

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN TANDOOR
DI BAMBU RORAS RESTAURANT
GRAND IXORA KUTA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Komang Tristan Fadza Rizky

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN TANDOOR DI BAMBU RORAS RESTAURANT GRAND IXORA KUTA RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Komang Tristan Fadza Rizky
NIM 2015823105**

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

**PEMBUATAN CHICKEN TANDOOR
DI BAMBU RORAS RESTAURANT
GRAND IXORA KUTA RESORT**

Oleh
Komang Tristan Fadza Rizky
NIM 2015823105

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

Disetujui oleh

Pembimbing I



Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si, Ak
NIP 198507152010122002

Pembimbing II



Kanah, S.Pd., M.Hum
NIP 197004121998022001

Disahkan Oleh
Jurusan Pariwisata



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 di bawah ini :

Nama : Komang Tristan Fadza Rizky

NIM : 2015823105

Program Studi : Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN CHICKEN TANDOOR
DI BAMBU RORAS RESTAURANT
GRAND IXORA KUTA RESORT”**

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.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,



Komang Tristan Fadza Rizky

NIM : 2015823105

PS : Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena berkat rahmat-Nya dan adanya kemauan yang keras serta bantuan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan *Chicken Tandoor* di Bambu Roras Restaurant Grand Ixora Kuta Resort ini dengan baik dan tepat Pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Chicken Tandoor Di Bambu Roras Restaurant Grand Ixora Kuta Resort

Dalam penulisan Tugas Akhir Ini ini, penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak yang telah penulis terima sehingga atas bantuan beliau-beliau itulah Tugas Akhir ini dapat penulis selesaikan dengan baik. Pada kesempatan ini penulis menghaturkan 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 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSSt.Par., M.Par, selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
5. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si,Ak, selaku dosen pembimbing I penulis yang telah banyak memberikan saran dan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Kanah, S.Pd., M.Hum. Selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah mengarahkan dan membimbing di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak dan Ibu Staff Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah banyak membantu dalam keperluan administrasi.
9. Bapak Gede Budhiratmanu, selaku *General Manager* Grand Ixora Kuta Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi Grand Ixora Kuta Resort.
10. Ibu Grisma Wira Utami, selaku *Human Resources Department* yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Grand Ixora Kuta Resort untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
11. Bapak Komang Dita Trisna Putra selaku *Head Chef* Grand Ixora Kuta Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulisan Tugas Akhir.

12. Bapak I Putu Yustika Putra selaku *Chef de Partie* Grand Ixora Kuta Resort yang telah banyak memberikan masukan serta bimbingan selama penulisan Tugas Akhir ini.
13. Semua rekan-rekan kerja di F&B Kitchen Departement yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu yang telah membantu memberikan motivasi kepada penulis selama proses penulisan Tugas Akhir ini.
14. Bapak I Wayan Suastana dan Ibu Luh Mariani yang merupakan orang tua penulis yang selalu membimbing dan mendukung segala hal, serta memberikan doa selama penulisan Tugas Akhir Ini.
15. Keluarga, Sahabat, dan teman-teman kelas 6C Hotel yang telah memberikan motivasi, semangat serta dukungan moral dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Dengan keterbatasan waktu dan mengingat kemampuan yang penulis miliki masih sangat terbatas, maka penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini belum sempurna dan masih banyak kekurangannya. Karena itu, segala kritik yang sifatnya membangun sangat diharapkan untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini. Dalam kesempatan ini pula penulis tidak akan dapat melupakan atas segala bantuan dari semua pihak yang mendukung dan membantu dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Akhir kata, semoga dengan disusunnya laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan bagi mereka yang memerlukannya, terutama dalam lingkungan Politeknik Negeri Bali

Badung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	5
3. Metode dan Penyajian Hasil Analisis	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel	7
B. Pengertian Food and Beverage Department	10
C. Pengertian Dapur	10
1. Pengertian Dapur Hotel.....	11
2. Jenis-jenis Dapur.....	11
3. Fungsi Utama Dapur	11
D. Memasak	12
1. Pengertian Memasak	12
2. Pengertian Juru Masak.....	13
3. Metode Memasak.....	13
4. Peralatan Dapur.....	15
E. Pengertian Pembuatan.....	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	16

A. Lokasi dan Sejarah.....	17
1. Lokasi.....	17
2. Sejarah Singkat	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas.....	18
1. Bidang Usaha.....	18
2. Fasilitas Hotel	20
C. Struktur organisasi	22
BAB IV PEMBAHASAN.....	29
A. Prosedur Pembuatan.....	29
1. Tahap Persiapan	29
2. Tahap Pembuatan.....	39
3. Tahap Penyajian.....	41
B. Hambatan yang dihadapi dalam Prosedur Pembuatan dan solusinya	42
BAB V PENUTUP.....	44
A. Simpulan	44
B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel	17
Gambar 4.1 Baju Kerja	27
Gambar 4.2 Area Kerja	29
Gambar 4.3 Area Kerja Butcher	29
Gambar 4.4 Area Kerja Main Kitchen	29
Gambar 4.6 Pisau	30
Gambar 4.7 Talenan	30
Gambar 4.8 Stock pot	31
Gambar 4.9 Saute pan	31
Gambar 4.10 Spatula	32
Gambar 4.11 Tong	33
Gambar 4.12 Kompor	33
Gambar 4.13 Pemanggang	34
Gambar 4.14 Piring	35
Gambar 4.15 Sauce dish	36
Gambar 4.16 Nasi	41
Gambar 4.17 Butter rice	42
Gambar 4.18 Sauteed vegetables	42
Gambar 4.19 Sambal dabu-dabu	43
Gambar 4.20 Chicken Tandoor	44
Gambar 4.21 Sambal Merah	45
Gambar 4.22 Sauteed vegetables	46
Gambar 4.23 Hidangan Chicken Tandoor	46

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Resep butter rice.....	36
Tabel 4.2 Resep chicken tandoor	36
Tabel 4.3 Resep Sauted Vegetables	37
Tabel 4.4 Resep acar	38
Tabel 4.5 Resep dabu dabu	38

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Fasilitas Hotel
- Lampiran 2 Bar dan Restoran
- Lampiran 3 Spa
- Lampiran 4 Meeting Room
- Lampiran 5 Fasilitas Penunjang
- Lampiran 6 Menu terlaris setiap bula

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang memiliki 17.000 pulau dengan keunikan dan keindahannya masing-masing. Sebagai negara kepulauan menyebabkan Indonesia memiliki keanekaragaman suku, budaya dan adat-istiadat. Keanekaragaman inilah yang membuat Indonesia memiliki daya tarik sebagai destinasi pariwisata yang luar biasa di kancah internasional.

Pariwisata adalah salah satu industri yang sangat menguntungkan bagi suatu negara, Indonesia contohnya. Indonesia adalah salah satu negara yang ada di Asia Tenggara yang memiliki berbagai suku tersebar dari sabang sampai merauke. Oleh sebab itu Indonesia menjadi memiliki keanekaragaman budaya yang memiliki daya tarik di kanca internasional.

Beberapa komponen yang mampu mendukung terlaksananya kegiatan pariwisata adalah *attraction, accommodation, accessibility, amenities, dan activities*. *Accommodation* atau akomodasi menjadi salah satu usaha yang memiliki peranan penting dalam terselenggaranya kegiatan pariwisata karena tanpa akomodasi industri pariwisata tidaklah dapat berkembang.

Pulau Bali memiliki beberapa akomodasi yang dibangun seperti; hotel, resort, losmen, villa, guest house dan lain sebagainya. Hotel menjadi salah satu akomodasi yang paling sering dipilih oleh wisatawan untuk menginap, menghabiskan waktu untuk beristirahat dan bahkan untuk liburan.

Hotel adalah suatu usaha jasa yang memberikan pelayanan akomodasi atau penginapan, makanan dan minuman serta fasilitas lainnya yang ditujukan kepada khalayak umum. Salah satu hotel yang menjadi pilihan wisatawan adalah Grand Ixora Kuta Resort. Grand Ixora Kuta Resort merupakan hotel bintang 4 yang terletak di Jalan Kartika Plaza no. 92 Kuta, Bali. Hotel ini memiliki lokasi yang sangat strategis dimana hanya 10 menit dari bandara internasional Ngurah Rai dan sekitar 5 menit menuju pusat perbelanjaan di seputar area Kuta.

Grand Ixora Kuta Resort memiliki beberapa departemen yang memiliki peran penting dalam kelancaran operasional Seperti Food and Beverage Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Sales & Marketing Department, dan Human Resource Department.

Food and Beverage Department memiliki peran yang sangat penting karena menghasilkan pendapatan bagi hotel sebab F&B Department memiliki tugas untuk mempersiapkan makanan dan minuman yang dibutuhkan oleh tamu yang menginap di hotel, dimana hidangan yang disajikan merupakan hidangan yang berkualitas dan dapat memenuhi selera tamu sehingga tamu akan terus melakukan pemesanan kembali. Food and Beverage Department terbagi menjadi 2 bagian, yaitu bagian Food & Beverage Service dan Food & Beverage Product. Bagian Food & Beverage Service Seperti *waiter/waitress* yang bertugas untuk melayani tamu, sedangkan Food & Beverage Product terdiri dari *kitchen* dan *stewarding* adalah bagian yang mengatur pengadaan dan pemeliharaan peralatan makan, peralatan saji, dan peralatan masak.

Untuk menunjang kebutuhan makanan tamu Grand Ixora Kuta Resort memiliki kitchen dengan 2 bagian yaitu; *Hot kitchen* dan *Cold kitchen* yang memiliki peran membuat dan mempersiapkan segala kebutuhan makanan untuk tamu. *Hot kitchen* bertugas untuk membuat segala Makanan utama sedangkan *cold kitchen* bertugas untuk pembuatan *pastry* dan *bakery, Salad*

Bambu Roras merupakan restoran yang menghadirkan berbagai masakan mulai dari indonesia sampai dengan masakan luar indonesia. Salah satu masakan yang ada dan di minati oleh para wisatawan yang menginap di Grand Ixora Kuta Resort adalah *Chicken Tandoor*. *Chicken Tandoor* adalah salah satu makanan luar yang berasal dari India, dibuat dengan *chicken breast* lalu di potong kecil-kecil berbentuk dadu menyerupai sate dan dibumbui serta dihidangkan dengan *sautéed vegetable, butter rice, sambal merah, sambal dabu-dabu* dan acar. *Chicken Tandoor* diminati oleh tamu dikarenakan *Chicken Tandoor* memiliki rasa yang gurih juga sedikit pedas dan memiliki porsi yang besar diantara menu lainnya sehingga tamu tertarik memesan *Chicken Tandoor*.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik untuk mengangkat judul prosedur pembuatan *Chicken Tandoor di Bambu Roras Restaurant Grand Ixora Kuta Resort*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan Permasalahan yang akan di bahas dalam tugas akhir ini sebagai berikut.

1. Bagaimanakah pembuatan *Chicken Tandoor* di Bambu Roras Restaurant Grand Ixora Kuta Resort?

2. Kendala apa sajakah yang dihadapi dalam pembuatan *Chicken Tandoor* di Bambu Roras Restaurant Grand Ixora Kuta Resort dan cara mengatasinya?

C. Tujuan dan kegunaan Penulisan Tugas Akhir

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 menjelaskan pembuatan *Chicken Tandoor* di Bambu Roras Restaurant Grand Ixora Kuta Resort.
- b. Untuk mendeskripsikan kendala dan cara mengatasinya dalam pembuatan *Chicken Tandoor* di Bambu Roras Restaurant Grand Ixora Kuta Resort.

2. Kegunaan penulisan 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 wawasan, pengetahuan dan kemampuan Food & Beverage Department.
- 2) Sebagai landasan tolak ukur dalam penerapan teori dan praktik di bangku kuliah dengan yang diterapkan dalam industri perhotelan untuk membentuk karakter professional dalam dunia hospitality.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Bagi Politeknik Negeri Bali, Tugas Akhir ini sebagai sumber landasan guna menambah referensi informasi terhadap perkembangan pada dunia industri perhotelan yang bisa menjadi bahan ajar di bangku perkuliahan, sehingga bahan ajar di kampus dapat selalu terbarukan dengan perkembangan industri perhotelan.

c. Bagi Perusahaan

Tugas Akhir ini sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel untuk selalu meningkatkan kualitas pelayanan.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data adalah sebagai berikut:

- a. Metode Observasi, yaitu metode pengumpulan data dengan cara mengamati, memahami dan terlibat langsung dalam pembuatan *Chicken Tandoor* di Bambu Roras Restoran Grand Ixora Kuta Resort. Metode ini juga didukung dengan dokumentasi berupa gambar.
- b. Metode Wawancara, yaitu metode pengumpulan data dengan cara tanya jawab secara langsung kepada yang lebih mengerti atau paham akan pembuatan chicken tandoor.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode yang penulis gunakan dalam penulisan laporan tugas akhir adalah dengan metode analisis deskriptif dengan teknik pemaparan masalah dengan data-data yang didapatkan selama praktik kerja lapangan.

3. Metode dan Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

- a. Metode Informal adalah metode penyajian analisis data dengan uraian kata-kata biasa.
- b. Metode Formal adalah metode penyajian analisis data dengan tanda-tanda seperti tabel, foto, dan lainnya. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada bab sebelumnya tentang pembuatan Chicken Tandoor di Bambu Roras Restoran Grand Ixora Kuta Resort Hotel maka penulis dapat mengambil beberapa kesimpulan, antara lain:

1. Tahapan pembuatan Chicken Tandoor, antara lain:
 - a. Tahap Persiapan diawali dengan mempersiapkan diri sebelum memasuki area dapur seperti *personal grooming*, kelengkapan *uniform*, absensi, kemudian persiapan bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan dalam proses pembuatan.
 - b. Tahap Pembuatan meliputi bagaimana proses pembuatan dan pengolahan chicken tandoor mulai dari pembuatan *butter rice* hingga menghasilkan chicken tandoor yang siap disajikan.
 - c. Tahap Penyajian meliputi cara penyajian atau cara menghidangkan makanan seindah dan semenarik mungkin. Dimulai dari menata makanan di atas piring sampai memberi *garnish* agar makanan terlihat semakin cantik.
2. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan chicken tandoor pada Bambu Roras Restaurant di Grand Ixora Kuta Resort Hotel dan cara mengatasinya

- a. *Chicken Tandoor* tidak matang

Hal ini sering menjadi kendala yang dihadapi oleh cook di Grand Ixora Kuta Resort Hotel. Api grill terlalu besar saat proses pemanggangan chicken tandoor sehingga dapat membuat daging matang diluarnya saja.

Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan selalu memperhatikan metode memasak dan time management pada saat proses pemanggangan chicken tandoor tersebut, sehingga kemungkinan daging tidak matang tidak terulang lagi.

b. *Butter Rice* tidak *smoky*

Kendala ini sering ditemui oleh seorang cook dalam pembuatan *butter rice* penyebabnya adalah seorang cook tidak teliti saat pembuatan *butter rice* berlangsung api yang digunakan tidak diubah sehingga jika api terlalu besar nasi akan gosong dan jika api terlalu kecil nasi tidak *smoky*. Hal ini tentu saja mempengaruhi rasa dari *butter rice* menjadi tidak sedap. Upaya yang harus dilakukan adalah selalu fokus dan teliti pada saat pengaturan tingkatan api pada kompor.

c. Seorang cook lupa menghangatkan sambel merah yang menyebabkan sambel merah menjadi masam

Kendala ini sering ditemui oleh seorang cook dalam pembuatan sambal merah. Penyebabnya adalah tidak adanya koordinasi sehingga menyebabkan sambal dingin dan tidak enak disantap. Upaya yang harus dilakukan adalah jika jam pulang maka lakukanlah *over handle* kepada karyawan yang masuk siang ataupun sore sehingga hal-hal yang seperti ini tidak terulang kembali.

B. Saran

Dengan mengacu pada simpulan di atas, maka saran-saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

1. Seorang cook diharapkan untuk selalu fokus dan teliti serta mengatur *time management* yang baik saat sedang mengolah makanan. Hal ini bertujuan agar tidak terjadi kembali tidak matangnya daging pada pembuatan chicken tandoor.
2. Seorang cook diharapkan untuk selalu mengecek api pada saat pengolahan *butter rice* berlangsung dikarenakan itu sangat penting jika api terlalu besar maka nasi yang dihasilkan akan gosong, jika api yang digunakan kecil maka nasi yang dihasilkan terlalu lembek. Gunakanlah api sesuai prosedur agar nasi yang dihasilkannya baik.
3. Seorang cook diharapkan untuk selalu memanaskan sambel kembali agar di esok hari sambel tidak masam, jika commis ada pekerjaan lain maka *over handle* di papan *kitchen* agar dikerjakan oleh commis lainnya yang tidak sibuk

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*, Bandung: Alfabeta
- Bartono, PH (2016). *Pengantar Pengolahan Makanan*, Jakarta: Perca
- Batafi, Wishnu HS AI. 2006. *Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi Housekeeping Department*. Bandung: Alfabeta
- Iskandar, M. (2010). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: Rasindo
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. *Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta
- Suardani, Ni Made (2014) *pengolahan makanan 1* Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- Suardani, Ni Made (2015) *pengolahan makanan 2* Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- Sudarja, Wawan. 2011. *Tips Cara Pembuatan Kue dan Roti Pada Restoran*. Bandung: PT. Indointelek Graha
- Sulastiono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Edisi Pertama Cetakan Kelima*. Bandung: Alfabeta
- Soekresno dan I.N.R Pedit. 2004 *Petunjuk Praktek Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Syamsidah, Syamsidah dan Hamidah, Hamidah (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Deepublish
- Utama, I Gusti Bagus Rai. 2015 *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). *Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta*. Khasanah Ilmu, 7(1), 1–10.