

## **TUGAS AKHIR**

# **PROSES PEMBUATAN BREAD BUTTER PUDDING DARI LEFT OVER BREAD BREAKFAST PADA PASTRY AND BAKERY SECTION DI FOUR SEASON RESORT BALI AT SAYAN UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Gusti Ngurah Arya Adiaksa**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PROSES PEMBUATAN BREAD BUTTER PUDDING DARI LEFT  
OVER BREAD BREAKFAST PADA PASTRY AND BAKERY  
SECTION DI FOUR SEASON RESORT BALI AT SAYAN UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Gusti Ngurah Arya Adiaksa**

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

**PROSES PEMBUATAN BREAD BUTTER PUDDING DARI LEFT  
OVER BREAD BREAKFAST PADA PASTRY AND BAKERY  
SECTION DI FOUR SEASON RESORT BALI AT SAYAN UBUD**

Oleh  
Gusti Ngurah Arya Adiaksa  
NIM.2015823285

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

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Ni Luh Eka Armoni, SE, M.Par.  
NIP. 196310261989102001



Lydia Elizabeth Mambu, A.Md. Par. SE.  
NIP. -

Disahkan oleh  
Ketua Jurusan Pariwisata



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

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN  
TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI BALI JURUSAN  
PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali –  
80364 Tlp. (0361) 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 yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Gusti Ngurah Arya Adiaksa  
Nim : 2015823285  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PROSES PEMBUATAN *BREAD BUTTER PUDDING* DARI  
*LEFTOVER BREAD BREAKFAST* PADA *PASTRY AND BAKERY*  
DI *FOUR SEASON RESORT BALI AT SAYAN UBUD*”**

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, 14 April 2023  
Yang membuat Pernyataan,



Nama : Gusti Ngurah Arya Adiaksa  
NIM : 2015823285  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Proses Pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* pada *Bakery Section* di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat sebagai syarat kelulusan.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.E, Com. 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.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt., Par, M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Luh Eka Armoni, SE, M.Par. selaku dosen pembimbing I yang senantiasa memberikan masukan, motivasi dan bimbingan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Lydia Elizabeth Mambu, A.Md. Par. SE. selaku dosen pembimbing II yang senantiasa memberikan masukan, motivasi dan bimbingan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Mr. Giani Costa selaku Resort Manager di Four Seasons Resort Sayan yang telah memberikan kesempatan Kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Sutariawan selaku *Executive chef* di Four Seasons Resort Sayan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Bapak Aprendi selaku *Sous Chef* di Four Seasons Resort Sayan yang telah memberikan kesempatan penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh staff Four Seasons Resort Sayan yang telah bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
11. Bapak Gusti Made Wiarta dan Ibu Ni Nyoman Sudiartini selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menepuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.
12. Rekan-rekan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa dsebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan.

Oleh karena itu, kritik dan saran 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.

Gianyar, April 2023



Penulis

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>8</b>
A. Pengertian <i>Resort</i> .....	8
B. Pastry and Bakery .....	8
C. Breakfast .....	10
D. Leftover Bread Breakfast.....	12
E. <i>Bread Butter Pudding</i> .....	17
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>18</b>
A. Lokasi dan Sejarah Four Seasons Resort Sayan.....	18
1. Lokasi Four Seasons Resort Sayan.....	18
2. Sejarah Four Seasons Resort Sayan.....	19



B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	20
1. Bidang Usaha.....	20
2. Fasilitas Hotel .....	21
C. Struktur Organisasi .....	24
D. <i>Pastry &amp; Bakery Section</i> di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud .....	26
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>28</b>
A. Prosedur Pembuatan <i>Bread Butter Pudding</i> dari <i>Left Over Bread Breakfast</i> ....	46
B. Kendala dan cara menangani oleh commis Bakery dalam pembuatan <i>Bread Butter Pudding</i> dari <i>Left Over Bread Breakfast</i> .....	47
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>8</b>
A. Simpulan.....	8
B. Saran .....	9
<b>LAMPIRAN</b>	



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Roti gandum .....	13
Gambar 2. 2 Bagel.....	14
Gambar 2. 3 Baguette.....	14
Gambar 2. 4 Croissant.....	15
Gambar 2. 5 SourDough .....	16
Gambar 2. 6 Muffin.....	<b>16</b>
Gambar 3. 1 Tampak Depan Four Seasons Sayan .....	18
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Pastry & Bakery .....	<b>18</b>
Gambar 4. 1 Kitchen Uniform .....	29
Gambar 4. 2 Stainless Bowl.....	30
Gambar 4. 3 Timbangan.....	31
Gambar 4. 4 Rubber Spatula .....	31
Gambar 4. 5 Working Table.....	32
Gambar 4. 6 Bowl Keramik .....	32
Gambar 4. 7 Cutting Board .....	33
Gambar 4. 8 Baloon Whisk.....	33
Gambar 4. 9 Chiller.....	34
Gambar 4. 10 Freezer .....	34
Gambar 4. 11 Bread Knife .....	35
Gambar 4. 12 Oven .....	35
Gambar 4. 13 Gula .....	36
Gambar 4. 14 Susu .....	36
Gambar 4. 15 Butter .....	37
Gambar 4. 16 Telur .....	37
Gambar 4. 17 Orange Juice.....	38
Gambar 4. 18 Left Over Bread Breakfast .....	38

Gambar 4. 19 Proses menimbang bahan .....	39
Gambar 4. 20 Proses pemotongan bread .....	40
Gambar 4. 21 Proses pemberian gula.....	40
Gambar 4. 22 Proses memasukan bread pada inset/bowl .....	41
Gambar 4. 23 Proses mix bahan menggunakan balon wish.....	41
Gambar 4. 24 Proses memasukan orang jus.....	42
Gambar 4. 25 Proses mix menggunakan mixer .....	42
Gambar 4. 26 Proses penambahan Orange Zest.....	43
Gambar 4. 27 Proses penekanan adonan.....	43
Gambar 4. 28 Proses proses pengisian butter .....	44
Gambar 4. 29 Proses pengovenan .....	45
Gambar 4. 30 Bread Butter Pudding .....	45



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 4.1</b> Bahan adonan <i>bread butter pudding</i> .....	39
---	----



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Ubud adalah sebuah desa adat sekaligus menjadi destinasi wisata di daerah kabupaten Gianyar, pulau Bali, Indonesia. Ubud terutama terkenal diantara para wisatawan mancanegara karena terletak di antara sawah dan hutan yang berjurang-jurang yang membuat pemandangan alam sangat indah. Selain itu, Ubud dikenal karena seni dan budaya yang berkembang sangat pesat dan maju. Hal tersebut menjadikan Ubud banyak dikunjungi wisatawan, baik domestik maupun mancanegara.

Pariwisata dan perhotelan merupakan dua komponen yang saling berkaitan dan berhubungan, dimana seorang wisatawan yang sedang melakukan kegiatan wisata membutuhkan penginapan, makan dan minum, akomodasi, transportasi dan lain-lain. Banyaknya wisatawan yang berkunjung menyebabkan hotel menjadikan usaha yang cukup menjanjikan.

Menurut Hermawan, dkk. (dalam Krestanto, 2019 : 1), hotel adalah suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial. Sedangkan pengertian Hotel menurut SK Menparpostel No. KM/37/PW/304/MPPT-86 (dalam Krestanto, 2019 : 1), hotel adalah suatu jenis akomodasi yang menyediakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial. Banyak hotel bisa kita temukan di Ubud, salah

satunya adalah Four Seasons Resort Bali at Sayan yang beralamat di Jl. Raya Sayan, Desa Sayan, Ubud, Gianyar.

Four Seasons Resort Bali at Sayan terdiri dari beberapa departemen yang memiliki peran dan tanggung jawabnya masing-masing. Departemen-departemen tersebut diantaranya *Human Resources, Sales Marketing, Finance, Housekeeping, Engineering, Lost and Prevention*, dan *Food and Beverage*.

*Food and Beverage* atau biasa disingkat dengan F&B merupakan salah satu departemen dalam perhotelan yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman demi tercapainya kepuasan pelanggan. *Food and Beverage* merupakan salah satu departemen yang penting karena penjualan makanan dan minuman sangat membantu pemasukan dalam keuangan hotel. Salah satu tugas F&B adalah melayani makanan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), makan malam (*dinner*), makan tengah malam (*super*) bagi tamu yang berkunjung maupun yang menginap di Four Season Resort Bali at Sayan.

*Food and Beverage* dapat dibagi menjadi dua *section* yaitu *Service* dan *Product*. *Service Section* berhubungan langsung dengan tamu, sedangkan *Product Section* bertanggung jawab dalam memproduksi makanan siap saji yang berkualitas. Bagian *Product* terbagi lagi menjadi tiga *section* yaitu *Hot Kitchen, Cold Kitchen*, dan *Pastry*.

*Pastry Section* memiliki tugas membuat dan menyediakan aneka macam kue, roti, *cookies*, dan berbagai *ice cream*. Khusus untuk pembuatan roti, dikerjakan oleh *Bakery Section*. Setiap harinya, *Bakery Section* menyajikan berbagai macam jenis roti

untuk sebagai menu *breakfast* di *restaurant*. Salah satu masalah yang terjadi dalam kegiatan operasional *Food and Beverages* di Four Season Resort Bali at Sayan yaitu terkadang terdapat roti yang masih tersisa cukup banyak pada saat *breakfast* yang dilakukan secara *pass-around*. *Bakery Section* membuat roti berdasarkan *occupancy*, akan tetapi jumlah yang dibuat tersebut tidak selalu habis terjual. Roti yang tersisa tidak dapat disajikan kembali untuk *breakfast* esok harinya dikarenakan tekstur roti akan berubah menjadi sedikit lebih keras. Untuk memaksimalkan nilai jual roti sisa, serta melihat dari kondisi roti yang masih baik dan layak untuk dikonsumsi, maka sisa roti pada *breakfast* dapat diolah menjadi hidangan lain yaitu *bread butter pudding*.

Dalam pengolahan *bread butter pudding*, roti yang digunakan biasanya adalah roti tawar dengan pinggiran yang sudah disingkirkan. Roti kemudian dipotong dua atau segitiga dimana salah satu bagiannya akan diolesi mentega. Roti lalu ditumpuk dan berikan kismis serta bubuk kayu manis pada setiap lapisan sampai roti habis. Di tempat lain, panaskan susu dengan telur dan sedikit gula, siram ke atas roti dan panggang selama beberapa saat sampai roti berubah warna dan semua bahan matang merata. (Pratiwi, 2020). Sedangkan di Four Season Resort Bali at Sayan roti yang digunakan yaitu semua jenis *Leftover Bread Breakfast* seperti *bagel*, *baguet*, *croissant*, *sour dough*, *muffin*, dan *danish*. Dimana dalam pengolahannya menggunakan tiga bahan utama yaitu telur, susu dan gula yang kemudian dicampurkan dengan *left over bread* dan panggang selama beberapa saat sampai roti berubah warna dan semua bahan matang merata. *Pudding* ini memiliki ciri has rasa manis dan gurih, dengan tambahan

aneka rempah yang membuat *pudding* ini lebih kaya rasa sehingga sangat diminati oleh pengunjung di Four Season Resort Bali at Sayan.

Berdasarkan pemaparan tersebut di atas, penulis tertarik untuk menulis proses pembuatan *Bread Butter Pudding* dalam tulisan yang berjudul “**Proses Pembuatan Bread Butter Pudding dari Leftover Bread Breakfast pada Pastry and Bakery di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud**”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalah yang penulis ambil sebagai berikut.

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* pada *Bakery Section* di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud?
2. Apa kendala yang dihadapi dan bagaimanakah cara mengatasi dalam pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* pada *Bakery Section* di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir**

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan pada rumusan masalah di atas, maka tujuan penulisan adalah sebagai berikut.

- a. Mengetahui proses pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* pada *Pastry and Bakery Section* di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud?



- b. Mengetahui kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud?

## 2. Manfaat Penulisan Tugas Akhir

### a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi mahasiswa khususnya jurusan pariwisata, program studi perhotelan maupun pihak lain yang membutuhkan, tentang pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud.

### b. Bagi mahasiswa

Merupakan salah satu persyaratan kelulusan akademik program Diploma 3 di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dan sebagai tolak ukur dalam penerapan teori khususnya dalam bidang *food and beverage* 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 Kampus Gianyar dalam melakukan pelayanan dan tenaga kerja.

## D. Metode Penulisan Tugas Akhir

### 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

#### a. Metode Observasi

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung dan mencatat apa yang dapat pada tempat penelitian yang berkaitan dengan proses pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud.

#### b. Metode Wawancara

Teknik pengumpulan data dengan cara mengadakan tanya jawab secara langsung dengan staf *bakery* yang berkaitan dengan proses pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud.

#### c. Studi Kepustakaan

Teknik pengumpulan data dengan cara mencari informasi dari buku, jurnal atau literatur lainnya yang berhubungan dengan permasalahan yang berkaitan dengan proses pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* di Four Seasons Resort Bali at Sayan Ubud.

### 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini digunakan teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu teknik analisis dengan menguraikan hal-hal yang didapatkan pada saat melakukan penelitian di lapangan yang berupa informasi-informasi serta ditunjang dengan teori-teori pada saat perkuliahan.

### 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Data

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



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## PENUTUP

### A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan prosedur pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* oleh *commis* pada Four Season Resort Bali at Sayan, dapat di simpulkan sebagai berikut.

1. Prosedur pembuatan *Bread Butter Pudding* dari *Leftover Bread Breakfast* terbagi menjadi 5 tahap diantaranya sebagai berikut.

- a. Tahap persiapan meliputi persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan.
- b. Tahap pembuatan adonan *bread butter pudding* yaitu proses pengolahan *leftover bread breakfast* yang ditambahkan beberapa bahan mentah menjadi sebuah produk baru yaitu *bread butter pudding*.
- c. Tahap pengovenan, dalam tahap ini adonan yang sudah selesai diolah selanjutnya dimasukan ke dalam oven dengan suhu atas bawah 180 °C 30-35 menit.
- d. Tahap penyajian

Setelah proses pengovenan selesai, *Bread Butter Pudding* dapat disajikan setelah suhunya turun menjadi kurang lebih 4 °C. *Bread Butter Pudding* dapat disajikan dengan menambahkan *topping* berupa *vanilla es cream*.

2. Kendala dan solusi yang dilakukan oleh seorang *Commis Pastry and Bakery* pada *Four Season Resort Bali at Sayan* adalah sebagai berikut.
  - a. Adonan terlalu *over mix*, hal ini dapat diatasi dengan menambahkan susu sampai standar takstur yang diinginkan.
  - b. Banyak adonan tidak cukup untuk merendam *bread*, hal ini dapat diatasi dengan menyisakan sedikit adonan sebelum disiramkan untuk ditambahkan susu sebanyak yang diinginkan.

### **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama pengumpulan data untuk tugas akhir ini di Four Seasons Resort Sayan, maka penulis mempunyai saran bagi pihak resort diantaranya yaitu:

Agar meminimalisir terjadinya kesalahan dalam pembuatan produk, diharapkan setiap commis di berikan pelatihan agar mengetahui standar dan tekstur dari setiap adonan yang akan dibuat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arwini (2021). *Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan*. Universitas Mahendradatta Bali
- Fadli, Rizal. (2023). *Aktif Sepanjang Hari, Ini 7 Menu Sarapan Sehat dan Berenergi*. Diakses pada 08 Juni 2023, dari <https://www.halodoc.com/artikel/aktif-sepanjang-hari-ini-7-menu-sarapan-sehat-dan-berenergi>
- Hanani, Nur Sholihatul. (2015). *Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong*. Universitas Negeri Semarang
- Intan Pratiwi Buchr. (2020). *5 Jenis Bread Pudding Menggugah Selera, Teman Camilan Praktis di Rumah*. IDN Times. Diakses pada 01 Juni 2023, dari <https://www.idntimes.com/food/diet/intan-5/jenis-bread-pudding-c1c2?page=all>
- Karunia, Vanya. (2022). *Mengapa Struktur Organisasi Sangat Diperlukan Dalam Organisasi*. Diakses pada 03 Juli 2023 dari <https://www.kompas.com/skola/read/2022/01/20/090000069/mengapa-struktur-organisasi-sangat-diperlukan-dalam-organisasi->.
- Krestanto, Hery. (2019). *Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta*. Jurnal Media Wisata, Volume 17, Nomor 1.
- Nurul. (2020). *Aktivitas Magang sebagai Pastry Cook di The Residence Bintan*. Universitas Internasional Batam
- Riska SK. (2018). *Produk Roti dalam Pola Konsumsi Pangan dan Keberadaan Label Halal dalam Keputusan Konsumsi Masyarakat (Kasus: Kota Bogor)*. Institut Pertanian Bogor
- Suheri. (2015). *Pengaruh Kualitas Pelayanan Departemen Front Office Terhadap Kepuasan Tamu di Banyan Tree Resort Bintan*. Universitas Pendidikan Indonesia

