

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BEEF PEPPERONI PIZZA
OLEH COMMIS DI RESTORAN JIMBARAN GARDEN
INTERCONTENTAL BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Krisna Widiartana

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BEEF PEPPERONI PIZZA
OLEH COMMIS DI RESTORAN JIMBARAN GARDEN
INTERCONTENTAL BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Krisna Widiartana
NIM. 2115823176

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BEEF PEPPERONI PIZZA
OLEH COMMIS DI RESTORAN JIMBARAN GARDEN
INTERCONTENTAL 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

**I Kadek Krisna Widiartana
NIM. 2115823176**

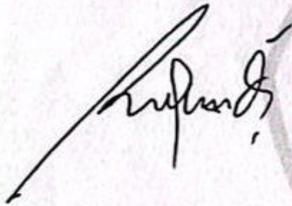
**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BEEF PEPPERONI PIZZA
OLEH COMMIS DI RESTORAN JIMBARAN GARDEN
INTERCONTENTAL BALI RESORT**

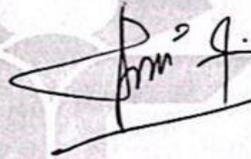
Tugas akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali Pada 13 Agustus 2024

Pembimbing I,



Dra. Made Ruki, M.Par
NIP. 196210061990102001

Pembimbing II,



Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum
NIP.198901172022032007

JURUSAN **PARIWISATA**
Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali
POLITEKNIK NEGERI BALI

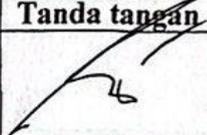
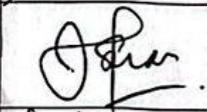
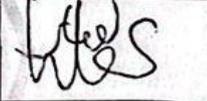


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

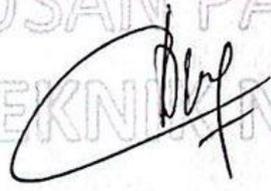
PEMBUATAN BEEF PEPPERONI PIZZA OLEH COMMIS DI RESTORAN JIMBARAN GARDEN INTERCONTENTAL BALI RESORT

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
Politeknik Negeri Bali Pada 13 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda tangan
Ketua	Dra. Made Ruki, M.Par NIP. 196210061990102001	
Anggota	Made Suardani, S.Pd. M.Par NIP. 197303122002122002	
Anggota	Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si NIP. 199204222022032011	

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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI


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



**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 : I Kadek Krisna Widiartana

NIM : 2115823176

Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

PEMBUATAN BEEF PEPPERONI PIZZA OLEH COMMIS DI RESTORAN JIMBARAN GARDEN INTERCONTINENTAL 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, 2 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



I Kadek Krisna Widiartana

NIM. 2115823176

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Beef Pepperoni Pizza Oleh Commis Di Restoran Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Beef Pepperoni Pizza Oleh Commis Di Restoran Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri.

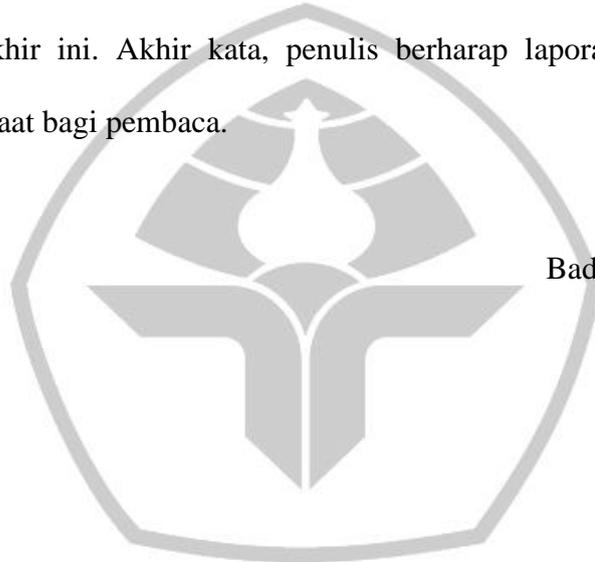
Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Polteknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di 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 Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Made Ruki, M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
6. Raden Roro Rieta Anggraheni, S Pd., M.Hum., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
7. Ibu Kinanthi Renaningtyas, selaku Training Manager yang telah memberikan penulis kesempatan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan.
8. Bapak Syarif Sumintapura, selaku *Executive Sous Chef* yang telah banyak membimbing dan memberikan pengalaman bagi penulis dalam bidang *Hospitality dan Food & Beverage Product*.
9. Bapak Nanda Vanles, selaku *Head Chef* yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh staf Food & Beverage Product di Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort yang telah membimbing selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.
11. Bapak I Made Widiarta dan Ibu Ni Luh Gede Indrayani orang tua penulis yang telah memberikan penulis semangat, dukungan moral, materi, serta doa dalam pembuatan tugas akhir ini.

12. Teman-teman seangkatan Di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis di dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari dari sempurna, karena keterbatasan yang penulis miliki sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca.



Badung, Agustus 2024

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR 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
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
D. Metodologi Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
B. Pengertian Restoran.....	11
C. Food & Beverage Departement	12
D. Pengertian Commis/ Juru Masak.....	12
E. Metode Memasak	13
F. Pengertian dan jenis-jenis kitchen	14
G. Pengertian Pizza	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah InterContinental Bali Resort	18
B. Bidang Usaha	21
C. Struktur Organisasi Hotel.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Penyajian Hasil Observasi terkait Proses Pembuatan Beef Pepperoni Pizza oleh Commis di Restoran Jimbaran Garden Intercontinenatal Bali Resort	35
D. Hambatan-Hambatan yang Dihadapi dalam Pembuatan Beef Pepperoni Pizza dan Cara Mengatasinya	43
BAB V PENUTUP.....	45
A. Simpulan.....	45
B. Saran	46

DAFTAR PUSTAKA



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar InterContinental Bali Resort	21
Tabel 3. 2 Restaurant InteContinental Bali Resort.....	22



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo InterContinental Bali Resort	18
Gambar 3. 2 Struktur General InterContinental Bali Resort.....	27
Gambar 3. 3 Stuktur Jimbaran Garden.....	28
Gambar 4. 1 Personal Grooming.....	36
Gambar 4. 2 Oven	36
Gambar 4. 3 Scoop pizza	37
Gambar 4. 4 Pizza cutter	37
Gambar 4. 5 Kuas.....	38
Gambar 4. 6 Laddle.....	38
Gambar 4. 7 Rolling pin.....	39
Gambar 4. 8 Broom stick	39
Gambar 4. 9 Memipihkan dough pizza.....	41



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga membawa berbagai manfaat terhadap masyarakat sekitarnya, bahkan pariwisata dikatakan mempunyai energi dobrak yang luar biasa, yang mampu membuat masyarakat setempat mengalami perubahan dalam berbagai aspek, pariwisata mempunyai banyak mafaat bagi masyarakat bahkan bagi Negara, manfaat pariwisata yaitu dapat dilihat dari segi ekonomi, sosial budaya, lingkungan hidup, nilai pergaulan, dan ilmu pengetahuan, serta kesempatan kerja.

Hotel merupakan sarana akomodasi yang dibutuhkan oleh wisatawan pada saat melakukan perjalanan wisata. Terdapat berbagai jenis hotel dari hotel melati sampai dengan hotel bertaraf internasional. Dengan banyaknya hotel yang berada di bali, setiap hotel berlomba-lomba meningkatkan kualitas baik itu pelayanan makanan dan minuman maupun pelayanan jasa. Hotel memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan dengan menjual produk yang dimiliki di dalam hotel seperti *food and beverage product, bar, restaurant, spa* dan produk-produk yang dapat menghasilkan *benefit* bagi hotel.

InterContinental merupakan brand luxury hotel yang didirikan pada tahun 1946 oleh Juan Trippe beliau merupakan pimpinan dari maskapai penerbangan Pan American, dimana pembentukan InterContinental atas permintaan Franklin Delano Rooselevet selaku presiden Amerika Serikat, merupakan bagian dari program perbaikan pasca perang dunia kedua dengan tujuan untuk menyediakan layanan

akomodasi yang mewah. Salah satu properti milik brand InterContinental yang berada di Indonesia berada di area Jimbaran yang pertama kali dengan nama InterContinental Bali Resort, hotel ini diresmikan pada Oktober 1993, yang berada dibawah kepemilikan PT Citra Jimbaran Indah Hotel, hotel ini berdiri di atas lahan seluas 14 hektar dengan pemandangan tropis dan pantai pasir putih yang langsung menghadap ke arah matahari terbenam, arsitek yang berada dibalik pembangunan hotel ini bernama Hendra Hadiprana, beliau sangat menghargai kebudayaan Bali dan Jawa sehingga beliau mengimplementasikan budaya Bali yang dipadukan dengan keindahan alam yang ada di sekitar area hotel, sehingga menghasilkan bangunan hotel yang kental dengan pengaruh budaya Bali, dengan total 430 unit kamar di dalamnya yang masih beroperasi hingga saat ini.

Restaurant ini terletak di tepi kolam. Jimbaran Garden *restaurant* juga menyediakan makanan untuk tamu di *pool bar*. Beberapa menu yang disajikan untuk *pool bar* yaitu: *pizza*, *vegan burger*, dan *chicken wings*. Salah satu *pizza* yang paling diminati oleh tamu di restoran maupun tamu di *pool bar* adalah *beef pepperoni pizza*. *Pizza* ini merupakan makanan khas *Italian* dan memiliki tingkat penjualan yang cukup tinggi 15-20 porsi perhari. *pizza* dibuat dari dough, sauce dan *topping concasse sauce*, *mozzarella cheese*, *beef pepperoni*, dan *capers*. Saus yang dipakai pada *beef pepperoni pizza* yaitu *concasse sauce* yang menggunakan bahan dasar saus tomat. *Beef pepperoni pizza* banyak diminati oleh para tamu dikarenakan rasanya yang gurih dan renyah *beef pepperoni* memiliki tekstur yang lembut. Oleh karena itu, *pizza* ini masih bisa tetap dijual di Jimbaran Garden *restaurant*. Penulis ingin memperkenalkan masakan *Italian* khususnya *pizza* yaitu *beef pepperoni pizza*

yang merupakan salah satu makanan yang banyak diminati di hotel InterContinental BaliResort. Selain karena *pizza* tersebut memiliki rasa yang gurih dan renyah, bahan- bahan yang digunakan untuk membuat *Beef pepperoni pizza* yaitu bahan- bahan yang berkualitas tinggi. Di karenakan bahan-bahan yang di gunakan fresh langsung dari suplayer

Proses pembuatan *Beef pepperoni pizza* oleh *commis* di Restoran Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort tentu memiliki perbedaan jika dibandingkan dengan pembuatan *pizza* di tempat lain. Terdapat perbedaan *sauce* yang digunakan pada *pizza* dengan judul “Proses Pembuatan Aston Pizza Carbonara Oleh Cook di Aston Kuta Hotel & Residence”, di mana terdapat perbedaan dalam penggunaan *sauce*, *sauce* yang digunakan yaitu *white sauce* dan dicampur menggunakan kuning telur. Di samping itu terdapat perbedaan *sauce* yang digunakan pada *pizza* dengan judul “Pembuatan Balinese Pizza Oleh Cook Pada Lagoon Restaurant di Ayodya Resort Bali”, di mana penggunaan *sauce* pada *Balinese pizza* menggunakan *sauce* base gede di mana *sauce* tersebut dipadukan dengan *tomato sauce*, sedangkan pada pembuatan *beef pepperoni pizza* menggunakan *concasse sauce* yang di mana *sauce* tersebut berbahan utama tomat, yang dicampur rempah seperti *rosemary* dan *oregano*.

Melihat dari latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan *Beef pepperoni pizza* oleh *commis* di Restoran Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam lapoan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan *beef pepperoni pizza* oleh *commis* Di Restoran Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort?
2. Apa hambatan yang ditemui dalam proses pembuatan *Beefpepperoni pizza* oleh *commis* di Restoran Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Adapun tujuan dan kegunaan dari penulisan tugas akhir yakni sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan
 - a. Untuk mendeskripsikan Pembuatan *Beef pepperoni pizza* oleh *commis* di restoran jimbaran garden InterContinental Bali Resort
 - b. Untuk mengidentifikasi hambatan yang di temui dalam Pembuatan *Beef pepperoni pizza* dan cara mengatasi hambatan tersebut di Hotel InterContinental Bali Resort
2. Kegunaan Penulisan
 - a. Bagi mahasiswa
dapat meningkatkan pemahaman dalam bidang *Food & Beverage Product* dengan mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri pehotelan.
 - b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Adapun mafaat penulisan tugas akhir sebagai sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dan pihak lain yang ingin mengetahui lebih lanjut mengenai pembuatan *Beef pepperoni pizza*.

c. Bagi perusahaan

Tugas Akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada perusahaan dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas produk makanan kepada tamu di Hotel Intecontinental Bali resort.

D. Metodologi Penulisan

Dalam pembuatan tugas akhir ini, metode yang digunakan adalah:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung di lapangan atas segala kegiatan dalam proses pembuatan *Beef pepperoni pizza* Oleh *Commis* di restoran Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort

b. Metode Wawancara

Pengumpulan data dengan cara melakukan sesi Tanya jawab kepada *commis* Jimbaran Garden *Restaurant* berkaitan dengan pembuatan *Beef pepperoni Pizza* Oleh *Commis* di Restoran Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort.

c. Metode Kepustakaan

Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai buku, dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan Tugas Akhir ini.

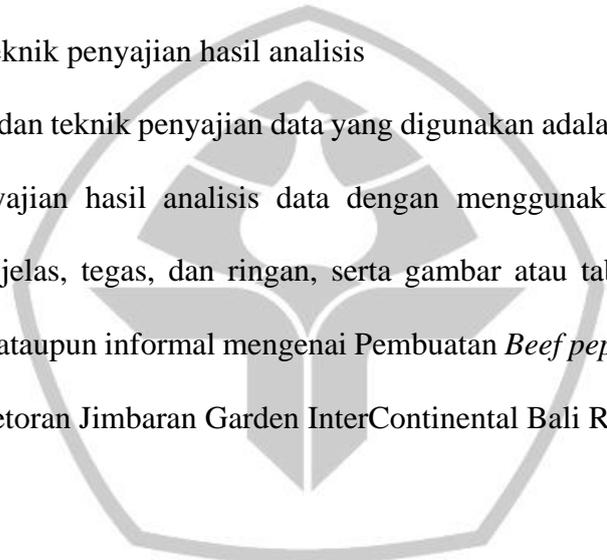
2. Metode dan Teknik Analisis Data

a. Teknik Analisis

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan teknik analisis dekritif kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data berupa kata tertulis maupun lisan dan menghubungkan dengan beberapa teori yang relevan, sehingga kemudian dapat diberikan kesimpulan, yaitu dengan memaparkan langkah demi langkah pembuatan *Beef pepperoni pizza* dan penanganan permasalahan serta mengatasinya di hotel InterContinental Bali Resort.

3. Metode dan teknik penyajian hasil analisis

Metode dan teknik penyajian data yang digunakan adalah penyajian narasi di mana penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata atau kalimat yang jelas, tegas, dan ringan, serta gambar atau table baik disajikan secara formal ataupun informal mengenai Pembuatan *Beef pepperoni pizza* Oleh *Commis* Di Retoran Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan proses pembuatan beef pepperoni pizza oleh commis Di Restoran Jimbaran Garden InterContinental Bali Resort dapat di simpulkan sebagai berikut : Pembuatan *beef pepperoni pizza* meliputi tiga tahap yaitu: Tahap persiapan, tahap pembuatan, tahap akhir. Pada tahap persiapan yang terdiri dari tahap persiapan diri, persiapan alat-alat, dan persiapan bahan-bahan. Tahap pembuatan *beef pepperoni pizza* yang terdiri dari beberapa bahan yaitu : *dough pizza, concasse sauce, mozzarella cheese, beef pepperoni, capers*. Tahap akhir yang meliputi tahap penyelesaian dari semua tahapan yang sudah dilakukan oleh seorang *commis* pada pembuatan *beef pepperoni* yang meliputi proses penyajian dan pembersihan area kerja.

hambatan-hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan *beef pepperoni pizza* yang sering terjadi : Cara mengatasi kurangnya stock bahan makanan untuk membuat *beef pepperoni pizza* yang diakibatkan dari proses penyimpanan bahan yang kurang tepat sehingga bahan tersebut cepat rusak hal tersebut dapat diatasi dengan cara sebagai berikut; menempatkan atau menyimpan bahan yang sudah selesai digunakan dalam suhu ruang yang tepat; mengambil bahan sesuai kebutuhan dan *occupancy* pada hari itu dengan tujuan untuk mengurangi seringnya bahan keluar masuk suhu ruang yang menyebabkan bahan cepat rusak. Apabila hal tersebut tetap terjadi *commis* meminta stock bahan ke *outlet* yang lain. Kemudian untuk mengatasi kurangnya alat produksi pada saat pembuatan pizza tersebut

berlangsung commis dapat meminjam *oven* kepada *section* lain agar produksi tetap berjalan dengan lancar. Upaya yang dapat dilakukan untuk membantu suhu *oven* tiba-tiba turun yang menyebabkan *pizza* tidak matang secara merata dengan cara menggunakan alat pemanas yaitu salamander agar keju meleleh dengan tekstur *pizza* menjadi *crispy*.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan peraktek kerja lapangan Di InterContinental Bali Resort khususnya pada *hot kitchen* maka penulis dapat menyarankan :

1. Untuk mengatasi kekurangan bahan sebaiknya memesan lebih banyak bahan oleh *chef de partie* pada saat *high season* agar tidak terjadi kembali kekurangan bahan yang mengakibatkan peroduksi makanan terganggu.
2. Melakukan pengecekan kelayakan alat-alat oleh *chef de partie* untuk mengetahui kerusakan peralatan *kitchen*, sehingga segera dapat dilakukan penggantian peralatan di *kitchen* seperti *oven* sudah lama dan tua yang mengakibatkan makanan tidak matang secara merata.
3. Untuk mengatasi bahan yang rusak atau cepat busuk maka dilakukan pembersihan *chiller* secara berkala dan suhu dicek kembali oleh *demi chef* agar bahan terjaga kualitas dan kebersihannya apabila terjadi penurunan suhu secara terus menerus maka sebaiknya pihak hotel memberikan *chiller* yang baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M. (den 25 Januari 2022). *Pengertian Pembuatan Menurut Para Ahli*. Hämtat från <https://www.airkonpratama.com/16320/pengertian-pmbuatan-menurut-para-ahli/>
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta. Chair, I. M. (2017). *Hotel Division Management*. Kencana: Jakarta.
- Damayanti, I. K. (2015). *Buku Ajar Pengantar Hotel dan Restoran*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Firdaus , A. (2014). Peranan cook di event kitchen hotel hyatt regency bandung. *Jurnal Pariwisata, 1(1), 1-8*.
- Suardani, M. 2015. Pengolahan makanan 1. Handout Bandung: Politeknik Negeri Bali.
- Keberhasilan Restoran Non Waralaba. (u.d.). *Jurnal Inovasi Penelitian, 1(3), 599–597*.
- Kusuma, P. (2017). *Pengantar Teori Pariwisata dan Perhotelan untuk SMK*
- Ranita. (den 25 Februari 2024) *perpusteknik.com*. Hämtat från <https://perpusteknik.com/arti-kata-pembuatan-menurut-para-ahli/>
- Rustandi, A. A. (2020). *Studi Kasus Kualitatif* .
- Utama, B. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Walansendow, O. W. (2023). Pengaruh Kualitas Makanan Dan Minuman Terhadap Kepuasan Tamu Pada Restauraant Di Manado. *Jurnal Hospitality, X, 139-150*.

POLITEKNIK NEGERI BALI