

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN WHITE SNAPPER CRUDO
OLEH COMMIS DI THE BREEZE RESTAURANT
HILTON BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Arditya

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN WHITE SNAPPER CRUDO
OLEH COMMIS DI THE BREEZE RESTAURANT
HILTON BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Arditya
NIM: 2115823021

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

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN WHITE SNAPPER CRUDO
OLEH COMMIS DI THE BREEZE RESTAURANT
HILTON 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

Kadek Arditya
NIM: 2115823021


PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN WHITE SNAPPER CRUDO
OLEH COMMIS DI THE BREEZE RESTAURANT
HILTON BALI RESORT

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

Pembimbing I,

Pembimbing II,




Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE., M.Agb
NIP. 197205072005012001

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

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali







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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN WHITE SNAPPER CRUDO OLEH
COMMIS DI THE BREZZE RESTAURANT
HILTON BALI RESORT**

Tugas akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
Politeknik Negeri Bali Pada 12 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE., M.Agb NIP. 197205072005012001	
Anggota	Kanah, S.Pd., M.Hum NIP. 197004121998022001	
Anggota	Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc. NIP. 199001132019032015	

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



Kadec Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 1990112022032009



**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 : Kadek Arditya

NIM : 2115823021

Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN WHITE SNAPPER CRUDO
OLEH COMMIS DI THE BREEZE RESTAURANT
HILTON 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.

Badung, Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Kadek Arditya

NIM. 2115823021

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan White Snapper Crudo Oleh Commis di the Breeze Restaurant Hilton Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan White Snapper Crudo di The Breeze Restaurant Hilton Bali Resort serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam Proses penulis tugas akhir inipenulis 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, 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 Koprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE., M.Agb, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
6. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Ibu Tuti Susilawati, selaku Training Manager/Human Resource Manager Hilton Bali Resort yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
8. Bapak Clinton, selaku Executive Chef Hilton Bali Resort yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
9. Bapak I Wayan Juni Ardhana, selaku Executive Sous Chef Hilton Bali Resort yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
10. Ibu Endy Mayawati, selaku Senior Chef De Partie Hilton Bali Resort yang telah memberikan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
11. Seluruh Staff Kitchen Hilton Bali Resort yang memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
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 Nyoman Arya Putra Nadi dan Ibu Nyoman Nariani, 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.



Badung, Agustus 2024

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	vi
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Klasifikasi Hotel.....	9
C. Food and Beverage Departement.....	10
D. Pengertian Dapur.....	11
E. Jenis-jenis Dapur	12
F. Pengertian Commis	13
G. Memasak	14
H. Peralatan Memasak.....	16
I. Bahan Makanan	17
J. Pembuatan	18
K. Hygien	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19

A. Lokasi dan Sejarah Hilton Bali Resort	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hilton Bali Resort	22
C. Struktur Organisasi Hilton Bali Resort.....	29
BAB IV PEMBAHASAN	38
A. Penyajian Hasil Observasi.....	38
B. Kendala yang dihadapi dan Solusinya	55
BAB V PENUTUP	56
A. Simpulan.....	56
B. Saran	56

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis-Jenis Kamar Hilton Bali Resort	22
Tabel 3.2 Jenis-Jenis Restaurant Hilton Bali Resort.....	23
Tabel 3.3 Graha Paruman	24
Tabel 3.4 Graha Sawangan	25
Tabel 3.5 Madara Spa	26
Tabel 4.1 Marinasi White Snaper	44
Table 4.2 Jalapeno Cream.....	47
Table 4.3 Smoked Watermelon Ham.....	50



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hilton Bali Resort	19
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Hilton Bali Resort.....	30
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Kitchen Department	31
Gambar 4.1 Cutting Board	40
Gambar 4.2 Knife	41
Gambar 4.3 Bowl	41
Gambar 4.4 Grill	42
Gambar 4.5 Solid Turner.....	42
Gambar 4.6 Pincet	43
Gambar 4.7 Dessert Plate	43
Gambar 4.8 White Snapper	44
Gambar 4.9 Capers	45
Gambar 4.10 Dill.....	45
Gambar 4.11 Leaf Parsley	45
Gambar 4.12 Salt.....	46
Gambar 4.13 Pepper	46
Gambar 4.14 Olive Oil	47
Gambar 4.15 Jalapeno	48
Gambar 4.16 Crème Fraiche	48
Gambar 4.17 Japanese Mayonnaise	48
Gambar 4.18 Lemon Juice	49
Gambar 4.19 Garlic	49
Gambar 4.20 Watermelon	50
Gambar 4.21 Orange Juice	51
Gambar 4.22 White Snapper Crudo	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Fasilitas Hilton Bali Resort



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hilton Bali Resort merupakan salah satu hotel mewah bintang lima di daerah Nusa Dua, Bali. Hotel ini diresmikan pada tanggal 14 Desember 1996. Hilton Bali Resort memiliki model bangunan bernuansa klasik namun mewah dan hotel ini menawarkan berbagai pengalaman menarik yang menyenangkan untuk para tamu yang berkunjung. Hotel ini telah berdiri selama 28 tahun dan terus berkembang melewati segala perubahan jaman dan trend yang ada. Perkembangan hotel yang begitu pesat dan persaingan yang ketat, membutuhkan bantuan Sumber Daya Manusia (SDM) yang *professional* di bidang perhotelan, Koordinasi dan harmonisasi dalam bekerja sama menjadi kunci untuk menjalankan operasional hotel dan mempertahankan kualitas hotel selama bertahun-tahun. Pelayanan dan jasa yang disediakan juga menjadi kunci dari kesuksesan itu sendiri dalam mencapai target, *Food and Beverage Department* menjadi salah satu bagian yang sangat berpengaruh dalam mencapai target kesuksesan tersebut.

Hilton Bali Resort Bali memiliki beberapa departemen yang dilibatkan secara langsung dalam operasionalnya untuk dapat memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu. Department-department tersebut yaitu: Food & Beverage Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Sales & Marketing Department, Accounting Department, Human Resource Department, Engineering Department, Security Department.

Food and Beverage Department termasuk salah satu bagian departemen

penting dalam sebuah hotel. *Department* ini menjadi salah satu bagian penyumbang *revenue* terbanyak selain dari penjualan kamar, seseorang yang bekerja di *departement* ini memiliki tanggung jawab untuk menyebarkan segala informasi utamanya mengenai *product knowledge* seperti makanan dan minuman yang dijual di *restaurant-restaurant* yang ada di Hilton Bali Resort. Adapun bagian-bagian dalam Food and Beverage Department di Hilton Bali Resort yaitu Food and Beverage Product and Food and Beverage service.

Food & Beverage Product merupakan departemen yang menyediakan, mengolah, dan menyiapkan serta melayani pembuatan berbagai jenis hidangan baik untuk tamu yang menginap di hotel ataupun tamu yang hanya mengunjungi hotel. Food and Beverage Product bertugas memproduksi berbagai hidangan sesuai dengan pesanan tamu. Pada Hilton Bali Resort terdapat 6 restoran yaitu Delicattesen, The Grain Restaurant, Paon Restaurant, The Shore Restaurant, The Breeze Restaurant dan Nusa Dua Lounge, yang disediakan untuk para tamu yang ingin mendapatkan pelayanan makan dan minum.

The Breeze Restaurant adalah satu-satunya *restaurant* yang terletak di dekat tepi pantai . Berada di tepi pantai membuat *restaurant* ini memiliki panorama *ocean view* yang menakjubkan. *The Breeze restaurant* menyajikan jenis hidangan *A'la Carte*, dan *restaurant* ini menjadi *restaurant* yang diminati oleh para tamu. Dibuka untuk *lunch* dan *dinner*, untuk *lunch* mulai dari jam 11.00 WITA sampai jam 17.00 WITA dan *dinner* dari jam 17.00 WITA sampai dengan 22.00 WITA

White Snapper Crudo “Crudo dalam Bahasa Italia yang berarti mentah” adalah hidangan makanan laut mentah yang terbuat dari ikan white snapper salah satu menu *Italian* yang ada di The Breeze Restaurant. Menu ini termasuk menu baru yang ada di the breeze restaurant dikarenakan restaurant ini baru saja selesai direnovasi. Menu hidangan ini terdiri dari *white snapper*, *watermelon ham*, dan *jalapeno cream* sebagai *dressing*. Keunikan dari menu ini adalah dari bagaimana cara pengolahannya dimana *white snapper* yang sudah di *slice* dan diberi bumbu khusus (*seasoning*) berupa *salt*, *pepper*, *chopped dill*, *chopped chili*, *chopped parsley*, *lime juice*, *olive oil* kemudian diaduk menjadi satu. Keunikan *White Snapper Crudo* juga terletak pada saus yang bernama *jalapeno cream* yang terbuat dari *chopped jalapeno*, *japanese mayo*, *cream fraich*, *lemon juice*, *dill*, *garlic*, *sea salt*, *pepper* sehingga menghasilkan rasa yang pedas, asam dan manis, *White Snapper Crudo* dihidangkan juga bersama *watermelon ham* yang terbuat dari semangka yang telah dikupas dan dipotong kemudian diberikan *seasoning* berupa *sea salt*, *pepper*, *paprika powder*, *brown sugar* dan *orange juice* kemudian di *grill* sebentar untuk mencari *color* nya saja. Tamu yang menginap di hotel ini dapat menikmati menu ini hanya di the breeze restaurant saja dengan harga Rp 200.000++.

Alasan memilih *White Snapper Crudo* menjadi judul Tugas Akhir ini dikarenakan keunikan dari menu tersebut yang dimana *white snapper* tersebut mentah dan dikombinasikan dengan *smoked watermelon ham* kemudian diberi *jalapeno cream*.

Terkait topik yang diambil dalam Tugas Akhir ini ada beberapa tulisan dari Tugas Akhir sebelumnya yang mengangkat topik yang sama namaun memiliki

beberapa hal yang berbeda. Tulisan pertama adalah Arimbawa (2020) dengan judul “Proses Pembuatan White Snapper with Cream Sauce Di Suku Restaurant Oleh Commis Pada Hotel Conrad Bali”. Hal yang membedakan dari tulisan ini terlihat dari persiapan ikan dan cara penyajiannya. White snapper crudo yang di hidangkan secara mentah dan disajikan dengan jalapeno cream serta watermelon ham, sementara white snapper with cream sauce melibatkan proses memasak ikan dan disajikan dengan sauté vegetable serta saus krim yang kaya rasa.

Pada tugas akhir kedua yang ditulis oleh Yudha Arikusuma (2020) dengan judul Pembuatan “Grilled Fish of The Day Oleh Commis Pada Garden Café Restaurant Di Grand Hyatt Bali”. Hal yang membedakan dari teknik memasak yang dimana *white snapper crudo* menggunakan ikan mentah yang dipotong tipis tanpa pemanasan tambahan, sementara *grilled fish* menggunakan metode pemanggangan untuk memasak ikan serta cara penyajiannya yang dimana *white snapper crudo* sering disajikan sebagai hidangan pembuka atau hidangan utama ringan, sedangkan *grilled fish* biasanya disajikan sebagai hidangan utama. Persamaan dari *white snapper crudo* dan *grilled fish of the day* adalah dari segi pemilihan bahan yang dimana kedua hidangan ini memulai dari proses pemilihan ikan yang segar dan berkualitas baik. Kualitas ikan yang baik menjadi kunci untuk mendapatkan hasil akhir yang enak dan dari segi pemilihan bumbu dan rempah yang dimana kedua hidangan ini sering menggunakan bumbu-bumbu segar seperti jus lemon atau jeruk nipis, olive oil, garam dan lada. Bumbu ini dapat memberikan rasa dan aroma yang menyempurnakan ikan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana Pembuatan White Snapper Crudo oleh Commis di the Breeze Restaurant Hilton Bali Resort?
2. Apa saja Kendala-kendala yang ditemukan dalam Pembuatan White Snapper Crudo oleh Commis di the Breeze Restaurant Hilton Bali Resort, dan bagaimana cara mengatasi kendala tersebut.

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapat dalam penulisan tugas akhir ini, sebagai berikut;

1) Tujuan Penulisan

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

1. Untuk mendiskripsikan Pembuatan White Snapper Crudo oleh Commis di the Breeze Restaurant Hilton Bali Resort.
2. Untuk menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan White Snapper Crudo oleh Commis di the Breeze Restaurant Hilton Bali Resort.

2) Manfaat Penulisan

1. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan sebagai pedoman dalam peningkatan pemahaman dan penerapan teori yang di dapat saat

kuliah dengan apa yang di peroleh di lapangan.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai aset atau sumber data dan informasi yang bermanfaat bagi mahasiswa sesuai dengan yang ada di industry, sehingga dapat menjadi referensi bagi mahasiswa untuk memperkaya bahan bacaan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali dan juga dapat menambah ilmu pengetahuan khususnya kepada mahasiswa yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage*.

3. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan, saran untuk meningkatkan mutu dan memberikan pelayanan yang baik dan mengambil tindakan yang tepat dari kendala-kendala yang timbul dalam Pembuatan White Snapper Crudo oleh Commis di the Breeze Restaurant Hilton Bali Resort.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan antaranya:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

- a. Metode Observasi, merupakan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung dalam Pembuatan White Snapper Crudo oleh Commis di the Breeze Restaurant Hilton Bali Resort.
- b. Metode wawancara, merupakan pengumpulan data dengan menanyakan secara langsung dengan CDP yang bekerja di The Breeze Restaurant pada Hilton Bali Resort berkaitan dengan pembuatan White Snapper Crudo.

c. Metode kepustakaan, merupakan pengumpulan data dengan membaca berbagai buku sumber yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode dan Penyajian Hasil Analisis

Metode dan Teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam metode formal, yaitu dengan menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata yang jelas, bahasa yang resmi dan dilengkapi dengan table, foto, tanda baca dalam penggabungan hasil analisisnya



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan *white snapper crudo* oleh *commis* di the brezze restaurant Hilton Bali Resort, penulis simpulkan bahwa prosedur pembuatan *white snapper crudo* dapat dibagi tiga tahapan, yaitu tahap pertama, yaitu tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan. Tahap kedua, yaitu tahap pembuatan yang meliputi pembuatan *jalapeno cream*, pembuatan *watermelon ham*, pembuatan *white snapper crudo* dan tahap penyelesaian akhir. Tahap ketiga, yaitu tahap akhir yang meliputi pembersihan alat dan area kerja.

Dalam proses pembuatan *white snapper crudo* terdapat hambatan yang mungkin muncul. Beberapa hambatan tersebut yaitu kesulitan dalam memfillet ikan dengan benar atau menghasilkan potongan yang tidak konsisten.

B. Saran

1. Supervisor memberikan pelatihan bagaimana teknik melakukan fillet ikan dengan benar agar mendapatkan potongan atau hasil yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2020). *Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Bartono, & Ruffino, 2015. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Chair, Ira Meirina; Pramudia, Hero. 2017. *Hotel Room Division Management*. Depok: Penerbit Kencana.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa edisi V*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Eko Sugiarto. 2019. *Kamus Istilah Pariwisata Indonesia*. Yogyakarta: Pustaka Referensi.
- Firmansyah, A., & Destira, Y. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5). <https://journal-nusantara.com/index.php/J-CEKI/article/download/1750/1485>
- Komar, R. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT Grasindo
- Pratama, A. (2017). *Teknik Pengolahan dan Manajemen Bahan Masakan*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- Sinaga, Firman. 2018. *Restoran dan Kegiatannya Yogyakarta*: Penerbit Andi.
- Suardani, Ni Made. 2015. “*Pengolahan Makanan 2*”. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, Ni Made. 2015. “*Pengolahan Makanan 1*”. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, Agus. 2016. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Penerbit Alfabeta, cv.
- Suryono. 2015. *Food Production*. Yogyakarta: PT. Intan Sejati Klaten.
- Utama, Dr. I Gusti Bagus Rai. 2016. *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Yuniar, E. 2018. *Buku Panduan Tata Boga*. Malang: Lembaga Kajian

Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu* -, 7(1), 1–10.

Zulpiyah, (2016). Pemeliharaan Peralatan Dapur di Restoran Suis Butcher



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI