

TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA DI HOTEL KOMANEKA AT RASA SAYANG



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Aris Tri Sumartika

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

2023

TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA DI HOTEL KOMANEKA AT RASA SAYANG



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

I Komang Aris Tri Sumartika

NIM. 2015823263

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

**PROSES PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA
DI HOTEL KOMANEKA AT RASA SAYANG**

Oleh :

I Komang Aris Tri Sumartika

NIM. 2015823263

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

Disetujui oleh :

Pembimbing I

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

Pembimbing II

Ni Luh Dewi Mariani, S.Pd.
NIP.-

Disetujui 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 di bawah ini:

Nama : I Komang Aris Tri Sumartika

Nim : 2015823263

Program Studi : D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PROSES PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA
DI HOTEL KOMANEKA AT RASA SAYANG”**

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, Juni 2023

Yang membuat Pernyataan



Nama : I Komang Aris Tri Sumartika

Nim : 2015823263

PS : D III Perhotelan Jurusan

Pariwisata Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat Rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan. Maksud tujuan penulisan ini yaitu guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan pada program studi Perhotelan Diploma III Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari sepenuhnya bahwa laporan Tugas Akhir ini tidak akan bisa terselesaikan tanpa adanya bantuan dan arahan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih atas segala bantuannya kepada:

1. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Ni Nyoman Wahyu Astuti, S.ST. Par., M.Par., selaku Ketua Program Studi D-3 Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
3. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
4. Anak Agung Istri Hendriani, S.Pd., M.Pd., selaku Bagian Akademik Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
5. Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST., MT., selaku Dosen Pembimbing I Laporan Tugas Akhir.

6. Ni Luh Dewi Mariani, S.Pd., selaku Dosen Pembimbing II Laporan Tugas Akhir.
7. I Gusti Ngurah Wiraswasta, selaku Resort Manager Hotel Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Komaneka at Rasa Sayang untuk mendukung penulisan tugas akhir
8. Ni Wayan Reni selaku Restaurant Manager Komaneka at Rasa Sayang yang telah memberikan izin memberikan kepada penulis untuk memperoleh informasi di komaneka at Rasa Sayang untuk mendukung penulisan tugas akhir
9. I Wayan Beni Septiawan,, selaku Chef de partie Komaneka at Rasa Sayang yang telah memberikan izin memberikan kepada penulis untuk memperoleh informasi di Komaneka at Rasa Sayang untuk mendukung penulisan tugas akhir
10. Seluruh staff Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan laporan tugas akhir
11. Bapak I Wayan Bagiasna dan Ibu Ni Wayan Sarini, selaku orang tua penulis banyak memberikan bimbingan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan laporan Tugas Akhir
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan bagi dari segi materi, sistematis, maupun bahasanya. Hal ini tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa 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 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

Gianyar, 5 Juli 2023



Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Kegunaan penulisan	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode dan Penulisan Tugas Akhir	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data	5
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Pengertian Hotel.....	7
B. Klasifikasi Hotel.....	9
C. Pengertian Food & Beverage	9
D. Pengertian dan Jenis jenis Kitchen	9
1. Pengertian Kitchen.....	9
2. Jenis jenis Kitchen	10
E. Pengertian Commis Chef.....	12
F. Pengertian dan Metode Memasak	12
1. Pengertian Memasak	12
2. Metode Memasak.....	13

G. Chicken Quesadilla	14
-----------------------------	----

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	15
1. Lokasi Perusahaan.....	15
2. Sejarah Perusahaan / Hotel	16
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan / Hotel	18
1. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel	18
2. Fasilitas Perusahaan / Hotel	19
C. Struktur Organisasi.....	23

BAB IV PEMBAHASAN

A. Proses Pembuatan Chicken Quesadilla di Komaneka at Rasa Sayang	27
1. Tahap Persiapan	27
2. Tahap Pembuatan	40
3. Tahap Akhir/penyajian	47
B. Kendala saat Pembuatan/Pelaksanaan dan Solusi Pembuatan	
Chicken Quesadilla di Hotel Komaneka at Rasa Sayang	48
1. Hambatan Saat Pembuatan	48
2. Solusi	48

BAB V PENUTUP

A. Simpulan	50
B. Saran	52

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Gambar Perusahaan	16
Gambar 3.2 <i>Deluxe Room</i>	19
Gambar 3.3 <i>Rooftop Garden Villa</i>	20
Gambar 3.4 <i>Restaurant and Bar</i>	21
Gambar 3.5 <i>Swimming Pool</i>	22
Gambar 3.6 <i>Pool Bar</i>	22
Gambar 3.7 Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Product</i>	23
Gambar 4.1 Proses Pembuatan <i>Chicken Quesadilla</i>	27
Gambar 4.2 Persiapan Bahan <i>Chicken Quesadilla</i>	29
Gambar 4.3 Persiapan Bahan <i>Tomato Concasse</i>	31
Gambar 4.4 Persiapan Bahan <i>Sour Cream</i>	32
Gambar 4.5 Persiapan bahan <i>Guacamole</i>	33
Gambar 4.6 Persiapan Bahan <i>Tomato Salsa</i>	34
Gambar 4.7 <i>Pan</i>	35
Gambar 4.8 <i>Wooden Spatula</i>	36
Gambar 4.9 <i>Sauce pan</i>	36
Gambar 4.10 <i>Cutting Board</i>	37
Gambar 4.11 <i>Bowl</i>	37
Gambar 4.12 <i>Knife</i>	38
Gambar 4.13 <i>Measuring Spoon</i>	38
Gambar 4.14 <i>Ballon Wisk</i>	39
Gambar 4.15 <i>Grater</i>	39
Gambar 4.16 <i>Tong</i>	40
Gambar 4.17 <i>Plate</i>	40
Gambar 4.18 Proses merebus <i>tomato</i>	41
Gambar 4.19 Proses <i>Proses chop tomato</i>	42
Gambar 4.20 Proses <i>seasoning tomato concasse</i>	42
Gambar 4.21 Proses menghaluskan buah alpukat	43
Gambar 4.22 Proses <i>Proses seasoning buah alpukat</i>	43

Gambar 4.23 poses <i>seasoning sour cream</i>	44
Gambar 4.24 Proses mengentalkan <i>Sour Cream</i>	44
Gambar 4.25 Proses memotong bahan <i>tomato salsa</i>	45
Gambar 4.26 Proses <i>seasoning tomato salsa</i>	45
Gambar 4.27 Proses <i>Saute Chicken and Vegetable</i>	46
Gambar 4.28 Proses menuangkan <i>Tomato Concasse</i>	46
Gambar 4.29 Proses mengoles <i>Tomato concasse</i> pada <i>tortilla</i>	47
Gambar 4.30 Proses <i>grill Chicken Quesadilla</i>	47
Gambar 4.31 Hidangan <i>Chicken Quesadilla</i>	48



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan Chicken Quesadilla	30
Tabel 4.2 Bahan <i>Tomato Concasse</i>	31
Tabel 4.3 Bahan <i>Sour Cream</i>	32
Tabel 4.4 Bahan <i>Guacamole</i>	33
Tabel 4.5 Bahan <i>Tomato Salsa</i>	34



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Foto Hidangan Chicken Quesadilla



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan suatu kegiatan perjalanan dari suatu tempat ketempat lain, bersifat sementara, dilakukan perorangan atau kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan. Industri Pariwisata di Bali berkembang cukup pesat dengan melihat kunjungan wisatawan domestik maupun manca negara ke berbagai daerah Bali yang terus meningkat dari tahun ketahun. Sehingga sarana pendukung pariwisata seperti hotel bertambah banyak.

Hotel merupakan sarana untuk tempat menginap wisatawan yang menyediakan sarana akomodasi, makanan atau minuman serta fasilitas lain yang dikelola secara komersial, setiap Hotel diharapkan dapat memberikan kenyamanan bagi para tamunya serta memberikan kesan bahwa perhotelan merupakan perusahaan *hospitality* yang sangat menyenangkan. Hotel sebagai jasa akomodasi juga ada biro perjalanan / *travel agent*, restoran dan bar, serta atraksi wisata seperti tari tarian dan gamelan bali. Usaha-usaha tersebut sangat menentukan keberhasilan perkembangan pariwisata sehingga perlu adanya kesatuan yang utuh secara menyeluruh.

Komaneka at Rasa Sayang merupakan Hotel bintang 4 yang terletak di lokasi yang sangat strategis. Lokasi dari Hotel ini bertempat di jalan *Monkey Forest* Ubud, Gianyar, Bali, Indonesia. Hotel ini berdiri pada tahun 2011 yang memiliki

jumlah 76 kamar sehingga hotel ini sangat cocok untuk keluarga yang ingin berlibur di daerah ubud, selain itu hotel ini juga memiliki fasilitas yang cukup lengkap untuk menunjang kenyamanan tamu yang menginap di Hotel. Dengan lokasi yang sangat strategis, tamu yang menginap di Hotel bisa berjalan kaki menuju destinasi wisata yang terkenal di Ubud.

Setiap Hotel biasanya di bagi atas beberapa departemen yang punya fungsi berbeda tapi harus bekerja sama untuk dapat memberikan pelayanan yang baik kepada tamu, diantaranya *Front Office, Housekeeping, Engineering, Marketing and Sales, Human Resources, Accounting, Security*, dan *Food & Beverage. Department Food & Beverage* dibagi lagi menjadi 2, yaitu *Food and beverage Product* dan *Food and beverage Service. Food and beverage Product* yang bertanggung jawab dalam mengolah bahan baku mentah menjadi suatu hidangan yang siap disajikan untuk para tamu.

Food and beverage product merupakan bagian yang penting dalam sebuah hotel yaitu peranan *Food and Beverage Product* dalam membuat suatu hidangan mulai dari *appetizer soup, Maincourse* hingga menu *Dessert*. Peran ini tidak dapat digantikan oleh departemen lain dihotel. Karena makanan yang dijual kepada tamu dihasilkan melalui pengolahan pada *Food and Beverage Product*. Kegiatan-kegiatan itu adalah usaha pengembangan dari pengolahan bahan mentah atau bahan baku yang diperlukan untuk membuat suatu hidangan yang sehat dan berkualitas dengan berbagai macam menu yang menarik disajikan untuk para tamu.

Chicken Quesadilla adalah salah satu menu western di Komaneka at Rasa Sayang yang paling diminati oleh para tamu lokal maupun asing. *Chicken Quesadilla* merupakan makanan khas Meksiko yang terbuat dari tortilla atau roti pipih berbentuk segitiga berisi olesan *tomato concassee* dengan berbagai isian berupa daging ayam, keju *mozzarella*, paprika, jamur dan bawang bombay. *Chicken Quesadilla* biasanya disajikan dengan *sour cream*, *tomato salsa*, dan juga *guacamole*. Makanan yang berasal dari kata *Queso* (Bahasa Spanyol) ini mempunyai makna ‘keju’.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk menyusun tugas akhir dengan judul “ Proses Pembuatan *Chicken Quesadilla* di Hotel Komaneka at Rasa Sayang “

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana langkah-langkah pembuatan *Chicken Quesadilla* di Hotel Komaneka at Rasa Sayang ?
2. Apa saja kendala yang dihadapi serta cara mengatasi dalam pembuatan *Chicken Quesadilla* di Hotel Komaneka at Rasa Sayang ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas 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 *Chicken Quesadilla* di Komaneka at Rasa Sayang.
- b. Untuk mengetahui kendala dan cara mengatasi kendala pada saat pembuatan *Chicken Quesadilla* di Hotel Komaneka at Rasa Sayang.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai prasyarat akademik untuk menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III, jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dan juga untuk menghadapi dunia kerja. Sedangkan manfaat teoritis yang berdasarkan pertimbangan kontekstual dan konseptual dapat dijadikan acuan untuk penelitian lanjutan yang relevan dengan penelitian ini.

- b. Bagi politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Tugas Akhir ini penulis harapkan agar dapat digunakan sebagai salah satu panduan atau pedoman dalam proses perkuliahan oleh Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar pada umumnya dan jurusan perhotelan khususnya

serta untuk menambah dan melengkapi bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

c. Bagi Perusahaan / Hotel

Sebagai bahan evaluasi perusahaan untuk mengukur sejauh mana tingkat keefektifan dalam suatu perusahaan. Terutama untuk meningkatkan kinerja para *commis chef* dan sebagai bahan masukan yang bermanfaat bagi perusahaan demi meningkatkan kualitas makanan di Hotel Komaneka at Rasa Sayang.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, beberapa metode penulisan yang digunakan antara lain:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

- a. Metode Observasi. Pengumpulan data dengan melakukan pengamatan, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung di lapangan dalam pembuatan *Chicken Quesadilla*.
- b. Metode Wawancara Pengumpulan data dengan cara melakukan sesi tanya jawab kepada *Commis Cheff* berkaitan dengan pembuatan *Chicken Quesadilla*.
- c. Metode kepustakaan. Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai buku, dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Penyajian Hasil Analisis data dapat dilakukan dengan 2 cara, yaitu formal dan informal. Penyajian analisis secara formal adalah penyajian hasil analisis data

dengan menggunakan kaidah, aturan atau suatu pola dalam Bahasa seperti rumus, bagan/diagram, tabel dan gambar. Teknik penyajian informal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata kata biasa. Dalam penelitian ini, penyajian hasil analisis data dilaksanakan dengan menggunakan kedua teknik tersebut yakni teknik formal dan teknik informal.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian tentang Proses Pembuatan Chicken Quesadilla di Komaneka at Rasa Sayang, penulis dapat memaparkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan *Chicken Quesadilla* di Hotel Komaneka at Rasa Sayang

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan diantaranya tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan dan, Tahap persiapan alat. Tahap persiapan diri sangat penting bagi seorang commis yang dimana persiapan diri menyangkut tentang jasmani maupun rohani pada saat pembuatan *Chicken Quesadilla* yang akan disajikan kepada tamu. Tahap persiapan bahan merupakan tahap kedua setelah persiapan diri yang dimana persiapan bahan bertujuan agar tidak terjadinya kekurangan bahan dalam pembuatan suatu hidangan. Tahap ketiga yaitu persiapan alat untuk mengolah suatu bahan makanan yang bertujuan untuk mempermudah dan mempersingkat waktu pada saat membuat hidangan. Tahap pembuatan merupakan proses pembuatan hidangan yang dimana menjelaskan pada tahap ini menjelaskan proses pembuatan *Chicken Quesadilla*. Bahan-bahan yang diperlukan *Tortilla*, ayam, paprika merah dan hijau, jamur kancing, bawang Bombay, *tomato concase*, *mozzarella Cheese*, serta *guacamole*, *sour cream*, dan *tomato salsa* sebagai penemannya, dimana ayam, paprika merah dan hijau, bawang Bombay saute terlebih dahulu hingga layu kemudian tuangkan

tomato concasse masak hingga meresap ke daging ayam. Oleskan tortilla dengan *tomato concasse* lalu tuangkan isian *Chicken Quesadilla* yang sudah matang dan ditaburi dengan *mozzarella cheese*. Lipat tortilla menjadi setengah *grill* di pan hingga tortilla warna kecoklatan. Tahap akhir ini merupakan proses penyajian hidangan yang dibuat secara menarik dan unik. *Chicken Quesadilla* disajikan di atas *plate* berwarna coklat dan berisikan peneman saus diantaranya *guacamole*, *sour cream*, dan *tomato salsa* dan ditambahkan sedikit *mix salad* di atas sebagai *garnish Chicken Quesadilla*

2. Kendala Saat Pembuatan *Chicken Quesadilla* di Komaneka at Rasa

Sayang

Kendala saat pembuatan *Chicken Quesadilla* adalah pada tingkat kegagalan dalam *grill* tortilla *Chicken Quesadilla*

Penyebab kegagalan dalam *Grill Tortilla* yaitu penulis merasa kesusahan dalam *grill* tortilla yang sudah berisi isian. Pada saat *grill Chicken Quesadilla*, tortilla belum tertutup dengan rapat sehingga isian dari *Chicken Quesadilla* keluar dari lipatan tortilla. Maka dari itu sebaiknya setiap pinggir *tortilla* ditaburi *Cheese Mozarella*, sehingga *tortilla* tertutup rapat saat *grill* di *Pan*

B. Saran

1. Adapun saran yang diberikan penulis untuk *Commis* dalam pembuatan *Chicken Quesadilla* di Komaneka at Rasa Sayang
 - a) Sebaiknya menggunakan takaran bahan yang sesuai dengan *standard recipe* dari Hotel Komaneka at Rasa Sayang, karena setiap *commis* memiliki cita rasa yang berbeda dengan adanya *standard recipe* tersebut porsi dan *taste* dari hidangan *Chicken Quesadilla* tersebut tetap sama atau konsisten.
 - b) Melakukan *briefing* dan *over handle* saat pergantian *Shift*, yang bertujuan meminimalisir terjadinya kekurangan *stock* bahan makanan *Chicken Quesadilla* untuk mengefisien waktu dalam membuat hidangan *Chicken Quesadilla* dan melengkapi *prepare* yang kurang di menu *breakfast* dan *ala carte*.
2. Adapun saran yang diberikan penulis untuk Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar sebagai berikut
 - a) Dari penulis sendiri memberikan saran agar pada saat praktek *F&B Product* diajarkan dalam membuat hidangan *western* salah satunya *Chicken Quesadilla*. Agar mahasiswa mengetahui proses dan *methods of cooking* dalam membuat hidangan *Western*
 - b) Penulis juga memberi saran dalam pelengkapan memasak yang kurang lengkap. Dimana perlengkapan memasak sangat penting untuk kelancaran pada saat praktek dalam membuat suatu hidangan.

3. Adapun saran penulis berikan untuk Mahasiswa Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar adalah laporan Tugas Akhir ini agar bisa dipergunakan dengan baik sebagai bahan referensi untuk penyusunan laporan tugas akhir.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, T. Y. (2021). Klasifikasi Hotel. *Pembuatan Australian Lamb Rack oleh Commis Senses Restaurant di Ritz Carlton Bali*, 8.
- Amalia, T. Y. (2021). Pengertian Hotel. *Pembuatan Australian Lamb Rack oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton Bali*, 7.
- Firdaus, & Adriyani. (2014). Pengertian Commis Chef. *BAB I*, 3.
- Larasati, S. (2016). Pengertian Food & Beverage. *BAB 2 - BAB 4_opt*, 10.
- Minantyo. (2011). Pengertian memasak. *k-1746042-chapter2*, 4.
- Ruffino, & Bartono. (2012). Pengertian Food & Beverage. *BAB 2 - BAB 4_opt*, 10.
- saino, Y. D. (2021). Pengertian Kitchen. *Proses Pembuatan Grilled Chicken Oleh Cook pada Hot Kitchen Section di Le Grande Bali Uluwatu*, 13-14.
- Soekresno, & Pendit. (2013). Pengertian Food & Beverage. *BAB 2 - BAB 4_opt*, 10.
- Yuliantoro. (2019). Pengertian Memasak. *k-1746042-chapter2*, 4.
- Yulianto, & Novitasari. (2016). Pengertian Commis Chef. *BAB I*, 3.