

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BREAD AND BUTTER PUDDING
OLEH COMMIS DI PASTRY SECTION
INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Dika

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BREAD AND BUTTER PUDDING
OLEH COMMIS DI PASTRY SECTION
INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Dika
NIM. 2115823164**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BREAD AND BUTTER PUDDING OLEH COMMIS DI PASTRY SECTION INTERCONTINENTAL BALI RESORT

Tugas akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Dika
NIM. 2115823164**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BREAD AND BUTTER PUDDING OLEH COMMIS DI PASTRY SECTION INTERCONTINENTAL BALI RESORT

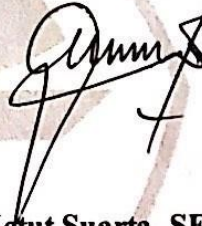
Tugas akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada 15 Agustus 2024

Pembimbing I,



Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si, Ak
NIP. 198507152010122002

Pembimbing II,



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



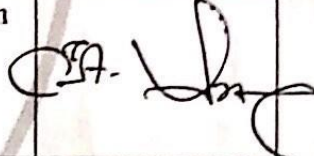


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BREAD AND BUTTER PUDDING OLEH COMMIS DI PASTRY SECTION INTERCONTINENTAL BALI RESORT

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi Politeknik Negeri Bali Pada 15 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda tangan
Ketua	Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si,Ak NIP. 198507152010122002	
Anggota	Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb NIP. 196405261990032003	
Anggota	Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom NIP. 196303231990031001	

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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



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



**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

POLITEKNIK NEGERI BALI

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Dika

NIM : 2115823164

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN BREAD AND BUTTER PUDDING
OLEH COMMIS DI PASTRY SECTION
INTERCONTINENTAL BALI RESORT**

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.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, 15 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



I Kadek Dika

NIM. 2115823164

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri.

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 fasilitas dan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., M.Par, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si,Ak, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
6. I Ketut Suarta, SE., M.Si, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.

7. Ibu Kinanthi Renaningtyas, selaku Training Manager yang telah memberikan penulis kesempatan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan.
8. Bapak Syarif Sumintapura, selaku *Executive Sous Chef* yang telah banyak membimbing dan memberikan pengalaman bagi penulis dalam bidang *Hospitality* dan *Food & Beverage Product*.
9. Bapak Deni, selaku *Pastry Chef* yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Ibu Dasni, selaku *Commis Pastry* yang memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Seluruh staf Food & Beverage Product di InterContinental Bali Resort yang telah membimbing selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.
12. I Made Lasna dan I Ketut Kormi selaku orang tua penulis yang telah memberikan penulis semangat, dukungan moral, materi, serta doa dalam pembuatan tugas akhir ini.
13. Teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis di dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna, karena keterbatasan yang penulis miliki sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca.

Badung, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	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	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. Food and Beverage Department.....	10
C. Pengertian dan Jenis – jenis Kitchen (Dapur)	10
D. Pengertian Commis (Juru masak)	13
E. Pengertian dan Metode Memasak	13
F. Pengertian Pastry	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah InterContinental Bali Resort	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas InterContinental Bali Resort	23
C. Struktur Organisasi InterContinental Bali Resort	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort.....	33
B. Kendala dalam Pembuatan Bread and Butter Pudding dan Cara untuk Mengatasinya	43
BAB V PENUTUP.....	45
A. Simpulan.....	45
B. Saran.....	46

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar InterContinental Bali Resort	23
Tabel 3. 2 Restaurant InterContinental Bali Resort	24
Tabel 4. 1 Bahan-bahan Bread and Butter Pudding (Untuk 6 porsi)	40



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo InterContinental Bali Resort	20
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Pastry	28



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Fasilitas InterContinental Bali Resort
- Lampiran 2. Organisasi secara umum
- Lampiran 3. Persiapan diri
- Lampiran 4. Alat-alat Bread and Butter Pudding
- Lampiran 5. Bahan-bahan Bread and Butter Pudding
- Lampiran 6. Pembuatan Bread and Butter Pudding
- Lampiran 7. Tahap Penyajian



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola oleh pemiliknya yang menyediakan jasa penginapan, pelayanan makanan dan minuman serta fasilitas lainnya yang disediakan untuk orang-orang yang sedang melakukan perjalanan. Hotel dapat dikategorikan berdasarkan fasilitas yang terdapat didalamnya, semakin lengkap fasilitas yang disediakan maka semakin tinggi tingkatan bintang yang didapat.

InterContinental Bali Resort merupakan salah satu hotel bintang 5 yang berlokasi di kawasan jimbaran. Dalam operasionalnya InterContinental Bali Resort melibatkan beberapa *department* yang saling bekerja sama untuk memberikan kualitas pelayanan yang terbaik kepada tamu agar terciptanya rasa kepuasan yang diinginkan atau diharapkan oleh tamu. *Department* yang berperan penting dalam operasional hotel yaitu Food and Beverage Department.

Food and Beverage Department adalah salah satu *department* yang berada dihotel bertugas untuk menjual berbagai jenis makanan *appetizer*, *soup*, *maincourse*, hingga *dessert* dan menjual beberapa jenis minuman beralkohol dan tidak beralkohol. *Department* ini sebagai penghasilan kedua bagi hotel setelah penjualan kamar tamu, maka dari itu *department* ini harus mampu untuk meningkatkan kualitas makanan dan minuman yang dimiliki serta pelayanan yang maksimal juga harus ditingkatkan dan dipertahankan agar tamu selalu puas dalam pelayanan yang diberikan.

Food and Beverage Department dapat dibagi menjadi beberapa bagian yaitu *Food and Beverage Service* yang terdiri dari *Waiter/s*, *Hostess*, *Runner*, dan *Bar*. Mereka memiliki tugas melayani tamu secara langsung dan memberikan pelayanan terbaik sehingga tamu merasa puas. Selanjutnya ada juga *Food and Beverage Product* yang dibagi menjadi beberapa bagian yaitu *Hot Kitchen/Main Kitchen*, *Cold Kitchen/Gardemanger*, *Pastry*, dan *Bakery*. Mereka bertugas di bagian produksi makanan mulai dari makanan pembuka hingga makanan penutup.

Pastry merupakan *section* yang bertanggung jawab atas segala pengolahan makanan manis atau penutup, salah satunya adalah Bread and Butter Pudding. Bread and Butter Pudding merupakan puding roti tradisional dalam masakan Inggris. Dalam pengolahan Bread and Butter Pudding roti yang digunakan yaitu *croissant* yang dipotong menjadi beberapa bagian dan diletakkan didalam ramekin *bowl* yang dioleskan *butter* kemudian disiram adonan custard dan ditaburi dengan *raisin*, *cinnamon powder*. Bread and Pudding kemudian dipanggang dengan metode *baking* selama 30 menit dengan suhu 180 °C hingga matang merata dan diamkan Bread and Butter Pudding hingga suhu turun 4-5 °C. Bread and Butter Pudding disajikan dengan menambahkan *garnish edible flower* di atasnya. Bread and Butter Pudding ini memiliki ciri has rasa yang manis, gurih dan tekstur yang padat, lembut dan *milky*, dengan tambahan rempah yang membuat Bread and Butter Pudding banyak diminati oleh pengunjung di InterContinental Bali Resort. Bread and Butter Pudding di InterContinental Bali Resort memiliki daya tarik sendiri

karena keunikannya menggunakan *croissant* sebagai roti yang digunakan sedangkan ditempat lain biasanya menggunakan *white toast*, *brown toast* dan dalam pembuatannya Bread and Butter Pudding dipanggang dengan *oven* sedangkan pada umumnya pudding dimasak atau di *boiling*.

Proses pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort tentu memiliki perbedaan dan persamaan jika dibandingkan dengan pembuatan Bread and Butter Pudding di tempat lain. Adiaksa (2023) melakukan observasi tentang Bread Butter Pudding dengan judul “Proses Pembuatan Bread Butter Pudding Dari Left Over Bread Breakfast Pada Pastry and Bakery Section di Four Season Resort Bali at Sayan Ubud”, di mana terdapat perbedaan dalam penggunaan roti yang menggunakan *left over bread* (sisa roti) sebagai bahan dasarnya dan persamaannya dalam pembuatan Bread and Butter Pudding menggunakan metode *baking*. Wibawa (2020) juga melakukan observasi dengan judul “Pembuatan Puding Labu Oleh Cook di The Anv Aya Beach Resort – Bali”, di mana terdapat perbedaan dalam membuat puding dalam pembuatan puding menggunakan labu dan persamaannya dalam pembuatan adonan puding menggunakan metode *boiling*.

Hal tersebut yang mendasari penulis untuk mengangkat Pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort sebagai tugas akhir dengan harapan pembaca mendapatkan wawasan dan ide-ide yang lebih bervariasi dalam mengkreasikan menu Bread and Butter Pudding.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort?
2. Apa sajakah yang menjadi kendala saat proses pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul proses pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

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

ini adalah:

- a. Mendeskripsikan bagaimanakah proses pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort?
- b. Menjelaskan apa sajakah yang menjadi kendala saat proses pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort dan cara mengatasinya

2. Manfaat

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

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai syarat kelulusan dalam menempuh Pendidikan Diploma III pada program studi perhotelan jurusan pariwisata di politeknik negeri bali.
- 2) Sebagai pedoman dalam pembuatan Bread and Butter Pudding secara mendetail.

b. Politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber data dan informasi yang bermanfaat bagi mahasiswa yang akan datang sesuai dengan keadaan di industry perhotelan saat ini. Sehingga dapat menjadi referensi bagi mereka yang akan melaksanakan praktek kerja lapangan di masa yang akan datang.

c. Perusahaan

Sebagai masukan yang dapat dipertimbangkan untuk meningkatkan kinerja perusahaan dimasa yang akan datang dan dapat menjalin hubungan baik antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Metode pengumpulan data dengan cara terjun langsung pada industri terkait dengan melakukan pengamatan mengenai bagaimana pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di pastry section InterContinental Bali Resort.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara tanya jawab langsung dengan para senior di Food and Beverage Product Department mengenai cara pembuatan serta metode apa saja yang digunakan dalam proses pembuatan Bread and Butter Pudding serta masalah-masalah yang dihadapi dalam pembuatan hidangan tersebut.

c. Studi Keperpustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip dari beberapa sumber buku serta dokumen-dokumen yang berhubungan dengan tugas akhir.

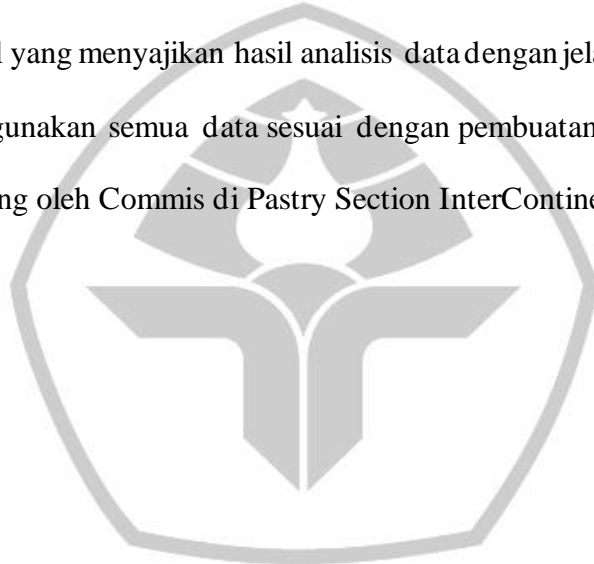
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

a. Teknik Analisis Data

Metode atau teknik analisis data yang digunakan pada tugas akhir ini yaitu teknik observasi suatu teknik analisis dengan menjabarkan, menggambarkan serta menjelaskan data dan informasi dengan lengkap.

b. Penyajian Hasil Analisis Data

Dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan teknik formal yang menyajikan hasil analisis data dengan jelas, tepat, dan benar menggunakan semua data sesuai dengan pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan proses pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Prosedur pembuatan Bread and Butter Pudding oleh Commis di Pastry Section InterContinental Bali Resort, terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan oleh *commis* mulai dari tahapan persiapan sampai dengan tahapan penyajian. Persiapan yang dimaksud adalah sebagai berikut:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan *commis* pertama harus melakukan persiapan diri, persiapan alat-alat, dan persiapan bahan-bahan Bread and Butter Pudding.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan *commis* melakukan proses pembuatan Bread and Butter Pudding sesuai dengan standar dan prosedur yang berlaku dihotel, baik itu dari proses pembuatan Bread and Butter Pudding dan baha-bahan yang digunakan untuk membuat Bread and Butter Pudding.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian *commis* harus terampil dalam menyajikan Bread and Butter Pudding dengan mempercantik menambahkan *edible flower* di atas Bread and Butter Pudding.

2. Kendala dalam pembuatan Bread and Butter Pudding yang sering terjadi:
 - a. Tekstur Bread and Butter Pudding yang tidak merata.
 - b. Permukaan pudding bisa kering atau terbakar.
 - c. Bahan persediaan yang cepat basi.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang ditemukan selama melakukan observasi di InterContinental Bali Resort pada bagian *Food and Beverage Product* khususnya *pastry section* dapat memberikan saran kepada pihak hotel InterContinental Bali Resort sebagai berikut:

- a. *Commis* harus melebihi susu dari resep agar saat pembuatan Bread and Butter Pudding roti terendam dengan baik dan *commis* harus memperhatikan resep pembuatannya dengan teliti sehingga hasil berupa tekstur dan rasa sesuai dengan standar.
- b. *Commis* harus melihat pudding secara berkala saat memanggang.
- c. *Commis* harus memperhatikan *first in first out* seperti susu yang pertama masuk ke *chiller* harus dikeluarkan terlebih dahulu.

DAFTAR PUSTAKA

- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52.
- Firdaus, A. (2014). Peranan cook di event kitchen hotel hyatt regency bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(1), 1–8.
- 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://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297>
- Intan, N. sari. (2021). Peran Pastry dan Bakery terhadap Kepuasan Pelanggan di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(2). <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i2.21789>
- Lestari, S. Y., & Kusri, K. (2012). Membangun Aplikasi Mobile “Resep Masakan Asia (Indonesia, China, Jepang)” Berbasis Android. *Data Manajemen Dan Teknologi Informasi (DASI)*, 13(1), 36.
- Mukti, A. B., Devi Widayanti, A., & Prasastono, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1–10. <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i1.137>
- Mulyani, C. T., & Sunyoto. (2014). Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Tamu di Ratu Ratih Caffe Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(1), 1907–2457.
- Nita, M. H. D. (2021). Teknik Memasak Panas Kering (Dry Heat Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(2), 30–36. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i2.1653>
- Sari, F. P. (2019). Aplikasi Sistem Informasi Pemesanan Koki dan Masakan Rumahan Berbasis Android. *Jurnal SITECH: Sistem Informasi Dan Teknologi*, 1(2), 123–126. <https://doi.org/10.24176/sitech.v1i2.2396>
- Sebayang, Y. B. (2022). Pengaruh Pelatihan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di Food and Beverage Department Pada the Hill Hotel & Resort. *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 2(1), 55–62.
- Suardana, I. K., & Auliya, R. (2023). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan

- Sudiara, B. P. (1995). *Pengetahuan Tata Boga*. Denpasar: Dhyana Putra. 20.
- Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 27(2), 58–66.
- Suwithi, N. W. (2013). Industri Perhotelan kelas X semester I. In *Industri Perhotelan*.
https://bsd.pendidikan.id/data/2013/kelas_10smk/Kelas_10_SMK_Industri_Perhotelan_1.pdf
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Andriansyah, N. Y. (2022). *Oprasional Di Hotel Best Western Premier the Hive*. 01(1), 36–42.
- Wulanto, R. W., & Hadi, W. (2014). Peranan Housekeeping dalam Usaha Meningkatkan Kepuasan Tamu melalui Kebersihan Kamar pada Housekeeping Departemen di Sagan Huis Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, V(1), 55–62.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI