

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA OLEH COOK DI
KITCHEN UPZSCALE ASTON CANGGU BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Purwa Dinata

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA OLEH COOK DI
KITCHEN UPZSCALE ASTON CANGGU BEACH RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Wayan Purwa Dinata
NIM 2015823165**

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

**PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA OLEH COOK DI
KITCHEN UPZSCALE ASTON CANGGU BEACH RESORT**

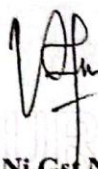
Oleh :
I Wayan Purwa Dinata
NIM. 2015823165

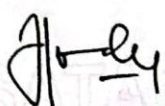
Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Dra. Ni Gst Nym. Suci Murni, M.Par
NIP. 196405251990032001


I Ketut Suja, SE., M Si
NIP. 196412311990031031

Disahkan Oleh
Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made ~~Indrawati~~ MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



**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 : I Wayan Purwa Dinata

NIM : 2015823165

Program Studi : Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

“PEMBUATAN CHICKEN QUESADILLA OLEH COOK DI KITCHEN UPZSCALE ASTON CANGGU BEACH 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.

Badung, Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



I Wayan Purwa Dinata

NIM : 2015823165

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 Quesadilla oleh Cook di Kitchen Upzscale Aston Cangu Beach Resort ini dengan baik dan tepat Pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Chicken Quesadilla oleh Cook di Kitchen Upzscale Aston Cangu Beach Resort Dalam penulisan Tugas Akhir 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 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 D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

5. Dr. Dra. Ni Gst Nym. Suci Murni, M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing pembuatan Tugas Akhir ini.
6. I Ketut Suja, SE., M Si selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing pembuatan Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Kadek Sukerta selaku Human Resources Department Hotel Aston Cangu Beach Resort yang telah memberi izin untuk memperoleh informasi di Aston Cangu Beach Resort.
8. Bapak Gede Darmada selaku Executive Chef Hotel Aston Cangu Beach Resort yang telah memberi izin untuk memperoleh informasi dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
9. Bapak I Gede Bayu Karuniawan selaku Chef de partie di hotel Aston Cangu Beach Resort Resort yang telah memberi izin untuk memperoleh informasi dan membimbing dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
10. Bapak I Ketut Denawan dan Ibu Ni Nyoman Murtini, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini ini.
11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan 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 Tugas Akhir 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	x
DAFTAR TABEL	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
1. Tujuan Penulisan.....	5
2. Kegunaan Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan.....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode dan Penyajian Hasil Analisis	6
BAB II	8
LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Pengertian Food and Beverage Department	11
C. Dapur.....	11
1. Pengertian Dapur Hotel.....	11
2. Jenis-jenis Dapur.....	12
3. Fungsi Utama Dapur	12
4. Peralatan Dapur.....	13
D. Memasak	13
1. Pengertian Memasak.....	13

2. Pengertian Juru Masak.....	13
3. Metode Memasak.....	15
E. Pengertian Pembuatan.....	17
F. Pengertian Quesadilla	17
BAB III.....	18
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Aston Canggus Beach Resort.....	18
1. Lokasi Aston Canggus Beach Resort	18
2. Sejarah Aston Canggus Beach Resort	18
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Aston Canggus Beach Resort	19
1. Bidang Usaha.....	19
2. Fasilitas Hotel Aston Canggus Beach Resort	20
C. Struktur organisasi Kitchen Aston Canggus Beach Resort	26
BAB IV	30
PEMBAHASAN	30
A. Pembuatan Chicken Quesadilla oleh Cook di Kitchen Upzscale Aston Canggus Beach Resort	30
1. Tahap Persiapan.....	30
2. Tahap Pembuatan.....	42
3. Tahap Penyajian.....	46
B. Hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Chicken Quesadilla oleh Cook Di Kitchen Upzscale Aston Canggus Beach Resort dan cara mengatasi	48
BAB V.....	50
PENUTUP.....	50
A. Simpulan	50
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hotel	18
Gambar 3.2 <i>Deluxe Room</i>	20
Gambar 3.3 <i>Deluxe Lagoon Room</i>	21
Gambar 3.4 <i>Superior Room</i>	22
Gambar 3.5 <i>Suite Room</i>	22
Gambar 3.6 <i>Score Sport Bar & Restaurant</i>	23
Gambar 3.7 <i>Upzscale Sky Dining & Bar</i>	24
Gambar 3.8 <i>Rooftop Intimate Wedding</i>	24
Gambar 3.9 <i>Swimming Pool</i>	25
Gambar 3.10 <i>Fitness Centre</i>	25
Gambar 3.11 <i>Yoga Class</i>	26
Gambar 3.12 Struktur Organisasi Kitchen Aston Canggu Beach Resort.....	27
Gambar 4.1 <i>Uniform</i>	31
Gambar 4.2 Persiapan Lingkungan Kerja.....	32
Gambar 4.3 <i>Knife/Pisau</i>	33
Gambar 4.4 <i>Cutting Board</i>	34
Gambar 4.5 <i>Bowl</i>	34
Gambar 4.6 <i>Ballon Whisk</i>	35
Gambar 4.7 <i>Spatula</i>	35
Gambar 4.8 <i>Frying Pan</i>	35
Gambar 4.9 Kompor	36
Gambar 4.10 Piring saji	36
Gambar 4.11 <i>Tortilla</i>	37
Gambar 4.12 Keju <i>Mozarella</i>	38
Gambar 4.13 <i>Chicken Thigh</i>	38
Gambar 4.14 Tomat	39

Gambar 4.15 <i>Onion</i>	39
Gambar 4.16 <i>White Cabage & Purple Cabage</i>	40
Gambar 4.17 <i>Green Capsicum</i>	40
Gambar 4.18 <i>Spicy Mayo Sauce</i>	40
Gambar 4.19 Margarin	41
Gambar 4.20 <i>Mayonaise</i>	41
Gambar 4.21 <i>Chipotles</i>	42
Gambar 4.22 Bahan isian	42
Gambar 4.23 Keju <i>Mozarella</i> parut	43
Gambar 4.24 Mmanggang ayam	44
Gambar 4.25 <i>Onion</i> dan Tomat.....	44
Gambar 4.26 <i>Grilled Chicken</i>	45
Gambar 4.27 Melipat <i>Tortilla</i>	45
Gambar 4.28 Memanggang <i>Chicken Quesadilla</i>	45
Gambar 4.29 Memotong <i>Chicken Quesadilla</i>	46
Gambar 4.30 <i>Tomato Sauce</i> dan <i>Chili Sauce</i>	46
Gambar 4.31 Menata <i>Chicken Quesadilla</i>	47
Gambar 4.32 <i>Chicken Quesadilla</i>	47

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Resep <i>Spicy Mayo</i>	42
Tabel 4.2 Resep <i>Chicken Quesadilla</i>	43

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara di Asia tenggara yang memiliki 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 menjadikan daya tarik di kancah internasional.

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

Pulau Bali adalah pulau yang ada di Indonesia dan terkenal di dunia akan keindahan alam juga keunikan budayanya. Bali juga dikenal oleh keindahan

pantainya, Banyak pantai di Bali yang sering di kunjungi oleh wisatawan seperti Pantai Kuta, Pantai Pandawa, Pantai Sanur dan Pantai Batu Bolong yang memiliki ombak yang sangat disukai oleh para peselancar.

Pulau Bali memiliki beberapa akomodasi yang dibutuhkan oleh para wisatawan yang datang dari luar Bali untuk menetap akomodasi tersebut 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 yang ingin menghabiskan waktu berselancar dan dekat dengan pantai adalah Aston Canggu Beach Resort. Aston Canggu Beach Resort berada dibawah naungan Archipelago Internasional. Aston Canggu Beach Resort merupakan hotel bintang 4 yang terletak di jalan Pantai Batu Bolong No 99 Canggu, Bali.

Aston Canggu Beach Resort memiliki beberapa departemen yang memiliki peran penting dalam kelancaran operasional Seperti *Food & Beverage Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Sales & Marketing Department, dan Human Resource Department.*

Food & Beverage Department memiliki peran yang sangat penting sebab *F&B Department* memiliki tugas untuk pelayanan makanan untuk wisatawan yang ada di hotel. *Food & 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, saji, dan melakukan pengolahan makanan.

Untuk menunjang kebutuhan makanan tamu, Aston Canggü Beach Resort memiliki 2 *Kitchen* yaitu; *kitchen Upzscale* dan *kitchen Score* yang memiliki peran membuat dan mempersiapkan segala kebutuhan makanan untuk tamu. *Kitchen Upzscale* bertugas untuk membuat segala makanan utama mulai dari makanan tradisional nusantara seperti nasi goreng, mie goreng dan juga makanan luar Indonesia seperti *Chicken Quesadilla* yang berasal dari Mexico dan *Pizza* yang berasal dari Italia. sedangkan *kitchen Score* bertugas untuk pembuatan *pastry* dan *bakery*.

Aston Canggü Beach Resort memiliki 2 restoran yaitu *Upzscale restaurant* dan *Score restaurant*. *Upzscale Restaurant* melayani makan pagi (*breakfast*), makan siang (*lunch*) dan makan malam (*dinner*). *Restaurant* ini dibuka mulai pukul 06.00 pagi hingga 22.00 malam. adapun jenis makanan yang dihidangkan antara lain *Balinese food, Indonesian food, Western food*. Sedangkan pada *Score Restaurant* dikhususkan pada makan siang (*Lunch*) dan makan malam (*dinner*) restaurant ini mulai dibuka pukul 12.00 siang hingga 22.00 malam. Adapun jenis makanan yang dihidangkan adalah *Authentic local* atau makanan - makanan tradisional Bali.

Chicken Quesadilla adalah salah satu menu *western food* yang ada di *Upzscale Restaurant* yang diminati oleh dan terjual sebanyak 8 porsi setiap harinya. *Chicken Quesadilla* diminati oleh tamu karena memiliki rasa agak asin dari keju, sedikit pedas yang berasal dari *spicy mayo sauce*, rasa manis yang berasal dari tomat dan gurih dari *grilled chicken* oleh sebab itu para tamu mendapatkan berbagai rasa dalam gigitan makanan ini .

Chicken Quesadilla adalah makanan berasal dari Meksiko yang terbuat dari *tortilla* atau roti pipih berbentuk segitiga dengan berbagai isian berupa daging ayam, keju *mozzarella*, paprika, tomat dan bawang bombay. *Chicken Quesadilla* biasanya disajikan dengan *spicy mayo sauce*. Makanan ini berasal dari kata *Queso* yang mempunyai makna 'keju'. Harga untuk 1 (satu) porsi makanan *Chicken Quesadilla* yaitu Rp. 75.000.

Berdasarkan Latar Belakang di atas maka penulis tertarik mengangkat bagaimana cara pembuatan *Chicken Quesadilla*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan *Chicken Quesadilla* oleh Cook di Kitchen *Upzscale Aston Cangg*u Beach Resort?
2. Kendala apa saja yang dihadapi dalam pembuatan *Chicken Quesadilla* oleh Cook di Kitchen *Upzscale Aston Cangg*u Beach 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 mengetahui bagaimana pembuatan Chicken Quesadilla oleh Cook di Kitchen Upzscale Aston Canggus Beach Resort.
- b. Untuk mengetahui kendala dan cara mengatasinya dalam pembuatan Chicken Quesadilla oleh Cook di Kitchen Upzscale Aston Canggus Beach 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 profesional dalam dunia *hospitality*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

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 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 Quesadilla*. Metode ini juga didukung dengan dokumentasi berupa gambar.
- b. Metode Wawancara, yaitu metode pengumpulan data dengan cara tanya jawab secara langsung kepada senior yang lebih mengerti dan paham akan pembuatan *Chicken Quesadilla*.

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 Quesadilla oleh Cook di Kitchen Upzscale Aston Canggus Beach Resort. Maka penulis dapat mengambil beberapa kesimpulan, antara lain:

1. Tahapan pembuatan *Chicken Quesadilla*, antara lain:

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan diawali dengan mempersiapkan diri sebelum memasuki area kerja dapur seperti, persiapan diri (*grooming*), kelengkapan pakaian kerja, absensi, persiapan bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan..

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan meliputi tahapan-tahapan pembuatan dan cara pengolahan bahan makanan agar siap menjadi *Chicken Quesadilla* mulai dari pembuatan *sauce* hingga tahap pembuatan *Chicken Quesadilla*.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian adalah tahapan terakhir yang berguna untuk menghadirkan makanan seindah dan semenarik mungkin. Tahap penyajian dimulai dari menata makanan di atas piring hingga memberi *garnish* agar makanan terlihat menarik.

2. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Chicken Quesadilla oleh Cook di Kitchen Upscale Aston Canggü Beach Resort dan cara mengatasi.

- a. *Tortilla* robek saat dilipat

Hal ini sering menjadi kendala yang dihadapi oleh seorang *cook*. Terlalu banyak memberi isian pada *Chicken Quesadilla* dapat membuat *tortilla* atau bagian yang membungkus menjadi robek. Oleh karena itu cara mengatasinya adalah dengan tidak terlalu banyak saat mengisi isian didalam *tortilla* dan memperhatikan banyaknya *sous* yang diisi agar *tortilla* tidak terlalu basah yang akan menyebabkan robeknya *tortilla* saat dilipat.

- b. Habisnya bahan-bahan

Kendala ini sering ditemui dan dihadapi pada saat pembuatan *Chicken Quesadilla* karena pemesanan yang banyak perharinya. Upaya yang harus dilakukan adalah mengganti jenis bahan yang habis seperti contohnya mengganti *chicken thigh* dengan bagian ayam yang lain yaitu bagian dada ayam

B. Saran

Berdasarkan pada simpulan diatas, maka saran-saran yang dapat disampaikan sebagai berikut:

1. seorang *cook* diharapkan untuk selalu teliti saat mengolah suatu makanan agar tidak terjadinya kesalahan dalam pembuatan makanan atau terjadi hal-hal yang tidak diinginkan seperti makanan yang gosong, hal ini bertujuan untuk menghemat pengeluaran pembelian bahan makanan.

2. Seorang *cook* diharapkan lebih memperhatikan jumlah bahan yang ada dan memperhatikan jumlah bahan yang dimasukan agar tidak terlalu banyak. Karena hal tersebut dapat berpengaruh mempercepat habisnya bahan-bahan.
3. Lebih meningkatkan komunikasi dan koordinasi dengan rekan kerja agar kesalahan kesalahan saat bekerja dapat diminimalisir atau dihindari.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*, Bandung: Alfabeta
- Bartono, PH (2016). *Pengantar Pengolahan Makanan*, Jakarta: Perca
- Iskandar, M. (2010). *Teori Pengolahan Makanan*. Jakarta: Rasindo
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. Jakarta: PT (Persero) penerbitan dan percetakan
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013
- Soekresno dan I.N.R Pendit. 2004 *Petunjuk Praktek Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Suardani, Ni Made (2014) *pengolahan makanan 1* Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- Suardani, Ni Made (2015) *pengolahan makanan 2* Denpasar: Politeknik Negeri Bali
- 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.