

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN ROLL OLEH COMMIS DI GOLDEN
BEACH RESTAURANT PENINSULA BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Raditya Sentana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN ROLL OLEH COMMIS DI GOLDEN
BEACH RESTAURANT PENINSULA BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Raditya Sentana
2115823148**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN ROLL OLEH COMMIS DI GOLDEN BEACH RESTAURANT PENINSULA BEACH RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Raditya Sentana
2115823148**

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

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN ROLL OLEH COMMIS DI GOLDEN BEACH
RESTAURANT PENINSULA BEACH RESORT**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada hari senin, 12 agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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



Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum.
NIP. 199511062022032010

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN ROLL OLEH COMMIS DI GOLDEN
BEACH RESTAURANT PENINSULA BEACH RESORT**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada Hari Senin, 12 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Pugra., M.Par. NIP. 196312312000031002	
Anggota	Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc NIP. 199001132019032015	
Anggota	Solihin, SST.Par., M.Par NIP. 196206121989031002	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadek 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 Wayan Raditya Sentana

NIM : 2115823148

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**PEMBUATAN CHICKEN ROLL OLEH COMMIS
DI GOLDEN BEACH RESTAURANT
PENINSULA BEACH 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, 12 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



I Wayan Raditya Sentana
NIM. 2115823148

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul Pembuatan Chicken Roll Oleh Commis di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Chicken Roll Oleh Commis di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort 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 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh

pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Drs. I Wayan Pugra.,M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini ini.
6. Indah Utami Chaerrunnisah M. Hum, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Nyoman Warka selaku Food & Beverage Product Manager di Peninsula Beach Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta mendukung penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Ni Komang Sumartini, selaku Assistent General Manager Peninsula Beach Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta mendukung penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Oka Antara selaku Commis I Peninsula Beach Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta mendukung penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
10. Seluruh Staff Peninsula Beach Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

12. I Made Gata dan Ibu Wayan Menyani, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

13. Keluarga dan teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penyusunan laporan ini.

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

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan	5
E. Sistematis Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel.....	7
B. Food & Beverage Departemen.....	12
C. Restoran.....	15
D. Kitchen.....	15
E. Metode Memasak	17
F. Jenis-Jenis Peralatan Dapur	19
G. Pengertian Commis.....	22
H. Pengertian roll.....	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	24
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	24
1. Lokasi	24
2. Sejarah.....	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	25
1. Bidang Usaha.....	25
2. Fasilitas Hotel.....	28

C.	Struktur organisasi hotel.....	30
BAB IV PEMBAHASAN.....		34
A.	Pembuatan Chicken Roll oleh Commis di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort.....	34
B.	Hambatan dan solusi saat pembuatan Chicken Roll oleh Commis di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort.....	48
BAB V PENUTUP.....		50
A.	Simpulan.....	50
B.	Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....		53



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar di Peninsula Beach Resort.....	26
Tabel 3. 2 Jenis jenis Restoran.....	29
Tabel 4. 1 Bahan Pembuatan Mushroom Sauce.....	42
Tabel 4. 2 Bahan Pembuatan Saute Vegetable.....	42
Tabel 4. 3 Bahan Pembuatan Mashed Potato.....	43
Tabel 4. 4 Bahan Pembuatan Chicken Roll.....	43



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Peninsula Beach and Resort.....	24
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi PENINSULA BEACH AND RESORT	31
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food and Beverage Departemen.....	31
Gambar 4. 1 Personal Grooming	36
Gambar 4. 2 Green Cutting Board.....	37
Gambar 4. 3 yellow cutting board	37
Gambar 4. 4 Fillet Knife.....	38
Gambar 4. 5 Chef Knife	38
Gambar 4. 6 Peeler.....	39
Gambar 4. 7 Piring Stainless	39
Gambar 4. 8 Fraying Pan.....	40
Gambar 4. 9 Pelumat Kentang.....	40
Gambar 4. 10 Kitchen Stove.....	41
Gambar 4. 11 Palu Daging.....	41
Gambar 4. 12 Mushroom Sauce	44
Gambar 4. 13 Saute Vegetable.....	45
Gambar 4. 14 Mashed Potato	46
Gambar 4. 15 Chicken Roll	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Event tahun baru

Lampiran 2 Jakaranda restoran

Lampiran 3 Event wedding



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peninsula Beach Resort merupakan salah satu hotel bintang 4 yang terletak di kawasan Nusa Dua tepatnya di Jalan Pratama No. 72 Tanjung Benoa, Nusa Dua, Kec. Kuta Selatan., Kabupaten Badung, Bali. Hotel ini memiliki 81 Kamar dengan beberapa tipe yaitu. *Studio Apartments, One Bedroom Apartments, Two Bedroom Apartments, Three Bedroom apartemens, Penthouse*, dan memiliki satu vila yang bernama *Garden villa*, Selain memiliki kegiatan usaha berupa kamar Peninsula Beach Resort juga memiliki usaha. *Food and Beverage Department* di Peninsula Beach Resort dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Service* adalah bagian dari tata hidangan yang menyajikan dan melayani tamu, mulai dari pemesanan makanan dan minuman sampai tamu meninggalkan restoran, *Food and Beverage Product* adalah bagian dari pengolahan makanan yang siap disajikan kepada tamu. *Food and Baverage Product* di Peninsula Beach Resort dibagi menjadi tiga *section*, yaitu: *Hot Kitchen, Cool Kitchen* dan *Pastry. kitchen* adalah salah satu *section* yang mengolah makanan dari *appetizer, soup, main course. dan dessert*.

Chicken Roll merupakan salah satu *main course* dari menu *special today* atau menu hasil kreasi dari *commis* dan Head chef di Peninsula Beach Resort. *Main course* tersebut memiliki daya tarik tersendiri dari segi bentuk dan penampilan dimana bentuknya yang berlapis lapis dan perpaduan warna dari

setiap *ingredients* yang melengkapinya. Chicken Roll menjadi salah satu *main course special today* yang cukup banyak diminati di Golden Beach Restaurant dikarenakan menu ini tidak ada setiap hari tapi hanya ada setiap hari sabtu, dengan perpaduan dua daging yang berbeda yaitu daging ayam dan juga daging babi (bacon) yang nantinya daging ayam akan dijadikan sebagai lapisan paling luar lalu di beri isian daging babi (bacon) beserta parutan mozzarella chese dan di gulung menjadi satu ditambah dengan rasa gurih dari *mushroom sauce* yang membuat menu ini banyak diminati. Selain itu proses pembuatan Chicken Roll ini cukup unik karena diperlukan keterampilan untuk menggulung daging ayam yang sudah di pipihkan agar tetap menyatu dan tidak terbuka saat di *pan sheer*. Selain itu, saat melakukan proses *pan sheer* api yang di gunakan tidak boleh terlalu besar agar semua matang dengan merata dan harus ber hati-hati saat membalikan *chicken* agar tidak terbuka. Saat pembuatan *mushroom sauce* perlu ketelitian agar tekstur sauce tidak terlalu cair ataupun terlalu kental. Rasa gurih yang dihasilkan dari mushroom sauce dan perpaduan dua tekstur daging yang berbeda juga kenyal nya mozzarella *chese*, membuat Chicken Roll tersebut sangat digemari.

Mengenai topik 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 I Kadek Cesa Kurniawan (2020) yang berjudul “Pembuatan Chicken Roll Balinese Spicy Betutu Oleh Commis Di hotel Royal Tulip Springhill Resort” hal yang berbeda dari penulisan ini adalah prosedur dalam pembuatan bumbu. Perbedaan lainnya terdapat pada saat

proses pembuatannya. Yang kedua ada tulisan dari I Gede Angga Pratama (2021) yang berjudul “Pembuatan Chicken Parmagiana Oleh Comis Pada Ketumbar Restaurant di Hotel The Haven Suites Bali Berawa” hal yang berbeda dari penulisan ini adalah proses dalam pengolahan ayam dan perbedan lainnya yaitu dalam proses memasak.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik mengangkat topik yang akan di bahas dalam pembuatan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Chicken Roll Oleh Commis di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort“.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalahnya adalah :

1. Bagaimanakah pembuatan Chicken Roll Oleh Commis di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan Chicken Roll Oleh Commis di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui Pembuatan Chicken Roll Oleh Commis di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang di hadapi dalam Pembuatan Chicken Roll Oleh Commis di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan penulisan

a. Bagi Mahasiswa

Sebagai syarat yang harus di tempuh dalam menyelesaikan pendidikan diploma III pada jurusan pariwisata program studi perhotelan politeknik negeri bali dengan dilakukan penulisan ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan pada *food and beverage product*

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai bahan pertimbangan dalam penyesuaian tugas akhir bagi adik-adik kelas khususnya jurusan pariwisata program studi perhotelan dan dapat dipergunakan sebagai bahan evaluasi untuk menyempurnakan ilmu pengetahuan yang di dapat dan membandingkan ilmu pengetahuan tersebut baik teori maupun praktek.

c. Bagi pihak hotel Peninsula Beach Resort

Sebagai masukan dan memberikan sumbangan pemikiran bagi hotel Peninsula Beach Resort dalam meningkatkan mutu dan memberikan

pelayanan yang terbaik secara maksimal dan mengambil tindakan yang tepat dari kendala-kendala yang timbul dari pembuatan chicken roll.

D. Metode Penulisan

Untuk menyelesaikan tugas akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya:

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 dalam melakukan pengamatan dan mencatat semua data yang diperlukan. Dalam metode penulisan ini, serta ikut terlibat langsung dalam pembuatan Chicken Roll oleh *Commis* pada *Hot Kitchen* di Peninsula Beach Resort.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara yaitu pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab kepada narasumber terkait. Dalam hal ini penulisan mengadakan tanya jawab kepada *Commis* dan *Chef* tentang pembuatan Chicken Roll di Peninsula Beach Resort.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan yaitu metode pengumpulan data dengan mengumpulkan, mencari dan membaca buku-buku literal dan internet yang berkaitan dengan isi tugas akhir ini.

E. Sistematis Penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan, dan Sistematika Penulisan.

2. Bab II Landasan Teori

Bab ini memuat teori mengenai pengertian hotel, jenis – jenis hotel, pengertian dan fungsi *food and beverage product*, pengertian dan jenis *restaurant*, pengertian dan jenis menu.

3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan lokasi dan sejarah hotel, bidang usaha dan fasilitas hotel dan struktur organisasi hotel.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam pembuatan Chicken Roll oleh *Commis* di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Chicken Roll oleh *Commis* di Golden Beach Restaurant

Peninsula Beach Resort terdiri dari tiga tahap yaitu:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan oleh *Commis* ialah persiapan diri terlebih dahulu yang dimulai dari absensi, *personal hygiene*, kelengkapan *uniform*, lalu persisapan bahan dan alat yang akan digunakan untuk proses produksi agar operasional berjalan dengan lancar.

b. Tahap Produksi

Pembuatan Chicken Roll dibagi menjadi empat bagian yaitu pembuatan *mushroom sauce*, *sauted vegetable*, *mashed potato* dan yang terakhir Chicken Roll itu sendiri

c. Tahap Pembersihan

Tahap ini merupakan tahap terakhir namun cukup penting dan harus dilakukan saat proses produksi telah selesai. Pada tahap ini para *commis* membersihkan area kerja dan alat-alat yang digunakan untuk proses produksi, sehingga dapat mempercepat proses kerja selanjutnya.

2. Hambatan dan solusi saat pembuatan Chicken Roll oleh *Commis* di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort

Adapun beberapa hambatan dan solusi yang dialami saat pembuatan Chicken Roll yaitu:

a. Pembuatan *mushroom sauce*

Saat pembuatan *mushroom sauce* sering terjadi kendala pada tingkat kekentalan *sauce* dikarenakan faktor suhu api dan takaran *brown stock* yang terlalu banyak, solusi yang dapat dilakukan ketika *sauce* terlalu kental adalah dengan cara menambahkan sedikit *brown stock* sampai mendapatkan kekentalan yang diinginkan sedangkan jika *sauce* terlalu cair naikan sedikit suhu api lalu aduk terus sampai mendapatkan kekentalan yang pas.

b. Dalam pembuatan chicken roll

Saat pembuatan chicken roll sering terjadi kendala pada kematangan daging yang tidak merata dikarenakan bentuk dari chicken roll yang berlapis-lapis yang menyebabkan daging matang diluar dan mentah di bagian dalam, solusi yang dapat dilakukan jika terjadi kendala seperti ini adalah dengan cara membuka gulungan ayam lalu ambil *slice bacon* lalu goreng sampai setengah matang setelah itu taruh kembali *bacon* di atas ayam lalu gulung kembali dan masukan kedalam oven dengan suhu yang tidak terlalu panas agar ayam matang secara merata.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan mengenai pembuatan Chicken Roll oleh *Commis* di Golden Beach Restaurant Peninsula Beach Resort, ada beberapa saran yang diajukan oleh penulis yaitu, sebagai berikut:

1. Sebaiknya chef melakukan *briefing* kepada para *commis* agar lebih fokus dalam proses pembuatan *mushroom sauce* untuk chicken roll terutama dalam mengatur suhu api agar tidak terlalu besar dan sebaiknya proses pembuatan setiap *condiment* pada pembuatan chicken roll di selesaikan satu persatu agar semua selesai sesuai dengan standar yang sudah di tetapkan.
2. Sebaiknya saat mngolah ayam yang akan dijadikan chicken roll *commis* harus lebih teliti saat memipihkan ayam agar ketebalan ayam pas dan mudah saat akan melakukan proses penggulungan ayam selain itu jika tingkat ketebalan ayam pas maka ayam akan lebih mudah untuk matang secara merata.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, F. D., & Rahmayanti, S. Z. (2023). Strategi Promosi Food and Beverage Department Dalam Upaya Menarik Tamu Guna Meningkatkan Pendapatan di Hotel Horaios Malioboro. *Mabha Jurnal*, 4(1), 2746–8941.
- Aslamiyah, A. (2010). *Sisitem Kerja Di Kitchen Sumire Hotel Grand Hyatt Jakarta (Laporan Hasil Praktek Kerja Lapangan)*.
- Delima, K. (2019). *Standarisasi Dapus Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan di Rio City Hotel Palembang Menurut Peraturan Menteri Pariwisata 53/HM.001/MPEK/2013*.
- Duniawati, & Gusnadi, D. (2024). Pemanfaatan Buah Mangga Gedong Gincu Sebagai Gluten, Pemanis, Pewarna Buatan Pada Produk Swiss Roll. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), 7–13.
- Erianto, E. (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, 99–109.
- Fadilla, A., Nasyuha, A. H., & Sari, V. W. (2022). Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Juru Masak (koki) Menggunakan Metode Complex Proportional Assesment (COPRAS). *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 9(2), 316–327. <https://doi.org/10.30865/jurikom.v9i2.3920>
- Firani, S. (2020). *Pengaruh Acara Cooking Show Bagi Mahasiswa Tata Boga*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Hijriani, L. (2020). Modul Pembelajaran SMA Prakarya dan Kewirausahaan Kelas X. Sistem Pengolahan Makanan Awetan dari Bahan Nabati. In *Modul Pembelajaran SMA Prakarya dan Kewirausahaan Kelas X*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar dan Pendidikan Menengah Direktorat Sekolah Menengah Atas.
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food and Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473>
- Mulyani, F., & Wulansari, N. (2023). Pengaruh Customer Experience dan Variasi Menu Breakfast terhadap Repurchase Intention Tamu di Truntum Hotel Padang. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(2), 683–691.
- Noviani, B. A. (2021). *Ilmu Boga Dasar Pengolahan Makanan, Metode Dasar Memasak*. Yogyakarta: Guepedia.

- Rizki, C. R., & Firmansyah, A. (2022). Upaya Food Production Department Dalam Mengolah dan Menyajikan Makanan di Hotel Berbintang (Studi Kasus di Hotel Hotel Royal Darmo Malioboro). *HOTELIER JOURNAL Politeknik Indonusa Surakarta*, 8(2), 83–95.
- Samudra, M., & Suhada, K. (2019). Usulan Pengendalian Pe rsediaan Peralatan dan Pe rengkapan Hotel, Restoran, dan Café di M r. Kitchen. *Journal of Integrated System*, 2(2), 123–136.
- Sinambela, E. A., & Mardikaningsih, R. (2022). Harga dan Keberagaman Produk Serta Pengaruhnya Terhadap Loyalitas Pelanggan Restoran. *Jurnal Satyagraha*, 05(01), 37–47.
<http://ejournal.universitasmahendradatta.ac.id/index.php/satyagraha>
- Suardana, I. K., & Adjiananda, A. D. (2021). Upaya Room Service Dalam Meningkatkan Pelayanan Saat Pandemi Covid-19 Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(2), 14–3.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI