

TUGAS AKHIR

**PENGOLAHAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU
BESTSELLER DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA
HOTEL**



PLOTEKNIK NEGERI BALI

IGede Angga Pranata (2115823367)

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

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



PLOTEKNIK NEGERI BALI

I Gede Angga Pranata (2115823367)

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

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

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Angga Pranata

NIM. 2115823367


**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PENGOLAHAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BESTSELLER 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 5 Agustus 2024

Pembimbing I,

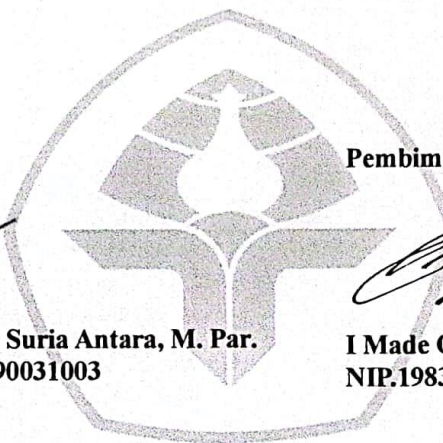


Drs. Dewa Made Suria Antara, M. Par.
NIP.196409151990031003

Pembimbing II,

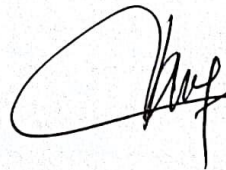


I Made Ojes Mahardika, S.S., M.Pd.
NIP.198301122023211016



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



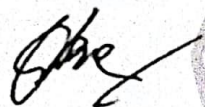
Kadek Dwipradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PENGOLAHAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BESTSELLER DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 5 Agustus 2024

Pembimbing I,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M. Par.
NIP.196409151990031003

Pembimbing II,

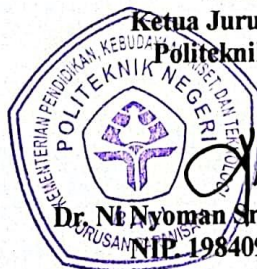


I Made Ojes Mahardika, S.S., M.Pd.
NIP.198301122023211016

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui

**Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali**






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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PENGOLAHAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BESTSELLER DI RESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 5 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. Dewa Made Suria Antara, M. Par. NIP.196409151990031003	
Anggota	Dr. I Made Darma Oka, SST.Par., M.Par. NIP.196510202000121001	
Anggota	I Made Ojes Mahardika, S.S., M.Pd. NIP.198301122023211016	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali




Dr. Ni Nyoman 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:

"PENGOLAHAN 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, 18 September 2024

Mahasiswa



Nama : I Gede Angga Pranata

Nim : 2115823367

PS : D III Perhotelan

Jurusan Parwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan berjudul “PEMBUATAN SOUP BUNTUT SEBAGAI MENU BEST SELLER DIRESTORAN KUNYIT BALI NUSA DUA HOTEL” tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan tugas akhir program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan 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 NusaDuaConvention 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.

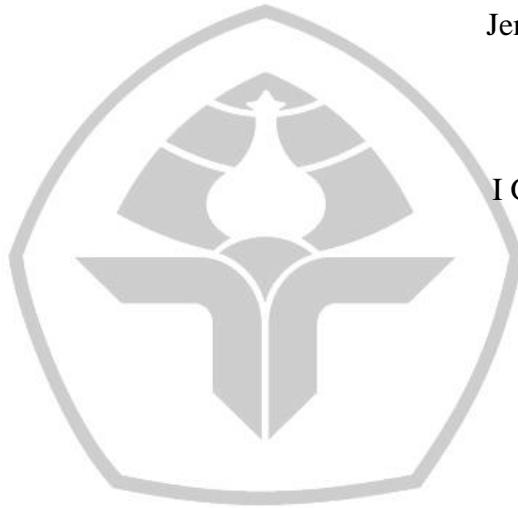
Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan

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.

Jembrana, 21 Januari2024

I Gede Angga Pranata



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
HALAMAN ORISINILITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
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. Kendalayang Dihadapidan Solusinya.....	38
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41

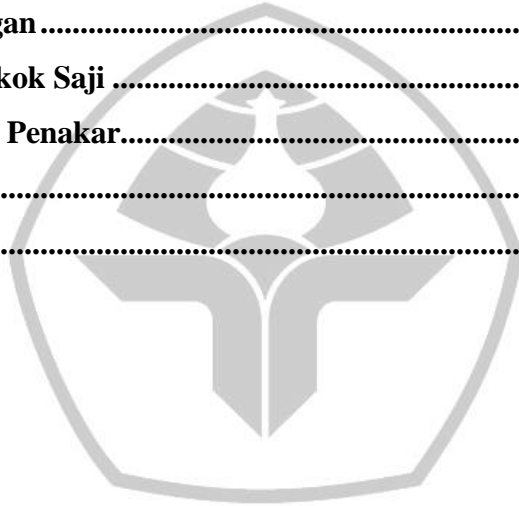


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTARGAMBAR

Gambar 3.1 Logo Perusahaan.....	16
Gambar 3.2 Harga DeluxeRoom.....	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 StrukturOrganisasai F&B Department.....	28
Gambar 4.1 Buntut Sapi.....	32
Gambar 4.2 Bawang Putih.....	32
Gambar 4.3 Merica Putih Utuh.....	32
Gambar 4.4 Pala.....	32
Gambar 4.5 Cengkeh.....	33
Gambar 4.6 Bawang Merah.....	33
Gambar 4.7 Bawang Putih.....	33
Gambar 4.8 Seledri.....	33
Gambar 4.9 Daun Bawang.....	33
Gambar 4.10 Tomat.....	33
Gambar 4.11 Garam.....	34

Gambar 4.12 Kentang	34
Gambar 4.13 Wortel	34
Gambar 4.14 Gula	34
Gambar 4.17 Panci Besar	35
Gambar 4.18 Penggorengan	35
Gambar 4.19 Pisau Dapur	35
Gambar 4.20 Talenan	35
Gambar 4.21 Sendok Kayu	35
Gambar 4.22 Saringan	35
Gambar 4.23 Mangkok Saji	36
Gambar 4.24 Gelas Penakar	36
Gambar 4.25 Ladle	36
Gambar 4.26 Spoon	36



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

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

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan uraian bab 4 disimpulkan bahwa dalam penanganan Bali Nusa Dua Hotel & BNDCC terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan sebelum mulainya operasional, pada saat operasional, setelah operasional dan beberapa hambatan yang sering ditemui pada saat operasional. Pada bab ini penulis menarik kesimpulan sebagai berikut;

1. Sequences of Service Bali Nusa Dua Hotel & BNDCC

a. Tahap Persiapan (Preparation)

Tahap persiapan merupakan tugas dari shift pagi atau opening, dimana shift pagi menyiapkan seluruh peralatan dan perlengkapan ready to use dan menyiapkan segala sesuatu yang akan diperlukan pada saat operasional pelayanan.

b. Tahap Pelayanan (Serving)

Tahap pelayanan merupakan tugas dari shift pagi dan afternoon yang hanya berfokus pada jalannya operasional Afternoon Kunit Kitchen serta menjalankan Alacarte dengan baik dalam melayani tamu.

c. Tahap Penutupan (Closing)

Tahap penutupan merupakan kebalikan dari tahap preparation yang menjadi tugas dari afternoon shift yaitu memastikan semua barang yang di ke tempat semula dengan keadaan aman dan bersih dan menonaktifkan semua peralatan dan barang yang digunakan pada proses operasional.

DAFTAR PUSTAKA

Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (n.d.). *Standar operasional Prosedur RoomService amaroossa hotel bandung*. Jurnal Pariwisata. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/295/282>

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>

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

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

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>