

**TUGAS AKHIR**

**PROSES PEMBUATAN POORI BREAD  
OLEH COMMIS CHEF DI STHALA, A TRIBUTE  
PORTFOLIO UBUD**



**I Putu Rama Suwadi**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PROSES PEMBUATAN POORI BREAD**  
**OLEH COMMIS CHEF DI STHALA, A TRIBUTE**  
**PORTFOLIO UBUD**



**Oleh**  
**I Putu Rama Suwadi**  
**NIM 2015823279**

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

**PROSES PEMBUATAN POORI BREAD  
OLEH COMMIS CHEF DI STHALA, A TRIBUTE  
PORTFOLIO UBUD**

Oleh  
**I Putu Rama Suwadi**  
NIM 2015823279

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

Disetujui oleh :

Pembimbing I,





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

Pembimbing II,



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

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,

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



POLITEKNIK NEGERI

**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](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 : I Putu Rama Suwadi

NIM : 2015823279

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“ Proses Pembuatan *Poori Bread* oleh Commis Chef di Sthala, A Tribute  
Portfolio 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, Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Putu Rama Suwadi

NIM : 2015823279

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa sehingga pada kesempatan ini penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul Proses Pembuatan *Poori Bread* oleh Commis Chef di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menjelaskan secara rinci pembuatan *Poori Bread* di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel.

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.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 Sekertaris 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 DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Ni Luh Eka Armoni, SE, M.Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.

6. Gilang Ramadan, S.Pd., M. Tr.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.

7. Bapak Twentu selaku HRD di Sthala, A Tribute Portfolio Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Sthala A Tribute Portfolio Ubud untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.

8. Bapak Hery Setiawan selaku Commis Chef Hot Kitchen di Sthala A Tribute Portfolio Ubud yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

9. Seluruh staf Sthala A Tribute Portfolio Ubud yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

10. Bapak I Kadek Sumadi dan Ibu Ni Nyoman Sumariasih, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

11. 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 bahasanya. Hal itu 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 maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



Gianyar, Agustus 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## 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> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A.Latar Belakang .....	1
B.Rumusan Masalah .....	3
C.Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	4
1.Tujuan Penulisan.....	4
2.Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	6
2. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	8
A. Teori Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel .....	8
2. Tugas masing-masing departemen Hotel .....	9
B. Teori Restoran dan Jenis-jenis Restoran .....	11
1. Pengertian Restoran.....	11
2. Jenis-jenis Restoran.....	11
C. Teori Food and Beverage Department .....	12
1. Pengertian Food and Beverage Department .....	12



D. Teori Kitchen dan Jenis-jenis Kitchen .....	13
1. Pengertian Kitchen .....	13
2. Jenis-jenis Kitchen .....	14
E. Teori Memasak dan Metode Memasak .....	15
1. Pengertian Memasak .....	15
2. Metode Memasak .....	16
F. Cook Helper .....	18
G. Teori Breakfast dan Jenis-jenis Breakfast .....	19
1. Pengertian Breakfast .....	19
2. Jenis-jenis Breakfast .....	19
H. Teori Bread dan Jenis Bread .....	20
1. Pengertian Bread .....	20
2. Jenis Bread .....	21
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>22</b>
A.Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	22
1.Lokasi Perusahaan .....	22
2.Sejarah Perusahaan .....	22
B.Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan/Hotel.....	23
1.Bidang Usaha Perusahaan/ Hotel.....	23
2.Fasilitas Perusahaan/ Hotel .....	29
C.Struktur Organisasi Perusahaan/ Hotel.....	31
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
A.Pembuatan .....	34
1. Tahap Persiapan.....	34
2. Tahap Pembuatan .....	41
3. Tahap Akhir.....	44
B.Hambatan dan Solusi saat pembuatan Poori Bread .....	44
1. Hambatan pada saat pembuatan Poori Bread .....	45
2. Solusi saat Pembuatan Poori Bread .....	46

<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>47</b>
A. Simpulan.....	47
B. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Sthala Hotel.....	22
Gambar 3.2 <i>Deluxe Room</i> .....	24
Gambar 3.3 <i>Deluxe Pool View Room</i> .....	24
Gambar 3.4 <i>Deluxe River View Room</i> .....	25
Gambar 3.5 <i>Jungle Suite Room</i> .....	25
Gambar 3.6 <i>Sungai Restaurant</i> .....	26
Gambar 3.7 <i>Naga Rooftop Bar</i> .....	27
Gambar 3.8 <i>Meeting Room</i> .....	28
Gambar 3.9 <i>Tahara Spa</i> .....	28
Gambar 3.10 <i>Playg round</i> .....	29
Gambar 3.11 <i>Gym</i> .....	30
Gambar 3.12 <i>Swimming Pool</i> .....	30
Gambar 3.13 <i>Struktur organisasi Kitchen</i> .....	31
Gambar 4.1 <i>Bowl</i> .....	36
Gambar 4.2 <i>Rolling Pin</i> .....	36
Gambar 4.3 <i>Ballon Whisk</i> .....	37
Gambar 4.4 <i>Spoon</i> .....	37
Gambar 4.5 <i>Scale</i> .....	38
Gambar 4.6 <i>Strainer</i> .....	38
Gambar 4.7 <i>Wajan</i> .....	39
Gambar 4.8 <i>Tissue</i> .....	39

Gambar 4.9 Poori Bread .....	43
Gambar 4.10 Raita Souce .....	44



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan-bahan <i>Poori Bread</i> .....	40
Tabel 4.2 Bahan-bahan Raita Souce.....	41



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : *Recepi Poori Bread*

Lampiran 2 : *Recepi Raita Souce*

Lampiran 3 : Hasil Akhir/Foto *Poori Bread*

Lampiran 4 : Hasil Akhir/Foto *Raita Souce*



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata merupakan sektor yang tidak asing lagi yang ada di Provinsi Bali. Sektor perekonomian ini menjadi salah satu usaha yang dikerjakan oleh masyarakat di Bali. Banyak sekali sektor pariwisata yang ada seperti akomodasi, perjalanan, maupun tempat wisata yang disewakan dan dipungut biaya. Akomodasi sendiri terdapat banyak elemen di dalamnya seperti pelayanan penginapan, pelayanan makanan minuman, dan transportasi. Hotel merupakan salah satu dari akomodasi tersebut yang menyediakan ketiga atau lebih jasa tersebut. Adapun pengertian Hotel adalah suatu bangunan yang dikelola secara komersial yang menyediakan akomodasi, pelayanan makanan minuman, serta jasa lainnya.

Setiap hotel yang dibangun sudah disediakan tempat untuk tamu makan dan minum. *Restaurant* merupakan nama tempat untuk tamu hotel mendapatkan sebuah atau beberapa makanan dan minuman. Masing-masing hotel memiliki ciri khas tempat makannya sendiri. Jumlah restaurant yang terdapat di dalam hotel juga beragam satu sama lain, ada yang memiliki dua restaurant ataupun lebih.

Sebuah hotel mempunyai struktur organisasi yang bertanggung jawab untuk menangani masalah makanan minuman yang akan diberikan ke tamu hotel. Salah satu Departemen yang akan dibahas disini adalah Food and Beverages (F&B). Departemen yang bertanggung jawab sebagai penyedia makanan dan

minuman ini mempunyai peran besar dalam memuaskan pelanggan melalui menu makanan dan minuman yang tersedia. Departemen F&B mempunyai dua bagian yakni FB Service dan FB Product. Keduanya bekerjasama memenuhi kebutuhan tamu dengan order menu yang diinginkan, baik tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang tidak menginap di hotel.

Adapun yang berkunjung ataupun menginap di Hotel sendiri tidak hanya wisatawan domestic tapi juga mancanegara. Sehingga menu yang disediakan oleh restoran di dalam hotel juga harus beragam, seperti adanya menu makanan *western, Indonesian, dan Indian*. Wisatawan yang berasal dari Negara India yang mana kebudayaannya tidak jauh berbeda dengan negara kita khususnya di Bali. Tidak hanya kebudayaan yang sama, selera rasa makanan masyarakat Indonesia dan masyarakat India juga sama. Maka dari itu suatu hotel atau restaurant hendaknya menyediakan makanan India untuk menunjang kebutuhan wisatawan dari negara India.

Sthala, A Tribute Portfolio Hotel Ubud Hotel ini telah berdiri sejak tahun 2016 yang berlokasi di Jl.A.A Gde Rai, Br. Mawang Kelod, Lodayuh, Ubud. Salah satu hotel Marriot ini dapat ditempuh sekitar 15 menit jika dari Pusat Ubud. Hotel ini memiliki satu restaurant yang menyediakan *breakfast, lunch, dinner*. Restaurant di Hotel Sthala Ubud menyediakan menu India, salah satu menu India yang ada yaitu *Poori Bread*.

*Poori Bread* adalah makanan khas yang terdapat di India yang sering dihidangkan pada saat *breakfast* yang biasanya ditemani dengan *Raita sauce* dimana peminatnya tidak hanya tamu India melainkan tamu lokal juga



meminatinya. Pada kesempatan ini jarang ada anak trening yang dapat mempelajari atau membuat makanan *Poori bread*, kebetulan pada saat saya trening di hotel disuruh membantu senior untuk membuat makanan ini. Maka hal ini penulis tertarik untuk mencari informasi mengenai salah satu makanan India yang sering diminta oleh tamu yaitu *Poori Bread*.

Hambatan yang dihadapi pada saat persiapan berupa tepung Atta flor yang datangnya lama. Selain itu, pada saat pengolahan yaitu berupa langkah-langkah pembuatan adonan harus teliti bila tidak maka adonan tidak akan bisa mengembang pada saat digoreng. Pada saat merolling adonan, adonan yang diroll harus rata dan tidak boleh tebal ataupun tipis. Adonan hanya bisa digunakan pada setiap dua hari sekali lebih dari dua hari adonan tidak akan bisa mengembang dengan baik pada saat digoreng.

Berdasarkan dari latar belakang yang dijelaskan diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul Proses Pembuatan *Poori Bread* oleh *Commis Chef* di Sthala A Tribute Portfolio Ubud.

## **B. Rumusan Masalah**

Berikut merupakan rumusan masalah, yang penulis temukan sesuai dengan latar belakang yang disampaikan oleh penulis maka ada berbagai rumusan masalah yang dikaji oleh penulis, diantaranya

1. Bagaimanakah cara pembuatan *Poori Bread* oleh *Commis* pada Sthala Ubud Hotel agar mendapatkan hasil yang bagus?

2. Apa sajakah hambatan yang ditemukan saat pembuatan *Poori Bread* oleh Commis pada Sthala Ubud Hotel dan bagaimana solusinya ?

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

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. Menjelaskan cara pembuatan *Poori Bread* di Sthala Ubud Hotel
- b. Menjelaskan hambatan dan solusi saat melakukan pembuatan *Poori Bread* di Sthala Ubud Hotel

#### **2. Kegunaan Penulisan**

Kegunaan penulisan ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar. Menambah wawasan dan pengetahuan serta kemampuan mahasiswa dalam bidang Food and Beverage departemen
  - 2) Mengetahui secara detail cara pembuatan *Poori Bread* di Sthala Ubud Hotel.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi Referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah wawasan dan pengetahuan di Bidang Food and Beverage Product
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan roti khususnya *Poori Bread*.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Hotel mendapatkan tambahan tenaga operasional sehingga semua pekerjaan akan cepat terselesaikan
- 2) Dapat menjalin kerjasama yang baik dengan pihak kampus, sehingga bisa dengan mudah mendapat tenaga bantuan saat membutuhkannya
- 3) Hotel akan lebih dikenal lagi, karena telah ikut berperan aktif dalam menciptakan tenaga-tenaga yang handal di bidang pariwisata

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

Sedangkan untuk penggunaan Metode dan Teknik Pengumpulan Data yang digunakan didalam Tugas Akhir ini yaitu sebagai berikut.

## **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

### **a. Metode Observasi**

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Menurut Nana Sudjana (2006) observasi adalah pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti. Teknik observasi adalah pengamatan dan pencatatan secara sistematis fenomena-fenomena yang diselidiki. Dalam arti yang luas, observasi sebenarnya tidak hanya terbatas pada pengamatan yang dilaksanakan baik secara langsung maupun tidak langsung.

### **b. Metode Wawancara**

Wawancara adalah percakapan dan tanya jawab yang diarahkan untuk mencapai tujuan tertentu. Wawancara ini bertujuan untuk memperoleh pengetahuan tentang makna-makna subjektif yang dipahami individu berkenaan dengan topik yang diteliti (Poerwandi, 1998). Penulis akan mewawancarai *Commis chef* tentang cara pembuatan *Poori Bread*.

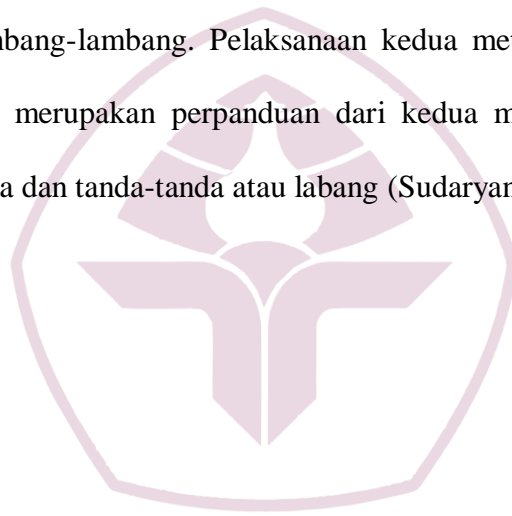
### **c. Studi Kepustakaan**

Menurut Nazir (1998: 112) studi kepustakaan merupakan langkah yang penting dimana setelah seorang peneliti menetapkan topik penelitian, langkah selanjutnya adalah melakukan kajian yang berkaitan dengan teori topik penelitian. Oleh karena itu studi kepustakaan meliputi proses umum seperti: mengidentifikasi teori secara sistematis, penemuan pustaka, dan analisis dokumen yang memuat informasi yang berkaitan dengan topik metode penelitian. Dan pada pembahasan Tugas Akhir ini penulis menggunakan buku resep yang

dimiliki oleh Commis Chef yang ada di Sthala Ubud Bali sebagai salah satu sumber studi kepustakaan.

## **2. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Metode dan teknik penyajian dari penelitian ini adalah formal dan informal. Metode penyajian informal adalah menyajikan hasil analisis dengan uraian atau kata-kata biasa, sedangkan metode penyajian formal adalah perumusan dengan tanda-tanda dan lambang-lambang. Pelaksanaan kedua metode tersebut dibantu dengan teknik yang merupakan perpaduan dari kedua metode tersebut, yaitu penggunaan kata-kata dan tanda-tanda atau lambang (Sudaryanto,1993:145).



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUPAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan tentang prosedur pembuatan *Poori Bread* oleh *Commis Chef* pada Sthala A Tribute Portfolio dapat disimpulkan bahwa pembuatan *Poori Bread* membutuhkan beberapa tahapan diantaranya yaitu :

##### 1. Tahap Persiapan

Pada tahapan ini seorang *Commis Chef* akan mempersiapkan diri terlebih dahulu seperti melengkapi atribut yang akan digunakan nanti saat berada di *kitchen area*. Kemudian tahap persiapan berikutnya yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan sesuai resep *Poori Bread* yang ada.

##### 2. Tahap Pembuatan

Tahapan pembuatan yaitu proses dimana pembuatan dan pengolahan *Poori Bread* dilaksanakan sesuai dengan standar resep yang ada di Hotel Sthala Ubud.

Pembuatan *poori bread* biasanya dikerjakan langsung oleh *Commis Chef* di *hot kitchen*.

##### 3. Tahap Akhir

Pada tahap terakhir ini yang dilakukan yaitu penyajian *Poori Bread* bersama dengan *Raita sauce*. *Poori Bread* akan disajikan dengan *chinaware* dan *Raita Sauce* ditempatkan di *sauce dish aladin*.

Proses pembuatan suatu hidangan tidak selalu berjalan dengan lancar. Faktor penghambat tersebut dapat melalui faktor eksternal maupun internal. Ada beberapa hambatan yang ditemukan saat pembuatan adonan maupun saat penggorengan. Hambatan tersebut seperti kurangnya ketelitian saat menakar atau menimbang bahan-bahan, memastikan suhu minyak, ketebalan adonan saat proses *roll* dan kurangnya persediaan bahan.

Hambatan- hambatan yang terjadi saat proses pembuatan *Poori Bread* yaitu salah menakar bahan yang akan digunakan, karena jika ada lebih atau kurang maka akan mempengaruhi hasil akhir adonan. Hambatan berikutnya yaitu tidak mengecek suhu minyak saat menggoreng adonan karena dapat membuat adonan tidak mengembang dengan sempurna. Hambatan berikutnya yaitu ketebalan adonan tidak merata. Serta hambatan terakhir yaitu ketersediaan bahan yang ada di *dry store*.

## **B. Saran**

Saran untuk pembuatan *Poori Bread* agar mendapatkan hasil yang diharapkan maka setiap tahap pembuatan harus teliti pada saat proses menakar atau menimbang adonan agar tepat seperti resep yang telah ada dan berhati-hati pada tahap mengeroll agar adonan merata dan tidak ada tebal maupun tipis. Adapun tahap menggoreng tidak boleh menggunakan api yang besar agar mendapatkan hasil yang diharapkan harus menggunakan api yang kecil. Dan pastikan ketersediaan bahan selalu mencukupi untuk menunjang operasional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Hariyani, Iswi, Cita Yustisia Serfiyani, dan Citi Rahmati Serfiyani. 2021. *Property Top Secret*. Yogyakarta : Penerbit ANDI
- Sulastiono. 2011 . Pengertian hotel : Manajemen Supervisi Hotel. Retrieved from:[https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen\\_Supervisi\\_Hotel/XSxEEAAAQBAJ?hl=id](https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Supervisi_Hotel/XSxEEAAAQBAJ?hl=id)
- Watiningsih, Eka. 2020. Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman, Yogyakarta : Lembaga Penerbit Falkutas Teknis UNY Kampus UNY Karangmalang Yogyakarta 55281
- Harahap, Zulkipli, et al. 2021. Resto Minim Resiko. Malang : Inteligencia Media
- Utama, Rai, dan Junaedi, Ruspindi. 2018. Membangun Pariwisata dari Desa : CV Budi Utama
- Murdana, Made. et al. 2023 Ekonomi Pariwisata. Padang Sumatra Barat : PT Global Eksekutif Teknologi
- Ahmad Fahri. “Pengertian memasak” [www.amesbostonhotel.com](http://www.amesbostonhotel.com) Diakses pada 10 mei 2023 <https://www.amesbostonhotel.com/memasak-adalah/>
- Ahmad Fahri. “Pengertian Cook Helper”[www.amesbostonhotel.com](http://www.amesbostonhotel.com).Diakses pada 02 Mei 2023. <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-cook-helper/>
- Ahmad Fahri. “Breakfast: Pengertian, Jenis, dan Contoh Olahan Menu Sarapan” [www.amesbostonhotel.com](http://www.amesbostonhotel.com). Diakses pada 02 mei 2023 <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-breakfast/>
- Yahyono, Sufi,S. 1999. Kreasi Roti. Jakarta : PT Garmedia Pustaka Utama