

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PAN ROASTED MARKET FISH
OLEH COMMIS PADA SUGARSAND RESTAURANT
DI HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK BEACH**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:

I Made Agus Suardana
NIM. 1915823013

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PAN ROASTED MARKET FISH
OLEH COMMIS PADA SUGARSAND RESTAURANT
DI HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK BEACH**



Oleh:

**I Made Agus Suardana
NIM. 1915823013**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

**PEMBUATAN PAN ROASTED MARKET FISH
OLEH COMMIS PADA SUGARSAND RESTAURANT
DI HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK BEACH**

Oleh:

I Made Agus Suardana
NIM. 1915823013

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

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

Pembimbing II,

Ni Wayan Wahyu Astuti,SST.Par,M.Par
NIP 198407202008122002

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



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



**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**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Agus Suardana

NIM 1915823013

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN PAN ROASTED MARKET FISH
OLEH COMMIS PADA SUGARSAND RESTAURANT
DI HOTEL INDIGO BALI SEMINYAK BEACH”**

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.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI



NIM 1915823013

PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Pan Roasted Market Fish Oleh Commis Pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach ini dengan tepat waktunya sesuai dengan yang ditetapkan.

Penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini sering kali menemukan hambatan, namun semua hambatan tersebut dapat teratasi karena penulis banyak memperoleh 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 telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Dosen

Pembimbing II penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Andreas Bergel selaku General Manager Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Made Suarta selaku Assistant Training Manager Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Heri Riskiawan selaku Executive Sous Chef, dan Bapak A.A Putu Junaedi selaku Outlet Chef di Sugarsand Beachside Bar and Restaurant, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh staff Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.

10. Kepada orang tua penulis Bapak I Ketut Sulandra dan Ibu Ni Wayan Sudani yang telah memberi penulis semangat dalam penulisan Tugas Akhir ini.
11. Kepada teman-teman penulis yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis dalam penulisan 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, Agustus 2022

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

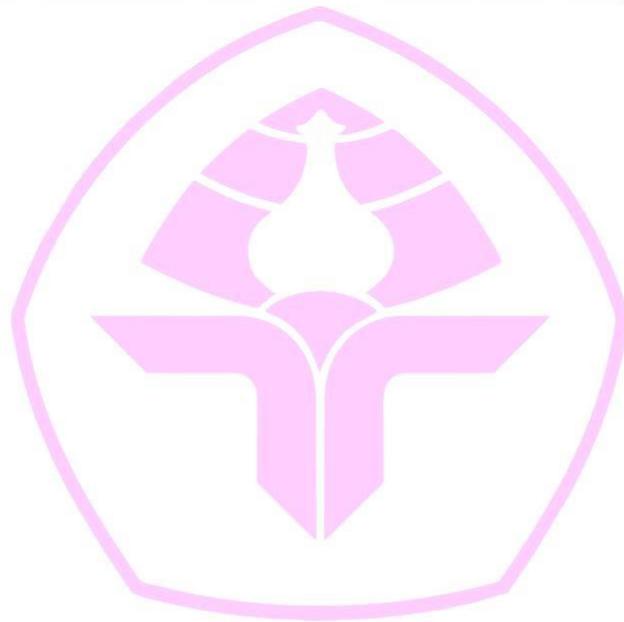
DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Pengertian Food and Beverage	12
C. Dapur Hotel.....	12
1. Pengertian Dapur Hotel.....	12
2. Jenis-jenis Dapur Hotel.....	13

D. Pengertian Commis	14
E. Pengertian Peralatan.....	14
F. Bahan Makanan.....	18
G. Metode dan Teknik Memasak.....	18
1. Memasak Dengan Panas Kering	18
2. Memasak Dengan Panas Basah.....	19
H. Pengertian Main Course.....	20
I. Pengertian Pembuatan.....	21
J. Pan Roasted Market Fish	21
K. Hygiene dan Sanitasi.....	22
1. Hygiene	22
2. Sanitasi.....	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	24
1. Lokasi Perusahaan.....	24
2. Sejarah Hotel.....	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	26
1. Bidang Usaha	26
2. Fasilitas	26
C. Struktur Organisasi	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	35
A. Proses Pembuatan Pan Roasted Market Fish oleh commis di Sugarsand Restaurant pada Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	35
1. Tahap Persiapan	36
2. Tahap Pembuatan.....	43
3. Tahap Penyajian.....	52
B. Hambatan saat Pembuatan dan Cara Mengatasi	53

BAB V PENUTUP	54
A. Simpulan	54
B. Saran	55

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1: Logo Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	24
Gambar 3.2: Struktur Organisasi Department Food and Beverage Product	31
Gambar 4.1: Kitchen Uniform	37
Gambar 4.2: Bahan Green Onion Dressing.....	44
Gambar 4.3: Green Onion Dressing.....	45
Gambar 4.4: Bahan Brown Butter Dashi	46
Gambar 4.5: Brown Butter Dashi.....	47
Gambar 4.6: Bahan Shitake dan Shimeji Mushroom.....	48
Gambar 4.7: Shitake dan Shimeji Mushroom	49
Gambar 4.8: Bahan Pan Roasted Market Fish	50
Gambar 4.9: Pan Roasted Market Fish	52

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1: Type Room di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach	27
Tabel 4.1: Bahan-bahan Pembuatan Pan Roasted Market Fish	38
Tabel 4.2: Bahan-bahan Pembuatan Green Onion Dressing.....	44
Tabel 4.3 Bahan-bahan Pembuatan Brown Butter Dashi.....	46
Tabel 4.4: Bahan-bahan Pembuatan Shitake dan Shimeji Mushroom.....	48
Tabel 4.5: Bahan-bahan Penyajian Pan Roasted Market Fish	50



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Peralatan Kitchen yang Digunakan Untuk Pembuatan Pan Roasted Market Fish



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali adalah salah satu daerah tujuan wisata yang memiliki berbagai kekayaan alam dan juga seni budaya yang amat diminati oleh wisatawan nusantara maupun mancanegara. Dengan kekayaan alam dan seni budaya yang dimilikinya menjadikan Bali sebagai salah satu penghasil devisa terbesar di bidang pariwisata Indonesia. Pemerintah juga melakukan banyak upaya untuk meningkatkan angka kunjungan wisatawan datang ke Bali. Hal ini juga didukung dengan pembangunan sarana dan prasarana pariwisata yang memadai sehingga dapat memenuhi kebutuhan wisatawan. Salah satu sarana pendukung pariwisata yang ada di Bali adalah akomodasi. Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang memberikan sarana penginapan, jasa pelayanan makanan dan minuman, serta fasilitas dan penunjang lainnya.

Salah satu hotel di wilayah Seminyak yang ramai diminati pengunjung adalah Hotel Indigo Bali Seminyak Beach. Hotel ini merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di wilayah Seminyak, tepatnya di Jalan Camplung Tanduk No. 10 Seminyak, Badung, Bali. Untuk menunjang kegiatan operasional ada beberapa *department* yaitu *Front Office Department*, *Housekeeping Department*, *Food and Beverage Department*, *Accounting Department*, *Sales and Marketing Department*, *Engineering Department* dan *Security* yang saling bekerja sama untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi wisatawan yang menginap maupun tamu yang mengadakan suatu *event*.

Sementara itu, *Food and Beverage Department* yang berada di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach dapat dibagi menjadi 3 (tiga) bagian yaitu *Food and Beverage Service* adalah bagian dari tata hidangan yang menyajikan dan melayani tamu, mulai dari pemesanan makanan dan minuman sampai tamu meninggalkan *restaurant*. *Food and Beverage Product* adalah *department* yang mengatur semua makanan yang ada di hotel dengan skala yang lumayan besar serta menjamin mutu dan kualitas makanan dan minuman yang ada di hotel. *Food and Beverage Product* dibagi menjadi lima seksi yaitu Commissary, Cold kitchen, Hot kitchen, Butcher, dan Pastry and Bakery. Selain itu, Steward adalah salah satu bagian dari *Food and Beverage Department* yang tugas dan tanggung jawabnya menjaga kebersihan dan merawat dengan baik area kerja dan peralatan yang ada di *restaurant* dan *kitchen*.

Hotel Indigo Bali Seminyak Beach mempunyai beberapa *restaurant* di antaranya yaitu Makase Restaurant, Pottery Café, Sugarsand Restaurant, dan Kiosk. Sugarsand Restaurant adalah salah satu *restaurant* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach yang menawarkan makanan *a'la carte*. *Restaurant* ini beroperasi dari pukul 07.00 – 23.00 dan melayani *breakfast*, *lunch*, serta *dinner*. *Restaurant* ini memiliki tema kontemporer dari budaya nelayan bali yang menawarkan menu *special* yaitu Pan Roasted Market Fish.

Menu Pan Roasted Market Fish menggunakan ikan barramundi yang segar sebagai bahan utamanya. Dalam proses memasaknya menggunakan beberapa teknik memasak, diantaranya dengan cara *pan seared* untuk mendapatkan tekstur yang *crispy*, *roasted* untuk mendapatkan tingkat kematangan yang pas, dan *basting* agar tekstur ikan tidak

kering dan memberikan warna yang menarik. Bukan hanya itu saja, proses *plating* (penyajian) yang berbeda juga menjadikan menu Pan Roasted Market Fish ini begitu istimewa. Menu ini disajikan di atas piring cembung berwarna biru muda beserta *green onion dressing* yang merupakan *dressing* yang memiliki rasa pedas dan warna yang mencolok. Selain itu, *shitake* dan *shimeji* sebagai *condiment* yang memiliki perpaduan rasa asam manis dan tekstur yang lembut, kemudian ikan baramundi akan diberikan *sauce brown butter dashi* dimana saus ini sangat unik karena dibuat menjadi *foam* serta memiliki citarasa yang gurih dan terakhir diberi *chive flower*, *bronze fennel*, serta sedikit taburan *leek ash* sebagai *garnish* untuk memberikan aroma *smooky* yang membuat tampilan hidangan menjadi istimewa. Satu porsi Pan Roasted Market Fish dijual dengan harga Rp155.000 sehingga hidangan ini sering diminati di kalangan tamu yang menginap dan tamu-tamu yang hanya berkunjung ke Sugarsand Restaurant.

Hidangan ini juga memiliki tingkat kesulitan yang tinggi dalam proses pengolahannya. Hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatannya yakni tingkat kematangan yang pas. Tingkat kematangan ini dapat dilihat dari segi warna dan tekstur dari ikan setelah dimasak. Hidangan ini termasuk menu yang sangat diminati oleh tamu karena memiliki harga yang terjangkau. Selain itu, tentunya hidangan ini memiliki citarasa dan aroma yang khas serta menggunakan bahan-bahan dan jenis ikan dengan kualitas tinggi. Dari penjelasan di atas, penulis sangat tertarik untuk mengangkat judul "Pembuatan Pan Roasted Market Fish oleh Commis pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Pan Roasted Market Fish pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach?
2. Apa saja hambatan yang dihadapi serta solusinya dalam Pembuatan Pan Roasted Market Fish oleh commis pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

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

1. Tujuan Penulisan
 - a. Untuk mengetahui proses pembuatan Pan Roasted Market Fish pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach
 - b. Untuk mengetahui hambatan yang dihadapi serta solusinya dalam Pembuatan Pan Roasted Market Fish oleh Commis pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.
2. Kegunaan Penulisan
 - a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta untuk

membandingkan antara teori dan praktikum yang didapatkan di bangku kuliah dengan kenyataan di industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai tambahan referensi bagi perpustakaan sehingga bisa dimanfaatkan untuk sumber informasi dan penambah wawasan bagi mahasiswa dan Dosen pengajar khususnya mengenai pembuatan Pan Roasted Market Fish oleh commis pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach sesuai dengan bidang Food and Beverage Product.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai masukan bagi perusahaan untuk meningkatkan kualitas produk dari mengetahui hambatan-hambatan yang dialami dalam pembuatan Pan Roasted Market Fish.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Pengumpulan data ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung dan ikut berpartisipasi dengan membuat Pan Roasted Market Fish dan membuat *dressing*, *condiment* dan *sauce* yang ada di menu agar mengetahui prosedur pembuatan Pan Roasted Market Fish oleh Commis pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

b. Metode Wawancara

Pengumpulan data ini dilakukan dengan cara wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan outlet chef untuk mendapatkan penjelasan langsung mengenai bahan-bahan, peralatan, dan prosedur pembuatan yang akan digunakan untuk membuat Pan Roasted Market Fish dan hal-hal lain yang terkait dengan hambatan-hambatan yang dihadapi selama pembuatan Pan Roasted Market Fish pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach.

c. Metode Kepustakaan

Metode Kepustakaan merupakan salah satu pengumpulan data dengan cara mencari, membaca, mencatat, dan mempelajari segala informasi dari berbagai literatur dan buku-buku tentang *fusion food* dan teknik memasak, serta sumber lainnya yang ada kaitannya dengan Tugas Akhir.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan metode teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu teknik analisis yang dilakukan dengan cara menguraikan dan menjelaskan semua data yang diperoleh di Sugarsand Restaurant mengenai prosedur pembuatan Pan Roasted Market Fish oleh *commis* pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach dalam bentuk uraian secara sistematis untuk kemudian dapat ditarik suatu kesimpulan.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis data ada dua macam, yaitu bersifat formal dan informal. Teknik formal yaitu perumusan dengan tanda dan lambang-lambang,

sedangkan teknik informal yaitu dengan mendeskripsikan pembuatan Pan Roasted Market Fish menggunakan kata-kata yang sederhana serta mudah untuk dipahami.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan Pan Roasted Market Fish oleh *commis* pada Sugarsand Restaurant di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach, dapat disimpulkan:

1. Proses pembuatan Pan Roasted Market Fish pada *hot kitchen section* di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach dilakukan melalui 3 tahap, yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan seorang *commis* akan dimulai dari persiapan diri, persiapan peralatan yang akan digunakan bekerja, dan persiapan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan Pan Roasted Market Fish.

b. Tahap pengolahan bahan

Tahap ini merupakan tahap mengolah semua bahan yang tersedia di *hot kitchen section*. Dimulai dari tahap memanaskan *green onion dressing*, *brown butter dashi*, serta *shitake and shimeji mushroom*.

c. Tahap penyajian

Tahap ini merupakan tahap menyajikan 1 porsi Pan Roasted Market Fish yang meliputi *green onion dressing*, *shitake* dan *shimeji mushroom* yang disajikan di atas *dinner plate* dan diberi *garnish* dengan *leek ash*, *bronze fennel*.

2. Hambatan yang sering *commis* hadapi saat pembuatan Pan Roasted Market Fish yaitu kekurangan peralatan.

B. Saran

Dari pengalaman dan pengamatan yang penulis temukan selama mengerjakan Tugas Akhir ini, maka penulis dapat memberikan saran yaitu sebagai berikut:

1. Sebaiknya seorang *commis* saling berkoordinasi kepada bagian *service* untuk mengetahui jumlah tamu yang sudah *booking* agar bisa memindahkan ikan barramundi ke dalam *chiller* agar pada saat mendapat order ikan tersebut bisa segera diolah.
2. Sebaiknya seorang *commis* menambahkan alat atau perlengkapan memasak agar tidak menimbulkan orderan yang menumpuk akibat dari ketidaktersediaan alat serta peralatan yang sudah selesai digunakan agar langsung dibawa ke *steward*.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Abd, Rachman Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arfan Ikhsan & Ida Bagus Teddy Prianthara. 2008. *Sistem Akuntansi Perhotelan: Graha Ilmu*
- Bagyono. 2012. *Teori Dan Praktek Hotel Front Office*. Bandung: Rajawali Pers.
- Bartono dan Ruffino E.M. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Budiningsih. 2008. *Dasar Kompetensi Kejuruan Restoran*. Bogor: Yudhistira.
- Firdaus, Rizky dan Ryan Andriani. 2014. *Jurnal Pariwisata Vol 1*. Jakarta: Bina Sarana Informatika.
- Gugus, Ulung. 2013. *How To Be a Chef*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Iskandar, H. Mahdi. 2015. *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Oka, I Made Darma dan Sumawidari, Ida Ayu Ketut. 2016. *Banquet*. Bukit Jimbaran: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, Made. 2015: *Handout Pengolahan Makanan I*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sudiara, Bagus Putu. 2006. *Tata Boga*. Jakarta: Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Widyati, Retno. 2002. *Hygiene & Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: Gramedia, Widia Sarana