

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BEST SELLER
DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL**



PLOTEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Eka Aryana Putra

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BEST SELLER
DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL**



PLOTEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Eka Aryana Putra

2115823351

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BEST SELLER DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL

Proposal ini diajukan sebagai salah satu syarat penyelesaian Tugas Akhir Program
Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Eka Aryana Putra

NIM. 2115823351

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

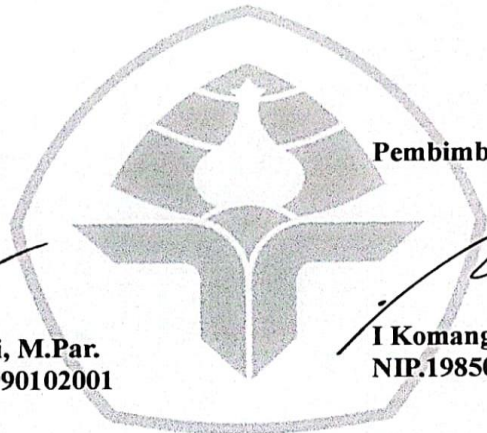
PEMBUATAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BEST SELLER DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali
pada 9 Agustus 2024

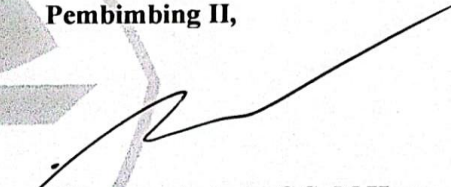
Pembimbing I,



Dra. Made Ruki, M.Par.
NIP.196210061990102001



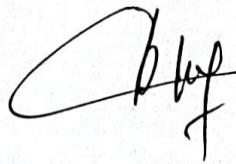
Pembimbing II,



I Komang Ardana, S.S.,M.Hum.
NIP.198503172023211014

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwipradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BEST SELLER DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 9 Agustus 2024

Pembimbing I,

Dra. Made Ruki, M.Par.
NIP.196210061990102001

Pembimbing II,

I Komang Ardana, S.S., M.Hum.
NIP.198503172023211014

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

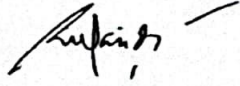

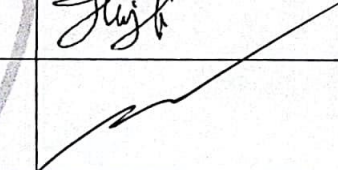


Wahyuni Sri Astuti, SST., Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BEST SELLER DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 9 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Made Ruki, M.Par. NIP.196210061990102001	
Anggota	I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par NIP 198502102014041001	
Anggota	I Komang Ardana, S.S.,M.Hum. NIP.198503172023211014	

JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali




Dr. Masnyaman Sri Astuti, SST.,Par.,M.Par.
NIP. 198409082008122004



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA
Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364
Telp (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINILITAS TUGAS AKHIR

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah Tugas Akhir dengan judul:

"PEMBUATAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BEST SELLER DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL"

Tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis yang dikutip dalam naskah ini disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila di dalam naskah Tugas Akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia Tugas Akhir ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (Amd.) dibatalkan serta diproses dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. (UU No. 20 TAHUN 2003, Pasal 25 Ayat 2 Pasal 70).

Badung, 19 September 2024

Mahasiswa



Nama : Kadek Eka Aryana Putra

Nim : 2115823351

PS : D III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Proposal berjudul “PEMBUATAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BEST SELLER DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL” tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan proposal ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan tugas akhir program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Dalam penyusunan proposal ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih 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 kepada penulis 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 Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberikan motivasi dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par. selaku Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan PSDKU Jembrana Jurusan Pariwisata yang telah memberikan motivasi dan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kanah, S.Pd., M.Hum. selaku koordinator PKL Program Studi D3 Perhotelan yang telah memberikan petunjuk dalam melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
7. Dra. Made Ruki, M.,Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. I Komang Ardana, S.S., M.Hum. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama penulisan Tugas Akhir ini.
9. Ibu Dewi Purnamaningsih selaku Human & Resource Manager di Bali Nusa Dua Convention Center yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Bali Nusa Dua Convention Center untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
10. Ibu Ni Made Ayu Suryani selaku Training Coordinator di Bali Nusa Dua Convention Center yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Bali Nusa Dua Convention Center untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.

11. Seluruh staff di Bali Nusa Dua Convention Center yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir
12. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
13. Ibu Ni Nyoman Kartini dan Bapak I Wayan Sunia, selaku kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.
15. Serta semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan laporan Praktik Kerja Lapangan ini. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	3
D. Metode Penulisan	4
E. Sistematika Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Hotel	6
B. Food and Beverage Department	8
C. Restoran	11
D. Menu.....	13
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	
A. Lokasi dan Sejarah Bali Nusa Dua Hotel	16

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Bali Nusa Dua Hotel 18

C. Struktur Organisasi Perusahaan..... 27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penyajian Hasil Observasi..... 32

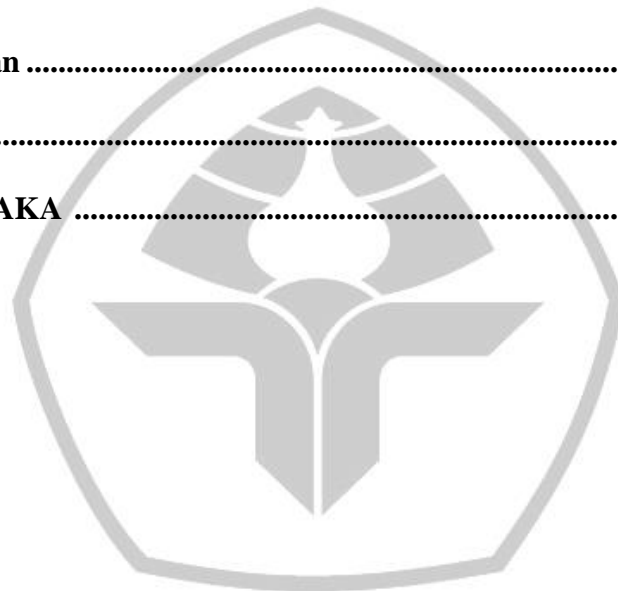
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya 38

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan 40

B. Saran 40

DAFTAR PUSTAKA 41



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Perusahaan	16
Gambar 3.2 Harga Deluxe Room.....	18
Gambar 3.3 Daftar Harga Menu Restoran Kunyit	19
Gambar 3.4 Deluxe Room	20
Gambar 3.5 Premiere Room.....	21
Gambar 3.6 Deluxe Suite	22
Gambar 3.7 Premiere Suite	22
Gambar 3.8 Executive Suite	23
Gambar 3.9 Presidential Suite	24
Gambar 3.10 Kunyit Restaurant	24
Gambar 3.11 SPA & Fitness	25
Gambar 3.12 Lobby Lounge	26
Gambar 3.13 Swimming Pool.....	26
Gambar 3.14 Struktur Organisasi Bali Nusa Dua Hotel	37
Gambar 3.15 Struktur Organisasi F&B Department	28

BAB I

PENDAHLUAN

A. Latar Belakang

Restoran Kunyit Bali di Nusa Dua Hotel, sebagai destinasi kuliner unggulan dengan sajian autentik dan cita rasa khas Bali, terus berinovasi untuk meningkatkan pengalaman kuliner para tamu. Dalam upaya ini, manajemen restoran berencana memperkenalkan menu baru potensial sebagai best seller, dengan fokus pada hidangan tradisional Indonesia, khususnya Soup Buntut.

Setelah melalui riset pasar internal dan eksternal, tim kuliner menemukan bahwa Soup Buntut memiliki daya tarik besar dan potensi untuk memukau selera tamu lokal maupun internasional. Kombinasi kekayaan rasa dan tradisi lokal dalam Soup Buntut diharapkan dapat memperkokoh posisi Restoran Kunyit Bali sebagai destinasi kuliner terbaik di Nusa Dua.

Tren kuliner global yang menunjukkan peningkatan minat pada hidangan-hidangan lokal autentik dan pengalaman kuliner tak terlupakan memperkuat keputusan untuk memperkenalkan Soup Buntut sebagai menu utama. Restoran Kunyit Bali Nusa Dua Hotel bercita-cita menjadi pionir dalam menghadirkan Soup Buntut sebagai hidangan yang tidak hanya memuaskan selera, tetapi juga mengajak tamu untuk merasakan kekayaan budaya Indonesia.

Dalam menghadapi proses pembuatan menu best seller ini, tim kuliner Restoran Kunyit Bali mengidentifikasi beberapa hambatan dan tantangan yang perlu diatasi. Salah satu hambatan utama adalah memastikan kualitas bahan baku

yang konsisten, mengingat bahan utama Soup Buntut harus memenuhi standar tertinggi. Selain itu, mengimplementasikan teknik memasak yang tepat untuk menjaga kelembatan dan keempukan daging buntut menjadi tantangan tersendiri.

Proses presentasi juga menjadi aspek krusial dalam penciptaan menu best seller. Restoran ini berkomitmen untuk memberikan sentuhan artistik dan estetika yang memikat, menjadikan Soup Buntut bukan hanya hidangan lezat tetapi juga sebuah karya seni kuliner yang memanjakan mata sebelum disantap.

Penyelenggaraan pembuatan Soup Buntut sebagai menu best seller di Restoran Kunyi Bali Nusa Dua Hotel sejalan dengan visi hotel untuk memberikan pengalaman menginap dan bersantap yang tak tertandingi di Nusa Dua. Kendati menghadapi hambatan dan tantangan, langkah ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap citra restoran, meningkatkan kepuasan tamu, dan pada akhirnya, meningkatkan pendapatan restoran secara keseluruhan.

Dengan komitmen yang kuat terhadap kualitas, keaslian, dan kepuasan tamu, Restoran Kunyi Bali Nusa Dua Hotel optimis bahwa pembuatan Soup Buntut sebagai menu best seller akan menjadi langkah sukses dalam menjaga eksistensi dan reputasi mereka di kancah kuliner Bali yang semakin kompetitif.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pembuatan Soup Buntut yang menjadi menu best seller di Restoran Kunyi Bali Nusa Dua Hotel?
2. Apa sajakah hambatan saat pembuatan Soup Buntut yang menjadi menu best seller di Restoran Kunyi Bali Nusa Dua Hotel?

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Menjelaskan pembuatan Soup Buntut yang menjadi menu best seller di Restoran Kunyit Bali Nusa Dua Hotel.
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi saat pembuatan Soup Buntut yang menjadi menu best seller di Restoran Kunyit Bali Nusa Dua Hotel.

2. Manfaat Penulisan

a) Bagi Mahasiswa

1. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and Beverage Product.
3. Mengetahui secara detail tentang pembuatan Soup Buntut yang menjadi menu best seller di Restoran Kunyit Bali Nusa Dua Hotel.

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. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Soup Buntut.

c) Bagi Restoran Kunyit dan Bali Nusa Dua Hotel

1. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Soup Buntut.
2. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Soup Buntut.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a) Observasi

Metode observasi akan digunakan untuk mengamati secara langsung proses pembuatan Soup Buntut di dapur Restoran Kunyit Bali Nusa Dua Hotel. Observasi akan mencakup pemantauan terhadap setiap tahap, mulai dari persiapan bahan hingga penyajian akhir. Teknik catat akan diterapkan selama

observasi untuk merekam detail setiap langkah yang diambil, kualitas bahan yang digunakan, dan proses khusus yang diterapkan oleh koki.

b) Wawancara

Wawancara akan dilakukan dengan para koki yang terlibat dalam proses pembuatan Soup Buntut. Pertanyaan terstruktur akan diajukan untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam mengenai pengalaman mereka, teknik khusus yang mereka terapkan, serta hambatan yang mungkin mereka hadapi selama proses. Teknik rekam akan digunakan untuk merekam wawancara sehingga informasi yang diperoleh dapat direview dan dianalisis secara lebih rinci.

c) Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan akan digunakan untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang sejarah, variasi, dan keunikan Soup Buntut dalam konteks kuliner Indonesia. Referensi-literatur dan artikel ilmiah tentang hidangan ini akan diakses untuk mendukung penulisan teoritis dan memperkaya landasan konseptual. Teknik catat juga akan digunakan untuk mencatat temuan penting selama proses studi kepustakaan.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Pada sub-bab ini, metode analisis yang akan digunakan adalah metode deskriptif-kualitatif. Analisis akan dilakukan dengan merinci proses pembuatan Soup Buntut berdasarkan data yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan studi kepustakaan. Hasil analisis akan disajikan

secara deskriptif untuk memberikan gambaran komprehensif tentang seluruh proses, teknik khusus, dan hambatan yang diidentifikasi. Penggunaan teknik catat dan rekam juga akan mendukung penyajian hasil dengan memberikan dasar yang kokoh dan mendalam.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Proses pembuatan Soup Buntut di Restoran Kunyit, Bali Nusa Dua Hotel, melibatkan tahapan-tahapan detail yang memastikan kualitas terbaik dari hidangan. Tahapan dimulai dengan membersihkan buntut sapi, menyiapkan bumbu halus, serta menambahkan rempah dan sayuran yang memberikan cita rasa khas. Proses ini juga melibatkan teknik perebusan bertahap untuk menghasilkan kuah yang jernih dan daging yang empuk. Penyajian yang estetis, dengan garnish menarik seperti bawang goreng, tomat, dan seledri, menambah kesan visual dan rasa.

Restoran Kunyit melakukan inovasi dengan menggunakan bahan baku premium dan teknik pengolahan khusus yang berkontribusi pada rasa yang kaya serta penerimaan positif dari pelanggan. Selain itu, strategi pemasaran yang efektif seperti memanfaatkan media sosial dan kolaborasi dengan influencer turut meningkatkan popularitas hidangan ini.

Namun, beberapa kendala ditemui dalam pembuatan Soup Buntut. Pengadaan bahan baku berkualitas menjadi tantangan karena ketersediaannya yang tidak selalu konsisten. Dalam proses pengolahan, menjaga kejernihan kuah membutuhkan teknik yang tepat, sementara penyajian yang menarik sangat penting untuk menarik minat pelanggan. Solusi yang diambil meliputi kerjasama

dengan pemasok lokal, penerapan teknik perebusan bertahap, dan penambahan garnish untuk memperbaiki estetika hidangan.

Dengan mengatasi kendala-kendala ini, Restoran Kunyit mampu mempertahankan Soup Buntut sebagai salah satu menu best seller yang diminati pelanggan.

B. Saran

1. **Konsistensi Bahan Baku** Untuk memastikan kualitas bahan baku tetap terjaga, penting untuk menjalin kerjasama jangka panjang dengan pemasok yang terpercaya. Hal ini akan membantu dalam menjaga standar kualitas dan ketersediaan bahan baku berkualitas tinggi.
2. **Pengembangan Resep** Terus melakukan inovasi dalam resep dan teknik pengolahan adalah kunci untuk mempertahankan dan meningkatkan kualitas hidangan. Eksperimen dengan bumbu dan teknik baru dapat memberikan variasi dan menjaga minat pelanggan.
3. **Peningkatan Presentasi** Fokus pada estetika penyajian sangat penting untuk menarik lebih banyak pelanggan. Menambahkan garnish yang menarik, menggunakan piring atau mangkuk yang estetik, dan menyusun hidangan dengan rapi dapat meningkatkan daya tarik visual dan membuat pelanggan lebih tertarik untuk mencobanya.
4. **Strategi Pemasaran Berkelanjutan** Memanfaatkan media sosial dan kolaborasi dengan influencer secara berkelanjutan sangat penting untuk menjaga popularitas hidangan. Kampanye pemasaran yang kreatif dan

konten yang menarik dapat membantu dalam menjaga minat pelanggan dan menarik pelanggan baru.

Dengan mengikuti saran-saran tersebut, Restoran Kunyit Bali Nusa Dua Hotel dapat terus meningkatkan kualitas dan popularitas Soup Buntut, sehingga semakin diminati oleh pelanggan.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(5), 1206-1224.
- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (n.d.). *Standar operasional Prosedur Room Service amaroossa hotel bandung*. *Jurnal Pariwisata*. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/jp/article/view/295/282>
- Herlinda, M. (2022). Pengaruh Harga dan Lokasi Terhadap Keputusan Menginap Di Gran Malindo Hotel Bukittinggi. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2), 16568-16571.
- Jaya, C. A. I. (2016). Upaya Peningkatan Profesionalisme Pramusaji di Hotel Kaisar Jakarta.
- Jember, L. (2023a, July 18). *Struktur Organisasi Food and Beverage Department*. Blog Loker Jember. <https://lokerjember.com/blog/struktur-organisasi-food-and-beverage-department/>
- Jurnal Kajian Pariwisata*. JURNAL ARS UNIVERSITY. (n.d.). <https://ejournal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297/215>
- Kusumarini, I. (2021). Kualitas Pelayanan Staf Front Office Hotel Di Bali. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 10(2), 98-109.
- Laksana, A. P. (2019). MENINGKATKAN KUNJUNGAN KONSUMEN (Studi Deskriptif Tentang Upaya Promosi Penjualan Di Kafe Lumbung Merah Dalam Meningkatkan Kunjungan Konsumen) (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Maengkom, C. R. (2016). Eksekusi Jaminan Fidusia Yang Berlaku Di Indonesia Sebagai Lembaga Jaminan Menurut Undang-Undang Nomor 42 Tahun 1999. *Lex Privatum*, 4(1).
- Ningrum, A. R. (2019). TATA RUANG RESTORAN NJAH DJAMBON: Studi Kasus Terhadap Pemanfaatan Interior Rumah Tradisional Jawa (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Surakarta).
- Politeknik NSC Surabaya. (2017, November 23). *Politeknik NSC Surabaya Repository*. Registry of Open Access Repositories. <http://roar.eprints.org/13323/>

Politeknik NSC Surabaya. (2017a, November 23). *Politeknik NSC Surabaya Repository*. Registry of Open Access Repositories. <http://roar.eprints.org/13323/>

Sinaga, H. R. (2018). Pengaruh pelatihan dan pendidikan terhadap kinerja penyuluh pertanian pada BKP5K Kabupaten Bogor. *Jurnal E-Bis*, 2(2), 64-70.

Standar operasional Prosedur Room Service amaroossa hotel bandung ... (n.d.). <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/295/282>

View of analisis strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya meningkatkan pendapatan restoran. (n.d.). <https://jipb.stpbipress.id/index.php/paris/article/view/428/325>

View of Peranan Executive chef dalam food & beverage production departement Untuk Menangani Banquet event Di Hotel Formosa Manado. (n.d.). <http://stpmanado.ac.id/jurhos/index.php/jh/article/view/47/33>

Wigati, E., & Noviaستی, N. (2022). Penerapan Chse Menghadapi New Era Untuk Meningkatkan Income Hotel Jambuluwuk Jogjakarta. *J Pariwisata*, 9(2), 108-17.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI