

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CREAMY MUSHROOM ALFREDO
OLEH COMMIS DI HOTEL COURTYARD
BY MARRIOT BALI NUSA DUA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Suputra Ariesta

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CREAMY MUSHROOM ALFREDO
OLEH COMMIS DI HOTEL COUTYARD
BY MARRIOT BALI NUSA DUA RESORT**



POLITEKNIK NEGRI BALI

Oleh

I Kadek Suputra Ariesta
1915823147

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN CREAMY MUSHROOM ALFREDO OLEH
COMMIS DI HOTEL COUTYARD BY MARRIOT BALI NUSA
DUA RESORT**

Oleh

I Kadek Suputra Ariesta

NIM 1915823147

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dra. I.A.Kade Werdika Damayanti, M.Par
NIP.196405011990112001

Harisal, S.S., M.Hum
NIP.198410012018031001

JURUSAN PARIWISATA
Disahkan oleh
Jurusan pariwisata
Ketua
POLITEKNIK NEGERI BALI



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



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id

POLITEKNIK NEGERI BALI

Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Kadek Suputra Ariesta

Nim : 1915823147

Program studi : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“Pembuatan Creamy Mushroom Alfredo oleh Commis di Courtyard by
Marriot Bali Nusa Dua Resort “**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya

Badung, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan



Nama: I Kadek Suputra Ariesta

NIM : 19158523147

PS : DIII Perhotelan Jurusan

Pariwisata Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahamat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul PEMBUATAN CREAMY MUSHROOM ALFERDO DI COURTYARD BY MARRIOT BALI NUSA DUA RESORT sesuai dengan waktu yang ditentukan. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan proses pembuatan Creamy Mushroom Alferdo yang telah dilakukan oleh *commis* pada Courtyard by Marriot Bali. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini ada beberapa kendala penulis hadapi seperti pengumpulan data, sumber informasi dan pengetahuan penulis yang masih terbatas. Akan tetapi berkat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak kendala itu dapat diatasi. Untuk itu, melalui kesempatan yang baik ini, penulis menyampaikan terima kasi kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE,.M.e Com. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si. sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

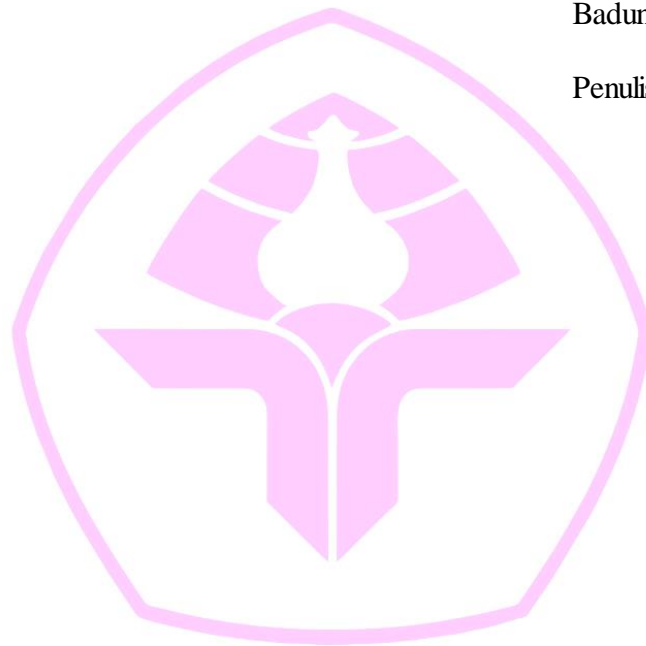
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. sebagai Kaprodi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan
5. Dra. I.A.Kade Werdika Damayanti, M.Par selaku Dosen Pembimbing I pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Harisal,S.S.,M.Hum selaku Dosen Pembimbing II pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Mr. Thomas Schultz, selaku *General Manager Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort*, Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Ibu Eka Puspita Gra, selaku *Human Resources Manager* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Bapak Budiono Bin Sukim, selaku *Executive Chef* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

10. Bapak I Wayan santika, selaku *Chef de Cuisine* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
 11. Bapak I Wayan Wiraba, selaku Senior *Sous Chef* di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
 12. Segenap staf Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort khususnya *Food and Beverage Product Department* yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
 13. Bapak I Wayan Rudia dan Ibu Ni Kadek Setiawati Nama selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan, serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
 14. Seluruh keluarga dan sahabat yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
- 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, juli 2022

Penulis,



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBARAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
1. Tujuan	4
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metologi Penulisan	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Resort	9
C. <i>Food and Beverage Departement</i>	10
1. Pengertian Food and Beverage Departemen	10
2. Bagian-bagian Food and Beverage Department	10
D. Restoran	11
1. Pengertian Restoran	11
2. Jenis – Jenis Restoran	11
E. Pengertian Juru Masak (<i>Commis</i>)	12
F. Dapur	12
1. Pengertian Dapur	12
2. Jenis- Jenis Dapur	13
G. Metode Memasak	14
H. Pasta	16
1. Pengertian pasta	16
2. Jenis-jenis Pasta	17

I. Pembuatan	19
1. Pengertian pembuatan	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	21
A. Lokasi dan Sejarah Courtyard by Marriott Bali Nusa Dua Resort	21
1. Lokasi Perusahaan / Hotel	21
2. Sejarah Berdirinya Courtyard by Marriott Bali Nusa Dua Resort	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Courtyard by Marriott Bali Nusa Dua Resort.	24
1. Bidang usaha	24
2. Fasilitas Hotel	25
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel	29
BAB IV PEMBAHASAN	34
A. Pembuatan Creamy Mushroom Alfredo Oleh Commis di Hotel Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort	34
1. Tahap Persiapan	34
2. Tahap pembuatan	44
3. Tahap akhir (penyajian)	47
B. Hambatan-hambatan yang timbul dalam pembuatan Creamy Mushroom Alfredo dan cara mengatasi hambatanya.	48
1. Hambatan-hambatan	48
2. Cara mengatasi hambatan	49
BAB V PENUTUP	51
A. Simpulan	51
B. Saran	52

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

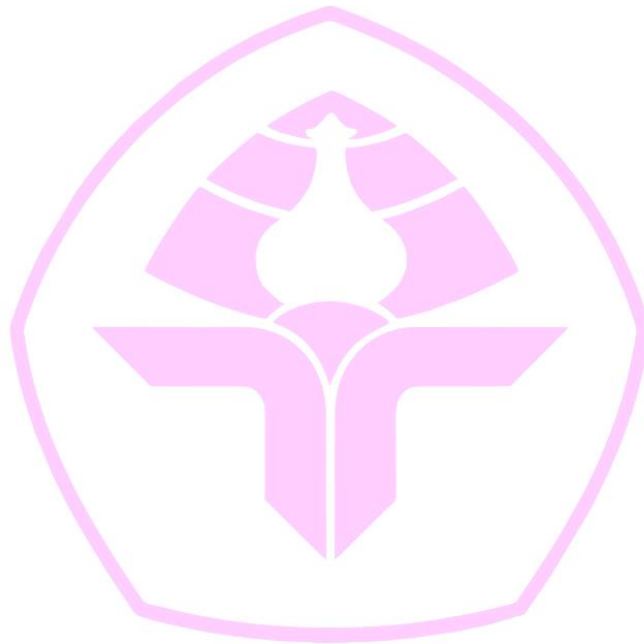
DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Hotel Courtyard by Marriott Bali Nusa Dua Resort	21
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Kitchen	29
Gambar 4. 1 Seragam commis	36
Gambar 4. 2 Meja kerja	37
Gambar 4. 3 Kompor	37
Gambar 4. 4 Deep Fryer	38
Gambar 4. 5 Panci	38
Gambar 4. 6 Saus pan	38
Gambar 4. 7 Cutting board	39
Gambar 4. 8 Tray	39
Gambar 4. 9 Pisau	40
Gambar 4. 10 Bread knife	40
Gambar 4. 11 Tong/penjepit makanan	40
Gambar 4. 12 Spatula	41
Gambar 4. 13 Oval Bowl	41
Gambar 4. 14 Pasta Creamy Mushroom Alferdo	48

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Table 4. 1 Bahan utama untuk membuat pasta Creamy Mushroom Alfredo	42
Table 4. 2 Bahan untuk membuat <i>cream sauce</i>	43
Table 4. 3 Bahan untuk membuat <i>garnish</i>	44



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

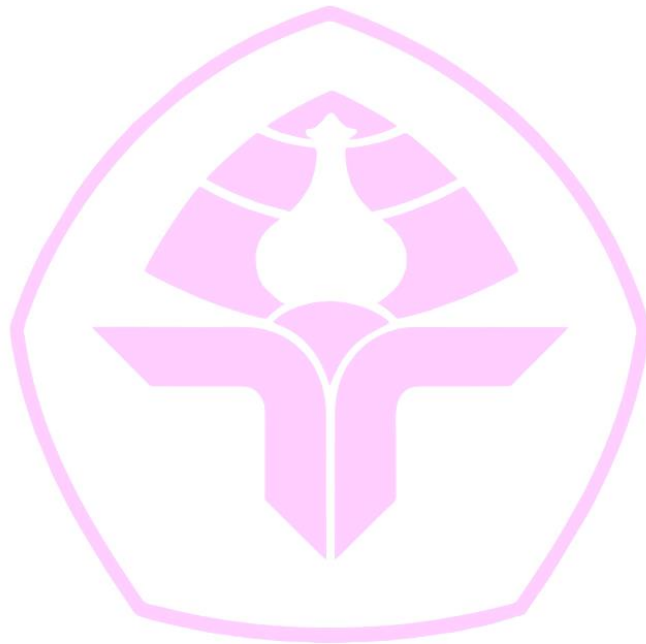
DAFTAR LAMPIRAN

Isi

Lampiran 1 Melakukan handling buffe breakfast

Lampiran 2 Buffe breakfast

Lampiran 3 Main kitchen



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan suatu kegiatan yang secara langsung menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga akan membawa berbagai manfaat bagi sektor pariwisata. Contohnya pulau Bali merupakan salah satu daerah yang ada di Indonesia yang mengembangkan sektor pariwisata, karena memiliki keindahan alam, budaya, adat istiadat, serta keramah tamahan masyarakat membuat Bali menjadi daerah tujuan wisata domestik maupun mancanegara. Pariwisata dikatakan memiliki energi dobrak yang tinggi, mampu membuat masyarakat setempat memiliki peluang dalam berbagai aspeknya. Pariwisata memiliki manfaat bagi masyarakat bahkan bagi negara, manfaat pariwisata dapat dilihat dari segi ekonomi, sosial budaya, lingkungan hidup, nilai pergaulan dan ilmu pengetahuan, serta kesempatan kerja.

Hotel adalah salah satu usaha pariwisata dimana merupakan sebuah bangunan yang dikelola secara komersial untuk memperikan pelayanan kepada para tamu atau pengunjung berupa layanan penginapan, layanan makan dan minum, serta layanan lainya guna memenuhi kebutuhan tamu selama menginap.

Terdapat berbagai jenis hotel seperti hotel melati sampai dengan hotel bertaraf *internasional*. Hotel memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan dengan menjual produk yang dimiliki, Food and Beverage product, *bar*, *restaurant*, *spa* dan produk-produk yang dapat menghasilkan benefit bagi pihak hotel. Salah satu

hotel di wilayah Nusa dua yaitu Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort merupakan salah satu hotel bintang lima yang berlokasi di Kawasan Pariwisata Lot Sw1, Jl. Nusa Dua, Benoa, Bali, Kabupaten Badung, Bali 80363. Resort yang dirancang secara intuitif menawarkan fasilitas seperti akses Wi-Fi gratis dan TV layar datar, serta layanan kamar 24 jam, kamar mandi marmer dan balkon pribadi dengan pemandangan resort dengan kapasitas 250 kamar dengan luas 336 meter dan termasuk pusat konferensi.

Seperti hotel pada umumnya, Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort memiliki beberapa department yang dilibatkan secara langsung dalam operasionalnya untuk dapat memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu. Department-department tersebut yaitu: Front Office Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Lost and Found Department, Sales & Marketing Department, Finance Department, dan Human Resource Department.

Food and beverage department adalah salah satu *department* yang ada di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort hotel yang bertugas mengurus serta bertanggung jawab atas kebutuhan makanan dan minuman. Food and Beverage Department adalah salah satu *department* di hotel yang memiliki pendapatan terbesar setelah “*room*”, karena itu Food and Beverage Department diharuskan untuk selalu meningkatkan kualitas pelayanan. Food and Beverage Department terbagi atas 2 *section* yaitu Food and Beverage Service, memiliki tugas melayani tamu yang makan di hotel, baik itu di restaurant, bar maupun kamar, mulai dari menyajikan hidangan pembuka (*appetizer*) sampai hidangan penutup (*dessert*).

Section selanjutnya adalah *Food and Beverage Product*, mempunyai peranan dalam penyediaan sampai penyimpanan makanan kepada tamu baik itu makan pagi (*breakfast*), Makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*).

Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort memiliki satu buah restaurant yaitu Momo cafe restaurant yang melayani makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan juga makan malam (*dinner*). Restaurant ini beroperasi mulai pukul 06.00 pagi sampai 22.30 malam. Adapun jenis makanan yang dihidangkan antara lain: Balinese *food*, Indonesian *food*, Asian menu dan *western food*, sehingga wisatawan bebas memilih hidangan dengan menu yang beragam.

Creamy Mushroom Alfredo adalah salah satu menu *western* di Momo cafe yang paling diminati oleh para tamu lokal maupun asing, dalam sehari dapat terjual kurang lebih 10 porsi karena memiliki ciri khas rasa dari pasta ini yang memiliki bahan utama krim kental dan *mushroom* yang dipadu dengan *butter* dan keju sehingga memiliki tekstur yang kental dan cita rasa creamy serta gurih yang sangat dominan, adapun peneman yaitu *crouton* dan ditaburi dengan pampersan *cheese*. Harga untuk 1 (satu) porsi makanan Creamy Mushroom Alfredo yaitu Rp. 180.000, Kemudian dari segi penampilan Creamy Mushroom Alfredo sangat indah dan mewah karena perpaduan antara *plate*, *crouton*, dan *garnish* sangat sesuai dan memberikan kesan yang menarik pada makanan. Sehingga penampilan dari makanan menjadi hidup dan berwarna.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk menyusun tugas akhir dengan judul “Pembuatan Creamy Mushroom’Alfredo Oleh Commis Di Hotel Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini, antara lain:

1. Bagaimanakah pembuatan Creamy Mushroom Alfredo oleh Commis di Hotel Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort?
2. Apa sajakah kendala yang ditemui dalam pembuatan Creamy Mushroom Alfredo oleh Commis di Hotel Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort dan solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan
 - a. Untuk mengetahui pembuatan Creamy Mushroom Alfredo oleh Commis di Hotel Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort.
 - b. Untuk mengetahui kendala dan cara mengatasi kendala pada saat pembuatan Creamy Mushroom Alfredo oleh Commis di Hotel Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort.
2. Kegunaan Penulisan
 - a. Bagi mahasiswa
Merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma 3 di Politeknik Negeri Bali dan untuk menerapkan tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai asset atau sumber data dan informasi yang bermanfaat bagi mahasiswa sesuai dengan yang ada di industri, sehingga dapat menjadi referensi bagi mahasiswa untuk sebagai salah satu persyaratan mutlak untuk menyelesaikan bidang studi Diploma III Perhotelan pada Politeknik Negeri Bali dan untuk mengetahui perbandingan antara teori yang didapat di bangku kuliah dengan kenyataan yang ada pada Praktik Kerja Lapangan.

c. Bagi perusahaan

Sebagai masukan bagi perusahaan permasalahan yang harus di perhatikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan terutama berkaitan dengan pembuatan makanan maupun pelayanan.

D. Metologi Penulisan

Dalam menyelesaikan laporan akhir ini penulisan menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan penulis adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi.

Pengumpulan data dengan melakukan pengamatan, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung di lapangan dalam pembuatan Creamy Mushroom Alfredo.

b. Metode Wawancara

Pengumpulan data dengan cara melakukan sesi tanya jawab kepada Commis berkaitan dengan pembuatan Creamy Mushroom Alfredo.

c. Metode kepustakaan.

Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai buku, dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan tugas akhir ini.

2. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif yaitu dengan memaparkan dan menguraikan data yang didapat mengenai pembuatan Creamy Mushroom Alfredo yang sesuai dengan SOP hotel.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode *Informal* dan Metode *Formal*. Metode *Informal* yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata dan metode *Formal* yaitu metode penyajian analisis data dengan menggunakan tanda-tanda tertentu seperti, foto, dan lain-lain. Jadi penyajian analisis di buat dengan teknik gabungan metode informal dan metode formal.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan pembuatan pasta Creamy Mushroom Alferdo oleh commis di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Creamy Mushroom Alferdo di Courtyard by Marriot Bali Nusa Dua Resort terdiri dari 5 (lima) tahapan yaitu:
 - a. Tahap persiapan, seperti kehadiran (*attendance*), penampilan diri (*personal grooming*).
 - b. Tahap persiapan peralatan, seperti peralatan kerja yang dibutuhkan dalam pembuatan Creamy Mushroom Alferdo antara lain: meja kerja, kompor, *saus pan, cutting board, tray, pisau, tong, wooden spatula, oval bowl*.
 - c. Tahap persiapan bahan, seperti mempersiapkan semua bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan Creamy Mushroom Alferdo, antara lain: pasta, *mushroom, parsley, baquette, basil, cream, pamerasan cheese, butter, olive oil, salt and papper*.
 - d. Tahap pengolahan bahan dimulai dari tahap pengolahan *cream sauce*, pasta, *crounton* dan *fried Basil*.
 - e. Tahap penyajian, merupakan tahap menyajikan pasta Creamy Mushroom Alferdo diatas *oval bwol* yang meliputi: pasta, *cream sauce*, lalu ditambahkan peneman *crounton* dan garnis basil siap disajikan kepada tamu.

2. Adapun hambatan dalam pembuatan Creamy Mushroom Alferdo antara lain Kekurangan bahan masakan, karena *F&B Service* tidak bisa memperdiksi beberapa jumlah tamu yang akan *taking order* menu Creamy Mushroom Alferdo dengan itu solusi meminta bahan kepada dapur Santai. Kurangnya alat produksi seperti *oval bowl* yang penuh terpakai terutama pada saat *high season* dengan itu solusi mengganti *oval bowl* dengan *bowl* yang lainnya tetapi *bowl* ini memiliki ukuran besar sehingga diperlukan topping yang lebih banyak dan menginformasikan kepada *steward* tentang alat – alat yang kurang sehingga dapat buat catatan dan nantinya dipesankan ke *purchasing*.

B. Saran

Berdasarkan hambatan di atas mengenai pembuatan pasta Creamy Mushroom Alferdo oleh *commis* di *Coutryrad by Marriot Bali Nusa Dua Resort*. Maka penulis dapat memberikan beberapa saran yaitu: sebiknya melakukan pengecekan persediaan bahan terlebih dahulu oleh *commis*. Sehingga dapat dilakukan peroderan jika terjadi kekurangan bahan saat *high season* dengan cara memperbanyak pengorderan barang dibandingkan hari-hari biasa. Menambahkan alat produksi yang kurang atau mengkomunikasi perlatan yang kurang kepada *steward* sehingga akan disampaikan kepada *purchasing* karena terjalannya komunikasi akan memperlancar penyajian makanan kepada tamu oleh parmusaji

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. 2020. *Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Bagyono. 2017. *Pariwisata dan perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Chair, I., & Pramudia,H.2017. *Hotel Room Divison Management*. Jakarta: kencana.
- Damayanti, I. A Kade Werdika. 2012. *(Handout) Pengantar Hotel dan Restoran*. Jurusan Pariwisata. Politeknik Negeri Bali.
- Departemen Pendidikan Nasional.2008. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.: Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat.
- Departemen Pendidikan Nasional .2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: : Gramedia Pustaka Utama.
- Ekawatiningsih,Priastuti. 2008. *Bahan Pangan*.Yogyakarta:PTBB FT UNY
- Lestari, T.2013. *Peranan Food and Beverage Depertament Pada Hotel Istana jember*. Jember: Jurnal Ilmiah Pariwisata. Volume 1. No 23. Jember: Universitas Jember.
- Mertayasa, I Gede Agus.2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Marlina, E. 2014. *Pengantar Pariwisata 1*. Bogor: Yudistira
- Novitasari.,Yulianto.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.
- Suardani, M.2015. *Pengolahan Makanan 1. Handout*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, N. M. 2015. "*pengolahan makanan 2*". Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, Made. 2013."*Handout Pengolahan Makanan 1*" Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- |
The Culinary Institute of America.2011.*The Professional Chef*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.