

TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN RASPBERRY MOUSSE OLEH
DEMI CHEF PASTRY DI INTERCONTINENTAL BALI
RESORT**



Fitri Wulandari

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG**

2022

TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN RASPBERRY MOUSSE OLEH DEMI
CHEF PASTRY DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

Fitri Wulandari

NIM 1915823167

JURUSAN PARIWISATA

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2022

PROSES PEMBUATAN RASPBERRY MOUSSE OLEH DEMI CHEF PASTRY DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT

Oleh

Fitri Wulandari

NIM 1915823167

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

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si, Ak
NIP 198507152010122002

Pembimbing II,



Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom
NIP 196303231990031001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



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 di bawah ini :

Nama : Fitri Wulandari
NIM : 1915823167
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PROSES PEMBUATAN RASPBERRY MOUSSE OLEH DEMI CHEF
PASTRY DI INTERCONTINENTAL 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, 24 Agustus 2022
Yang Membuat pernyataan,



NIM : 1915823167
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa/Ida Shang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PROSES PEMBUATAN RASPBERRY MOUSSE OLEH DEMI CHEF PASTRY DI INTERCONTINENTAL ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Raspberry Mousse Oleh Demi Chef Pastry Di Intercontinental Bali Resort.

Dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk belajar di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk belajar di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par., selaku Ketua Program Studi D3 Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang selalu memberikan semangat, motivasi, saran dan masukan positif bagi mahasiswa.
5. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si.,Ak, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bantuan, bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu.
6. Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Christoph Pouls selaku *Resort Manager* di InterContinental Bali Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di InterContinental Bali Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Robi Wiryawan selaku *Executive Sous Chef* di InterContinental Bali Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Karina Ratio selaku *Junior Sous Chef Pastry* di InterContinental Bali Resort yang telah membagikan ilmu dan membimbing penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak I Komang Wirawan selaku *Learning & Development Manager* InterContinental Bali Resort yang telah memberi bantuan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
11. Seluruh *head section* dan staf *Culinary* InterContinental Bali Resort yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

12. Bapak Nuril Ahmad dan (alm) Ibu Ni Kadek Sukariani selaku orang tua penulis yang telah memberikan semangat, motivasi dan doa kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
13. Serta teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal ini tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan masukan yang membangun 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, 24 Agustus 2022

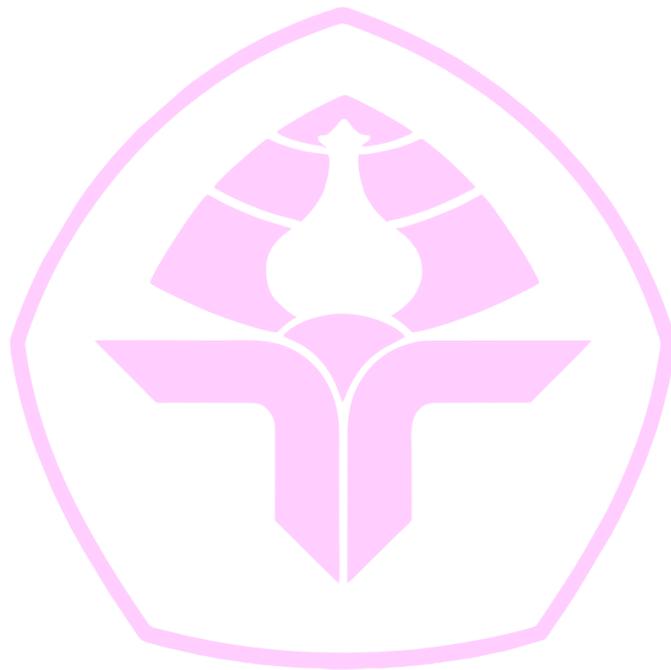
JURUSAN PARIWISATA
Penulis
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir	4
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	5
D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metodologi dan Teknik Analisis Data.....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II	7
LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Pengertian Resort	8
B. Food and Beverage Department	9
1. Pengertian Food and Beverage Department	9

2.	Bagian - Bagian Food And Beverage Departement	10
C.	Pengertian Food And Beverage Product	11
1.	Pengertian Food And Beverage Product	11
2.	Bagian-Bagian Food and Beverage Product	11
D.	Pengertian Dapur	12
E.	Metode Pengolahan Makanan	13
F.	Pengertian Juru Masak	15
G.	Pengertian Pembuatan	15
H.	Pengertian Raspberry Mousse	16
BAB III	18
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
a.	Lokasi dan Sejarah Perusahaan	18
1.	Lokasi Perusahaan	18
2.	Sejarah Berdirinya Perusahaan	19
b.	Bidang Usaha dan Fasilitas	21
1.	Bidang Usaha Perusahaan	21
2.	Fasilitas Perusahaan	21
c.	Struktur Organisasi	30
BAB IV	32
PEMBAHASAN	32
A.	Pembuatan Raspberry Mousse Oleh Demi Chef Pastry Di InterContinental Bali Resort	33
1.	Tahap Persiapan	33
2.	Tahap Pembuatan Raspberry Mousse	45
3.	Tahap Penyajian Raspberry Mousse	50
B.	Hambatan Yang Timbul Dalam Pembuatan Raspberry Mousse dan Cara Mengatasinya	51
BAB V	53
SIMPULAN DAN SARAN	53
A.	Simpulan	53
B.	Saran	54

DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	57



JURUSAN PARIWISATA POLITEKNIK NEGERI BALI

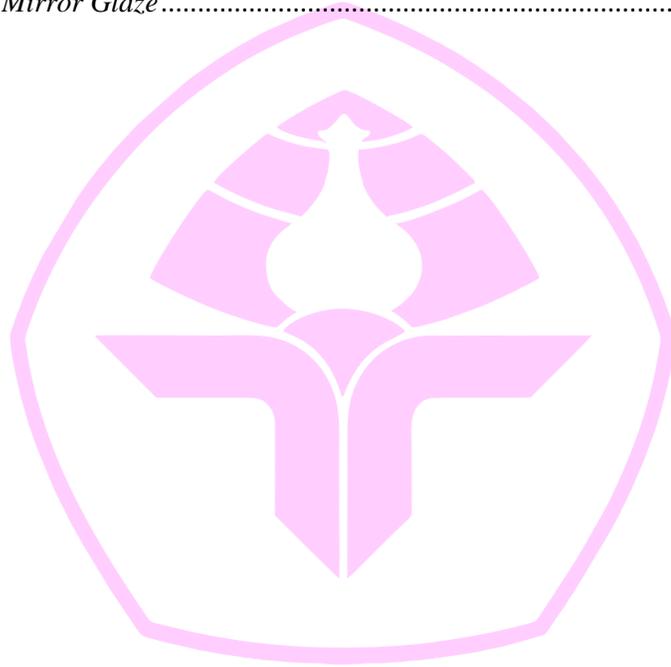
DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 <i>Personal Grooming</i>	
Gambar 4. 2 <i>Timbangan</i>	
Gambar 4. 3 <i>Bowl</i>	
Gambar 4. 4 <i>Balon Whisk</i>	
Gambar 4. 5 <i>Baking Tray</i>	
Gambar 4. 6 <i>Baking Pepper</i>	
Gambar 4. 7 <i>Ring Cutter</i>	
Gambar 4. 8 <i>Deep Stewpan</i>	
Gambar 4. 9 <i>Knife</i>	
Gambar 4. 10 <i>Rubber Spatula</i>	
Gambar 4. 11 <i>Palette Knives</i>	
Gambar 4. 12 <i>Piping Bag</i>	
Gambar 4. 13 <i>Mixer</i>	
Gambar 4. 14 <i>Oven</i>	
Gambar 4. 15 <i>Stove</i>	
Gambar 4. 16 <i>Spoon</i>	
Gambar 4. 17 <i>Plate</i>	
Gambar 4. 18 <i>Plating Raspberry Mousse</i>	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Bahan <i>Sponge Cake</i>	
Tabel 4. 2 Bahan <i>Raspberry Mousse</i>	
Tabel 4. 3 Bahan <i>Raspberry jelly</i>	
Tabel 4. 4 Bahan <i>Mirror Glaze</i>	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Foto kegiatan pada pastry section.....
Lampiran 2. Hasil wawancara bersama demi chef pastry di InterContinental Bali Resort.....
Lampiran 3. Foto beberapa produk pastry di InterContinental Bali Resort



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Secara umum Pariwisata adalah perjalanan yang dilakukan oleh seseorang dalam jangka waktu tertentu dari suatu tempat ke tempat lain dengan melakukan perencanaan sebelumnya, tujuannya untuk rekreasi atau untuk suatu kepentingan sehingga keinginannya dapat terpenuhi. Atau pariwisata dapat di artikan juga sebagai suatu perjalanan dari suatu tempat ke tempat lain untuk rekreasi lalu kembali ke tempat semula.

Bali merupakan daerah tujuan wisata andalan di Indonesia dan salah satu daerah tujuan wisata terkemuka di dunia. Bali dikenal oleh wisatawan domestik maupun mancanegara karena memiliki potensi alam yang indah, seperti: pantai yang indah, air terjun yang bersih, pegunungan dan sawah yang hijau. Bali juga lebih dikenal karena perpaduan alam dengan manusia serta adat kebudayaannya yang beraneka ragam dan unik. Bali yang sudah dikenal oleh wisatawan mancanegara telah dan akan membangun segala fasilitas dan aksesibilitas yang berkaitan dengan pariwisata seperti: hotel, restoran, maupun biro perjalanan wisata.

Akomodasi adalah sesuatu yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan, misalnya tempat menginap atau tempat tinggal sementara bagi orang yang bepergian yang dapat dilengkapi dengan pelayanan makan dan minum serta jasa lainnya. Hotel adalah salah

satu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersil. Wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Bali membutuhkan fasilitas utama yang menyediakan sarana akomodasi seperti kamar tidur serta fasilitas penunjang lainnya salah satunya adalah Hotel InterContinental Bali Resort.

InterContinental Bali Resort merupakan hotel bintang lima yang terletak di daerah Jimbaran, tepatnya di Jalan Raya Uluwatu No. 45, Jimbaran, kecamatan Kuta Selatan, kabupaten Badung. Untuk kelancaran operasionalnya, InterContinental Bali Resort didukung oleh beberapa *department* seperti: *food and beverage department, front office department, housekeeping department, human resources department, sales and marketing department, accounting department dan engineering department.*

Food and beverage department merupakan salah satu aset yang sangat penting dalam sebuah hotel selain kamar karena departemen ini juga dapat memberikan pemasukan cukup besar bagi pendapatan hotel. *Food and beverage department* dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *food & beverage service dan food and beverage product. food and beverage service* mempunyai tugas untuk melayani tamu yang makan di hotel baik di restoran, kamar, maupun di bar mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*) sampai dengan hidangan penutup (*dessert*). *Food and beverage product* mempunyai tugas dalam memproduksi makanan dan memberikan pelayanan makanan kepada tamu baik untuk makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*) dan makan malam (*dinner*).

Dalam departemen *food and beverage product* terdapat salah satu *section* yang sangat berpengaruh dan dibutuhkan oleh para tamu di InterContinental Bali Resort yaitu *pastry* dan *bakery*. Tempat ini menangani dan menyediakan berbagai jenis dessert baik untuk seluruh outlet maupun untuk *buffet* atau *ala carte*. InterContinental Bali Resort memiliki banyak hidangan yang cukup populer baik itu berupa *cake*, *ice cream*, jenis-jenis roti dan berbagai hidangan manis lainnya. *Dessert-dessert* tersebut diantaranya yaitu: *Apple Crumble Pie*, *Savarine Cake*, *Basil Jelly*, *Cream Catalan*, *Lime Cheesecake*, *Chocolate & Raspberry Mousse*.

Raspberry mousse merupakan *dessert* yang berasal dari Prancis. Menurut buku ensiklopedia kuliner Larousse Gastronomique, *mousse* adalah sajian yang diproses hingga memiliki tekstur lembut berongga, diaduk dengan cara aduk secara perlahan, kemudian dicetak. *Mousse* biasanya disajikan dingin. Dalam bahasa Prancis, *mousse* berarti busa, berawal dari kata dalam bahasa Latin *mulsa*, yaitu sejenis minuman beralkohol dari madu dan *wine* yang memiliki banyak busa. Berdasarkan wawancara yang saya lakukan dengan demi chef di InterContinental Bali Resort yang menyatakan bahwa Raspberry Mousse ini menjadi salah satu *dessert* yang cukup populer di InterContinental Bali Resort karena *dessert* ini banyak dinikmati oleh tamu saat *lunch*, *dinner* maupun pada saat berlangsungnya *event* seperti *Romantic Valentine Dinner*. Walaupun *dessert* ini sudah ada di beberapa hotel dan restoran, namun InterContinental Bali Resort mengoptimalkan dengan memberikan beberapa perbedaan pada bentuk dan bahan garnish untuk dessert ini saat disajikan kepada tamu. Dengan tampilan yang menarik maka dessert ini berhasil menarik banyak minat tamu untuk membelinya.

Melihat dari cara kerja yang berbeda di *pastry* dalam pembuatan raspberry mousse dan dilihat dari latar belakang yang sudah dipaparkan diatas maka hal inilah yang mendasari penulis untuk membuat usulan judul tugas akhir dengan judul “Proses Pembuatan Raspberry Mousse Oleh Demi Chef Pastry Di InterContinental Bali Resort”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan raspberry mousse oleh *demi chef pastry* di InterContinental Bali Resort?.
2. Hambatan apa saja yang dihadapi dalam proses pembuatan raspberry mousse oleh *demi chef pastry* di InterContinental Bali Resort serta bagaimana cara mengatasinya?.

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah diatas adapun tujuan dan kegunaan yang ingin dicapai dalam penulisan ini adalah:

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir
 - a. Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan raspberry mousse oleh *demi chef pastry* di InterContinental Bali Resort.
 - b. Untuk mengetahui kendala dan cara mengatasi dalam proses pembuatan raspberry mousse oleh *demi chef pastry* di InterContinental Bali Resort.

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

a. Bagi mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan program Diploma III Perhotelan pada jurusan Pariwisata, di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *food and beverage product*.
- 2) Mengetahui secara detail proses pembuatan raspberry mousse *oleh demi chef* di InterContinental Bali Resort

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya 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 raspberry mousse.

c. Bagi InterContinental Bali Resort

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan raspberry mousse.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan raspberry mousse.

D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menggunakan beberapa metode penulisan, antara lain:

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode yang digunakan oleh penulis untuk menyusun Tugas Akhir dalam memperoleh data, diantaranya adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan dan melakukan pekerjaan secara langsung seperti melihat cara kerja *demi chef pastry* pada saat membuat raspberry mousse di InterContinental Bali Resort.

b. Metode Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara bertanya secara langsung kepada staf-staf senior terkait dengan *pastry* di InterContinental Bali Resort.

c. Metode Kepustakaan

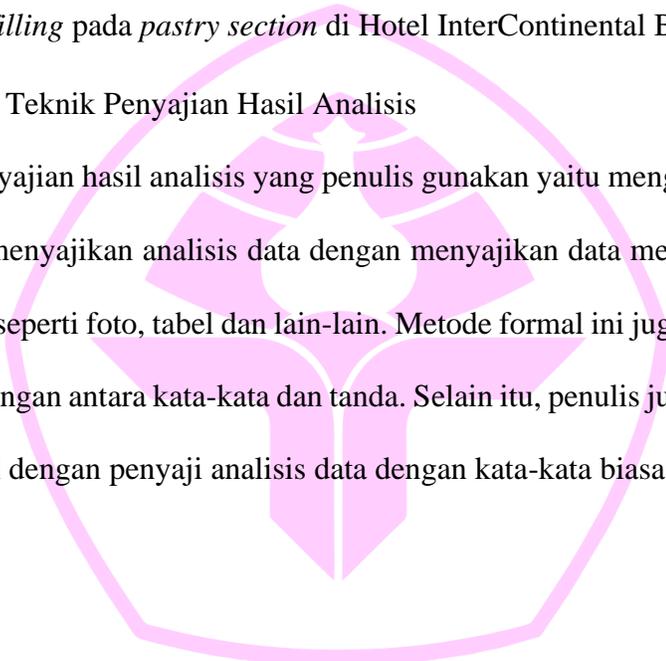
Kepustakaan merupakan teknik pengumpulan data dengan cara membaca, dan mengutip literatur, buku-buku dan dokumen yang berhubungan dengan penulisan usulan proposal dan tugas akhir.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data dan informasi mengenai prosedur pembuatan mulai dari adonan sampai *filling* pada *pastry section* di Hotel InterContinental Bali Resort.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan yaitu menggunakan metode formal dengan menyajikan analisis data dengan menyajikan data menggunakan tanda-tanda tertentu seperti foto, tabel dan lain-lain. Metode formal ini juga dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda. Selain itu, penulis juga menggunakan metode informal dengan penyaji analisis data dengan kata-kata biasa.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dalam bab sebelumnya tentang pembuatan raspberry mousse oleh *demi chef pastry* di InterContinental Resort Bali, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan raspberry mousse oleh *demi chef pastry* di InterContinental Bali Resort dibagi menjadi beberapa tahapan diantaranya yaitu:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dalam pembuatan raspberry mousse oleh *demi chef pastry* di InterContinental Bali Resort diawali dengan persiapan diri seorang *cook*, lingkungan kerja *pastry*, peralatan dan bahan-bahan yang akan digunakan.

b. Tahap Pembuatan

Pada tahap pembuatan meliputi cara pembuatan *raspberry mousse*, *raspberry jelly*, *base sponge cake*, dan pembuatan pada *garnish* yaitu pembuatan *mirror glaze*.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian menjelaskan bagaimana letak raspberry mousse dan cara memberikan *garnish* dengan *mirror glaze*, *raspberry* dan daun *mint*.

2. Hambatan yang timbul dalam pembuatan raspberry mousse dan cara mengatasinya yaitu persediaan bahan utama yang cepat habis, *mousse* yang tidak mengembang,

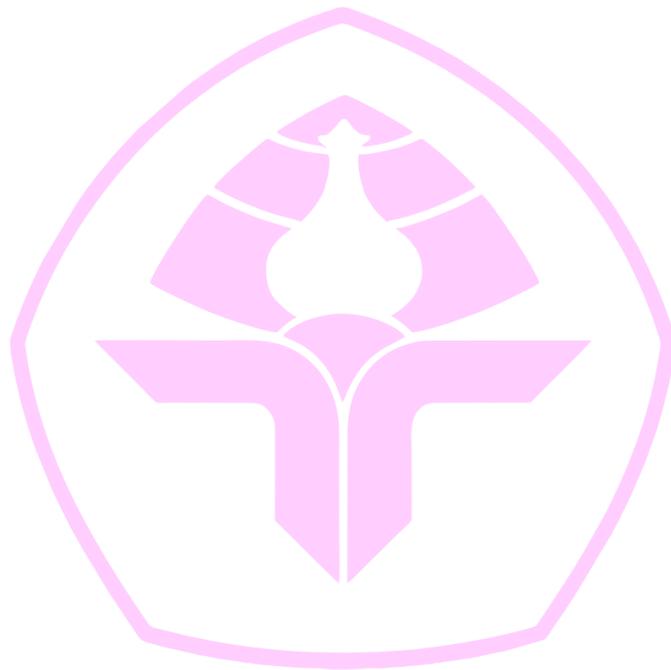
pecahnya *whipe cream* hingga persediaan oven. Hambatan-hambatan tersebut bisa diatasi dengan cara bila persediaan bahan utama habis, seorang *cook* harus segera melapor kepada *junior sous chef pastry* jika persediaan bahan yang akan digunakan sudah mulai sedikit. Tidak mengembangnya *mousse* dapat diatasi dengan lebih teliti lagi memastikan semua peralatan bersih dan terbebas dari air atau zat cair lainnya. Pecahnya *whipe cream* dapat diatasi dengan cara *whipping cream* dikocok hanya sampai memiliki tekstur *soft peak*, karena setelahnya akan diaduk kembali dengan putih telur yang sudah dikocok, dengan begitu *whipe cream* tidak akan mudah pecah karena *over mix*. Dan terakhir, pada penggunaan *oven* dapat diatasi dengan saling berkomunikasi sebelumnya agar salah satu *oven* bisa digunakan untuk *pastry section*.

B. Saran

Berdasarkan hambatan diatas dalam pembuatan *raspberry mousse* oleh *demi chef pastry* di InterContinental Bali Resort, maka dapat disarankan:

1. Bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan *raspberry mousse* harus diperiksa secara rutin untuk mengetahui bahan apa saja yang mulai berkurang agar bisa segera dilaporkan pada atasan dan segera dipesan.
2. Penggunaan *oven* untuk *bake* adonan sebaiknya dikomunikasikan terlebih dahulu, agar tidak semua *oven* digunakan hanya untuk *bakery section* saja. Apabila memang tetap tidak efisien saat dipakai, ada baiknya ada penambahan *oven* pada

bakery sehingga tiap section memiliki *oven* masing – masing dan dapat bekerja lebih efisien.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, I.A.W. 2012. *Pengantar Hotel dan Restoran*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- Komar, Richard. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- KBBI Online, 2012. *Pengertian Pembuatan*. <https://kbbi.web.id/buat>.
- Meirina dan Pramudia. 2017. *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food And Beverage Service Operational – Job Preparation*. Yogyakarta: Andi.
- Marihot. 2013. *Dapur, Perkembangan Bentuk Dan Pergeseran Makna Dalam Adaptasi Dapur Rumah Tinggal Di Kawasan Pinggiran Kota Yogyakarta*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Parantika dan Hurdawanty, 2018. *Sanitasi Hygine dan Keselamatan Kerja*. Jakarta: Erlangga
- Pradana, Eka. 2012. *Juru Masak Restoran*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Sulastiyono, Agus. 2012. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung: Alfabeta.
- Suardani, Made. 2015. *Pengolahan Makanan Continental*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- W.S, Maluto. 2014. *Bab II Kajian Pustaka. (Online)*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Yusnita dan Yulianto. 2013. *Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product*. Yogyakarta: Graha Ilmu.