

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *CHOCOLATE OPERA*
OLEH SR. *SOUS CHEF* DI *PASTRY KITCHEN*
HOTEL THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Fitryaningsih

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *CHOCOLATE OPERA*
OLEH SR. *SOUS CHEF* DI *PASTRY KITCHEN*
HOTEL THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :
Ni Luh Fitryaningsih
NIM 2015823088

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PEMBUATAN *CHOCOLATE OPERA*
OLEH SR. SOUS CHEF DI PASTRY KITCHEN
HOTEL THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh
Ni Luh Fitryaningsih
NIM 2015823088

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

Pembimbing I,

Pembimbing II,


I.G.A Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par
NIP 199402172022032006


I Gde Agus Jaya Sadguna, SST., Par.M.Par
NIP 198502102014041001

Disahkan 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 dibawah ini:

Nama : Ni Luh Fitryaningsih

NIM : 2015823088

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

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN CHOCOLATE OPERA OLEH SR. SOUS CHEF DI
PASTRY KITCHEN HOTEL THE APURVA KEMPINSKI BALI”**

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.

Badung, Agustus 2023
Yang menyatakan



Nama : Ni Luh Fitryaningsih

NIM : 2015823088

PS : D III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa/Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan *Chocolate Opera* Oleh *Sr. Sous Chef* di *Pastry Section* Hotel The Apurva Kempinski Bali” tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini disusun guna memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

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

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis 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 yang telah memberikan

kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I.G.A Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing, mengarahkan serta memberikan motivasi dengan penuh perhatian dan tulus ikhlas yang sangat berguna bagi penulis.
6. I Gde Agus Jaya Sadguna,SST.,Par.M selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing, mengarahkan serta memberikan motivasi dengan penuh perhatian dan tulus ikhlas yang sangat berguna bagi penulis.
7. Bapak Vincent Guironnet selaku General Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Harrison Tompodung selaku *Director Training & Quality Management* di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini, serta memberikan pelatihan dan materi untuk menambah wawasan kami.
9. Chef Muhammad Iqbal selaku Head Chef Pastry di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini serta memberikan kesempatan penulis untuk melakukan praktek

kerja lapangan di *food and beverage department* khususnya di *pastry section*.

10. Seluruh staf di The Apurva Kempinski Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan serta motivasi untuk melakukan praktik kerja lapangan pada *food and beverage department* khususnya di *pastry section*.
11. Seluruh staf dan dosen di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan banyak bimbingan dan arahan selama penyusunan tugas akhir.
12. Bapak I Wayan Serna dan Ibu Ni Wayan Suarti yang telah banyak memberikan dukungan, doa, pesan, dan motivasi dalam penyusunan tugas akhir
13. Keluarga dan teman – teman di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak dapat di sebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat, dukungan dan motivasi dalam penyusunan tugas akhir.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasa. 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 memberikan manfaat serta mampu memberikan wawasan tambahan guna menambah ilmu pengetahuan kepada semua pihak yang membutuhkan dari dalam lingkungan maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	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. Dapur (<i>Kitchen</i>)	7
1. Pengertian Dapur (<i>Kitchen</i>).....	7
2. Jenis-Jenis Dapur Hotel (<i>Kitchen</i>)	7
B. Pengertian <i>Cook</i> (Juru Masak)	8
C. Metode Memasak	9
D. Perlengkapan Dapur	10
E. <i>Pastry Section</i>	12
F. Cokelat	13
G. Metode Pengolahan Cokelat.....	14
H. Pengertian Pembuatan	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	16
A. Lokasi dan Sejarah The Apurva Kempinski Bali	16
1. Lokasi The Apurva Kempinski Bali	16
2. Sejarah The Apurva Kempinski Bali	16

B. Struktur Organisasi.....	19
C. Kegiatan Usaha.....	20
1. Kamar	21
2. Restaurant dan Bar	30
BAB IV PEMBAHASAN	44
A. Prosedur Pembuatan <i>Chocolate Opera</i> oleh <i>Pastry Section</i> di <i>Main Kitchen</i> The Apurva Kempinski Bali	42
1. Tahap Persiapan diri.....	42
2. Tahap Persiapan Area Kerja.....	43
3. Tahap Persiapan Bahan	44
4. Tahap Proses Pembuatan.....	46
5. Tahap Proses Akhir	48
B. Kendala – Kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan <i>Chocolate Opera</i>	50
BAB V PENUTUP	52
A. Simpulan	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo The Apurva Kempinski Bali.....	17
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Pastry Section.....	19
Gambar 3.3 Grand Deluxe Lagoon Room	21
Gambar 3.4 Grand Deluxe Ocean Court View	22
Gambar 3.5 Grand Deluxe Room.....	22
Gambar 3.6 Junior Suite Cliff Private Pool	23
Gambar 3.7 Suite Junior Ocean Cliff Private Pool	24
Gambar 3.8 Ocean Front Junior Suite Private Pool	25
Gambar 3.9 Apurva Prestige Ocean Suite.....	26
Gambar 3.10 Ocean Front Prestige Suite	27
Gambar 3.11 Nusantara Presidential Villa.....	27
Gambar 3.12 Singhasari Villa.....	28
Gambar 3.13 Sriwijaya Villa.....	29
Gambar 3.14 Majapahit Villa.....	29
Gambar 3.2.1 Pala Restaurant & Rooftop Bar.....	30
Gambar 3.2.2 Reef Beach Club	31
Gambar 3.2.3 Izakaya by Oku.....	32
Gambar 3.2.4 Koral Restaurant.....	33
Gambar 3.2.5 Selasar Deli	34
Gambar 3.2.6 Kubu Pool Bar	34
Gambar 3.2.7 Bai Yun Restaurant	35
Gambar 3.2.8 L'atelier Bar	36
Gambar 3.2.9 The Apurva Spa.....	37
Gambar 3.2.10 Apurva Chapel	37
Gambar 3.2.11 Meeting Room.....	38
Gambar 3.2.12 Fitnes Center	39
Gambar 3.2.13 Cliff Lounge & Villa Lounge.....	40

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 4.1 Bahan <i>Jaconde</i>	47
Tabel 4.2 Bahan <i>Chocolate Glaze</i>	47
Tabel 4.3 Bahan <i>Chocolate Gnache</i>	48
Tabel 4.4 Bahan <i>Butter Cream</i>	48
Tabel 4.5 Bahan <i>Coffe Syrup</i>	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 2 : Persiapan Diri

Lampiran 3 : *Chocolate Opera*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Istilah pariwisata berhubungan erat dengan pengertian perjalanan wisata, yaitu sebagai sesuatu perubahan tempat tinggal sementara seseorang di luar tempat tinggalnya, karena suatu alasan dan bukan untuk melakukan kegiatan untuk menghasilkan upah (Wirawan dkk, 2022). Perjalanan wisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan seseorang atau sekelompok orang dengan tujuan antara lain untuk mendapatkan kesenangan dan memenuhi hasrat ingin mengetahui sesuatu.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan, Industri Pariwisata merupakan kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata. Industri pariwisata dapat diartikan sebagai sehimpunan bidang usaha yang menghasilkan berbagai jasa dan barang yang dibutuhkan oleh wisatawan yang akan melakukan perjalanan wisata. Namun tidak hanya sebagai digunakan sebagai perjalanan wisata, adapun banyak perjalanan bisnis yang menggunakan industri ini dimana perjalanan wisata dan perjalanan bisnis juga memiliki tujuan yang sama yaitu untuk sementara.

Munculnya produk barang dan jasa ini disebabkan adanya aktivitas rekreasi yang dilakukan oleh wisatawan yang jauh dari tempat tinggalnya. Dalam hal ini mereka membutuhkan pelayanan transportasi, akomodasi, *catering*, hiburan, dan

pelayanan lainnya. Jadi, Menurut Yoeti yang dikutip oleh Mulyani (2021) produk industri pariwisata adalah “*The product covers the complete experiences from the time he (tourist) leaves home to the time he returns to it*”. Hal ini berarti “Produk industri pariwisata merupakan semua bentuk pelayanan yang dinikmati wisatawan semenjak ia berangkat meninggalkan tempat dimana ia biasa tinggal hingga ia kembali pulang”. Pelayanan tersebut terdapat pelayanan *catering* dengan istilah *kitchen* atau *food and baverage product*. Menurut Soekreso dan Pendit yang dikutip oleh Juhanda dan Anwar (2020) *Food and Baverage Department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari pada tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta professional”.

The Apurva Kempinski Bali merupakan salah satu hotel berbintang lima yang terletak di Sawangan, Nusa Dua, Bali. The Apurva Kempinski Bali juga menjadi salah satu hotel yang di gemari banyak wisatawan karena fasilitasnya dan pelayanannya yang membuat tamu akan datang kembali untuk menginap. Fasilitas utama yang di berikan The Apurva Kempinski Bali adalah fasilitas penginapan yang kemudian dilengkapi dengan berbagai pelayanan, diantaranya layanan *restaurant*, sarana olahraga, dan sarana hiburan. Salah satunya penghasilan terbesar hotel ini di peroleh dari *restaurant* yang menyediakan makanan dan minuman. Oleh sebab itu *Food and Beverage Departement* merupakan salah satu *departement* penting di The Apurva Kempinski Bali.

Food and Beverage Department merupakan *Department* yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dalam menjalankan *tugasnya Food and Beverage Department* terbagi menjadi dua bagian, yaitu, *Food and Beverage Product*, dan *Food and Beverage Service*. The Apurva Kempinski Bali memiliki 9 *Restaurant* dan *Bar* dimana salah satu bar yang ada adalah L'Atelier by Cyril Kongo. *Bar* ini terkenal akan arsitektur dan dekorasi yang dibuat sendiri oleh seniman asal Prancis yaitu Cyril Kongo. Cyril Kongo biasanya melakukan *live painting* di hari-hari tertentu dan bar ini terletak di tingkat paling tinggi di The Apurva Kempinski Bali sehingga tamu dapat menikmati minuman dengan sensasi arsitektur yang unik dan pemandangan resort yang indah.

Menu terkenal di L'Atelier by Cyril Kongo adalah Chocolate Opera, di mana cokelat ini merupakan salah satu *chocolate* tradisional dan sudah sangat terkenal di Prancis serta dibawa ke The Apurva Kempinski Bali oleh Cyril Kongo. Keunikan dari *Chocolate Opera* ini adalah dengan layer yang terdiri dari *Jaconde*, *Coffee Syrup*, *Butter Cream*, *Chocolate Ganache*, dan di *glaze* dengan *Chocolate Glaze*. *Finishing* dari *Chocolate Opera* yang dioles menggunakan *Legavulin Wine*. Keunikan ini yang mendasari penulis untuk membuat Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan *Chocolate Opera* Oleh Sr. *Sous Chef* di *Pastry Section* Hotel The Apurva Kempinski Bali”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Pembuatan *Chocolate Opera* Oleh *Sr. Sous Chef* di *Pastry Section* Hotel The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Pembuatan Pembuatan *Chocolate Opera* Oleh *Sr. Sous Chef* di *Pastry Section* Hotel The Apurva Kempinski Bali dan bagaimana cara menangatasinya?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan
 - a. Untuk menjelaskan dan menjabarkan Pembuatan *Chocolate Opera* Oleh *Sr. Sous Chef* di *Pastry Section* Hotel The Apurva Kempinski Bali
 - b. Untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi dalam proses Pembuatan Pembuatan *Chocolate Opera* Oleh *Sr. Sous Chef* di *Pastry Section* Hotel The Apurva Kempinski Bali dan bagaimana cara mengatasinya.
2. Kegunaan Penulisan
 - a. Bagi Politeknik Negeri Bali adalah sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam rangka meningkatkan proses belajar mengajar.
 - b. Bagi mahasiswa adalah salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan di Politeknik Negeri Bali dan sebagai

tolak ukur dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.

- c. Bagi perusahaan diharapkan sebagai pedoman untuk meningkatkan kinerja di perusahaan pada masa yang akan datang.

3. Metodologi Penelitian

a. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut :

- 1) Metode Observasi partisipatif, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses Pembuatan Pembuatan *Chocolate Opera* Oleh *Sr. Sous Chef* di *Pastry Section* Hotel The Apurva Kempinski Bali. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi pengambilan gambar.
- 2) Wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab langsung dengan respondenya seperti 2 *Chef*, 1 *Demi Chef* dan 2 *Commis*.
- 3) Studi Kepustakaan, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan membaca literatur-literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas dan teknik penulisan.

b. Metodologi dan Teknik Analisis Data.

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di The Apurva Kempinski Bali

4. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

- a. Metode Informal, yaitu metode penyajian hasil analisis data dengan kata-kata biasa tentang Pembuatan *Chocolate Opera* Oleh *Sr. Sous Chef* di *Pastry Section* Hotel The Apurva Kempinski Bali
- b. Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan table, foto dan gambar mengenai Pembuatan *Chocolate Opera* Oleh *Sr. Sous Chef* di *Pastry Section* Hotel The Apurva Kempinski Bali

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses pembuatan *Chocolate Opera* oleh *pastry section* di The Apurva Kempinski Bali penulis dapat menarik kesimpulan, bahwa untuk menghasilkan *Chocolate Opera* yang baik adanya persiapan dan ketelitian seorang *cook* mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, tahap pengolahan hingga tahap penyajian

1. Tahap persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi dua tahapan, yaitu tahap persiapan diri dan persiapan bahan *chocolate Opera*.

2. Tahap pengolahan

Tahap pengolahan di mana penulis melakukan proses pengolahan *Chocolate Opera* sesuai standar dan prosedur yang berlaku di hotel, baik itu dari proses pembuatan *joconde*, *chocolate ganache*, *chocolate glaze*, *butter cream*, *coffee syrup*, dan persiapan *Legavulin wine*

3. Tahap Akhir

Tahap akhir yang dimaksud adalah tahap membuat *layer* pada *Chocolate Opera* dengan beberapa teknik yang digunakan dan dikuasai oleh seorang *cook* agar dapat membuat *layer chocolate opera* yang cantik dan rapi.

4. Tahap Penyajian

Tahap penyajian ini dimana makanan yang sudah melalui proses pengolahan akan dihidangkan dengan baik dan ditata sesuai standar yang ada di hotel.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman yang didapat penulis selama menjalani kegiatan trainee di The Apurva Kempinski Bali khususnya di *Food and Beverage Product* maka penulis dapat memberikan saran:

1. Diharapkan kedepannya agar seluruh *cook* dapat menyimpan bahan makanan sesuai dengan prosedur yang baik, selalu mengecek bahan-bahan makanan setiap hari agar kualitasnya tetap terjaga dan selalu rutin melakukan pengecekan terhadap peralatan pendukung guna memastikan kelancaran dalam pembuatan makanan.
2. Semoga semua kendala dalam proses pembuatan *chocolate opera* ini dapat di *share* dengan rekan kerja agar dapat memberikan arahan dan *juga product knowledge* dengan sesama *cook* yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmoko, E. 2006. *Kamus Manajemen*. Jakarta: PT. Balai Pustaka
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Desmafianti, G. dan W. Fauzzia. 2021. Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2) 43-52
- Indawan. WS. 2005. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia Masa Kini*. Surabaya: PT. Cipta Angkasa
- Iswanti, W. dan A.M.R. Arief. 2021. Faktor-Faktor Koordinasi Food and Beverage Department dalam Operasional Kerja di Fox Hotel Pekan Baru Provinsi Riau. *Jurnal Online Mahasiswa*, 8(1) 1-15
- Juhanda dan D.N. Anwar. 2020. Standarisasi Proses Pengolahan Fish and Chip pada Hot Kitchen di Hotel Yats Colony Yogyakarta. *Repository Universitas Muhammadiyah Jember*
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Kelima*. 2017. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia
- Zakiyyah, M.H., D. Gusnadi dan U. Sumarsih. 2022. Operasional Dapur Di Grand Tjokro Hotel Bandung. *e-Proceeding of Applied Science*, 8(6) 802-808
- Mulyani, Y. S. 2021. E-Commerce Solusi Pemasaran UMKM Dalam Mengembangkan Industri Pariwisata Di Tengah Pandemi Covid-19 (Studi Kasus UMKM di Kota Tasikmalaya). *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 12(2), 131–141.
- Praseptiangga, D., Y. Nabila, dan D.R.A. Muhammad. 2018. Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Journal of Sustainable Agriculture*, 33(1) 78-88
- Prastowo, I. 2017. *Hotel Hygiene dan sanitation*. Deepublish.

Rifqi, M. 2021. Pengaruh Proses Conching terhadap Sifat Fungsional Cokelat (Cacao theobroma cacao L.) The Effect of Conching Process on Functional Properties Of Chocolate (Cacao theobroma cacao L.): A Review. *Edufortech*, 6(1) 26-31

Soenarno, A. 2011. *Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Angkasa

Suardani, M. 2015. *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali

Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata

Wirawan, P.E., V. Octaviany, dan Nuruddin. 2022. *Pengantar Pariwisata*. Badung: Nilacakra