

TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA SAMBAL MATAH
OLEH DEMI CHEF DI HARSONO BOUTIQUE
RESORT BATUBULAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Agustana Dita

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA SAMBAL MATAH OLEH
DEMI CHEF DI HARSONO BOUTIQUE RESORT
BATUBULAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :
I Putu Agustana Dita
NIM 2015823308

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

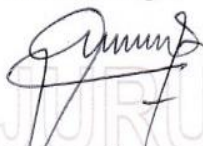
**PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA SAMBAL MATAH OLEH
DEMI CHEFDI HARSONO BOUTIQUE RESORT
BATUBULAN**

Oleh
I Putu Agustana Dita
NIM2015823308

Tugas Akhir ini Diajukan guna memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



I Ketut Suarta, SE., M.Si.
NIP 196309151990031002

Pembimbing II



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**

Jln. Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung Bali-80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Lama : www.pnb.ad.id
E-mail : poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama: I Putu Agustana Dita

NIM : 2015823308

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“ PROSEDUR PEMBUATAN PIZZA SAMBAL MATAH OLEH DEMI
CHEF DI HARSONO BOUTIQUE RESORT BATUBULAN”**

Benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakann sebagaimana mestinya.

Gianyar,

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Putu Agustana Dita

NIM : 2015823308

Ps : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunianya, maka penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul Prosedur Pembuatan Pizza Sambal Matah oleh Demi Chef di Harsono Boutique Resort Batubulan dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan tujuan untuk menguraikan Pembuatan Pizza Sambal Matah oleh Demi Chef di Harsono Boutique Resort Batubulan

Dalam penyusunan laporan ini penulis telah banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung, baik moril maupun materiil. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

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. I Ketut Suarta, SE., M.Si. 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. Anak Agung Istri Oka Dewi Susilawati selaku General Manager di Harsono Boutique Resort, Batubulan yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Harsono Boutique Resort Batubulan untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. I Putu Julianto selaku Executive Chef di Harsono Boutique Resort, Batubulan yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
9. I Kadek Januarta selaku Demi Chef Pastry di Harsono Boutique Resort,, Batubulan yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh staf Harsono Boutique Resort yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
11. Bapak I Made Tarka dan Ibu Ni Wayan Santi, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
12. 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, Juli 2023

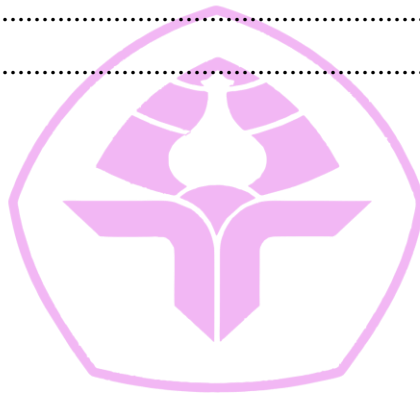
Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian dan Klasifikasi Hotel	7
B. Pengertian dan Jenis Restoran	10
C. Pengertian Food & Beverage Departement	12
D. Pengertian dan Jenis Dapur	12
E. Metode Memasak	14
F. Juru Masak	17
G. Pengertian dan Jenis Menu	18
H. Pengertian Pizza	19
I. Pegertian Prosedur dan Pembuatan	20
BAB III GAMBAR UMUM PERUSAHAAN	21
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan / Hotel	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahan / Hotel	22
1. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel	22
2. Fasilitas Hotel	23
3. Fasilitas Penunjang	28
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel	30
BAB IV PEMBAHASAN	34

A. Proses Pembuatan Pizza Sambal Matah oleh Demi Chef di Harsono Boutiqueu Resort	34
1. Tahap Persiapan	34
2. Tahap Pembuatan	44
3. Tahap Pembuatan Pizza Sambal Matah	48
4. Tahap Penyajian	52
B. Hambatan-hambatan yang terjadi pada proses pembuatan Pizza Sambal Matah oleh Demi Chef di Harsono Boutiqueu Resort dan Beserta Solusinya	53
BAB V PENUTUP	55
A. Simpulan.....	55
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel Harsono Boutique Resort.....	21
Gambar 3. 2 One Bed Room River View.....	24
Gambar 3. 3 One Bed Room Praivet Pool	25
Gambar 3. 4 Three Bed Room Praivat Pool.....	25
Gambar 3. 5 Two Bed Room Premium Pool.....	25
Gambar 3. 6 Aska Restoran.....	26
Gambar 3. 7 Dika Bar	27
Gambar 3. 8 Kinta Bar	27
Gambar 3. 9 Tjampuhan SPA.....	28
Gambar 3. 10 Lobby Harsono.....	29
Gambar 3. 11 Gym Harsono	29
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi	31
Gambar 4. 1 Gambar Mesin Oven	37
Gambar 4. 2 Mesin Dough Mixer	37
Gambar 4. 3 Mesin Timbangan.....	38
Gambar 4. 4 Knife.....	38
Gambar 4. 5 Cutting Board	39
Gambar 4. 6 Bowl Stainlees.....	39
Gambar 4. 7 Tray.....	40
Gambar 4. 8 Grater.....	40
Gambar 4. 9 Pematong Pizza	40
Gambar 4. 10 Piring Kayu	41
Gambar 4. 11 Blender	41
Gambar 4. 12 Rolling Pin	42
Gambar 4. 13 Pizza Sambal Matah dan Garnish.....	52
Gambar 4. 14 Pizza Sambal Matah	52

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Klasifikasi Kamar Hotel Harsono	24
Tabel 4. 1 Recipe Pembuatan Dough Pizza	43
Tabel 4. 2 Recipe Pembuatan Tomato Sauce	43
Tabel 4. 3 Bahan Isian Pizza	43



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampira 1. Foto Hotel Harsono Boutique Resort	61
Lampira 2. Foto Fasilitas-fasilitas di Harsono Boutique Resort	62
Lampira 3. Foto Kegiatan Penulis.....	63
Lampira 4. Foto Hasil Pembuatan Pizza Sambal Matah.....	64



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata di Indonesia sangat potensial untuk dapat dikembangkan, kerana memiliki keanekaragaman budaya dan keindahan alam yang dapat menambah daya tarik dari wisatawan. Perkembangan pariwisata ini dapat juga sebagai aset untuk menambah devisa negara, penyerapan tenaga kerja dan pajak yang diberikan oleh pengusaha dibidang pariwisata kepada pemerintah. Tidak salah pemerintah mengembangkan sector unggulan untuk mendukung perekonomian.

Demikian juga Bali yang memiliki potensi di bidang pariwisata dengan keindahan alam, budaya, adat istiadat keramah tamahan penduduknya sehingga menempatkan Bali sebagai destinasi wisata dunia. Potensi tersebut sebagai salah satu pertimbangan untuk menempatkan sektor pariwisata sebagai penunjang perekonomian. Kegiatan pariwisata terus berkembang tidak hanya dinikmati keindahan alam maupun adat istiadat dan budaya, kerana banyak dari mereka yang datang dan berkunjung untuk melakukan study wisata, *meeting* maupun menjalankan dari bisnis mereka. Meningkatnya potensi dari wisatawan yang berkunjung harus didukung dengan adanya sarana prasarana seperti tranportasi, restoran, jasa terapis dan akomodasi penginapan. Banyak jenis jasa akomodasi penginapan yang menyediakan layanan kamar maupun makanan dan minuman, dimana salah satunya dari jenis akomodasi penginapan tersebut yaitu hotel.

Hotel menyediakan berbagai jenis pelayanan mulai dari penginapan, makanan dan minuman serta fasilitas pendukung lainnya seperti pelayanan *laundry service*, *spa*, pusat kesehatan hingga jasa transportasi. Dimana hotel memiliki berbagai tipe mulai dari hotel melati sampai hotel berbintang 5 yang bertaraf nasional dan internasional. Salah satunya adalah Harsono Boutique Resort yang dimana terletak di kawasan Batubulan tepatnya ditengah-tengah perumahan yang viewnya menghadap ke sugai campuhan.

Harsono Boutique Resort merupakan salah satu hotel berbintang lima yang ada di daerah Gianyar yang selalu memberikan kualitas pelayanan terbaik mereka kepada wisatawan yang menginap. Harsono Boutique Resort berlokasi di jln. Buntu No.444, Batubulan, Kec.Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali 80582. Hotel ini memiliki beberapa departemen yang menunjang untuk jalannya operasional, mulai dari Front Office Departemen, Housekeeping Departemen, Human Resource Departemen, Sales & Marketing Departemen, Finance Departemen, Food & Beverage Departemen, Engineering Departemen hingga Security Departemen. Selain dari penjualan kamar, pemasukan pendukung terbesar kedua yaitu dari Food and Beverage Departemen.

Food & Beverage Departemen bertugas dan bertanggung jawab untuk memenuhi kebutuhan tamu terkait dari makanan maupun minuman bagi tamu yang menginap di hotel maupun tamu luar dari hotel yang membutuhkan jasa pelayanan makanan maupun minuman. Harsono Boutique Resort memiliki satu restoran utama bernama Aska restoran dan dua bar yang bernama Kinta bar dan Dika bar. Dari beberapa restoran dan bar yang dimiliki oleh Harsono Boutique Resort yang

paling sering dikunjungi oleh tamu yaitu Aska Restoran, dimana restoran ini menyediakan *breakfast*, *lunch* dan juga *dinner*. Hidangan yang di sajikan di Aska Restoran ini mulai dari Balinise, Indonesian, Western dan juga Italy. Aska Restoran memiliki beberapa menu andalan salah satunya yaitu pizza.

Pizza merupakan salah satu menu western yang rasanya gurih berasal dari Italia dengan bentuk adonan bundar dan pipih, yang dipanggang di oven maupun tungku dan biasanya dilumuri oleh saus tomat serta keju dan bahan makanan tambahannya bisa dipilih sesuai dengan selera. Untuk keju yang biasanya digunakan yaitu *mozzarella* atau keju pizza dan juga bisa pakai parmesan ataupun jenis keju lainnya. Beberapa jenis pizza yang ada di Aska Restoran yaitu margarita pizza, caprisiosa, primapera pizza dan pizza sambal matah. Dari beberapa jenis pizza tersebut yang paling diminati oleh tamu yaitu pizza sambal matah.

Pizza sambal matah ini memiliki cita rasa yang berbeda dengan pizza lainnya karena ada perpaduan antara Italy dengan Balinise dimana mendapat rasa yang gurih dan pedas dari sambal matahnya. Untuk penyajian dari pizza ini sangat menarik karena menggunakan kayu yang berbentuk seperti pan dengan sedikit *garnish* salad di atasnya membuat pizza ini semakin terlihat *fresh* dan menarik.

Berdasarkan dari latar belakang yang di jelaskan diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul tugas akhir dengan membahas yaitu Prosedur Pembuatan Pizza Sambal Matah oleh Demi Chef di Harsono Boutique Resort Batubulan.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana prosedur pembuatan pizza sambal matah oleh demi chef di hotel Harsono Boutique Resort Batubulan?
2. Apa saja hambatan yang dihadapi pada proses pembuatan pizza sambal matah oleh demi chef di hotel Harsono Boutique Resort Batubulan dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

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

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang diuraikan yaitu :

- a. Untuk dapat mengetahui Bagaimana cara membuat pizza sambal matah oleh demi chef di Harsono Boutique Resort..
- b. Untuk dapat mengetahui hambatan yang dihadapi pada saat proses membuat pizza sambal matah serta bisa mengetahui cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi mahasiswa

Untuk melengkapi nilai dan juga sebagai syarat kelulusan dalam menempuh program study Diploma III jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali

Kampus Gianyar, serta menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang prosedur pembuatan pizza sambal matah.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai bahan referensi, informasi dan bahan bacaan bagi mahasiswa angkatan selanjutnya untuk mendapatkan terori atau menambah ilmu di bidang food & beverage product khususnya di bagian Italian food.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan ataupun saran yang bermanfaat bagi perusahaan dan nantinya bisa berguna untuk meningkatkan kinerja dan kualitas pelayanan dibidang pengolahan bahan makanan terhadap tamu yang berkunjung agar dapat menikmati dengan tingkat kepuasan yang tinggi.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan yang diantaranya sebagai berikut :

1. Metode dan Teknik pengumpulan data

a. Metode Observasi

Metode pengumpulan data dengan cara mengamati, mempelajari,serta terjun secara langsung kelapangan dalam pembuatan pizza sambal matah sampai menemukan data yang jenuh.

b. Metode Wawancara

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan sesi tanya jawab kepada demi chef atau cook helper yang bersangkutan dalam proses pembuatan pizza sambal matah.

c. Metode Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara membaca literatur-literatur yang berkaitan dengan judul dari tugas akhir ini, seperti buku resep, buku tata boga serta buku-buku yang berkaitan dengan proses pembuatan pizza sambal matah.

d. Metode Dokumentasi

Metode pengumpulan data dengan cara mengambil foto atau dokumentasi dari proses yang berkaitan dengan pembuatan dari pizza sambal matah.

2. Metode dan Teknik analisis data

Teknik analisis data yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah deskriptif kualitatif yaitu dengan menggambarkan serta menguraikan hasil data yang didapat pada saat penelitian mengenai proses dari pembuatan pizza sambal matah.

3. Metode dan Teknik penyajian hasil analisis

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan oleh penulis adalah metode Informal dan Metode Formal. Metode Informal merupakan metode penyajian analisis data dengan kata-kata Informal dan metode Formal merupakan metode penyajian analisis data dengan menggunakan tanda-tanda tertentu seperti foto dan lain-lain. Jadi penyajian analisis data yang dibuat dalam tugas akhir

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan yang di jelaskan mengenai prosedur pembuatan Pizza Sambal Matah oleh *Demi Chef* di Harsono Boutique Resort, maka penulis dapat mengambil kesimpulan yaitu sebagai berikut :

1. Dalam prosedur pembuatan Pizza Sambal Matah oleh *Demi Chef* di Harsono Boutique Resort Batubulan dapat dibagi menjadi beberapa tahapan yaitu sebagai berikut :
 - a. Tahap persiapan
Tahap persiapan ini bisanya dilakukan sebelum melakukan pekerjaan. Tahapan ini dapat dibagi menjadi empat tahapan yaitu : tahap persiapan diri, tahap persiapan lingkungan kerja, tahap persiapan alat dan tahap persiapan bahan-bahan Pizza Sambal Matah.
 - b. Tahap pembuatan bahan
Tahap pembuatan ini meliputi pembuatan bahan per minggu yang digunakan untuk pembuatan Pizza Sambal Matah, yang meliputi pembuatan : dough pizza, pembuatan tomato sauce dan pembuatan isian serta topping dari pizza.
 - c. Tahap pembuatan Pizza Sambal Matah
 - 1) Ambil *tray* dan letakkan diatas *tray*
 - 2) Oleskan tomato sauce diatas dough pizza dan letakkan paprika, onion, dan mushroom.

- 3) Ambil bowl lalu campurkan ayam suir bawang merah, bawang putih, cabe rawit, minyak kelapa dan *salt & papper* secukupnya.
 - 4) Campuran ayam suir dengan bumbu sambal matah lalu letakkan diatas isian dari pada poin d (dough pizza yang telah diisi tomato sauce, paprika, onion dan mushroom).
 - 5) Taburi mozzarella cheese diatas isian dough pizza secara merata.
 - 6) Masukkan kedalam oven dengan suhu 175°C dengan waktu kurang lebih 9 menit, sambil menunggu matang siapkan piring kayu untuk *plating*, salad untuk *garnish* dan tomato & chili sauce untuk condimentnya.
 - 7) Setelah matang angkat pizza dan letakkan diatas cutting board lalu dipotong menjadi 8 bagian.
 - 8) Letakkan pizza yang sudah dipotong diatas piring kayu.
- d. Tahap penyajian

Tahap penyajian adalah salah satu tahapan yang paling akhir karena pada proses pembuatan pizza sambal matah harus selalu diperhatikan oleh seorang Demi Chef . penyajian hasil dari Pizza Sambal Matah yang bagus akan menarik serta mempengaruhi kepuasan dari pelanggan.

2. Hambatan-hambatan yang terjadi pada saat proses pembuatan Pizza Sambal Matah oleh Demi Chef di Harsono Boutique Resort dan cara mengatasi hambatan tersebut :
 - a. Kehabisan bahan : cara mengatasi kendala ini dapat dilakukan dengan mengecek semua bahan-bahan makanan yang akan digunakan dan apabila ada

bahan yang sudah memiliki batas minimum agar langsung dilakukan pengorder terutama kepada staff yang bertugas di akhir shift.

- b. Kekurangan peralatan : cara menagatasi kendala ini dengan cara menanyakan kepada rekan kerja apakah bowl atau tray ini akan digunakan atau tidak supaya tidak terjadi keterlambatan kerja pada proses membuat makanan.
- c. Kesalahan dalam melihat pesanan : kendala seperti ini dapat diatasi dengan mengecek berulang kali pesanan dari tamu yang dibacakan oleh seorang *chef* dan pada saat mau mengautkan makan tentu juga harus di *double* cek oleh *chef* hasil dari kerja bawahannya agar tidak menimbulkan *complain* dari tamu.

B. Saran

Berdasarkan dari pengamatan dan pengalaman terjun langsung melihat dari proses pembuatan Pizza Sambal Matah serta hambatan-hambatan yang dihadapi, Adapun saran yang diberikan untuk mengatasi hambatan pada Prosedur Pembuatan Pizza Sambal Matah oleh Demi Chef di Harsono Boutique Resort batubulan antara lain yaitu :

1. Selalu melakukan pengecekan barang di setiap harinya secara menyeluruh, agar tidak terjadi kekurangan atau ketidaktersediaan bahan makanan yang dapat menyebabkan operasional tidak berjalan lancar dan bisa menyebabkan makanan tersebut tidak bisa dijual kepada tamu atau sering disebut dengan NA (*Not Avelaible*).
2. Peralatan yang digunakan sebaiknya langsung dicuci agar tidak kekurangan pada saat mengolah suatu makanan.

3. Sebaiknya tetap menjaga konsistensi dari suatu hidangan terutama dalam *plating food, ingredientnya* serta menjaga tampilan makanan agar sesuai dengan yang tertera di menu baik dalam keadaan ramai order makanan ataupun sepi, supaya bisa meminimalisir terjadinya *complain* dari para tamu.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Chair, I., & Pramudia, H. 2017. *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2015. "*Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*". Jakarta: Balai Pustaka Utama.
- Damayanti, Ida Ayu Kade Wardika. 2015. "*Pengantar Hotel dan Restoran*" (Handout). Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). *Peranan Standar Operasional Prosedur dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Departement Hotel Harper Purwakarta by Aston*. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(2), 100-109.
- Hasbiana, N. (2022). *Dasar-Dasar Kuliner*. Jakarta
- Komar, R. (2014). "*Hotel Management*". Jakarta: PT Grasindo Ma-Vela.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2013. *Food and Beverage Service Operasional*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Prama, I Putu Gede. 2019. *Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga I*. Depok: PT Raja Grafindo Persada.
- Rachman, Arief Abd (2013). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suardani, Made. 2013. *Pengolahan Makanan 1*. Denpasar. Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, Ni Made. 2015. "*Pengolahan Makanan 2*". Denpasar. Politeknik Negeri Bali

Sulatiyono, Agus. 2016. “*Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen*

Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi”. Bandung: Alfabeta, CV.

Utari, N. A. (2022). *Penerapan Hygiene Sanitasi di Dapur Tapian Rajo Cafe dan*

Resto. Skripsi. <http://eprints.umsb.ac.id/id/eprint/647>



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI