

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN CHICKEN SCHNITZEL**  
**OLEH COMMIS SUNSET BAY**  
**DI HOTEL PENINSULA BAY RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**KADEK RIKA SANJAYANTI**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2024**

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN CHICKEN SCHNITZEL**  
**OLEH COMMIS SUNSET BAY**  
**DI HOTEL PENINSULA BAY RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**KADEK RIKA SANJAYANTI**  
**NIM 2115823078**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN CHICKEN SCHNITZEL OLEH COMMISSUNSET  
BAY DI HOTEL PENINSULA BAY RESORT**

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



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**KADEK RIKA SANJAYANTINIM  
2115823078**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2024**

# LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

## LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN CHICKEN SCHNITZEL OLEH COMMIS SUNSET BAY DI HOTEL PENINSULA BAY RESORT

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

Pembimbing I,



Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb  
NIP. 197205072005012001

Pembimbing II,



Solihin, S.ST.Par., MPar  
NIP. 196206121989031002

Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali





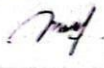
Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par  
NIP. 198409082008122004

# LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

### PEMBUATAN CHICKEN SCHNITZEL OLEH COMMIS SUNSET BAY KITCHEN DI HOTEL PENINSULA BAY RESORT

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Agb NIP. 197205072005012001	
Anggota	Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd NIP. 1989122520220320007	
Anggota	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S. Tr.Par., M.Par NIP. 199402172022032006	

KEMENTERIAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

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



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

# LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS



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) 701961 (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 : Kadek Rika Sanjayanti  
NIM : 2115823078  
Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

PEMBUATAN CHICKEN SCHNITZEL UNTUK A'LA CARTE MENU OLEH COMMIS  
SUNSET BAY KITCHEN PENINSULA BAY 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, Agustus 2024

Yang menyatakan,

METRAY  
TEMPERED  
19FAIX285594308

Kadek Rika Sanjayanti

NIM. 2115823078

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul Pembuatan *Chicken Schnitzel* Oleh *Commis* Sunset Bay di Hotel Peninsula Bay Resort. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan proses pembuatan *Chicken Schnitzel* oleh *commis* Sunset Bay di hotel Peninsula Bay Resort. Dalam penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.e Com., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Saekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Par, selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Ida Ayu Ketut Sumawidari, S.E., M.Ag. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Solihin, S.ST.Par., MPar, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Titus Rosier selaku General Manager di W Bali Seminyak yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di W Bali Seminyak, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Ni Komang Puspa selaku Training Manager di Peninsula Bay Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Peninsula Bay Resort, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh Staf Peninsula Bay Resort khususnya pada departemen *culinary* yang telah membantu dan membimbing penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Bapak I Ketut Tunas dan Ibu Ni Made Meniasih, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dengan memberikan kritik dan saran dalam penulisan tugas akhir ini.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir 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 dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Badung, Juli 2024

Penulis



## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
<b>HALAMAN SAMPUL LUAR</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
A. Hotel .....	8
B. <i>Kitchen</i> .....	9
C. <i>Coomis</i> .....	12
D. Menu .....	13
E. Bahan makanan .....	13
F. <i>Sauce</i> .....	14
G. Pengertian dan Jenis-Jenis Sayuran .....	15
H. Daging .....	16
I. Chicken Schnitzel .....	17
J. Peralatan dapur .....	17
K. Pengertian dan jenis-jenis metode memasak .....	19
L. Proses dan Pembuatan .....	20
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	<b>22</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan / Hotel .....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	24
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel .....	31

**BAB IV PEMBAHASAN .....43**

A. Pembuatan Chicken Schnitzel Oleh Commis Pada Menu *A'la Carte* Sunset Bay DiHotel Peninsula Bay Resort..... 43

B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Chicken Schnitzel dan cara mengatasinya.....53

**BAB V PENUTUP .....57**

A. Simpulan..... 57

B. Saran ..... 58

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Peninsula Bay Resort.....	22
Gambar 3. 2 Studio 1 Bed Room.....	25
Gambar 3. 3 Sunset Bay Restaurant .....	28
Gambar 3. 4 Sport&Bar Restaurant.....	29
Gambar 3. 5 SPA.....	30
Gambar 3. 6 Struktur Organisasi Peninsula Bay Resort.....	31
Gambar 3. 7 Struktur Organisasi Food And Beverage .....	32
Gambar 4. 1 <i>Uniform</i> .....	45
Gambar 4. 2 <i>Dry Fryer</i> .....	46
Gambar 4. 3 <i>Ciabatta Bread</i> .....	47
Gambar 4. 4 <i>Aioli sauce</i> .....	48
Gambar 4. 5 Salada.....	49
Gambar 4. 6 <i>Capsicum Salsa</i> .....	49
Gambar 4. 7 Daging Ayam.....	50
Gambar 4. 8 <i>Avocado</i> .....	50
Gambar 4. 9 Penyajian chicken schnitzel.....	52

## DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Jumlah Kamar Peninsula Bay Resort.....	27
Tabel 3. 2 Operasional Restoran Peninsula Bay Resort .....	29
Tabel 4. 1 <i>Ciabatta bread</i> (1 porsi).....	47
Tabel 4. 2 <i>Aioli sauce</i> (1 porsi).....	48
Tabel 4. 3 Capsicum Salsa .....	50
Tabel 4. 4 Resep chicken schnitzel.....	53



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: pembuatan chicken schnitzel

Lampiran 2: Alat-alat yang digunakan untuk membuat chicken schnitzel



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Bali adalah salah satu pulau yang letaknya berada di Indonesia dan merupakan destinasi favorit dan juga terkenal di seluruh dunia selain budayanya yang unik, Bali juga dikenal mempunyai pegunungan yang hijau, laut yang indah, serta terumbu karang yang indah. Terdapat banyak jenis tempat wisata di Bali seperti wisata sejarah dan wisata alam. Salah satunya yang paling terkenal ialah wisata alamnya yang bermacam-macam,

Dengan semakin pesatnya perkembangan pariwisata di Bali, maka dibutuhkan berbagai fasilitas pendukung kegiatan pariwisata mulai dari yang berskala nasional hingga yang berskala internasional. Pembangunan usaha akomodasi seperti *villa* dan hotel yang memiliki standarisasi yang baik dari sisi fasilitas maupun pelayan, hal ini dapat dilihat dari standar bintang suatu hotel. Pesatnya perkembangan industri perhotelan di Bali tidak lepas dari banyaknya wisatawan baik domestik maupun wisatawan mancanegara yang mengunjungi Bali. Hingga saat ini banyak usaha *akomodasi* yang sudah berkembang seperti *hotel*, *cottages*, *losmen (hotel melati)*, *bungalow*, *homestay*, *villa*. Salah satu hotel yang terletak di Pantai Peninsula yaitu Peninsula Bay Resort.

Dalam kegiatan operasional Peninsula Bay Resort didukung oleh beberapa departemen yang saling berkaitan dan bekerjasama dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan. Adapun departemen-departemen tersebut yaitu: *Welcome Department*

(*Front Office Department*), *B&F Service (F&B Service)*, *Culinary Department (F&B Product)*, *Style (Housekeeping)*, *Wired & Word (Business Centre & Library)* dan lain sebagainya.

*Culinary* departement yang merupakan salah satu departemen yang ada di hotel dan termasuk departemen yang sangat berperan penting. *Culinary* department memiliki tugas serta peran memasak makanan di sebuah restoran yang ada di Peninsula Bay Resort.

Pada umumnya tamu yang menginap di hotel adalah tamu mancanegara, sehingga penyediaan makanan Internasional merupakan hal yang sangat penting karena kualitas rasa dan cara penyajian sesuai dengan standar Internasional. Untuk itu perlu adanya tenaga juru masak ( *commis* ) yang ahli. *Commis* adalah seorang yang bertugas dalam memproduksi makanan yang akan dinikmati oleh tamu. Peran *commis* sangatlah penting dalam pengolahan, penyediaan dan penyajian jenis makanan yang akan disediakan dimasing-masing *outlet* atau restoran di Peninsula Bay Resort. Hotel ini juga dilengkapi dengan 2 (dua) Restoran dan 2 (dua) *Bar*. 2 (dua) Restoran diantaranya ada Sunset Bay Restaurant dan Sport&Bar Restaurant. Sunset Bay Restaurant berlokasi di pinggir pantai yang *view* nya langsung ke pantai, restoran ini buka saat breakfast (08.00 am - 10.00 am) dan lunch (11.00 am – 06.00 pm). Menu – menu di restoran ini mengambil menu *American breakfast*, *Indonesian breakfast*, dan ada beberapa menu baru tradisional yang dihidangkan pada saat *lunch*. Sport&Bar Restaurant merupakan Restoran berlokasi dipinggir kolam renang dan menyediakan beberapa permainan seperti *billiard*, panah dan lain sebagainya.

Restoran ini buka pada saat *dinner* saja (06.00 pm – 12.00 pm). Menu di restoran ini adalah menu *western* dan juga menghadirkan beberapa menu khas *tradisional food*

Alasan penulis mengambil judul tugas akhir ini karena menu ini banyak diminati oleh berbagai tingkatan umur dari 100 % tamu yang datang 70 % memilih terhadap menu makanan ini, selain itu ada hal unik lainnya didalam menu ini yaitu dimana komposisi dari menu ini terbilang unik karena perpaduan antara saus, dressing dan topingnya sangatlah melenceng dari segi rasa namun jika dipadukan menjadi cita rasa yang unik, sehingga penulis mengambil menu ini untuk menjadi judul di tugas akhir ini “Pembuatan Chicken Schnitzel oleh Commis Sunset Bay Restaurant di Hotel Peninsula Bay Resort.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Chicken Schnitzel oleh commis pada menu a'la carte Sunset Bay di Hotel Peninsula Bay Resort
2. Apa sajakah kendala dan cara mengatasi pembuatan Chicken Schnitzel oleh commis pada menu a'la carte Sunset Bay di Hotel Peninsula Bay Resort

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir**

Adapun tujuan dan kegunaan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulis
  - a. Untuk mengetahui pembuatan Chicken Schnitzel oleh commis pada menu a'la carte Sunset Bay restaurant di Hotel Peninsula Bay Resort”



- b. Untuk mendeskripsikan kendala–kendala yang dihadapi dalam pembuatan Chicken Schnitzel oleh commis pada menu a'la carte Sunset Bay Restaurant di Hotel Peninsula Bay Resort”

## 2. Kegunaan Penulisan

### a. Bagi Mahasiswa

Mengetahui secara detail pembuatan Chicken Schnitzel oleh commis pada menu a'la carte Sunset bay di Peninsula Bay Resort serta menjadi salah satu syarat yang harus di selesaikan oleh mahasiswa Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

### a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dapat menjadi bahan referensi serta informasi tambahan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali di sektor pariwisata khususnya dalam tugas akhir tentang proses pembuatan Chicken Schnitzel.

### b. Bagi Perusahaan

Harapan dari ditulisnya tugas akhir ini untuk Peninsula Bay Resort yaitu sebagai bahan masukan bagi perusahaan yang perlu mendapat perhatian mengenai proses pembuatan Chicken Schnitzel.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

#### a. Metode Observasi

Metode observasi bertujuan untuk pengumpulan data secara langsung di lapangan pada objek penelitian, oleh karena itu penulis melakukan pengamatan serta ikut dalam proses pembuatan Chicken Schnitzel

#### b. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan dilakukan oleh penulis dengan cara mengumpulkan data dan dokumen yang telah ada di peninsula Bay Resort serta mengutip informasi resmi dari situs Peninsula Bay Resort.

#### 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu dengan memaparkan secara deskriptif sesuai dengan data yang di dapatkan secara langsung dan mengulas secara *detail* yang berdasarkan dari saran serta pendapat dari narasumber atau pelaku dalam kegiatan penerapan pembuatan Chicken Schnitzel oleh commis pada menu a'la carte Sunset bay Restaurant di Hotel Peninsula Bay Resort.

#### 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan Teknik penyajian hasil analisis yang digunakan dalam penyajian hasil analisis Tugas Akhir ini yaitu menggunakan metode formal dengan disertakan tanda, tabel, gambar serta foto terkait hal yang sedang di bahas. Serta metode informal dengan mendeskripsikan secara verbal dalam penerapan pembuatan Chicken Schnitzel oleh commis pada menu a'la carte Sunset bay Restaurant di Hotel Peninsula Bay Resort.

#### 4. Metode wawancara

Metode wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data melalui proses wawancara atau tanya jawab langsung kepada Sous Chef, Chef De Partie, atau senior pada outlet Sunset bay Restaurant dalam kegiatan penerapan pembuatan Chicken Schnitzel oleh commis pada menu a'la carte Sunset bay Restaurant di Hotel.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian dan pembahasan proses pembuatan chicken schnitzel oleh *commis* pada menu *a'la carte* sunset bay di hotel Peninsula Bay Resort dapat disimpulkan sebagai berikut :

#### **B. Tahap Persiapan**

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu: tahap persiapan diri, persiapan alat-alat, dan persiapan bahan-bahan.

#### **C. Tahap Pengolahan Bahan Makanan**

Pengolahan chicken schnitzel terdiri dari beberapa bahan yaitu: *ciabatta bread*, *aioli sauce*, *avocado*, daging ayam, *salada*, *capsicum salsa*.

#### **D. Tahap Akhir**

Tahap Akhir adalah tahap penyelesaian dari semua tahapan yang sudah dilakukan oleh seorang *commis* pada pembuatan chicken schnitzel. Adapun tahap akhir yang dilakukan oleh seorang *commis* adalah tahap tahap pembersihan area kerja.

#### **B. Kendala - kendala dan cara mengatasi dalam pembuatan chicken schnitzel yang sering terjadi :**

- a. Kurangnya stock bahan makanan untuk membuat chicken schnitzel dengan solusi meminta stock bahan kepada *outlet* lainnya
- b. Kurangnya alat produksi seperti *deep fryer* yang penuh terpakai terutama pada saat situasi sedang penuh orderan dengan solusi meminjam *deep fryer* kepada

*section* lain agar produksi tetap berjalan dengan lancar.

- c. Suhu *deep fryer* yang tiba-tiba turun upaya yang dapat dilakukan untuk membantu suhu *deep fryer* tiba-tiba turun yang menyebabkan *chicken breaded* tidak matang secara merata dengan cara menggunakan pisau untuk menusuk daging ayam agar matang merata.
- d. Bahan persediaan yang cepat membusuk upaya yang dapat dilakukan harus mengecek kembali suhu *chiller* yang terkadang turun tiba-tiba yang menjadi bahan cepat membusuk, lalu memindahkan bahan ke *chiller* yang lain agar bahan persediaan tetap terjaga kualitas dan kebersihan.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan peraktek kerja lapangan di Peninsula Bay Resort khususnya pada *hot kitchen* maka penulis dapat menyarankan :

1. Untuk mengatasi kekurangan bahan sebaiknya mengorder lebih banyak bahan oleh *chef de partie* dan para *commis* pada saat *high season* agar tidak terjadi kembali kekurangan bahan yang mengakibatkan produksi makanan terganggu.
2. Melakukan pengecekan kelayakan alat-alat oleh *chef de partie* dan para *commis* untuk mengetahui kerusakan peralatan *kitchen*, sehingga segera dapat dilakukan penggantian peralatan di *kitchen* seperti *deep fryer* sudah lama beroperasi yang mengakibatkan makanan tidak matang secara merata.
3. Sering mengecek suhu apabila tidak sesuai segera info ke pihak *engineering* adar segera diperbaiki.

4. Untuk mengatasi bahan (*stock*) yang rusak atau cepat busuk maka dilakukan pembersihan *chiller* secara berkala dan suhu dicek kembali oleh *demi chef* agar bahan terjaga kualitas dan kebersihannya apabila terjadi penurunan suhu secara terus menerus maka sebaiknya pihak hotel memberikan *chiller* yang baru.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, & Ruffino. (2012). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi
- Citra Unik Mayasari, Emmita Devi Hari Putri (2020) *Oprasional Tata Boga*
- Departemen Pendidikan Nasional. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa edisi V*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Manuntun et al. (2015) dalam Adriyanti (2018) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Sulastiyono dalam Maluto (2014) *Pengertian Hotel menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86*
- Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Senitiasih, N. (2018). *Principle of Cookery*. Denpasar: Focus Caribbean College
- Suardani, Ni Made. (2015). *Pengolahan Makanan 2*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Syamsidah Hamidah Suryan (2018) *Pengetahuan Bahan Makanan*
- Yuliantoro. (2019). *Pengertian Memasak*. Batam: Robby Darmawan.