

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN NASI GORENG MAYA SARI OLEH COOK DI MAYA SANUR RESORT & SPA



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Arisma

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN NASI GORENG MAYA SARI
OLEH COOK DI MAYA SANUR RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Wayan Arisma
NIM 2015823290**

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

**PEMBUATAN NASI GORENG MAYA SARI
OLEH COOK DI MAYA SANUR RESORT & SPA**

Oleh

I Wayan Arisma
NIM 2015823290

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

Disetujui oleh :

Pembimbing I,



Solihin, SST.Par.,M.Par.
NIP 197303122002122002

Pembimbing II



Gilang Ramadan, S.Pd.,M.Tr.Par.
NIP

JURUSAN PARIWISATA
Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,
POLITEKNIK NEGERI BALI



Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D.
NIP 196312281990102001



KEMENTRIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN
TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI 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 : I Wayan Arisma
NIM : 2015823290
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN NASI GORENG MAYA SARI
OLEH COOK DI MAYA SANUR RESORT & SPA”**

benar bebas plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan berikut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 8 April 2023
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Wayan Arisma
NIM : 2015823290
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 NASI GORENG MAYA SARI OLEH COOK DI MAYA SANUR RESORT & SPA ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Nasi Goreng Maya Sari Oleh Cook Di Maya Sarur Resort & Spa.

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 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 Sekretaris 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.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd,M.Pd. selaku kapordi DIII perhotelan jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Solihin, SST.Par.,M.Par.selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. Gilang Ramadan, S.Pd.,M.Tr.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
8. Jesus Girbert Carbonell selaku General Manager di Maya Sanur Resort & Spa yang telah memberikan kesempatan untuk masuk ke industri dan memperoleh informasi dalam penyusunan tugas akhir.
9. Gunarta selaku HR di Maya Sanur Resort& Spa yang telah memberikan kesempatan untuk memperoleh informasi dalam penyusunan tugas akhir.
10. Ida Bagus Ari Permana selaku Executive Chef di Maya Sanur Resort & Spa yang telah memberikan kesempatan untuk memperoleh informasi dalam penyusunan tugas akhir.
11. Karyawan pada Food and Beverage Hot Kitchen Team Maya Sanur Resort & Spa yang telah membantu dalam memberikan informasi dalam penyusunan tugas akhir.

12. Dosen dan karyawan di Kampus Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang juga banyak memberikan doa, dukungan, informasi, serta ilmu pengetahuan yang sangat penting bagi penulis.
13. Bapak I Made Suteja dan Ibu Ni Wayan Ariyanti selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali, Kampus Gianyar yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak 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

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	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penyusunan Proposal Tugas Akhir	4
1. Tujuan Penulisan	4
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metodologi 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. Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Resort	9
C. Food and Beverage Departement	10
1. Pengertian Food and Beverage	10
2. Bagian Food and Beverage Departement	11
D. Restoran	12
1. Pengertian Restoran	12
2. Jenis Jenis Restoran	12
E. Kitchen	15
1. Pengertian Kitchen	15
2. Jenis-Jenis Kitchen	15
F. Pengertian Cook	17
G. Metode Memasak	17
H. Pengertian Bahan Makan	18
I. Perlengkapan Dapur	18

J.	Pengertian Pembuatan	19
K.	Pengertian Nasi Goreng	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		21
A.	Lokasi dan Sejarah Perusahaan / Hotel.....	21
1.	Lokasi Hotel	21
2.	Sejarah Hotel	21
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	22
1.	Akomodasi	22
C.	Struktur Organisasi Hotel	33
1.	Struktur Organisasi Food & Beverage Product	33
2.	Uraian Kegiatan Masing-Masing Jabatan di Main Kitchen	34
BAB IV PEMBAHASAN.....		37
A.	Proses Pembuatan Nasi Goreng Maya Sari oleh Cook di Maya Sanur Resort & SPA	37
1.	Tahap Persiapan	37
2.	Tahap Pembuatan	53
3.	Tahap Penyajian	61
B.	Hambatan-hambatan yang dialami dalam proses Pembuatan Nasi Goreng Maya Sari oleh Cook di Maya Sanur Resort & SPA dan cara mengatasinya	62
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		64
A.	Simpulan	64
B.	Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Maya Sanur	21
Gambar 3. 2 Mayasari Restoran.....	23
Gambar 3. 3 Kuu Japanese Restaurant.....	24
Gambar 3. 4 Graze Restoran	24
Gambar 3. 5 Tree Bar.....	25
Gambar 3. 6 Infinity Beach Pool	26
Gambar 3. 7 Lagoon Pool	26
Gambar 3. 8 Family Pool	27
Gambar 3. 9 Kids Pool.....	27
Gambar 3. 10 Spa.....	28
Gambar 3. 11 Fitness Center.....	28
Gambar 3. 12 Yoga Studio.....	29
Gambar 3. 13 The Gallery.....	29
Gambar 3. 14 Green Rooftop 360.....	30
Gambar 3. 15 Kids Club	30
Gambar 3. 16 Ballrom.....	31
Gambar 3. 17 Seminar Room.....	32
Gambar 3. 18 Board Room	32
Gambar 3. 19 The Pavillion	33
Gambar 3. 20 Struktur Organisasi.....	34
Gambar 4. 1 Persiapan Diri.....	38
Gambar 4. 2 Cuuting Board	39
Gambar 4. 3 Knife.....	39
Gambar 4. 4 Kompor wok.....	40
Gambar 4. 5 Wok pan	40
Gambar 4. 6 Ladle.....	40
Gambar 4. 7 Frying pan	41
Gambar 4. 8 Stock pot.....	41

Gambar 4. 9 Spatula.....	42
Gambar 4. 10 Timbangan.....	42
Gambar 4. 11 Bowl	42
Gambar 4. 12 Tongs	43
Gambar 4. 13 Griddle.....	43
Gambar 4. 14 Pasta plate.....	43
Gambar 4. 15 Saos dish.....	44
Gambar 4. 16 Edible Flower	44
Gambar 4. 17 Carrot.....	45
Gambar 4. 18 Long been.....	45
Gambar 4. 19 Sate Ayam	46
Gambar 4. 20 Tempe.....	47
Gambar 4. 21 Telur	48
Gambar 4. 22 Garam	48
Gambar 4. 23 Lada Putih Bubuk.....	48
Gambar 4. 24 Selada	49
Gambar 4. 25 Minyak Goreng	49
Gambar 4. 26 Sambal Merah	50
Gambar 4. 27 Bumbu Kacang.....	51
Gambar 4. 28 Nasi.....	52
Gambar 4. 29 Sambal Merah	54
Gambar 4. 30 Sambal Tomat	54
Gambar 4. 31 Bumbu Kacang.....	55
Gambar 4. 32 Rempeyek.....	56
Gambar 4. 33 Acar	57
Gambar 4. 34 Pembuatan Tempe Sambal Merah.....	58
Gambar 4. 35 Slice Bawang Merah Dan Bawang Putih	58
Gambar 4. 36 Potongan Dice Wortel	58
Gambar 4. 37 Slice Long Been	59
Gambar 4. 38 Nasi Goreng Maya Sari	62

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 4. 1 Recipe Rempyek	46
Tabel 4. 2 Recipe Acar.....	47
tabel 4. 3 Bumbu Nasi Goreng.....	50
Tabel 4. 4 Recipe Sambal Merah	50
Tabel 4. 5 Recipe Bumbu Kacang.....	51
Tabel 4. 6 Recipe Sambal Tomat	52



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Preparation

Lampiran 2 Proses pembersihan wok pan setelah membuat orderan



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan pusatnya pariwisata di Indonesia. Pulau Bali yang dijuluki sebagai pulau dewata ini, tidak hanya terkenal di dalam negeri saja, tetapi juga di berbagai macam negara. Bali sebagai pulau yang sangat ramai dikunjungi oleh para wisatawan dikarenakan oleh seni, budaya, dan kearifan lokal masyarakat yang menarik datangnya wisatawan. Keramahtamahan masyarakat Bali juga membuat wisatawan betah untuk berlama-lama berlibur di Bali. Kedatangan wisatawan memberi dampak pada perekonomian masyarakat di Bali. Dalam kondisi tersebut, pemerintah daerah serta masyarakat menyiapkan berbagai macam sarana yang menjadi salah satu penopang sektor pariwisata, seperti usaha dalam bidang produksi, sarana transportasi, sarana rekreasi, dan yang paling penting adalah dibangunnya hotel sebagai sarana akomodasi utama dalam kegiatan pariwisata.

Sejak berkembangnya sektor pariwisata di Bali, banyak terjadi persaingan usaha dalam memberikan akomodasi kepada wisatawan. Maka di daerah wisata seperti Jimbaran, Nusa Dua, Kuta, Sanur, serta Ubud banyak dibangun hotel mewah dan megah sebagai bentuk akomodasi dalam melayani wisatawan. Dengan banyak dibangunnya akomodasi seperti hingga saat ini, penyedia akomodasi berkompetisi dalam memuaskan wisatawan. Kepuasan wisatawan tidak hanya tergantung pada pelayanan terbaik, tetapi juga dengan kualitas dari sarana dan prasarana yang dimiliki oleh akomodasi yang terkait.

Keberlangsungan pariwisata terhubung dengan bidang usaha jasa perhotelan yang keberadaannya sudah tidak dapat dipisahkan. Jasa perhotelan menjadi salah satu penopang dalam kegiatan wisatawan ketika melakukan perjalanan wisata.

Maya Sanur Resort and Spa merupakan salah satu hotel berbintang lima yang berada di daerah Sanur. Maya Sanur Resort and Spa terdapat berbagai departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab yang saling berkaitan serta bekerja sama, baik antar departemen dalam operasional demi kelancaran pekerjaan. Salah satu departemen dalam operasional hotel yaitu Food and Beverage Departement.

Pada divisi ini sangat mutlak hukumnya untuk memiliki pengetahuan dan keahlian yang mampu untuk mengolah dan menghidangkan makanan dengan standar terbaik. Tujuannya tidak lain agar seluruh tamu merasa puas pada saat menikmati hidangan yang disajikan. Food and Beverage Product adalah salah satu bagian divisi di hotel yang memiliki tugas untuk menangani pengolahan makanan dari bahan mentah menjadi produk siap saji. Mulai dari appetizer, soup, main course dan dessert untuk para tamu hotel.

Maya Sanur Resort and Spa memiliki banyak jenis menu, diantaranya Parpadele Bolognaise, Pene Alfungi, Smash Burger, Fish Burger, Eggplant Parmigiana, Pumpkin Ravioli, Fish and Cheaps, Harissa Cauliflower, Lamb Pastilla, Nasi Goreng Maya Sari, Mie Goreng, dan lainnya. Dari sekian banyak jenis makanan yang ada di Maya Sanur Resort and Spa, Nasi Goreng Maya Sari adalah makanan yang paling banyak diminati oleh tamu. Hal tersebut dikarenakan oleh rasa Nasi Goreng Maya Sari yang sangat khas dan berbeda dari Nasi Goreng pada umumnya karena memiliki bumbu yang sangat khas diantaranya bumbu nasi goreng yang

terdiri dari oyster sauce, kecap manis, fish sauce, sesame oil, raja rasa, knor, dan arak masak. Dan juga di isi dengan sambal merah yang bahan nya terdiri dari shallot, garlic, red chilli, dan candle nut. Nasi Goreng Maya Sari juga dilengkapi dengan banyaknya condiment diantaranya seperti Tempe Goreng Sambal Merah, Peyek, Sate Ayam Bumbu Kacang, Telur Sunny Side Up, Salad, dan Edible Flower sebagai garnishnya. Selain itu ada beberapa hal yang saya temukan saat memasak nasi goreng diantaranya saat pembuatan nasi goreng tetap diaduk agar minyak dapat tetap panas merata. Saat pembuatan nasi goreng, nasi yang akan digunakan tidak boleh menggunakan nasi yang lembek atau terlalu basah karena dapat menyebabkan lengket dan bumbu tidak merata.

Maka dari uraian latar belakang diatas penulis tertarik mengangkat suatu permasalahan tentang “Pembuatan Nasi Goreng Maya Sari Oleh Cook di Maya Sanur Resort & Spa”.

B. Rumusan Masalah

Permasalahan umum yang dikaji berdasarkan latar belakang diatas adalah sebagai berikut:

1. Pembuatan Nasi Goreng Maya Sari di Maya Sanur Resort &SPA?
2. Apa saja hambatan yang dialami saat membuat Nasi Goreng Maya Sari di Maya Sanur Resort &SPA dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penyusunan Proposal Tugas Akhir

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

1. Tujuan Penulisan

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

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan Nasi Goreng Maya Sari di Maya Sanur Resort & Spa
- b. Untuk mengetahui hambatan dan solusi saat pembuatan Nasi Goreng Maya Sari di Maya Sanur Resort & Spa

2. Kegunaan Penulisan

Untuk dapat memenuhi persyaratan kelulusan akademik dalam menyelesaikan program Studi Diploma III Perhotelan, jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan menerapkan beberapa teori yang didapatkan pada duni industry.

a. Bagi Mahasiswa

1. Untuk dapat memenuhi persyaratan kelulusan akademik dalam menyelesaikan program Studi Diploma III Perhotelan, jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan menerapkan beberapa teori yang didapatkan pada dunia industry.
2. Untuk meningkatkan intelegensi kemampuan dan keterampilan mahasiswa agar dapat mempraktekkannya di dalam pekerjaannya kelak.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan bisa digunakan untuk sumber informasi bagi mahasiswa di jurusan pariwisata, khususnya di program studi perhotelan maupun pihak lain yang akan membutuhkan tentang pembuatan Nasi Goreng Maya Sari.

c. Bagi Perusahaan

Penulis tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel Maya Sanur Resort & Spa khususnya cook untuk memberikan kualitas produksi makanan yang lebih baik kepada tamu.

D. Metodologi Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses pembuatan Nasi Goreng Maya Sari di Maya Sanur Resort & Spa

b. Metode Wawancara

Teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab yang berlangsung kepada Cook Hot Kitchen Section dengan satu arah artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh yang di wawancara di Maya Sanur Resort & Spa.

c. Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara mendapatkan informasi melalui studi kepustakaan dan membaca sumber tertulis yang berkaitan dengan tugas akhir ini sehingga diharapkan dapat membantu penulis untuk melengkapi tugas.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan Teknik analisis data yang digunakan penulis adalah teknik analisis laporan deskriptif. Metode deskriptif ini adalah teknik analisis data yang

menggunakan teknik pemaparan secara langsung atau menguraikan proses Pembuatan Nasi Goreng Maya Sari Oleh Cook di Maya Sanur Resort & SPA.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Proposal Tugas Akhir ini disajikan dengan Metode penyajian hasil analisis yang digunakan penulis adalah Teknik narasi yang menyajikan data dalam bentuk kalimat dan di lengkapi dengan gambar dan tab



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpul

Berdasarkan pembahasan tentang Pembuatan Nasi Goreng Maya Sari Oleh Cook di Maya Sanur Resort & Spa penulis dapat menyimpulkan, bahwa proses pembuatan nasi goreng dibagi menjadi 3 tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, tahap penyajian.

1. Tahap persiapan

Dalam tahap persiapan ada beberapa hal yang harus dilakukan, yaitu persiapan diri yaitu menggunakan seragam kerja lengkap dengan menggunakan atribut lengkap dari hotel seperti menggunakan baju kitchen, apron, hair net, dan topi kitchen.

2. Tahap persiapan bahan

Pada tahap persiapan bahan seorang cook harus mempersiapkan semua bahan yang lengkap untuk membuat Nasi Goreng Maya Sari dari mempersiapkan bumbu nasi goreng, sambal merah, nasi putih garlic shallot, egg, carrot, long been dan mempersiapkan bahan condiment diantaranya yaitu sate ayam bumbu kacang, peyek, tempe sambal merah, edible flower, selada dan penemanya acar dan sambal tomat.

3. Tahap pengolahan

Pada tahap pengolahan meliputi pembuatan yang akan digunakan pada makanan dari makanan mentah menjadi makan matang yang siap dihidangkan diantaranya

proses pembuatan bumbu nasi goreng, bumbu sambal merah, bumbu kacang, sambal tomat, pembuatan adonan rempeyek, pembuatan nasi, pembuatan sate ayam, pembuatan tempe sambal merah, pembuatan telur sunny side up, dan pengolahan semua bahan hingga menjadi nasi goreng.

4. Tahap penyajian

Tahap penyajian merupakan tahap yang perlu diperhatikan oleh seorang Waitress karena presentasi dalam suatu sajian akan sangat mempengaruhi kepuasan bagi para tamu yang menikmati hidangan tersebut.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang penulis alami selama pengumpulan data untuk tugas akhir ini di Maya Sanur Resort & Spa. Maka penulis memberikan beberapa saran untuk hotel, yaitu:

1. Untuk industri

- a. Saat pembuatan nasi goreng memerlukan kesabar untuk tetap mengaduk minyak agar minyak dapat panas dan merata ke seluruh sudut wok pan.
- b. Nasi yang akan digunakan saat membuat nasi goreng alangkah lebih baiknya di taruh terlebih dahulu di tempat yang dingin, setelah matang, karena dapat mengurangi kadar air dalam nasi sehingga nasi akan sedikit kering dan sangat bagus dipakai untuk membuat nasi goreng.
- c. Seorang cook harus mempelajari standar pembuatan nasi goreng yang sudah ditetapkan untuk menghindari rasa yang berbeda dan berdampak pada ketidakpuasan tamu

2. Untuk kampus

- a. Sebagai kampus pariwisata alangkah baiknya kampus menambahkan peralatan dan sarana untuk kegiatan praktek di kampus agar memudahkan mahasiswa.
- b. Minimnya kegiatan praktek akan membuat mahasiswa kurang mengerti dan paham dengan pembahasan materi yang dipaparkan oleh dosen.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda Dan Pradini.2022. Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Mcdonald's Jatipadang. Jurnal Ekonomi Dan Bisnis.11(3),263-277 Diakses Dari <https://Stiemuttaqien.Ac.Id/Ojs/Index.Php/OJS/Article/View/1131>
- Azzahra, Afifah.2019. Perancangan Hotel Resort Di Kabupaten Bone Bolango Dengan Pendekatan Organic of Architecture. Jurnal Peradaban Sains.7(1),74-84. Diakses Dari <https://Stitek-Binataruna.E-Journal.Id/Radial/Article/View/185>
- Dewi.2022. Nasi Goreng: Food and Wine Pairing. Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis.1(5),1189-1204. Diakses Dari <https://Paris.Ipb-Intl.Ac.Id/Index.Php/Paris/Article/View/83>
- Fauzzia, Dkk.2022. Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston. Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata.5(2),100-105. Diakses Dari <https://Ejournal.Undiksha.Ac.Id/Index.Php/JMPP/Article/View/46858>
- Hadi Sunjaya.2017. Perancangan Universal Kitchen Cabinet (Studi Kasus Untuk Pengguna Kursi Roda Dan Pengguna Normal). JURNAL INTRA.6(1),1-6. Diakses Dari <https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/182979-ID-Perancangan-Universal-Kitchen-Cabinet-St.Pdf>
- Hastuti Silfia.2019. Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Service Terhadap Kepuasan Pelanggan Hotel Grand Dafam Rohan Syariah. Jurnal Ekobis Dewantara.2(3),35-48. Diakses Dari <https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/300014-Pengaruh-Kualitas-Pelayanan-Food-And-Bev-25024583.Pdf>
- Herlina Dan Mulyani.2020. Pengaruh Kualitas Pelayanan Food and Beverage Department Terhadap Kepuasan Konsumen Hotel Daily Inn Jakarta. Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata.1(2),74-80 Diakses Dari <https://Ojs.Stiami.Ac.Id/Index.Php/DESTINESIA/Article/View/842>
- Heriyanto Dan Gunawan.2019. Identifikasi Karakteristik Pada Industri Restoran Di Surabaya. Jurnal Sains Dan Seni Its.8(2), D310-D314. Diakses Dari http://ejournal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/48350
- Indriawati.2018. Mall Resto Di Pontianak. Jurnal Online Mahasiswa Arsitektur Universitas Tanjungpura.6(2),246-256. Diakses Dari <http://dx.doi.org/10.26418/jmars.v6i2.30873>

- Kisworo, Tubagus Dewaji .2016. *Basic Memasak Ala Chef*. Surabaya, Jawa Timur. CV Garuda Mas Sejahtera.
- Nita, Dkk.2021. Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) Pada Protein Hewani Di Instalasi Gizi Rsud Prof Dr. W. Z. Johannes Kupang. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*.2(2),30-36 Diakses Dari <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i2.1653>
- Noviastuti Dan Cahyadi.2020. Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara*.3(1),31-37. Diakses Dari <https://jurnal.akparada.ac.id/index.php/nusantara/article/view/17>
- Nurchayyo, Huda.2015. Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*.6(1),45-55. Diakses Dari <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khatulistiwa/issue/archive/index.php/khasanah/article/view/524>
- Putra Dan Simalungun.2019. Analisis Strategi Pemasaran Dalam Upaya Peningkatan Pangsa Pasar Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Simantek*.3(3), 122-130. Diakses Dari [Http://Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id/haan%20studi%20kasus%20%20grand%20swiss-Belhotel%20medan](http://Download.Garuda.Kemdikbud.Go.Id/haan%20studi%20kasus%20%20grand%20swiss-Belhotel%20medan)
- Ranchman, Dkk.2020. Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*.9(2),20-27. Diakses Dari <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/33012>
- Redjasa.2014. Peranan Tata Hidangan Dalam Menumbuhkembangkan Industri Pariwisata Di Era Globalisasi. *Soshum Jurnal Sosial Dan Humaniora*.4(1),66-76. Diakses dari <file:///C:/Users/HP/Downloads/386-25-1054-1-10-20170302.pdf>
- Rizki Dan Firmansyah.2022. Upaya Food Production Department Dalam Mengolah Dan Menyajikan Makanan Di Hotel Berbintang (Studi Kasus Di Hotel Hotel Royal Darmo Malioboro). *Hotelier Journal Politeknik Indonusa Surakarta* Issn.8(20),83-95. Diakses Dari <https://Repository.Bsi.Ac.Id/Repo/Files/354898/Download/Aulia-Jurnal-Publish.Pdf>
- Rosdianti, Dkk.2018. Analisis Ketersediaan Fasilitas Tamu Penyandang Disabilitas Di Hotel Kawasan Itdc Nusa Dua. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*.2(3),271-285. Diakses Dari <http://download.garuda.kemdikbud.go.id>

- Saputri Dan Solikhin.2016. Afektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar Di Food and Beverage Product Pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*.12(1),1-25. Diakses Dari <https://Jurnal.Stpsahidsurakarta.Ac.Id/Index.Php/JPI/Articel/Download/202/167>
- Surya, Febri.2019. *Akomodasi Perhotelan*. Jawa Tengah: Desa Pustaka Indonesia.
- Susana, Dita.2017. *Food And Beverage Pelayanan Makanan Dan Minuman*. Wirogunan, Mergangsan, Yogyakarta. Relasi Inti Media.
- Sutiadiningsih Dan Werdhani.2019. Pengendalian Bahan Makanan Di Katering. *E-Journal Tata Boga*. 8(1),126-132. Diakses Dari <https://core.ac.uk/download/pdf/230743807.pdf>
- Tim Bina Karya SMK.2019. *Ilmu Lengkap Bahan Makanan*. Temanggung, Jawa Tengah. Desa Pustaka Indonesia.
- Wardiyanta, Dkk.2020. Studi Kasus Kualitatif Keberhasilan Restoran Non Waralaba Di Yogyakarta. *Jurnal Inovasi Penelitian*.1. (7),1475-1486. Diakses Dari <https://stp-mataram.e-journal.id/JIP/article/view/285>
- Widyarini, Dkk.2022. Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier the Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital Dan Manajemen*.1(1),36-42. Diakses Dari <https://Core.Ac.Uk/Download/Pdf/553276407.Pdf>
- Yulianti, Dkk.2022. Karakteristik Jagung Bose Instan Hasil Pengolahan Dengan Berbagai Metode Pemasakan. *Jurnal Pangan*.31(2),135-144. Diakses Dari <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/93943/>