

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BEBEK GORENG SANCTOO  
OLEH COOK PADA HOT KITCHEN SECTION  
DI SANCTOO SUITES & VILLAS**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Putu Edi Krisna Wirawan**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BEBEK GORENG SANCTOO  
OLEH COOK PADA HOT KITCHEN SECTION  
DI SANCTOO SUITES & VILLAS**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
I Putu Edi Krisna Wirawan  
NIM. 2015823293**

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2023**

**PEMBUATAN BEBEK GORENG SANCTOO  
OLEH COOK PADA HOT KITCHEN SECTION  
DI SANCTOO SUITES & VILLAS**

Oleh  
**I Putu Edi Krisna Wirawan**  
NIM. 2015823293

Tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Disetujui oleh :

Pembimbing 1,

Pembimbing 2,


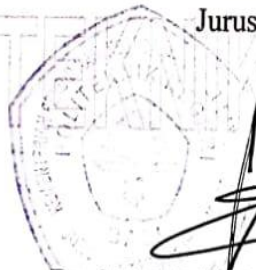


**I Ketut Suparta, S.H., M.H.**  
NIP. 196608301992031003



**Gilang Ramadan, S.Pd., M.Tr.Par**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph. D.**  
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](http://www.pnb.ac.id)**

**Email : [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)**

---

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya bertanda tangan dibawah ini :

Nama : I Putu Edi Krisna Wirawan  
NIM : 2015823293  
Program : D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

**“ PEMBUATAN BEBEK GORENG SANCTOO  
OLEH COOK PADA HOT KITCHEN SECTION  
DI SANCTOO SUITES & VILLAS “**

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

Gianyar, Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



NIM. 2015823293

PS : D III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul “ Pembuatan Bebek Goreng Sanctoo Oleh Cook Pada Hot Kitchen Section Di Sanctoo Suites & Villas “ ini dengan lancar tanpa hambatan dan tepat waktu. Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program D3 Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.

Dalam Penyusunan laporan ini tentunya juga tidak lepas dari arahan para Dosen dan Pembimbing yang selalu memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan ini dengan baik dan benar. Dengan ini penulis memberikan rasa hormat dan terimakasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang sudah memberikan kesempatan kepada penulis 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 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 Poiteknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. sebagai Ketua Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah banyak membantu dan membimbing penulis selama menempuh pendidikan pada Program DIII Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Gianyar.
6. I Ketut Suparta, S.H., M.H selaku Dosen Pembimbing 1 penulis yang telah membantu dan mengarahkan penulis selama penyusunan Tugas Akhir.
7. Gilang Ramadan,S.Pd.,M.Tr.Par selaku Dosen Pembimbing 2 penulis yang telah membantu dan mengarahkan selama penyusunan Tugas Akhir.
8. Bapak I Putu Subali Adiputra, selaku General Manager Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan mendukung penulisan Tugas Akhir.
9. Ibu Ni Kadek Arianti, selaku HR Sanctoo Suites and villas yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan mendukung penulisan Tugas Akhir.
10. Bapak Putu Dharma Sanjaya, selaku Head Chef Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan mendukung penulisan Tugas Akhir.
11. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

12. Seluruh Dosen dan Staf kepegawaian Kampus Politeknik Negeri Bali Gianyar beserta Seluruh pihak yang telah memberikan sumber informasi kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
13. Orang Tua penulis yang selama ini sudah memberikan doa serta dukungan kepada penulis serta sudah membantu penulis dari segala sisi untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir.
14. Seluruh Teman, kerabat dan saudara dari penulis yang sudah memberikan semangat, dukungan moral serta motivasi untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.

Penulis menyadari jika dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat beberapa kekurangan baik dari segi materi, sistematika penulisan maupun bahasanya, semua hal itu tidak lepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari kekurangan atau ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan beberapa informasi dan manfaat bagi para pembaca baik dalam lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun di luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ISI</b>	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	7
A. Pengertian Pembuatan .....	7
B. Menu.....	8
1. Pengertian Menu.....	8
2. Jenis Menu.....	8
C. Pengertian Restoran.....	9
D. Pengertian Villa.....	10
E. Hotel .....	11
1. Pengertian Hotel .....	11
2. Jenis – Jenis Hotel .....	12
F. Kitchen.....	15
1. Pengertian Kitchen .....	15
2. Jenis – Jenis Kitchen .....	15



<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	18
A. Lokasi dan Sejarah Sanctoo Suites & Villas.....	18
1. Lokasi Sanctoo Suites & Villas.....	18
2. Sejarah Sanctoo & Villas .....	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Sanctoo Suites & Villas .....	19
1. Bidang Usaha Sanctoo Suites & Villas .....	19
2. Fasilitas Sanctoo Suites & Villas .....	20
C. Struktur Organisasi.....	24
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	26
A. Pembuatan Bebek Goreng Sanctoo Oleh <i>Cook</i> Pada <i>Hot Kitchen Section</i> Di Sanctoo Suites & Villa.....	26
1. Tahap Persiapan .....	26
2. Tahap Pelaksanaan .....	38
B. Kendala – kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Bebek Goreng dan Cara Pemecahannya.....	42
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	44
A. Simpulan .....	44
B. Saran.....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Hotel Sanctoo Suites & Villas .....	18
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Kitchen .....	24
Gambar 4. 1 Gambar Bowl .....	28
Gambar 4. 2 Wok Stove .....	28
Gambar 4. 3 Gambar Blender .....	29
Gambar 4. 4 Gambar Knife .....	29
Gambar 4. 5 Cutting Board .....	30
Gambar 4. 6 Spatula .....	30
Gambar 4. 7 Wok Pan .....	31
Gambar 4. 8 Wok Strainer .....	31
Gambar 4. 9 Rice Cooker .....	32
Gambar 4. 10 Gambar Dinner Plate .....	32
Gambar 4. 11 Spatulas Plastic .....	33
Gambar 4. 12 <i>Saucedish</i> .....	33

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 4. 1 Bahan - Bahan Bumbu <i>Genep</i> .....	34
Tabel 4. 2 Bahan - Bahan Sayur Kalasan.....	35
Tabel 4. 3 Bahan - Bahan Sambal Mentah.....	35
Tabel 4. 4 Bahan Sambal Ulek.....	36
Tabel 4. 5 Bahan Bebek Goreng Sanctoo .....	37
Tabel 4. 6 Bahan Garnish.....	38



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Membersihkan Bebek

Lampiran 2. Pembuatan Bumbu *Genep* ( Lengkap )

Lampiran 3. Proses Perebusan Bebek

Lampiran 4. Pembuatan Sayur Kalasan

Lampiran 5. Proses Penggorengan Bebek

Lampiran 6. Hasil Platting Bebek



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Industri Suites & Villas merupakan salah satu industri yang ada di dunia saat ini dan menjadi salah satu industri yang sangat diminati oleh berbagai pihak. Suatu industri dapat dinilai sukses atau tidaknya bisnis yang dijalankan tersebut tidak hanya dilihat dari sudut pandang estetika yaitu desain bangunan atau fasilitas-fasilitas yang dimiliki oleh industri semata, melainkan juga dari pelayanan yang diberikan oleh hotel tersebut kepada tamu-tamunya. Fasilitas dan pelayanan memiliki dampak yang cukup signifikan bagi perkembangan sebuah hotel. Semakin baik fasilitas dan pelayanan yang diberikan, maka tamu Suites & Villas pun akan memiliki kesan baik pada Suites & Villas tersebut dan dapat memberikan rekomendasi baik bagi Suites & Villas tersebut.

Salah satu fasilitas yang harus disediakan oleh sebuah Suites & Villas dalam rangka pemenuhan kebutuhan tamu-tamunya adalah restoran. Restoran merupakan sebuah sarana untuk memenuhi salah satu kebutuhan dasar para tamu yaitu: kebutuhan pangan. Restoran pun dapat digunakan sebagai salah satu daya tarik yang dapat dilakukan dengan menyajikan makanan khas dari restoran tersebut. Oleh sebab itu, diperlukan kesempurnaan produk sekaligus pelayanan dari restoran untuk memenuhi ekspektasi dari para tamu. Setiap restoran memerlukan bagian produksi untuk melaksanakan proses pembuatan produknya tersebut. Salah satu, bagian produksi dari sebuah restoran adalah sebuah dapur, yang memiliki tugas

untuk membuat produk yang akan dijual kepada pelanggan restoran tersebut dalam bentuk makanan.

Beberapa restoran yang menyajikan menu makanan khas Bali salah satunya ada di restoran yang dimiliki oleh Sanctoo Suites & Villas. Mereka menyediakan beberapa makanan khas Bali dengan resep mereka sendiri dan salah satu makanan yang paling diminati adalah Bebek Goreng Sanctoo. Makanan ini paling diminati karena, cita rasanya yang khas dan karena ini hidangan bebek goreng ini menjadi salah satu hidangan yang paling laris di restoran ini.

Indonesia memiliki banyak sekali makanan khas dari berbagai daerah, oleh sebab itu banyak sekali restoran – restoran yang ada di Bali maupun di luar Bali membuat suatu menu dengan berisikan makanan khas dari berbagai daerah yang ada di Indonesia dan tentunya dengan resep mereka sendiri. Mereka menyediakan beberapa makanan khas Bali dengan resep mereka sendiri dan salah satu makanan yang paling diminati adalah bebek goreng. Makanan ini paling diminati karena, cita rasanya yang khas dengan menonjolkan rasa khas bumbu *genep* (bumbu lengkap) Bali dengan perpaduan rasa gurih, pedas, manis dan juga beraromakan rempah – rempah khas Bali.

Bebek goreng ini memiliki cita rasa yang khas dikarenakan dalam pengolahannya ada sesuatu yang spesial yaitu perebusannya dilakukan selama 2 jam dengan menggunakan bumbu *genep* khas Bali. Bebek goreng ini juga di goreng 2 kali supaya mendapatkan kulit bebek yang garing dan tahan lama. Selain itu, bebek goreng ini dilengkapi dengan sayur kalasan, sambal ulek, dan juga sambal

matah yang menggunakan minyak kelapa asli dan ini juga menjadikan bebek goreng ini sangat di minati di restoran ini.

Berdasarkan observasi yang Penulis lakukan selama menjalani program job training di Sanctoo Suites & Villas, Penulis menemukan masalah yang terjadi di dalam hotel tersebut yaitu ditemukan suatu fenomena berupa munculnya complain dari tamu karena adanya kesalahan dalam menyajikan makanannya, mungkin permasalahan ini terjadi karena adanya kesalahan pada saat proses pengolahan makanan. Berdasarkan pengamatan dan uraian masalah terdahulu maka Penulis tertarik untuk menjadikan Proses pembuatan Bebek Goreng Sanctoo oleh *cook* pada hot kitchen section di sanctoo Suites & Villas sebagai topik dalam penyusunan Tugas Akhir Penulis dengan judul “Pembuatan Bebek Goreng Sanctoo Oleh *Cook* Pada Hot Kitchen Section Di Sanctoo Suites & Villas.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah penulis uraikan diatas maka terdapat beberapa rumusan masalah yang didapat yaitu :

1. Bagaimanakah cara pengolahan Bebek Goreng Sanctoo oleh *cook* pada hot kitchen section di Sanctoo Suites & Villas?
2. Apa sajakah kendala yang di hadapi saat melakukan pengolahan Bebek Goreng Sanctoo oleh *cook* pada hot kitchen section di Sanctoo Suites & Villas? Dan cara pemecahannya

### C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan urian rumusan masalah diatas maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini yaitu :

#### 1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui cara pengolahan Bebek Goreng Sanctoo oleh *cook* pada hot kitchen section di Sanctoo Suites & Villas
- b. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi saat melakukan pengolahan Bebek Goreng Sanctoo oleh *cook* pada hot kitchen section di Sanctoo Suites & Villas

#### 2. Kegunaan Penulisan

##### a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh untuk dapat menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan di Politeknik Negeri Bali
- 2) Untuk meningkatkan kemampuan, wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai prosedur pengolahan bebek goreng secara luas dan menyeluruh

##### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya di harapkan penulisan ini bisa digunakan untuk menambah ilmu, wawasan serta pengetahuan mengenai food & beverage product departement.
- 2) Sebagai sumber referensi bagi Mahasiswa dalam pembuatan Tugas Akhir dan sebagai salah satu referensi bagi Dosen dalam pembuatan buku ajaran mengenai pengolahan bebek goreng.



c. Bagi Perusahaan

Sebagai referensi untuk meningkatkan kualitas pengolahan bebek goreng agar lebih tertata dengan baik kedepannya, sehingga mampu memberikan hasil yang terbaik.

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan pengamatan secara langsung, dengan disertai pencatatan – pencatatan terhadap pengolahan bebek goreng

b. Metode wawancara

Teknik pengumpulan data dengan maksud untuk mendapatkan informasi dari responden. Metode ini digunakan untuk mengetahui prosedur pengolahan bebek goreng dengan cara menanyakan jenis pengolahan yang benar kepada chef yang bersangkutan agar dalam melakukan pengolahan bebek goreng ini sesuai dengan prosedur perusahaan.

c. Studi Kepustakaan

Teknik pengumpulan data dengan mencari sumber – sumber referensi dari buku atau sejenisnya yang nantinya akan dijadikan sebuah hasil dari penelitian.

#### d. Metode Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dengan cara mengambil objek gambar prosedur pengolahan bebek goreng ini serta cara penyajiannya dan juga dokumen-dokumen lain yang di kumpulkan.

#### 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penulisan ini menggunakan metode deskriptif, kualitatif, yaitu dengan mendeskripsikan data yang diperoleh saat melakukan penelitian secara lengkap dan utuh.

#### 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode Penyajian Hasil Analisis yang digunakan yaitu dengan metode formal dengan teknik pengumpulan data dengan kata-kata dan non formal yaitu dengan kata-kata, gambar, dan tabel.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian diatas dalam pembuatan Bebek Goreng Sanctoo oleh *cook* pada hot kitchen section di Sanctoo Suites & Villas dapat disimpulkan dalam pembuatan bebek goreng sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan Bebek Goreng Sanctoo oleh *cook* pada hot kitchen section di Sanctoo Suites & Villas terdapat tahapan – tahapan yang harus dilakukan yaitu : tahap persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan. Tahap pelaksanaan yang meliputi : pemotongan dan pembersihan bebek, pembuatan bumbu *genep*, perebusan bebek, pembuatan sambal ulek, pembuatan sambal matah, penggorengan bebek, dan proses penyajian Bebek Goreng Sanctoo. Tahap akhir di tahap ini seorang *cook* melakukan pembersihan di area kitchen serta melakukan pemeriksaan persediaan bahan Bebek Goreng Sanctoo dan semua tahap dilakukan dengan baik.
2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan Bebek Goreng Sanctoo antara lain : Bahan yang datang dalam keadaan beku sehingga membutuhkan waktu yang lebih lama untuk mencairkan bahan sampai bisa diolah, kurangnya persiapan bahan bebek goreng yang tidak lengkap, perebusan bebek terlalu lama karena banyaknya orderan, dan semua kendala bisa dihapadi dengan baik.

## B. Saran

Dalam pembuatan Bebek Goreng Sanctoo oleh *cook* pada hot kitchen section di Sanctoo Suites & Villas terdapat beberapa saran yang penulis sampaikan yaitu :

1. Bagi perusahaan adalah menyediakan alat – alat dan bahan – bahan yang lebih memadai sehingga proses pelaksanaan berjalan dengan lancar serta menetapkan resep Bebek Goreng Sanctoo supaya rasa hidangan tetap konsisten.
2. Bagi *staff kitchen* adalah selalu memeriksa bahan – bahan yang akan digunakan apakah layak untuk digunakan dalam pembuatan Bebek Goreng Sanctoo untuk menghindari adanya complain dari tamu.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. 2015. *Standar Operasional Prosedur Room Service Amaroossa Hotel Bandung*. Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata Dan Akomodasi, 2(1), 5.
- Dhika, H., Isnain, N., & Tofan, M. 2019. *Manajemen Villa Menggunakan Java Netbeans Dan Mysql*. Jurnal IKRA-ITH Informatika, 3(58), 104–110.
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. 2017. *The Benefits of Knowledge on Spices and Spices in Indonesian Food Processing Students at SMK 9 BANDUNG*. Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner, 6(1), 42–50.
- Kesehatan, M. 2017. *Cara Pembuatan Alat Kesehatan Dan Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga Yang Baik*.
- Rizky, B., Putri, A., Octaviany, V., Ratna, R., & Karsiwi, M. 2017. *Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal Di 10 Binjai PNB Perdana Hotel And Suites On The Park , Kuala Lumpur Analysis Of Processing Halal Food In 10 Binjai Restaurant PNB Perdana Hotel And Suites On The Park , Kuala Lumpur 2017*. E-Proceeding of Applied Science, 3(3), 1939–1944.
- Tokan, M. R. L. 2014. *Kawasan Villa Dengan Penataan Landsekap Agrowisata. Kawasan Villa Dengan Penataan Landsekap Agrowisata*, 2, 91–102. <http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmarsitek/article/view/6383/6579>
- Yanti, T., Nadra, N. M., & Solihin, S. 2022. *Pelayanan Cake Combo Menu Oleh Pramusaji di Movenpick Cafe Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali*. [http://repository.pnb.ac.id/259/%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/259/2/RAMA\\_93402\\_1915823066\\_0025116207\\_0012066215\\_part.pdf](http://repository.pnb.ac.id/259/%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/259/2/RAMA_93402_1915823066_0025116207_0012066215_part.pdf)
- Zakharia, F. 2020. *The effect of food storage on food quality in Neo Hotel Kupang*. *Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang*, 3(01), 52–61.