

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MISO SOUP UNTUK BREAKFAST OLEH COMMIS DI LIVE KITCHEN ANARASA RESTAURANT MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI



Ni Made Ayu Wika Agustini

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MISO SOUP UNTUK BREAKFAST OLEH
COMMIS DI LIVE KITCHEN ANARASA RESTAURANT
MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



**Oleh
Ni Made Ayu Wika Agustini
NIM 1915823062**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

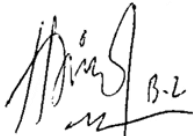
**PEMBUATAN MISO SOUP UNTUK BREAKFAST OLEH
COMMIS DI LIVE KITCHEN ANARASA RESTAURANT
MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI**

Oleh
Ni Made Ayu Wika Agustini
1915823062

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Harisal, SS., M.Hum
NIP. 198410012018031001

Pembimbing II,



Tyas Rahajeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc
NIP. 199001132019032015

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Kema,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP. 196312281990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Made Ayu Wika Agustini
NIM : 1915823062
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN MISO SOUP UNTUK BREAKFAST OLEH COMMIS
DI LIVE KITCHEN ANARASA RESTAURANT
MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI”**

benar bebas plagiat. 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, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



Ni Made Ayu Wika Agustini
NIM : 1915823062
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa / Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul PEMBUATAN MISO SOUP UNTUK BREAKFAST OLEH COMMIS DI LIVE KITCHEN ANARASA RESTAURANT MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir 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.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST Par., M.Par, selaku ketua program Studi Perhotelan yang telah banyak membantu dan membimbing penulis selama menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Harisal, SS., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Tyas Rahajeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak I Made Sudarma Yasa, selaku *Training Manager* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan penulis kesempatan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan dan memperoleh informasi selama penulisan Tugas Akhir.
9. Bapak I Komang Ari Trisna Bayu, selaku *chef de patie* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah membimbing penulis dalam melakukan Praktik Kerja Lapangan pada *hot kitchen* dan memperoleh informasi selama penulisan Tugas Akhir.
10. Bapak Juniarto Adi, selaku *pastry chef* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah membimbing penulis dalam melakukan Praktik Kerja Lapangan pada *pastry & bakery section*.

11. Ibu Wayan Suarmini, selaku salah satu *commis* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah membimbing penulis dalam proses membuat Tugas Akhir.
12. Seluruh *staff* Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali, khususnya pada F&B Product (Culinary) Department yang telah membantu dan membimbing penulis dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
13. Bapak I Ketut Sueka dan Ibu Ni Luh Widiani, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi, semangat, dan doa kepada penulis selama melakukan penulisan Tugas Akhir ini.
14. Keluarga, dan teman-teman yang telah memberikan dukungan, doa, serta semangat kepada penulis.

Walaupun tugas akhir ini telah selesai dengan baik, penulis menyadari masih ada kekurangan dari segi materi, sistematika, serta bahasa dalam Tugas Akhir ini. Hal tersebut tak lepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa.

Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi pembaca.

Badung, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tugas dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	5
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Restaurant.....	11
1. Pengertian Restaurant.....	11
2. Klasifikasi Restaurant	12
C. Food & Beverage Department	15
1. Food & Beverage Product	16
2. Food & Beverage Service	16
D. Commis	16
E. Kitchen	17
1. Pengertian Kitchen	17
2. Bagian-bagian Kitchen.....	18

F. Peralatan Dapur.....	19
G. Bahan Makanan.....	20
H. Metode Memasak.....	21
I. Pembuatan.....	23
J. Breakfast Menu.....	24
K. Soup.....	24
L. Miso Soup.....	26
M. Hygiene & Sanitasi.....	27
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	29
A. Lokasi dan Sejarah Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	29
1. Lokasi.....	29
2. Sejarah.....	30
B. Bidang Usaha dan Fasilitas.....	32
1. Bidang Usaha Penjualan.....	32
2. Bidang Usaha Pelayanan.....	34
3. Bidang Usaha MICE.....	35
4. Bidang Usaha Lainnya.....	36
C. Struktur Organisasi.....	37
BAB IV PEMBAHASAN.....	41
A. Pembuatan Miso Soup Untuk Breakfast Oleh Commis di Live Kitchen Anarasa Restaurant Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	41
1. Tahap Persiapan.....	42
2. Tahap Pembuatan / Pengolahan.....	48
3. Tahap Pembersihan.....	52
B. Hambatan yang dihadapi saat Pembuatan Miso Soup Untuk Breakfast Oleh Commis di Live Kitchen Anarasa Restaurant Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	53
BAB V PENUTUP.....	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	56

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 : Logo Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	29
Gambar 3.2 : Struktur Organisasi Culinary.....	37
Gambar 4.1 : Absensi Fingerprint.....	42
Gambar 4.2 : Personal Grooming	43
Gambar 4.3 : Stock pot.....	44
Gambar 4.4 : Cutting board.....	45
Gambar 4.5 : Knife.....	45
Gambar 4.6 : Ladle soup	45
Gambar 4.7 : Stove.....	46
Gambar 4.8 : Soup cup.....	46
Gambar 4.9 : Wakame rumput laut.....	48
Gambar 4.10 : Miso Pasta	49
Gambar 4.11 : Udang potong	50
Gambar 4.12 : Ikan Suwir	50
Gambar 4.13 : Miso Soup	52

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 : Tipe kamar Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	32
Tabel 4.1 : Persiapan Bahan.....	47
Tabel 4.2 : Topping Miso Soup	49

DAFTAR LAMPIRAN

Isi

Lampiran 1 : Foto Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali

Lampiran 2 : Foto Anarasa Restaurant

Lampiran 3 : Foto Kegiatan

Lampiran 4 : Catatan hasil wawancara dengan *commis*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pulau Bali menjadi primadona pariwisata Indonesia yang sudah dikenal dengan kesenian dan budayanya yang unik dan menarik. Selain terkenal dengan seni dan budayanya, Bali juga dikenal dengan keindahan alam dan pantainya. Pariwisata di Bali sangat berkaitan dengan akomodasi seperti hotel dan restoran yang dapat mendukung kenyamanan wisatawan. Salah satu akomodasi hotel berbintang di Bali adalah Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali adalah salah satu hotel bintang 5 (lima) di Bali yang selalu berusaha memberikan pelayanan terbaik dan satu-satunya properti *Accor* di Indonesia dengan *brand* 'Movenpick'. Hotel ini berlokasi di daerah Jimbaran tepatnya di Jalan Wanagiri No.1, Jimbaran, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali, hanya membutuhkan waktu kurang lebih 15 menit dari Bandara Internasional Ngurah Rai. Hotel ini memiliki 297 kamar dan dilengkapi dengan kolam renang dengan ukuran besar.

Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali memiliki beberapa *department* untuk menunjang jalannya operasional hotel, mulai dari Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resource Department, Sales & Marketing Department, Finance Department, Food & Beverage Department, Engineering Department hingga Security Department.

Salah satu *department* yang berperan penting terutama dalam jasa pengadaan layanan makanan dan minuman di hotel adalah Food & Beverage Department. Food and Beverage Service adalah bagian yang memiliki tugas pokok menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada tamu baik di dalam hotel maupun di luar hotel, untuk penyajian makanan dan minuman di hotel mencakup *restaurant, bar, banquette, dan room service*. Food and Beverage Product merupakan salah satu bagian di hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer, soup, main course* dan *dessert* bagi para tamu hotel.

Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali memiliki beberapa *restaurant*, salah satunya adalah Anarasa Restaurant. Anarasa Restaurant merupakan *restaurant* bergaya urban yang terletak di lantai 1 (satu) dan menghadap ke taman tropis. *Restaurant* ini melayani *breakfast, lunch*, dan juga *dinner*, serta menyajikan menu *a'la carte, buffet*, bahkan *room service* yang menawarkan beragam hidangan asia dan *western*.

Menu hidangan asia yang paling banyak diminati dan digemari oleh para tamu yang menginap di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali adalah Miso Soup. Miso Soup merupakan salah satu hidangan *appetizer* dan menjadi menu favorit yang langka serta jarang disajikan saat *breakfast* di Anarasa Restaurant, karena penyajiannya tidak setiap hari, pada saat Miso Soup disajikan, tidak membutuhkan waktu yang lama dan hampir 80% *soup* yang sudah dihidangkan akan habis. Miso Soup memiliki cita rasa tersendiri yang membuat hidangan ini disukai oleh banyak tamu saat *breakfast*.

Berdasarkan hasil wawancara dengan *commis* Ibu Wayan Suarmini di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali pada tanggal 13 Juni, Miso Soup merupakan menu *appetizer* khas dari Jepang berupa *soup* dengan bahan dasar kaldu Jepang (*dashi*) ditambah isi *soup* berupa tofu, wakame rumput laut dan potongan daun bawang. Penambahan kaldu Jepang (*dashi*) membuat rasa Miso Soup menjadi gurih dan lebih beraroma, sehingga sangat cocok untuk dinikmati saat pagi hari. Miso Soup ini termasuk ke dalam menu *appetizer*, namun bisa juga disajikan sebagai menu utama karena bahan pembuatannya lengkap yang terdiri dari protein, karbohidrat, dan sayuran. Isiannya pun bisa diubah sesuai dengan selera.

Pembuatan Miso Soup di Anarasa Restaurant tidak menggunakan lemak babi dan inilah yang menjadi perbedaan dari Miso Soup pada umumnya. Menggunakan bahan-bahan yang baru dan segar untuk menghasilkan makanan yang berkualitas. Penggunaan bahan makanan yang tidak segar akan berdampak pada hasil rasa dari Miso Soup, karena Miso Soup memiliki perpaduan rasa dan warna tersendiri dari segi isi dan penyajian. Beberapa *restaurant* memiliki perbedaan saat membuat/mengolah Miso Soup, terutama dalam isian dan memasukkan Miso Pasta ke dalam kuah *soup*.

Pada Anarasa Restaurant, dalam pembuatan Miso Soup ini miso pasta dimasukkan setelah bahan-bahan, seperti tofu, sayuran, atau daging sudah dimasukkan ke dalam kuah *soup* dan kondisi matang, dalam memasukkan miso pasta itu sendiri harus secara perlahan dan tetap diaduk, kompor juga dalam keadaan mati, serta pada *dashi powder* dimasukkan bertahap hingga 2 kali, yaitu pada saat awal pembuatan kuah *soup* dan setelah miso pasta bercampur pada kuah

soup, setelah semua bahan sudah masuk dan bercampur, hidupkan kembali kompor dan panaskan *soup* sebentar, jangan sampai kuah *soup* mendidih, hal ini diterapkan agar aroma dan rasa dari Miso Soup tidak hilang atau berkurang.

Dalam isian dari Miso Soup berupa tofu, wakame rumput laut kering, dan irisan daun bawang sebagai *garnish*. Tetapi terkadang ada beberapa tamu yang ingin menambahkan isian dari Miso Soup ini berupa *seafood* seperti ikan cakalang yang disuwir atau udang yang dipotong kecil-kecil. Penyajian Miso Soup dihidangkan dalam *soup cup* berwarna putih bersih yang membuat tampilan dari Miso Soup terlihat menyegarkan, ditambah dengan hidangan isian ekstra berupa *seafood* sesuai dengan selera tamu yang diletakkan pada *cup* yang terpisah, yang membuat penyajian Miso Soup menjadi lebih menarik dan inilah yang menjadi keunikan Miso Soup di Anarasa Restaurant.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik yang dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Miso Soup untuk Breakfast Oleh Commis di Live Kitchen Anarasa Restaurant Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pembuatan Miso Soup untuk *breakfast* oleh *commis* di *live kitchen* Anarasa Restaurant Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali?
2. Apa sajakah hambatan dalam pembuatan Miso Soup dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

- a. Tugas Akhir ini bertujuan untuk menjelaskan pembuatan Miso Soup sesuai dengan arahan *commis* dan *standard* pada Anarasa Restaurant.
- b. Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendeskripsikan hambatan pada saat pembuatan Miso Soup, serta mengetahui cara mengatasi hambatan tersebut.

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

a. Bagi Mahasiswa

Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, serta dapat menambah wawasan pengetahuan mengenai food & beverage product.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini sebagai referensi bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dalam menyusun tugas akhir serta dijadikan sebagai bahan pembelajaran untuk mengasah kemampuan yang dimiliki mahasiswa.

c. Bagi Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali

Kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini bagi Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yaitu memberikan masukan untuk meningkatkan kinerja dan kualitas perusahaan di masa mendatang, terutama pada food & beverage product.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode ini merupakan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung. Dengan melakukan pencatatan, dokumentasi berupa gambar, serta mengobservasi mengenai penyajian dengan cara mengamati bagaimana proses pembuatan, bahan-bahan yang diperlukan, alat-alat apa saja yang digunakan, serta hambatan dan cara mengatasi masalah yang terjadi selama pembuatan Miso Soup untuk Breakfast Oleh Commis di Live Kitchen Anarasa Restaurant Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.

b. Metode Wawancara

Metode ini merupakan pengumpulan data dengan melakukan wawancara atau tanya jawab langsung. Penulis melakukan tanya jawab bersama *commis* mengenai keunikan dan pembuatan Miso Soup.

c. Studi Kepustakaan

Metode ini merupakan pengumpulan data dengan cara membaca dan mempelajari informasi dari sumber tertulis yang berkaitan dengan topik permasalahan yang dibahas. Dengan membaca dan mencari materi mengenai Miso Soup dari referensi-referensi yang berhubungan dengan Tugas Akhir yang ditulis, seperti artikel mengenai pembuatan Miso Soup, serta mengutip latar belakang Miso Soup dari internet, hotel, dan perpustakaan.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Pada metode Analisis Data, penulis menggunakan teknik deskriptif kualitatif, dengan cara memperoleh gambaran mengenai berbagai informasi yang berhubungan dengan pembuatan Miso Soup oleh Commis di Live Kitchen Anarasa Restaurant Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kualitatif dan disajikan secara deskriptif.

3. Metode dan Teknik Penyajian Analisis

Metode Penyajian Hasil Analisis yang penulis gunakan adalah metode formal dan metode informal.

a. Metode formal

Metode ini menyajikan data dengan tanda-tanda seperti sebuah tabel, gambar, struktur, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.

b. Metode informal

Metode ini menyajikan data dengan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam Tugas Akhir.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dalam pembahasan mengenai Pembuatan Miso Soup Untuk Breakfast Oleh Commis di Live Kitchen Anarasa Restaurant Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

Pembuatan Miso Soup Untuk Breakfast Oleh Commis di Live Kitchen Anarasa Restaurant Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali terdiri dari 3 tahap, diantaranya:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan awal yang dilakukan oleh *commis* adalah persiapan diri, mulai dari absensi, kebersihan dan kerapian diri, kelengkapan *uniform* yang akan digunakan, serta persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam produksi untuk membantu kelancaran operasional.

2. Tahap Pembuatan/Pengolahan

Pada tahap ini, menjelaskan pembuatan Miso Soup yang digunakan sebagai menu *breakfast* di Anarasa Restaurant.

3. Tahap Pembersihan

Tahap pembersihan wajib dilakukan, yaitu dengan membersihkan area *live kitchen* serta alat-alat yang digunakan, sehingga akan mempercepat dalam proses bekerja keesokan harinya.

Dalam pembuatan Miso Soup, ada beberapa hambatan yang dihadapi oleh *commis*, yaitu sebagai berikut:

- a. Pihak hotel tidak mempunyai *standard* resep menu.
- b. Susahnya mendapatkan bumbu dasar miso pasta.
- c. Kurangnya bahan pokok dalam membuat Miso Soup.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan mengenai Pembuatan Miso Soup Untuk Breakfast Oleh *Commis* di Live Kitchen Anarasa Restaurant Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali, ada beberapa saran yang diajukan penulis yaitu sebagai berikut:

1. Sebaiknya pihak f & b product membuat resep yang sesuai dengan *standard* pembuatan Miso Soup di *restaurant* tersebut.
2. Pihak f & b product dapat memberikan bimbingan / *briefing* kepada pihak *commis* lainnya, sehingga para *commis* memahami jenis dan rasa dari miso pasta dan meningkatkan pemahaman dalam pembuatan Miso Soup sesuai dengan *standard* dan resep pada *restaurant* tersebut.
3. Pihak f & b product sebaiknya selalu mengecek bahan-bahan pokok yang tergolong penting, agar tidak menghambat pembuatan menu.

DAFTAR PUSTAKA

- Bali, Movenpick Resort, 2017, Movenpick Bali. Diambil kembali dari Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali :
<https://www.movenpick.com/en/asia/indonesia/bali/jimbaran-bali.html>
- Budiningsih, Asri, 2012. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta
- Darma Oka & Winia, 2017. *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Penerbit Paramita Surabaya
- Departemen Pendidikan Nasional, 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hurdawaty dan Parantika, 2018. *Standarisasi dapur dalam menunjang operasional pengolahan makanan di Rio City Hotel Palembang*. *Journal of Materials Processing Technology*, 1(1), 1–8.
- Izumi, 2017. *Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*. Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro
- Marihot, Pahala. 2013. *Pajak Daerah dan Retribusi Daerah Edisi Revisi*, Jakarta: PT. Raja Grafindo
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains: Bandung
- Rusmini Wiwi, 2016. *Pariwisata Akademi Pariwisata*. *Jurnal Khasanah Ilmu* Volume 7 No 1 Maret. BSI Yogyakarta
- Suardani, M. 2015. *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, Agus. 2014. *Pariwisata dan Perhotelan*, Bandung: CV Alfabeta
- Surono, Ingrid Suryanti. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: CV Budi Utama
- Suyono, 2018. *Food Service Management Dasar-Dasar Mengolah Bisnis Restoran*. Bandung: ENHAI PRESS.
- WA, Marsum, 2013. *Restaurant dan Segala Permasalahannya*, Yogyakarta

- Yuliana, Titin. 2018. *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites and Villas Resort Lombok*. Karya Tulis Ilmiah, Universitas Mataram
- Yulianto dan Novitasari, 2016. *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta*. AKPAR BSI Yogyakarta
- Yuliantoro, 2019. *Pengembangan Ketrampilan dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Gurame kepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta*. Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan