

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HAM AND CHEESE PANINI OLEH COMMIS
DI MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Fransina Yesomkor

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HAM AND CHEESE PANINI OLEH COMMIS
DI MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Fransina Yesomkor
NIM 2115823142**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN HAM AND CHEESE PANINI OLEH COMMIS DI MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya di Progam Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Fransina Yesomkor
NIM 2115823142**

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

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

**PEMBUATAN HAM AND CHEESE PANINI OLEH COMMIS
DI MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**

Usulan Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Kamis 15 Agustus 2024

Pembimbing I,



Ayu Dwi Yulianthi, S. E., M. Si. Ak.

NIP 198507152010122002



Pembimbing II,



Harisal, S.S., M. Hum.

NIP 198410012018031001

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



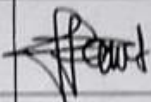

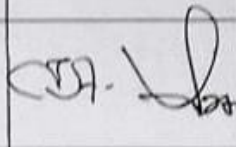
Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.

NIP 198407202008122002

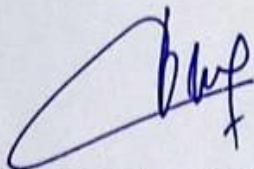
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN HAM AND CHEESE PANINI OLEH COMMIS DI MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan, Politeknik Negeri Bali pada 15 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ayu Dwi Yulianthi, SE.,M.Si,Ak NIP. 198507152010122002	
Anggota	Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb NIP. 196405261990032003	
Anggota	Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom NIP. 196303231990031001	

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



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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fransina Yesomkor
Nim : 2115823142
Program Studi : D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN HAM AND CHEESE PANINI OLEH COMMIS DI MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI

Memang benar bebas dari plagiat. Apabila terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung , Agustus 2024
Yang mempunyai pernyataan



Fransina Yesomkor

NIM. 2115823142

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas berkat serta penyertaan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Ham and Cheese Panini oleh Commis di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali” dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk memenuhi Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi D-III 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 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 kepada penulis 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 Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koprodi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak selaku dosen pembimbing I yang telah berkenan memberikan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk memberikan petunjuk, pengetahuan, bimbingan, dan pengarahan guna menyelesaikan tugas akhir ini.

6. Harisal, S.S., M.Hum., selaku dosen pembimbing II yang telah berkenan memberikan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk memberikan petunjuk, pengetahuan, bimbingan, dan pengarahan guna menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Seluruh Pimpinan dan Staff Mövenpick Resort & Spa Jimbaran, Bali yang telah membantu penulis dalam persiapan menyusun tugas akhir ini.
9. Keluarga, orang terdekat, serta teman-teman yang senantiasa memberi semangat dalam penyusunan tugas akhir ini.
10. Kepada Amalhum & Almalhuma., kedua orang tua penulis yang sudah menjaga dan mendidik penulis sedari kecil.
11. Chalex Somkor & Simon Somkor., selaku kakak Penulis yang selalu memberikan dukungan serta motivasi kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

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

Bukit Jimbaran, Agustus 2024

Fransina Yesomkor

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
BAB II. LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. Food And Beverage Department.....	11
C. Kitchen.....	12
D. Commis.....	13
E. Pengertian Menu dan Jenis Menu.....	14
F. Pengertian Ham.....	14
G. Pengertian Panini.....	15
H. Pengertian Hygiene.....	15
I. Pengertian Pembuatan.....	16
J. Teknik Memasak.....	16
BAB III. GAMBARAN UMUM	18
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan.....	20
C. Fasilitas.....	23
D. Struktur Organisasi Mövenpick Resort & Spa Jimbaran.....	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Penyajian Hasil Observasi.....	32
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	41

BAB V. PENUTUP	43
A. Simpulan.....	43
B. Saran	44

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Penjualan Kamar.....	21
Tabel 3. 2 Penjualan Makanan Dan Minuman	22
Tabel 3. 3 Meeting Room	23
Tabel 4. 1 Ham and Cheese Panini 20 Porsi.....	37
Tabel 4. 2 Panini Ciabatta 8 porsi.....	38
Tabel 4. 3 Baschamel 20 porsi.....	38



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Perusahaan.....	18
Gambar 3. 2 Stuktur organisasi Mövenpck Resort & Spa Jimbaran	28
Gambar 3. 3 Stuktur Organisasi Culinary Departemant.....	28
Gambar 4. 4 Panini Press.....	34
Gambar 4. 5 Grill Gas.....	35
Gambar 4. 6 Cutting Board.....	35
Gambar 4. 7 Pisau Roti.....	36
Gambar 4. 8 Sendok	36
Gambar 4. 9 Sause Dish	36
Gambar 4. 10 Piring Snack.....	39
Gambar 4. 11 Baschamel.....	39
Gambar 4. 12 Panini Bread.....	40
Gambar 4. 13 Ham and Cheese Panini.....	41



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Perluasaan

Lampiran 2. Dokumentasi Persiapan Diri

Lampiran 3. Dokumentasi Persiapan Bahan

Lampiran 4. Dokumentasi Hasil Akhir



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mövenpick merupakan kalimat yang diambil dari bahasa Jerman yang memiliki arti burung camar, Prager menamai Restoran pertamanya yaitu Prager Claridenhof yang beroperasi di Zurich pada bulan Juli 1948. Mövenpick pada awalnya merupakan restoran kemudian diubah oleh Prager menjadi hotel. Mövenpick Hotels resmi beroperasi di Bali pada 12 Januari 2017 merupakan salah satu *property* dari Accor Hotels dibawah naungan Accor grup dengan nama Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali, salah satu hotel bintang 5 (lima) yang memiliki visi yang mendorong nilai bagi pemilik dan pemangku kepentingan yaitu: “*We Make Moment*”.

Dalam pengolahan hotel, Mövenpick Resort & Spa Jimbaran, memiliki beberapa departement seperti Front Office, Housekeeping, Food & Beverage, Accounting, Marketing and Sales, Human Resources, Engineering, dan Security Departement. Mövenpick Resort & Spa Jimbaran, Bali memiliki fasilitas serta 6 (enam) restoran dan bar dengan berbagai makanan dan minuman serta 297 unit kamar dengan tipe yang berbeda-beda. Penjualan di Movenpick yang tertinggi selain dari penjualan kamar, berasal dari penjualan makanan dan minuman. Mövenpick Resort & Spa Jimbaran memiliki 6(enam) Restoran dan Bar dilengkapi dengan menu lokal hingga internasional.

Food and Beverage Department merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam pengolahan makanan dan minuman, mulai dari persiapan, pengolahan, hingga penyajian. Food & Beverage dibagi menjadi dua section yaitu food & beverage service dan product. Food and Beverage Product bertanggung jawab dalam penjualan produk makanan dan minuman yang dikelola secara profesional, mulai dari persiapan sampai dengan penyajian makanan dan minuman. Terdapat beberapa section di Culinary Departement seperti: Hot Kitchen, Cold Kitchen, Pastry & Bakery, dan Butcher.

Cold Kitchen bertanggung jawab mengolah aneka makanan pembuka bersifat dingin (*cold appetizer*), mengolah aneka salad, menyediakan buah dan juga membuat dressing dan yogurt. Cold Kitchen juga membuat konsum (laporan catatan pengeluaran dan pemasukan produk) mulai dari barang datang sampai dengan barang diolah dan disajikan.

Anarasa restoran merupakan restoran yang paling banyak dikunjungi para tamu yang berkunjung hotel. Anarasa menyediakan menu lengkap mulai dari *breakfast, lunch and dinner* dan juga memiliki beberapa *staytion* seperti: Salad Staytion, Eggs Staytion, Asian Staytion, Western Staytion, Bolw Staytion. Anarasa restaurant juga terdapat mini bar yang memudahkan para tamu untuk berinteraksi langsung dengan Bartender.

Berdasarkan hasil observasi penulis, menu *breakfast* yang sering diminati oleh para tamu yaitu Ham and Cheese Panini hal ini dapat dibuktikan saat melakukan *closing*, menu ini selalu habis tanpa sisa dan seringkali *commiss* kehabisan bahan sehingga tidak bisa diproduksi. Ham and Cheese Panini juga

merupakan salah satu menu terbaru setelah Chicken and Cheese Croissant yang memiliki *condiment* yang lucu dan unik yaitu piring yang terbuat dari batu, yang membuat menu ini disukai banyak orang. Panini sendiri merupakan salah satu jenis roti *sandwich* yang dibelah menjadi 2 (dua) bagian dan terisi dengan ham cheese sause dan baschemel serta menambahkan mentega diluarnya lalu dipanggang.

Penelitian terdahulu merupakan upaya peneliti untuk mencari perbandingan dan selanjutnya untuk menemukan inspirasi baru untuk penelitian selanjutnya. Berikut terdapat penelitian terdahulu yang berkaitan dengan tugas akhir yang penulis buat yaitu pembuatan panini. Buku yang ditulis oleh Rossi (2018) yang berjudul "The Cultural Significance of Panini in Italian Cuisine", Alessandro Rossi mengeksplorasi berbagai aspek panini, mulai dari sejarah, persiapan, hingga penyajian. Ham and cheese panini memiliki isian spesifik yang terdiri dari ham (daging asap) dan keju, yang bisa dilengkapi dengan saus baschamel rasa perpaduan antara rasa asin dan gurih dari ham dengan keju yang sederhana namun lezat. paling populer karena kombinasi rasanya yang mudah diterima oleh banyak orang. Penyajian biasanya disajikan tanpa tambahan bahan atau saus, fokus pada kualitas dan rasa dari ham dan keju. Sedangkan panini pada umumnya memiliki isian yang bervariasi dan bisa terdiri dari berbagai jenis daging seperti ayam, kalkun, atau salami, berbagai jenis keju, dan tambahan sayuran seperti tomat, bayam, atau paprika bisa juga ditambahkan saus pesto, aioli, atau balsami, karena variasi isinya, panini pada umumnya memiliki beragam rasa, bisa disajikan dengan berbagai macam saus dan sayuran, membuatnya lebih kompleks dan kaya akan tekstur dan rasa.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka yang menjadi pokok permasalahan penyusunan Tugas Akhir ini adalah:

1. Bagaimanakah cara pembuatan Ham and Cheese Panini di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali ?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi penulis dalam pembuatan Ham and Cheese Panini di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Ham and Cheese Panini oleh Commis di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali” adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Mendeskripsikan cara pembuatan Ham and Cheese Panini di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi oleh commis saat membuat pembuatan Ham and Cheese Panini di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

2. Manfaat

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

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah pengetahuan dan wawasan pada *Food and Beverage Product*.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Sebagai bahan menambah ilmu pengetahuan khususnya bagi anggota Politeknik Negeri Bali yang minat untuk menambah pengetahuannya mengenai *culinary*.
 - 2) Untuk menambah bahan bacaan di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali.
- c. Perusahaan
 - 1) Sebagai bahan masukan serta dapat memberikan motivasi baru untuk Mövenpick Resort & Spa Jimbara Bali, terutama bagian *Culinary*.
 - 2) Membantu dalam meningkatkan mutu dan pengambilan keputusan dalam menghadapi kendala-kendala yang timbul saat pembuatan makanan.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Metode penulisan adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dapat dideskripsikan, dibuktikan, dikembangkan dan ditemukan pengetahuan, teori,

tindakan dan produk tertentu sehingga dapat digunakan untuk memahami, memecahkan dan mengantisipasi masalah dalam kehidupan manusia. Metode yang penulis gunakan dalam pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Metode Pengumpulan Data

Capinera (2021:9) metode Pengumpulan data adalah teknik atau cara-cara yang dapat digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data. Metode pengumpulan data sebagai suatu metode yang independen terhadap metode analisis data atau bahkan menjadi alat utama metode dan teknik analisis data.

Dalam penulisan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Ham and Cheese Panini oleh Commis di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali”. Penulis dapat mengumpulkan data dengan metode sebagai berikut:

a. Metode observasi

Adler (dalam Hasanah 2017 :26) menyebutkan bahwa observasi merupakan salah satu dasar fundamental dari semua metode pengumpulan data dalam penelitian kualitatif, khususnya menyangkut ilmu-ilmu sosial dan perilaku manusia. Sedangkan Morris (dalam Hasanah, 2017:26) mendefinisikan observasi sebagai aktivitas mencatat suatu gejala dengan bantuan instrumen-instrumen dan merekamnya dengan tujuan ilmiah atau tujuan lain. Penulis mengumpulkan data dengan metode observasi yaitu belajar, mengamati dan ikut langsung dalam pembuatan Ham and Cheese Panini di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

b. Metode Wawancara

Capinera (2021:24) Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui percakapan atau tanya jawab baik langsung maupun tidak langsung untuk mencapai tujuan tertentu. Wawancara merupakan pengumpulan data dengan cara penulis bertanya langsung kepada staff mövenpick resort & spa jimbaran, mengenai cara pembuatan Panini dan mempraktikan langsung dengan membuat baschamel.

c. Metode Studi Keperustakaan

Mardalis (Aqil,2020: 2)Studi kepustakaan merupakan Suatu studi yang digunakan dalam mengumpulkan informasi dan data dengan bantuan berbagai macam material yang ada di perpustakaan seperti dokumen, buku, majalah,kisah-kisah sejarah,

Nazir (dalam Aqil, 2020:2) Studi kepustakaan juga berarti teknik pengumpulan data dengan melakukan penelaahan terhadap buku,literatur, catatan, serta berbagai laporan yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan. Penulis mengumpulkan data dengan metode Studi keperustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara mencari dan membaca secara langsung literatur yang berkaitan dengan tugas akhir pembuatan ham and cheese panini serta mencatat point penting yang terkait.

d. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Waruwu, (2023:2898) metode kualitatif merupakan metode yang bersifat deskriptif dan analisis. Deskriptif dalam kualitatif berarti menggambarkan dan menjabarkan peristiwa,fenoma dan situasi sosial yang diteliti. Analisis berarti memaknai dan menginterpretasikan serta

membandingkan data hasil penelitian. Metode analisis yang digunakan untuk membuat tugas akhir adalah analisis kualitatif deskriptif yaitu memaparkan atau menguraikan data-data yang selama ini penulis peroleh dari praktik kerja lapangan di mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis dan penyajian hasil yang penulis gunakan untuk membuat tugas akhir yaitu: Metode formal adalah penyajian hasil data dengan mencantumkan bukti gambar sehingga hasil penyajian data terlihat akurat. Informal yaitu penulis menulis kembali apa yang sudah penulis praktikan dan dengar, saat penulis melakukan pelatihan kerja.



BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dalam Bab sebelumnya tentang Pembuatan Ham and Cheese Panini oleh Commis di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan cheese and ham panini oleh commis di mövenpick resort & spa jimbran, dibagi menjadi beberapa tahap seperti:
 - a. Tahap persiapan
Tahap persiapan dimulai persiapan diri (*grooming*) dan kebersihan lingkungan area dapur (*hygiene*) serta mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan nanti.
 - b. Tahap pembuatan
Tahap pembuatan meliputi pembuatan baschamel, pemangangan ham serta pengisian Ham, cheese, dan baschamel dalam roti panini serta pemangangan Ham and Cheese Panini.
 - c. Tahap penyajian
Tahap penyajian yaitu menata Ham and Cheese Panini pada piring snack lalu menyajikan kepada tamu di Anarasa Restourant.
2. Hambatan
Adapun hambatan yang sering dihadapi dalam pembuatan Ham and Cheese Panini yaitu: Panini bread sering terjadi kebekuan sehingga membutuhkan

waktu untuk mencairkannya, mesin pressa / gill kurang panas, terkadang tekstur panini keras, dan *ham* tidak *fresh*.

B. Saran

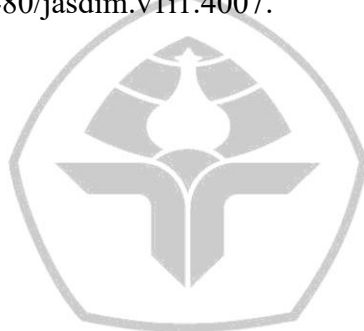
Berdasarkan hambatan atau kendala diatas dan pengalaman penulis dalam pembuatan Ham and Cheese Panini di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran, maka dapat penulis sampaikan beberapa saran, antara lain:

1. Perlu memperhatikan suhu ruang dan juga chiller saat proses penyimpanan serta pengolahan dan penyajian, agar tetap sesuai standar yang ada sehingga, tekstur panini tetap terjaga.
2. Perlu memperhatikan jumlah tamu yang melakukan sarapan pagi untuk menghindari kekurangan atau kelebihan pembuatan menu.
3. Saat pembuatan Ham and Cheese Panini perlu menyiapkan bahan yang dibutuhkan sehari sebelum pembuatannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2021). Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang Hygiene Sanitation Behavior Of Food Manufacturer In The Padang Restaurant In The Working Area Of The Puskesmas Of Palembang City Jurusan . 9(4), 512–520.
- Aqil, A. D. C. (2020). Studi Kepustakaan Mengenai Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Jalan Di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmiah Pamenang*, 2(2), 1–6. <https://doi.org/10.53599/jip.v2i2.58>.
- Ayu, P., Ekasari, M., Suarja, I. K., Pariwisata, M. B., Negeri Bali, P., Bisnis Pariwisata, M., & Bali, P. N. (2022). Perilaku Pro Lingkungan Staf Front Office Dalam Implementasi Green Hotel di Amarterra Villa Bali Nusa Dua. <https://repository.pnb.ac.id>
- Capinera, John L. (2021). Metode Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian. *Block Caving – A Viable Alternative?*, 21(1), 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.solener.2019.02.027><https://www.golder.com/insights/block-caving-a-viable-alternative/>
- Fauziyyah, G., Rachman, A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 20–27.
- Good, G. (2015). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 1(April), 24.
- Hasanah, H. (2017). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Nengah, A. (2023). Aplikasi Room Service Food and Beverage Berbasis Web Di Hotel Zuri Express Banjarmasin. 38.
- Oxford University Press (2023). Panini (makanan). [https://id.wikipedia.org/wiki/Panini_\(makanan\)#Referensi_1](https://id.wikipedia.org/wiki/Panini_(makanan)#Referensi_1).
- Purnomo, H. (2012). teknologi pengolahan dan pengawetan daging.
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak. 12. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>

- Supriyanto, S., Prasasti, A. S. C., & Yulianto, G. (2023). Pengaruh Keberadaan Dapur Setiap Outlet dalam Menunjang Kelancaran Pelayanan di Food & Beverage Department, The Rich Jogja Hotel. *Journal of Tourism and Creativity*, 7(1), 8. <https://doi.org/10.19184/jtc.v7i1.37253>
- Unik Desthiani, R. S. S. C. (2021). Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong. *Journal Article*, Vol.1,No1, 33.
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai* , 7(1), 2896–2910.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 36–42. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i1.4007>.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI