

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BALADO NACHOS
OLEH COMMIS DI REEF BEACH CLUB RESTAURANT
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Edellweis Davka Rimba Mahameru Matondang

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BALADO NACHOS
OLEH COMMIS DI REEF BEACH CLUB RESTAURANT
THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Edellweis Davka Rimba Mahameru Matondang
NIM. 2115823174**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BALADO NACHOS OLEH COMMIS DI REEF BEACH CLUB RESTAURANT THE APURVA KEMPINSKI BALI

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Edellweis Davka Rimba Mahameru Matondang
NIM. 2115823174**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BALADO NACHOS OLEH COMMIS DI REEF BEACH CLUB RESTAURANT THE APURVA KEMPINSKI BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada 16 Agustus 2024

Pembimbing I,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par
NIP. 196409151990031003

Pembimbing II,



Drs. I Nyoman Kanca, M.Par
NIP. 196012311990111001


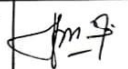
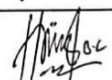
Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BALADO NACHOS OLEH COMMIS DI REEF BEACH CLUB
RESTAURANT THE APURVA KEMPINSKI BALI**
Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi DIII
Perhotelan, Politeknik Negeri Bali pada 16 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par NIP. 196409151990031003	
Anggota	Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum NIP. 198901172022032007	
Anggota	Harisal, SS., M.Hum NIP.198410012018031001	

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



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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA
PRODI DIII PERHOTELAN

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman : pariwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Edellweis Davka Rimba Mahameru Matondang

NIM : 2115823174

Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

***PEMBUATAN BALADO NACHOS OLEH COMMIS DI
REEF BEACH CLUB RESTAURANT THE APURVA KEMPINSKI***

Memang benar bebas dari plagiasi. 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.

Badung, 16 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Edellweis Davka Rimba
Mahameru Matondang

NIM 2115823174

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat Rahmat karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Pembuatan Balado Nachos oleh *Commis* di Reef Beach Club Restaurant The Apurva Kempinski Bali”** ini dengan tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Tugas Akhir ini disusun guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak memperoleh banyak dukungan serta motivasi dari berbagai pihak. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par , selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini ini.
6. Drs. I Nyoman Kanca, M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Harisson Yabes Tompodung, selaku *Director of Training Manager* The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti praktik kerja lapangan di hotel
8. Bapak I Gusti Made Aribudi Satria, selaku *Head Chef* di Reef Beach Club *Restaurant* yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti praktik kerja lapangan di hotel The Apurva Kempinski Bali
9. Bapak Adi Septian, selaku *Jr. Sous Chef* di Reef Beach Club *Restaurant* yang telah membimbing dan memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta mendukung penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
10. I Putu Aria Jaya Kusuma, selaku *senior commis* di Reef Beach Club *Restaurant* yang telah mengajarkan dan membimbing penulis serta mendukung penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
11. Seluruh staf The Apurva Kempinski Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

12. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
13. Bapak Tojo Deddy Lasido Matondang dan Ibu Nurhawani saragih, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan, membimbing serta mendukung penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
14. Keluarga dan teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca sebagai informasi mengenai pembuatan Balado Nachos baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali


JURUSAN PARIWISATA Badung, Agustus 2024
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
A. Hotel.....	6
B. Restaurant.....	8
D. Menu	12
E. Nachos.....	14
F. Balado	15
G. Teknik Memasak	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	17
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Apurva Kempinski Bali.....	19
C. Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Pembuatan Balado Nachos oleh Commis di Reef Beach Club Restaurant The Apurva Kempinski Bali.....	28
B. Hambatan-Hambatan yang Dihadapi Dalam Pembuatan Balado Nachos Oleh Commis di Reef Beach Club Restaurant The Apurva Kempinski Bali dan Cara Mengatasinya	41
BAB V PENUTUP.....	44

A. Simpulan	44
B. Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 <i>Kitchen Uniform</i>	30
Gambar 4.2 Peralatan Pembuatan Balado Nachos	30
Gambar 4.3 Proses Memasak <i>Minced Beef</i>	35
Gambar 4.4 Olahan <i>Minced Beef</i>	36
Gambar 4.5 Proses Memasak <i>Cheese Sauce</i>	37
Gambar 4.6 Olahan <i>Cheese Sauce</i>	37
Gambar 4.7 <i>Gucamole</i>	38
Gambar 4.8 <i>Salsa</i>	39
Gambar 4.9 Balado Nachos.....	40



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar The Apurva Kempinski Bali.....	20
Tabel 3. 2 Restaurant & Bar The Apurva Kempinski Bali.....	21
Tabel 3. 3 Venue The Apurva Kempinski Bali.....	22
Tabel 4. 1 Resep <i>Minced Beef</i> Sambal Balado The Apurva Kempinski Bali.....	32
Tabel 4.2 Resep <i>Cheese Sauce</i> The Apurva Kempinski Bali.....	33
Tabel 4.3 Resep <i>Guacamole</i> The Apurva Kempinski Bali	33
Tabel 4.4 Resep <i>Salsa</i> The Apurva Kempinski Bali	33



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Apurva Kempinski Bali dikenal sebagai salah satu hotel bintang lima yang terletak di Sawangan, Nusa Dua, Bali. Hotel ini diakui sebagai salah satu yang termegah di Bali, dengan berbagai fasilitas mewah yang disediakan. Fasilitas-fasilitas yang dapat dinikmati oleh para tamu meliputi kamar dengan standar hotel bintang 7, *gym*, *spa*, *business center*, *Jalak Family Club*, dan *Asha Boutique*. Penghasilan kedua terbesar hotel ini diperoleh dari restoran yang menyajikan makanan dan minuman. Oleh karena itu, *food and beverage department* dianggap sebagai salah satu departemen penting di The Apurva Kempinski Bali. Dalam pelayanan makanan dan minuman yang disajikan, The Apurva Kempinski Bali menyediakan empat urutan makanan yang disajikan kepada tamu. Urutan ini terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*. The Apurva Kempinski Bali juga menyediakan berbagai jenis *appetizer* terdiri dari, *balado nachos*, *reef tacos*, *calamari friti*, dan *straccatella tomato toast*.

Nachos merupakan hidangan Mexico yang terbuat dari keripik tortilla yang disiram dengan saus keju dan beberapa irisan cabai jalapeno di atasnya. Umumnya nachos dihidangkan menggunakan topping black beans, chilli con carne, sour cream, salsa, dan saus keju.

Sedangkan pengertian balado adalah hidangan yang berasal dari daerah minang, Sumatera barat. Balado berasal dari kata “lado” yang artinya bumbu yang terasa pedas. Masakan balado maksudnya makanan yang berbumbu pedas. Balado merupakan teknik memasak khas minangkabau dengan cara menumis cabe giling dengan berbagai rempah, biasanya bawang merah, bawang putih, dan jeruk nipis.

Judul pembuatan balado nachos dipilih karena adanya pencampuran antara makanan dari dua negara yang berbeda, yaitu Indonesia dan Meksiko, yang dikenal sebagai *continental fusion*. Konsep menu makanan ini diangkat untuk mengeksplorasi bagaimana bahan-bahan dan teknik kuliner dari masing-masing negara dapat digabungkan menjadi satu hidangan yang inovatif dan menggugah selera. Dalam pembuatan balado nachos, rasa pedas dan kaya dari balado Indonesia dipadukan dengan kelembutan dan kerenyahan nachos khas Meksiko, sehingga menciptakan kombinasi rasa yang unik dan menarik. Diantara beberapa hidangan *appetizer* yang disediakan di Reef Beach Club *Restaurant*, balado nachos merupakan hidangan *appetizer* yang paling banyak digemari. Selain karena rasa yang unik, harga balado nachos yang hanya Rp. 200.000++ per porsi menjadikannya pilihan yang menarik. Dengan harga yang wajar dan porsi yang cukup besar. Sehingga balado nachos menjadi salah satu hidangan *appetizer* yang paling digemari oleh tamu yang mengunjungi Reef Beach Club *Restaurant*.

Dari uraian diatas, dapat dinyatakan bahwa nachos penting digunakan sebagai tugas akhir, karena nachos merupakan makanan yang sangat digemari oleh semua kalangan. Dalam pembuatan nachos, kombinasi dua masakan dari negara yang berbeda dapat dilakukan oleh seorang juru masak."Pembuatan Balado Nachos Oleh Commis Di Reef Beach Club Restaurant The Apurva Kempinski Bali, telah dipilih oleh penulis sebagai judul untuk tugas akhir.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini adalah:

1. Bagaimanakah proses pembuatan balado nachos oleh *commis* di Reef Beach Club *Restaurant* The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam proses pembuatan balado nachos di The Apurva Kempinski Bali, dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

1. Tujuan penulisan

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

- a. Menjelaskan cara pembuatan balado nachos oleh *commis* di Reef Beach Club *Restaurant* The Apurva Kempinski Bali.
- b. Mendeskripsikan kendala-kendala apa saja yang dihadapi *commis* dalam proses pembuatan balado nachos oleh *commis* di Reef Beach Club *Restaurant* The Apurva Kempinski Bali, dan solusinya.

2. Manfaat penulisan

Manfaat penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma 3 di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *food and beverage product*.
 - 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan balado nachos oleh *commis* di Reef Beach Club *Restaurant* The Apurva Kempinski Bali.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan 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 penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan balado nachos.
- c. Bagi Perusahaan
- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan balado nachos.
 - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat untuk mengatasi hambatan dalam pembuatan balado nachos.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data
 - a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan melakukan secara langsung proses pembuatan balado nachos di The Apurva Kempinski Bali saat praktik kerja lapangan.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara langsung dengan *Jr. Sous Chef* dan *Commis Chef* Reef Beach Club *Restaurant* The Apurva Kempinski Bali.

c. Studi Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara membaca jurnal, dokumen yang sah tertulis dan buku-buku yang berkenaan dengan pembuatan balado nachos.

2. Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan cara memparkan secara sistematis dan rinci proses pembuatan balado nachos oleh *commis* dan kendala serta solusinya.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan diatas dalam pembuatan *Balado Nachos* oleh *Commis* pada Reef Beach Club *Restaurant* di The Apurva Kempinski Bali, maka dapat ditarik kesimpulanya, yaitu:

1. Dalam proses pembuatan *Balado Nachos* oleh *Commis* pada Reef Beach Club *Restaurant* di The Apurva Kempinski Bali, terdapat 3 tahapan yang harus dilakukan oleh seorang *commis* sebelum melakukan pekerjaanya, yaitu:

a. Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan seorang *commis* harus menerapkan 3 langkah tahap utama persiapan sebelum bekerja, yaitu: Persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan. Tahapan persiapan meliputi,

Persiapan diri seorang *commis* adalah, melakukan absensi sebelum/sesudah shift kerja, memakai seragam kerja dengan lengkap sesuai dengan *SOP* Perusahaan. Seorang *commis* harus berpenampilan rapi dan bersih. Seorang *commis* juga harus selalu sedia dengan peralatan kerja pribadi, *notebook* (alat tulis) dan pisau. Setelah itu juga harus mempersiapkan peralatan untuk membuat *balado nachos* yang ada di dapur seperti, *cutting board*, *bowl stainless*, *hand glove*, *cooking pot*, *deep fryer* dan *wooden bowl*. Setelah itu tahap terakhir mempersiapkan persiapan bahan dalam pembuatan *balado nachos*. Menyiapakan daging *tortilla* yang belum di potong, daging giling, bahan pembuatan *guacamole*, bahan pembuatan *salsa*, bahan pembuatan *cheese sauce* dan *sour cream*.

b. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan merupakan tahap dimana seorang *commis* mengolah seluruh bahan pembuatan balado nachos menjadi satu hidangan yang siap dihidangkan kepada tamu. Adapun komponen tahap pembuatan yang sudah dibuat yaitu:

1. Menyiapkan alat yang akan digunakan.
2. Menyiapkan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan *balado nachos*.
3. Menimbang seluruh bahan sesuai dengan takaran resep,
4. Memasukkan bahan yang telah di timbang kedalam wadah masing-masing yang telah disiapkan.
5. Menyimpan seluruh bahan yang sudah selesai diolah di dalam *insert stainless* atau wadah *plastic*. Simpan didalam *chiller*.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian merupakan tahapan terakhir dalam membuat suatu hidangan. Balado nachos ditata diatas wadah saji berbahan *wooden bowl* sesuai dengan standar yang ada di The Apurva Kempinski Bali.

2. Dalam setiap pekerjaan yang dilakukan pasti seorang *commis* memiliki tingkat kesulitan dan hambatan yang berbeda-beda dalam pembuatan balado nachos.

Adapun hambatan yang dihadapi dalam pembuatan balado nachos, seperti:

a. Kesalahan Menakar Bahan

Untuk mengatasi berbagai kendala tersebut, beberapa solusi dapat diterapkan oleh tim dapur. Sistem manajemen stok yang efisien perlu diimplementasikan untuk menjamin ketersediaan bahan berkualitas. Prosedur operasional standar untuk pembuatan resep harus dikembangkan dan diikuti dengan ketat. Program edukasi

tentang teknik pengolahan rempah dan penyesuaian cita rasa perlu diadakan bagi para *commis*. Pada saat pembuatan *minced beef* sambal balado dengan pilihan level kepedasan dapat dipertimbangkan untuk mengakomodasi preferensi tamu mancanegara.

b. Kesalahan Menggoreng

Menggunakan termometer serta timer harus digunakan secara konsisten. Dengan penerapan langkah-langkah ini, kualitas dan konsistensi tortilla chips akan mencapai hasil yang sempurna dan sesuai dengan standar menggoreng yang sudah ditetapkan.

B. Saran

Berdasarkan penjelasan di atas, adapun saran yang dapat disampaikan terkait adanya hambatan-hambatan yang dihadapi *commis* saat melaksanakan proses pembuatan Balado Nachos pada Reef Beach Club *Restaurant* di The Apurva Kempinski Bali, sebagai berikut:

1. Pihak hotel diharapkan meningkatkan pelatihan khusus untuk staf dapur tentang teknik menggoreng yang tepat dan penggunaan alat ukur yang akurat.
2. Menerapkan double-check system untuk memastikan bahan-bahan ditakar dengan benar sebelum digunakan.
3. Menginvestasi peralatan dapur yang berkualitas tinggi, seperti menggunakan thermometer minyak dan timbangan digital presisi.
4. Membuat standar operasional prosedur yang jelas untuk setiap resep, termasuk suhu dan waktu menggoreng yang tepat.
5. Melakukan audit surprise secara rutin untuk memastikan prosedur penggorengan dan penakaran diikuti dengan benar.

DAFTAR PUSTAKA

- Asri ayu. (2019). *Tips ampuh agar hidup bahagia tanpa akhir, endless happiness* (Yogyakarta, Ed.). sociality.
- Atmodjo, M. W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. (Yogyakarta, Ed.). ANDI.
- Bartono dan Ruffino (2010). *Tata Boga Industri*. (Yogyakarta, Ed.). ANDI.
- Durachim. (2017). *Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi*.
- Hurdawaty dan Parantika. (2018). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel* (Bandung, Ed.). Alfabeta.
- Khatijah. (2022). *Kudapan Renyah yang Lahir di Tepian Piedras*. *Jurnal IniBaru.id*
- Kusuma. 2015. *Teknik Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Parasmu
- Manggarayu. (2016). *Tepung Terigu dan Tepung Serbaguna*. *PT. Resep Koki Sukses Makmur*.
- Mertayasa, I. G. A. (2019). *Food And Beverage Service Operational; Job Preparation*. *Jurnal Ekonomi Dan Pariwisata, 14 (2)*.
- Ozdemir dan Caliskan. (2015). *Jurnal Penelitian Bisnis Jasa Makanan*. *Jurnal Penelitian Bisnis Jasa Makanan, 18(3)*, 189–206.
- Rizky. B. (2017). *E Proceeding of Applied Science* (Malang, Ed.)
- Suardani. 2012. *Pengolahan Makanan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- Sulastiyono. (2020). *Pengertian Hotel, Karakteristik dan Jenis-Jenis Hotel*.
- Yahya, U. M. (2023). *Pengaruh Store Atmosphere, Variasi Menu dan Kualitas Pelayanan Terhadap Minat Beli Ulang Konsumen Pada Delicious Cafe & Hangout (DC) di Kota Pariaman.*: Vol. 7(3) (Pariaman, Ed.). Syntax Literate.