

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BEEF BURRITO WITH COCKTAIL
SAUCE OLEH STAFF COMMIS DI 360 RESTAURANT
ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Linda Putri

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN BEEF BURITO WITH COCKTAIL SAUCE
OLEH STAFF COMMIS DI 360 RESTAURANT
ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Ni Kadek Linda Putri
NIM : 1915823156

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN BEEF BURITO WITH COCKTAIL SAUCE
OLEH STAFF COMMIS DI 360 RESTAURANT
ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**

Oleh
Ni Kadek Linda Putri
NIM : 1915823156

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

Disetujui Oleh:

Pemimbing I,



I Ketut Suarta, SE,M.Si
NIP. 196309151990031002

Pembimbing II,



Kanah,S.Pd,M.Hum
NIP. 197303122002122002

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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 dibawah ini :

Nama : Ni Kadek Linda Putri
NIM : 1915823156
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**"PEMBUATAN BEEF BURRITO WITH COCKTAIL SAUCE OLEH
STAFF COMMIS DI 360 RESTAURANT ANANTARA ULUWATU BALI
RESORT "**

benar bebas dari 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,



Nama : Ni Kadek Linda Putri
NIM : 1915823156
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atau Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat anugrah-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Beef Burito With Cocktail Sauce Oleh Staff Commis Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort” sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Dalam menyusun Tugas Akhir ini ada beberapa kendala yang dihadapi, seperti : pengumpulan data , sumber acuan terkait yang terbatas dan pengetahuan yang masih terbatas. Akan tetapi, berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak, kendala itu dapat teratasi. Pada kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjadi mahasiswa di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si selaku 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., selaku Kaprodi Perhotelan yang telah memberikan masukan kepada penulis di Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suarta, SE, M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membimbing, mengarahkan, dan memberikan masukan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kanah, S.Pd, M.Hum selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membimbing, mengarahkan, dan memberikan masukan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman seperjuangan yang tidak lupa memberikan dukungan secara moral dan tidak berhenti memberikan semangat dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Orang tua dan semua pihak yang telah mendukung serta memberi dorongan secara financial dan moral kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir agar selesai tepat pada waktunya.

Penulis menyadari bahwa banyak kekurangan baik dalam Tugas Akhir ini seperti: bahasa, sistematika, maupun materi yang ada. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi perbaikan dan penyempurnaan Tugas Akhir di kemudian hari. Akhir kata penulis mengharapkan semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun bagi lingkungan di luar Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB IPENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metodologi Penelitian	6
1. Teknik Pengumpulan Data	6
2. Teknik Analisis Data	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB IILANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Pengertian Food and Beverage.....	13
C. Restoran.....	12
1. Pengertian Restoran	12
2. Jenis – jenis Restoran	14
D. Kitchen	15

1. Pengertian <i>kitchen</i>	15
2. Bagian – Bagian <i>Kitchen</i>	15
E. Commis	16
a. Pengertian <i>Commis</i>	17
b. Tugas dan tanggung jawab <i>Commis</i>	18
F. Menu.....	18
G. Memasak	20
a. Pengertian Memasak.....	20
H. Pengertian Beef Burrito with Coctail Sauce.....	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	23
A. Nama Perusahaan	23
B. Sejarah Berdirinya Perusahaan.....	24
C. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	26
D. Struktur Organisasi.....	34
BAB IV PEMBAHASAN	39
A. Proses pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh Staff Commis di 360 Resaturant Anantara Uluwatu Bali Resort	39
1. Tahap persiapan	39
b. Persiapan bahan	48
2. Tahap Pengolahan Bahan.....	49
3. Tahap Penyajian.....	53
4. Tahap Akhir	54
B. Hambatan- hambatan yang dihadapi dan cara mengatasi hambatan- hambatan dalam proses pembuatan Beef Burrito with Coctail Sauce oleh Staff Commis di Resaturant 360 Anantara Uluwatu Bali <i>Resort</i>	55
BAB V PENUTUP	55
A. Simpulan	55
B. Saran	59

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis-jenis Kamar di Anantara Uluwatu Bali Resort	25
Tabel 3.2 Outlet-outlet Restoran di Anantara Uluwatu Bali Resort	26
Tabel 4.2 Bahan Beef Burrito with Cocktail Sauce	39
Tabel 4.3 Bahan Sauted Baby Potatoe	40
Tabel 4.4 Bahan Vegetable Coslo	40
Tabel 4.5 Bahan Coctail Sauce	41
Tabel 4.6 Bahan Tortilla	41
Tabel 4.7 Vegetable Burrito	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Anantara Uluwatu Bali	22
Gambar 3.2 Dewa Dewi Chapel.....	29
Gambar 3.3 Anantara Spa	29
Gambar 3.4 Gym and Fitness Center.....	30
Gambar 3.5 Infinity Pool.....	30
Gambar 3.6 Kapasitas Ruang Rapat Bali Biru.....	31
Gambar 3.7 Mini Theater	32
Gambar 3.8 Struktur Organisasi Kitchen	33
Gambar 4.1 Personal Grooming Kitchen Staff	39
Gambar 4.2 Bowl	40
Gambar 4.3 Ballon Wisk.....	41
Gambar 4.4 Knife.....	41
Gambar 4.5 Spoons	41
Gambar 4.6 Pan Grill	31
Gambar 4.7 Kompor.....	42
Gambar 4.8 Deep Frying.....	42
Gambar 4.9 Cutting Board	43
Gambar 4.10 Spatula.....	43
Gambar 4.11 Peeler.....	44
Gambar 4.12 Mandolin Peeler	44
Gambar 4.13 Griter Cheese.....	45
Gambar 4.14 Pan.....	45
Gambar 4.15 Pot	45
Gambar 4.16 Torch Gas	46
Gambar 4.17 Sauted Baby Potato	49
Gambar 4.18 Vegetable Coslo	50

Gambar 4.19 Cocktail Sauce.....	50
Gambar 4.20 Tortilla.....	51
Gambar 4.21 Vegetable Burrito	52
Gambar 4.22 Penyajian Beef Burrito With Cocktail Sauce	53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bali merupakan sebuah pulau kecil yang memiliki keindahan alam serta keunikan budaya. Hal ini membuatnya terkenal ke seluruh mancanegara dan membuat perkembangan kegiatan pariwisata yang berkembang dengan pesat. Kegiatan kepariwisataan dimulai dari tamu membuat perencanaan tentang liburan maupun perjalanan wisata hingga kembali lagi ke Negara asalnya. Dengan semakin pesatnya perkembangan pariwisata membutuhkan berbagai fasilitas yang mendukung kegiatan pariwisata mulai dari yang berskala Nasional hingga yang berskala Internasional. Pembangunan usaha akomodasi seperti villa dan hotel yang memiliki standarisasi yang baik dari sisi fasilitas maupun pelayan dapat dilihat dari standard bintang suatu Hotel. Pesatnya perkembangan industri perhotelan di Bali tidak lepas dari banyaknya wisatawan baik domestik maupun mancanegara yang mengunjunginya.

Anantara Uluwatu Bali *Resort* berlokasi di Jl. Pemutih labuansait, Pecatu, Kec. Kuta Sel, Kabupaten Badung, Bali. Anantara Uluwatu memiliki 75 jumlah kamar yang terbagi menjadi 3 bagian yaitu Suite (61 kamar), Villa (12 kamar), Penthouse (2 kamar). Ketiga bagian tersebut dibagi lagi berdasarkan fasilitas, harga, luas, dan pemandangan. Fasilitas-fasilitas penunjang lainnya seperti 360 Restaurant, Botol Biru Bar & Grill, Sono Teppanyaki, Infinity Pool, Spa dan Gym. Anantara Uluwatu Bali Resort juga memiliki *Meeting & Venue* yang bernama

Bali Biru yang dimana bisa digunakan untuk para tamu untuk menyelenggarakan suatu meeting.

Pada Anantara Uluwatu Bali *Resort* terdapat beberapa department guna melancarkan operasional kerja. Setiap *department* memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing dengan tujuan yang sama yaitu memberikan kenyamanan, keamanan dan kepuasan bagi tamu yang menginap. *Department* tersebut diantaranya Front Office Departement, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Sales and Marketing, Engineering Department, Human Resource Department, Accounting Department, Spa Department, Security Department dan Gardener. Dalam operasionalnya semua departemen di dalam hotel harus bekerjasama untuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada tamu yang menginap. Salah satu *department* yang berperan penting dalam operasional hotel ialah Food and Beverage Department.

Food & Beverage Department adalah salah satu *department* yang sangat penting di sebuah Hotel, karena Food & Beverage Department bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang dihidangkan kepada tamu yang menginap di Hotel maupun tamu yang hanya berkunjung di Outlet Food & Beverage Department. Food & Beverage Department terdiri dari 3 (tiga) bagian yaitu Food Beverage Service adalah bagian tata hidangan yang menyajikan dan melayani tamu, mulai dari pemesanan makanan dan minuman sampai tamu meninggalkan *restaurant*.

Food & Beverage Production adalah bagian dari pengolahan makanan yang siap disajikan kepada tamu, dan steward adalah salah satu bagian dari Food & Beverage Department yang tugas dan tanggung jawabnya menjaga kebersihan dan merawat dengan baik area kerja dan peralatan yang ada di *restaurant* dan *kitchen*. Selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan yang dihidangkan kepada tamu Hotel. Food & Beverage Product dan outlet-outlet dari Food and Beverage juga mempunyai fungsi sebagai penambah pendapatan Hotel di luar dari penjualan kamar. Banyak tamu hotel yang berkunjung ke hotel hanya membeli makanan dan minuman di outlet-outlet Food & Beverage yang berada di Hotel tanpa menyewa kamar terlebih dahulu.

Food & Beverage Product yang berada di Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh berbeda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu hotel dan juga berfungsi sebagai penambah pendapatan hotel selain pendapatan dari penjualan kamar untuk menunjang kelancaran operasional di Food & Beverage Product. Beef Burrito with Cocktail sauce merupakan sajian makanan yang disajikan pada saat *breakfast* di Restaurant 360 Anantara Uluwatu Bali Resort. Ada 2 macam *burrito* yang disediakan pada saat *breakfast* yaitu Chicken Burrito dan Beef Burrito. Makanan yang menjadi minat terbanyak pada saat *breakfast* di Restaurant 360 yaitu Beef Burrito with Cocktail Sauce. Penyajian makanan tersebut yang sangat simple dan banyak yang sudah mengetahui mulai dari *ingredient* yang dimiliki oleh Beef Burrito with Cocktail Sauce tersebut terdiri dari *roman*, *iceberg*, *onion*, *tomato*, *cucumber*, *beef*, *cocktail sauce*, *tortilla*, dan

mozzarella cheese. Berdasarkan pada uraian latar belakang di atas, penulis mengangkat Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Beef Burrito With Cocktail Sauce Restaurant oleh staff commis 360 Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort.

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. Bagaimanakah Pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh staff commis di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort?
2. Apa sajakah kendala-kendala dalam Pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh staff commis di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui prosedur pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala dalam pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh staff commis di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh dalam menyelesaikan perkuliahan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri

Bali. Dengan dilakukannya penulisan ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan pada *Food and Beverage Product*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai salah satu sumber informasi bagi mahasiswa khususnya pada Jurusan Pariwisata untuk bidang akomodasi maupun pihak lain yang membutuhkan. Untuk mengetahui lebih lanjut tentang Pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh staff commis 360Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort. Disamping itu penyusunan tugas akhir ini juga diharapkan dapat menambah daftar judul tugas akhir di perpustakaan yang nantinya bermanfaat bagi mahasiswa yang akan menyusun Tugas Akhir.

c. Bagi Anantara Uluwatu Bali *Resort*

Sebagai bahan masukan bagi Anantara Uluwatu Bali *Resort* pada umumnya dan Food and Beverage Department pada khususnya, dalam meningkatkan mutu dan memberikan pelayanan yang baik dan mengambil tindakan yang tepat dari kendala-kendala yang timbul dalam pembuatan tentang Pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh staff commis di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.

D. Metodologi Penelitian

1. Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan atau yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

a. Metode Observasi

Metode pengumpulan data dan informasi dengan cara melakukan penelitian dan mengamati secara langsung prosedur pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh staff commisdi 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab langsung kepada atau *staff commis* yang diberikan wewenang untuk memberikan informasi atau data-data yang diperlukan dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.

c. Metode Kepustakaan

Pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip dari buku- buku serta dokumen-dokumen yang berhubungan dengan prosedur pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh staff commisdi 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.

2. Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis digunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif. Karena dilaporan ini penyusun akan memaparkan secara langsung atau menguraikan pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh staff commisdi 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Dalam penyajian hasil analisis penulis menggunakan teknik formal dan informal karna disamping data yang disajikan dengan kata- kata penulis juga menyertakan gambar dan tabel yang relevan untuk menjelaskan mengenai Pembuatan Beef

Burrito with Coctail Sauceoleh *staff commis*di 360 RestaurantAnantara Uluwatu
Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh Staff Commis di 360 Resataurant Anantara Uluwatu Bali Resort dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh Staff Commis di 360 Resataurant Anantara Uluwatu Bali Resort terbagi menjadi empat tahapan yaitu: Tahap persiapan, tahap proses pembuatan, dan tahap penyajian.

a. Tahap persiapan meliputi : memperhatikan *personal grooming* , menggunakan uniform yang lengkap sesuai dengan ketentuan hotel, mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan, mempersiapkan peralatan serta bahan untuk proses pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce.

b. Tahap pembuatan meliputi : persiapan resep, menimbang bahan, menyiapkan peralatan yang akan digunakan, dan membuat *beef burrito, sauted baby potato, vegetable coslo, cocktail sauce, tortilla, vegetable burrito* kemudian diolah menjadi Beef Burrito with Cocktail Sauce.

c. Tahap Penyajian meliputi: memberikan peneman dari hidangan *beef burrito with coctal sauce* seperti *sauted baby potato* dan *vegetable coslo*

d. Tahap Akhir

Tahap akhir dilakukan saat hidangan sudah *out* ,hal yang perlu dilakukan adalah yang perlu dilakukan membawa semua peralatan yang sudah digunakan

ke *steward* agar dibersihkan, membersihkan meja area kerja dan menaruh kembali bahan yang digunakan pada saat membuat *order*.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dan cara mengatasinya dalam proses pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh *Staff Commis* di 360 *Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort*

- a. Peralatan

Kompor dan *deep frying* yang terkadang gas secara mendadak menjadi penghambat dalam proses pembuatan hidangan. Hal yang perlu dilakukan adalah dengan memberitahu kepada *steward* apabila api sudah mulai redup agar gas diganti dengan yang baru, apabila mengalami kerusakan segera memanggil *engineering* agar diperiksa dan dapat digunakan kembali.

- b. Bahan makanan

Bahan makanan seperti daging sapi (*beef*) dan vegetable yang menjadi penghambat yang dimana daging sapi hanya memiliki persediaan sebanyak 5kg per harinya dan tidak hanya digunakan untuk *Beef Burrito* namun digunakan juga pada menu lainnya. Hal ini perlu dilakukan adalah dengan melakukan koordinasi sesama *staff* agar mengetahui jumlah persediaan daging sapi yang ada dan mengorder lebih pada hari yang sudah ditentukan yaitu hari Selasa, Kamis dan Minggu. Hal lainnya yang dapat dilakukan yaitu mengganti *beef* dengan *chicken*, menginformasikan kepada *waiter* untuk memberitahu kepada para tamu jika bisa digantikan dengan *chicken*.

B. Saran

Berdasarkan hambatan diatas dalam proses pembuatan hidangan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh Staff Commis di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali *Resort*, maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Selalu melakukan pengecekan secara rutin terhadap peralatan yang ada di seluruh area kitchen serta membersihkan setelah menggunakannya agar tidak mengalami suatu kerusakan yang akan mengakibatkan hambatan dalam pembuatan suatu hidangan
2. Setelah melakukan koordinasi terhadap sesama staff jumlah persediaan bahan yang ada serta melakukan order bahan makanan melebihi dari persediaan sebelumnya saat hari selasa, kamis dan minggu
3. Melakukan manajemen persediaan harus dengan baik sehingga mengatasi progres kebutuhan bahan dengan mengkombinasikan dengan jumlah permintaan dan jumlah yang laku dapat diakitkan dengan accoupancy tamu.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan perhotelan* . Bandung: Alfabeta.
- Chair,I,M, P. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Damayanti, I. (2015). (*Handout*)"*Penghantar Hotel dan Restoran*". Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Departement Pendidikan Nasional. (2012). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Umum.
- Mertayasa. (2015). *Food and Beverage Service*.
- Minantyo. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Oka, D. (2015). *Tata Hidangan 2*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Pendit dan Soekresno. (2010). *Ilmu Pariwisata*. Pradnya Paramita.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Restoran* . (n.d.).
- Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Politeknik Negeri Bali.
- Subakti. (2014). *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia.
- Sulastiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Manajemen Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Swandayani, D. (2010). *Artikel Majalah Jurusan Pendidikan Bahasa* . Yogyakarta: Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat.
- Y. d. (2016). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.