

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN EGG BENEDICT GO GREEN OLEH COOK DI IN VILLA DINNING PADA FOUR SEASON RESORT BALI AT JIMBARAN BAY



I Kadek Khrisna Wibawa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN EGG BENEDICT GO GREEN OLEH COOK DI IN VILLA DINNING PADA FOUR SEASON RESORT BALI AT JIMBARA BAY



**Oleh
I Kadek Khrisna Wibawa
NIM. 1915823125**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG**

2

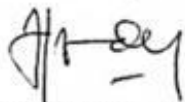
**PEMBUATAN EGG BENEDICT GO GREEN OLEH COOK DI
IN VILLA DINNING PADA FOUR SEASON RESORT BALI AT
JIMBARAN BAY**

Oleh
I Kadek Khrisna Wibawa
NIM. 1915823125

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

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



I Ketut Suja, SE., M.SI
NIP. 196412311990031031

Pembimbing II,



Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM
NIP. 196208071990031001

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan Oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Linawati, MATM, PhD
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 : I Kadek Khrisna Wibawa

Nim : 1915823125

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN EGG BENEDICT GO GREEN OLEH COOK DI
IN VILLA DINNING PADA FOUR SEASON RESORT BALI AT
JIMBARAN BAY”**

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, Mei 2022

Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823125
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan pada Four Season resort Bali At Jimbaran Bay pada waktunya dan sesuai dengan apa yang diharapkan. Adapun penyusunan laporan ini bertujuan untuk melaporkan kegiatan-kegiatan yang dilakukan selama melakukan Praktik Kerja Lapangan dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program pendidikan Diploma III Perhotelan Pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menemukan beberapa hambatan dan kesulitan, namun berkat dukungan dan bantuan dari beberapa pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat penulis atasi. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih atas bantuan, dukungan, bimbingan, dan dorongan kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE.,M.eCom., selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali khususnya Jurusan Pariwisata.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D, selaku ketua jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan izin serta memberikan nasihat dan bantuan selama penulis melakukan perkuliahan di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali..

3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan untuk menyelesaikan penulisan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Ni Wayan Astuti, SST.Par.,M.Par, selaku Ketua Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan kepada penulis selama menjadi mahasiswa di Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suja, SE M. Si, selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, bantuan, serta motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM, selaku Pembimbing II yang telah memberikan banyak masukan dan koreksi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh staff dan dosen di jurusan pariwisata politeknik negeri bali yang tidak dapat di sebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan selama melaksanakan PKL
8. Kepada kedua orang tua I Made Sumarabawa Dan Ni Luh Putu Wiliawati yang telah memberikan dukungan moral serta materi dalam penyusunan tugas akhir ini.
9. Teman-Teman yang sangat di cintai , yang selalu memberikan semangat dan dorongan dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari dalam penyajian laporan ini masih jauh dari sempurna. Hal ini tidak terlepas dari kemampuan penulis yang sangat terbatas. Oleh sebab itu penulis mohon maaf jika ada kata yang kurang berkenan, serta penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca guna lebih sempurnanya laporan praktik kerja lapangan ini.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu, dan semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca, baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali ataupun dari luar.

Badung, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
TUGAS AKHIR	ii
LEMBARAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
D. Metologi Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel.....	7
B. Food and beverage Departement	7
C. Pengertian Restaurant	8
D. Pengertian Cook.....	9
E. Pengertian Kitchen dan Jenis-jenis Kitchen.....	9
F. Pengertian Egg Benedict	10
G. Peralatan Dapur.....	11
H. Metode Memasak	12
I. In villa dinning	12

J. <i>Go green</i>	13
K. Pembuatan	13
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	14
A. NAMA PERUSAHAAN	14
B. SEJARAH PERUSAHAAN	15
C. Struktur Organisasi.....	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	30
A. Proses Pembuatan Egg Benedict Go Green oleh Cook Di In Villa Dinning Pada Four Season Resort Bali At Jimbaran Bay.....	30
1. Tahap Persiapan	30
2. Persiapan lingkungan kerja	31
3. Persiapan peralatan	32
4. Persiapan bahan :	36
B. Proses pembuatan	38
C. Tahap Akhir.....	44
1. Tahap penyajian	44
2. Tahap pembersihan area kerja.....	45
Hambatan Yang Di Hadapi Dalam Proses Pembuatan Egg Benedict Go Green oleh Cook Di In Villa Dinning Pada Four Season Resort Bali At Jimbaran Bay Dan Cara Mengatasinya.....	46
BAB V PENUTUP.....	47
A. Simpulan	47
B. Saran.....	49
DAFTAS PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Four Season Resort Bali At Jimbaran Bay	14
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay	27
Gambar 4. 1 cutting board.....	32
Gambar 4. 2 pisau	33
Gambar 4. 3 Pot boiling	33
Gambar 4. 4 Pan.....	34
Gambar 4. 5 Ballon Whisk.....	34
Gambar 4. 6 Spatula.....	35
Gambar 4. 7 Bowl	35
Gambar 4. 8 Garpu Dan Sendok	36
Gambar 4. 9 Smash Avocado.....	38
Gambar 4. 10 Hollandaise Sauce	39
Gambar 4. 11 Souteed Spinach	40
Gambar 4. 12 Poached egg.....	41
Gambar 4. 13 English Muffin	42
Gambar 4. 14 Paprika Powder	42
Gambar 4. 15 Daun Bawang	43
Gambar 4. 16 Slice Avocado	44
Gambar 4. 17 Egg Benedict Go Green.....	45

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Jenis-jenis villa Four Seasons Resort Bali, 2022	19
Tabel 3. 2 Jenis Residence Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay,2022.....	21
Tabel 4. 1 Smash Avocado.....	36
Tabel 4. 2 Hollandaise Sause.....	37
Tabel 4. 3 Sauteed spinach.....	37
Tabel 4. 4 Poached Egg.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Gambar bahan-bahan pembuatan *egg benedict go green*

Lampiran 2 : Gambar bahan-bahan pembuatan *egg benedict go green*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam suku, budaya, ras, agama dan berbagai macam keindahan alam yang dapat dijumpai. Terlebih, Indonesia memiliki beragam sektor yang dapat mendongkrak devisa Negara. Salah satunya adalah sektor pariwisata yang menjadi sumber teratas devisa Negara. Indonesia memiliki potensi sumber daya alam dalam mengembangkan sektor pariwisata, baik yang sudah ada maupun yang masih tersembunyi, melalui langkah-langkah pemerintah, dinas, dan warga sekitar untuk mendongkrak taraf hidup masyarakat yang terdapat didalamnya serta meningkatkan kualitas pariwisata yang lebih baik.

Bali sebagai salah satu destinasi pariwisata dunia telah dikunjungi oleh berbagai karakteristik wisatawan, karena mengingat Bali menawarkan pesona wisata, baik alam, budaya, maupun wisata alternatif. Penduduknya yang ramah serta mudah beradaptasi dengan dunia luar membuat para wisatawan nyaman saat mengunjungi setiap destinasi yang ada di pulau Bali. Dalam menunjang tingkat kunjungan wisatawan yang berkunjung ke Bali pemerintah telah melakukan banyak pembangun dari berbagai bidang salah satunya bidang akomodasi pariwisata. Pemenuhan kebutuhan pariwisata didukung dengan salah satu pembangunan hotel sebagai akomodasi yang sangat penting di bidang pariwisata.

Hotel adalah sarana yang digunakan untuk tempat tinggal umum bagi para wisatawan. Hotel akan memberikan pelayanan berupa jasa kamar, makanan dan minuman, serta jasa akomodasi. Akan tetapi, jika ingin merasakan pelayanan-pelayanan tersebut, pengguna hotel tersebut harus membayarnya.

Four Season Resort Bali Jimbaran Bay, merupakan hotel bintang 5, berada di tepi pantai dan berjarak 6 km dari Taman Budaya GWK dan 14 km dari Pura Luhur Uluwatu, sebuah pura kuno. *Villa* dengan atap jerami dan dekorasi tradisional, dengan 1 hingga 4 kamar tidur dengan fasilitas TV layar datar, minibar, Wi-Fi gratis, serta ruang keluarga terbuka, dan taman pribadi dengan kolam berendam. *Villa-villa* di kelas yang lebih tinggi memiliki tambahan dapur dan perpustakaan, serta *butler service* dan sarapan gratis.

Disamping fasilitas di atas vila-vila ini juga ada fasilitas termasuk *in villa dining*, restoran tepi pantai, bar terbuka, dan sekolah memasak, serta kolam renang tanpa batas dengan kafe di tepi kolam renang. Juga terdapat spa, gym, sekolah selancar, dan lapangan tenis.

In villa dining merupakan *outlet* yang khusus melayani tamu dari *breakfast*, *lunch* hingga *dinner* bisa dikatakan *in villa dining* merupakan *outlet* yang melayani tamu selama 24 jam penuh, dimana para tamu dapat menikmati makanan dan minuman tanpa harus pergi ke *restaurant*. *Outlet* ini sangat digemari oleh para *honeymooner* karena mereka lebih menginginkan privasi dan suasana yang romantis yang bisa mereka nikmati makanan dari *villa* mereka sendiri.

Egg benedict go green merupakan menu *breakfast* yang menjadi *best seller* di *outlet In villa dinning* yang menjadi salah satu menu *signature* di *outlet* tersebut, *Egg benedict go green* pada dasarnya berawal dari hidangan *Egg benedict* yaitu sarapan tradisional dari Amerika Serikat atau bisa juga dihidangkan sebagai hidangan jelang makan siang yang terdiri dari *english muffin* yang dibelah dua lalu ditambahkan di atasnya antara lain telur, *bacon* atau *ham*, dan *souce Hollandaise*. Tetapi di *in villa dinning* hidangan *simple Egg benedict* tersebut di kolaborasikan dengan tambahan beberapa bahan makanan lain seperti *smash avocado*, *sauteed spinach* dan *avocado slice* yang menjadikan menu hidangan tersebut menjadi lebih unik di tambah lagi penggunaan kata *go green* yang menjelaskan tentang pembuatan menu *egg benedict go green* ini sangat sedikit menyisakan sampah *non organic* dan juga secara tidak langsung mengkampanyekan peduli lingkungan karena keadaan sekarang yang terjadinya pemanasan *global*, sulitnya mengatasi permasalahan sampah *non organic* penggundulan hutan dan kurangnya lahan hijau maka terciptalah hidangan makanan *simple* namun unik yaitu *Egg benedict go green*.

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Egg Benedict Go Green oleh Cook Di In Villa Dinning Pada Four Season Resort at Jimbaran Bay”.

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 prosedur pembuatan Egg Benedict Go Green oleh Cook Di In Villa

Dinning Four Season Resort At Jimbaran Bay?

2. Apa saja kendala yang di hadapi dalam Pembuatan Egg Benedict Go Green oleh Cook Di In Villa Dinning Pada Four Season Resort At Jimbaran Bay? dan cara mengatasinya.

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan

- a. Untuk mengetahui bagaimana proses Pembuatan Egg Benedict Go Green Oleh Cook Di In Villa Dinning Pada Four Season Resort At Jimbaran Bay
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam proses Pembuatan Egg Benedict Go Green Oleh Cook Di In Villa Dinning Pada Four Season Resort At Jimbaran Bay dan cara menanganinya.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil TA ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi maupun refrensi bagi mahasiswa khususnya pada jurusan pariwisata, program studi perhotelan maupun pihak lain yang membutuhkan, tentang pembuatan *egg benedict go green*.

- b. Bagi mahasiswa

Merupakan salah satu persyaratan kelulusan akademik program Diploma 3 di Politeknik Negeri Bali dan sebagai tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.

- c. Bagi perusahaan

Sebagai salah satu sumber informasi bagi perusahaan mengenai permasalahan yang

harus di perhatikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dan dapat memiliki kerja sama dengan pihak perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali

D. Metologi Penulisan

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

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.

Adapun beberapa metode dalam memperoleh data yang digunakan untuk menyusun tugas akhir ini, diantaranya adalah sebagai berikut :

a. Metode Observasi.

Dengan melakukan pengamatan secara langsung, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung dilapangan dalam proses pembuatan.

b. Metode Wawancara

Dengan cara melakukan sesi tanya jawab kepada cook berkaitan dengan pembuatan egg benedict go green.

c. Metode kepustakaan.

Pengumpulan data yang diperoleh dengan mencari refrensi dari beberapa buku dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan tugas akhir ini.

2. Metologi dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik yang digunakan yaitu analisis data yang penulisan yang digunakan yaitu deskriptif, dengan memaparkan dan menguraikan langkah data yang didapat mengenai proses pembuatan proses egg benedict go green dan cara mengatasi kendala yang ditemukan.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.

Metode dan teknik penyajian hasil dari analisis yang penulis gunakan adalah metode formal, yaitu dengan menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata yang jelas, bahasa yang resmi dan dilengkapi dengan tabel, foto, tanda baca, dalam penggabungan hasil analisis.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan egg benedict go green oleh cook di in villa dinning pada four season resort bali at jimbaran bay dapat dijelaskan beberapa simpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan Egg Benedict Go Green Oleh Cook Di In Villa Dinning Pada Four Season Resort Bali At Jimbaran Bay

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi empat yaitu tahap persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan peralatan dan persiapan bahan. Tahapan persiapan diri merupakan tahap untuk mempersiapkan diri secara jasmani maupun rohani sebelum melakukan pekerjaan. Adapun persiapan yang harus dilakukan oleh *cook* di Four Season Resort Bali At Jimbaran Bay antara lain kehadiran seorang *cook* wajib datang 20 menit lebih awal, penampilan seorang *cook* wajib menggunakan seragam yang lengkap, bersih dan rapi. Persiapan lingkungan kerja merupakan tahapan yang dilakukan oleh *cook* sebelum melakukan pekerjaan yaitu memperhatikan kebersihan agar makanan yang diolah tetap *higenis* dan terciptanya suasana yang bersih dan nyaman dalam bekerja, antara lain yaitu kebersihan meja kerja dan kebersihan alat-alat kerja. Persiapan alat-alat dilakukan sebelum memulai proses pembuatan *Egg Benedict Go Green*, seorang *cook* harus mempersiapkan peralatan kerja yang dibutuhkan dan

juga memastikan setiap peralatan yang dibutuhkan masih layak digunakan didalam pembuatan *Egg Benedict Go Green*. Adapun beberapa peralatan yang diperlukan antara lain *cutting board*, pisau, *pot boiling*, *pan*, *ballon whisk*, *spatula*, *bowl*, garpu dan sendok. Persiapan bahan-bahan berfungsi untuk mempercepat proses pembuatan *Egg Benedict Go Green* bahan-bahan yang terdiri dari *smash avocaddo*, *hollandaise sause*, *sauteed spinach*, *poached egg*, *english muffin*, paprika *powder* dan daun bawang juga harus memastikan bahwa bahan-bawah tersebut berkualitas baik, segar dan *higenis* sehingga layak untuk diolah dan aman dikonsumsi oleh tamu.

b. Tahap akhir

Tahap akhir adalah tahap penyelesaian dari semua tahapan yang sudah dilakukan oleh seorang cook pada pembuatan *Egg Benedict Go Green*. Adapun tahap akhir yang dilakukan oleh seorang *cook* adalah tahap penyajian *Egg Benedict Go Green* dan tahap pembersihan area kerja.

2. Hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan egg benedict go green oleh cook di in villa dinning pada four season resort bali at jimbaran bay

a. Pecahnya *poached egg* pada saat proses perebusan

Hambatan yang bisa ditemukan pada proses pembuatan *egg benedict go green* adalah pecahnya kuning telur disaat proses pembuatan *poached egg* karena lembutnya lapisan telur dengan kematangan *soft boiled egg*.

Cara mengatasi hambatan ini dengan merendam telur dengan tingkat kematangan *soft boiled egg* didalam air es, agar dapat menghentikan proses kematangan dan resiko pecahnya kuning telur jadi lebih kecil.

- b. Kekurangan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *egg benedict go green*.

Hambatan yang bisa ditemukan pada proses pembuatan *egg benedict go green* adalah kurangnya bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan dikarenakan *kitchen* yang ada di *in villa dinning* merupakan *kitchen* jenis *main kitchen* jadi dari *hoot kichen* sampai *garde manger kitchen* jadi terkadang *hoot kitchen* dan *garde manger kitchen* berebut bahan-bahan.

Cara mengatasi hambatan kekurangan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *egg benedict* adalah meminta bahan-bahan yang kurang ke *garde manger kitchen* atau *memprepate* lebih banyak bahan-bahan pembuatan *egg benedict go green* sebelum proses pembuatan.

B. Saran

Adapun saran-saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang sering terjadi saat pembuatan *egg benedict go green* oleh cook di *in villa dinning four season resort bali at jimbaran bay* yaitu sebagai berikut:

1. Sebaiknya seorang *cook* sebelum melakukan pembuatan *poached egg* dengan kematangan *soft boiled* sudah mempersiapkan air es agar resiko pecahnya kuning telur jadi lebih kecil.
2. Seorang *cook* sebaiknya *memprepate* lebih banyak bahan-bahan untuk pembuatan *egg benedict go green* agar disaat proses pembuatan tidak kekurangan bahan-bahan. Juga dapat menghemat waktu pembuatan hidangan itu sendiri.

DAFTAS PUSTAKA

Departemen Pendidikan Nasional. (2016). Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa edisi V. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Hendriyati, L., & Santoso, I. B. (2021). Strategi Pemasaran Food and Beverage Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 60–72. <https://doi.org/10.36594/jtec.v4i1.111>

Minantyo, Hari. 2012. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Jakarta: Graha Ilmu

Nailufar, F., Purba, M. B., & Huriyati, E. (2013). Jumlah konsumsi dan metode memasak ikan terhadap kejadian dislipidemia. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 10(1), 36. <https://doi.org/10.22146/ijcn.18845>

Putu, N. I., & Dewi, P. (2015). *KARYAWAN BAGIAN ROOMBOY PADA MASA INN*.

Studi, P., Elektro, T., Vol, I. S., & No, X. (2021). *Gambar 5 . Karakteristik Sensitivitas MQ-7 Gambar 6 . Kurva karakteristik sensitivitas MQ-5. XXIII(1), 32–39.*

Sulastiyono, Agus. 2011. “Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi”. Bandung: Alfabeta, CV.

Sudiara, Bagus Putu. 2016. Tata Boga. Jakarta: Depikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.

Winia, I Nyoman dan I Made Darma Oka. 2011. Tata Hidangan 1. Denpasar: Politeknik Negeri Bali

Yusnita, H., & Yulianto, A. (2013). Upaya Food and Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Produk. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1), 67–81.