

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MUSHROOM BACON AVOCADO TOAST
OLEH COMMIS DI SEGARAN RESTAURANT**

JUMEIRAH BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Ratna Sri Sedani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MUSHROOM BACON AVOCADO TOAST OLEH
COMMIS DI SEGARAN RESTAURANT**

JUMEIRAH BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Made Ratna Sri Sedani
NIM.2015823012**

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

**PEMBUATAN MUSHROOM BACON AVOCADO TOAST OLEH
COMMIS DI SEGARAN RESTAURANT JUMEIRAH BALI**

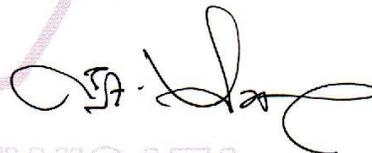
oleh:
Ni Made Ratna Sri Sedani
NIM. 2015823012

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



Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum
NIP. 198901172022032007

Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom
NIP. 19630323 199003 1 001

Disahkan Oleh
Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Saraswati, 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
E-mail : poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Made Ratna Sri Sedani
NIM : 2015823012
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN MUSHROOM BACON AVOCADO TOAST OLEH COMMIS
DI SEGARAN RESTAURANT JUMEIRAH BALI”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 23 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Made Ratna Sri Sedani
NIM : 2015823012
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Jumeirah Bali dengan baik dan tepat waktu. Laporan PKL ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma 3 Perhotelan Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan laporan ini penulis telah mendapatkan banyak bantuan secara langsung maupun secara tidak langsung, oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M,eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali atas kesempatan yang telah diberikan kepada penulis untuk menuntut ilmu serta mengembangkan kemampuan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh ilmu di Jurusan Pariwisata dan melakukan Tugas Akhir.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pengarahan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST. Par., M.Par, selaku Kaprodi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan saya dalam penyusunan Tugas Akhir ini, dengan bimbingan, masukan, dan arahan dalam setiap penyusunannya.
6. Ir, I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom, selaku Dosen Pembimbing II yang telah mengarahkan dalam penulisan isi dalam Tugas Akhir ini dengan masukan dan arahan yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Vincent Leroux selaku Eksekutif Chef yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan *On the job trainee* di Jumeirah Bali.
8. Seluruh Dosen Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan menjadikan penulis sebagai seseorang yang siap bersaing di Industri Pariwisata.
9. Seluruh staff di Jumeirah Bali terutama di bagian Culinary yang telah memberikan banyak informasi, ilmu dan membantu penulis selama menyelesaikan Tugas Akhir.
10. Orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
11. Pihak-pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah mendukung dan membantu kelancaran proses penyusunan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna baik dari segi penyusunan, bahasa maupun penulisannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran membangun dari semua pembaca guna menjadi acuan agar penulis bisa menjadi lebih baik lagi di masa mendatang. Penulis berharap Tugas Akhir ini bisa menambah wawasan para pembaca dan dapat bermanfaat untuk

perkembangan dan peningkatan ilmu pengetahuan. Demikian yang bisa penulis sampaikan semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca.

Badung, 23 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang Masalah.....	1
B.Rumusan Masalah.....	4
C.Tujuan Dan Kegunaan 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 Peyajian Hasil Analisis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A.Pengertian Hotel.....	7
B.Pengertian Restoran.....	8
C.Menu.....	8
1.Jenis Menu.....	9
2.Susunan Menu.....	10
D.Dapur.....	13

1. Jenis Dapur.....	13
2. Peralatan Dapur.....	14
E. Memasak.....	15
1. Metode Pengolahan Makanan.....	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
A. Lokasi Dan Sejarah Jumeirah Bali.....	19
1. Lokasi Jumeirah.....	19
2. Sejarah Perusahaan.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	21
1. Bidang Usaha Dan Fasilitas Utama.....	21
2. Bidang Usaha Dan Fasilitas lainnya.....	24
C. Struktur Organisasi Hotel.....	28
BAB IV PEMBAHASAN.....	34
A. Pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast Di Segara Restaurant Jumeirah Bali.....	34
1. Tahap persiapan.....	34
2. Tahap pengolahan.....	46
3. Tahap penyajian.....	51
B. Hambatan yang Dihadapi dalam Pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast Di Segara Restaurant Jumeirah Bali	
BAB V	V
PENUTUP.....	54
A. Simpulan.....	54
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Penjualan Kamar.....	23
Tabel 3.2 Restoran.....	25
Tabel 4.1 Mashed Avocado.....	42
Tabel 4.2 Mushroom Duxell.....	43
Tabel 4.3 Onion Caramelized.....	43
Tabel 4.4 Sourdough.....	44
Tabel 4.5 Bechamel Sauce.....	45
Tabel 4.6 Poached Egg.....	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Jumeirah Bali.....	20
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Culinary Department.....	30
Gambar 4.1 Absensi Fingerprint.....	35
Gambar 4.2 Personal Grooming.....	36
Gambar 4.3 Stove.....	38
Gambar 4.4 Cutting Board.....	39
Gambar 4.5 Sauce Pan.....	39
Gambar 4.6 Knife.....	40
Gambar 4.7 Spatula.....	40
Gambar 4.8 Salamander.....	41
Gambar 4.9 Balon Whisk.....	41
Gambar 4.10 Mashed Avocado.....	47
Gambar 4.11 Mushroom Duxell.....	47
Gambar 4.12 Onion Caramelized.....	48
Gambar 4.13 Bechamel Sauce.....	49
Gambar 4.14 Logo Sourdough.....	50
Gambar 3.15 Logo Poached Egg.....	50
Gambar 3.16 Mushroom Bacon.....	51

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Foto Fasilitas Hotel Jumeirah, Bali

Lampiran 2 : Foto Pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah segala kegiatan yang berhubungan dengan perjalanan untuk tujuan rekreasi dan mempelajari keunikan tempat tersebut. Menurut Prayogo (2018) Pariwisata secara sederhana dapat didefinisikan sebagai perjalanan seseorang atau sekelompok orang dari satu tempat ke tempat lain membuat rencana dalam jangka waktu tertentu, untuk tujuan rekreasi dan mendapatkan hiburan sehingga keinginannya terpenuhi dalam industri pariwisata.

Industri pariwisata adalah sekelompok bidang usaha yang menghasilkan berbagai barang dan jasa yang diperlukan oleh para pelaku perjalanan wisata. Industri mencakup berbagai aktivitas yang bersifat produktif dan bernilai ekonomi, sehingga pariwisata termasuk dalam golongan kegiatan industri. Dalam industri pariwisata tentunya banyak ditemui segala aktivitas usaha pariwisata. Usaha pariwisata adalah usaha yang menggunakan penyediaan barang dan jasa sebagai alat untuk memenuhi kebutuhan wisatawan dan penyelenggara perjalanan wisata (Rulloh, 2017).

Di Indonesia terdapat banyak daerah tujuan wisata dengan beranekaragam jenis budaya, tradisi, adat istiadat dan keindahan alam yang dimiliki, salah satunya yaitu Pulau Bali. Pulau Bali atau biasa disebut pulau dewata merupakan tujuan wisata paling populer di dunia. Bali terkenal dengan tarian dan budayanya, musik tradisional, ukiran, lukisan, kerajinan kulit dan pengerjaan logam cukup populer. Hal tersebut yang

membuat Bali banyak diminati oleh wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara baik itu sekedar untuk berlibur, maupun berbisnis. Bali sangat terkenal dengan tempat *conference* dan *meeting* untuk kegiatan kegiatan kenegaraan dan bisnis. Oleh karena itu dibutuhkan fasilitas-fasilitas yang mendukung untuk menunjang kegiatan kepariwisataan, salah satunya merupakan jasa penginapan yaitu hotel.

Hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau keseluruhan bagian untuk jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman, rekreasi serta jasa lainnya bagi masyarakat umum yang diolah dengan cara komersil. Hotel memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan dengan menjual produk yang dimiliki di dalam hotel seperti, *food & beverage product, bar, restaurant, spa* dan produk-produk yang dapat menghasilkan *benefit* bagi hotel.

Jumeirah Bali merupakan salah satu hotel bintang 5 di Bali, hotel ini berjarak 14 km dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai dan tempat wisata yang terkenal dekat dengan hotel ini adalah Pantai Balangan, Pantai Dreamland, Pura Luhur Uluwatu dan Garuda Wisnu Kencana Cultural Park. Jumeirah merupakan sebuah jaringan hotel mewah internasional yang merupakan bagian dari Dubai Holdings yang dimiliki oleh Pemerintahan Dubai. Properti Jumeirah mencakup bangunan terkenal seperti Burj Al Arab dan Jumeirah Emirates Towers.

Jumeirah mengoperasikan properti mewah miliknya di kawasan-kawasan strategis Timur Tengah, Eropa bahkan Asia. Indonesia merupakan negara tujuan ke-4 di Asia setelah Maladewa, China dan Thailand.

Bali yang merupakan kawasan pariwisata terbesar di Indonesia dijadikan sebagai lokasi untuk mendirikan resor mewah dari bagian Jumeirah Group. Jumeirah Bali, resor tepi laut terbaru dari Jumeirah Group yang mengkolaborasikan keindahan alam Bali yang spektakuler dengan sejarah Hindu-Jawa.

Jumeirah Bali dimiliki dan dibangun oleh PT Asia Pasifik Properti, Sosro Group dari Indonesia yang kemudian dikelola oleh Jumeirah Groups. Pemilik dari PT APP sendiri adalah pengusaha muda dengan produksi teh “Sosro” yang sangat terkenal yaitu Bapak Sukowati Sosrodjojo. Jumeirah Bali memiliki beberapa department di antaranya Housekeeping, Front Office, F&B Department, Culinary, Human Resource, Engineering, Finance, Spa & Recreation, Security dan Sales & Marketing Department.

Culinary merupakan salah satu department yang mengurus bagian produksi terhadap apa yang akan dikonsumsi tamu selama tinggal di hotel yang dibuat oleh *Commis*. *Commis* adalah seseorang yang mengolah bahan makanan menjadi makanan yang siap untuk dikonsumsi. *Commis* sangat diperlukan dalam menjalankan operasional di bagian dapur. Peranan seorang *commis* sangat penting karena jika seorang *commis* tidak bisa bekerja sesuai dengan SOP hotel atau tidak memenuhi keinginan makanan yang dipesan oleh tamu bisa menyebabkan *complaint* yang tentunya akan membuat perusahaan menjadi rugi.

Jumeirah Bali memiliki 4 outlet yang menjual makanan dan minuman diantaranya *Segaran Restaurant*, *Akasa Fine Dining Restaurant*, *Maja Lounge*, *In Vila Dinning*. *Segaran Restaurant* adalah restoran *all day dinning* yang menyediakan hidangan khas Bali, Asia Tenggara, *Western* dan Indonesia. Adapun salah satu menu yang ditawarkan

di Segaran Restaurant, yaitu *classic pizza, cooked ham pizza, tiger prawn soup, laksa, Japanese set, Nusantara set, English set, Middle East set, wonton, nasi goreng, mie goreng, crab benedict, smoke salmon benedict, dan mushroom bacon avocado toast*. Salah satu menu yang diminati adalah *mushroom bacon avocado toast* yang dibuat oleh commis di Segaran Restaurant Jumeirah, Bali. *Mushroom bacon avocado toast* terdiri dari *mashed avocado, slice sourdough bread, mushroom duxelles, caramelized onion, poached egg, bechamel sauce, dan bacon crumble*.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast oleh Commis di Segaran Restaurant Jumeirah Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah yang didapat sebagai berikut.

1. Bagaimana prosedur pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast oleh commis di Segaran Restaurant Jumeirah Bali?
2. Hambatan-hambatan apa saja yang dihadapi dalam pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast oleh Commis di Segaran Restaurant Jumeirah Bali dan cara mengatasinya?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan

Adapun tujuan dan kegunaan dari penulisan tugas akhir yakni sebagai berikut.

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast oleh Commis di Segaran Restaurant Jumeirah Bali.
- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan apa yang ditemukan dalam proses pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast oleh Commis di Segaran Restaurant Jumeirah Bali dan bagaimana cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Pendidikan DIII Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan sebagai pedoman dalam peningkatan pemahaman dan penerapan teori yang didapatkan saat kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sumber landasan, bahan referensi dan informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam mengetahui lebih lanjut mengenai proses pembuatan *mushroom bacon avocado toast*.

- c. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan untuk meningkatkan kualitas, proses dan penyajian makanan pada Jumeirah, Bali. Selain itu dapat menjalin hubungan baik antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam pemenuhan tenaga kerja.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menggunakan beberapa metode penulisan diantaranya:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung dalam proses pembuatan *mushroom bacon avocado toast* dan sebagai masukan untuk meningkatkan kualitas, proses dan penyajian makanan pada Jumeirah, Bali.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan data dengan cara melakukan sesi tanya jawab secara langsung dengan *staff* yang bekerja di Jumeirah, Bali. Dalam hal ini penulis mengadakan tanya jawab kepada *sous chef* dan *commis* di Segaran Restaurant mengenai pembuatan *mushroom bacon avocado toast* oleh *commis* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan membaca berbagai buku atau sumber yang berkaitan dengan industri pariwisata, hotel, hotel Jumeirah, dan *culinary*.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan adalah teknik analisis deskriptif, yaitu dengan memaparkan dan menguraikan langkah demi langkah pembuatan *mushroom bacon avocado toast* serta cara mengatasinya di Jumeirah, Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode formal, yaitu dengan menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata yang jelas, bahasa yang resmi dan dilengkapi dengan tabel, tanda baca, dan foto dalam penggabungan hasil analisis.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Pada pembuatan *mushroom bacon avocado toast* oleh *commis* di Segaran *restaurant* Jumeirah, Bali. Penulis dapat memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut.

1. Proses Pembuatan *Mushroom Bacon Avocado Toast* oleh *Commis* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali

Berikut beberapa tahapan pembuatan *mushroom bacon avocado toast* meliputi tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian.

- a. Pertama adalah tahap persiapan dibagi menjadi persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan alat dan persiapan bahan makanan untuk pembuatan *mushroom bacon avocado toast*.
- b. Kedua adalah tahap pengolahan dari *mushroom bacon avocado toast* yang terdiri dari pembuatan *mashed avocado*, *caramelized onion*, *bechamel sauce*, *sourdough*, *mushroom duxell*, dan *poached egg* yang akan dijadikan hidangan *mushroom bacon avocado toast*.
- c. Ketiga adalah tahap penyajian *mushroom bacon avocado toast* yaitu dengan menyiapkan piring yang akan digunakan kemudian menambahkan *mashed avocado* sedikit di atas piring lalu meletakkan *sourdough* yang sudah dipanggang di atasnya. Tambahkan *mashed avocado* di atas *sourdough* sebanyak 3 sendok makan lalu

tambahkan *caramelized onion* dan *mushroom duxell*, *poached egg* diletakan di atasnya dan ditambahkan dengan *bechamel sauce* dan *bacon crumble* kemudian dihias menggunakan *edible flower*.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi pada saat proses pembuatan *mushroom bacon avocado toast* oleh *commis* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali dan cara mengatasinya

Adapun beberapa hambatan yang dialami oleh juru masak pada saat proses pembuatan *mushroom bacon avocado toast* oleh *commis* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali yaitu: mempertahankan konsistensi *sauce* ketika sudah dingin atau disimpan di *chiller*, tingkat kematangan pada *poached egg*, *mashed avocado* yang berubah warna menjadi coklat, dan pembuatan *onion caramelized* yang gosong.

B. Saran

Adapun saran yang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang terjadi saat proses pembuatan *mushroom bacon avocado toast* oleh *commis* di Segaran Restaurant Jumeirah Bali, yaitu sebagai berikut.

1. Sebaiknya para *commis* atau *CDP (chef de partie)* yang *in charge* mengecek kembali *preparation* yang akan digunakan sebelum operasional restoran berjalana seperti memanaskan *sauce bechamel* dan menempatkannya di *espuma gun* agar tidak mudah dingin, menempatkan *mashed avocado* di wadah yang kedap udara lalu menaruh *preparation* di tempat yang sudah di isi oleh es atau di *under counter chiller* agar warna dari *mashed avocado* tidak berubah warna.

2. Memperhatikan waktu saat pembuatan *poached egg* dan *onion caramelized* agar dapat menghasilkan *poached egg* dengan kematangan yang diinginkan oleh tamu dan *onion caramelized* dengan hasil yang bagus.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, A. P., & Hadi, M. (2018). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening Pada Travel Brow Lumajang. *JAB Jurnal Aplikasi Bisnis*. 2407(3741): 43-48.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Hurdawaty dan Parantika. (2018). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Maulida, T. (2018). *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites And Villa Resort Lombok*. Pariwisata, Universitas Mataram, Mataram.
- Nifati, N. H., & Purwidiani, N. D. (2018). Hubungan Kualitas Pelayanan, Produk, Dan Harga Dengan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Restaurant Terakota Café Verwood Hotel and Serviced Residence Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-8.
- Prayogo, R. R., AB, S., & Si, M. (2018). *Perkembangan pariwisata dalam perspektif pemasaran*. Surabaya: Bitread Publishing Yan Hanif Jawangga (2019). *Dasar Dasar Manajemen*. Klaten: Cempaka Putih.
- Purwanti, et al. (2019). *Struktur Menu Kontinental*. Yogyakarta: UNYPress.
- Rotua, M., & Siregar, R. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Egc.
- Rulloh, N. (2018). *Pengaruh Kunjungan Wisata Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Sekitar Objek Wisata Berdasarkan Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Masyarakat Sekitar Objek Wisata Lombok Resort Kecamatan Lombok Seminung Kabupaten Lampung Barat)* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Suardani, Made. (2015). *Pengolahan Makanan*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Yuliantoro. (2019). *Pengertian Memasak*. Batam: Robby Darmawan.

