain. Jadi penyajian analisis data yang dibuat dalam Tugas Akhir ini yaitu gabungan antara metode informal dengan metode formal.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari pembahasan yang di jelaskan dalam Bab IV diatas mengenai Pembuatan *Appetizer Candle Dinner* oleh *Cook* di Kamandalu Ubud, maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Appetizer Candle Light Dinner* melalui beberapa tahap untuk menyelesaikannya seperti tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan alat, dan persiapan bahan. Yang kedua tahap pembuatan seperti pembuatan *rice paper roll*, pembuatan *smoked salmon Tasmania*, pembuatan asparagus *beef roll*, dan pembuatan basil pesto. Selanjutnya tahap penyajian dan diakhiri dengan tahap akhir dan semua tahapan dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan resipi yang ada.
2. Hambatan-hambatan yang terjadi dalam pembuatan *Appetizer candle light dinner* antara lain ; Selada yang telah digulung membusuk/tidak *fresh* karena penempatannya atau penyimpanannya tidak benar dan Kurangnya piring saji, suatu saat pernah terjadi hambatan dalam menyajikan *appetizer candle light dinner* ini dikarenakan piring saji yang digunakan sama dengan piring saji *ala carte* dan semua hambatan bisa ditangani dengan baik.

B. Saran

Melihat dari hambatan yang dialami selama proses pembuatan *Appetizer candle light dinner* ini penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Menyimpan salad *rice paper roll* di tempat yang khusus dan tidak disimpan dengan kondimen yang lainnya serta menyimpan *salad rice paper roll* di tempat yang khusus dengan suhu di bawah 5 derajat *celcius*.
2. Menyiapkan dan membedakan piring saji khusus untuk *dinner activity* dan *ala carte dinner*. Demi berjalannya operasional dalam penyajian makanan khususnya pada *dinner activity* atau *A'la carte dinner* diharapkan dapat menyiapkan piring saji khusus demi lancarnya operasional dalam *kitchen*.

DAFTAR PUSTAKA

- Alkalah, C. (2016). *Analisis Kepuasan Konsumen Hotel Bintang 2 dan Bintang 5 di Surabaya: Penerapan Proses Text-Mining Atas Ulasan Daring Konsumen*. 19(5), 1–23.
- Aramita, F. (2022). *Studi Standar Grooming Karyawan Di Kitchen Departemen Flamingo Hotel By The Beach Penang*. 02, 1–6.
<https://journal.cattleyadf.org/index.php/Jasmien>
- Arisuta, I. K. (2022). Penerapan pengadaan bahan makanan di dapur the cakra hotel bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(12), 3437–3451.
<https://doi.org/10.22334/paris.v1i12.242>
- Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(10), 2301–2307. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10.588>
- 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/ejournal/index.php/jp/article/view/295>
- Fadilla, A., Nasyuha, A. H., & Sari, V. W. (2022). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Juru Masak (koki) Menggunakan Metode Complex Proportional Assesment (COPRAS). *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 9(2), 316.
<https://doi.org/10.30865/jurikom.v9i2.3920>
- Febrina, D. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji di Rudang Hotel Berastagi Sumatera Utara. *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 3(1), 88–93.
- 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>
- KBBI online, arti kata pembuatan
- Made, I., Prastya, D., & Efendi, N. (2023). The Role of Chef De Partie in the Implementation of Kitchen Hygiene and Sanitation. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(4), 1034–1042. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i4>.
- Napitupulu, B. P., & Attoriq, A. (2021). Andaliman Sebagai Bahan Tambahan Pada Sauce Appetizer di Hotel JW Marriott Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, 8(2), 44–49.
- Pratama, I. N., Atmaja, S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). *Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran*. 02(5), 1206–1224.
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. 12.
<http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>
- Putri, E. D. H. (2018). *Pengantar akomodasi dan restoran*. Deepublish.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekomomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Restoran Dalam pasal 1 angka

- Ridwan Iskandar, pengertian penjualan). (2018). Prosedur Administrasi Penjualan Bearing Pada Usaha Jaya Teknik Jakarta Barat Darma. *Skripsi Pengertian Penjualan*, XVI(1), 40.
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/perspektif/article/viewFile/2495/2057>
- Syafriansyah, M. (2015). Analisis Sistem dan Prosedur Pemberian Kredit pada Koperasi Simpan Pinjam Sentosa Di Samarinda. *EJournal Ilmu Administrasi Bisnis*, 3(1), 83–93.
- Tutur Media, Candle Light Dinner (2023)
- Udayana, K. D. I., & Widiastini, N. M. A. (2020). Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Food And Beverage Service Department Holiday Inn Resort Baruna Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 78–85. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29080>
- Wahyuningsih, T., & Pratiwi, T. Y. (2021). Variasi Menu Ala Carte Dalam Menunjang Kepuasan Tamu di Nava Hotel Tawangmangu. *Mabha Jurnal*, 2(November), 1–12.
- Wiwoho, A. (2008). *Pengetahuan tata hidang*. Esensi.