

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN POTATO GNOCCHI OLEH COMMIS  
DI CASCADES KITCHEN VICEROY BALI**



**Ni Wayan Ari Kurnia Dewi**

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

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN POTATO GNOCCHI OLEH COMMIS**  
**DI CASCADES KITCHEN VICEROY BALI**



**Ni Wayan Ari Kurnia Dewi**  
**NIM. 2115823216**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN POTATO GNOCCHI OLEH COMMIS DI CASCADES KITCHEN VICEROY BALI**

**Tugas Akhir ini diusukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya di Program Studi D-III Perhotelan Pototeknik Negeri Bali**



**Ni Wayan Ari Kurnia Dewi  
NIM. 2115823216**

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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN POTATO GNOCCHI OLEH COMMIS**  
**DI CASCADES KITCHEN VICEROY BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Koordinator Program Studi D-III Perhotelan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I,



**Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb,**  
**NIP.196405261990032003**

Pembimbing II,



**A.A Istri Hendriani, S.P.d., M.Pd**  
**NIP. 19990424202311200027**

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



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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN POTATO GNOCCHI OLEH COMMIS**  
**DI CASCADES KITCHEN VICEROY BALI**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh 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,



**A.A Istri Hendriani, S.P.d., M.Pd**  
**NIP. 19990424202311200027**

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali






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

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN POTATO GNOCCHI OLEH COMMIS DI CASCADES KITCHEN VICEROY BALI

Tugas Akhir ini disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali Pada Senin, 15 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Dra. Ni Made Sudarmani, M.Agb NIP. 196405261990032003	
<b>Anggota</b>	Gilang Ramadan, S. Pd.,M, Tr. Par NIP.	
<b>Anggota</b>	Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par NIP.	

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



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

### **LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Wayan Ari Kurnia Dewi

NIM : 2115823216

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

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir ini yang berjudul:

### **PEMBUATAN POTATO GNOCCHI OLEH COMMIS DI CASCADES KITCHEN VICEROY BALI**

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 : Ni Wayan Ari Kurnia Dewi

Nim : 2115823216

SP : D-III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Potato Gnocchi Oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Potato Gnocchi Oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali 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 terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis 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 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., M. Par. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb, selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan ini.
7. Anak Agung Istri Hendriani, S.Pd.,M.Pd, selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir.
8. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberikan ilmu pengetahuan yang sangat berharga selama penulis menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Ibu Ni Kadek Ayu Suzani selaku HRD di Viceroy Bali, yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Cascades Kitchen Viceroy Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini .
10. Bapak Muhamad Yusuf Milyarder, Selaku Commis Chef Hot Kitchen di Cascades Kitchen Viceroy Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

11. Kepada seluruh Staff Cascades Kitchen yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terimakasih untuk semua masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak I Made Puji Antara dan Ibu Ni Nyoman Rasmini kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil
13. Kepada seluruh teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terimakasih untuk semua dukungan dan motivasi serta sudah berteman baik dengan penulis.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik lingkungan Poloteknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali berguna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR</b>	
<b>TUGAS AKHIR .....</b>	<b>i</b>
<b>TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir .....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Hotel .....	7
B. Food and Beverage Product.....	9
C. Kitchen dan Jenis-jenis Kitchen .....	10
D. Menu dan Jenis-jenis Menu .....	11
E. Potato Gnocchi.....	14
F. Commis.....	15
G. Pembuatan.....	16
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>17</b>
A. Lokasi dan Sejarah Nama Hotel.....	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas di Viceroy Bali.....	19
C. Struktur Organisasi Perusahaan .....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
A. Penyajian Hasil Observasi .....	31
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	50

<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>52</b>
A. Simpulan.....	52
B. Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar .....	19
Tabel 3. 2 Restaurant and Bar .....	20
Tabel 3. 3 Venue .....	22
Tabel 4. 1 Bahan-bahan Potato Gnocchi.....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Viceroy Bali .....	17
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Kitchen .....	28
Gambar 4. 1 Commis Uniform.....	32
Gambar 4. 2 <i>Cutting Board</i> .....	33
Gambar 4. 3 <i>Knife</i> .....	34
Gambar 4. 4 <i>Bowl</i> .....	34
Gambar 4. 5 <i>Tray</i> .....	35
Gambar 4. 6 <i>Oven</i> .....	35
Gambar 4. 7 Kompor.....	36
Gambar 4. 8 <i>Sauce Pan</i> .....	36
Gambar 4. 9 Mashed .....	37
Gambar 4. 10 <i>Spatula</i> .....	38
Gambar 4. 11 <i>Pasta Plate</i> .....	38
Gambar 4. 12 <i>Roasted Potato</i> .....	39
Gambar 4. 13 <i>Gluten Free Flour</i> .....	40
Gambar 4. 14 <i>Pramesan Cheese</i> .....	40
Gambar 4. 15 <i>Egg Yolk</i> .....	41
Gambar 4. 16 <i>Nut Meg</i> .....	41
Gambar 4. 17 <i>Semolina Flour</i> .....	42
Gambar 4. 18 <i>Butter</i> .....	42
Gambar 4. 19 <i>Sage</i> .....	43
Gambar 4. 20 <i>Green Peas</i> .....	43
Gambar 4. 21 <i>Zucchini</i> .....	44
Gambar 4. 22 <i>Asparagus</i> .....	44
Gambar 4. 23 <i>Pencorino Cheese</i> .....	45
Gambar 4. 24 <i>Watercress</i> .....	45
Gambar 4. 25 Hasil Gnocchi.....	48
Gambar 4. 26 Proses Masak Potato Gnocchi.....	49
Gambar 4. 27 Potato Gnocchi .....	50

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Struktur Organisasi Hotel
- Lampiran 2. Cascades Restaurant
- Lampiran 3. Aperitif Restaurant
- Lampiran 4. Terrace Villa
- Lampiran 5. Landasan Helikopter

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Hotel merupakan jenis akomodasi yang dikelola secara komersial menggunakan seluruh bagian yang dimilikinya, hotel akan memberikan jasa seperti pelayanan untuk penginapan, penyediaan makanan dan minuman, dan jasa-jasa lainnya yang diperuntukan oleh masyarakat umum. Viceroy Bali 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.

Viceroy Bali menawarkan pemandangan persawahan dan lembah hutan yang rimbun surga sejati bagi indra. Saat turun ke tingkat yang lebih rendah akan tenggelam dalam pelukan intim resort dimana bisikan hutan dan pemandangan monyet dan air terjun membuat teragum-kagum. Viceroy Bali memiliki 40 *villas*, 2 *restaurant and bar* dan fasilitas penunjang lainnya. Terdapat bagian-bagian departemen yang saling terkait antara yang satu dengan yang lainnya seperti : Departement Front Office, Departement Housekeeping, Departement Accounting, Departement Engineering, Departement Food and Beverage, Departement yang telah menjadi dua yakni *Food Beverage Service and Food Beverage Product* yang sangat berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatan hotel.

*Food and Beverage Product* merupakan salah satu Department yang berada pada sebuah hotel dimana tugas utamanya adalah mengolah dan



mempertroduksi, menyajikan makanan yang dihidangkan untuk tamu yang menginap di Viceroy Bali. *Food and Beverag Departement* di Viceroy Bali dibagi menjadi 2 *section*, yaitu *hot kitchen* dan *pastry and bakery section*. Pada *hot kitchen section* terdapat banyak jenis *pasta* yang dihidangkan, salah satunya adalah Potato Gnocchi.

Potato Gnocchi merupakan salah satu jenis hidangan pasta yang berasal dari Italia yang memiliki arti gumpalan kecil. Masakan satu ini terbuat dari beberapa campuran kentang yang sudah panggang (*roasted*) dihaluskan menggunakan alat *mashed* dan diberi *gluten free flour*, *egg yolk*, pala, *pramesan cheese*, dan tepung *semolina*. Berdasarkan latar belakang di atas penulis menemukan bahwa Potato Gnocchi menarik untuk dibahas karena Potato Gnocchi sangat diminati oleh tamu dan menggunakan *gluten free flour* yang menjadikan ciri khas dari pasta yang ada membuat penulis tertarik untuk membahas lebih dalam dan sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu.

Penulis memilih judul Pembuatan Potato Gnocchi Oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali, berdasarkan referensi Tugas Akhir yang telah dibuat yaitu “Pembuatan Purple Potato Cake oleh Cook pada Pastry Section di Sanctoo Suites and Villas” karena menggunakan bahan dasar yang serupa dengan Tugas Akhir penulis. dan “Pembuatan Nasi Goreng Maya Sari oleh Cook di Maya Sanur Resort and Spa”. Karena terdapat metode memasak yang serupa yaitu metode menggoreng. Selama melakukan praktik kerja lapangan di

*hot kitchen* section. Hal yang sangatlah menarik untuk penulis kaji dalam bentuk laporan. Tugas Akhir.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis dapat menemukan bahwa Potato Gnocchi sangat menarik untuk dibahas. Maka penulis dapat mengangkat judul “Pembuatan Potato Gnocchi Oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah Pembuatan Potato Gnocchi oleh Commis di Cascades Kitchen Vicerory Bali?
2. Kendala-kendala apa sajakah yang dihadapi saat pembuatan Potato Gnocchi oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir**

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

### **1. Tujuan Penulisan**

Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan yaitu:

- a. Untuk mendeskripsikan Pembuatan Potato Gnocchi oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali.

- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang ditemukan dalam Pembuatan Potato Gnocchi oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali dan cara mengatasi kendala-kendala tersebut.

## 2. Manfaat Penulisan

### a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dan menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Untuk mengetahui secara detail Pembuatan Potato Gnocchi oleh Commis Chef di Cascades Restaurant Viceroy Bali.

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan bagi pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Potato Gnocchi.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan cepat terselesaikan.
- 2) Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak kampus, sehingga bisa dengan mudah mendapatkan bantuan saat membutuhkannya.
- 3) Hotel akan lebih dikenal lagi, karena telah ikut berperan aktif dalam menciptakan tenaga-tenaga yang handal di bidang pariwisata.

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

a) Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut :

a. Metode Observasi

Observasi merupakan salah satu teknik pendekatan untuk mendapatkan data primer dengan cara mengamati objek secara langsung. Penulis melakukan penelitian secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam Proses Pembuatan Potato Gnocchi oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali. Pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Viceroy Bali

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. Seperti bagaimana cara pembuatan Potato Gnocchi di Viceroy Bali? yang ditanyakan kepada Commis *Hot kitchen*.

c. Studi Kepustakaan

Studi pustaka merupakan proses melakukan tinjauan umum dari karya literatur yang diterbitkan terkait berbagai macam topik masalah mengenai pembuatan Potato Gnocchi oleh Commis di Viceroy Bali. Pada tugas akhir ini sumber bacaan berasal dari buku-buku dan literatur lain sesuai dengan bidang pariwisata khususnya *food and beverage product* di *hot kitchen section*.

b) Metode Analisis dan Penyajian Data

Teknik analisis data dalam menyusun tugas akhir ini, penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan memaparkan data yang diperoleh secara lengkap dan utuh sesuai dengan rumusan masalah yaitu: Bagaimanakah Pembuatan Potato Gnocchi oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali agar mendapatkan hasil yang bagus? dan Kendala-kendala apa sajakah yang dihadapi saat pembuatan Potato Gnocchi oleh commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian tentang pembuatan Potato Gnocchi Oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan Potato Gnocchi Oleh Commis di Cascades Kitcheb Viceroy Bali terdiri dari 3 tahap, yaitu : Tahap persiapan diri, persiapan bahan, persiapan peralatan, kemudian dilanjutkan dengan tahap pembuatan dan tahap akhir pembuatan menu Potato Gnocchi oleh Commis sudah sesuai dengan prosedur yang sudah diterapkan.
2. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya
  - a. *Potato roast* terlalu *over cook* timer yang diatur tidak tepat. Solusinya adalah seorang Commis harus mengatur timer sendiri untuk menghindari terjadinya *Potato Roast* terlalu *over cook*.
  - b. Kerusakan bahan-bahan *vegetables*  
*Vegetables* menjadi basi sehingga tidak bisa digunakan, selain itu seorang Commis pada saat pengecekan kurang teliti sehingga harus membuat ulang *vegetables*. Solusinya adalah Commis harus saling menginformasikan seberapa tahan *vegetables* yang akan digunakan pada saat pembuatan Potato Gnocchi.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan Kerja Lapangan pada Viceroy Bali pada bagian *Food and Beverage Product Departement*, adapun sara yang dapat penulis kemukakkan. terkaitan prosedur pembuatan Potato Gnocchi Oleh Commis di Cascades Kitchen Viceroy Bali adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengatasi waktu *oven* yaitu sebaiknya seorang Commis harus mengatur timer sendiri terlebih dahulu sebelum memasukan *potato* ke *oven*.
2. Sebelum memulai bekerja Commis harus mengecek setiap ketersediaan bahan-bahan *vegetables* yang digunakan, hal ini akan membantu Commis untuk mempersingkat waktu pada saat membuat orderan Potato Gnocchi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aulia Firmansyah, and Yana Destira. "Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta." *J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah*, vol. 2, no. 5, 2023, pp. 410–26, <https://doi.org/10.56799/jceki.v2i5.1750>.
- Bayu, Swasta. "Perencanaan Menu." *Convention Center Di Kota Tegal*, vol. 4, no. 80, 2018, p. 4.
- Fauzzia, Willma, et al. "Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston." *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, vol. 5, no. 2, 2022, pp. 100–05, <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>.
- Mustafa, Husni. *BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1 Proses Produksi*. 2016, pp. 1–23, [http://repository.stei.ac.id/7524/3/BAB 2.pdf](http://repository.stei.ac.id/7524/3/BAB%202.pdf).
- Prakoso. "Definisi Hotel." <https://Digilib.Ars.Ac.Id/Index.Php?P=Fstream-Pdf&Fid=6128&Bid=5893>, 2017, pp. 7–21, [digilib.ars.ac.id](http://digilib.ars.ac.id).
- Putra, I., et al. *Pembuatan Babi Guling Pizza Oleh Commis Pada Menu A'la Carte Woobar Di Hotel W Bali Seminyak*. 2023, <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>.
- Stenly (2016). "The Influence of Menu Variations and Service Quality on Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu." *Jurnal Inspirasi Ekonomi*, vol. 3, no. 3, 2021, pp. 2503–3123.
- Suparyanto dan Rosad. "Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember." *Suparyanto Dan Rosad (2015)*, vol. 5, no. 3, 2020, pp. 248–53.
- Susepti, Hamid & Kusumawati, (2017), Ines. *Analisis Kualitas Pelayanan Dan Fasilitas Terhadap Keputusan Konsumen Untuk Menginap Di Hotel the 101 Jakarta Sedayu Darmawangsa*. 2022, pp. 9–28.
- Widyarini, Audi, et al. "Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier the Hive Cawang, Jakarta Timur." *Bisnis Digital Dan Manajemen*, vol. 01, no. 1, 2022, pp. 36–42, <https://nusamandiri.ac.id>.