

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SEARED BARRAMUNDI OLEH COMMIS DI BOTOL BIRU BAR AND GRILL PADA HOTEL ANANTARA ULUWATU BALI RESORT



I Wayan Ricko Wika Saputra

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SEARED BARRAMUNDI OLEH COMMIS DI BOTOL BIRU BAR AND GRILL PADA HOTEL ANANTARA ULUWATU BALI RESORT



**Oleh
I Wayan Ricko Wika Saputra
NIM. 1915823150**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN SEARED BARRAMUNDI OLEH COMMIS DI
BOTOL BIRU BAR AND GRILL PADA HOTEL ANANTARA
ULUWATU BALI RESORT**

Oleh
I Wayan Ricko Wika Saputra
NIM. 1915823150

Tugas Akhir ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

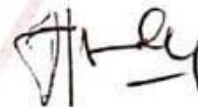
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Jendra, M.Ed. Admin
NIP. 196001251988031001

Pembimbing II,



I Ketut Suja, SE., M.Si
NIP. 196412311990031031

Disahkan Oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD
NIP. 196312281990102001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET
DAN TEKNOLOGI

POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364

Telp (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id

E-mail : poltek@pnb.ac.id

POLITEKNIK NEGERI BALI

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Wayan Ricko Wika Saputra
NIM : 1915823150
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN SEARED BARRAMUNDI OLEH COMMIS DI BOTOL
BIRU BAR AND GRILL PADA HOTEL ANANTARA ULUWATU BALI
RESORT**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar,
sayabersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Wayan Ricko Wika Saputra
NIM : 1915823150
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan. Maksud tujuan penulisan ini yaitu guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan pada program studi Perhotelan Diploma III Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari sepenuhnya bahwa laporan Tugas Akhir ini tidak akan bisa terselesaikan tanpa adanya bantuan dan arahan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih atas segala bantuannya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan ijin kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par selaku Ketua Program Studi Perhotelan jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan,

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

5. Drs. I Wayan Jendra, M.Ed. Admin selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan arahan serta bimbingan dan bersedia meluangkan waktu selama penyusunan Tugas Akhir.
6. I Ketut Suja, SE., M.Si selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan motivasi serta bimbingan dan bersedia meluangkan waktu selama penyusunan Tugas Akhir.
7. Ibu Ni Nyoman Ade Indah Putri Melati selaku *Learning Manager* yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan.
8. Bapak I Made Giri Arnadi, selaku *Executive Chef* yang telah banyak memberikan dorongan dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak Putu Oka Payadnya, selaku *Sous Chef* di Botol Biru Bar and grill yang telah berkenaan mengizinkan penulis dalam memberikan data-data yang diperlukan.
10. Seluruh management dan staff Anantara Uluwatu Bali Resort.
11. Kepada Bapak I Nyoman Kariasa dan Ibu Ni Nyoman Wirathi selaku orang tua yang telah memberikan dukungan moral serta materi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
12. Kepada keluarga, teman–teman serta seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan banyak dukungan baik dari segi materil maupun moril.

Penulis sangat menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi kesempurnaan Tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini bisa bermanfaat untuk semua orang baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar Politeknik Negeri Bali.



Badung, Juli 2022

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	3
1. Tujuan Penulisan.....	3
2. Kegunaan Penulisan.....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	4
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	4
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	5
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Pengertian Hotel dan Klasifikasi Hotel.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Klasifikasi Hotel	7
B. Pengertian Food and Beverage Department	8
C. Kitchen	9
1. Pengertian Kitchen.....	9
2. Jenis-jenis Kitchen	9
3. Peralatan Kitchen	10
4. Klasifikasi Peralatan Kitchen.....	11
D. Pengertian Commis	12
E. Pengertian Main Course.....	13
F. Pengertian Seared.....	13
G. Pengertian Sauce	14
H. Pengertian dan Jenis-Jenis Sayuran	14

1. Pengertian Sayuran	14
2. Jenis-jenis Sayuran.....	15
I. Pengertian dan Jenis-Jenis Ikan	16
1. Pengertian Ikan	16
2. Jenis-jenis Ikan.....	16
3. Jenis-jenis Potongan Ikan.....	17
J. Pengertian dan Jenis-Jenis Metode Memasak.....	18
1. Pengertian Memasak	18
2. Jenis-Jenis Metode Memasak.....	19
K. Pengertian Proses dan Pembuatan.....	21
1. Pengertian Proses	21
2. Pengertian Pembuatan.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Nama Perusahaan	23
B. Sejarah Berdirinya Perusahaan	23
C. Bidang Usaha dan Fasilitas	25
1. Bidang Usaha	25
2. Fasilitas	25
D. Struktur Organisasi	33
BAB IV PEMBAHASAN.....	38
A. Proses Pembuatan Seared Barramundi oleh Commis di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort.....	38
1. Tahap Persiapan	38
2. Tahap Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan.....	48
3. Tahap Pembersihan Area Kerja	56
B. Hambatan-Hambatan yang Dihadapi Dalam Proses Pembuatan Seared Barramundi oleh Commis di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort dan Cara Mengatasinya	56
BAB V PENUTUP.....	58
A. Simpulan	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1: Logo Anantara Uluwatu Bali Resort.....	23
Gambar 3.2: Struktur Organisasi Hot Kitchen.....	34
Gambar 4.1: Seragam Kitchen pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort	39
Gambar 4.2: Knife.....	41
Gambar 4.3: Tongs.....	41
Gambar 4.4: Strainer	42
Gambar 4.5: Stove.....	42
Gambar 4.6: Cutting Board	43
Gambar 4.7: Mandolin	43
Gambar 4.8: Tray	44
Gambar 4.9: Peeler.....	44
Gambar 4.10: Saute Pan.....	45
Gambar 4.11: Sauce Pan	45
Gambar 4.12: Wooden Spatula	46
Gambar 4.13: Spoon.....	46
Gambar 4.14: Hot Plate.....	47
Gambar 4.15: Ballon Whisk.....	47
Gambar 4.16: Blender	47
Gambar 4.17: Potato Masher.....	48
Gambar 4.18: Seared Barramundi.....	49
Gambar 4.19: Seared Barramundi.....	50
Gambar 4.20: Mash Potato.....	51
Gambar 4.21: Saute Spinach	52
Gambar 4.22: Pasmol Sauce	53
Gambar 4.23: Proses Pembuatan Pasmol Sauce	53
Gambar 4.24: Bumbu Kuning.....	54
Gambar 4.25: Garnish	55

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1: Tipe Kamar	26
Tabel 4.1: Bahan-Bahan Seared Barramundi.....	48
Tabel 4.2: Bahan-Bahan Membuat Seared Barramundi	50
Tabel 4.3: Bahan-Bahan Membuat Mash Potato	51
Tabel 4.4: Bahan-Bahan Membuat Saute Spinach.....	52
Tabel 4.5: Bahan-Bahan Membuat Pasmol Sauce	53
Tabel 4.6: Bahan-Bahan Mebuat Bumbu Kuning.....	54
Tabel 4.7: Bahan-Bahan Mebuat Garnish.....	55



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Bahan-Bahan yang digunakan untuk membuat Seared Barramundi

Lampiran 2: Bahan-Bahan yang digunakan untuk membuat Mashed Potato

Lampiran 3: Bahan-Bahan yang digunakan untuk membuat Saute Spinach

Lampiran 4: Bahan-Bahan yang digunakan untuk membuat Pasmol Sauce

Lampiran 5: Bahan-Bahan yang digunakan untuk membuat Bumbu Kuning

Lampiran 6: Bahan-Bahan yang digunakan untuk membuat Garnish



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata di pulau Bali sempat mengalami penurunan yang sangat drastis tetapi saat ini sudah tumbuh kembali banyak dikunjungi oleh wisatawan dalam negeri maupun wisatawan luar negeri. Pulau Bali merupakan salah satu tujuan utama para wisatawan karena sejuta pesona yang ditawarkan oleh pulau dewata. Pesona keindahan alam yang dimiliki pulau dewata menjadi daya tarik tersendiri sehingga membuat banyak wisatawan dalam negeri maupun wisatawan luar negeri yang berkunjung ke Bali untuk menghabiskan waktu liburan. Oleh karena itu, diperlukan salah satu fasilitas utama yang menunjang sektor kepariwisataan Bali adalah akomodasi yang menyediakan tempat menginap dengan pelayanan makan dan minum yaitu jasa perhotelan. Hotel merupakan jenis industri yang menghasilkan dan menyediakan sesuatu dalam bentuk barang dan jasa.

Terdapat banyak hotel yang ada di kawasan Uluwatu dan salah satunya adalah Anantara Uluwatu Bali Resort yaitu hotel yang berada dibawah naungan PT. Tiara Inti Mulia. Anantara Uluwatu Bali Resort berdiri pada 15 Juni 2012 yang berlokasi di kawasan Labuan Sait, Pecatu. Letaknya yang sangat strategis dengan beberapa objek wisata menjadikan hotel ini diminati banyak wisatawan sebagai tempat menginap selama di Bali. Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki 75 kamar yang terdiri dari suite, villa dan penthouse. Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki berbagai fasilitas diantaranya seperti: *Spa, Gym, Chapel, Meeting Room, Infinity Pool*, dan *Restaurant* yang bernama *360 Rooftop*, *SONO Teppanyaki*, dan *Botol*

Biru Bar and Grill. Botol Biru Bar and Grill adalah restaurant yang terletak di tepi tebing Pantai Impossible dengan waktu operasional 11.00-22.00 WITA dan menyediakan masakan darat dan laut dari pesisir Samudera Hindia hingga Mediterania.

Main course adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada suatu waktu makan seperti *lunch* maupun *dinner*, dengan ukuran lebih besar dari *appetizer*. *Seared Barramundi* merupakan hidangan *main course* yang banyak diminati oleh tamu karena dalam satu hidangan sudah terdapat karbohidrat, sayuran, dan saus serta terdapat keunikan tersendiri pada saat proses pengolahan menggunakan teknik *pan sear* yang menjadikan menu *Seared Barramundi* sebagai salah satu menu andalan. *Seared Barramundi* menggunakan bahan utama ikan *barramundi* yang dimasak dengan teknik *pan seared* selama kurang lebih 8-10 menit hingga kulitnya *crispy*. Ditemani dengan *saute vegetable* yaitu *spinach* yang di *blanch* sebentar lalu di *saute*, untuk karbohidrat menggunakan *mashed potato* yaitu kentang yang di rebus lalu dihaluskan dengan *potato masher* setelah itu di masak dengan susu dan *cream* ditambah *butter*, *parmesan cheese*, *seasoning* lalu di aduk hingga *mashed potato* kalis. Untuk saus menggunakan *pesmol sauce* yang berbahan dasar bumbu kuning.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka dari itu penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan *Seared Barramundi* oleh *Commis* di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah proses dalam pembuatan *Seared Barramundi* oleh *Commis* di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort?
2. Apa kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Seared Barramundi* oleh *Commis* di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort dan Cara Mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan penulisan

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan *Seared Barramundi* oleh *Commis* di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort.
- b. Untuk mengetahui kendala–kendala apa saja yang dihadapi dalam pembuatan *Seared Barramundi* oleh *Commis* di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort.

2. Kegunaan penulisan

a. Bagi mahasiswa

Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali. Dengan dilakukannya penulisan ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan pada bidang *Food and Beverage Product*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Diharapkan agar dapat menjadi pedoman bagi mahasiswa untuk menambah wawasan pada bidang *Food and Beverage Product* khususnya tentang pembuatan

Seared Barramundi, serta menambah referensi yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali dan dapat membantu menunjang kegiatan perkuliahan bagi mahasiswa yang ingin mendalami bidang perhotelan khususnya pada bidang *Food and Beverage Product*.

c. Bagi pihak Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort

Sebagai bahan masukan bagi Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort pada umumnya dan *Food and Beverage Department* pada khususnya dan akan dapat memberikan pelayanan yang baik serta dapat mengambil tindakan yang tepat dari kendala-kendala yang timbul dalam proses pembuatan *Seared Barramundi*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode dan teknik pengumpulan data tersebut adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode observasi yaitu dengan melakukan pengamatan dan mencatat semua data yang diperlukan dalam metode penulisan ini, serta ikut terlibat langsung dalam proses pembuatan *Seared Barramundi* yang menggunakan peralatan-peralatan, antara lain: *knife, tongs, strainer, stove, cutting board, mandolin, tray, peeler, saute pan, sauce pan, wooden spatula, spoon, hot plate, ballon whisk, blender, potato masher* dan menggunakan metode *pan sear, saute, blanching*.

b. Metode Wawancara

Yaitu pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab kepada narasumber terkait. Dalam hal ini penulis mengadakan tanya jawab kepada *Sous*

Chef dan Chef De Partie di hot kitchen Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort khususnya dalam proses pembuatan Seared Barramundi.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang dipakai dalam penulisan tugas akhir ini adalah teknik analisis laporan deskriptif. Karena dilaporan ini penyusun akan memaparkan secara langsung atau menguraikan proses pembuatan *Seared Barramundi* di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Adapun teknik penyajian yang digunakan penulis adalah teknik formal yang menyajikan semua data secara jelas dan benar sesuai dengan proses pembuatan *Seared Barramundi* di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Seared Barramundi oleh Commis di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort penulis dapat memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Seared Barramundi oleh Commis di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi empat tahapan yaitu: tahap persiapan diri, kebersihan lingkungan kerja, persiapan alat-alat, dan persiapan bahan-bahan.

b. Tahap Pengolahan Bahan Makanan

Proses pengolahan *seared barramundi* terdiri dari beberapa bahan yaitu: ikan *barramundi*, *saute spinach*, *mash potato*, *pesmol sauce*.

c. Tahap Akhir

Tahap Akhir adalah tahap penyelesaian dari semua tahapan yang sudah dilakukan oleh seorang *commis* pada pembuatan *seared barramundi*. Adapun tahap akhir yang dilakukan oleh seorang *commis* adalah tahap penyajian *seared barramundi* dan tahap pembersihan area kerja.

2. Hambatan-Hambatan yang Dihadapi Dalam Proses Pembuatan Seared Barramundi oleh Commis di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort dan Cara Mengatasinya

a. *Barramundi* alot pada saat dimasak

Hambatan yang biasa ditemukan pada proses pembuatan *seared barramundi* adalah daging ikan alot saat dimasak. Untuk mengatasi hambatan ini perlu metode tambahan yaitu memotong bagian tengah *barramundi* tetapi tidak sampai putus agar panas bisa masuk ke dalam daging sehingga dapat matang merata lebih cepat.

b. Keterbatasan *pan* untuk memasak *seared barramundi*

Hambatan yang biasa ditemukan pada proses pembuatan *seared barramundi* adalah keterbatasan *pan* untuk memasak *seared barramundi* ketika banyak pesanan. Untuk mengatasi hambatan ini sebaiknya *pan* yang sudah tidak digunakan segera dicuci agar menghindari terjadinya kekurangan *pan* pada saat banyak pesanan yang masuk.

B. Saran

Adapun saran-saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang sering terjadi saat Pembuatan Seared Barramundi oleh Commis di Botol Biru Bar and Grill pada Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort yaitu sebagai berikut:

1. Sebaiknya seorang *commis* sebelum memasak *barramundi* agar membelah bagian tengah ikan tetapi jangan sampai putus agar pada saat proses memasak ikan dapat matang secara merata lebih cepat dan tidak menghabiskan banyak waktu.

2. Sebaiknya setiap *pan* yang sudah tidak digunakan agar segera di cuci untuk menghindari terjadinya kekurangan *pan* dan dapat memudahkan pada saat memulai proses memasak.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, M. Z. 2019. *Jenis-Jenis Ikan di Kawasan PT.Mifa Bersaudara Kabupaten Aceh Barat*. Aceh Barat: Universitas Syiah Kuala.
- Adri, M., & Fahmi. 2012. *Panduan Untuk Penelitian Ikan Laut*. Jakarta: Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI.
- Bartono, & Ruffino. 2012. *Tataboga Industri*. Yogyakarta: Andi
- Budiningsih, A., Kusumaningtyas, W., Hamdi, A. S., & Hilmansyah, B. 2019. *Kompetensi Kejuruan Restoran 2*. Bogor: Yudhistira.
- Cahyana, C., & Devi, G. 2015. *Pintar Masak Hidangan Kontinental*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa edisi V*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Karina, Sa'diah Multi dan Endang Titi Amrihati. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Minantyo, Hari. 2012. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Jakarta: Graha Ilmu
- Suardani, M. 2015. *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, Ni Made. 2015. *Pengolahan Makanan 2*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Senitiasih, N. 2018. *Principle of Cookery*. Denpasar: Focus Caribbean College.
- Sudiara, Bagus Putu. 2016. *Tata Boga*. Jakarta: Depikbud Direktoral Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Yuliantoro. 2019. *Pengertian Memasak*. Batam: Robby Darmawan.