

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SQUID IN IT'S INK OLEH COMMIS DI SUNDARA
RESTAURANT FOUR SEASONS BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh :
I Wayan Bernat Driawan**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SQUID IN IT'S INK OLEH COMMIS DI SUNDARA
RESTAURANT FOUR SEASONS BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :
I Wayan Bernat Driawan
NIM 2015823159

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

**PEMBUATAN SQUID INK OLEH COMMIS
DI SUNDARA RESTAURANT FOUR SEASONS RESTORT BALI AT
JIMBARAN BAY**

Oleh
I Wayan Bernat Driawan
NIM 2015823159

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par

NIP. 196409151990031003

Pembimbing II,



Layla Fickri Amalia, S.Si.,M.Si

NIP. 199204222022032011

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



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

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SQUID IN IT'S INK OLEH COMMIS DI SUNDARA RESTAURANT FOUR SEASONS BALI AT JIMBARAN BAY

Tugas akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali, Pada hari Jumat, 16 Agustus 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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



Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si
NIP.199204222022032011

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali






Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par.,M.Par.
NIP.198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SQUID IN IT'S INK OLEH COMMIS DI SUNDARA RESTAURANT FOUR SEASONS BALI AT JIMBARAN BAY

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Jumat, 16 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. NIP. 19640915199031003	
Anggota	Harisal, S.S., M.Hum. NIP. 198410012018031001	
Anggota	Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum. NIP. 199511062022032010	

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

JURISAN PARAWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



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



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) 701981 (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 : I Wayan Bernat Driawan
NIM : 2015823159
ProgramStudi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

*Pembuatan Squid In Ink Oleh Commis Di Sundara Restaurant
Four Seasons Bali At Jimbaran Bay*

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, 09 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



I Wayan Bernat Driawan
NIM.2015823159

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa / Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat yang diberikan-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Squid In It’s Ink Oleh Comis Di SundaraResort Bali At Jimbaran Bay” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikanProgram Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan, bantuan, dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yangbaik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dalam penyusunan tugas akhir ini.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti., S.Pd.,M.Eng. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan dan motivasi kepada penulis selama Menyusun laporan praktik kerja lapangan.
6. Layla Fickri Amalia, S.Si.,M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan dan motivasi kepada penulis selama menyusun laporan praktik kerja lapangan
7. Seluruh Dosen Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan membekali penulis dengan ilmu pengetahuan selama mengikuti kegiatan perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
8. Ibu Mulyani selaku HRD Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan training di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.
9. Bapak I Wayan Astika selaku *Senior Sous Chef* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay yang telah memberikan kesempatan untuk bergabung dalam *teamKitchen*.
10. Semua karyawan Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay khususnya pada Food & Beverage Product Outlet Taman Wantilan restoran dan Sundara restoran yang telah memberikan pelajaran dan pengalaman tentang dunia kerja bagi penulis.

11. Kedua orang tua, Bapak I Made Rawan Ibuk Ni Nyoman Adri Untari, adik, dan keluarga yang telah membantu memberikan nasihat dan dukungan kepada penulis.
12. Semua teman-teman dan semua pihak yang telah mendukung dan memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2024

I Wayan Bernat Driawan

ABSTRAK

Driawan, I Wayan Bernat Driawan. (2024). *Pembuatan Squid In Ink Oleh Commis Di Sundara Restaurant Four Seasons Bali At Jimbaran Bay*. Tugas Akhir: Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Tugas akhir ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par, dan Pembimbing II: Layla Fickri Amalia, S.Si.,M.Si.

Kata Kunci: *Pembuatan Squid In Ink, Commis, Four Seasons Bali*

Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui *Pembuatan Squid In Ink Oleh Commis Di Sundara Restaurant Four Seasons Bali At Jimbaran Bay*. Metode pengumpulan data penelitian ini dilakukan dengan observasi, dan wawancara. Teknik penentuan sampel dalam penelitian ini menggunakan Pembuatan Squid In Ink merupakan salah satu faktor penting dalam menarik dan mempertahankan tamu di hotel berbintang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas Pembuatan Squid In Ink yang diberikan oleh Commis di Sundara Restaurant, Four Season, serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan tamu. Metode yang digunakan adalah observasi langsung, wawancara mendalam dengan Commis dan tamu, serta analisis dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara umum kualitas pelayanan sudah baik, namun masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, seperti pengetahuan produk, keahlian dalam menyajikan makanan, dan kemampuan beradaptasi terhadap kebutuhan tamu yang beragam. Selain itu, ditemukan bahwa faktor-faktor seperti suasana restoran, kecepatan pelayanan, dan perhatian terhadap detail sangat mempengaruhi tingkat kepuasan tamu. Penelitian ini memberikan rekomendasi untuk meningkatkan kualitas pembuatan Squid In Ink di Restoran tersebut, antara lain melalui pelatihan yang lebih intensif bagi pramusaji, perbaikan SOP, dan peningkatan kualitas produk makanan.

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
COVER HALAMAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan.....	6
D. Metodologi Penelitian.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Pengertian Hotel	10
B. Food and Beverage	11
C. Kitchen.....	12
D. Metode Memasak.....	15
F. Pengertian Squid In Ink	17
G. Pengertian Cook (Juru Masak)	17
H. Pengertian Pembuatan.....	17
I. Pengertian Proses	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
A. Sejarah Perusahaan dan Lokasi Hotel.....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas.....	21
C. Struktur Organisasi	26

BAB IV PEMBAHASAN	30
A. <i>Pembuatan Squid In It's Ink oleh Commis Di Sundara Restaurant di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay</i>	31
B. <i>Hambatan Pembuatan Squid In It's Ink untuk Hidangan Dinner di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay dan Cara Mengatasinya</i>	46
BAB V PENUTUP	49
A. <i>Simpulan</i>	49
B. <i>Saran</i>	50
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Logo Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay	15
Gambar 3.2 Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Product Department</i>	24
Gambar 4.1 Kompor <i>listrik</i>	32
Gambar 4.2 <i>Pan</i>	32
Gambar 4.3 <i>Spatula</i>	32
Gambar 4.4 <i>Table Spoon And Tea Spoon</i>	35
Gambar 4.5 Risoto.....	39
Gambar 4.6 Bawang Merah dan Bawang Putih.....	39
Gambar 4.7 Squid Ink.....	40
Gambar 4.8 Squid.....	40
Gambar 4.9 Fish Stok.....	40
Gambar 4.10 Perasan Lime.....	41
Gambar 5.1 Keju Parut.....	41
Gambar 5.2 Garam dan Merica.....	42
Gambar 5.3 Parsley.....	44
Gambar 5.4 Tomatto Chery.....	45
Gambar 5.5 Baby Corn.....	45
Gambar 5.6 Dinner Plate.....	46
Gambar 5.7 Hidangan Squid In It's Ink.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Table 3.1 Akomodasi Villa Pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay	18
Tabel 3.2 Jenis Residence Pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay	19
Table 4.1 Resep Squid In It's Ink	43

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay berlokasi di Jalan Karang Mas Sejahtera No.1 Jimbaran. Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay merupakan hotel berbintang lima yang memiliki letak yang sangat strategis yaitu di Kawasan Bukit Permai Jimbaran dengan pemandangan laut yang terletak di tepi karang yang sangat indah. Jarak dari Bandara Internasional Ngurah Rai kurang lebih 8,8km, dan dapat ditempuh sekitar 35 menit perjalanan

Salah satu hotel bertaraf internasional yang ada di Bali adalah Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, dalam operasionalnya semua departemen saling bekerja sama dengan baik untuk dapat memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu sehingga tamu merasa puas dan nyaman dengan pelayanan yang diberikan hotel. Salah satu departemen yang dimiliki hotel ini yaitu Food and Beverage yang memegang peran yang sangat penting dalam penyediaan makanan dan minuman untuk tamu.

*Food and Beverage dibagi menjadi dua section yaitu: Food and Beverage Product & Food and Beverage Service. Food and Beverage Product bertanggung jawab dalam mempersiapkan dan memproduksi makanan sampai siapdihidangkan kepada tamu, sedangkan Food and Beverage Service bertugas dan bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman untuk tamu. Pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay ada 5 outlet yaitu Sundara Beach Club, Alu, Taman Wantilan, Jala & In Villa Dinning. Sundara adalah restoran yang menyediakan makanan *asian food* memiliki ciri khas akan menggunakan bumbu rempahnya. Dengan begitu, cita rasa makanan asia lebih kaya dan beragam, *Chinese Food* juga identik dengan porsi yang sangat besar sehingga bisa dinikmati bersama*

keluarga tercinta. Namun, buat kamu yang muslim tentunya harus tahu restaurant chinese food mana saja yang menyediakan menu menu halal, *Oriental Food* makanan oriental adalah jenis makanan yang banyak ditemukan di kawasan asia tenggara dan asia timur. Umumnya, makanan oriental terdiri dari beberapa jenis hidangan seperti lauk. Sundara restoran ini berbentuk buffet untuk jam buka restoran ini dimulai *lunch* jam 12:00 - 15.00 WITA dan *dinner* dibuka jam 18.00 – 22.00 WITA. Salah satu hidangan yang paling laris merupakan menu spesial sundara dinner yakni *Squid In It's Ink* yang merupakan salah satu menu *Asian food*.

Squid ink adalah hidangan yang berwarna hitam yang dikombinasikan dengan tinta cumi. Banyak pembeli yang membeli hidangan ini dikarenakan squid in it's ink ini karena hidangan yang sangat unik. Squid in ink ini sangat populer di sundara dikarenakan rasanya yang sangat enak di makan.

Tugas akhir ini memiliki kesamaan bahan dengan tugas akhir yoga tahun 2021 dengan judul Pembuatan Squid Ring Oleh Cook Di Alila Ressorst Bali akan tetapi terdapat perbedaan tugas akhir ini dengan tugas akhir sebelumnya dalam hal proses pembuatan yaitu Tugas Akhir sebelumnya mempunyai metode memasak squid dengan cara deep friying dan tugas akhir ini mempunya metode memasak squid di grill dan penambahan risoto dalam hidangan.

Berdasar latar belakang di atas, *Squid In It's Ink* merupakan salah satu makanan favorit dan unik sehingga saya tertarik mengambil judul Tugas Akhir "Pembuatan Squid In It's Ink "

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Squid In It's Ink untuk hidangan *dinner* di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Squid In It's Ink *oleh commis* untuk hidangan *dinner* di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan
 - a. Untuk menjelaskan proses pembuatan Squid In It's Ink *oleh commis* untuk hidangan *dinner* di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay.
 - b. Untuk menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi oleh commis dalam pembuatan Squid In It's Ink *oleh commis* untuk hidangan *dinner* di Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu sebagai persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III program studi D3 Perhotelan jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
 - 2) Sebagai pengalaman lebih di bidang *food & beverage Product* agar pada saat lulus kuliah dan melamar pekerjaan dapat dipertimbangkan oleh perusahaan atau Hotel
 - 3) Untuk mengetahui dan memahami perbandingan antara teori di Kampus dengan keadaan di industri Perhotelan
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai karya ilmiah yang nantinya dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan *F & B Product*
- 2) Sebagai bahan bacaan untuk semua civitas akademik di Politeknik Negeri Bali agar dapat mengetahui bagaimana cara melayani tamu di setiap hotel
- 3) Sebagai bahan masukan baru untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali

D. Metodologi Penelitian

1. Metodologi Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Observasi adalah cara pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat hal-hal yang berkaitan dengan pengolahan Squid In It's Ink oleh *Commis* di Sundara Restaurant Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay.

b. Metode Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung dengan salah satu *commis* di Sundara restoran Four Seasons Resort At Jimbaran Bay mengenai menu Squid In It's Ink pada tanggal 12 Oktober 2023.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepuustakaan merupakan pengumpulan data dengan membaca berbagai buku atau sumber yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas. Dalam hal ini sumber-sumber tersebut meliputi informasi tentang hotel, F&B *department*, *kitchen*, metode memasak, dan menu.

2. Teknik penyajian hasil Analisis

Teknik penyajian hasil analisis digunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di Four Seasons Bali at Jimbaran Bali

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan tentang proses pembuatan Squid In It's Ink oleh *Commis* untuk hidangan dinner di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Dalam proses pembuatan Squid In It's Ink oleh *Commis* untuk hidangan *dinner* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan oleh *commis* sebelum memulai pekerjaan, yang meliputi tahap persiapan, pembuatan, dan penyajian.

a. Tahap persiapan

Dalam tahap persiapan untuk mendapatkan hasil Squid In It's Ink yang baik seorang *commis* harus melakukan tahapan persiapan seperti persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan, agar bahan tidak ada yang terlupa atau habis agar segera diberitahu ke chef apabila ada barang yang habis.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan merupakan tahap dimana seorang *commis* mengolah seluruh bahan makanan menjadi hidangan yang siap dihidangkan kepada tamu. Mulai pembuatan merebus risoto sampai menghidangkan semua bahan menjadi satu.

c. Tahap Penyajian

Squid In It's Ink yang sudah matang disajikan di *dinner plate* yang berbahan keramik yang sudah standar dari hotel untuk disajikan di hidangan squid in it's ink.

2. Hambatan-hambatan yang sering dihadapi oleh *Commis pada Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay* dalam pembuatan *Squid In It's Ink* yaitu persediaan barang yang habis, tingkat kematangan *risoto* yang *over* sehingga menyebabkan *risoto overcooked*, serta kekurangan peralatan, namun dari berbagai hambatan yang dialami tersebut dapat diatasi baik oleh *commis dan chef* lainnya.

B. Saran

Adapun saran yang penulis sampaikan terkait dengan hambatan-hambatan yang sering terjadi dalam proses pembuatan *Squid In It's Ink* oleh *Commis* untuk hidangan *dinner* di *Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay* adalah sebagai berikut.

1. Pada hambatan kekurangan persediaan bahan makanan, hendaknya *commis* melakukan pemeriksaan terhadap persediaan bahan makanan yang terdapat pada *chiller* atau *store room* sebelum memasak, menyesuaikan pemesanan barang dengan tingkat keramaian tamu, dan mengecek berkurangnya bahan makanan dalam pembuatan makanan yang dipesan tamu.
2. Hendaknya *food and beverage product* melakukan pemeriksaan berkala pada seluruh alat yang ada di hotel khususnya pada *food and beverage department*, yang bertujuan untuk meminimalisir kekurangan alat saat memasak.
3. Untuk mengatasi hambatan *overcooked* seorang *commis* harus fokus dalam bekerja sehingga dapat mengurangi terjadinya kesalahan dan menggunakan *timer cooking* untuk mencegah terjadinya *overcooked*.

DAFTAR PUSTAKA

- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Darmoko. (2006). *Kamus Manajemen*. Jakarta: PT. Balai Pustaka.
- Damardjati, R. S. (2006). *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2011). *Kamus Besar Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: PT. Gramedia Jakarta.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2012). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Iskandar, H. M. (2012). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Komariah, K. (2008). *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Lestari, T. (2013). Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana Jember. *Jurnal Ilmiah Pariwisata, Volume 1, No 23*. Jember: Universitas Jember.
- Marsum, A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Rosalia, A. D. (2017). *Peranan Arumanis Kitchen Dalam Membuat Masakan Tradisional Pada Hotel Bumi Surabaya City Resort* (Skripsi, Universitas Jember).
- Sihite, R. (2000). *Food Product*. Surabaya: SIC.
- Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, A. (2011). *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel*. Bandung: Alfabeta.

