

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MAKANAN PENUTUP BERBAHAN WHIPPING CREAM COKLAT POWDER (PAVLOVA DAN CHOCO CAKE) PADA COMO BEACH CLUB DI COMO UMA CANGGU HOTEL & RESIDENCES



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Mita Purnama Usady

PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

JEMBRANA

2024

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MAKANAN PENUTUP BERBAHAN WHIPPING CREAM COKLAT POWDER (PAVLOVA DAN CHOCO CAKE) PADA COMO BEACH CLUB DI COMO UMA CANGGU HOTEL & RESIDENCES



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :

Ni Kadek Mita Purnama Usady

NIM 2115823363

PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

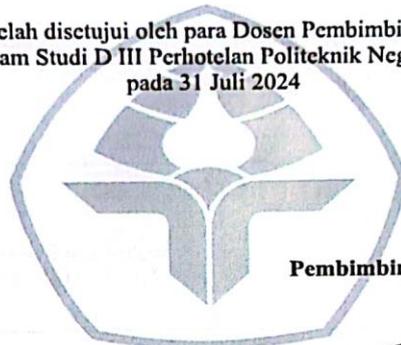
POLITEKNIK NEGERI BALI

JEMBRANA

2024

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN MAKANAN PENUTUP BERBAHAN WHIPPING
CREAM DAN CHOCO POWDER (PAVLOVA DAN CHOCO
CAKE) PADA COMO BEACH CLUB DI COMO UMA
CANGGU HOTEL & RESIDENCE

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali
pada 31 Juli 2024



Pembimbing I,

Pembimbing II,


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


I Made Ojes Mahardika, S.S.,M.Pd
NIP. 198301122023211016

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwipradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MAKANAN PENUTUP BERBAHAN WHIPPING
CREAM DAN CHOCO POWDER (PAVLOVA DAN CHOCO
CAKE) PADA COMO BEACH CLUB DI COMO UMA
CANGGU HOTEL & RESIDENCE**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 31 Juli 2024



Pembimbing I,

Pembimbing II,


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


I Made Ojes Mahardika, S.S.,M.Pd
NIP. 198301122023211016



Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MAKANAN PENUTUP BERBAHAN WHIPPING
CREAM DAN CHOCO POWDER (PAVLOVA DAN CHOCO
CAKE) PADA COMO BEACH CLUB DI COMO UMA
CANGGU HOTEL & RESIDENCE**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 31 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. Made Suria Antara, M.Par NIP. 196409151990031003	
Anggota	Dr. I Made Darma Oka, SST.Par.,M.Par NIP. 196510202000121001	
Anggota	I Made Ojes Mahardika, S,S.,M.Pd NIP. 198301122023211016	

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali


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



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK
NEGERI BALI JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali –
80364 Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Mita Purnama Usady
NIM : 2115823363
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik
Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN MAKANAN PENUTUP BERBAHAN WHIPPING
CREAM COKLAT POWDER (PAVLOVA DAN CHOCO CAKE)
PADA COMO BEACH CLUB DI COMO UMA CANGGU HOTEL
& RESIDENCES”**

Benar bebas dari plagiat. 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.

Jembrana, 01 Januari 2024 Yang
membuat pernyataan



Nama : Ni Kadek Mita Purnama Usady
NIM : 2115823363

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa atau Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Makanan Penutup Berbahan Whipping Cream Coklat Powder (Pavlova Dan Choco Cake) Pada Como Beach Club Di Como Uma Cangu Hotel & Residences” ini dengan baik serta tepat pada waktunya. Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan Politeknik Negeri Bali.

Penulis mendapatkan banyak saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak dalam penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng., selaku Kaprodi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata, Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
5. I Komang Ardana, S.S, M.Hum, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par., selaku pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memotivasi, serta

mengarahkan penulis dengan berbagai masukan selama penyusunan tugas akhir ini.

7. I Made Ojes Mahardika, S,S .,M.Pd, selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memotivasi sertamemberikan pengarahan penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Perhotelan Program Studi DIII Perhotelan yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
9. Kepada semua chef di Como Uma Canggu Hotel & Residences khususnya di Como Beach Club yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan dan mencari data untuk bahan Tugas Akhir.
10. Untuk kedua orang tua tercinta, I Made Sudiama dan Ni Ketut Sudiarini serta untuk keluarga yang selalu hadir dengan kasih sayang, telah memberikan dukungan, semangat, motivasi serta dorongan berupa do'a dan uang yang di berikan selama penulis melakukan penelitian dalam bentuk Praktik Kerja Lapangan hingga penyusunan tugas akhir.

Pada dasarnya penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan Proposal Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Jembrana,01Januari

2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN JUDUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
E. Sistematika Penulisan Tugas Akhir	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Pengertian Hotel.....	12
B. Klarifikasi Hotel.....	14
C. Food and Beverage Departement	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	27
A. Sejarah Berdirinya Como Uma Canggu ..	27

B.	Kegiatan Usaha.....	28
----	---------------------	----

BAB IV PEMBAHASAN

A.	Pengertian <i>Pavlova</i> dan <i>Choco Cake</i>	30
B.	Persiapan Alat – Alat	34
C.	Persiapan Bahan – Bahan	45
D.	Tahap Pembuatan	55

BAB V PENUTUP

A.	Kesimpulan	60
B.	Saran.....	63

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Struktur Organisasi.....	31
Gambar 3. 2 Bar Como Beach Club.....	33
Gambar 3. 3 Como BeacClub.....	35



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis Kamar di Como Uma Canggu	30
Tabel 3. 2 Fasilitas Penunjang di Como Uma Canggu	28



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

COMO Uma Cangu merupakan hotel yang terletak di daerah Cangu yang dibuka pada tahun 2018 tepatnya pada bulan Februari. Hotel ini merupakan singkatan dari Christina Ong dan Melissa Ong. Christina Ong merupakan founder dari hotel ini Group dan Melissa Ong merupakan putri dari Christina Ong. Hotel ini memiliki desain bangunan yang bernuansa Asia dan Italia, dimana desain interior dan eksteriornya di dominasi oleh warna-warna earth. Yang dimaksud dengan warna earth adalah yang berasal dari macam-macam elemen yang ada di bumi, seperti pohon, batu, laut, dan juga tanah, contohnya warna putih dan coklat dimana warna-warna tersebut memberi kesan yang alamiah, bersih dan damai. Hotel ini di desain oleh 2 desainer interior yaitu Koichi Ikebuchi dan Paola Navone.

COMO Uma Cangu juga termasuk ke dalam *residence hotel*, yang mana tamu yang menginap bisa dalam jangka waktu 3-5 hari. Hotel ini memiliki konsep “wellness” dimana hotel ini menyediakan fasilitas – fasilitas yang bertujuan untuk meningkatkan kesehatan para tamu yang menginap. COMO Uma Cangu terdiri dari 4 lantai, COMO Uma Cangu memiliki pemandangan pantai pribadi. Namun tidak semua kamar yang mengarah ke pantai. Untuk kamar yang detik Travel coba adalah One-Bedroom Residences, kamar ini memiliki luas 90 meter persegi.

Di dalamnya, sudah ada dapur, ruang tamu, kamar, balcony, dan kamar mandi yang sangat mewah. Bath tub yang dilengkapi dengan jacuzzi menjadi highlight dari hotel ini.

Berlokasi di Jalan Pantai Batu Mejan Echo Beach, Canggu Badung, Bali. Di sekitar hotel juga terdapat wisata pantai, toko – toko butik, restaurant dan hiburan malam, hotel dapat di akses dengan motor maupun mobil. Salah satu penyumbang penghasilan terbesar hotel ini adalah departemen *food and beverage*. Departemen ini bertugas memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk tamu baik itu makanan berat ataupun sekedar cemilan. Organisasi di hotel COMO Uma Canggu dibagi menjadi 9 departemen yaitu, *Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Marketing and Sales, Accounting, Human Resources, Engineering, dan Security*.

Pastry and Bakery Section merupakan salah satu *sub-department* yang bernaung dibawah *Kitchen Department*. Dimana, *Pastry and Bakery* adalah istilah yang digunakan untuk menyatakan pengelompokan kue atau adonan kulit untuk membuat kue-kue seperti pie. Sedangkan bakery adalah bagian dari pastry yang biasanya menangani pembuatan roti, danish, sponge cake, dan jenis kue lainnya yang proses pembuatannya melalui proses pemanggangan. Sedangkan dapur memiliki fungsi untuk mengolah suatu masakan yang layak untuk dikonsumsi, seperti Pavlova dan Choco Cake. Alasan dipilih Pavlova dan Choco Cake adalah: segi rasa, warna dan bentuknya begitu indah sehingga banyak tamu yang memesan produk ini.

Pavlova memiliki bentuk bulat dengan warna putih dan yang lebih penting, rasanya sangat enak. Ada banyak variasi berdasarkan jenis dan bentuk dari resep yang digunakan. Australia merupakan negara yang populer dengan dessert pavlova. Meski begitu, pavlova juga menjadi makanan kegemaran di segenap penjuru dunia. Di Amerika Serikat, misalnya Pavlova menjadi menu makan penutup yang favorit. Topping umum yang digunakan adalah stroberi, bluberi, dan banyak lagi. Pavlova konon berasal dari Australia. Di Indonesia, Kue Pavlova ini digemari karena teksturnya yang lembut, bentuknya yang unik, dan topping -nya yang beragam.

Pavlova adalah kue yang cara dimasukannya dengan menuangkan adonan ke dalam cetakan besi yang berbentuk bulat (Gisslen, 2013). Ada banyak variasi berdasarkan jenis dan bentuk dari besi dan resep yang digunakan. Australia merupakan negara yang populer dengan varian Pavlova. Meski begitu, Pavlova juga menjadi makanan kegemaran di segenap penjuru dunia. Di Amerika Serikat, misalnya Pavlova menjadi menu makan penutup yang favorit (Alexander, 2004). Topping umum yang digunakan adalah stroberi, bluberi, dan banyak lagi. Pavlova konon berasal dari Australia. Di Indonesia, kue Pavlova ini digemari karena teksturnya yang lembut, bentuknya yang unik, dan topping -nya yang beragam. Berikutnya, *Choco cake* adalah makanan penutup yang terbuat dari *fudge*, *vanilla creme*, dan *choco powder*. *Choco cake* sangat digemari oleh para pengunjung yang datang ke Como Beach Club. Kue merupakan makanan yang sangat populer saat ini. Rasa manis dan bentuknya yang beragam membuatnya semakin digemari masyarakat.

Menurut U.S.Wheat Associates (1983): “Cake berasal dari adonan liquid dari bahan utama mentega, margarine, telur, gula pasir, tepung terigu medium wheat white, susu, tsm, cream of tartar, dan bahan pelengkap seperti: cheese dan chocolate.” Kue ini dapat disajikan sebagai hidangan penutup dan hidangan pembuka (Hamidah, 2016). Lebih lanjut, dapat dijelaskan bahwa *choco cake* adalah makanan dengan bahan dasar tepung terigu,

Dimana kandungan protein, lemak dan karbohidratnya cukup tinggi (Mulyati, 2015). Tekstur yang dikehendaki dari *choco cake* agak padat sehingga tidak membutuhkan pengembangan *gluten* sebagaimana *cake*. Bahan penyusun utamanya antara lain telur, lemak, gula, dan terigu. Sebagai bahan tambahan dapat ditambahkan emulsifier dan bahan pengembang (Sulistiyo, 2006).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah yang akan dibahas dalam proposal tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan makanan penutup berbahan whipping cream dan chocolate powder (*pavlova* dan *choco cake*) pada Como Beach Club di Como Uma Canggu Hotel & Residences?
2. Apa sajakah kendala dan cara mengatasi pada saat pembuatan makanan penutup berbahan whipping cream dan chocolate powder (*pavlova* dan *choco cake*) pada Como Beach Club di Como Uma Canggu Hotel & Residences?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dan manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Tujuan Penelitian

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan yaitu:

1. ~~Men~~deskripsikan pembuatan makanan penutup berbahan whipping cream dan chocolate powder (*pavlova* dan *choco cake*) pada Como Beach Club di Como Uma Cangu Hotel & Residences.
2. ~~Men~~jelaskan kendala saat pembuatan makanan penutup berbahan whipping cream dan coklat powder (*pavlova* dan *choco cake*) pada Como Beach Club di Como Uma Cangu Hotel & Residences dan solusinya.

2. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini antara lain:

1. Manfaat Bagi Mahasiswa

Manfaat penulisan Tugas Akhir ini bagi mahasiswa sebagai berikut:

1. Digunakan untuk memenuhi salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
2. Memahami cara pembuatan *pavlova* pada Como Beach Club di Como Uma Cangu Hotel & Residences?

2. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Bali

1. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah pengetahuan pembaca yang ingin menambah wawasan dan pengetahuan dalam hal pembuatan *food and beverage product*.
2. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide-ide melalui

penulisan tugas akhir dan juga referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun proposal tugas akhir atau buku ajar tentang *food and beverage product*.

3. Manfaat Bagi Perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan bagi seluruh team Como Beach Club di Como Uma Canggu Hotel & Residences serta diharapkan mampu meningkatkan segala kualitas khususnya pada bagian *food and beverage product*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan tugas akhir ini, digunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penulisan tugas akhir. Beberapa metode tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Observasi

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung ataupun ikut terlibat dalam proses pembuatan *pavlova* selama penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada Como Beach Club di Como Uma Canggu Hotel & Residences. Dapat mengamati secara langsung serta mencatat data yang diperlukan untuk penulisan

bagaimana pembuatan Pavlova pada Como Beach Club di Como Uma Cangu Hotel & Residences.

2. Wawancara

Metode wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, yang artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh yang diwawancarai, terkait dengan cara pembuatan Pavlova dan Choco Cake.

3. Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan dilakukan dengan mengumpulkan data dari membuka *repository* (penyimpanan data ilmiah digital) dan perpustakaan kampus Politeknik Negeri Bali, ipusnas (aplikasi perpustakaan digital nasional).

2. Teknik Analisis Data

Penyusunan Tugas Akhir ini menggunakan metode analisis deskriptif yaitu mendeskripsikan secara urut dan detail mengenai proses pembuatan *Pavlova* dan *Choco Cake* di COMO Beach Club.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis dari penjelasan pada bab-bab sebelumnya, maka penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut:

Pembuatan *Pavlova* dan *Choco Cake* pada COMO Beach Club di COMO Uma Cangu Hotel & Residences di bagi menjadi tiga tahap yaitu tahap yang pertama Tahap Persiapan meliputi persiapan diri, seperti dari pemakaian hair net, topi kerja, seragam yang sesuai, celemek, safety shoes dan kebersihan diri dimana kuku tidak boleh panjang dan kotor, serta tidak menggunakan perhiasan yang berlebihan. Tahap persiapan alat seperti melengkapi segala peralatan memasak yang diperlukan yang terdiri dari Timbangan, Mixer, Saringan, Teflon, Cetakan *Pavlova* dan *Choco Cake*, Baskom, Piring, Sendok Besar, Gelas ukur, Oven, Spatula, Kerta roti, dan Kuas. Persiapan bahan meliputi bahan – bahan yang digunakan untuk membuat adonan *pavlova* seperti gula pasir, whipped cream, putih telur, jus strawberry, gula kastor, air jeruk lemon, maizena, air, strawberry dan blubbery, sedangkan untuk membuat adonan *choco cake* bahan yang disiapkan seperti telur ayam, ovalet/SP, gula pasir, tepung terigu, baking powder, coklat bubuk, minyak sayur, krimmer kental manis coklat. Tahap Pelaksanaan meliputi seluruh rangkaian pembuatan- pembuatan *Pavlova* dan *Choco Cake*.

Kendala yang dihadapi saat pembuatan *pavlova* dan *choco cake* meliputi

kendala peralatan yang kurang memadai, dan kurangnya kebersihan di COMO Beach Club area kerja. Peralatan merupakan salah satu faktor penting dalam memasak atau mengolah makanan karena dalam setiap pengolahan diperlukan alat yang sesuai dengan jenis bahan yang dipakai. Sehingga, jika peralatan kurang memadai tentunya akan mempengaruhi proses dan kelancaran operasional kerja. Contoh dalam COMO Beach Club terdapat keterbatasan cetakan *pavlova* dan *choco cake*, sedangkan jumlah karyawan tidak sebanding dengan jumlah loyang tersedia otomatis hal tersebut akan memicu adanya suasana yang kurang nyaman saat bekerja

Solusinya adalah dengan mengadakan meeting dengan atasan mengenai peralatan apa saja yang kurang memadai di pastry seperti kurangnya cetakan *pavlova* dan *choco cake* dan mengadakan inventory secara berkala setiap sebulan sekali agar stock barang terus tersedia

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis telah lakukan tentang pembuatan *Pavlova* dan *Choco Cake* pada COMO Beach Club di COMO Uma Canggu Hotel & Residences, maka saran yang disampaikan kepada pihak COMO Beach Club adalah pada saat mengadakan pertemuan dengan atasan alangkah baiknya memberikan pendapat mengenai alat yang kurang di outlet agar segera di tindak lanjuti dan untuk meningkatkan kualitas peralatan memasak yang ada dengan melakukan inventaris secara berkala setiap enam bulan sekali agar ketersediaan barang tetap terjaga dengan baik dan operasional kerja dapat berjalan lebih maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexander, S. (2004). *The Cook's Companion*. Melbourne: Penguin Books Australia.
- Aminuddin. (2021). *Ensiklopedia Mini Hotel* (Digital ed.). Bandung: Angkasa.
- Atmojo, M. (2017). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung, Jawa Barat: Penerbit Alfabeta. Gaffar,.
- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Gahar. (2017). *Pariwisata Sejarah Indonesia* Bandung: Angkasa.
- Hamidah, Siti, 2015, *Sayuran dan Buah Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan*, Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management* (Revisi ed.). Jakarta: PT Grasindo.
- Labensky, S. R., Martel, P. R. and Hause, A. M. (2014) *On Cooking A Textbook of Culinary Fundamentals Fifth Edition*. London, UK: Pearson Education Limited.
- Mulyati. 2015. *Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (Colocasia gigantean Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak yang Berbeda*. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Prayogo, Ranga Restu. (2020). *Perkembangan Pariwisata Dalam Perspektif Pemasaran*. PT Lontar Digital Asia: Bitread Publishing.
- Putri, E. D. (2018). *Pengantar Akomodasi dan Restoran* (1 ed.). Yogyakarta: Deepublish.
- Sulastiyono. (2018). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistiyo, CN. 2006. *Pengembangan Brownies Panggang Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- Susana, D. (2017). *Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman*. (Y. P, Ed.) Yogyakarta: Relasi Inti Media.
- Suwantoro, G. (2019). *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- Utama, I, G. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata* (Revisi ed.). Yogyakarta: Deepublish.
- Us. Wheat Associates (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta, Penerbit DJamatan.

Vanessa. (2017). *Customer Relationship Management and Marketing*. BandungAlfabeta.

(Colocasia gigantean Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak yang Berbeda. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI