

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *GRILLED CHICKEN SALAD* OLEH COMMIS PADA 360 ROOFTOP RESTAURANT DI ANANTARA ULUWATU RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Gede Dharma Winata Kusuma

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *GRILLED CHICKEN SALAD* OLEH COMMIS PADA 360 ROOFTOP RESTAURANT DI ANANTARA ULUWATU RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Made Gede Dharma Winata Kusuma
NIM 2015823109

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

**PEMBUATAN *GRILLED CHICKEN SALAD* OLEH COMMIS
PADA 360 ROOFTOP RESTAURANT DI ANANTARA
ULUWATU RESORT BALI**

Oleh
I Made Gede Dharma Winata Kusuma
NIM 2015823109

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

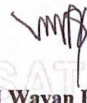
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP 199011112022032009



Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP 19631231 200003 1 002

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made E. P. Ariwati, MATM., Ph.D.
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
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 di bawah ini:

Nama : I Made Gede Dharma Winata Kusuma

NIM : 2015823109

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN *GRILLED CHICKEN SALAD* OLEH *COMMIS*
PADA 360 ROOFTOP RESTAURANT DI ANANTARA
ULUWATU RESORT 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,

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Made Gede Dharma Winata Kusuma

NIM : 2015823109

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 GRILLED CHICKEN SALAD OLEH COMMIS PADA 360 ROOFTOP RESTAURANT DI ANANTARA ULUWATU BALI RESORT” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan cara Pembuatan Grilled Chicken Salad Oleh Commis Pada 360 Rooftop Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort.

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 terimakasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, MeCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan

kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Drs. I Wayan Pugra, M.Par selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh staff dan bapak/ibu dosen Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Mr. Chin Max selaku *General Manager* di Anantara Uluwatu Bali Resort yang telah mengizinkan penulis untuk memperoleh informasi di Anantara Uluwatu Bali Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ibu Ni Nyoman Ade Indah Putri Melati selaku *Training Manager* di Anantara Uluwatu Bali Resort yang selalu memeberi ilmu tambahan dan dukungan penuh selama penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Made Giri Arnadi selaku *Executive Chef of Food and Product* yang telah memberikan masukan dan motivasi selama penulisan tugas akhir ini.
11. Bapak Putu Dana Wijaya selaku *Executive Sous Chef Food and Beverage Product* yang senantiasa memberikan masukan-masukan dan pengetahuan selama penulisa tugas akhir ini.
12. Bapak Ketut Suryata selaku *Demi Chef 360 Restaurant* yang selalu membantu dan memberikan banyak kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.

13. Bapak I Made Suwiryana dan Ibu Ni Nyoman Mandiasih, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
14. Teman-teman seangkatan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada 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.

Badung, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
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	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
B. <i>Food and Beverage Departement</i>	11
C. <i>Hygiene dan Sanitation</i>	17
D. Pengertian Juru Masak (<i>Commis</i>)	17
E. Pengertian Menu	18
F. Pengertian Resep	19
G. Pengertian Bahan Makanan	19
H. Salad	20
I. Jenis-Jenis Potongan Sayur	24
J. Metode Pengolahan Makanan	25
K. Pengertian Pembuatan	27
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAN	28
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	28
1. Lokasi Hotel	29
2. Sejarah Hotel	30
B. Bidang Usaha dan Fasilitas pada Anantara Uluwatu Resort Bali	31
1. Bidang Usaha	31
2. Fasilitas	31
C. Struktur Organisasi	41

BAB IV PEMBAHASAN	49
A. Pembuatan Grilled Chicken Salad oleh Commis Pada 360 Rooftop Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort	49
1. Tahap Persiapan	50
2. Tahap Pembuatan	63
3. Tahap Penyajian	64
B. Hambatan yang di hadapi oleh <i>Commis</i> dalam pembuatan <i>Grilled Chicken Salad</i> pada 360 Rooftop Restaurant dan Solusinya	65
1. Hambatan	65
2. Solusi	66
BAB V PENUTUP	67
A. Simpulan	67
B. Saran	68

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo Anantara Uluwatu Bali Resort	29
Gambar 3.2 Struktur Organisasi F&B <i>Kitchen</i> di Anantara Uluwatu Bali Resort	48
Gambar 4.1 <i>Coleslaw</i>	53
Gambar 4.2 Beetroot Pickles	55
Gambar 4.3 Croutons	57
Gambar 4.4 Quinoa	58
Gambar 4.5 Lemon Dressing	60
Gambar 4.6 Lemon Mayo	61
Gambar 4.7 Menge- <i>grilled chicken breast</i>	63
Gambar 4.8 mem-plating salad	65
Gambar 4.9 <i>Grilled Chicken Salad</i>	65

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis-Jenis Kamar di Anantara Uluwatu Bali Resort	32
Tabel 4.1 Bahan-Bahan <i>Coleslaw</i>	53
Tabel 4.2 Bahan-bahan beetroot pickles	54
Tabel 4.3 Bahan-bahan <i>croutons</i>	56
Tabel 4.4 Bahan-bahan <i>Quinoa</i>	57
Tabel 4.5 Bahan-bahan <i>lemon dressing</i>	59
Tabel 4.6 Bahan-bahan <i>lemon mayo</i>	60

DAFTAR LAMPIRAN

Isi

Lampiran 1. Gambar Jenis Kamar di Anantara Uluwatu Bali Resort 2023

Lampiran 2. Restoran dan fasilitas di Anantara Uluwatu Bali Resort 2023

Lampiran 3. Alat-alat yang digunakan dalam membuat *Grilled Chicken Salad*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata Bali dikenal sebagai salah satu industri yang mengalami perkembangan yang sangat pesat, Badan Pusat Statistik Provinsi Bali menjelaskan hal ini dapat kita lihat dari banyaknya kunjungan wisatawan yang semakin meningkat tiap tahunnya. Keanekaragaman seni budaya dan keindahan alamnya menjadi alasan utama Bali sebagai salah satu objek pariwisata favorit di dunia. Hal ini tidak mengherankan karena Bali juga disebut pulau Dewata sehingga mampu menembus pangsa pasar sampai ke luar negeri. Pariwisata di Bali banyak memiliki sarana pendukung yang dapat menunjang kepuasan wisatawan pada saat liburan di Bali. Menurut Larasati (2016:1) unsur-unsur pariwisata meliputi agen perjalanan wisata, transportasi, akomodasi dan restoran, daya tarik wisata, dan cinderamata. Sebagai salah satu sarana pokok industri pariwisata akomodasi bergantung pada banyak sedikitnya wisatawan yang berkunjung terutama bagi mereka yang mengadakan perjalanan lebih dari 24 jam. Salah satu dari jenis akomodasi tersebut adalah Hotel.

Menurut Larasati (2016: 3) Hotel adalah akomodasi yang dilengkapi dengan pelayanan makan dan minum serta fasilitas lainnya disewakan untuk umum. Suatu hotel akan menyediakan fasilitas-fasilitas yang baik dan lengkap untuk tamu dan menunjang kepuasan tamu. Untuk menunjang hal tersebut hotel tidak hanya

menyediakan fasilitas-fasilitas yang baik dan lengkap tetapi juga memiliki tenaga kerja atau *staff* yang berkualitas dan professional. Terdapat jenis hotel di Bali, mulai dari hotel berbintang satu hingga hotel berbintang lima yang tersebar di seluruh kabupaten di Bali.

Anantara Uluwatu Bali Resort adalah hotel berbintang lima yang menyediakan tempat menginap bagi wisatawan yang berada di desa Pecatu. Anantara Uluwatu Bali Resort terletak di pinggir tebing kawasan desa Pecatu. Hotel ini memiliki berbagai macam fasilitas yang tersedia Anantara Uluwatu Bali Resort, mulai dari *gym, spa, meeting room*, restoran dan bar yang membuat para wisatawan lebih nyaman untuk tinggal di Anantara Uluwatu Bali Resort. Anantara Uluwatu Bali Resort terdiri dari beberapa departemen yang mendukung operasional hotel, guna memberi pelayanan yang maksimal. Pada departemen tersebut memiliki tugas dan tanggung jawab tertentu yang memiliki standar internasional bekerja dalam pelayanan. *Food and Beverage Department* merupakan departemen yang memiliki peran penting dalam memenuhi segala kebutuhan tamu mengenai pelayanan makanan dan minuman.

Food and Beverage Department yang terdapat di Anantara Uluwatu Bali Resort dibagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Service* yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang dilakukan secara professional dan *Food and Beverage Product* yang berfokus pada pengolahan makanan yang siap disajikan kepada tamu, yang dimana kedua departemen ini saling berkerjasama. *Food and Beverage Department* di Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki tiga restoran,

diantaranya 360 Rooftop Restaurant, Botol Biru Bar & Grill, dan SONO Teppanyaki Restaurant yang dimana memiliki konsep dan menu yang berbeda.

360 Rooftop Restaurant merupakan salah satu restoran yang berada di Anantara Uluwatu Resort Bali yang melayani makan dan minum bagi tamu *inhouse* maupun *outside guest* baik itu pada *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* yang beroperasi selama 24 jam. 360 Rooftop Restaurant memakai jenis pelayanan *buffet*, *set menu* dan *A'la Carte*. 360 Rooftop Restaurant menawarkan berbagai menu mulai dari *Balinese food*, *Asian food*, dan *Western food*. Salah satu menu favorit di 360 Rooftop Restaurant yaitu *Grilled Chicken Salad*. *Grilled Chicken Salad* merupakan menu fusion, gabungan antara masakan Thailand dengan masakan Eropa dengan menggunakan bahan-bahan *fresh*, seperti *chicken breast*, *white cabbage*, *red cabbage*, *carrot*, *lemon*, *lettuce*, *parsley*, *mint leave*, *quinoa* dan *avocado*, menu ini memiliki rasa yang gurih, asam dan manis menjadikan menu ini salah satu menu favorit di 360 Rooftop Restaurant.

Berdasarkan latar belakang menu “*Grilled Chicken Salad*” pada 360 Rooftop Restaurant diatas, maka penulis sangat tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan *Grilled Chicken Salad* Oleh *Commis* Pada 360 Rooftop Restaurant Di Anantara Uluwatu Resort Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis uraikan di atas maka yang menjadi pokok permasalahan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Grilled Chicken Salad* oleh *Commis* pada 360 Rooftop Restaurant di Anantara Uluwatu Resort Bali?
2. Apa sajakah yang menjadi hambatan yang di hadapi oleh *Commis* dalam pembuatan *Grilled Chicken Salad* pada 360 Rooftop Restaurant dan bagaimanakah cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Adapun beberapa tujuan dan kegunaan dalam 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 proses pembuatan *Grilled Chicken Salad* pada 360 Rooftop Restaurant di Anantara Uluwatu Resort Bali.
- b. Untuk mengetahui hambatan yang dihadapi oleh *Commis* serta solusi yang didapatkan dalam pembuatan *Grilled Chicken Salad* pada 360 Rooftop Restaurant di Anantara Uluwatu Resort Bali.

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi mahasiswa

Sebagai penerapan teori yang telah di terima di kampus dengan praktek kerja lapangan dan juga sebagai salah satu syarat yang harus di penuhi dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III di Politeknik Negeri Bali. Dengan dibuatnya tugas akhir ini, diharapkan dapat lebih memahami dan mengerti tentang *Food and Beverage Product* serta dapat membandingkan teori yang di kampus dengan keadaan yang nyata di dunia industri.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Diharapkan agar dapat menjadi pedoman bagi mahasiswa untuk menambah wawasan di bidang *Food and Beverage Product*, serta menambah referensi yang terdapat di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang bisa membantu menunjang kegiatan perkuliahan bagi mahasiswa yang ingin mendalami bidang perhotelan khususnya *Food and Beverage Product*.

c. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan yang nantinya akan berguna bagi peningkatan kualitas untuk mengolah dan menyiapkan makanan serta pelayanan terhadap tamu yang berkunjung di restoran kedepannya.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Adapun metode penulisan tugas akhir yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Adapun metode dan teknik pengumpulan data tersebut adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode Observasi yaitu dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan ikut serta dalam pembuatan *Grilled Chicken Salad* oleh *Commis* pada 360 Rooftop Restaurant di Anantara Uluwatu Resort Bali.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara yaitu pengumpulan data dengan cara menanyakan secara langsung dengan salah satu staff 360 Rooftop Restaurant di Anantara Uluwatu Resort Bali, seperti menanyakan bahan dan prosedur proses pengolahannya.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan yaitu metode penelitian yang dilakukan dengan cara membaca buku-buku atau majalah dengan dari sumber-sumber tertulis yang berkaitan dengan tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Penulis menggunakan analisis deskriptif dalam penyusunan tugas akhir ini, yaitu dengan memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap suatu fakta dengan sistematis dan apa adanya seperti yang ditemukan di lapangan dan disesuaikan dengan teori dari buku dan dari pendapat seseorang yang kompeten, yang berkaitan dengan pembuatan *Grilled Chicken Salad* dan permasalahan yang didapat di Anantara Uluwatu Resort Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode yang digunakan dalam teknik penyajian analisis dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode formal yang menyajikan semua data secara jelas dan benar sesuai dengan proses pembuatan *Grilled Chicken Salad* oleh *Commis* pada 360 Rooftop Restaurant di Anantara Uluwatu Resort Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil uraian Pembuatan *Grilled Chicken Salad* oleh *Commis* pada 360 Rooftop Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort dapat disimpulkan menjadi tiga tahap sebagai berikut:

1. Tahap persiapan

Tahap persiapan terdiri dari persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan alat dan bahan makanan.

2. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan ini terdiri dari memanggang daging ayam bagian dada, setelah daging ayam sudah matang. Selanjutnya *commis* mencampurkan salad dengan lemon dressing.

3. Tahap penyajian

Tahap penyajian *Grilled Chicken Salad* terdiri dari, menyiapkan *salad plate* dan menata semua komponen makanan yang terdapat pada *Grilled Chicken Salad*.

4. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan *Grilled Chicken Salad* dan solusinya yaitu:

Kualitas bahan makanan dapat menurun karena temperatu suhu *chiller* yang tidak berfungsi dengan baik dapat menyebabkan bahan makanan menjadi busuk dan

berbau terutama daging. Solusinya adalah mengecek suhu *chiller* lalu menghubungi *department engineering* dan *commis* di *section asia* akan mengambil daging di *section western* guna memperlancar operasional kerja.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan Praktik Kerja Lapangan di Anantara Uluwatu Bali Resort, maka penulis dapat memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. *Staff kitchen* diharapkan selalu melakukan pemeriksaan suhu *chiller* yang ada di kitchen dengan cara mengisi *form refrigerator/freezer temperature log* pada pagi dan sore setiap harinya.
2. Pada saat pengambilan barang pentingnya selalu menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*), artinya barang yang terlebih dahulu dimasukan pada tempat penyimpanan harus terlebih dahulu dikeluarkan. Hal ini dimaksudkan supaya tidak ada bahan yang terlalu lama disimpan sehingga berkurang kesegarannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad F,. 2019. Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember. Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
- Badan Pengembangan Bahasa RI. 2016. Pembuatan. Kamus Besar Bahasa Indonesia.
- Bagyono. (2014). Manajemen Perhotelan . Jakarta: PT.Gramedia.
- Damayanti W, Solihin, Suardani. 2021. Pengantar Hotel dan Restoran. Purbalingga: Eureka Media Aksara, Desember 2021 Anggota Ikapi Jawa Tengah No. 225/Jte/2021
- Iskandar, Nurul dan Hadi, Wisnu. 2015. Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. Yogyakarta: Jurnal KASHANAH Ilmu
- Kementrian Kesehatan RI. 2017. Cara Membuat Alat Kesehatan dan Perbekalan Rumah Tangga yang Baik. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Oka, I. M. D., dan Winia, I.N,. 2017. Pelayanan Prima di Restoran International. Surabaya: Paramita
- Putri. EDH. 2018. Pengantar Akomodasi Dan Restoran. Yogyakarta: Deepublish.
- Suardani, Made. 2015. Pengolahan Makanan 1. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Utama, R. (2016). pengantar industri pariwisata. Yogyakarta: Deepublish.
- Wijaya, Putu Dana. 2023. Pengertian Salad dan *Dressing*. Wawancara langsung dengan Executive Sous Chef Anantara Uluwatu Bali Resort pada tanggal 12 agustus 2023.