

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CLASSIC TIRAMISU OLEH COMMIS PASTRY
DI PASTRY SECTION GRAND HYATT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Pande Made Agus Padma Mandala

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CLASSIC TIRAMISU OLEH COMMIS PASTRY
DI PASTRY SECTION GRAND HYATT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Pande Made Agus Padma Mandala
NIM 2115823111**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CLASSIC TIRAMISU OLEH COMMIS PASTRY DI PASTRY SECTION GRAND HYATT BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Pande Made Agus Padma Mandala
NIM 2115823111**

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

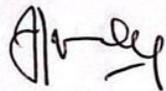
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CLASSIC TIRAMISU OLEH COMMIS PASTRY
DI PASTRY SECTION GRAND HYATT BALI**

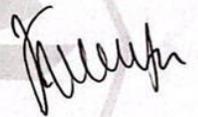
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Politeknik Negeri Bali Pada Rabu, 14 Agustus 2024

Pembimbing I

Pembimbing II



**I Ketut Suja, S.E., M.Si.
NIP. 196412311990031031**



**Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par.
NIP. 199306082022032009**

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

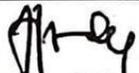


**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.par.
NIP. 198409082008122004**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CLASSIC TIRAMISU OLEH COMMIS PASTRY DI PASTRY SECTION GRAND HYATT BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh Penguji dan Koordinator Program Studi DIII
Perhotelan Politeknik Negeri Bali Pada Rabu, 14 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Ketut Suja, S.E., M.Si. NIP. 196412311990031031	
Anggota	Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. NIP. 198407202008122002	
Anggota	Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum. NIP. 199511062022032010	

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



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS



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 : Pande Made Agus Padma Mandala

NIM : 2115823111

Program Studi : Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

PEMBUATAN CLASSIC TIRAMISU OLEH COMMIS PASTRY

DI PASTRY SECTION GRAND HYATT BALI

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, 14 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Pande Made Agus Padma Mandala

NIM. 2115823111

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Classic Tiramisu Oleh Commis Pastry Di Pastry Section Grand Hyatt Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Proses Pembuatan Classic Tiramisu Oleh Commis Pastry Di Pastry Section Grand Hyatt Bali serta untuk melengkapai persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 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, S.ST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia, 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 Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah. S.Pd., M.Hum., selaku Koordinator PKL Perhotelan yang selalu meberikan arahan dan dukungan selama penyusunan tugas akhir.

6. I Ketut Suja, S.E., M.Si., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan serta bimbingan dalam penyusunan tugas akhir ini
8. Bapak I Nyoman Pradnyana Bayu Trisna, selaku Training Manager yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk memperoleh informasi untuk keperluan tugas akhir ini.
9. Seluruh Staff Grand Hyatt Bali yang memberikan bimbingan dan memberikan informasi selama penyusunan tugas akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Made Suardika dan Ibu Ni Wayan Eka Yanti, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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

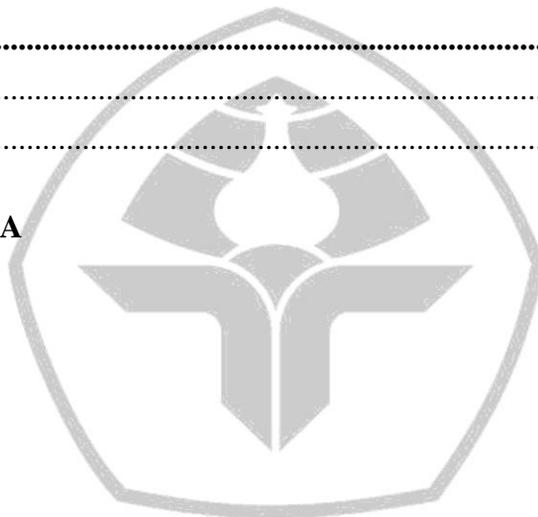
JURUSAN PARIWISATA
Badung, Agustus 2024
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan	4
D. Metode Penulisan	5
E. Sistematika Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel	8
B. Food and Beverage Product	12
C. Memasak	13
D. Pastry Section.....	15
E. Commis / Koki	16
F. Memasak	17
G. Dessert.....	20
H. Tiramisu	21
I. Pembuatan	22

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi dan Sejarah Grand Hyatt Bali.....	23
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Grand Hyatt Bali	28
C. Struktur Organisasi Hotel Grand Hyatt Bali	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Pembuatan Classic Tiramisu di Pastry Section Grand Hyatt Bali	39
B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Classic Tiramisu Dan Cara Mengatasinya.....	64
BAB V PENUTUP.....	67
A. Simpulan	67
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar di Grand Hyatt Bali.....	28
Tabel 3.2 <i>Restaurant and Bar</i> Grand Hyatt Bali	29
Tabel 3.3 <i>Function Room</i> di Grand Hyatt Bali	30
Tabel 4.1 Bahan-bahan <i>Lady Finger</i> Untuk 50 Porsi	51
Tabel 4.2 Bahan-bahan <i>Tiramisu Mixture</i> Untuk 25 Porsi	51
Tabel 4.3 Bahan-bahan Rendaman Kopi	52

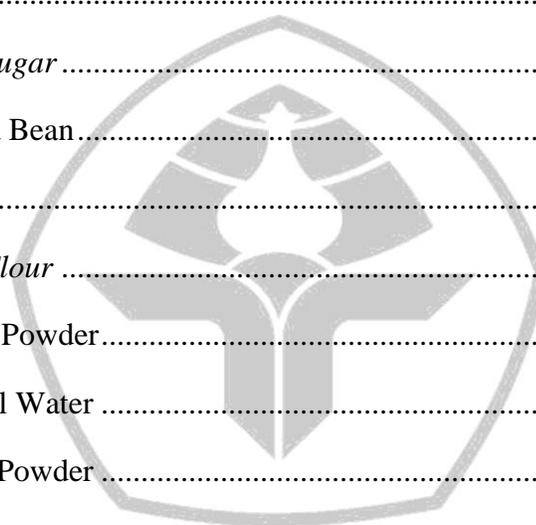


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Grand Hyatt Bali	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	35
Gambar 4.2 <i>Bowl</i>	41
Gambar 4.3 <i>Mixer</i>	42
Gambar 4.4 <i>Oven Tray</i>	42
Gambar 4.5 <i>Ring</i>	43
Gambar 4.6 <i>Knife</i>	43
Gambar 4.7 <i>Spatula</i>	44
Gambar 4.8 <i>Ballon Whisk</i>	44
Gambar 4.9 <i>Cutingboard</i>	45
Gambar 4.10 <i>Baking Paper</i>	45
Gambar 4.11 <i>Piping Bag</i>	46
Gambar 4.12 <i>Pot Pan</i>	46
Gambar 4.13 <i>Scales</i>	47
Gambar 4.14 <i>Hand Glove</i>	47
Gambar 4.15 <i>Cake Scraper</i>	48
Gambar 4.16 <i>Ceramic Bowl</i>	48
Gambar 4.17 <i>Ceramic Plate</i>	49
Gambar 4.18 <i>Flour Shieve</i>	49
Gambar 4.19 <i>Tissue</i>	50

Gambar 4.20 <i>Oven</i>	50
Gambar 4.21 Kompor.....	51
Gambar 4.22 <i>Egg</i>	52
Gambar 4.23 <i>Sugar</i>	53
Gambar 4.24 Gelatine	53
Gambar 4.25 Mascarpone	54
Gambar 4.26 <i>Cream</i>	54
Gambar 4.27 <i>Icing Sugar</i>	55
Gambar 4.28 Vanilla Bean.....	55
Gambar 4.29 <i>Flour</i>	56
Gambar 4.30 <i>Corn Flour</i>	56
Gambar 4.31 Coffee Powder.....	57
Gambar 4.32 Mineral Water	57
Gambar 4.33 Cocoa Powder	58



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Grand Hyatt Bali merupakan salah satu hotel bintang lima bertaraf internasional di daerah Nusa Dua, Bali. Grand Hyatt Bali memiliki 636 kamar dengan 10 tipe kamar dan memiliki fasilitas lainnya seperti *restaurat and bar, function room, fitness center*, lapangan tenis, spa dan fasilitas penunjang lainnya. Selain fasilitasnya yang lengkap, Grand Hyatt Bali juga memiliki beberapa departemen yang menunjang operasional kerja di Grand Hyatt Bali adalah Finance Departement, HRD Departement, Engineering Departement, Marketing Departement, Houskeeping Departement, Food and Beverage Service Departement, Food and Beverage Departement dan Security Departement. Departemen yang memiliki tanggung jawab untuk mengolah bahan makanan mentah, mempersiapkan dan membuat makanan hingga siap di hidangkan ke tamu adalah Food and Beverage Departement.

Pastry merupakan salah satu *section* dari Food and Beverage Departement yang berfokus terhadap pengolahan hidangan jenis kue dan *dessert* untuk keperluan Breakfast, Coffee Break, dan makan siang atau malam. Salah satu hidangan yang banyak diminati oleh tamu di Grand Hyatt Bali adalah Classic Tiramisu, hidangan ini menjadi hidangan favorit para tamu karena memiliki rasa dan presentasi yang klasik seperti namanya yaitu Classic Tiramisu. Bahan yang digunakan pada hidangan ini merupakan bahan premium seperti penggunaan *vanilla bean* yang dimana

jarang ditemukan penggunaan *vanilla bean* pada suatu hidangan sehingga ini menjadikan poin plus mengapa hidangan ini menjadi hidangan yang *best seller*, selain itu hidangan ini masih menggunakan *lady finger cake* sebagai *base*, *lady finger cake* merupakan kue yang memiliki tekstur ringan dan renyah di luar namun lembut di dalam. kebanyakan tiramisu yang di temukan saat ini kebanyakan menggunakan sponge cake sebagai *base* dari hidangan ini. Kemudian, penyajian hidangan ini menggunakan *ceramic bowl* khusus yang menambah kesan klasik dari hidangan ini.

Tiramisu sendiri merupakan makanan penutup yang memiliki citarasa kopi khusus yang berasal dari Italia. Di dalam bahasa Italia, tiramisu berasal dari kata *tiramisu* yang memiliki arti pick me up atau pilih aku. Tiramisu kali pertama diciptakan di Bordil, sebuah kota yang terletak di Italia bagian Utara, Treviso. Pada hotel Grand Hyatt Bali, hotel ini memiliki salah satu restaurant dengan bertemakan Italian Restaurant dimana restaurant ini menjual makanan Italia salah satunya adalah Classic Tiramisu.

Melihat latar belakang diatas, penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Classic Tiramisu oleh Commis Pastry di Pastry Section Grand Hyatt Bali” karena Classic Tiramisu merupakan menu star dessert yang keunggulan memegang kesan klasik dari segi rasa dan presentasinya sehingga dessert ini bisa menjadi dessert yang best seller di Grand Hyatt Bali. Sesuai dengan tugas akhir sebelumnya yang disusun oleh (Maharani 2023) dengan judul “Pembuatan Dessert Chocolate Mousse With Strawberry Sauce oleh Commis di Sudamala Resort Sanur”

dan (Puspitasari 2022) dengan judul “Pembuatan Greentea Tiramisu oleh Commis Pada Pastry Section di The St Regis Bali Resort”.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan dua Tugas Akhir dari mahasiswa sebelumnya sebagai pembanding. Tugas Akhir pertama membahas tentang pembuatan chocolate mousse with strawberry sauce, Tugas Akhir ini dijadikan pembanding oleh penulis dikarenakan sama-sama mengangkat tema masakan dessert, namun Tugas Akhir pertama hanya membahas tentang pembuatan chocolate mousse. Kemudian, pada Tugas Akhir kedua, pembahasan sama-sama berfokus pada pembuatan Tiramisu, namun demikian perbedaan dengan Tugas Akhir kedua adalah Tiramisu yang dilapisi dengan menggunakan white sponge sedangkan Tiramisu yang dibuat di Grand Hyatt Bali masih menggunakan *lady finger*.

Penulis membuat Tugas Akhir ini bertujuan agar hasil dari Tugas Akhir ini dapat menambah wawasan bagi mahasiswa yang ingin terjun dalam dunia *pastry* dan diharapkan dapat memberikan pengetahuan khususnya dalam pembuatan classic tiramisu ini dengan memanfaatkan ilmu yang sudah di dapatkan penulis ketika masa Praktik Kerja Lapangan di Grand Hyatt Bali.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Pembuatan Classic Tiramisu oleh Commis Pastry di Pastry Section Grand Hyatt Bali?

2. Apa saja kendala – kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Classic Tiramisu oleh Commis Pastry di Pastry Section Grand Hyatt Bali dan cara mengatasinya?

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang di dapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Classic Tiramisu Oleh Commis Pastry Di Pastry Section Grand Hyatt Bali adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

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

- a. Mendeskripsikan proses Pembuatan Classic Tiramisu oleh Commis Pastry di Pastry Section Grand Hyatt Bali.
- b. Menjelaskan kendala – kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Classic Tiramisu oleh Commis Pastry di Pastry Section Grand Hyatt Bali.

2. Manfaat

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

- a. Mahasiswa
 - 1) Meningkatkan pemahaman dalam bidang Food and Beverage Product dengan mengetahui perbandingan – perbandingan antara teori dan praktek yang telah di dapatkan selama masa perkuliahan dan dengan kenyataan yang ada di industri.
 - 2) Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Pada program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan referensi terhadap mahasiswa yang ingin mempelajari Food and Beverage Product.
- 2) Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat memberi kontribusi bagi Politeknik Negeri Bali dalam memperbaharui ilmu perkuliahan dengan kondisi di industri.

c. Perusahaan

- 1) Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat dijadikan acuan untuk menjalin kerjasama yang baik antara pihak kampus dan juga perusahaan sehingga mempermudah kedepannya dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
- 2) Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi untuk meningkatkan kualitas pelayanan pada perusahaan.

D. Metode Penulisan

1. Metode pengumpulan data

Berikut adalah penjelasan dari metode yang digunakan penulis dalam membuat proposal ini:

a. Observasi

Observasi merupakan tahapan awal yang dilakukan dalam penulisan tugas akhir dimana observasi dilakukan di Grand Hyatt Bali. Observasi dilakukan dengan mengamati pembuatan Classic Tiramisu dimulai dari tahap persiapan bahan hingga ke tahap penyajian.

b. Wawancara

Penulis melakukan wawancara dengan mengajukan beberapa pertanyaan mengenai proses pembuatan Classic Tiramisu. Penulis melakukan wawancara dengan Chef Pastry di Pastry Section Grand Hyatt Bali.

c. Studi Kepustakaan

Metode kepustakaan dilakukan dengan membaca informasi dari beberapa sumber seperti Jurnal, Buku – Buku, Karya Ilmiah, dan Internet dengan mencari atau membaca informasi yang berkaitan dengan penelitian tugas akhir yang ditulis oleh penulis.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan dan Sistematika Penulisan.

2. Bab II Landasan Teori

Bab ini memuat teori mengenai hotel, f&b product, kitchen, commis, pastry, dessert, tiramisu dan pembuatan.

3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan lokasi dan sejarah perusahaan, bidang usaha dan fasilitas perusahaan/hotel dan struktur organisasi perusahaan/hot.

4. Bab IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini menjelaskan cara pembuatan Classic Tiramisu serta kendala dan cara mengatasinya.

5. Bab V Penutup

Bab ini merupakan bab terakhir yang berisikan kesimpulan dan saran.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan dari hasil dari tugas akhir diatas maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan ini meliputi tahap persiapan diri, persiapan alat dan persiapan bahan dima ke tiga tahapan ini harus dilakukan dengan teliti agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Mulai dari persiapan diri harus dilakukan secara teliti dengan memastikan diri dan *uniform* bersih dan rapi, persiapan alat harus memastikan semua alat dalam kondisi yang baik dan bersih selanjutnya persiapan bahan harus dilakukan dengan teliti dengan memperhatikan semua bahan yang digunakan dalam kondisi yang bagus.

2. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan ini meliputi tahap pembuatan lady finger, tiramisu mixture dan air rendaman kopi. Dimana dalam proses pembuatan ini harus dilakukan dengan teliti dan konsisten dengan memperhatikan semua takaran bahan dan proses pembuatan yang digunakan harus sesuai dengan buku resep agar tidak terjadi kegagalan dalam pembuatan dan tidak merubah rasa.

3. Persiapan akhir

Tahap akhir ini merupakan tahap *plating* dan *garnish* tahap ini dilakukan dengan cara menggabungkan *tiramisu mixture* dengan *lady finger* yang sudah di celubkan kedalam air rendaman kopi untuk membuat lapisan Classic Tiramisu serta menaburkan *cocoa powder* di atas lapisan tersebut serta tahap ini harus dilakukan dengan bersih dan rapi agar dapat membuat tampilan Classic Tiramisu menarik.

B. Saran

Setelah penulis melakukan Observasi pada proses pembuatan classic tiramisu oleh commis pastry Grand Hyatt Bali, ada beberapa saran yang dapat penulis sampaikan agar dapat meningkatkan kualitas produk, saran yang dimaksud sebagai berikut:

1. Training tambahan bagi Commis Pastry

Disarankan untuk meningkatkan frekuensi pelatihan bagi commis pastry dalam memastikan setiap tahap proses pembuatan Tiramisu dilakukan dengan standar tinggi agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas.

2. Evaluasi rutin

Terkait dari kendala yang dihadapi maka diharapkan dilakukan evaluasi rutin terhadap area kerja serta memberikan pemahaman kepada seluruh *staff* pastry terkait hal sensitif seperti menjaga suhu *chiller* dengan cara tidak membuka *chiller* dengan waktu yang lama agar suhu *chiller* tidak gampang naik yang mengakibatkan makanan yang ada di dalam *chiller* menjadi cepat rusak.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianti, A. Z., Lasmanawati, E., & Nurhayati, A. (2014). Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (Hot and Cold Dessert)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 3(1).
- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (2015). Standar operasional prosedur room service Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 15–21.
- 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.
- 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), 316–327.
- Ketut, I. S., & Widyatmaja, I. G. N. (2017). Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. *Denpasar: Pustaka Larasan*.
- Mayasari, C. U. (2020). *Operasional Tata Boga I*.
- Maharani, N. K., Suja, I. K., & Mariani, N. L. D. (2023). Pembuatan Dessert Chocolate Mousse with Strawberry Sauce oleh Commis di Sudamala Resort Sanur (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Pebriawan, I. M. B. (2022). Analisis prosedur penyimpanan bahan makanan dimain kitchen sankara resort ubud: Analysis of grocery storage procedures at dimain kitchen sankara resort ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2326–2343.
- Pramudia, H., & Ira, M. (2017). Hotel Room Division Management. *Depok: Kencana*.
- Safitri, N. T., Tanius, B., & Widani, N. N. (2022). Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bunga Kecombrang. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 63–70.
- Supriyadi, T. M., Suardani, M., & Suja, I. K. (2022). Pembuatan Spring Chicken oLeh Commis Pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton, Bali (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- SUDARDANA, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran pastry dan bakery terhadap kepuasan pelanggan di toko deli hotel majapahit surabaya. *Jurnal Nusantara*, 4(1), 36–44.
- Wahyuni, M. D., & Octavy, S. R. (2024). Standar Pengolahan Macaron di Pastry Kitchen Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(2), 13.

- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 36–42.
- Winarno, B. (2020). *Pembuatan Makanan Dan Minuman Herbal Yang Menyehatkan*. Deepublish.
- Yuliantoro, N. (2020). Pengembangan Ketrampilan dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta. *Jurnal AbdimasPariwisata*, 1(01), 17–25.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI