

PROPOSAL TUGAS AKHIR
PEMBUATAN SUSU BIJI BUAH NANGKA
OLEH CHEF DE PARTIE PADA SAND KITCHEN
DI THE ANVAYA BEACH RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Sri Septiari

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024

PROPOSAL TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SUSU BIJI BUAH NANGKA
OLEH CHEF DE PARTIE PADA SAND KITCHEN
DI THE ANVAYA BEACH RESORT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :
Ni Luh Sri Septiari
NIM. 2115823053

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SUSU BIJI BUAH NANGKA OLEH CHEF DE PARTIE PADA SAND KITCHEN DI THE ANVAYA BEACH RESORT BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Luh Sri Septiari
NIM. 2115823053**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SUSU BIJI BUAH NANGKA OLEH CHEF DE PARTIE PADA SAND KITCHEN DI THE ANVAYA BEACH RESORT BALI

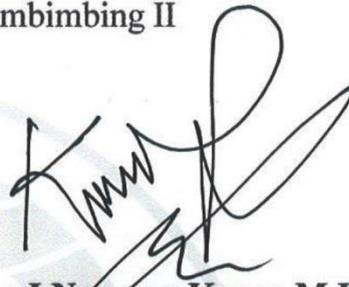
Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Pembimbing I,



Made Suardani, S.Pd., M.Par
NIP.197303122002122002

Pembimbing II



Drs. I Nyoman Kanca, M.Par.
NIP.196012311990111001

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

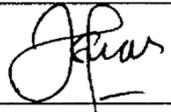


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP.198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SUSU BIJI BUAH NANGKA OLEH CHEF DE PARTIE PADA SAND KITCHEN DI THE ANVAYA BEACH RESORT BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali Pada tanggal 16 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Made Suardani, S.Pd., M.Par NIP. 197303122002122002	
Anggota	Dra. I. A. Kade Werdika Damayanti, M. Par NIP. 196405011990112001	
Anggota	I Ketut Suarta, S.E., M.Si. NIP. 196309151990031002	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui

Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



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



**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

POLITEKNIK NEGERI BALI

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Luh Sri Septiari

NIM : 2115823053

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

*Pembuatan Susu Biji Buah Nangka
Oleh Chef The Partie Pada Sand Kitchen
Di The Anvaya Beach Resort Bali*

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, 26 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Ni Luh Sri Septiari
NIM. 2115823053

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat-Nya yang dilimpahkan dan dengan usaha penulis. Sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul Pembuatan Susu Biji Buah Nangka Oleh Chef De Partie Pada Sand Kitchen Di The Anvaya Beach Resort Bali sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan dari pembuatan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Studi DIII Perhotelan di Politeknik Negeri Bali. Dalam penulisan laporan ini penulis memperoleh banyak kesulitan dan hambatan, akan tetapi berkat bimbingan, dukungan, serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan itu dapat diatasi sehingga penulisan tugas akhir ini dapat diselesaikan sesuai dengan harapan. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih 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 Koordinator Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Made Suardani, S.Pd., M.Par selaku dosen pembimbing 1 yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.

6. Drs.I Nyoman Kanca,M.Par. selaku dosen pembimbing 2 yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini
7. Mrs. Merrie Brown selaku *General Manager* The Anvaya Beach Resort Bali.
8. Mrs. Benjamin David Williamson *Food & Beverage Product Manager* The Anvaya Beach Resort Bali yang telah memberikan kesempatan pengalaman untuk Penyusunan Tugas Akhir di *Sand Restaurant*
9. Bpk Maha Yekti Prasetya selaku *Assistant Manager F&B Product* The Anvaya Beach Resort Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di *F&B Product*.
10. Ibu Ni Luh Puri Sri Sariningsih selaku yang telah memberikan kesempatan untuk belajar di Sand Kitchen dalam Penyusunan Tugas Akhir
11. Bapak Julian Eka Putra selaku *Cluster Director of Human Resources* The Anvaya Beach Resort Bali yang telah memberikan kesempatan menjalani Penyusunan Tugas Akhir di The Anvaya Beach Resort Bali
12. Seluruh karyawan di The Anvaya Beach Resort Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dan memberikan banyak bimbingan saat melaksanakan Penyusunan Tugas Akhir di *Food & Beverage Product Department*.
13. Bapak I Gede Sudiatmika dan Ibu Ni Wayan Nariani selaku orang tua penulis yang telah memberi dukungan, semangat, serta motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
14. I kadek Agus Juliantika dan I Komang Krisna Budiarta selaku adik penulis yang telah membantu dan memberi semangat dalam penulisan tugas akhir ini.
15. Sahabat dan teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penyusunan laporan ini.

Dengan menyadari masih ada kekurangan dari segi materi, sistematika, maupun bahasa. Oleh karena itu, saran dan masukan dari pembaca sangat diharapkan guna penyempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, diharapkan penyusunan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun lingkungan di luar Politeknik Negeri Bali.



Denpasar, 01 Februari 2024

Ni Luh Sri Septiari

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel	7
B. Food & Beverage Product	9
C. Restoran	12
D. Kitchent	15
1. Pengertian Nngka.....	17
2. Klasifikasi Nangka.....	17
E. Susu.....	18
F. Kualitas Makanan	20
G. Resep Masakan	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi Perusahaan	23
B. Sejarah Berdirinya Perusahaan.....	23
C. Bidang Usaha The Anvaya Beach Resort Bali.....	25
BAB IV PEMBAHASAN.....	40
A. Pembuatan Susu Biji Buah Nangka Oleh Chef De Partie Pada Sand Kitchen Di The Anvaya Beach Resort Bali.....	40

B. Hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Susu Biji Buah Nangka Oleh Chef De Partie Pada Sand Kitchen di The Anvaya Beach <i>Resort Bali</i>	46
BAB V PENUTUP	48
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran	48
DAFTAR PUSAKA	50
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

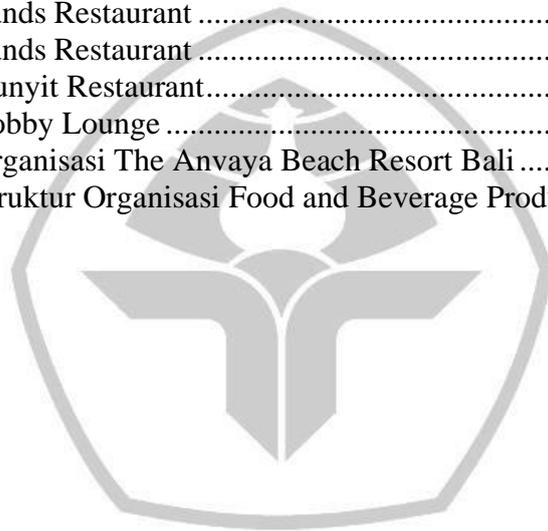
Tabel 3. 1 Klasifikasi Room The Anvaya Resor Bali.....	25
Tabel 3. 2 Dimensi dan Kapasitas Meeting Room dan Ball Room.....	33
Tabel 4. 1 Bahan Pembuatan Susu.....	42
Tabel 4. 2 Peralatan Pembuatan Susu	43



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Anvaya Beach Resort Bali.....	23
Gambar 3. 2 Deluxe Room Sumber: The Anvaya Beach Resort Bali, 2023.	26
Gambar 3. 3 Deluxe Pool Access.....	26
Gambar 3. 4 Premier Room	27
Gambar 3. 5 Family Premier.....	28
Gambar 3. 6 Private Suite Beachfront.....	28
Gambar 3. 7 The Anvaya Suite Whirlpool.....	29
Gambar 3. 8 The Anvaya Suite Balcony.....	30
Gambar 3. 9 The Anvaya Residence.....	30
Gambar 3.10 The Anvaya Villa	31
Gambar 3. 11 Sands Restaurant	32
Gambar 3. 12 Sands Restaurant	32
Gambar 3. 13 Kuning Restaurant.....	33
Gambar 3. 14 Lobby Lounge	35
Gambar 3. 15 Organisasi The Anvaya Beach Resort Bali	37
Gambar 3. 16 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	37



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hubungan pariwisata sangat erat kaitannya terhadap industri perhotelan yang menjadi pondasi pendukung pembangunan sektor pariwisata dimana wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah wisata akan membutuhkan tempat untuk beristirahat atau hanya sekedar transit, maka disinilah peran industri perhotelan sangat diperlukan seperti usaha jasa akomodasi, *food and beverage*, atraksi wisata, rekreasi, *healty and spa* serta bentuk usaha jasa lain yang memberikan keramahtamahan dan pelayanan terbaik. Akomodasi adalah salah satu penunjang dalam menyediakan jasa pelayanan penginapan yang dilengkapi dengan sarana makan dan minum serta didukung dengan fasilitas lainnya. Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, makan, minum serta lainnya bagi umum dan dikelola secara komersial (SK Menparpostel: KM 34/HK103/MPPT-87).

The Anvaya Beach *Resort Bali* merupakan hotel bintang 5 yang berada di area kuta, salah satu dari *classic premium collection*. Santika Indonesia grup yang bergaya klasik dan mewah pada setiap fasilitas yang diberikan, berlokasi di Jalan Kartika Plaza yang sangat strategis berdekatan dengan Discovery Mall Bali, Waterbom bali dan diapit langsung dengan pantai Kuta, pantai Jerman . The Anvaya Beach *Resort* memiliki beberapa departemen yang membantu dalam memberikan pelayanan dan mengelola operasional hotel, yaitu *Front Office Department, Housekeeping Department, Food & Beverage Department,*

Human Resources Department, Purchasing Department, Accounting/Finance Department, Sales & Marketing Department, Engineering Department dan *Security Department* yang memiliki tugas serta tanggung jawabnya masing-masing. *Food & Beverage Department* merupakan bagian dari hotel yang bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lainnya dari *in-house guest* maupun *outside guest* di Sand Restaurant dan Kunit Restaurant. Dalam situasi persaingan global di bidang pariwisata semua hotel berlomba-lomba memberikan pelayanan dan kepuasan yang berkualitas serta terbaik kepada para tamu yang menginap di hotel.

The Anvaya Beach Resort memiliki 2 restoran yang terdiri dari Sand Restaurant dan Kunit Restaurant yang menyajikan masakan internasional maupun masakan Indonesia melayani secara room service, dan buffet service. Dalam pelayanan penyajian makanan di Restoran untuk breakfast The Anvaya Beach Resort sangat mementingkan kenyamanan dari tamu.

Adapun kenyamanan yang di perhatikan seperti alergi yang di miliki tamu yang tidak bisa memakan atau meminum hidangan yang terbuat dari hewani maupun semacam alergi lainnya. Di Sand dan Kunit restoran terdapat hidangan yang memiliki label makanan dan kandungan yang berisi dalam hidangan tersebut.

Penulisan tugas akhir ini dilakukan untuk memanfaatkan biji nangka menjadi olahan susu yang bermanfaat. Metode yang di lakukan adalah dengan cara mencoba secara langsung susu biji nangka dengan memberikan kepada pengunjung hotel yang di sajikan dalam buffet service pada saat breakfast di Sand Restoran Pemberian susu biji nangka kepada para tamu hotel ini

menunjukkan bahwa susu biji nangka dapat diterima di kalangan anak-anak, remaja dan dewasa. Keunikan dari Tekstur, rasa, kandungan gisi yang tinggi, dan aroma dari susu biji buah nangka di sukai oleh para pengunjung hotel. Susu biji nangka dapat diterima oleh pengunjung restoran karena kandungan kalsiumnya tinggi, kandungan glukosa rendah, begitu pula dengan kandungan lemaknya.

Beberapa referensi yang diambil menjadi acuan penulisan tugas akhir dalam pemanfaatan biji buah nangka sebagai bahan baku pembuatan susu nabati dengan penambahan perisa jahe yang di tulis oleh Elisabet Dennis A.P yang dimana kemiripan terletak pada prosesnya dan kemudian referensi analisa kandungan lemak dan kualitas susu berbahan biji nangka yang di tulis oleh SM Tuanaya terletak yang dimana kemiripannya terletak pada kandungan dari biji nangka.

Dalam pembuatan susu dari biji buah nangka harus di lakukan sesuai dengan resep dan langkah – langkah yang harus di ikuti dengan baik maka hasil di dapatkan akan berupa tekstur tidak terlalu encer dan berbulir halus dimana aroma yang di dapatkan mirip dengan campuran kacang kedelai dan jagung kemudian rasa yang di dapatkan tidak terlalu manis.

Dari latar belakang masalah tersebut, maka penulis merasa terdorong untuk mengolah biji nangka menjadi susu, yang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti susu kedelai dan susu sapi bagi orang yang tidak bisa meminum susu berbahan hewani, dengan mengambil judul **“Pembuatan Susu Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Oleh Chef De Partie Pada Sand Kitchen di The Anvaya Beach Resort Bali. “**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat dikemukakan dua rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini yaitu :

1. Bagaimanakah pembuatan susu biji buah nangka oleh *Chef De Partie* pada Sand Kitchen di The Anvaya Beach *Resort Bali*?
2. Kendala apakah yang dihadapi dalam pembuatan susu biji buah nangka oleh *Chef De Partie* di The Anvaya Beach *Resort Bali* dan cara penyelesaiannya?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan

Adapun tujuan dan kegunaan dalam penulisan tugas akhir dengan judul prosedur pembuatan susu biji nangka oleh *Chef De Partie* pada Sand Kitchen di The Anvaya Beach *Resort* yaitu:

1. Tujuan

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

- a. Mengetahui cara pembuatan susu biji buah nangka oleh *Chef De Partie* pada Sand Kitchen di The Anvaya Beach *Resort Bali*?
- b. Memaparkan kendala yang terjadi dalam prosedur pembuatan susu biji buah nangka oleh *Chef De Partie* pada Sand Kitchen di The Anvaya Beach *Resort Bali* serta cara penyelesaiannya

2. Manfaat

Adapun manfaat yang bisa di dapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah :

- a. Bagi Mahasiswa :
 1. Syarat untuk menyelesaikan program Diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali

2. Dijadikan pedoman dalam penerapan teori dan praktek yang diperoleh saat melakukan proses belajar di kampus Politeknik Negeri Bali dan dengan apa yang diperoleh di lapangan secara langsung di *The Anvaya Beach Resort Bali*?
 3. Diharapkan dapat menambah wawasan serta pengetahuan mengenai *hospitality* terutama pada Food and Beverage Product Departement
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali :
1. Informasi atau bahan materi baru mengenai pembuatan susu biji buah nangka yang digunakan untuk mendukung dan meningkatkan proses belajar mengajar di Politeknik Negeri Bali
 2. Diharapkan mampu dijadikan sebagai refrensi mengenai pembuatan susu biji buah nangka bagi Mahasiswa Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dalam menyusun tugas akhir serta dijadikan sebagai bahan pembelajaran
- c. Bagi *The Anvaya Beach Resort Bali* :
- Tugas Akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan untuk meningkatkan kualitas product di masa yang akan datang terutama di Food and Beverage Product Departement *The Anvaya Beach Resort Bali*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Adapun metode penulisan tugas akhir yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu :

1. Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode Observasi yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri secara langsung dalam proses pembuatan susu biji buah nangka di *The Anvaya Beach Resort Bali*

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara yaitu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan para staff dan supervisor yang bekerja langsung di Sand Restaurant The Anvaya Beach Resort Bali

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan yaitu metode pengumpulan data dengan membaca literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu mendeskripsikan permasalahan mengenai prosedur pembuatan susu biji buah nangka dengan data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di Sand Restaurant di The Anvaya Beach *Resort Bali*.

3. Metode Analisa Penyajian Hasil Analisis

Metode analisa yang di pakai dalam penulisan tugas akhir ini metode menggunakan metode analisa deskriptif kualitatif artinya menguraikan data- data yang terkait baik yang terdapat pada teori atau data data yang di dapat di lapangan yang kemudian digambarkan secara jelas dan yang pada akhirnya disimpulkan penyajian hasil analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode formal dan informal yaitu :

a. Metode Formal

Metode Formal yaitu metode penyajiPan analisis data dengan menyajikan hasil analisis yang bersifat kuantitatif dengan tanda- tanda tertentu berupa tabel, foto, dan lainnya.

b. Metode Informal

Metode Informal adalah cara menyajikan hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa dari metode deskriptif dengan data kualitatif.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai Pembuatan Susu Biji Buah Nangka Oleh Chef De Partie Pada Sand Kitchen di The Anvaya Beach *Resort Bali* maka dapat disimpulkan melalui 3 tahapan yaitu:

Tahap persiapan meliputi tahap persiapan diri, persiapan bahan makanan, persiapan peralatan. Tahap pembuatan meliputi proses cara pembuatan susu biji buah nangka. Tahap penyajian meliputi proses penataan susu biji buah nangka pada penyajian prasmanan

Hambatan yang dihadapi yaitu kurangnya jumlah persediaan biji buah nangka dikarenakan tidak musim buah nangka, dan kurangnya staf yang bisa membuat susu biji buah nangka ini, kurangnya jumlah alat untuk mengupas kulit ari biji buah nangka.

B. Saran

Adapun saran yang ingin di sampaikan berdasarkan hambatan yang di dapatkan pada saat pembuatan susu biji buah nangka oleh chef de partie yaitu penambahan jumlah persediaan biji buah nangka dikala tidak musim buah nangka agar bisa di jadikan cadangan dan tidak kekurangan persediaan susu pada saat breakfast sehingga para tamu dapat mencicipi rasa dari susu biji buah nangka, penambahan jumlah alat pengupas kulit ari yang digunakan pada saat pembuatan susu biji nangka agar bisa lebih memperhatikan untuk menghilangkan bagian kulit ari yang berwarna coklat, agar susu tidak berwarna kecoklatan, dan seorang chef de partie dapat memberikan pengarahan kepada para staf cara pembuatan susu biji buah nangka jika seorang chef de

partie tidak bekerja atau berhalangan hadir para staff cook bisa membuat susu biji buah nangka tersebut.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSAKA

- Tuanaya, S. M. (2021). *Analisis Kandungan Lemak dan Kualitas Susu Berbahan Biji Nangka* (Doctoral dissertation, IAIN Ambon).
- Nirmalasari, R., Norrahmah, M., & Septina, N. (2023). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Organoleptik Minuman Probiotik Susu Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 9(1), 70-80.
- Dennis, E. (2017). Pemanfaatan Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati Dengan Penambahan Perisa Jahe (*Zingiber officinale rocs.*). *Skripsi, JPMIPA FKIP, Pendidikan Biologi, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta*.
- Wahyuningsih, S., Diniyah, N., & Suhardi, S. (2017). Pemanfaatan Kedelai Dan Biji Nangka Sebagai Sumber Aneka Pangan Di Kecamatan Arjasa, Jember Jawa Timur. *Prosiding*.
- Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui aplikasi teknologi pengolahan dodol nangka dan susu biji nangka di Kabupaten Lombok Barat. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 522-528.
- Rahayu, W. P., Safitri, U. K., & Adhi, W. (2020). SUSU FERMENTASI DENGAN BIJI NANGKA SEBAGAI PREBIOTIK. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 31(2).
- Wijaya, A. H. (2018). Uji Organoleptik dan Total Asam Titrasi Yoghurt Susu Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Sari Buah Stroberi (*Fragaria sp.*)(Skripsi). *Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta*.
- Sitohang, A. C., Naibaho, N. M., & Sari, R. A. (2024). Pengaruh waktu perebusan terhadap nilai gizi, total padatan terlarut dan karakteristik sensoris susu biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Journal of Tropical AgriFood*, 6(1).
- Ningsih, S. A. (2018). Kajian karakterisasi fisik dan pH hasil pembuatan susu biji nangka.
- Fadlori, O. A. (2018). Rancang bangun ekstraktor biji nangka untuk bahan dasar pembuatan susu sari biji nangka.
- Rahmatika, A. M. (2019). UJI ORGANOLEPTIK DAN KESUKAAN SUSU BIJI NANGKA.