

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SOTO MADURA UNTUK BREAKFAST
OLEH COMMIS DI WOK WOK RESTAURANT ANDAZ BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Widi Artawan

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SOTO MADURA UNTUK BREAKFAST
OLEH COMMIS DI WOK WOK RESTAURANT ANDAZ BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Widi Artawan
NIM. 2115823100**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SOTO MADURA UNTUK BREAKFAST OLEH COMMIS DI WOK WOK RESTAURANT ANDAZ BALI

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 Widi Artawan
NIM. 2115823100**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN SOTO MADURA UNTUK BREAKFAST
OLEH COMMIS DI WOK WOK RESTAURANT ANDAZ BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Kamis, 19 Agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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



Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd.
NIP. 198912252022032007

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP. 198409088200812004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SOTO MADURA UNTUK BREAKFAST
OLEH COMMIS DI WOK WOK RESTAURANT ANDAZ BALI**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh Penguji dan Koordinator Program Studi D III
Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Kamis, 19 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin. NIP 196001251988031001	
Anggota	Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. NIP 198407202008122002	
Anggota	Layla Fickri Amalia, S.Si, M.Si. NIP 199204222022032011	

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



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

HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

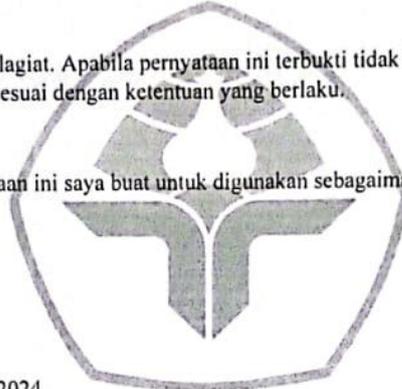
Nama : Kadek Widi Artawan
NIM : 2115823100
Program Studi: DIII Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN SOTO MADURA UNTUK BREAKFAST OLEH COMMIS DI WOK WOK RESTAURANT ANDAZ BALI

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.



Badung, Agustus 2024
Yang membuat pernyataan



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kadek Widi Artawan', written over the stamp and the university name.

Nama : Kadek Widi Artawan
NIM : 2115823100
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata

JURUSAN PARIWISATA
TEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya sehingga Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Soto Madura Untuk Breakfast Oleh Commis di Wok Wok Restaurant Andaz Bali dapat terselesaikan dengan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana cara membuat soto madura di hotel Andaz Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

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 terima kasih 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 Koordinator Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Wayan Jendra, M.Ed.Admin., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Gede Arif Ardiawan, selaku Human Resource Manager Andaz Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Seluruh Staff Andaz Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Ketut Rasmayana dan Ni Putu Kariani, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.
11. Keluarga dan teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir 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

Badung, Agustus 2024

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	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	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian dan Klasifikasi Hotel.....	8
B. Pengertian Food and Bevarage Departement	12
C. Pengertian Restoran	13
D. Pengertian Dapur dan Jenis-Jenis Dapur	13
E. Pengertian Commis	15
F. Pengertian Memasak	16
G. Pengertian Breakfast	18
H. Pengertian Pembuatan	19
I. Pengertian Soto	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Andaz Bali.....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Andaz Bali.....	23
C. Struktur Organisasi Andaz Bali	30
BAB IV PEMBAHASAN.....	34

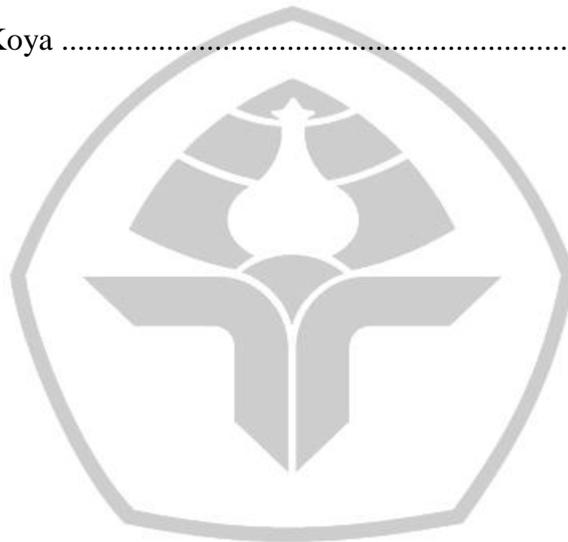
A. Prosedur Pembuatan Soto Madura oleh Commis di Wok Wok Restaurant Andaz Bali	34
B. Kendala yang dihadapi oleh commis dalam Pembuatan Soto Madura di Andaz Bali dan Cara Mengatasinya	51
BAB V PENUTUP	53
A. Simpulan	53
B. Saran	54
LAMPIRAN	57



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar.....	22
Table 3.2 Restoran.....	23
Tabel 3.3 Venue	24
Tabel 4.1 Resep Bumbu Kuning	44
Tabel 4.2 Resep Soto Madura	44
Tabel 4.3 Resep Sambal Soto.....	45
Tabel 4.4 Resep Koya	45



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Andaz Bali	20
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Andaz Bali.....	30
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Kitchen.....	31
Gambar 4.1 Uniform	36
Gambar 4.2 Knife.....	37
Gambar 4.3 Cutting Board	37
Gambar 4.4 Bowl Stainless	38
Gambar 4.5 Sauce Pan	38
Gambar 4.6 Ladle.....	39
Gambar 4.7 Dinner Spoon.....	39
Gambar 4.8 Kompor.....	40
Gambar 4.9 Insert.....	40
Gambar 4.10 Wok	41
Gambar 4.11 Robot Coupe Food Proccesor.....	41
Gambar 4.12 Blender	42
Gambar 4.13 Strainer	42
Gambar 4.14 Deep Fryer.....	43
Gambar 4.15 Bumbu Kuning	46
Gambar 4.16 Proses Memasak Soto Madura.....	47
Gambar 4.17 Sambal Soto.....	47
Gambar 4.18 Koya	48
Gambar 4.19 Soto Madura	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Wok – Wok Restaurant

Lampiran 2. Proses Menyaring Daging



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Andaz Bali merupakan hotel bintang lima di Bali yang berlokasi di dekat pantai sanur tepatnya di Jalan Danau Tamblingan, Sanur, Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Bali. Konsep dari hotel ini adalah desa Bali yang modern dimana elemen tradisional Indonesia dan modern menyatu dengan harmonis yang dibangun di tengah taman hijau yang subur. Di dalam Andaz Bali, para tamu mendapatkan pengalaman berbeda meskipun berada di dalam satu resort, semisal suasana tenang di area dukuh, suasana sejuk di area kolam santhi, dan suasana riang di area kolam utama dan fisherman's club. Dalam kegiatan operasionalnya, Andaz Bali dipimpin oleh seorang *General Manager* dan pimpinan – pimpinan dari masing masing departemen yang ada seperti *Human Resoursce department, Sales and Marketing Departement, Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Accounting Department* dan *Engineering Department*. Salah satu departemen yang paling berperan dalam hotel ini adalah *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua bagian, yaitu *food and bevarage service department* dan *food and bevarage production departement*.

Food and bevarage production merupakan salah satu bagian departemen di hotel yang bertugas mengolah makanan dan minuman dari

bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appertizer*, *soup*, *main course* dan *dessert* untuk para tamu. *food and bevarage production* terbagi menjadi lima *section* yang terdiri dari *hot kitchen*, *cool kitchen*, *butcher*, *pastry and bakery*.

Section hot kitchen merupakan dapur utama tempat untuk memasak berbagai macam hidangan *soup* dan *main course*. Makanan yang dimasak pada *section* ini sangat beranekaragam tergantung dari jenis restorannya. Di Hotel Andaz Bali memiliki 5 restoran yaitu: Fisherman club yang menghadirkan berbagai macam *seafood*, Fire Fox yang menghadirkan *western food* seperti *steak*, Blue Oven yang menyajikan makanan *mediterranean*, Deli & Bakery yang menyajikan *dessert* seperti *warm chocolate cake* dan Wok Wok yang secara khusus menghadirkan berbagai macam makanan Indonesia mulai dari *appertizer*, *soup* dan *main course*. Salah satu *soup* yang menjadi *best seller* saat *breakfast* di Wok Wok *restaurant* yaitu soto madura yang memiliki rata-rata penjualan harian hingga 35 porsi.

Soto madura merupakan hidangan berkuah yang sangat umum kita jumpai dimanapun mulai dari restoran pinggir jalan sampai restoran di hotel bintang lima, tidak heran soto madura memiliki banyak peminat karena soto madura merupakan *comfort food* masyarakat Indonesia yang memiliki cita rasa gurih dan segar, tampilan yang menarik karena soto madura memiliki warna kuning yang dilengkapi *condiment* telur rebus, sambal soto, bawang goreng dan jeruk nipis. Adapun perbedaan soto madura di wok wok

restaurant dengan soto madura ditempat lainnya yaitu soto madura di wok wok restaurant daging yang digunakan yaitu *beef rump* yang memiliki tekstur daging yang tebal, lembut dan tidak berlemak sedangkan soto madura yang umum kita jumpai menggunakan daging sapi ditambah dengan tetelan atau jeroan sapi. Selain rasa dan tampilan yang menarik, soto madura juga memiliki proses pembuatan yang terbilang cukup panjang karena melalui proses pemasakan 8 jam agar tekstur daging menjadi lembut. Keunikan soto madura di Wok Wok Restaurant adalah soto dihidangkan dengan porsi yang terbilang sedikit tetapi kaya akan protein karena diperuntukan untuk *breakfast*.

Juliantari (2019) telah melakukan observasi tentang “Pembuatan Soto Ayam pada Kitchen di Villa Kemah Tinggi Desa Cemagi, Badung, Bali” dimana pada laporan tersebut dijelaskan bahwa terdapat beberapa prosedur yang dilakukan oleh *Commis* dalam pembuatan soto ayam. Hal yang membedakan dari tulisan Juliantari dengan judul tugas akhir ini terdapat dalam bahan utamanya, dimana bahan utama yang digunakan adalah ayam, sedangkan Soto Madura menggunakan bahan utama daging sapi.

Paramarta (2020) juga telah melakukan observasi tentang “Pembuatan Soup oleh Cook Lunch Rock di Winter Park Resort Colorado” dimana pada laporan tersebut dijelaskan bahwa jenis soup yang dihidangkan di restaurant tersebut adalah butternut squash soup dan potato leek soup,

sedangkan di Wok Wok Restaurant, jenis *soup* yang dihidangkan adalah Soto Madura.

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa di Wok Wok Restaurant, Soto Madura merupakan salah satu menu *soup* yang banyak diminati oleh tamu. Oleh karena itu, penulis berharap untuk dapat mengetahui bagaimana proses Pembuatan Soto Madura Untuk Breakfast oleh Commis di Wok Wok Restaurant dan juga kendala-kendala yang dihadapi oleh seorang Commis dalam pembuatan Soto Madura.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan soto madura oleh commis di Wok Wok Restaurant Andaz Bali?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi seorang commis dalam pembuatan soto madura di Wok Wok Restaurant Andaz Bali dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Soto Madura oleh Commis Untuk Breakfast di Wok Wok Restaurant Andaz Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

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

- a. Untuk mengetahui pembuatan soto madura oleh commis di Wok Wok Restaurant Andaz Bali.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi seorang commis dalam pembuatan soto madura di Wok Wok Restaurant Andaz Bali dan solusinya.

2. Manfaat Penulisan

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini antara lain:

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 Bevarage Department* terutama bagi seorang commis
- 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan soto madura oleh commis di Wok Wok Restaurant Andaz Bali

b. Bagi Politeknik Negeri

- 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 Bevarage Department*
- 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 Soto Madura.

c. Bagi Hotel

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan kualitas makanan, khususnya makanan soto madura.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan soto madura.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi, wawancara maupun studi kepustakaan yang dijabarkan sebagai berikut:

a. Observasi

Metode observasi yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam pembuatan soto madura di Wok Wok Restaurant

Andaz Bali. Metode ini didukung dengan adanya teknik mencatat mengenai langkah-langkah dalam dalam pembuatan dan dokumentasi berupa gambar ketika melakukan pekerjaan.

b. Wawancara

Metode wawancara yaitu metode pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab atau wawancara secara langsung kepada commis yang bekerja di Andaz Bali khususnya pada bagian *hot kitchen* terkait dengan cara pembuatan soto madura.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan yaitu metode pengumpulan data dengan membaca literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas, yakni tentang pembuatan soto madura.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun tugas akhir ini ialah metode analisis deskriptif, dimana penulis memaparkan dan menguraikan masalah menggunakan data-data mengenai pembuatan soto madura yang didapat di Wok Wok Restaurant Andaz Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam uraian pembahasan mengenai pembuatan Soto Madura Oleh Commis di Wok Wok Restaurant Andaz Bali, maka penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan soto madura oleh commis di Wok-Wok Restaurant Andaz Bali terdiri atas 3 tahapan, yaitu:
 - a. Tahap persiapan: tahap persiapan ini meliputi persiapan diri seorang commis, persiapan alat serta persiapan bahan-bahan.
 - b. Tahap pembuatan: tahap pembuatan ini terdiri dari pembuatan bumbu kuning, pembuatan soto madura, pembuatan sambal soto dan pembuatan koya.
 - c. Tahap penyajian yang merupakan tahap menyajikan soto madura yang sudah diolah sebelumnya, sesuai dengan standar penyajian yang ditetapkan oleh chef.
2. Kendala yang dihadapi seorang commis dalam pembuatan soto madura ada 3 kendala, yaitu:
 - a. Daging sapi yang masih dalam keadaan frozen saat akan diolah.
 - b. Persediaan soto madura yang basi di dalam chiller.
 - c. Adanya *complaint* dari tamu karena soto yang berminyak.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan di atas terkait Pembuatan Soto Madura Oleh Commis di Andaz Bali pada *Food and Beverage Product*, maka saran yang dapat penulis sampaikan kepada pihak hotel khususnya ada departemen *Food and Beverage Product* yaitu:

1. Selalu mengecek stock soto sebelum pulang agar jadwal produksi menjadi lebih jelas dan daging sapi bisa disiapkan satu hari sebelum produksi. Menyediakan tempat khusus untuk *thawing*.
2. Melakukan *training* secara berkala tentang HACCP (Hazard Analisi Critical Control Point) agar semua staff mengetahui bagaimana standar penyimpanan makanan jadi, dan berapa lama masa simpannya.
3. Mengecek kualitas makanan sebelum disajikan kepada tamu agar tidak terjadi kembali complain yang sama, dan pada saat produksi usahakan daging yang digunakan *low fat* dan lemaknya dibuang agar soto tidak menjadi berminyak.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2020). *Basic Kitchen Knowledge*. The Ritz-Carlton, Bali.
- Apriani, P. R., Septyawati, D., & Asbari, M. (2023). *Unity in Diversoto: Filosofi Kuliner Soto Nusantara*. Literaksi: Jurnal Manajemen Pendidikan, 1(02), 92-95.
- Assauri, S. (2020). *Manajemen Operasi Produksi*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Bagyono, (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta.
- Chair, I., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana.
- Juliantar, (2019). *Pembuatan Soto Ayam pada Kitchen di Villa Kemah Tinggi Desa Cemagi, Badung, Bali*: Politeknik Negeri Bali.
- Kalpikawati, I. A., Pinaria, N. W. C., & Sudiksa, I. N. (2021). Pelatihan membuat menu makanan pagi “American Breakfast” bagi pemilik dan pengelola homestay dalam pelatihan pengelolaan operasional homestay di Desa Wisata Taro Tegallalang Gianyar Bali. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 1(2), 101-108.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Marlina, E. (2014). *Pengantar Pariwisata 1*. Bogor: Yudistira.
- M. F. Mukthi (2021). *Satu Nusa Soto Bangsa*. Jakarta: PT. Media Digital Historia.
- Paramarta, (2020). *Pembuatan Soup oleh Cook Lunch Rock di Winter Park Resort Colorado*. Politeknik Negeri Bali
- Prama, I. P. G. (2019). *Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga 1*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada.
- Pratomo, V. I., & Estikowati, E. (2017). Pentingnya variasi hidangan breakfast dalam meningkatkan kepuasan tamu Horison Ultima Malang. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 2(1).
- Suardani, M. (2015). *Handout Pengolahan Makanan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Utama, (2016). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: CV Budi Utama
- Winarno, B. (2020). *Pembuatan Makanan dan Minuman Herbal*. Yogyakarta: CV Budi Utama

Yuliantoro, N. (2019). *JA Pariwisata. Jakarta: SMA Permai Pluit Jakarta.*

Yulianto. Novitasari. (2016). *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta.* Jurnal Pariwisata dan Budaya. Volume 7. No 1. Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Informatika.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI