

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BEBEK TUTURUGA OLEH COMMIS
DI EVOLUTION RESTAURANT
FOUR POINTS BY SHERATON BALI, UNGASAN**



I Kadek Riandika Kumara

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BEBEK TUTURUGA OLEH COMMIS
DI EVOLUTION RESTAURANT
FOUR POINTS BY SHERATON BALI, UNGASAN**



**I Kadek Riandika Kumara
2115823079**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BEBEK TUTURUGA OLEH COMMIS DI EVOLUTION RESTAURANT FOUR POINTS BY SHERATON BALI, UNGASAN

Tugas akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



**I Kadek Riandika Kumara
NIM. 2115823079**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BEBEK TUTURUGA OLEH COMMIS DI EVOLUTION RESTAURANT FOUR POINTS BY SHERATON BALI, UNGASAN

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

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum.
NIP. 199511062022032010

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Ngoman Sri Astuti, STT.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BEBEK TUTURUGA OLEH COMMIS DI EVOLUTION RESTAURANT FOUR POINTS BY SHERATON BALI, UNGASAN

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 12 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Pugra., M.Par. NIP. 196312312000031002	
Anggota	Solihin, S.ST.Par., M.Par. NIP. 196206121989031002	
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. 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 Riandika Kumara

NIM : 2115823079

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

PEMBUATAN BEBEK TUTURUGA
OLEH COMMIS DI EVOLUTION RESTAURANT
FOUR POINTS BY SHERATON BALI, UNGASAN

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, 12 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

I Kadek Riandika Kumara

NIM. 2115823079

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat Rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Bebek Tuteuruga oleh commis di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Bebek Tuteuruga oleh Commis di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

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 terimakasih 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 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 Pradyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Drs. I Wayan Pugra., M.Par., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini
6. Indah Utami Chaerunnisah S.S., M. Hum., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Made Resna Wijaya, selaku Human Resources Manager Four Points by Sheraton Bali, Ungasan yang telah memberikan arahan.
8. Seluruh Staff Four Points by Sheraton Bali, Ungasan yang memberikan bimbingan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Alm. I Ketut Windra dan Ni Wayan Seruniati, 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

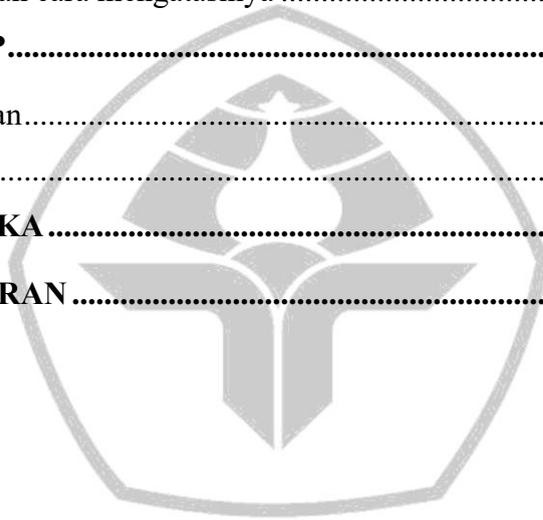
Badung, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER TUGAS AKHIR.....	i
HALAMAN SAMPUL DEPAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	3
D. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel	7
B. Pengertian Food and Beverage Department	9
C. Restaurant	10
D. Dapur	12
E. Metode Memasak	13
F. Jenis-jenis Peralatan Dapur	14
G. Commis	16
H. Hygiene dan Sanitasi	17
I. Bahan Makanan	17

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Four Points by Sheraton Bali, Ungasan	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Four Points by Sheraton Bali, Ungasan	22
C. Struktur Organisasi Four Points by Sheraton Bali, Ungasan	28
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
A. Pembuatan Bebek Tuteuruga oleh commis di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan	32
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Bebek Tuteuruga oleh commis di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan dan bagaimanakah cara mengatasinya	49
BAB V PENUTUP.....	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
DAFTAR LAMPIRAN.....	55



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	22
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar	22
Tabel 3. 3 Venues.....	23
Tabel 4. 1 Bahan-bahan unkep bebek	41
Tabel 4. 2 Bahan-bahan bumbu base	42
Tabel 4. 3 Bahan-bahan bumbu tuturuga	44



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Four Points by Sheraton Ungasan.....	20
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Four Point by Sheraton Bali, Ungasan.....	29
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	29
Gambar 4. 1 Penampilan diri	33
Gambar 4. 2 Kompor.....	35
Gambar 4. 3 Blender	35
Gambar 4. 4 wok	36
Gambar 4. 5 panci	36
Gambar 4. 6 Pisau	37
Gambar 4. 7 Sauce Pan	37
Gambar 4. 8 Spatula	38
Gambar 4. 9 Tong	38
Gambar 4. 10 Strainer	39
Gambar 4. 11 Bowl Stainless	39
Gambar 4. 12 Cutting Board	40
Gambar 4. 13 Meja Kerja Sumber	40
Gambar 4. 14 Piring Sumber.....	41
Gambar 4. 15 Proses Pengungkepan.....	46
Gambar 4. 16 Bebek Tuteuruga.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Evolution Restaurant



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Four Points by Sheraton Bali, Ungasan merupakan hotel bintang empat yang terletak di Jalan Raya Uluwatu Banjar Giri Dharma, Ungasan. Four Points by Sheraton Bali, Ungasan memiliki 270 kamar, 1 restoran, 2 bar, *Banquet venues*, 1 *infinity pool*, 1 *spa* dan 1 *kids club*. Hotel ini memiliki beberapa departemen seperti: Front Office Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Human Resource Department, Engineering Department, Security Department, serta Food and Beverage Department. Masing-masing department tersebut memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda, tetapi semua department memiliki peran yang sama untuk kelancaran operasional hotel.

Food and Beverage Department merupakan salah satu bagian yang terdapat di Four Points by Sheraton Bali, Ungasan, memegang peran penting dalam penyediaan makanan dan minuman. Food and Beverage Service Department ini memiliki dua bagian yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product. Food and Beverage Service bertugas melayani dan menyajikan makanan dan minuman dan Food and Beverage Product bertugas memproduksi makanan dan minuman sesuai dengan menu yang telah ditetapkan, guna memenuhi kebutuhan tamu dalam hal makanan dan minuman.

Food & Beverage Product merupakan salah satu department di hotel yang memiliki tugas untuk menyediakan makanan bagi tamu hotel atau tamu luar hotel yang ingin menikmati makanan di restoran, *bar*, *pool*, maupun di kamar. Four Points by Sheraton Bali, Ungasan memiliki 1 restoran yaitu Evolution Restaurant yang merupakan restoran *all day dining*. Bebek Tuteuruga menjadi salah satu hidangan yang sangat disukai para tamu di Evolution Restaurant. Ada beberapa menu yang *best seller* yaitu Tahu Gejrot, Sate Ayam Kelapa, *Chicken Sandwich*, Pisang Goreng, dan Bebek Tuteuruga. Penulis memilih Bebek Tuteuruga karena merupakan makanan khas Manado yang menggunakan seluruh bagian bebek lokal, namun dalam satu porsi di Evolution Restaurant menggunakan bebek yang beratnya 1 kg di belah menjadi 2. Kerumitan memotong bebek yaitu mengiris melawan serat agar mendapatkan daging bebek yang lebih empuk saat dimasak. Ciri khas masakan ini memiliki rasa pedas, gurih santan dan wangi kemangi. Keunikan dari masakan ini menggunakan bebek karena dapat menyerap dan mempertahankan bumbu lebih baik dari pada daging ayam. Bumbu tuteuruga yang memiliki warna kuning keemasan membuat hidangan ini menarik dan memiliki tekstur empuk dan kenyal dari bebek, renyah dari petai, segar dari timun. Yang membuat makanan ini spesial adalah proses memasaknya yang cukup rumit dan panjang, mulai dari proses marinasi, pengungkepan, memasak bebek dengan bumbu kuning sampai penyajiannya.

Mengenai topik tugas akhir yang di ambil dalam tugas akhir ini, ada beberapa tugas akhir sebelumnya yang mengangkat topik yang sama namun memiliki beberapa perbedaan. Yang pertama adalah tulisan dari Putri (2022)

yang berjudul “Proses Pembuatan Bebek Lembang Oleh Commis Di Courtyard By Marriot Bali Nusa Dua Resort” hal yang berbeda dari penulisan ini adalah proses pengolahan dan bumbu yang digunakan. Tugas akhir kedua ditulis oleh Wirawan (2023) yang berjudul “Pembuatan Bebek Goreng Sanctoo Oleh Cook Hot Kitchen Section Di Sanctoo Suites & Villas”, hal yang berbeda dari tulisan ini adalah asal dari masakan, bumbu yang digunakan dan hidangan pendamping yang diberikan.

Berdasarkan uraian di atas dapat dilihat bahwa topik ini belum dibahas di tulisan-tulisan sebelumnya dan bumbu tuturuga yang memiliki warna kuning keemasan membuat hidangan ini menarik sehingga penulis memutuskan untuk mengangkat topik tugas akhir dengan judul “Pembuatan Bebek Tuteuruga oleh commis di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat disimpulkan beberapa rumusan masalah:

1. Bagaimanakah proses Pembuatan Bebek Tuteuruga oleh commis di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan?
2. Apa sajakah hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Bebek Tuteuruga oleh commis di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan dan bagaimanakah cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan:

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk mengetahui proses Pembuatan Bebek Tuteuruga oleh Commis di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan
- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Bebek Tuteuruga oleh Commis di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan dan cara mengatasinya.

2. Manfaat Penulisan:

Manfaat penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan pada program studi DIII pada jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang dapat di kampus dengan membandingkan sesuai dengan kenyataan di industri.
 - 2) Menambah wawasan dan pengetahuan di bidang perhotelan umumnya, dan dibidang food and beverage product pada khususnya.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.

- 2) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir.
Khususnya mahasiswa jurusan pariwisata serta sumber referensi dan bacaan bagi mahasiswa yang menyusun tugas akhir.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai masukan untuk meningkatkan pelayanan serta kualitas makanan dan minuman yang tersedia pada bagian *Food and Beverage Product*.
- 2) Dapat menjalin hubungan kerjasama yang baik antara pihak perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam pelayanan dan penerimaan PKL/tenaga kerja.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut:

a. Metode observasi

Metode observasi merupakan perkumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai alat-alat dan bahan dalam prosedur pembuatan Bebek Tuteuruga di Evolution Restaurant Four Point by Sheraton Bali, Ungasan.

b. Metode wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpul informasi yang digunakan dengan cara wawancara langsung dengan staff commis pada hotel Four point by Sheraton Bali, Ungasan contohnya: mencari data mengenai proses pembuatan Bebek Tuteuruga

c. Metode kepustakaan

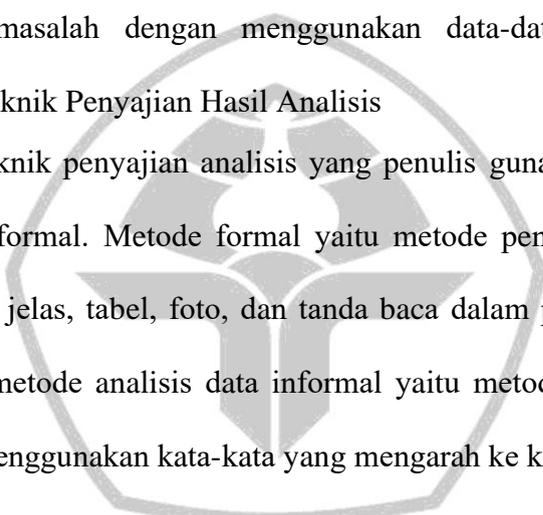
Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis yang berkaitan dengan proses pembuatan bebek tuturuga.

2. Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian analisis yang penulis gunakan adalah metode formal, dan informal. Metode formal yaitu metode penyajian data dengan kata-kata yang jelas, tabel, foto, dan tanda baca dalam penggabungan hasil analisis. Dan metode analisis data informal yaitu metode teknik penyajian analisis data menggunakan kata-kata yang mengarah ke kata biasa.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan paparan pada pembahasan mengenai pembuatan Bebek Tuteuruga oleh *commis* di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali maka dapat disimpulkan bahwa pembuatan dilakukan dalam tiga tahap yaitu:

1. Pembuatan Bebek Tuteuruga oleh *commis* di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali dibagi menjadi 3 tahapan yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan dapat dibagi menjadi 3 yaitu:

- 1) Persiapan diri *commis* berpakaian sesuai SOP kitchen
- 2) Persiapan alat *commis* menjaga kebersihan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan Bebek Tuteuruga.
- 3) Persiapan bahan diperlukan karena dengan bahan bagus dapat

menghasilkan hidangan berkualitas.

b. Tahap pembuatan

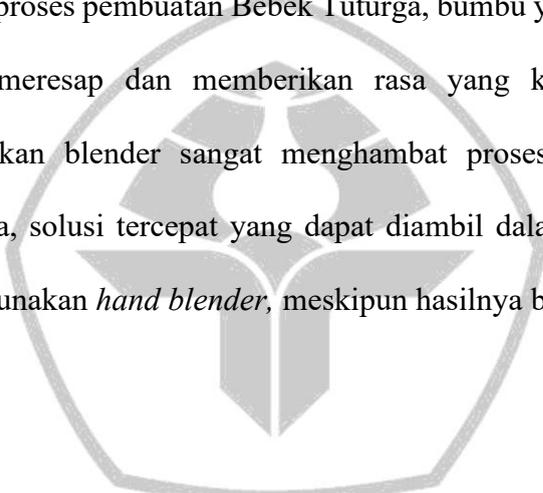
Tahap pembuatan *commis* melakukan proses pengungkapan bebek, pembuatan bumbu base, dan pembuatan bumbu tuteuruga

c. Tahap penyajian

commis menanta Bebek Tuteuruga dan memberi sedikit garnish.

2. Dalam pembuatan Bebek Tuteuruga ada beberapa hambatan yang dihadapi oleh seorang *commis* yaitu kekurangan bahan baku bebek dan blender yang rusak.

- a. Kekurangan bahan baku utama yaitu bebek dalam proses pembuatan Bebek Tuturga menyebabkan kehilangan kesempatan untuk mendapatkan penjualan dari menu Bebek Tuturga ini. Untuk mengatasi kondisi ini seorang *commis* menginformasikan kepada *chef* yang bertugas pada hari itu untuk mengorder lebih banyak persediaan bahan baku utama agar tidak terjadi kekurangan dalam operasional.
- b. Alat yang digunakan untuk menghaluskan bumbu sangat berpengaruh dalam proses pembuatan Bebek Tuturga, bumbu yang halus akan lebih cepat meresap dan memberikan rasa yang kuat pada masakan. Kerusakan blender sangat menghambat proses pembuatan Bebek Tuturga, solusi tercepat yang dapat diambil dalam situasi ini adalah menggunakan *hand blender*, meskipun hasilnya berbeda.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Saran

Berdasarkan dengan uraian pembahasan mengenai Pembuatan Bebek Tuteuruga oleh Commis di Evolution Restaurant Four Points by Sheraton Bali, Ungasan disimpulkan sebagai berikut:

1. Bahan baku utama dalam pembuatan Bebek Tuteuruga adalah bebek, dan jika terjadi kekurangan akan menyebabkan hilangnya kesempatan untuk menjual menu ini kepada tamu, maka dari itu disarankan agar *commis* dan *chef* dapat berkoordinasi dengan baik mengenai persediaan bahan baku, dan selalu memeriksa ketersediaan dan mendata keseluruhannya agar operasional terpenuhi sampai pemesanan bahan baku berikutnya.
2. Alat sangat berperan penting dalam pembuatan Bebek Tuteuruga, salah satunya adalah blender, semua alat jika digunakan dalam jangka waktu panjang dan terus menerus pasti akan mengalami kerusakan. Maka dari itu disarankan agar selalu memperhatikan umur perlatan dan cara merawat peralatan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Aurora, S. A. (2021). Tinjauan Pelaksanaan Pencegahan Cross Contamination Bahan Pangan Di Dapur 18 th The Trans Luxury Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata Vokasi (JPV)*, 2(1), 42–52.
- Chamim, F. (2018). *Jimat Cafe (Standard Operational Procedure)*.
- Erianto, E., & Msp, Ss. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1.
- Izzuddin, A. (2018). Pengaruh Label Halal, Kesadarm Halal Dan Bahan Makanan Terdapat Minat Beli Makanan Kuliner. *Jurnal Penelitian Ipteks* 3(2), 100–114.
- Naibaho, E., Politeknik, W., & Pemasarakatan, I. (2022). Analisi Bangunan Dapur Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli. *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 10(1), 494–500.
<https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPP/article/view/50712>
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1), 27–34.
<https://jurnal.akparada.ac.id/27>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37.
<https://jurnal.akparada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Prastowo, I. (2017). *Hotel Hygiene dan Sanitation*.
- Putri, E. D. H. (2016). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*.
- Putri, T. A. (2022). *Tugas Akhir Proses Pembuatan Bebek Lembang Oleh Commis di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort*.
- Rahmadhani, dan N. (2017). *Gambaran Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia*.
- Rika, I. P & Andika, M. (2022). *Penerapan Metode First in First Out (Fifo) Pada Bahan Makanan Di Hotel Fairfield By Meriot*. 1065–1080.
- Siti, K. K. dan H. (2016). *Resep dan Menu (Issue 0)*.
- Sofiani, S. (2022). Pengaruh Restaurant Atmosphere Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di Miss Unicorn. *Jurnal Darmawisata*, 2(1), 14–18.
<https://doi.org/10.56190/jdw.v2i1.15>

Suardani, M. (2014). *Pengolahan Makanan 1*.

Suryono. (2015). *Food Production*.

Susana, D. (2017). *Food And Beverage Pelayanan Makanan Dan Minuman*. 19.

Wirawan, I. P. K. E. (2023). *Pembuatan Bebek Goreng Sanctoo Oleh Cook Pada Hot Kitchen Section di Sanctoo Suites & Villas*.

Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(1), 3.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI