

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EGGS BENEDICT WITH HOLLANDAISE
SAUCE OLEH COMMIS PADA ANARASA
RESTAURANT DI HOTEL MÖVENPICK
RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Putri Savitri

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EGGS BENEDICT WITH HOLLANDAISE
SAUCE OLEH COMMIS PADA ANARASA
RESTAURANT DI HOTEL MÖVENPICK
RESORT & SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Putu Putri Savitri
NIM 20158230**

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

**PEMBUATAN EGGS BENEDICT WITH HOLLANDAISE
SAUCE OLEH COMMIS PADA ANARASA
RESTAURANT DI HOTEL MÖVENPICK
RESORT & SPA JIMBARAN BALI**

**Oleh
Ni Putu Putri Savitri
NIM 2015823020**

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

Disetujui Oleh

Pembimbing I

**Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si
NIP.199204222022032011**

Pembimbing II

**Dra. Made Ruki, M.Par
NIP. 19621006 199010 2 001**

Disahkan Oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



**Prof. Ni Made-Ernawati, MATM, PhD.
NIP 196312281990102001**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
**POLITEKNIK NEGERI BALIJURUSAN
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 : Ni Putu Putri Savitri
NIM : 2015823020
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“ PEMBUATAN EGGS BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE OLEH
COMMIS PADA ANARASA RESTAURANT DI HOTEL MÖVENPICK
RESORT & SPA JIMBARAN 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 membuat pernyataan,



Nama : Ni Putu Putri Savitri
NIM : 2015823020
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji Syukur dipanjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena Rahmat-Nya sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul PEMBUATAN EGGS BENEDICT WITH HOLLANDAISE SAUCE PADA ANARASA RESTAURANT DI HOTEL MÖVENPICK RESORT & SPA JIMBARAN BALI ini dengan baik dan dapat tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Eggs Benedict With Hollandaise Sauce Pada Anarasa Restaurant Di Hotel Mövenpick Resort & Spa Jimbaran 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, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali atas kesempatan yang telah diberikan untuk menuntut ilmu serta mengembangkan kemampuan di Politeknik Negeri Bali
2. Prof. Ni Made Ermawati, MATM., ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali
3. Dr. I Gede Ginaya, M.si, selaku sekretaris jurusan yang sudah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah banyak membimbing dalam

menempuh pendidikan pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

5. Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam membuat tugas akhir ini
6. Dra. Made Ruki, M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan bimbingan dan motivasi di dalam tugas akhir ini.
7. Ibu Ayu Srideviani, selaku *Asst. Training Manager* pada Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan kesempatan untuk memperoleh informasi selama di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.
8. Seluruh Dosen Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan membimbing pada Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak I Komang Ari Trisna Bayu selaku *Senior Sous Chef* di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah memberikan motivasi. memberikan kesempatan untuk berkembang dan memperoleh informasi
10. Seluruh Staff di Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali terutama di Bagian Culinary yang telah memberikan pengetahuan yang luar biasa dan memberikan informasi sehingga dapat menyempurnakan tugas akhir ini.
11. Bapak I Ketut Ukir (Alm), Ibu Ni Ketut Seridanti, Kakak I Wayan Suarta (Alm) yang telah memberikan kasih sayang dan do'a yang sangat tulus dan ikut mendukung dalam tugas akhir ini.
12. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah mendukung dan membantu kelancaran dalam tugas akhir ini.

Dapat menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika,

maupun bahasannya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat di harapkan guna menyempurnaan tugas akhir ini.

Akhir kata, dapat berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR ORSINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C Tujuan dan Kegiatan Penulisan	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian Resort	7
B. Pengertian Restoran dan Jenis Restoran.....	7
1. Pengertian Restoran	7
2. Jenis Restoran	8
C. Pengertian Dapur, Jenis Dapur Dan Peralatan Dapur	11
1. Pengertian Dapur.....	11
2. Jenis-Jenis Dapur	12
3. Peralatan Dapur.....	12

D. Pengertian Commis (Chef).....	13
E. Pengertian Menu.....	14
F. Pengertian Breakfast.....	14
G. Pengertian Produksi.....	14
H. Pengertian Kegiatan Breakfast.....	15
I. Pengertian Eggs Benedict With Hollandaise Sauce.....	15
BAB III GAMABARAN UMUM PERUSAHAAN.....	17
A. Lokasi Dan Sejarah Perusahaan.....	17
1. Lokasi Perusahaan.....	17
B. Sejarah Perusahaan.....	18
C. Bidang Usaha Dan Fasilitas Perusahaan.....	20
1. Bidang Usaha.....	20
2. Fasilitas Perusahaan.....	20
D. Struktur Organisasi Hotel.....	25
BAB IV PEMBAHASAN.....	30
A. Pembuatan Eggs Benedict untuk Breakfast With Hollandaise Sauce.....	30
1. Tahap Persiapan.....	30
2. Tahap pembuatan Eggs Benedict With Hollandaise Sauce.....	37
B. Hambatan dan Cara mengatasi dalam Pembuatan <i>Eggs Benedict With Hollandaise</i>	48
1. Hambatan.....	48
2. Cara Mengatasi.....	49
BAB V PENUTUP.....	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	18
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Hot Kitchen Pada Anarasa <i>Restaurant</i>	25
Gambar 4.1 Stove.....	33
Gambar 4. 2 Plate	34
Gambar 4. 3 Bowl	34
Gambar 4. 4 Pan	35
Gambar 4. 5 Bowl Stainless	35
Gambar. 4. 6 Ballon Whisk.....	36
Gambar 4. 7 Oven	36
Gambar 4. 8 Eggs.....	38
Gambar 4. 9 Salt & Pepper	38
Gambar 4. 10 Lemons	39
Gambar 4. 11 Butter	39
Gambar 4. 12 Memasukan Butter	40
Gambar 4. 13 Mengoven Butter.....	40
Gambar 4. 14 Butter cair.....	41
Gambar 4. 15 Eggs Yolk.....	41
Gambar 4. 16 Garnish lettuce dan red chili.....	41
Gambar 4. 17 <i>Parsley</i>	41
Gambar 4. 18 Pan berisi air hangat	42
Gambar 4. 19 Mixing Bowl berisi Egg yolk.....	42
Gambar 4. 20 Hollandaise Sauce dan Spring Onion.....	43
Gambar 4. 21 Pan berisi salt and pepper.....	44

Gambar 4. 22 Poached Eggs	45
Gambar 4. 23 Spring Onion	45
Gambar 4. 24 Hash Brown.....	46
Gambar 4. 25 Hash brown & Poached Eggs.....	46
Gambar 4. 26 Hash brown, Poached Eggs, Hollandaise sauce, Spring Onion.....	47
Gambar : 4. 27 Eggs Benedict with Hollandaise Sauce	48

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Kamar Hotel Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali	21
Tabel 3.2 Akomodasi Bidang Usaha Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali.....	21
Tabel 4.1 Bahan Eggs Benedict with Hollandaise Sauce	43

DAFTAR LAMPIRAN

Isi	Halaman
Lampiran 1 Alat Pengolahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Eggs Benedict With Hollandaise Sauce.....	53
Lampiran 2 Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Eggs Benedict With Hollandaise Sauce.....	55
Lampiran 3 Penyajian Eggs Benedict With Hollandaise Sauce.....	57

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah pisau bermata 2 Keberhasilan pariwisata Bali telah menjadi legenda tersendiri dalam membicarakan pariwisata internasional. Internasionalisasi lewat pariwisata, khususnya pariwisata budaya seperti yang dikembangkan di Bali, membawa masyarakat lokal terjepit di antara dua kutub kekuatan. Di satu pihak mereka diwajibkan memelihara tradisi dan adat budaya yang merupakan komoditas yang dapat dijual dan di sisi lain, internasionalisasi berarti membenturkan kebudayaan lokal dengan dunia modern. Banyak masalah yang mampu mengancam keberlanjutan dari pembangunan diantaranya menyangkut aspek lingkungan, social ekonomi, dan social budaya (Riani, 2021)

Bali adalah sebuah wilayah provinsi yang terletak di Indonesia. Ibu kotanya adalah Denpasar. Provinsi Bali terletak di bagian barat Kepulauan Nusa Tenggara. Di awal kemerdekaan Indonesia, pulau ini termasuk dalam Provinsi Sunda Kecil yang beribu kota di Singaraja, dan kini terbagi menjadi 3 provinsi, yakni Bali, Nusa Tenggara Barat, dan Nusa Tenggara Timur. Perkembangan pariwisata di Bali begitu pesat sehingga persaingan usaha di dunia pariwisata dituntut untuk memberikan pelayanan yang maksimal dan lebih maju kepada wisatawan yang berkunjung. Industri perhotelan yaitu suatu perusahaan yang bergerak dalam bidang pelayanandan jasa, turut memberikan kontribusi yang besar kepada sektor dunia pariwisata. Hotel adalah bangunan berkamar

banyak yang disewakan sebagai tempat untuk menginap dan tempat makan orang yang sedang dalam perjalanan. bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, penginapan, makan dan minum (KBBI, 2019)

Mövenpick Resort & Spa merupakan salah satu Hotel bebrintang lima yang terletak pada Jimbaran, Kuta Selatan, Badung Bali. berjarak sekitar 12kilo meter dari Bandara I Gusti Ngurah Rai dengan waktu tempuh yaitu 20menit. Dalam pengoperasiannya saling bekerjasama dalam menyediakan pelayanan dan kualitas yang baik untuk para tamu yang sedang menginap di Hotel. *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran terdiri atas beberapa *Department* yang saling bekerjasama dalam menyediakan pelayanan yang baik untuk para tamu. Adapun *Department- department* yang ada di *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran adalah : *Food and Beverage Department* (bagian makanan dan minuman), *Front Office Department* (bagian kantor depan), *Department* (bagian tata graha) , *Engineering Department* (bagian Teknik), *Housekeeping Security Department* (bagian keamanan), *sales & Marketing Department* (bagian penjualan dan pemasaran). *Accounting Department* (bagian keuangan), dan *Human Resources Department* .

Food & Beverage Department merupakan *department* yang memiliki tugas dan tanggung jawab terhadap pengolahan dan pelayanan makanan dan minuman. *Food & Beverage Department* dapat dibedakan menjadi 3bagian yaitu: *Food & Beverage Service*, *Food & Beverage Production*, *Steward Food & Beverage Service* yang memiliki tugas dan tanggung jawab dalam pelayanan makanan dan minuman untuk tamu sedangkan *Food & Beverage Production* yang memiliki tugas dan tanggung

jawab dalam mengolah dan mempersiapkan makanan untuk para tamu. *Food & Beverage Production* dapat dibagi menjadi 4 bagian yaitu: *Hot Kitchen, Cold Kitchen, pastry & Bakery*, dan *Butcher Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali* memiliki jenis 5 *Restaurant* yaitu: *Anarasa Restaurant, Katha Lobby and Lounge, jejala Pool Bar, Mövenpick Café*, dan *Above Eleven Sky*.

Anarasa Restaurant merupakan salah satu *Outlet Restaurant* yang menyediakan *all dining* mulai dari *Breakfast, Lunch*, dan *Dinner*. *Restaurant* ini memiliki kapasitas sampai dengan 273 orang. Untuk *Breakfast* mulai pukul 06.30 sampai 11.00 wita (*Buffet*). *Anarasa Restoranyang* memiliki dengan gaya urban yang menghadap ke taman tropis dan menawarkan berbagai hidangan Asia. Spesialisasi khas Bali, dan favorit internasional. *Buffet Breakfast* pada *Anarasa restoran* dengan menu *Western Breakfast* dan *Indonesian Breakfast*, salah satu menu adalah *Egg Benedict with Hollandaise Sauce*. *Egg Benedict* yang di temani oleh *HashBrown* dan di *combaine* dengan *Hollandaise Sauce* yang memiliki rasa dominan asam yang terbuat dari campuran *lemons, vinegar, salt and pepper* yang membuat rasa *hollandaise sauce* menjadi asin dan asam, sehingga membuat *eggs benedict* berbeda dengan telur yang lainnya. *Eggs Benedict With Hollandaise Sauce* banyak diminati oleh para tamu pada saat *Breakfast* untuk dijadikan makanan pada pagi hari. Maka dari itu penyusun mengangkat judul tersebut untuk mempersiapkan menu *Breakfast* kepada tamu untuk memberikan pelayanan yang terbaik.

Berdasarkan pemaparan latar belakang yang dibuat. maka dari itu tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Eggs Benedict With Hollandaise Sauce Pada Anarasa

Restaurant Di Hotel Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, yang menjadi pokok permasalahan dalam tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Egg Benedict with Hollandaise Sauce* pada anarasa *Resturant* di *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran Bali ?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Egg Benedict With Hollandaise Sauce* pada anarasa *Resturant* di *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran Bali dan bagaimana solusi yang akan dilakukan dalam mengenai kendala tersebut?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan *Eggs Benedict With Hollandaise Sauce* pada anarasa *Resturant* di *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran Bali.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Eggs Benedict With Hollandaise Sauce* pada anarasa *Resturant* di *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran Bali.

2. Kegunaan Penulisan

a Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan Diploma III pada

Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Untuk menambah wawasan serta mengaplikasikan teori yang didapat pada bangku perkuliahan dan di dunia kerja. sebagai bahan masukan untuk menambah wawasan dan untuk menambah pengetahuan di bidang Perhotelan khususnya pada pelayanan makanan dan minuman.

b Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai salah satu sumber informasi bagi mahasiswa khususnya pada Jurusan Pariwisata untuk bidang Akomodasi maupun pihak lain yang membutuhkan dimana untuk mengetahui lebih lanjut tentang pembuatan *Egg Benedict With Hollandaise Sauce* pada anarasa *Resturant* di *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran Bali. disamping itu penyusunan tugas akhir ini juga diharapkan dapat menambah daftar judul tugas akhir di perpustakaan yang nantinya bermanfaat bagi Mahasiswa yang akan menyusun Tugas Akhir. Khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata.

c Bagi Perusahaan

- 1) Dengan dilakukannya dapat diharapkan dapat memberikan masukan untuk meningkatkan pembuatan *Egg Benedict With Hollandaise Sauce* pada anarasa *Resturant* di *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran Bali dan dapat menjalin hubungan baik antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam pemenuhan tenaga kerja.

D. Metode Penulisan

Metode dan Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data

a) Metode Observasi

Yaitu pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan mencatatnya sesuai dengan data yang didapatkan, Khususnya pembuatan *Eggs Benedict With Hollandaise Sauce* pada anarasa *Resturant* di *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran Bali.

b) Metode Wawancara

Yaitu dengan metode pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab atau menanyakan secara langsung permasalahan yang akan di tanyakan dengan mencari jawaban kepada *Chef*, *Exceutive Chef*, dan *Staff* (pada *Kitchen Section*) di *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran Bali.

c) Metode Dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang akan dipakai dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif. Dalam tugas akhir ini dapat memaparkan secara langsung atau menguraikan tentang pembuatan *Egg Benedict With Hollandaise Sauce* pada anarasa *Resturant* di *Mövenpick Resort & Spa* Jimbaran Bali.

d) Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode akan digunakan dalam menyajikan data yaitu dengan metode informal, dimana metode ini merupakan suatu metode penyajian data yang mana metode tersebut dalam hasil penyajian analisis dan menggunakan kata-kata yang mudah di pahami. dan formal dengan menyajikan hasil analisis data dengan foto

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang proses Pembuatan *Eggs Benedict With Hollandaise Sauce* pada anarasa *Restaurant di Hotel Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali* memiliki beberapa tahap, yaitu : Tahap Persiapan yang terdiri dari tahap persiapan persiapan diri, persiapan pada lingkungan kerja, persiapan pada alat, dan persiapan bahan. Kedua, Tahap pelaksanaan yang terdiri dari Pembuatan *Hollandaise Sauce*, dan Pembuatan *Eggs Benedict with Hollandaise Sauce*. Tahap akhir adalah tahap penyajian yang merupakan cara penyajian *Egg Benedict With Hollandaise Sauce*.

Adapun kendala yang dialami selama membuat *Eggs Benedict With Hollandaise Sauce* adalah sulit dalam membuat *Poached eggs*. pada saat membuat *poched eggs*, telur yang dimasukan kedalam *pan* panas menjadi pecah dan tidak menjadi matang.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang dimiliki serta hambatan maka dapat disimpulkan saran yang dimiliki bagi hotel, yaitu :

1. Agar pembuatan *Eggs Benedict With Hollandaise Sauce* di percepat sehingga tamu tidak menunggu terlalu lama.
2. Dalam pembuatan *Eggs Benedict With Hollandaise Sauce* agar memiliki kualitas yang baik dan memiliki hasil yang maksimal maka standar yang pembuatan harus sesuai dengan SOP yang diterapkan oleh pihak Hotel.
3. Sebaiknya untuk membuat *Eggs Benedict With Hollandaise Sauce* harus sesuai dengan alat-alat yang digunakan sehingga mendapatkan hasil yang maksimal

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, Rachmat dan Ahmad Zakir, 2018. *Pemanfaatan Teknologi Mobile Untuk Pemesanan Dan Pemrosesan Menu Di Restaurant*
- Damayanti, Ida Ayu Kadek Werdika. 2014. *Handout Pengantar Hotel dan Restoran*. Denpasar : Politeknik Negeri Bali
- Departemen Pendidikan Nasional. 2022. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Ngurah Wira, 2020. *Menganalisis Hubungan Industri Perhotelan Dan Pariwisata*
- Oka, I M. Dharma dan I N. Winia, 2017. *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Putri, Bestarika Rizky Angrini, 2017. *Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal di 10 Binjai PNB Perdana Hotel and Suites on The Park, Kuala Lumpur*. e- *Proceeding of Applied Science: Vol 3*, Desember 2017. Bandung Universitas Telkom.
- Riani, N. (2021). PARIWISATA ADALAH PISAU BERMATA 2. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(5), 1469-1474.
<https://doi.org/10.47492/jip.v2i5.923>
- Suardani, Made, 2015. *Pengolahan Makanan 1*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, Ni Made. 2015. “ *Pengolahan Makanan 2*”. Denpasar . PoliteknikNegeri Bali.
- Suryono. 2015. *Food Production*, Yogyakarta: PT. Intan Sejati Klaten.
- Winia, I Nyoman dan I Made Darma Oka. 2015. *Tata Hidangan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.

