

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN POACHED EGG BENEDICT OLEH COOK DI UPAASHA SEMINYAK HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

A.A. Ngr Pramana Damar Putra

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN POACHED EGG BENEDICT OLEH
COOK DI UPAASHA SEMINYAK HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
A.A. Ngr Pramana Damar Putra
NIM 2115823250

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN POACHED EGG BENEDICT
OLEH COOK DI UPAASHA SEMINYAK HOTEL**

Tugas Akhir ini Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya di Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
A.A. Ngr Pramana Damar Putra
NIM 2115823250**

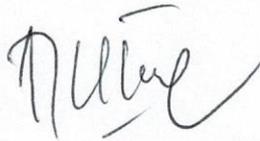
**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN POACHED EGG BENEDICT OLEH COOK DI
UPAASHA SEMINYAK HOTEL**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Selasa, 09 Juli 2024

Pembimbing I,



Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum.
NIP 196412311990031025

Pembimbing II,



I Gede Adi Utamayasa, S.Pd., M. Hum.
NIP

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



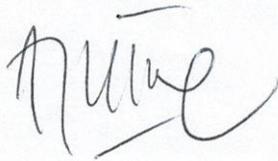
Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN POACHED EGG BENEDICT OLEH COOK DI UPAASHA SEMINYAK HOTEL

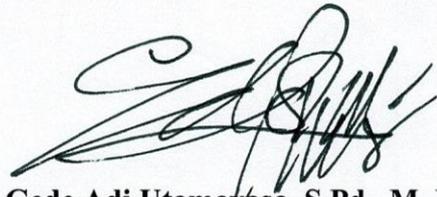
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 09 Juli 2024

Pembimbing I,



Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum.
NIP 196412311990031025

Pembimbing II,



I Gede Adi Utamayasa, S.Pd., M. Hum.
NIP

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

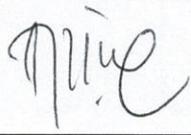
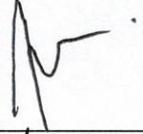


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

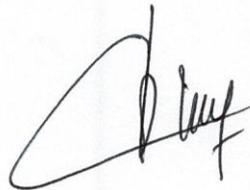
104

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN POACHED EGG BENEDICT OLEH COOK DI
UPAASHA SEMINYAK HOTEL

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 09 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum NIP. 196412311990031025	
Anggota	Made Nova Buana Putra, SST. Par., M.Par	
Anggota	Sang Nyoman Oka Tridharma Sedana, S.Pd.,M.Hum.	

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: A.A. NGR Pramana Damar Putra

NIM: 2115823250

Program Studi: D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN POACHED EGG BENEDICT OLEH COOK DI UPAASHA SEMINYAK HOTEL

benar bebas plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : A.A. NGR Pramana Damar Putra

NIM : 2115823250

Program Studi : D III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya tugas akhir dengan judul “Prosedur Pembuatan *Poached Egg Benedict* oleh *Chef* di Upaasha Seminyak Hotel” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan prosedur pembuatan *poached egg benedict* oleh *chef* di Upaasha Seminyak Hotel 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 terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M. eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis 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 kepada penulis 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 kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
4. Ibu Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M. Eng. selaku Koordinator Program Studi 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 Dharma Negara S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Kampus Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Bapak Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum. selaku Dosen Pembimbing 1 yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan tugas akhir ini.
7. bapak I Gede Adi Utamayasa, S.Pd., M. Hum. selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan dan dorongan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir.
8. Ibu Margaretha Wahyu selaku *Human Resources Department* di Upaasha Seminyak Hotel yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk melakukan penelitian untuk tugas akhir di Upaasha Seminyak Hotel.
9. Seluruh staf Upaasha Seminyak Hotel yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan pengambilan data untuk penyusunan tugas akhir ini.
10. Bapak Anak Agung Taskara Maguna selaku *executive chef* di Upaasha Seminyak Hotel yang telah memberikan kesempatan pada penulis untuk memperoleh data untuk tugas akhir.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

12. A. A. Ngr. Semara Putra, orang tua tunggal penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil, serta teman-teman dan seluruh sahabat penulis yang telah membantu kelancaran penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini jauh dari kata sempurna dari segi sistematik dan bahasa karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki oleh penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat dibutuhkan untuk penyempurnaan dari tugas akhir ini. Akhir kata penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik di 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
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian.....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	4
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel dan Klasifikasi Hotel	8
B. Pengertian <i>Food And Beverage Departement</i>	10
C. Pengertian dapur	11
D. Pastry	12
E. Chef	13
F. Pengertian memasak dan metode memasak.....	14
G. Jenis olahan telur	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19

A.	Lokasi dan Sejarah Perusahaan	19
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	20
C.	Struktur Organisasi Perusahaan.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		30
A.	Penyajian Hasil Observasi.....	30
B.	Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	38
BAB V PENUTUP		
A.	Simpulan	40
B.	Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	21
Tabel 3.2 Nama Restaurant	21
Tabel 3.3 Penjualan SPA.....	21
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Poached Egg Benedict	33
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Poached Egg.....	34
Tabel 4.3 Bahan Membuat Hollandaise Sauce	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo	19
Gambar 3.2 Rooftop pool.....	24
Gambar 3.3 Struktur Organisasi <i>Hotel</i>	26
Gambar 3.4 Struktur Organisasi <i>F&B Product Department</i>	27
Gambar 4.1 Bahan Membuat Poached Egg	34
Gambar 4.2 Pencampuran Air cuka kedalam air mendidih	35
Gambar 4.3 Memasukan Telur.....	35
Gambar 4.4 Poached Egg Siap Disajikan	36
Gambar 4.5 Proses Pembuatan Hollandaise Sauce	36
Gambar 4.6 Hollandaise Sauce Siap Disajikan.....	37
Gambar 4.7 Menata Poached Egg Benedict.....	37
Gambar 4.8 Mengaplikasikan Hollandaise Sauce.....	38
Gambar 4.9 Egg Benedict	38

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari ribuan pulau di dalamnya. Tiap-tiap pulau memiliki potensi keindahan alam serta daya tarik tersendiri, seperti: keberagaman suku, budaya, dan tradisi menjadikan Indonesia sebagai salah satu tujuan wisatawan untuk menghabiskan masa liburannya.

Tujuan wisata di Indonesia yang telah mendunia salah satunya adalah Pulau Bali. Bali memiliki tradisi dan budaya yang utuh diwariskan secara turun-temurun dan masih dipegang kukuh oleh masyarakatnya sampai sekarang. Tradisi dan budaya inilah menjadi daya tarik Bali dibandingkan daerah lainnya, selain karena alamnya yang indah dan penduduknya yang ramah.

Sejalan dengan perkembangan pariwisata dan semakin banyaknya wisatawan yang berlibur ke Bali, dibutuhkan sarana dan prasarana penunjang seperti: akomodasi, restoran, usaha perjalanan wisata, dan transportasi. Sarana dan prasarana penunjang tersebut yang diperlukan untuk menunjang keamanan dan kenyamanan wisatawan dalam berlibur.

Saat ini di daerah Bali sudah ada berbagai sarana akomodasi seperti: hotel, vila, dan *home stay*. Salah satu hotel yang ada di Bali adalah Upaasha Seminyak Hotel. Seperti halnya sebuah hotel pada umumnya Upaasha Seminyak Hotel terdiri dari beberapa departemen, yaitu: Front Office Department, House Keeping Department, Sales and Marketing Department, Accounting

Department, Human Resources Department, Food and Beverage Department, Engineering Department, dan Security Department.

Food and Beverage Department merupakan salah satu departemen yang penting di Upaasha Seminyak Hotel. Departemen ini juga menghasilkan pendapatan terbesar dalam hotel tersebut di samping penjualan kamar. Food and Beverage Department dibagi menjadi dua bagian, yaitu: Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service yang berperan memberikan pelayanan baik di restoran, di kamar maupun di bar mulai dari hidangan pembuka (*Appetizer*) hingga penutup (*Dessert*).

Poached Egg Benedict merupakan salah satu sajian yang diproduksi di Food and Beverage Product. Sajian ini banyak diminati oleh tamu sebagai *dessert breakfast* di Upaasha Seminyak Hotel khususnya di Alcove Restaurant. Teksturnya yang lembut memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan. *Pastry section* biasanya membuat *Poached Egg* 2-4 krat dalam satu hari. *Poached Egg Benedict* berisikan *garnish sauce* yang dicampur perasan lemon yang dapat menggugah selera makan.

Poached Egg Benedict ini merupakan sajian yang sederhana, akan tetapi dalam proses pembuatannya dibutuhkan ketelitian dan kecermatan serta metode yang benar. Sering dalam pembuatan *Poached Egg Benedict* terjadi kegagalan. *Poached Egg Benedict* yang bagus memerlukan standar *recipe* yang sudah disepakati dan dibuat oleh seorang *chef* dan tentunya didukung oleh bahan-bahan yang berkualitas. Berdasarkan latar belakang itulah penulis tertarik mengangkat judul Prosedur Pembuatan *Poached Egg Benedict* oleh *Cheff Pastry* di Upaasha Seminyak Hotel.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan di bahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan *Poached Egg Benedict* oleh *chef* di Upaasha Seminyak Hotel?
2. Apa sajakah kendala dalam pembuatan *Poached Egg Benedict* oleh *chef* di Upaasha Seminyak Hotel?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Poached Egg oleh *Chef* di Upaasha Seminyak Hotel adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Untuk mengetahui prosedur pembuatan *poached egg* oleh *chef* di Upaasha Seminyak Hotel.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *poached egg* oleh *chef* di Upaasha Seminyak Hotel dan cara mengatasinya.

2. Manfaat Penulisan

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

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan wawasan dan kemampuan terhadap cara pelayanan tamu, dalam bidang *Food & Beverage*.
- 2) Untuk mengetahui dan meningkatkan intelegensi kemampuan dan keterampilan mahasiswa agar dapat mempraktekkannya di dalam pekerjaannya kelak.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Untuk referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar. Dan meningkatkan khasana ilmu pengetahuan khususnya bidang perhotelan.

c. Bagi Perusahaan

Dapat mengabil Tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menerapkan pelayanan yang kurang pada saat tingkat hunian tamu meningkat.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data sehingga memperoleh data valid atau akurat yang kemudian diteliti oleh penulis. Metode dan teknik yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah:

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau

perilaku objek sasaran dalam tugas akhir Prosedur Pembuatan *Poached Egg Benedict* oleh *cook* di Upaasha Seminyak Hotel.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui suatu proses interaksi antara pewawancara dan sumber informasi atau orang yang diwawancarai melalui komunikasi langsung yaitu dengan mengajukan daftar pertanyaan sesuai dengan topik permasalahannya.

Pada saat melakukan wawancara yang menjadi narasumber adalah langsung kepada Executive Chef dan Chef De Cousine pada hotel Upaasha Seminyak Hotel

c. Studi Kepustakaan

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

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini metode analisis deskriptif yaitu pemaparan atau menguraikan masalah dengan data-data yang didapat saat melakukan praktik kerja lapangan selama kurang lebih 6 bulan di Upaasha Seminyak Hotel.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian dari hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode dan teknik penyajian hasil analisis dengan cara yang informal, yaitu metode penyajian dengan perumusan yang menggunakan kata-kata biasa.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan bab sebelumnya mengenai proses pembuatan Poached Egg Benedict oleh *cook* di Upaasha Seminyak Hotel, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa:

1. Proses pembuatan Poached Egg Benedict oleh *cook* di Upaasha Seminyak Hotel, terdapat tahap-tahapan persiapan yang harus dipersiapkan oleh *cook* sebelum melakukan proses pembuatannya, seperti

a. Tahap persiapan

Dalam tahap persiapan ini ada beberapa Langkah yang harus dipersiapkan oleh *cook* sebelum melakukan proses pembuatan Poached Egg Benedict yang baik, seperti persiapan diri, persiapan bahan, dan persiapan alat.

b. Tahap pembuatan

Dalam tahap pembuatan ini seorang *cook* akan mengolah bahan makanan untuk disajikan kepada tamu, dalam tahap ini terdapat proses cara membuat Poached Egg Benedict dari pembuatan Poached Egg dan pembuatan *Hollandaise sauce*.

c. Tahap akhir

Tahap akhir adalah dimana seorang *cook* melakukan proses akhir dalam pengolahan Poached Egg Benedict dan ditambahkan bahan pelengkap seperti *English muffin* dan *bacon* begitu yang terakhir juga ditambahkan *Hollandaise sauce*.

2. Hambatan yang sering dihadapi seorang *cook* dalam proses pembuatan Poached Egg Benedict, yaitu kekurangan bahan *butter* dan *sauce* yang cepat hancur yang dapat menghambat proses pembuatan Poached Egg Benedict, namun beberapa hambatan tersebut dapat diatasi oleh *cook* dengan sangat baik.

B. Saran

Berdasarkan hambatan diatas selama penulis melakukan praktik kerja dilapangan di Upaasha Seminyak Hotel pada bagian *Food And Beferage Product* Adapun saran yang dapat penulis sampaikan mengenai hambatan tersebut yaitu

1. Untuk hambatan pertama yaitu kekurangan bahan sebaiknya melakukan pengecekan bahan agar lebih rutin sehingga persediaan bahan terpenuhi dan mengecek bahan apa saja yang tersisa sedikit agar cepat melakukan order barang sehingga tidak terulang terjadi hambatan karna kekurangan bahan makanan dan proses operasional tetap berjalan dengan lancar.
2. Untuk mengatasi *sauce* yang cepat hancur dapat dilakukan pengecekan terhadap tekstur *sauce* secara rutin, begitu juga cara penyimpanan *sauce* nya lebih diperhatikan agar *sauce* tidak terkena hawa panas yang mengakibatkan tekstur pecah, dan selalu mempertahankan kekentalan *sauce* dengan cara bertahap mengaduknya agar pada saat tahap akhir *sauce* yang digunakan masih kelihatan bagus dari segi tekstur, rasa dan penampilan sehingga tamu yang memesan hidangan ini merasa sangat puas terhadap makanannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anna Suzana. 2017. *Pengaruh Organizational Citizenship Behavior terhadap Kinerja Karyawan di PT.Taspen persero Cirebon*. Jurnal Logika.
- Apriliyati, Anggita. 2018. "Mengintip Serunya Bekerja di Dapur Hotel". Jakarta: Majalah *Kumparan* (5 juni 2018).
- Bagyono, P. (2014). *Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Bienvenu, M., & Ortiz, M. (2015). *Ontology-mediated query answering with data-tractable description logics*. *Reasoning Web. Web Logic Rules: 11th International Summer School 2015*. Berlin, Germany, July 31-August 4, 2015, Tutorial Lectures. 11, 218-307.
- Gisslen, W., & Griffin, M. E. (2006). *Professional cooking for Canadian chefs*. John Wiley & Sons.
- Hamidah, H. (2021). *Ta: Karakteristik Cheesecake Dengan Metode Au Bain Marie Di Cv Jaya Bakery Lampung* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung).
- Komar, R. (2014). *Hotel management*. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mulyani, C. T., & Sunyoto, S. (2014). *Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffé Hotel Sahid Jaya Solo*. Jurnal Pariwisata Indonesia, 10(1), 66-89.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar pengolahan makanan* (food product fundamental).
- Mayangsari, A. S. (2016). *Hearty Complaint Handling*. Gramedia Pustaka Utama.
- Rahmadani, Y. (2022). *Kualitas Produk Makanan Di Kitchen Department Hotel Grand Jatra Pekanbaru*. JOM FISIP, 9(2), 1-14.
- Ryandi, A., & Oda, O. (2014). *Standar Peralatan Pastry And Bakery Section Di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung*. Jurnal Pariwisata, 1(2), 105-113.
- Sihite, R. (2000). *Tourism Industry (Kepariwisataan)*. Surabaya: Penerbit SIC. Vol. XIX No.1 April 2017.
- Soenarno, M. S., Polli, B. N., Febriantosa, A., & Hanifah, R. (2013). *Identifikasi peptida bioaktif dari olahan susu fermentasi tradisional Indonesia sebagai*

bahan pangan fungsional untuk kesehatan. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 1(3), 191-195.

Surya, F. (2019). *Akomodasi Perhotelan*. Jawa Tengah: Desa Pustaka Indonesia.

Wulansari, D. M., & Hakim, F. N. (2019). *Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department dalam Pencapaian Excelent Service di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta*. Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 10(2), 154-161.