

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE UNTUK BREAKFAST DI HOT KITCHEN SUDAMALA RESORT SANUR



I Made Wirayuda

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE
SAUCE UNTUK BREAKFAST DI HOT KITCHEN
SUDAMALA RESORT SANUR**



Oleh
I Made Wirayuda
NIM 2015823260

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2023**

**PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE
SAUCE UNTUK BREAKFAST DI HOT KITCHEN
SUDAMALA RESORT SANUR**

Oleh
I Made Wirayuda.
NIM 2015823260

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

Disetujui oleh:



Pembimbing I

Pembimbing II,

Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST.,MT
NIP 198606232019032016

Ni Luh Dewi Mariani, S.Pd
NIP

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 Dibawah Ini :

Nama : I Made Wirayuda

NIM : 2015823260

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE
UNTUK BREAKFAST DI HOT KITCHEN
SUDAMALA RESORT SANUR”**

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 sebagai mana mestinya.

Gianyar, 05 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama: I Made Wirayuda

NIM : 2015823260

PS : DIII 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 yang berjudul “PEMBUATAN EGG BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE UNTUK BREAKFAST DI HOT KITCHEN SUDAMALA RESORT SANUR” dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Egg Benedict sebagai hidangan Breakfast pada hot kitchen di Sudamala Resort Sanur.

Pada penulisan tugas akhir ini penulis banyak memperoleh hambatan serta kesulitan, namun karena berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, segala hambatan dan kesulitan tersebut dapat teratasi, maka daripada itu melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

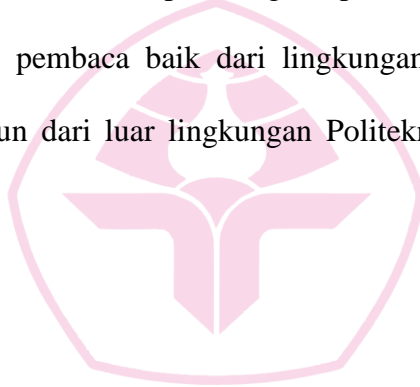
1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk penulis menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk penulis menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk penulis menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Nyoman Wahyu Astuti, S.ST. Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi D3 Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd.,M.Pd. Selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Anak Agung Istri Hendriani, S.Pd.,M.Pd. selaku Bagian Akademik Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
7. Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST.,MT selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Ni Luh Dewi Mariani, S.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Widhi Ciptaningtyas selaku Human Resources Manager di Sudamala Resort Sanur yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh informasi yang berhubungan dengan tugas akhir ini.
10. I Gede Budi Adnyana selaku Chef De Partie di Sudamala Resort Sanur yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh informasi yang berhubungan dengan tugas akhir ini.
11. Seluruh staf Sudamala Resort Sanur yang sudah membantu memberikan informasi, masukan dan saran kepada penulis untuk penulisan tugas akhir ini.
12. Orang tua dan seluruh keluarga penulis yang sudah memberikan motivasi, semangat dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, yang telah memberikan semangat, dukungan, motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika maupun bahasa 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 laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.



JURUSAN PARIWISATA
Gianyar, 04 Juli 2023
POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	3
D. Metode Penulisan Tugas akhir	4
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian pariwisata	7
B. Hotel.....	8
C. <i>Food and beverage department</i>	10
D. <i>Kitchen</i>	12
E. Metode memasak	13
F. <i>Cook Helper</i>	16
G. Pengertian <i>breakfast</i>	16
H. <i>Egg Benedict</i>	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan sejarah <i>resort</i>	19
B. Bidang usaha dan fasilitas <i>resort</i>	21
1. Bidang usaha <i>resort</i>	21
2. Fasilitas <i>resort</i>	25
3. Struktur organisasi <i>resort</i>	27

BAB IV PEMBAHASAN.....	31
1. Tahap persiapan	32
2. Tahap pembuatan	45
3. Tahap penyajian	49
BAB V PENUTUP.....	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Sudamala Resort Sanur	19
Gambar 3.2 <i>Ares Restaurant Steak And Pasta</i>	21
Gambar 3.3 Sudajiva Spa.....	23
Gambar 3.4 Suda Ening Yoga.....	24
Gambar 3.5 <i>Meeting Room</i> Sudamala Resort	24
Gambar 3.6 Struktur Organisasi Sudamala Resort Sanur	27
Gambar 3.7 Struktur Organisasi Departemen <i>Food And Beverage</i>	28
Gambar 4.1 Bagan Pembuatan <i>Egg Benedict</i>	31
Gambar 4.2 Seragam Standar <i>Cook</i> Di Sudamala Resort	32
Gambar 4.3 Area <i>Kitchen</i>	33
Gambar 4.4 <i>Knife</i>	34
Gambar 4.5 <i>Cutting Board</i>	35
Gambar 4.6 <i>Stainless Bowl</i>	35
Gambar 4.7 <i>Balloon Wisk</i>	36
Gambar 4.8 <i>Tongue</i>	36
Gambar 4.9 <i>Saute Pan</i>	37
Gambar 4.11 <i>Sauce Pot</i>	37
Gambar 4.10 <i>Spoon</i>	38
Gambar 4.12 <i>Ladle</i>	38
Gambar 4.13 Roti <i>Sourdought</i>	39
Gambar 4.14 <i>Bacon</i>	40
Gambar 4.15 <i>Watercress</i>	40
Gambar 4.16 <i>Butter</i>	41
Gambar 4.17 <i>Egg Yolk</i>	41
Gambar 4.18 <i>Lea And Perrins Sauce</i>	42
Gambar 4.19 <i>Salt</i>	42
Gambar 4.20 <i>Pepper / Merica</i>	43
Gambar 4.21 <i>Lime</i>	43
Gambar 4.22 Telur/ <i>Egg</i>	44

Gambar 4.23 Cuka/ <i>Vinegar</i>	44
Gambar 4.24 Proses <i>Boiling Water</i> Untuk <i>Poach Egg</i>	46
Gambar 4.25 Proses <i>Grill bacon</i> dan <i>Sourdough</i>	46
Gambar 4.26 Proses Membuat <i>Poach Egg</i>	47
Gambar 4.27 Proses Proses Mencairkan <i>Butter</i>	47
Gambar 4.28 Menambahkan <i>Seasoning</i> Pada <i>Egg Yolk</i>	48
Gambar 4.29 Proses Mencampur <i>Butter</i> Dengan <i>Egg Yolk</i>	48
Gambar 4.30 Proses <i>Plating</i> Menaruh <i>Bacon</i> diatas <i>Sourdough</i>	49
Gambar 4.31 Proses Menambahkan <i>Poach Egg</i> dan <i>Watercress</i>	50
Gambar 4.32 Proses Menambahkan <i>Hollandaise Sauce</i> Pada Hidangan	50
Gambar 4.33 Hidangan <i>Egg Benedict With Hollandaise Sauce</i>	51



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Resep Bahan <i>Egg Benedict</i>	45
Tabel 4.2 Resep Bahan <i>Hollandaise Sauce</i>	45



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Persiapan Area *Kitchen*

Lampiran 2 *Plating Egg Benedict*

Lampiran 3 Hidangan *Egg Benedict*



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada era globalisasi ini pariwisata telah banyak memberikan pengaruh besar dalam perekonomian suatu negara, termasuk dalam halnya bisnis perhotelan. Dunia Perhotelan di Indonesia berkembang cukup pesat, hampir setiap provinsi di Indonesia telah memiliki hotel berbintang. Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap. Setiap Hotel umumnya memiliki bermacam-macam departemen atau bagian antara lain: *Personnel Department, Engineering Department, Accounting Department, Security Department, Food and Beverage Department, Marketing and Sales Department, Room Division Department, Front Office Department*, dan sebagainya.

Sudamala Resort, Sanur, Bali, adalah sebuah resort mewah yang terletak di Sanur, lokasi yang dikenal memiliki pesona Bali yang tenang dan ramah, dan menjadi pusat favorit turis di Bali. Hotel ini berjarak 30 menit berkendara dari Kuta dan Bandara Internasional Ngurah Rai, memiliki kamar-kamar luas yang ditata dengan indah dengan balkon atau teras dengan pemandangan taman atau kolam renang, dan dilengkapi dengan sentuhan artistik tradisional untuk mencapai suasana yang elegan dan nyaman.

Food and Beverage (F&B) Product adalah satu dari banyak departemen yang ada di hotel dimana memiliki peranan mengelola atau memasak bahan makanan yang masih mentah menjadi hidangan siap saji, departemen *Food and beverage (F&B) Product* memberikan pelayanan yang penuh kepada para tamu pada saat tamu *Breakfast, Lunch*, maupun *dinner* di restoran. Tamu akan merasa puas jika tim *Food and beverage (F&B)* memberikan pelayanan dengan baik dan melayani dengan penuh semangat maka tamu akan merasa senang tinggal, maupun menikmati hidangan di Hotel.

Egg Benedict adalah hidangan *breakfast* tradisional yang berasal dari Amerika Serikat yang terdiri dari *sourdough* yang dibelah dua lalu ditambahkan di atasnya antara lain *Poach egg, bacon, watercress* dan saus *hollandaise*. Saus *hollandaise* adalah saus yang dibuat dari mentega yang di cairkan dan kuning telur serta ditambah dengan perasan *lime, Lea & Perrins Sauce*, garam dan merica. Hidangan ini pertama kali dipopulerkan di New York City, dalam pembuatan *Egg Benedict* di perlukan teknik dan resep yang sesuai standar agar mendapatkan hasil hidangan yang memenuhi standar industri di Sudamala Resorts, berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik mengambil judul ”Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* untuk *Breakfast* di *Hot Kitchen* Sudamala Resort Sanur ”

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana langkah-langkah pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* di Sudamala Resort Sanur?

2. Apa saja kendala serta solusi saat pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* di Sudamala Resort Sanur?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan Rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dan kegunaan penulisan 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 mengetahui langkah-langkah Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* di Sudamala Resort Sanur.
- b. Untuk mengetahui kendala dan solusi saat proses pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* di Sudamala Resort sanur.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat yang harus ditempuh Mahasiswa dalam menyelesaikan program studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Cabang Gianyar.
- 2) Menambah kemampuan kerja di hotel yang nantinya dapat digunakan untuk bersaing dalam dunia kerja.
- 3) Meningkatkan kemampuan berfikir mahasiswa dalam meneliti sebuah masalah yang kemudian dibuat dalam bentuk karya tulis.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Cabang Gianyar yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang pariwisata.
 - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir.
- c. Bagi Perusahaan
- 1) Penulisan ini diharapkan menjadi bahan pertimbangan tambahan dalam pembuatan hidangan *Egg Benedict* di Sudamala Resort Sanur.

D. Metode Penulisan Tugas akhir

Adapun metode yang digunakan oleh penulis dalam penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode dan pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

a. Metode Observasi

Metode observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan langsung yang dimana penulis terlibat dalam pembuatan *Egg Benedict*, sehingga data yang diperoleh lebih akurat dan terpercaya. Berkaitan dengan alat, bahan, persiapan, pembuatan, dan penyajian *Egg Benedict*

yang dilakukan oleh *demi chef* pada departemen *Food and Beverage Product* di Sudamala Resort sanur.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara merupakan metode yang digunakan dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung terhadap orang yang memiliki keahlian pada bidangnya, sehingga wawancara bisa berjalan dengan baik. Narasumber penulis adalah *Demi chef* dan *Chef De Partie* di Sudamala Resort. Penulis melakukan tanya jawab terkait pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* untuk memperoleh data yang akurat.

c. Studi Kepustakaan

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data-data dengan cara membaca dan mendapatkan informasi melalui studi pustaka, seperti pada buku-buku dan *website* internet yang berkaitan dengan pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*, seperti metode memasak, cara penyajian, dan lainnya, kemudian merangkum data-data yang diperlukan terkait dengan laporan dan permasalahan dalam tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah Teknik deskriptif kualitatif dengan cara memaparkan, menggambarkan, dan meringkas dengan lengkap mengenai permasalahan

yang terjadi dalam proses pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* di sudamala resort sanur.

3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis Data

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan ada dua yaitu metode

- a. Metode Formal, yaitu metode penyajian hasil analisis data dengan tabel, tanda baca, gambar, dan foto-foto yang berkaitan dengan pembuatan laporan Tugas Akhir.
- b. Metode Informal, yaitu metode penyajian hasil analisis data dengan kata-kata biasa yang dipaparkan dalam pembuatan tugas akhir yang beraitan dengan pembuatan laporan Tugas Akhir .



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian mengenai Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* untuk *Breakfast* di *Hot Kitchen* Sudamala Resort Sanur maka dapat penulis simpulkan sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan hidangan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* terdapat 3 tahap yang dilalui yaitu :
 - a. Tahap persiapan, pertama yaitu persiapan diri tahap persiapan diri menyangkut kebersihan dan kerapian diri yang berhubungan dengan kegiatan kerja di kitchen. Kedua, persiapan lingkungan kerja dengan penyiapan area *kitchen* dan meja kerja. Ketiga persiapan alat meliputi persiapan alat-alat/ media yang akan digunakan dalam proses pembuatan dan persiapan bahan. Ke-empat yaitu persiapan bahan-bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*.
 - b. Tahap pembuatan, pada tahap ini menjelaskan cara pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* dimulai dari memanaskan air untuk *poach egg*, membuat *sauce hollandaise* dan *grill bacon* serta roti *Sourdough*.
 - c. Tahap penyajian meliputi proses *plating* dan pemberian *sauce hollandaise* pada hidangan.

2. Kendala dan solusi dalam proses pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*

- a. *Sauce hollandaise* tidak menyatu, solusi dari *sauce hollandaise* yang tidak menyatu yaitu pastikan alat yang akan digunakan kering dan pada saat proses pencampuran saus, aduk secara merata dan konsisten melingkar searah jarum jam.
- b. Telur pecah dan tidak terbentuk, saat pembuatan *poach egg*, solusi dari telur pecah dan tidak terbentuk saat pembuatan *poach egg* yaitu pastikan air yang digunakan untuk merebus telur panas dan tambahkan cuka sesuai resep.

B. Saran

Adapun saran yang diberikan oleh penulis dalam Pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* di Sudamala Resort yaitu :

- a. Dalam pembuatan hidangan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* bisa ditambahkan bahan lain seperti tomat pada salad *watercress* sehingga memberikan kesan baru.
- b. Roti yang digunakan sebagai alas (*sourdough*) bisa diganti dengan roti lainnya, karena roti *sourdough* memiliki tekstur yang keras dan berserat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Fahri. "Breakfast: Pengertian, Jenis, dan Contoh Olahan Menu Sarapan". Diakses pada 02 mei 2023 <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-breakfast/>
- Ahmad Fahri. "Pengertian Cook Helper" Diakses pada 02 Mei 2023. <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-cook-helper/>
- Ahmad Fahri. "Pengertian memasak" Diakses pada 10 mei 2023 <https://www.amesbostonhotel.com/memasak-adalah/>
- Anton Ardyanto. "Sejarah Egg Benedict". Diakses pada: 13 mei 2023. <https://umumsekali.com/2020/12/3-versi-sejarah-eggs-Benedict-sarapan-penghilang-mabuk/>
- Astawa, Budarma, Sri Widhari . 2021 . Pengertian hotel : Manajemen Suvervisi Hotel. Retrieved from: https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Supervisi_Hotel/XSxEEAAAQBAJ?hl=id
- Auliya. 2023. Pengertian Dapur Standar Operasional Prosedur Pastry Departmen Di Hotel Harper Purwakarta By Aston diakses pada 15 mei 2023: <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/19205/18594>
- Cahyana, Ludhy. "Artikel Mengenai Sudamala" www.travel.tempo.com. Diakses pada Senin 02 Mei 2023. <https://travel.tempo.co/read/1304472/sudamala-suites-villas-di-labuan-bajo-akan-dibuka-tahun-ini>.
- Mohamad Ridwan, Windra Aini. 2019. Pengertian pariwisata : Perencanaan Pengembangan Daerah Tujuan Pariwisata. Retrieved from : https://www.google.co.id/books/edition/Perencanaan_Pengembangan_Daerah_Tujuan_P/zAxFDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1
- Sandu Siyoto, Muhammad Ali Sodik. 2015 . Metode dan teknik pengumpulan data: Dasar Metodologi Penelitian. Retrieved from : https://www.google.co.id/books/edition/DASAR_METODOLOGI_PENELITIAN/QPhFDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1
- Weda Raharjo, Septa Rinawati. 2019 . Pengertian Pariwisata : Penguatan Strategi Pemasaran dan Daya Saing UMKM Berbasis Kemitraan Desa Wisata. Retrieved from: https://www.google.co.id/books/edition/Penguatan_Strategi_Pemasaran_dan_Daya_Sa/IfYDwAAQBAJ?hl=id

- Wika Rinawati. 2020. Jenis Breakfast : Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman Retrieved from : https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Pelayanan_Makanan_dan_Minuman/iKQPEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1
- Yemima. “Metode-metode Memasak” . Diakses pada: 15 mei 2023.: <https://www.kompasiana.com/yemima71703/628f4d4a53e2c32197788262/metode-metode-memasak>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI