

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ENGLISH BREAKFAST DALAM A'LA CARTE BREAKFAST PADA VILLA LOUNGE DI THE APURVA KEMPINSKI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Valdis Ariel Kosali

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ENGLISH BREAKFAST DALAM
A'LA CARTE BREAKFAST PADA VILLA LOUNGE
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Valdis Ariel Kosali
NIM 2015823147**

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

**PEMBUATAN ENGLISH BREAKFAST DALAM
A'LA CARTE BREAKFAST PADA VILLA LOUNGE
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh
Valdis Ariel Kosali
NIM 2015823147

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

Pembimbing I,



Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par
NIP 196409151990031003

Pembimbing II,



Kadek Dwi Pradhnyani N, S.Pd, M.Eng
NIP 199011112022032009

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, HUKUM DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI

Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.
NIP. 19631228199010200



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 yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Valdis Ariel Kosali
NIM : 2015823147
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN ENGLISH BREAKFAST DALAM
A’LA CARTE BREAKFAST PADA VILLA LOUNGE
DI 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, 24 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : Valdis Ariel Kosali

NIM : 2015823147

PS : DIII Perhotelan Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PEMBUATAN A’LA CARTE BREAKFAST PADA VILLA LOUNGE DI THE APURVA KEMPINSKI BALI.” dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan prosedur pembuatan omelette dan scramble egg untuk breakfast di Villa Lounge The Apurva Kempinski Bali. 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. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. DR. Gede Ginaya, M.Si. sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. sebagai Kaprodi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par selaku Dosen Pembimbing I pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd, M.Eng sebagai Dosen Pembimbing II pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pegawai pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Mr. Vincent Guironnet selaku General Manager The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Ibu Laura Julyanti selaku Trainee Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Mr. Eric Cocollos selaku Executive Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

11. Bapak I Wayan Ariana selaku Head Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Bapak I Nyoman Mobil Astawa selaku Chef De Partie di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Bapak Vincent Chandra selaku Commis Chef di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
14. Segenap staf The Apurva Kempinski Bali, khususnya Food and Beverage Product Department yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada The Apurva Kempinski Bali selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
15. Bapak Kho Siong Ki dan Ibu Ni Ketut Sri Udayani selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan, serta membiayai dan memberi masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
16. Ni Kadek Intan Krisna Maharani yang telah memberikan dukungan, dorongan, dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
17. Seluruh keluarga dan sahabat yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan 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 ketidak sempurnaan. 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.

Badung, 24 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir	4
2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	4
D. Metodologi Penelitian	5
1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metodologi dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian Hotel	7
B. Pengertian Food and Beverages	8
C. Pengertian Cook	8
D. Pengertian Restaurant dan Jenis-jenis Restaurant	9
1. Pengertian Restaurant	9
2. Jenis-jenis Restaurant	9
E. Pengertian Kitchen dan Jenis-jenis Kitchen	11
1. Pengertian Kitchen	11
2. Jenis-Jenis Kitchen	11

F. Pengertian Lounge	12
G. Pengertian Pembuatan	13
H. Pengertian Menu dan Jenis-jenis Menu	13
1. Pengertian Menu	13
2. Jenis-jenis Menu	14
I. Pengertian Breakfast dan Jenis-jenis Breakfast	14
1. Pengertian Breakfast	14
2. Jenis-jenis Breakfast.....	15
J. Pengertian Omellete dan Scramble Egg	17
1. Omellete	17
2. Scramble Egg	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	19
1. Lokasi The Apurva Kempinski Bali	19
2. Sejarah The Apurva Kempinski Bali	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The Apurva Kempinski Bali	22
1. Bidang Usaha Penyewaan Kamar	22
2. Bidang Usaha Penjualan Makanan dan Minuman	25
3. Bidang Usaha Lainnya	29
C. Struktur Organisasi	32
BAB IV PEMBAHASAN	35
A. Pembuatan A’la Carte Breakfast oleh staf pada Villa Lounge di The Apurva Kempinski Bali	35
1. Tahap Persiapan	36
2. Tahap Pembuatan	41
3. Tahap Penyajian	46
4. Tahap Akhir	47
B. Hambatan yang dihadapi dan cara mengatasinya dalam pembuatan A’la carte Breakfast pada Villa Lounge di The Apurva Kempinski Bali	48

1. Hambatan-hambatan yang dihadapi	49
2. Cara mengatasi hambatan-hambatan yang dihadapi	50
BAB V PENUTUP	51
A. Simpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Apurva Kempinski Bali.....	19
Gambar 3.2 Kegiatan di Jalak Family Club Kempinski Kids Club.....	31
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Kitchen di Villa Lounge.....	32
Gambar 4.1 Staf kitchen dengan uniform lengkap	37
Gambar 4.2 Non-sticky pan	37
Gambar 4.3 Rubber Spatula.....	38
Gambar 4.4 Ballon whisk.....	38
Gambar 4.5 Ladle.....	38
Gambar 4.6 Ring cutter	39
Gambar 4.7 Knife.....	39
Gambar 4.8 Cutting board.....	39
Gambar 4.9 Hand blender	40
Gambar 4.10 Strainer	40
Gambar 4.11 Mixed Omellete yang sudah siap disajikan kepada tamu	43
Gambar 4.12 Mixed Scrambled Egg yang sudah siap disajikan kepada tamu.....	45
Gambar 4.13 Set Up Table untuk breakfast di Villa Lounge.....	46
Gambar 4.14 Main Course Buffet di Villa Lounge.....	47
Gambar 4.15 Kondisi kitchen Villa Lounge setelah closing.....	48
Gambar 4.16 Foto pan yang lengket karena tergores.....	49
Gambar 4.17 Foto pan dengan kondisi yang baik.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Kamar di The Apurva Kempinski Bali.	22
Tabel 3.2 Outlet Restoran di The Apurva Kempinski Bali.....	26

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara yang terdiri dari banyak pulau atau disebut dengan negara kepulauan. Indonesia juga memiliki alam yang sangat indah, oleh karena itu Indonesia sangat terkenal di mancanegara dan banyak daerah di Indonesia yang layak dimanfaatkan untuk menarik wisatawan baik lokal maupun mancanegara. Sehingga, sektor pariwisata merupakan salah satu yang paling banyak menghasilkan devisa bagi negara, salah satunya adalah pariwisata di pulau Bali.

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang memiliki berbagai macam keanekaragaman budaya sehingga membuat Bali sangat terkenal di dunia. Keanekaragaman seni budaya dan keindahan alamnya mampu menjadikan Bali sebagai salah satu tujuan wisata terbaik di dunia. Oleh karena itu, tidaklah heran jika Bali mampu menembus pasar luar negeri. Adapun daerah di Bali yang berpotensi besar menjadi tujuan pariwisata domestik maupun dunia seperti : Kuta, Nusa Dua, Sanur, Ubud, dan lain lain. Setiap daerah memiliki tujuan wisata yang berbeda, hal tersebut didukung dengan pembangunan sarana dan prasarana pariwisata yang memadai sehingga memberikan keamanan dan kenyamanan bagi wisatawan selama tinggal di Bali. Salah satu pendukung sarana akomodasi pariwisata Bali dalam hal ini adalah hotel.

Salah satu hotel berbintang 5 yang sedang banyak digemari di Bali adalah The Apurva Kempinski Bali, hotel yang terletak di Sawangan, Nusa Dua, Bali. The Apurva Kempinski Bali merupakan hotel yang mengambil konsep gabungan antara keanggunan budaya Eropa dan pesona Bali. Sebuah hotel mewah yang terletak dipinggir tebing dan memiliki akses langsung menuju pantai yang indah. Dengan pemandangan laut yang terbaik, The Apurva Kempinski Bali memiliki total 475 kamar termasuk *Suite* dan *Villa*. Dalam kelancaran operasional hotel ini, sangat didukung oleh kerjasama antar departemen satu dengan yang lainnya. *Food and Beverage* Department adalah salah satu departemen yang menyumbang pendapatan paling banyak untuk hotel. *Food and Beverage* Department dibagi menjadi 2 bagian, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*.

Staf *Food and Beverage Service* berperan dalam melayani tamu yang makan di hotel baik di *restaurant*, *bar*, maupun di kamar. Mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*) sampai makanan penutup (*dessert*). Sedangkan Staf *Food and Beverage Product* berperan untuk membuatkan makanan untuk tamu baik dalam bentuk *buffet* maupun *a'la carte*. Untuk itu diperlukan tenaga juru masak yang ahli untuk memproduksi makanan yang akan dinikmati oleh tamu. Pelayanan makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*), dan makan malam (*dinner*) merupakan salah satu kebutuhan utama tamu pada saat menginap di hotel.

Makan pagi (*breakfast*) merupakan hal yang sangat penting yang harus disediakan oleh hotel sebelum tamu melakukan aktivitasnya. Salah satu *breakfast restaurant* yang ada di The Apurva Kempinski Bali adalah *Villa Lounge*. Tamu bisa datang ke *Villa Lounge* untuk menikmati *breakfast* dengan cara penyajian *buffet* dan tamu juga bisa memesan menu *a'la carte* yang sudah disediakan. Adapun beragam macam hidangan yang dapat dipesan salah satunya hidangan *English breakfast*. Menu *English breakfast* yang biasa dipesan oleh tamu di *Villa Lounge* The Apurva Kempinski Bali antara lain adalah *Omelette* dan *Scramble Egg*.

Berdasarkan pengalaman penulis, dinilai bahwa pembuatan *omelette* dan *scramble egg* di The Apurva Kempinski Bali berbeda dari hotel bintang 5 lainnya. Maka, menarik untuk ditulis proses pembuatannya dengan judul “Pembuatan *English Breakfast* dalam *A'la Carte Breakfast* pada *Villa Lounge* di The Apurva Kempinski Bali”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan *English breakfast* dalam *a'la carte breakfast* pada *Villa Lounge* di The Apurva Kempinski Bali ?

2. Hambatan apa sajakah yang dihadapi dan bagaimanakah cara mengatasi hambatan dalam pembuatan *English breakfast* dalam *a'la carte breakfast* pada Villa Lounge di The Apurva Kempinski Bali ?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir

Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir, yaitu sebagai berikut :

- a. Untuk menjelaskan bagaimana pembuatan *English breakfast* dalam *a'la carte breakfast* pada Villa Lounge di The Apurva Kempinski Bali.
- b. Untuk mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *a'la carte breakfast* pada Villa Lounge di The Apurva Kempinski Bali dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Adapun kegunaan dari penulisan tugas akhir, yaitu sebagai berikut :

- a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Laporan ini diharapkan dapat berguna sebagai referensi bagi mahasiswa terutama pada jurusan Pariwisata mengenai keadaan dan kenyataan yang sebenarnya di industri, serta nantinya dapat digunakan sebagai acuan dalam penyusunan tugas akhir.

b. Bagi mahasiswa

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan pada Diploma III Program Studi Perhotelan jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, serta membandingkan teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industry.

c. Bagi perusahaan

Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang dapat bermanfaat dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu.

D. Metodologi Penelitian

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun beberapa metode dalam memperoleh data yang digunakan untuk menyusun tugas akhir ini, diantaranya adalah sebagai berikut :

a. Metode Wawancara

Pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara secara langsung dengan staf yang *incharge* pada Villa Lounge di The Apurva Kempinski Bali.

b. Metode Observasi

Melakukan pengamatan dan terlibat secara langsung tentang pembuatan *English breakfast* dalam *a'la carte breakfast* pada Villa Lounge di The Apurva Kempinski Bali.

c. Metode kepustakaan

Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai buku, dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan *English breakfast* dalam *a'la carte breakfast* dan pembuatan tugas akhir ini.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

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

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a. Metode Informal, yaitu metode penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kata-kata biasa yang terperinci dan terurai, walaupun dengan terminologi yang teknis sifatnya.
- b. Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada Bab IV diatas, dapat disimpulkan bahwa agar operasional berjalan lancar, diperlukan ketelitian untuk melakukan tahapan-tahapan untuk membuat *omelette* dan *scrambled egg* yang sudah ditentukan sebagai berikut :

1. Tahap persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga bagian, yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan, dan tahap persiapan bahan-bahan yang harus dilakukan sebelum memulai untuk membuat *omellete* dan *scrambled egg*.

2. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan dimana staf *kitchen* diharuskan mematuhi prosedur dan standar yang sudah ditetapkan untuk membuat menu *english breakfast* yang terdapat di *a'la carte Villa Lounge The Apurva Kempinski Bali*, yaitu *omellete* dan *scrambled egg* agar semua hidangan yang dibuat terjaga konsistensi kualitasnya.

3. Tahap penyajian

Tahap penyajian dimana makanan sudah melalui proses pembuatan yang dilakukan oleh staf *kitchen* dan akan ditata rapi untuk dihidangkan kepada tamu yang sudah memesan.

4. Tahap akhir

Tahap akhir dimana staf *kitchen* melakukan *closing* dengan merapikan area tempat kerjanya yaitu di area *kitchen*, lalu melakukan *prepare* bahan-bahan yang akan digunakan untuk memasak *a'la carte breakfast* di keesokan harinya.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman yang sudah dilakukan dengan menjadi *trainee* dan *daily worker* di The Apurva Kempinski Bali khususnya di bagian *food and beverages product*, ada beberapa saran yang dapat disampaikan sebagai berikut :

1. Untuk mengatasi kurangnya bahan masakan pada saat *breakfast*, hendaknya staf *kitchen* berkoordinasi untuk mencari tahu *occupancy* tamu yang menginap di *villa* untuk memperkirakan berapa banyak bahan-bahan yang diperlukan untuk keesokan harinya agar tidak terjadi kekurangan bahan.
2. Sebaiknya staf *kitchen* melakukan pengecekan terhadap alat-alat yang akan digunakan sebelum mulai bekerja agar sudah sesuai standard dan prosedur yang ditetapkan dan juga membuatkan jadwal tetap untuk melakukan *re-seasoning pan* agar menjaga kualitas dan kondisi dari *pan* tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, Rachman. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Atmodjo, Marsum. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi IV. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2016. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Edisi V. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Elistyawati, Ida Ayu. 2012. Pengolahan Makan. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Idntimes. 2022. Omelette. diakses 15 Juni 2023, <https://www.idntimes.com/akhmad-alfan-rahadi/fakta-menarik-tentang-omelet>
- Komar, Richard. 2014. Hotel Management. Jakarta: PT. Grasindo.
- Masao Adoria. 2019. Scrambled Egg. diakses 15 Juni 2023, <https://masaoadoria.blogspot.com/2019/01/pengertian-scramble-egg>
- Prasadja, Budi. 2009. Pelayanan Jasa Restoran, Hotel, dan Kafe. Jakarta: Erlangga.
- Sihite, Richard. 2000. Hotel Management. Surabaya: SIC.
- Sihite, Richard. 2003. Food Management. Surabaya: SIC.
- Soekresno dan Pendit. 1998. Petunjuk Praktek Pramusaji. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suardani, Made. 2012. Pengolahan Makanan. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sugiarto, Endar dan Sri Sulartiningrum. 2001. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia.
- Supadjar, Darmardjati. 2006. Istilah-istilah Dunia Pariwisata. Jakarta: PT. Gramedia.
- Qohar, Abdul dan Mas'ud Kharsan. 1992. Kamus Istilah Pengetahuan Populer. Yogyakarta: CV Bintang Pelajar.
- Winia, I Nyoman dan I Made Darma Oka. 2012. Tata Hidangan 1. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Winia, I Nyoman dan I Made Darma Oka. 2017. Pelayanan Prima di Restoran Internasional. Surabaya: Paramitha.