

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BBQ PORK RIBS OLEH COMMIS
PADA STHALA RESTAURANT
DI STHALA UBUD HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ade Tangkas Sukma Pramudita

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BBQ PORK RIBS OLEH COMMIS
PADA STHALA RESTAURANT
DI STHALA UBUD HOTEL



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Ade Tangkas Sukma Pramudita
NIM. 2015823295

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

**PEMBUATAN BBQ PORK RIBS OLEH COMMIS
PADA STHALA RESTAURANT
DI STHALA UBUD HOTEL**

Oleh
Ade Tangkas Sukma Pramudita
NIM. 2015823295

Tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Disetujui oleh :

Pembimbing 1,

Pembimbing 2,



I Ketut Suparta, S.H., M.H.
NIP. 196608301992031003



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**

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 bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ade Tangkas Sukma Pramudita

NIM : 2015823295

Program : D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

**“PEMBUATAN BBQ PORK RIBS OLEH COMMIS
PADA STHALA RESTAURANT
DI STHALA UBUD HOTEL”**

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, Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



NIM. 2015823295

PS : D III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul “ Pembuatan Bbq Pork Ribs Oleh Commis Pada Sthala Restaurant Di Sthala Ubud Hotel “ ini dengan lancar tanpa hambatan dan tepat waktu. Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program D3 Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.

Dalam Penyusunan laporan ini tentunya juga tidak lepas dari arahan para Dosen dan Pembimbing yang selalu memberikan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan laporan ini dengan baik dan benar. Dengan ini penulis memberikan rasa hormat dan terimakasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang sudah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph. D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Poiteknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. sebagai Ketua Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah banyak membantu dan

membimbing penulis selama menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali Gianyar.
6. I Ketut Suparta, S.H., M.H selaku Dosen Pembimbing 1 penulis yang telah membantu dan mengarahkan penulis selama penyusunan Tugas Akhir.
7. Gilang Ramadan, S.Pd., M.Tr.Par selaku Dosen Pembimbing 2 penulis yang telah membantu dan mengarahkan selama penyusunan Tugas Akhir.
8. Ni Wayan Linda Oktaria Dewi selaku *HR Kordinator* Sthala Ubud Bali yang telah memberikan kesempatan kepada Saya untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di *The Sthala, a Tribute Portfolio Hotel*, Ubud Bali.
9. Bapak Aris Supriyanto Selaku *Excecutive Chef* beserta para Staff Sthala Ubud Bali yang telah memberikan kesempatan serta bimbingan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di *F&B Product Department The Sthala, a Tribute Portfolio Hotel*, Ubud Bali.
10. Seluruh Pimpinan dan Staff *The Sthala, a Tribute Portfolio Hotel*, Ubud Bali dan semua Pihak yang membantu saya dalam penyusunan laporan ini.
11. Seluruh Dosen pembimbing dan Staf kepegawaian Kampus Politeknik Negeri Bali Gianyar beserta Seluruh pihak yang telah memberikan sumber informasi kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.

12. Orang Tua penulis yang selama ini sudah memberikan doa serta dukungan kepada penulis serta sudah membantu penulis dari segala sisi untuk menyelesaikan laporan Tugas Akhir.
13. Seluruh Teman, kerabat dan saudara dari penulis yang sudah memberikan semangat, dukungan moral serta motivasi untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.

Penulis menyadari jika dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat beberapa kekurangan baik dari segi materi, sistematika penulisan maupun bahasanya, semua hal itu tidak lepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari kekurangan atau ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan beberapa informasi dan manfaat bagi para pembaca baik dalam lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun di luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ISI	HALAMAN
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 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Kegunaan Penulisan.....	3
1. Tujuan Penulisan	3
2. Kegunaan Penulisan	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
1. Metode dan Teknik pengumpulan Data	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian Hotel.....	7
B. Jenis – Jenis Hotel	8
C. Pengertian Restaurant.....	11
D. Pengertian Chef.....	12
E. Pengertian Commis.....	13
F. Pengertian Menu	14
G. Jenis-Jenis Menu	15
H. Pengertian BBQ.....	16

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	17
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	17
1. Lokasi Hotel	17
2. Sejarah Hotel	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	18
1. Bidang Usaha	18
2. Fasilitas Hotel.....	19
C. Struktur Organisasi.....	22
 BAB IV PEMBAHASAN	 25
A. Pembuatan Bbq Pork Ribs Oleh Commis Pada Sthala Restaurant Di Sthala Ubud Hotel.....	 25
1. Tahap Persiapan	25
2. Tahap Pelaksanaan.....	32
3. Tahap Akhir	39
B. Kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan BBQ Pork Ribs pada Sthala Restaurant dan cara pemecahannya	 40
 BAB V PENUTUP	 41
A. Simpulan.....	41
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Struktur Organisasi Kitchen	22
Gambar 4. 1 Gambar Knife	27
Gambar 4. 2 Gambar Cutting Board.....	27
Gambar 4. 3 Food Tong	28
Gambar 4. 4 Chopper Alat Penghalus Bumbu.....	28
Gambar 4. 5 Wood Spatula Untuk Mengaduk bumbu.....	29
Gambar 4. 6 Sauce Pan Alat Untuk Membuat Saos	29
Gambar 4. 7 Stock Pot Alat Untuk Merebus Pork Ribs	30
Gambar 4. 8 Grill Alat Untuk memanggang Daging	30
Gambar 4. 9 Gambar Wokpan.....	31
Gambar 4. 10 Gambar Wok Strainer.....	31
Gambar 4. 11 hasil plating dari BBQ Pork Ribs.....	38

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Bahan - Bahan Perebusan Pork Ribs	33
Tabel 4. 2 Bahan - Bahan Bumbu Utama Pork Ribs	34
Tabel 4. 3 Jenis - Jenis Sayur	37



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Pengolahan Bumbu

Lampiran 2. Penggorengan Bahan Pembuatan Pork Ribs

Lampiran 3. Proses Menyempurnakan Bumbu Pork Ribs



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada era global ini banyak negara semakin maju dari segi teknologi, industri perdagangan, industri jasa dan juga industri pariwisata. Dunia pariwisata mendapat apresiasi positif tersendiri sehingga memunculkan daya tarik tersendiri bagi banyak orang. Pada masa ini banyak wilayah Kabupaten atau Kota Madya mengembangkan objek wisata daerah sehingga kebutuhan akan jasa akomodasi dan restoran akan semakin meningkat.

Hotel adalah salah satu contoh akomodasi, hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan saja akan tetapi jasa makan, minum dan jasa pelayanan. Dalam suatu hotel terdapat bagian - bagian yang saling terkait antara yang satu dengan yang lain misalkan : Front Office, Housekeeping, Accounting, Engineering, Food & Beverage. Food & Beverage dibagi menjadi dua lagi yakni Food Beverage Service (FBS) dan Food Beverage Product (FBP) yang sangat berkaitan erat dan sangat mempengaruhi pendapatan hotel. Food & Beverage Product ialah seksi dimana secara khusus menangani makanan dan minuman dari penyimpanan bahan makanan, pengolahan, sampai pada penyajian makanan.

Food & Beverage product merupakan salah satu departemen yang berada pada sebuah hotel yang dimana tugas utamanya adalah mengolah dan mempersiapkan makanan yang telah dipesan oleh tamu atau *waiter*. Dalam departemen food & beverage product terdapat bagian – bagian lainnya seperti

butcher, hot kitchen, cold kitchen dan pastry bakery. Namun khususnya dalam bagian hot kitchen memiliki peran penting yaitu menerima dan memproses bahan makanan sesuai apa yang di pesan oleh tamu atau pelanggan khususnya hidangan panas.

Sthala Ubud Hotel memiliki salah satu restaurant, salah satu hidangan pada Sthala Restaurant yang menjadi daya tarik bagi para tamu baik yang berkunjung dan menginap pada Sthala Ubud hotel yaitu BBQ Pork Ribs. BBQ Pork Ribs merupakan salah satu hidangan yang menjadi menu favorit bagi para tamu yang berkunjung, selain memiliki tampilan yang menarik BBQ Pork Ribs juga memiliki rasa yang berbeda dari restoran – restoran lainnya. Untuk memperoleh BBQ Pork Ribs yang harus diperhatikan pada saat proses perebusan Pork Ribs itu sendiri, jika waktu dalam proses perebusannya kurang atau bahkan lebih maka sangat mempengaruhi kualitas dari Pork Ribs itu sendiri, jika dalam proses perebusannya terlalu singkat maka daging dari Pork Ribs itu sendiri akan menjadi alot dan tidak empuk sedangkan jika terlalu lama maka akan menjadi hancur dan tidak menempel lagi pada tulang iga itu sendiri.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk mengangkat judul tugas akhir ini yang berjudul: “Pembuatan BBQ Pork Ribs Oleh Commis Pada Sthala Restaurant Di Sthala Ubud Hotel”

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. Bagaimanakah proses dalam pembuatan BBQ Pork Ribs oleh Commis pada Sthala Restaurant di Sthala Ubud Hotel ?
2. Apa saja yang menjadi kendala dalam pembuatan BBQ Pork Ribs oleh Commis pada Sthala Restaurant dan cara penanganannya ?

C. Tujuan 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 cara dalam proses pembuatan BBQ Pork Ribs oleh Commis pada Sthala Restaurant di Sthala Ubud Hotel.
- b. Untuk mengetahui kendala apa saja yang dihadapi dalam pembuatan BBQ Pork Ribs oleh Commis pada Sthala Restaurant dan cara penanganannya.

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, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and Beverage Product.

- 2) Untuk mengetahui cara dalam proses pengolahan BBQ Pork Ribs oleh Commis pada Sthala Restaurant di Sthala Ubud Hotel.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan bacaan bagi pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam 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 BBQ Pork Ribs

c. Bagi Perusahaan

- 1) Dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL), diharapkan perusahaan mampu meningkatkan hubungan kemitraan dengan perguruan tinggi
- 2) Mampu melihat kemampuan potensial yang dimiliki mahasiswa peserta Praktek Kerja Lapangan (PKL), sehingga akan lebih mudah untuk perencanaan peningkatan di bidang Sumber Daya Manusia (SDM) Dan sebagai wadah penyerapan karyawan atau tenaga kerja.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik pengumpulan Data

Terdapat beberapa metode dalam metode yang digunakan dalam teknik pengumpulan data yaitu :

a. Metode Observasi

Observasi merupakan salah satu teknik atau pendekatan untuk mendapatkan data primer dengan cara mengamati objek secara langsung. Sugi. Berpartisipasi, observasi terang- terangan dan tersamar, dan observasi tak terstruktur”,Observasi ini dilakukan pada Sthala Restaurant di Sthala Ubud Hotel pada saat menjalani masa pkl. Observasi ini termasuk dalam observasi partisipatif

b. Metode Wawancara

Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi atau ide melalui tanya jawab,sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Wawancara ini dilakukan dengan salah satu Commis di Sthala Restaurant.

c. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah suatu cara atau proses untuk merekam, mengumpulkan, menyimpan, dan mempertahankan informasi dalam bentuk tertulis atau elektronik. Metode ini digunakan untuk menjaga catatan yang akurat dan terperinci mengenai kegiatan, proses, atau hasil dari suatu kegiatan atau proyek.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

a. Teknik Analisis Data

Dalam menyusun tugas akhir ini, penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Yaitu dengan memaparkan data yang diperoleh secara lengkap dan utuh. Dalam penelitian kualitatif merupakan proses mencari serta menyusun secara sistematis oleh data

yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan juga bahan-bahan lain sehingga lebih mudah dipahami, serta hasil temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain.

b. Teknik Penyajian Data

Data yang diperoleh kembali disajikan dengan metode formal dan non formal secara benar dan jelas.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian diatas dalam pembuatan *BBQ Pork Ribs* oleh *Commis* pada Sthala Restaurant di Sthala Ubud hotel dapat disimpulkan dalam pembuatan *BBQ Pork Ribs* sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan *BBQ Pork Ribs* oleh *Commis* pada Sthala Restaurant di Sthala Ubud hotel terdapat tahapan – tahapan yang harus dilakukan yaitu : tahap persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan. Tahap pelaksanaan yang meliputi : pembuatan bumbu, perebusan *Pork Ribs*, Pembuatan *Sauce BBQ Pork Ribs*, tahapan *Grill Pork Ribs*, tahap penyiapan *condiment* dan proses penyajian *BBQ Pork Ribs*. Di tahap akhir, tahap ini seorang *Commis* melakukan pembersihan alat yang sudah selesai digunakan dan melakukan pembersihan di area kitchen. Dimana semua tahapan sudah sesuai dengan prosedur perusahaan atau hotel.

2. Kendala – kendala yang dihadapi dalam dalam proses perebusan *BBQ Pork Ribs* antara lain sebagai berikut :

a. Tidak adanya standar waktu dalam merebus *pork ribs* dengan banyaknya *pork ribs* yang dimasak bersama sehingga mengakibatkan tingkat kematangannya yang tidak bagus. Solusi yang dapat dilakukan yaitu dalam tahap perebusan diperlukann *timer* atau pengingat waktu untuk mengingatkan lamanya waktu dalam proses perebusan dan untuk menghinndari kejadian yang tidak diinginkan.

B. Saran

Dalam pembuatan *BBQ Pork Ribs* oleh *Commis* pada Sthala Restaurant di Sthala Ubud hotel terdapat beberapa saran yang penulis sampaikan yaitu :

1. Perlunya kesadaran diri untuk lebih mematuhi prosedur yang terdapat dalam suatu restaurant dan memiliki rasa tanggung jawab untuk saling mengingatkan antar *staff kitchen*
2. Selalu memeriksa timer atau waktu yang telah ditetapkan oleh prosedur dalam tahap proses perebusan *Pork Ribs* untuk menghindari adanya *complain* dari tamu, dan perlunya kerja sama dengan tim untuk saling menolong satu sama lain, contohnya Ketika teman yang lain sedang memerlukan bantuan dalam membuat orderan yang cukup sulit sebaiknya kita harus membantu sebisa mungkin untuk memaksimalkan orderan yang dibuat olehnya.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Anggoro, D. D., Wibawa, M. H. D., & Fathoni, M. Z. 2018. *Pembuatan Briket Arang Dari Campuran Tempurung Kelapa dan Serbuk Gergaji Kayu Sengon. Teknik*, 38(2), 76. <https://doi.org/10.14710/teknik.v38i2.13985>
- Apriadji, W. H. 2013. *Healthy Steak - Seri Makan Enak untuk Sehat*. Gramedia Pustaka Utama. <https://books.google.co.id/books?id=s1ZjDwAAQBAJ>
- Arjiansa, R. R., Rusdianto, D. S., & Brata, K. C. 2021. *Pengembangan Sistem Pengelolaan Layanan Usaha dan Pelatihan FPTC (Studi Kasus: Food Production And Training Center)*. <http://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/view/8664%0Ahttp://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/download/8664/3986>
- Aslamiyah, A. 2010. *Sistem Kerja Di Kitchen Sumire Jakarta*. Akademi Pariwisata Nasional.
- Durachim, E. D., & Hamzah, F. 2017. *Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi*. *Jurnal Pariwisata*, 4(1), 10–21.
- Harahap, L. R., Anggraini, R., Ellys, E., & Effendy, R. Y. 2021. *Analisis Rasio Keuangan Terhadap Kinerja Perusahaan Pt Eastparc Hotel, Tbk (Masa Awal Pandemi Covid-19)*. *Competitive Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 5(1), 57. <https://doi.org/10.31000/competitive.v5i1.4050>
- Harmayani, E., Santoso, U., Gardjito, M., & Press, U. G. M. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Gajah Mada University Press. <https://books.google.co.id/books?id=taGiDwAAQBAJ>
- Komariah, S. H. K. 2018. *Resep & Menu*. Deepublish. <https://books.google.co.id/books?id=KhJPDwAAQBAJ>
- Kustini, H. 2017. *General Hotel Management*. Deepublish. <https://books.google.co.id/books?id=jqdADwAAQBAJ>
- Natalia, C., Suprata, F., Surbakti, F. P. S., & Clarence, S. 2021. *Penentuan Standar Spesifikasi Kerja di Café Berdasarkan Big Data dengan Metode LDA dan AHP*. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 10(2), 211–226. <https://doi.org/10.26593/jrsi.v10i2.5228.211-226>
- Nugraheni, N. E., Sunarno, W., & Sarwanto, S. 2015. *Terbimbing Dengan Tema Barbeque Kelas Vii Smp*. *Jurnal Inkuiri*, 4(4), 43–53. <https://jurnal.uns.ac.id/inkuiri/article/view/9594>

Oka, I. M. D., & Winia, I. N. 2017. *Pelayanan Prima di Restoran internasional* (A. Parnama (ed.)). Paramita surabaya.

Raharjo, D. D. H., & Sofiani, F. 2021. *Pelatihan Pengelolaan Kualitas Layanan dan Bahasa Inggris Layanan bagi Karyawan Rumah Makan Salmonte & Station Coffee dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi dan Efektivitas Layanan*. <https://repository.usm.ac.id/files/dedication/G067/20210831100411Peningkatan-Kemampuan-Siswa-Berbasis-Arduino-Untuk-Mikro-Industri-PadaSiswa-Smk-Negeri-8--Semarang.Pdf>

Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. 2021. *Pengantar Hotel dan Restoran. Pengantar Hotel Dan Restoran*, 1–109.

Suardana, I. K., & Auliya, R. 2023. *Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta*. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 27(2), 58–66.

Subakti, A. G. 2014. *Analisis Kualitas Pelayanan di Restoran Saung Mirah, Bogor*. *Binus Business Review*, 5(1), 49. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1195>

Suleman, D. 2019. *Peran Pajak Restoran Terhadap Penerimaan Daerah Administrasi Jakarta Timur*. *Moneter - Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 6(1), 7–12. <https://doi.org/10.31294/moneter.v6i1.4703>

Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (Edisi Revisi)*. Universitas Brawijaya Press. <https://books.google.co.id/books?id=EaPVDwAAQBAJ>

Yanti, T., Nadra, N. M., & Solihin, S. 2022. *Pelayanan Cake Combo Menu Oleh Pramusaji di Movenpick Cafe Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali*. http://repository.pnb.ac.id/259/%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/259/2/RAMA_93402_1915823066_0025116207_0012066215_part.pdf

