

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN *CHICKEN LOVER PIZZA* OLEH COMMIS DI**  
**HOTEL JIMBARWANA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Adi Perebawa**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**JEMBRANA**  
**2024**

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN *CHICKEN LOVER PIZZA* OLEH COMMIS DI**  
**HOTEL JIMBARWANA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Adi Perebawa**  
**NIM. 2115823360**

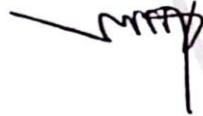
**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**JEMBRANA**  
**2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN *CHICKEN LOVER PIZZA* OLEH COMMS DI  
HOTEL JIMBARWANA**

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

Disetujui,  
Dosen Pembimbing I



**Drs. I Wayan Pugra.M.Par.**  
**NIP. 196312312000031002**

Disetujui,  
Dosen Pembimbing II



**Ni Putu Ariningsih, S.E., M.Par.**  
**NIP PPK. 199004242023212046**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
Mengetahui  
**Koordinator Program Studi D-III Perhotelan  
Politeknik Negeri Bali**



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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN *CHICKEN LOVER PIZZA* OLEH COMMS DI  
HOTEL JIMBARWANA**

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

Disetujui,  
Dosen Pembimbing I

Disetujui,  
Dosen Pembimbing II

**Drs. I Wayan Pugra.M.Par.**  
NIP. 196312312000031002

**Ni Putu Ariningsih, S.E., M.Par.**  
NIP PPK. 199004242023212046

**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan Pariwisata**  
**Politeknik Negeri Bali**



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

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN *CHICKEN LOVER PIZZA* OLEH COMMS DI HOTEL JIMBARWANA

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Pugra.M.Par. NIP. 196312312000031002	
Anggota	Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. NIP. 196409151990031003	
Anggota	Ni Putu Ariningsih, S.E., M.Par. NIP PPK. 199004242023212046	

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](http://www.pnb.ac.id) Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**PERNYATAAN  
ORISINILITAS TUGAS AKHIR**

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah Tugas Akhir dengan judul:

"PEMBUATAN *CHICKEN LOVER PIZZA* OLEH *COMMIS* DI HOTEL JIMBARWANA"

Tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis yang dikutip dalam naskah ini disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila di dalam naskah Tugas Akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia Tugas Akhir ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (Amd.) dibatalkan serta diproses dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. (UU No. 20 TAHUN 2003, Pasal 25 Ayat 2 Pasal 70).

Badung, 31 Juli 2024

Mahasiswa



Nama : I Kadek Adi Perebawa

Nim : 2115823360

PS : D III Perhotelan

Jurusan Parwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang widi Wasa (Tuhan Yang Maha Esa) atas Rahmatnya saya dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Pembuatan Chicken Lover Pizza Oleh commis di Hotel Jimbarwana”** ini dengan tepat waktu.

Adapun tujuan dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Selain itu, laporan tugas akhir ini juga bertujuan untuk menambah pengetahuan tentang cara untuk membuat Chicken Lover Pizza oleh commis di Hotel Jimbarwana.

Dalam kesempatan ini, Penulis mengucapkan banyak terima kasih atas motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat melewati hambatan dan kesulitan yang terjadi, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Dalam kesempatan ini, disampaikan rasa terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virgiani, S.Pd, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk 8menjalani

Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi semangat dan pengarahan kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir.
5. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata yang telah memberikan motivasi dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Drs. I Wayan Pugra., M.par., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
7. Ni Putu Ariningsih, S.E., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam membuat Tugas Akhir ini.
8. Bapak Rahmat Hidayat, selaku *General Manager* di Jimbarwana Hotel.
9. Ni Putu Riska Delvi Ananda Putri, selaku *Supervisor F&B Product* di Jimbarwana Hotel.
10. Seluruh staff Jimbarwana Hotel yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
11. I Nengah Muliadi dan Ni Komang Wiadnyani selaku Orang Tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.
12. Teman – teman di Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan motivasi serta dukungan dalam penulisan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Jembrana, 12 Juli 2024

Penulis

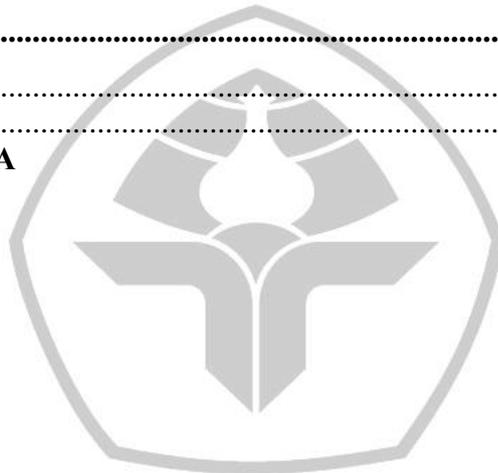


JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN KAPRODI.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN KETUA JURUSAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS TUGAS AKHIR.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhi.....	3
1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir.....	3
2. Manfaat Penulisan Tugas Akhir.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	5
2. Metode Analisis Data.....	6
3. Metode Penyajian Data.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>7</b>
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Food and Beverage Departmen.....	13
1. Pengertian Food and Beverage Departmen.....	13
2. Bagian Food and Beverage Departmen.....	13
C. Commi.....	13
D. Pengertian Pembuata.....	14
E. Pizza.....	14
1. Pengertian Pizza.....	14
2. Jenis Jenis Pizza.....	15

<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>16</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan .....	16
1. Lokasi Hotel .....	16
2. Sejarah Hotel .....	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan .....	17
1. Bidang Usaha .....	18
2. Fasilitas Hotel.....	19
C. Struktur Organisasi .....	20
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
A. Proses Pembuatan Chicken Lover Pizza oleh Commis di Hotel Jimbarwana	25
1. Tahap Persiapan.....	25
2. Tahap Pembuatan dan Penyajian.....	28
B. Kendala Dalam Pembuatan Chicken Lover Pizza di Hotel Jimbarwana .....	34
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>34</b>
A. Kesimpulan .....	34
B. Saran.....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar .....	18
Tabel 3.2 Restoran dan Bar .....	18
Tabel 3.3 Venue .....	19
Tabel 4.1 Bahan Pizza Dough .....	28
Tabel 4.2 Bahan Chicken Lover Pizza .....	30



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Jimbarwana Hotel.....	16
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Department.....	20
Gambar 4.1 Chicken Lover Pizza .....	25



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran 1. Capricosse Pizza**

**Lampiran 2. HAM and Cheese Pizza**



**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pulau Bali dikenal sebagai Pulau Dewata dan Pulau Seribu Pura karena terdapat banyak sekali pura yang tersebar di seluruh wilayah pulau bali yang menjadi daya tarik wisata mulai dari wisatawan mancanegara maupun wisatawan domestik ingin berkunjung ke Bali. Seiring dengan banyaknya wisatawan yang datang berlibur ke Bali, khususnya Kabupaten Jembrana.

Jembrana merupakan salah satu kabupaten yang ada di Bali yang sedang mengembangkan destinasi wisata, baik wisata alam maupun budaya. Hal ini menyebabkan meningkatnya kunjungan wisatawan, terutama wisatawan domestik. Oleh karena itu, perlu adanya akomodasi yang menunjang pariwisata mulai dari Hotel, Homestay, Villa, dan Travel. Menurut Bagyono (2014: 27) Usaha akomodasi memberikan pelayanan kepada tamu yang menginginkan penyewaan penginapan (tempat tinggal) baik dalam jangka waktu pendek maupun agak lama. Berbagai macam jenis akomodasi seperti hotel, motel, apartemen, guest house, hostel, wisma, cottage, bungalow dan lain sebagainya. Kabupaten Jembrana memiliki beberapa hotel salah satunya Hotel Jimbarwana.

Hotel Jimbarwana menjamin penginapan yang nyaman, sejuk dan yang menawarkan kemudaham akses ke destinasi yang wajib dikunjungi di kota Negara. Hotel ini memmiliki beberapa departemen seperti, *accounting, front office, housekeeping, F&B, engeneering, sales marketing, purchasing, dan security.* Semua departemen tersebut memiliki tugas dan fungsinya masing

masing. Salah satu departemen yang sangat berperan penting dalam menunjang pelayanan hotel yaitu *Food and Beverage* Departemen. *Food and Beverage* Departemen memiliki tugas dan tanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman untuk kepuasan tamu. *Food and Beverage* departemen dibagi menjadi 2 yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

*Food and Beverage Product* merupakan yang paling berperan penting dan bertanggung jawab dalam mengolah makanan yang akan dihidangkan untuk tamu seperti A'la carte atau Buffet. *Food and Beverage Product* mencakup ruang lingkup makanan mulai dari pengolahan hingga menghidangkan makanan untuk tamu entah itu makanan tradisional maupun internasional. *Food and Beverage Product* juga bertanggung jawab untuk menciptakan menu yang menarik bagi wisatawan, agar menarik minat wisatawan. Salah satu menu yang sangat digemari di Hotel Jimbarwana adalah *chicken lover pizza*. Selain rasa yang menjadikan menu ini diminati, *chicken lover pizza* juga memiliki keunikan di bentuknya, berupa pizza berbentuk hati dengan dipenuhi saus tomat dan topping utama berupa daging ayam olahan di atasnya.

Dengan begitu banyaknya tamu yang memesan *chicken lover pizza*, maka pihak hotel membuat prosedur pembuatan untuk menarik minat tamu untuk berkunjung. Pembuatan di lakukan secara maksimal untuk memberikan kepuasan tersendiri bagi para tamu yang menikmati menu tersebut dan juga untuk menjaga kualitas menu yang di buat.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik tersebut sebagai bahan penelitian yang berjudul “Pembuatan Chicken Lover Pizza oleh commis di Hotel Jimbarwana”. Karena chicken lover pizza ini memiliki keunikan tersendiri yang dimana memiliki bentuk yang menyerupai hati dengan topping utama daging ayam serta topping lain seperti sosis, mushroom dan keju mozzarella. Oleh karena itu, penulis ingin mengetahui bagaimana pihak hotel melakukan pembuatan menu Chicken Lover Pizza sesuai dengan prosedur yang sudah dibuat di Hotel Jimbarwana.

#### **A. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dirumuskan beberapa masalah yaitu sebagai berikut :

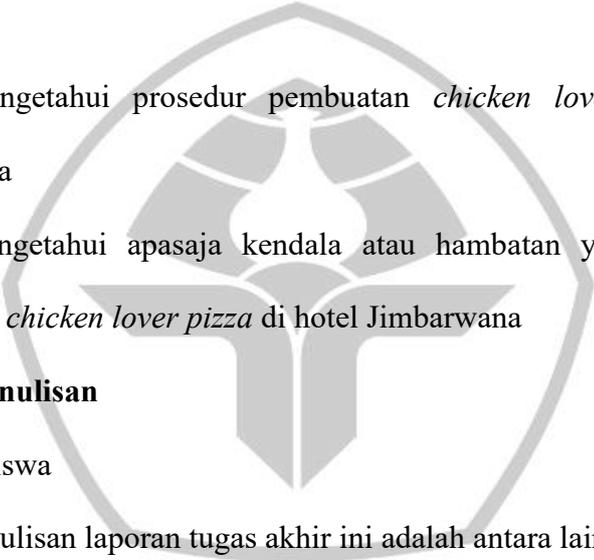
1. Bagaimana prosedur pembuatan *Chicken Lover Pizza* oleh *Commis* di Hotel Jimbarwana
2. Apa saja kendala yang di hadapi dalam pembuatan *Chicken Lover Pizza* oleh *Commis* di Hotel Jimbarwana dan cara mengatasinya.

#### **B. Tujuan dan Manfaat Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka dapat di simpulkan tujuan dan manfaat penulisan tugas akhir ini, sebagai berikut :

##### **1. Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah diatas.

- 
- a. Untuk mengetahui prosedur pembuatan *chicken lover pizza* di hotel Jimbarwana
  - b. Untuk mengetahui apasaja kendala atau hambatan yang terjadi dalam pembuatan *chicken lover pizza* di hotel Jimbarwana

## 2. Manfaat Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Manfaat penulisan laporan tugas akhir ini adalah antara lain :

- a) Untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan program studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali
- b) Untuk menambah pengetahuan tentang cara pembuatan menu *chicken lover pizza* sesuai dengan prosedur yang sudah di buat

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Adapun manfaat penulisan bagi Politeknik Negeri Bali antara lain :

- a) Sebagai refrensi untuk menambah pengetahuan mahasiswa lainnya dalam pembuatan menu sesuai dengan prosedur.
- b) Mengetahui dan mengukur sebererapa jauh kemampuan siswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan sebagai refrensi dosen untuk dapat dijadikan Pelajaran bagi mahasiswa lain tentang cara pembuatan menu.

- c. Bagi Perusahaan

Manfaat yang di dapat dari penulisan tugas akhir ini bagi perusahaan adalah sebagai referensi untuk mengembangkan kualitas makanan yang di buat agar mendapatkan hasil yang lebih maksimal dari sebelumnya.

## **C. Metode Penulisan Tugas Akhir**

Metode pengumpulan data penulisan tugas akhir ini dapat dilakukan dengan beberapa tahap antara lain :

### **1. Metode Pengumpulan Data**

#### **a. Metode Observasi**

Melakukan pengumpulan data dengan cara mengamati dan mencatat setiap gejala yang terjadi guna memperoleh data mengenai prosedur pembuatan *Chicken Lover Pizza* di Hotel Jimbaewana.

#### **b. Metode Wawancara**

Melakukan wawancara atau berkomunikasi langsung dengan pihak commis atau supervisor F&B Product terkait dengan prosedur pembuatan *chicken lover pizza* di hotel Jimbarwana.

#### **c. Studi Perpustakaan**

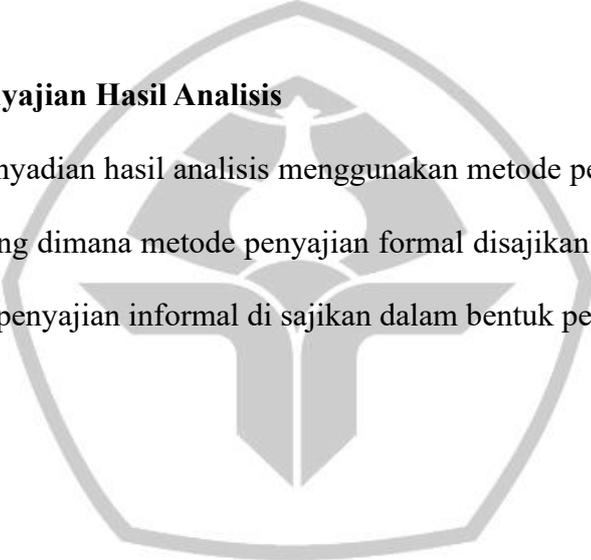
Mengumpulkan data dari perpustakaan dengan cara membaca untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan hotel.

### **2. Metode Analisis Data**

Metode analisis yang digunakan pada penulisan laporan ini menggunakan metode analisis deskriptif yaitu jenis pengolahan data yang ditujukan untuk mengetahui kondisi yang terjadi di lapangan saat ini.

### **3. Metode Penyajian Hasil Analisis**

Metode penyajian hasil analisis menggunakan metode penyajian formal dan informal, yang dimana metode penyajian formal disajikan dalam bentuk tabel dan metode penyajian informal di sajikan dalam bentuk penjelasan.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa, *chicken lover pizza* menjadi salah satu menu favorit, yang dipesan saat acara khusus seperti, ulang tahun, hari kasih sayang dan perayaan honeymoon. Hal ini dikarenakan bentuk pizza yang unik menyerupai bentuk hati, yang sangat sesuai dengan acara-acara tersebut. Proses pembuatan makanan yang dilakukan oleh seorang commis mempengaruhi cita rasa dan kualitas dari setiap makanan yang di buat. Cita rasa yang enak serta tampilan makanan yang menarik dapat memuaskan pelanggan yang menikmati masakan tersebut. Hal ini dapat mempengaruhi banyaknya pengunjung yang datang untuk menikmati makanan yang diinginkan pada suatu restoran.

Pembuatan *Chicken Lover Pizza* Oleh Commis di Hotel Jimbarwana, mulai dari tahap persiapan yang dilakukan sebelum pembuatan, tahap pembuatan pizza, tahap penyajian pizza serta hambatan – hambatan yang dihadapi saat proses pembuatan *chicken lover pizza*. Adapun hal yang di lakukan dalam tahap persiapan yaitu persiapan diri, persiapan peralatan, dan persiapan bahan bahan yang akan di gunakan. Setelah melakukan tahap persiapan maka dilanjutkan pada tahap pembuatan yang meliputi pembuatan pizza dough, pembuatan topping ayam, pemilihan bahan siap pakai, dan terakhir pembuatan *chicken lover pizza*.

Dalam pembuatan *Chicken Lover Pizza* tentunya ada kendala atau hambatan yang sering kali terjadi. Adapun beberapa kendala yang terjadi dalam pembuatan

*Chicken Lover Pizza* di Hotel Jimbarwana antara lain, kualitas dough pizza yang tidak baik, topping tidak matang atau terbakar, dan pizza menempel pada loyang

## **B. SARAN**

Adapun saran yang dapat disampaikan agar dapat mengatasi kendala yang di alami oleh staff antara lain :

### 1. Kualitas dough pizza yang tidak baik

Semua kitchen staff harus mengikuti Standar Operasional Prosedur (SOP) dan resep yang ditetapkan dalam melakukan pembuatan dough pizza agar tidak terjadinya kerusakan atau kegagalan dalam pembuatan dough pizza.

### 2. Topping tidak merata atau terbakar

Sebelum melakukan pengovenan, kitchen staff haruslah memastikan ketebalan topping pizza sudah sama rata dan juga memastikan suhu panas pada oven sudah stabil dan merata agar pada saat pengovenan mendapatkan hasil kematangan yang sempurna.

### 3. Pizza menempel pada loyang

Agar pizza tidak menempel pada loyang, sebelum meletakkan pizza haruslah memastikan olesan minyak atau taburan tepung yang ditambahkan di permukaan loyang telah terisi dengan merata sehingga pada saat pengovenan pizza tidak menempel pada loyang.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Asmoro, T. A. (2022). Pembuatan Pizza Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Ubi Ungu dan Tepung Mocaf. . *Eligible, Journal of Social Science*, 1(2), 125.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: alfabeta.
- Dinson, d. (2015). Pembuatan Kulit Pizza Bekakul (Kajian Perlakuan Stabilisasi dan Proporsi Tepung Bekakul : Tepung Terigu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 32.
- Hasbiana, N. (2022). *Dasar - Dasar Kuliner*. Jakarta: Kementrian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Hermawan, H. B. (2018). *Pengantar Manajemen Hospitality*. Pekalongan: NEM.
- Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, d. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*. Pekalongan: eureka.
- Laksana, H. (30 Juli 2018 diakses 16 Juni 2019). *Proses Pembuatan Pizza oleh Heru Laksana*. <https://barecamedia.com>.
- Novitasari, R. (2019). Pembuatan Pizza Sebagai Usaha Pengembangan Skill Kuliner Bagi Ibu - Ibu PKK, Khususnya di Nagari Aia Gadang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 26.
- Pungky, P. (2012). *Buku Homemade PIZZA Pastry & Bakery*. Jakarta Selatan: PT. Agromedia Pustaka.
- Tim Redaksi, K. (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: KBBI.