

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN FOIE GRASS TERRINE OLEH COMMIS
DI ALILA VILLAS ULUWATU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Rai Gunawan

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN FOIE GRASS TERRINE OLEH COMMIS
DI ALILA VILLAS ULUWATU



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Rai Gunawan
NIM. 2115823075

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN FOIE GRASS TERRINE OLEH COMMIS
DI ALILA VILLAS ULUWATU**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Rai Gunawan
NIM. 2115823075

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN FOIE GRASS TERRINE OLEH COMMIS
DI ALILA VILLAS ULUWATU**

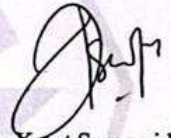
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada 12 Agustus 2024

Pembimbing I,



I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par
NIP. 198502102014041001

Pembimbing II,



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

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN FOIE GRASS TERRINE OLEH COMMIS DI ALILA
VILLAS ULUWATU**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi D III
Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 12 Agustus 2024

| | Nama Tim Penguji | Tanda Tangan |
|---------|--|---|
| Ketua | I Gde Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par NIP. 198502012014041001 |  |
| Anggota | Dra. Made Ruki, M.Par NIP. 196210061990102001 |  |
| Anggota | I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par NIP. 199402172022032006 |  |

JURUSAN **Mengetahui,** **PARIWISATA**
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
POLITEKNIK NEGERI BALI



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



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 : I Kadek Rai Gunawan

NIM : 2115823075

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN FOIE GRASS TERRINE OLEH COMMIS
DI ALILA VILLAS ULUWATU**

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,



I Kadek Rai Gunawan

NIM.2115823075

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Foei Grass Terrine Oleh Commis Di Alila Villas Uluwatu ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pelayanan evening cocktail oleh pramusaji grand club lounge restaurant grand hyatt bali serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan 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 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekertaris 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 DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par.,M.Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Ida Ayu Ketut Sumawindari,S.E.,M.Agb selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak I Made Yogi Puspadi, selaku Training Manager/Human Resource Manager Alila Villas Uluwatu yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Alila Villas Uluwatu untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Stefan Zijta, selaku Director of Culinary Alila Villas Uluwatu yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
9. Ibu Eva, selaku Assistant Manager Alila Villas Uluwatu yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh staff food beverage product yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

11. Bapak I Nyoman Sukantera dan Ibu Ni Wayan Sukentri selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya.

Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini. 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.

Badung, Agustus 2024

JURUSAN PARIWISATA
Penulis
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN SAMPUL LUAR..... | i |
| HALAMAN SAMPUL DALAM..... | ii |
| HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR..... | iii |
| HALAMAN PERSETUJUAN..... | iv |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR TABEL..... | xii |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 3 |
| C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan | 4 |
| D. Metode Penulisan Tugas Akhir..... | 5 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 8 |
| A. Pengertian Hotel | 8 |
| B. Pengertian Restoran..... | 11 |
| C. Food and Beverage Department | 12 |
| D. Pengertian Kitchen | 13 |
| E. Pengertian Juru Masak (<i>Commis</i>)..... | 15 |
| F. Pengertian Pembuatan | 15 |
| G. Metode Memasak | 15 |
| H. Pengertian Foie Grass Terrine..... | 17 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN | 19 |
| A. Profil Alila Villas Uluwatu | 19 |
| B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Alila Villas Uluwatu | 23 |
| C. Struktur Organisasi Alila Villas Uluwatu | 30 |
| BAB IV PEMBAHASAN | 34 |
| A. Prosedur Pembuatan <i>Foie Gras Terrine</i> oleh <i>Commis</i> di Alila Villas Uluwatu | 34 |
| B. Kendala yang Dihadapi Dalam Pembuatan Foie Gras Terrine | 45 |
| BAB V PENUTUP | 47 |
| A. Simpulan..... | 47 |
| B. Saran..... | 48 |
| DAFTAR PUSTAKA | 49 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 3. 1 Tipe Kamar | 23 |
| Tabel 3. 2 Restoran dan Bar | 23 |
| Tabel 3. 3 Venue..... | 24 |
| Tabel 4. 1 Bahan-Bahan for Terrine | 40 |
| Tabel 4. 2 Bahan – Bahan for Kumquat Gel..... | 41 |
| Tabel 4. 3 Bahan – Bahan Apel gel | 42 |
| Tabel 4. 4 Bahan- Bahan Orange Gel..... | 43 |



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 3. 1 Logo Alila Villas Uluwatu..... | 19 |
| Gambar 3. 2 Theree Bedroom Cliff Edge Villa..... | 25 |
| Gambar 3. 4 Restaurant Cire | 26 |
| Gambar 3. 5 Whiskey & Cigar | 27 |
| Gambar 3. 6 The Warung | 28 |
| Gambar 3. 7 Sunset Cabana Bar | 28 |
| Gambar 3. 8 Fitness Centre | 29 |
| Gambar 3. 9 Spa | 30 |
| Gambar 3. 10 Struktur Organisasi Alila Villas Uluwatu..... | 31 |
| Gambar 3. 11 Struktur Organisasi Food and Beverages Department..... | 32 |
| Gambar 4.1 Uniform Staf Alila Villas Uluwatu..... | 35 |
| Gambar 4.2 Plastik Wrap | 36 |
| Gambar 4.3 Strainer..... | 36 |
| Gambar 4.4 Insert Tray | 37 |
| Gambar 4.5 Aluminium Foil | 37 |
| Gambar 4.6 Souvide Machine | 38 |
| Gambar 4.7 Ice Bath Bowl..... | 38 |
| Gambar 4.8 Botol Sauce | 39 |
| Gambar 4.9 Foie Grass Terrine | 44 |

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Alila Villas Uluwatu merupakan salah satu hotel di Bali yang berlokasi di kawasan Blingbing Sari Tambiyak Pecatu, dibangun di atas lahan sekitar 14,4 ha di sepanjang Pantai Selatan Bali. Alila Villas Uluwatu menonjolkan arsitektur resort modern. Konsep ramah lingkungan diwujudkan dengan penggunaan kayu-kayu daur ulang untuk bahan bangunan, pengelolaan air hujan, kolam renang air laut, dan penanganan limbah yang baik. Alila Uluwatu memiliki beberapa departemen salah satunya yaitu Food & Beverage Department.

Food and Beverage Department merupakan departemen yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang terdapat di sebuah hotel. Menjadi salah satu bagian penyumbang revenue terbanyak selain dari penjualan kamar, seseorang yang bekerja di departemen ini memiliki tanggung jawab untuk menyebarkan segala informasi, utamanya mengenai product knowledge seperti makanan dan minuman yang dijual di restaurant – restaurant yang ada di Alila Villas Uluwatu. Adapun bagian-bagian dalam Food and Beverages Departement di Alila Villas Uluwatu yaitu Food and Beverages Service dan Food and Beverages Product.

Food Beverage Product merupakan salah satu bagian bisnis yang bertugas untuk mengolah makanan atau minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji. Umumnya, layanan ini dibagi dalam dua jenis produk hidangan makanan, yaitu hot kitchen dan pastry & bakery. Hot kitchen atau

biasa disebut dengan main kitchen merujuk pada dapur utama untuk membuat produk seperti main course, soup, atau salad. Sedangkan, untuk pastry & bakery adalah produk kue dan roti sekaligus makanan penutup atau makanan manis.

Foie Grass Terrine adalah menu appetizer yang terbuat dari itik atau angsa yang telah diperbesar melalui proses penggemukan khusus. Foie Grass Terrine dikenal dengan teksturnya yang lembut dan rasa yang kaya, menjadikannya komponen penting dalam banyak hidangan haute cuisine. Foie Grass Terrine adalah menu yang sering disajikan saat dinner.

dalam bahasa Prancis, adalah salah satu hidangan yang paling kontroversial namun dianggap lezat di dunia kuliner. Hidangan ini terbuat dari hati bebek atau angsa yang telah diberi makan secara khusus untuk menimbulkan penimbunan lemak di hati mereka, menghasilkan tekstur yang lembut dan rasa yang kaya. Proses pembuatan foie gras telah dariberbagai organisasi hak-hak hewan karena metode pemberian makan paksa yang dianggap tidak manusiawi. Studi terbaru yang dilakukan oleh kelompok penelitian di Universitas Cambridge pada tahun 2016 menunjukkan bahwa metode ini dapat menyebabkan stres dan ketidaknyamanan yang signifikan pada unggas (Smith et al., 2016). Meskipun demikian, foie gras tetap menjadi bahan yang sangat dihargai dalam masakan haute cuisine di banyak negara, terutama Prancis, dan menjadi simbol kemewahan kuliner.

Penelitian lebih lanjut tentang foie gras juga mengungkapkan upaya untuk menciptakan alternatif yang lebih etis tanpa mengorbankan kualitas rasa. Sebuah studi pada tahun 2018 oleh tim peneliti dari University of California berfokus pada pengembangan metode produksi foie gras yang tidak memerlukan pemberian makan paksa. Mereka mengeksplorasi penggunaan teknik genetik dan diet alami yang dapat merangsang penimbunan lemak di hati bebek secara alami (Johnson et al., 2018). Selain itu, beberapa peternak di Spanyol dan Prancis telah mulai menerapkan metode yang lebih manusiawi dengan membiarkan unggas mencari makan secara bebas, yang dikenal sebagai "foie gras etis" atau "foie gras alami." Penelitian ini membuka jalan bagi produksi foie gras yang lebih berkelanjutan dan etis, yang diharapkan dapat mengurangi kontroversi yang melekat pada makanan lezat ini sambil mempertahankan kualitas rasa yang diharapkan oleh para pecinta kuliner.

Secara umum penelitian di atas sangat berkaitan dengan pembuatan Foie Grass Terrine. Sama halnya dengan topik yang diangkat di Alila Villas Uluwatu yang secara sefesipik mengenai pembuatan Foie Grass Terrine. Berdasarkan pemaparan di atas, maka penulis mengangkat judul Tugas Akhir mengenai Pembuatan Foie

Grass Terrine Oleh Commis Di Alila Villas Uluwatu

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Foie Grass Terrine oleh commis di Alila Villas Uluwatu?

2. Hambatan-hambatan apa saja yang dihadapi dalam proses pembuatan Foie Grass Terrine oleh commis di Alila Villas uluwatu, serta bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapat dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Foie Grass Terrine Di Alila Villas Uluwatu adalah 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. Menjelaskan Pembuatan Foie Grass Terrine Oleh Commis Di Alila Villas Uluwatu.
2. Menjelaskan kendala yang dihadapi oleh seorang commis dalam menangani pembuatan Foie Grass Terrine dan cara menanganinya.

2) Manfaat Penulisan

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

1. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Porogram Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali

3. Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam menangani pembuatan Foie Grass Terrine oleh seorang cook Alila Villas Uluwatu.
2. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan dalam penyusunan tugas akhir oleh mahasiswa Politeknik Negeri Bali Jurusan Pariwisata.
3. Bagi Perusahaan
 - 1) Sebagai bahan masukan tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam pembuatan Foie Grass Terrine oleh seorang cook.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan Tugas Akhir ini menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Metode Observasi Metode observasi merupakan suatu metode pengambilan data dengan cara melakukan pengamatan dan pencatatan dalam satu gejala pada objek penelitian dengan tujuan untuk mengumpulkan

data-data untuk penyusunan Tugas Akhir tentang “Pembuatan Foie Grass Terrine oleh Commis di Alila Villas Uluwatu.

b. Wawancara

Metode Wawancara merupakan suatu metode pengambilan data secara langsung dengan 1 orang atau lebih. Metode ini dilakukan dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada lawan bicara sehingga mendapatkan informasi yang akurat. Penulis menggunakan metode wawancara dengan bertanya langsung kepada 1 Senior Chef De Partie, dan 2 Commis mengenai cara pembuatan pembuatan *Foie Grass Terrine* oleh Commis di Alila Villas Uluwatu.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan suatu metode pengumpulan data dengan membaca sebuah buku dan juga hasil penelitian sebelumnya yang sejenis. Penulis menggunakan metode studi kepustakaan ini dengan membaca beberapa referensi Tugas Akhir kakak tingkat sebelumnya, hand book Alila Uluwatu dan beberapa artikel

2. Metode dan Penyajian Hasil Analisis

Teknik analisis data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini yaitu Teknik analisis deskriptif kualitatif dimana penulis memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci mengenai mengenai proses pembuatan *Foie Grass Terrine*. Dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan teknik sebagai berikut:

- a. Metode Informal adalah metode penyajian analisis data dengan uraian kata-kata biasa.
- b. Metode Formal adalah metode penyajian analisis data dengan tanda-tanda seperti tabel, foto, dan lainnya



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dari pembahasan mengenai pembuatan Foie Gras Terrine dapat penulis simpulkan bahwa terdapat beberapa tahapan dalam pembuatan Foie Grass Terrine yaitu tahap persiapan yang meliputi: tahap persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan-bahan. Tahap Pelaksanaan dalam tahapan pembuatan Foie Gras Terrine yang terbagi menjadi beberapa tahapan yaitu tahap pembuatan Foie Gras Terrine, apple gel, orange gel dan apple dan kumkuat gel dan yang terakhir tahap penyajian. Tahap Akhir dalam pembuatan Foie Grass Terrine adalah pembersihan area kerja dan peralatan. Peralatan kemudian disimpan di tempat yang sudah disediakan, dan area kerja disiapkan untuk pembuatan pesanan makanan berikutnya.

Dalam pembuatan Foie Grass Terrine ada beberapa kendala yang dihadapi yaitu kurangnya bahan-bahan seperti hati angsa sebagai bahan utama dalam pembuatan Foie Grass Terrine yang disebabkan oleh kelalaian dari kitchen staff, kendala dalam pembuatan memperhatikan hati angsa yang akan dioven, dimana hati angsa yang akan dioven masih dalam keadaan beku sehingga bagian dalam hati angsa masih mentah serta kendala peralatan: yang disebabkan karena oven digunakan oleh team breakfast yang tidak membersihkan oven tersebut.

B. Saran

Dalam proses pembuatan Foie Gras Terrine Oleh Commis Di Alila Villas Uluwatu ada beberapa saran yang penulis sampaikan untuk kedepannya bisa lebih baik yaitu kepada manajemen departmen agar mencari supplier terdekat jika terjadi kekurangan bahan bisa memesan dan dibawakan dengan cepat untuk mengurangi kendala bahan, untuk mengurangi kendala pembuatan dengan cara memperbaharui standar operasional prosedur (SOP) yaitu dengan menetapkan standar waktu dan suhu panas untuk menggoven hati angsa sehingga kualitas dan rasa Foie Gras Terrine terjaga, untuk mengulangi kendala peralatan dengan cara mengganti alat-alat yang sudah tidak memadai atau yang sudah tidak layak dipakai dengan yang baru sehingga pekerjaan bisa lebih efektif dan efisien, membuat perjanjian dengan supplier untuk memberikan bahan yang fresh biasanya dan jika tidak maka dikenakan sanksi sesuai yang sudah disepakati bersama sebelumnya, menerapkan sistem first in first out pada bahan makanan yang mudah rusak.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Sudarja, Wawan. (2011). Tips Cara Pembuatan Kue dan Roti Pada Restoran.
Surabaya: Paramita
- Chair, Ira Meirina dan Heru pramudia.2017. Hotel Room Division Management
Jakarta: Kencana
- nsani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Klasifikasi Hotel. Department Melalui
Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann.
Jurnal Kajian Pariwisata, 2(1).
- Pradana, D. A. (2020). Laporan Tugas Akhir Food and Beverage Product di
Easparc Hotel . Yogyakarta: Doctoral dissertation, STP AMPTA
Yogyakarta.
- Chamin Fariz . 2018 . *jimat café (Standard Operational Procedure)*. Malang :CV
Maju Lancar Gemilang
- Komar . (2014). Hotel management. *Jakarta :PT Greamedia Widiasarana
Indonesia*