

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN PULUT TAI TAI SEBAGAI HIDANGAN
BREAKFAST PASS AROUND OLEH COMMIS
DI PASTRY SECTION THE RITZ-CARLTON, BALI



Sandra Oktavia

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022

**PEMBUATAN PULUT TAI TAI SEBAGAI HIDANGAN
BREAKFAST PASS AROUND OLEH COMMIS
DI PASTRY SECTION THE RITZ-CARLTON, BALI**



Oleh
Sandra Oktavia
NIM 1915823072

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

**PEMBUATAN PULUT TAI TAI SEBAGAI HIDANGAN
BREAKFAST PASS AROUND OLEH COMMIS DI PASTRY
SECTION THE RITZ-CARLTON, BALI**

Oleh
Sandra Oktavia
NIM 1915823072

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

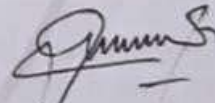
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb
NIP 196405261990032003

Pembimbing II,



I Ketut Suarta, SE, M.Si
NIP 196309151990031002

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D.
NIP 1963122819901020



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN 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: polteknik@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sandra Oktavia
 NIM : 1915823072
 Program Studi : Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
 Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

"PEMBUATAN PULUT TAI TAI SEBAGAI HIDANGAN BREAKFAST PASS AROUND OLEH COMMIS DI PASTRY SECTION THE RITZ-CARLTON, BALI"

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,



Sandra Oktavia
 NIM : 1915823072
 PS : Perhotelan
 Jurusan Pariwisata
 Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *breakfast pass around* oleh *commis* pada *pastry section* di The Ritz-Carlton, Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan 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 yang telah memberikan kesempatan 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 Kaprodi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan yang telah memberikan memotivasi penulis dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini serta memberikan pengarahan.
5. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb, selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan motivasi semangat dan senantiasa membimbing hingga penulisan ini selesai.
6. I Ketut Suarta, SE, M.Si, selaku dosen pembimbing 2 yang membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan dan selalu memberikan semangat dalam bimbingan.

7. Bapak John Wolley, selaku *General Manager* The Ritz-Carlton, Bali yang telah memberikan kesempatan belajar serta memperoleh informasi untuk melakukan penelitian di The Ritz-Carlton, Bali
8. Bapak I Wayan Wira, selaku *Demi Chef Pastry* The Ritz-Carlton, Bali yang telah menjadi *Learning Coach* selama penulis menjalin Praktik Kerja Lapangan dan membantu penulisan Tugas Akhir
9. Seluruh *staff* dan senior *pastry & bakery team* di The Ritz-Carlton, Bali yang telah membantu penulis dan memberikan ilmu tentang *food and beverage product* selama melakukan penulisan Tugas Akhir.
10. Bapak Indratno dan Ibu Sarti selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan Tugas Akhir.
11. Rina Afriani, selaku kakak kandung penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama dalam menyelesaikan penulisan Tugas Akhir.
12. Ibu Lucia Prisca dan seluruh manajemen Yayasan Oetie Hermawan, yang telah memberikan kesempatan, memotivasi dan bimbingan dalam melaksanakan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
13. 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 dari segi materi, sistematika, maupun bahasa. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat penulis harapkan 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

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Tujuan Penulisan.....	5
2. Kegunaan Penulisan	6
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	7
3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	8
BAB V PENUTUP	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	65

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan suatu daerah tujuan wisata terfavorit bagi wisatawan domestik dan internasional. Perkembangan pariwisata di Bali membuat pemerintah dan *stakeholder* berperan penting dalam pembangunan fasilitas-fasilitas pendukung dan penunjang industri pariwisata seperti: restoran, akses transportasi, jasa perjalanan wisata bahkan akomodasi mewah seperti hotel berbintang. Hotel merupakan sebuah akomodasi jasa yang menyediakan layanan penginapan bagi tamu yang ingin berpariwisata. Salah satu hotel bintang 5 yang memberikan pelayanan dan fasilitas terbaik yang ada di Bali adalah The Ritz-Carlton, Bali.

The Ritz-carlton, Bali merupakan salah satu hotel dibawah naungan *Marriot Internasional* yang berlokasi di Jalan Raya Nusa Dua Selatan Lot III, Sawangan, Nusa Dua. Dalam memberikan pelayanan yang terbaik bagi para tamu, didukung oleh banyak departemen, seperti: *Front Office, Human Resources, Housekeeping, Loss and Prevention, Culinary*, dan *Food and Beverage Service Department*. Setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing yang berperan penting dalam menjaga kelancaran operasional hotel salah satunya adalah *Culinary Department*. Departemen ini memiliki fungsi memproduksi berbagai macam makanan dan minuman guna memenuhi kebutuhan tamu saat menginap di hotel, didalamnya terdapat berbagai bagian dalam menghasilkan bermacam-macam olahan makanan bagi tamu seperti, *Banquet, Garde Manger, Butcher, Cold Kitchen*,

Hot Kitchen, dan Pastry and Bakery. Dalam *Pastry & Bakery* memiliki struktur organisasi terdapat *commis, demi chef, chef de partie* dan *sous chef* yang bertugas khususnya tanggung jawab untuk membuat dan menyiapkan berbagai macam hidangan penutup untuk keperluan makan pagi, makan siang dan malam hingga keperluan *event, room amenities* dan *complimentary*.

Tamu menginap di hotel biasanya akan menikmati hidangan makan pagi (*breakfast*) yang telah disediakan sehingga beberapa bagian perlu mengambil tanggung jawab dalam pemenuhan makan dan minum bagi tamu. Dalam pemenuhan bertanggung jawab untuk membuat beberapa produk yang dihidangkan untuk *breakfast* perlunya dilakukan upaya oleh pihak hotel terutama *pastry section* dalam mengelola hidangan penutup (*dessert*) salah satunya melalui variasi menu juga sangat penting karena upaya ini bisa menjadi kesan menarik tersendiri terhadap hotel. Variasi menu yang dilakukan pihak hotel terhadap produk-produk *pastry & bakery* yaitu dengan berupa bentuk, warna, aroma, dan rasa. Bahkan dalam bentuk penyajian contohnya menu *thematic* dan menu *breakfast pass around*. Menu *thematic* adalah menu yang dikeluarkan khusus pada waktu-waktu tertentu dalam memperingati suatu *moment* tertentu seperti natal, lebaran, kemerdekaan sedangkan *breakfast pass around* merupakan berupa hidangan yang disajikan secara langsung oleh *Chef De Cuisine* menggunakan nampan kepada tamu di tengah keramaian sehingga *Chef De Cuisine* dapat mengajak tamu berkomunikasi disaat mereka makan pagi. Adapun hidangan yang digunakan untuk *breakfast pass around* di The Ritz-Carlton, Bali yang berasal dari *pastry&bakery section* seperti, *Pulut Tai Tai, English Muffin, Egg Tart* dan *Royal Choco Bun*.

Kue Pulut Tai Tai merupakan kue khas peranakan melayu biasa disebut dengan *kuih nyonya* yang cukup populer di Indonesia. Makna “Tai Tai” mengacu pada istri pria kaya yang menikmati kehidupan yang menyenangkan. Pulut Tai Tai memiliki penampilan yang cantik dan kontras dengan perpaduan warna putih dan biru berasal campuran bunga telang yang menjadikannya terlihat elegan. Dalam proses pembuatan Pulut Tai Tai berasal dari beras ketan yang dikukus dengan santan dan dipadatkan selama semalam dengan penambahan beban di atasnya sehingga pada pagi harinya ketika dipotong menghasilkan tekstur yang legit dan kenyal barulah dipotong kemudian disajikan dengan *kaya malaka jam*. *Kaya malaka jam* merupakan selai yang terbuat dari santan, telur, *palm sugar syrup* yang dimasak menggunakan teknik *au bain marie*, hingga kental dan berwarna coklat memiliki rasa manis bercampur gurih. Penambahan selai bertujuan memberikan tekstur lembut dan *creamy* dan cita rasa gurih bercampur manis yang berbeda dalam suatu hidangan yang disebut Pulut Tai Tai. Selai ini biasanya disebut selai srikaya populer di seluruh Asia Tenggara, terutama Malaysia dan Singapura.

Pembuatan Pulut Tai Tai dengan komposisi bahan yang terlihat sederhana, tetapi tergolong tidak mudah karena terdapat beberapa kunci keberhasilan dalam pembuatan Pulut Tai Tai terdapat pada 3 hal yakni tekstur Pulut Tai Tai yang diperoleh dengan, yaitu warna Pulut Tai Tai diperoleh melalui komposisi pemberian pewarna alami bunga telang yang sangat berpengaruh agar menghasilkan warna biru yang tidak pucat serta menarik dilihat, kedua waktu pengukusan yang tepat sehingga beras ketan menjadi matang sempurna dan tidak keras ketika dimakan serta yang terakhir dalam pembuatan *kaya malaka jam*

haruslah berhati-hati dilakukan dengan teknik *Au Bain Marie* agar mendapatkan tekstur dan komposisi bahan yang tepat sehingga menghasilkan rasa yang sesuai ketika dipadukan.

Dalam proses penyajiannya sebagai hidangan *breakfast pass around* Pulut Tai Tai akan disajikan dalam porsi kecil yang tetap memperhatikan segi estetika sebagai hidangan yang berpenampilan kesan yang elegan. Perpaduan cita rasa hidangan ini antara gurih dan manis menjadikan Pulut Tai Tai cocok dikonsumsi pagi hari bersama teh atau kopi. Melihat dari alasan diatas pemilihan Pulut Tai Tai sebagai hidangan yang inovatif dan memberikan kesan elegan bagi hotel serta cara pembuatan Pulut Tai Tai hidangan khas peranakan yang penuh teknik dalam membuatnya, ditambah cara penyajian yang unik sebagai menu *breakfast pass around* dan warna hidangan berasal dari pewarna alami bunga telang membuat penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Pulut Tai Tai Sebagai Hidangan *Breakfast Pass Around* oleh Commis di *Pastry Section* The Ritz-Carlton, Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *breakfast pass around* oleh *commis* pada *pastry section* di The Ritz-Carlton, Bali?
2. Apasajakah kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *breakfast pass around*?

C. Tujuan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk menjelaskan cara pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *breakfast pass around* oleh *commis* di *pastry section* The Ritz-Carlton, Bali.
- b. Untuk mendiskripsikan dan mengatasi kendala yang ditemui dalam pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *breakfast pass around* oleh *commis* di *pastry section* The Ritz-Carlton, Bali dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi mahasiswa

Sebagai perbandingan antara teori dan praktik yang didapat dari kampus dengan industri perhotelan, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan tinggi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali serta untuk menambah wawasan khususnya dari proses dan hasil yang diperoleh selama melakukan penelitian

b. Bagi politeknik Negeri Bali

Sebagai sumber referensi dan pembelajaran yang menyangkut mengenai materi dalam pelajaran *pastry* dan *bakery*, baik itu bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali maupun bagi pihak lain yang membutuhkan guna menambah wawasan dan ilmu pengetahuan khususnya dibidang pengolahan hidangan penutup berupa kue tradisional.

c. Bagi The Ritz-Carlton, Bali

Sebagai bahan masukan serta pertimbangan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan sehingga semakin banyak dinikmati dan disukai oleh tamu serta bahan evaluasi terhadap kelancaran produksi dan pengolahan produk di bagian *pastry*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun beberapa metode yang digunakan oleh penulis untuk memperoleh data dalam penulisan Tugas Akhir ini, diantaranya:

a. Metode Observasi

Dalam hal ini penulis melakukan pengamatan secara langsung di lapangan dan juga terlibat dalam pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *Breakfast Pass Around* pada *pastry section* di The Ritz-Carlton, Bali.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan cara mengumpulkan data dengan bertanya langsung kepada responden atau narasumber dan kemudian jawaban-jawaban dicatat dan direkam dengan alat perekam. Penulis melakukan wawancara dengan beberapa *staff* di bagian *pastry* guna mendapatkan penjelasan tentang segala sesuatu yang berkaitan pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *Breakfast Pass Around* oleh *commis* pada *pastry section* di The Ritz-Carlton, Bali.

c. Metode Kepustakaan

Metode ini merupakan teknik pengumpulan data dengan cara membaca dan mengutip informasi dari berbagai buku, literatur, maupun dokumen yang berhubungan dengan penulisan Tugas Akhir yang dibuat.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan secara deskriptif kualitatif yaitu memberikan gambaran dan memaparkan secara rinci tentang data yang diperoleh selama penulis mengikuti Praktik Kerja Lapangan di The Ritz-Carlton Hotel mengenai pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *Breakfast Pass Around* oleh *commis* di *pastry section* The Ritz-Carlton Bali.

3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik penyajian data yang digunakan penulis yaitu menyajikan hasil analisis data dalam bentuk tugas akhir yang bersifat informal yaitu penyajian data dalam bentuk naratif digunakan untuk mengidentifikasi dan memaparkan prosedur pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *breakfast pass around* oleh *commis* di *pastry section* The Ritz-Carlton Bali, dan bersifat formal yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda. Sehingga diperoleh gambaran lengkap dari permasalahan yang dibahas

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian yang penulis paparkan mengenai pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *breakfast pass around* oleh *commis* di *pastry section* The Ritz-Carlton, Bali, maka penulis dapat mengambil beberapa kesimpulan, antara lain sebagai berikut:

1. Pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *breakfast pass around* oleh *commis* di *pastry section* The Ritz-Carlton, Bali terbagi menjadi tiga tahapan yaitu: tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap akhir penyajian. Dalam tahap persiapan ada beberapa hal yang harus dilakukan, antara lain persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan peralatan, persiapan bahan yang akan digunakan. Tahap pembuatan meliputi cara penyiapan dan pengolahan bahan untuk membuat Pulut Tai Tai seperti pembuatan kue pulut sebagai *based* atau dasar dan pembuatan kaya malaka jam. Tahap pembuatan kue pulut sangat penting dan perlu diperhatikan karena dalam tahapan ini menjadi kunci utama penentu berhasil atau tidaknya seorang *commis* mengolah beras ketan agar bisa disajikan dengan baik untuk tamu.
2. Dalam pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *Breakfast pass around* oleh *commis* di *pastry section* The Ritz-Carlton, Bali ada tiga hambatan yang dialami oleh *commis*, hambatan pertama warna dari kue pulut tidak biru dan cenderung kehijauan hal ini disebabkan oleh pemakaian air rebusan bunga telang yang sudah dipakai berulang kali menyebabkan tidak keluarnya warna

biru yang bagus terhadap beras ketan sehingga untuk mengatasinya seorang *commis* diharapkan teliti dan selalu mengecek kepekatan dari air rebusan bunga telang selain itu lebih disarankan satu kali penggunaan. Hambatan yang kedua yaitu tekstur kue ketan yang keras disebabkan oleh waktu pengukusan kurang, suhu kompor tidak stabil dan jumlah takaran air yang kurang, sehingga diharapkan penggunaan bahan sesuai dengan resep maupun standar hotel untuk menciptakan hasil akhir yang baik. Hambatan yang terakhir yaitu kue pulut lembek dan tidak dapat dipotong disebabkan oleh pengukusan yang terlalu lama serta kadar air terlalu banyak, sehingga sebagai *commis* cara mengatasinya adalah fokus terhadap standar resep juga waktu pengukusan yang tepat.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis terdapat beberapa saran yang diberikan penulis untuk mengatasi hambatan yang sering terjadi dalam pembuatan Pulut Tai Tai sebagai hidangan *breakfast pass around* oleh *commis* di *pastry section* The Ritz-Carlton, Bali, yaitu:

1. *Staff* hotel terutama pada bagian *pastry & bakery section* diharapkan selalu mengecek kebutuhan bahan dan peralatan yang digunakan agar proses produksiberjalan lancar.
2. Kebersihan lingkungan kerja juga harus diperhatikan supaya tidak

mengganggu kegiatan produksi sehingga perlu menjalin hubungan baik dengan *steward*.

3. Bagi *commis* sebaiknya selalu teliti dalam melakukan proses pembuatan agar hasil akhir produk menjadi sempurna sesuai dengan standar resep dari hotel, selain itu diharapkan seorang *commis* atau juru masak terus meningkatkan kemampuan dalam membuat produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrikus, Rymberthus A. 2000. *Pelaksanaan Standard Operations Procedure Di Departmen Food and Beverage*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Astri, Anto. 2021 *Mengenal manfaat bunga telang*, Kalimantan Tengah : Badan penelitian dan pengembangan pertanian dan kementerian pertanian
<http://kalteng.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/publikasi-mainmenu-47-47/artikel/1402-mengenal-bunga-telang-si-biru-dengan-beragam-manfaat>
- Bromokusumo, Ajie ‘Chen’. 2013. *teknik memasak kuliner nusantara masakan peranakan*. Jakarta: PT Kompas media nusantara
- Chia Philip, 2012. *Singapore cooking book peranakan Heritage*, Singapore: Marshall Cavendish Cuisine
- Delhindra, 2019 *Hidangan Hors d'oeuvres* <https://chefqtrainer.blogspot.com/>
- Grace, 2015. Nyonya cooking
<https://www.nyonyacooking.com/recipes/puluttaitai~HywZuPiPzc-X>
- Indonesia Chef Association (ICA). 2019. *Tingkatan Chef – Commis*
<https://indonesianchefassociation.com/>
- Kamaruzaman et al. 2020. *Journal of Ethnic Foods. The diversity of traditional Malay kuih in Malaysia and its potentials* 7:22
- Komar, Richard. 2006. *Hotel management*, Jakarta : PT Grasindo
- Marsum. 2005. *Restoran dan segala permasalahannya*, Yogyakarta: ANDI
- Mayasari, Citra Unik. 2020. *Modul Operasional Tata Boga 1*, Yogyakarta: Universitas Bina Sarana Indonesia
- Mertayasa, Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Minaty, Hari. 2011. *dasar-dasar pengolahan produk makanan (food product fundamental)* Yogyakarta: Graha ilmu.
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Wiwoho, Ardjuno. 2008. *Pengetahuan Tata Hidang*, Jakarta: E

