

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN TOSTADAS OLEH COOK DI THE DECK RESTAURANT THE ONE LEGIAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kd Bayu Putra Laksana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CHICKEN TOSTADAS OLEH COOK
DI THE DECK RESTAURANT THE ONE LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

**Kd Bayu Putra Laksana
NIM 2015823123**

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

**PEMBUATAN CHICKEN TOSTADAS OLEH COOK
DI THE DECK RESTAURANT THE ONE LEGIAN**

Oleh
Kd Bayu Putra Laksana
NIM 2015823123

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

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par
NIP. 199306082022032009

Pembimbing II

Ni Wayan Wahyu Astuti, SST Par., M.Par
NIP. 198407202008122002

Disahkan Oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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 : Kd Bayu Putra Laksana
NIM : 2015823123
Program Studi : DIII Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN CHICKEN TOSTADAS OLEH COOK
DI THE DECK RESTAURANT
THE ONE LEGIAN”**

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, 22 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : Kd. Bayu Putra Laksana
NIM : 2015823123
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 Chicken Tostadas oleh Cook di The Deck Restaurant The One Legian” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Chicken Tostadas oleh Cook di The Deck Restaurant The One Legian.

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 sekaligus Pembimbing Kedua

penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par selaku Dosen Pembimbing Pertama yang telah memberikan bimbingan dan motivasinya didalam penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak Sang Putu Eka Pertama selaku General Manager di The One Legian yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The One Legian untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Made Ariawan selaku Assistant Human Resources Manager yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The ONE Legian Hotel untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak Raka Susila selaku Executive Chef di The One Legian Kuta Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
9. Bapak Tude Sastrawan selaku Chef De Partie di The One Legian yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Astro Mega, Bapak Ngurah Raka, dan Ibu Ayu Rini selaku Cook di The One Legian Yang sudah memberikan ilmu, wejangan, dan juga pengalamannya kepada penulis.
11. Semua rekan-rekan kerja khususnya di FB Kitchen The One Legian yang telah memberikan masukan, ilmu dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

12. Bapak Wayan Eka Putra Yuliantara, Ibu Nyoman Suratni dan Putu Ade Kresnantara selaku Orang Tua dan Kakak penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Keluarga, sahabat, dan teman-teman kelas 6C Hotel yang telah memberikan motivasi, semangat serta dukungan moral dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Maka dari itu segala kritik dan saran yang sifatnya membangun dari pembaca sangat diharapkan, dan nantinya Tugas Akhir ini penulis harapkan dapat bermanfaat bagi pembaca khususnya Keluarga Besar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Bukit Jimbaran, 22 Agustus 2023

Penulis.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan	5
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel	8
B. Pengertian Food And Beverage Department	8
C. Pengertian Restoran.....	9
D. Pengertian Kitchen	9
E. Pengertian Menu	11
F. Pengertian Resep	13
G. Pengertian Appetizer	14
H. Pengertian Pembuatan	15
I. Pengertian Juru Masak	15
J. Pengertian Metode Memasak	16
K. Pengertian Chicken Tostadas	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	19
1. Lokasi Perusahaan	19
2. Sejarah Perusahaan / Hotel	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas The One Legian	20
1. Bidang Usaha Perusahaan / Hotel.....	21
2. Fasilitas Perusahaan / Hotel.....	23
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel.....	29

BAB IV PEMBAHASAN.....	33
A. Pembuatan	33
1. Tahap Persiapan	34
2. Tahap Pembuatan	42
3. Tahap Akhir	47
B. Hambatan saat Pembuatan dan Solusi.....	48
BAB V PENUTUP	49
A .Simpulan	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Logo Hotel The One Legian.....	19
Gambar 3.2	The Deck Restaurant.....	25
Gambar 3.3	Rooftop Dine.....	25
Gambar 3.4	Legian Meeting Room.....	26
Gambar 3.5	Pelasa Meeting Room.....	26
Gambar 3.6	Kuta Meeting Room.....	27
Gambar 3.7	SPA Center.....	28
Gambar 3.8	Sky Pool.....	28
Gambar 3.9	Romeo Pool.....	29
Gambar 3.10	Mini Gym.....	29
Gambar 3.11	Struktur Organisasi Kitchen.....	31
Gambar 4.1	Persiapan Diri.....	37
Gambar 4.2	Bahan Isian <i>Chicken Tostadas</i>	43
Gambar 4.3	<i>Saute Chicken</i>	44
Gambar 4.4	Proses Mengolah Isian <i>Chicken Tostadas</i>	44
Gambar 4.5	Proses Menggoreng <i>Tortilla Corn</i>	45
Gambar 4.6	Proses Meniriskan <i>Tortilla Corn</i>	45
Gambar 4.7	<i>Salad Chicken Tostadas</i>	46
Gambar 4.8	<i>Chicken Tostadas</i>	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Deskripsi Kamar The One Legian.....	24
Tabel 3.2 Fasilitas Pertemuan (<i>Meeting Facilities</i>) The One Legian.....	27
Tabel 4.1 Alat Pengolahan <i>Chicken Tostadas</i>	38
Tabel 4.2 Alat Penyajian <i>Chicken Tostadas</i>	39
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan <i>Chicken Tostadas</i>	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	: Daftar Menu <i>Appetizer</i>
Lampiran 2	: <i>Chicken Tostadas</i>
Lampiran 3	: <i>The Deck Restaurant</i>
Lampiran 4	: <i>Area Kitchen The Deck Restaurant</i>
Lampiran 5	: Struktur Organisasi The One Legian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan Pariwisata di Indonesia pada tahun belakangan ini menggambarkan satu pola yang berkembang pesat dan menuntut agar semua pihak tidak hanya pemerintah, melainkan juga semua warga negara ikut serta dalam meningkatkan dunia pariwisata Indonesia agar dari sektor ini, peningkatan devisa negara Indonesia menjadi bertambah. Pariwisata menjanjikan masa depan yang cemerlang untuk warga negara Indonesia, karena dilihat dari letak geografisnya kekayaan alamnya, keanekaragaman flora dan faunanya, keindahan alam, seni dan budayanya, serta banyaknya suku-suku di Indonesia yang beranekaragam, maka dari itu sudah selayaknya Indonesia menjadi tujuan wisata dunia.

Pariwisata di Bali yang dimulai tahun 1920 menjelang tahun 1930 sekitar 100 wisatawan setiap bulan menikmati liburannya di Bali. Mereka datang ke Bali ada juga dengan tujuan seni, seperti para artis, penulis dan ahli-ahli seni lainnya. Pulau Bali adalah destinasi tempat wisata terpopuler di Indonesia maupun Mancanegara dengan kekayaan alam, keindahan pantainya serta dipadukan dengan kentalnya budaya dan adat istiadat yang tidak bisa dilepaskan dari Agama Hindu menjadikan Bali sebagai salah satu daerah tujuan wisata Dunia. Hal ini juga membuat Bali sebagai salah satu penyumbang Devisa Negara melalui sektor pariwisatanya. Dalam menunjang pariwisata, munculah industri-industri yang menyediakan pelayanan yang penting bagi orang-orang yang melakukan

perjalanan. Pelayanan tersebut meliputi Souvenir, Restaurant, Transportasi, Akomodasi dan Atraksi. Untuk menunjang kebutuhan wisatawan yang berkunjung ke Pulau Bali, diperlukan sarana dan prasarana berupa akomodasi yang digunakan sebagai tempat untuk beristirahat untuk wisatawan. salah satu bentuk akomodasi itu adalah Hotel.

Hotel menjadi salah satu fasilitas yang ada di Pulau Bali untuk menunjang keperluan yang dibutuhkan oleh wisatawan. Agar wisatawan merasa puas dengan pelayanan yang diberikan, maka diperlukan tenaga kerja yang profesional dibidangnya masing-masing. Begitu juga dalam menjalankan usahanya, suatu hotel harus memiliki struktur organisasi yang jelas, sehingga hotel tersebut dapat beroperasi dengan lancar tanpa adanya hambatan. Jumlah hotel di Pulau Bali tidaklah sedikit, mulai dari hotel melati sampai dengan hotel berbintang lima bisa ditemui disekitar kawasan Nusa Dua, Jimbaran, Kuta yang memberikan suasana nyaman ketika berada dipantainya yang indah. Salah satunya adalah hotel berbintang 4 yang terletak dikawasan Legian yaitu hotel The One Legian.

The One Legian merupakan salah satu hotel berbintang empat yang berada di kawasan Legian, tepatnya di Jalan Legian No.117, Badung, Bali. Letaknya sangat strategis dijangung kawasan wisata Kuta, Bali. The One Legian berjarak 7 kilometer dari Bandara Internasional Ngurah Rai dan dapat ditempuh dengan waktu 20 sampai 30 menit dengan berkendara. Hotel The One Legian menyediakan 301 kamar yang terdiri dari *Superior Room, Deluxe Room, Interconnecting suite, Interconnecting Deluxe, Deluxe Balcony, Deluxe Family, Deluxe Pool Access, Deluxe Suite.*

Di hotel The One Legian terdapat dua bagian pelayanan yaitu *front service* dan *back service*. *Front service* merupakan bagian yang berhubungan langsung dengan tamu seperti departemen Front Office dan Food and Beverage Service. Sedangkan *back service* adalah bagian yang bertugas dibelakang dan tidak berhubungan langsung dengan tamu, seperti Food and Beverage Product, Accounting, Human Resource dan Housekeeping. Dalam memberikan pelayanan yang memuaskan kepada tamu, semua departemen harus saling bekerja sama agar operasional dihotel dapat berjalan dengan lancar tanpa adanya hambatan. Salah satu departemen *back service* yang berperan penting dalam memberikan pelayanan kepada tamu adalah Food and Beverage Product. Departemen ini bertugas dalam pengolahan makanan yang siap dihidangkan kepada tamu yang menginap di hotel. *Food and Beverage Product Department* di hotel The One Legian memiliki 2 outlet yaitu *Main Kitchen* dan *The Deck Restaurant*. *Main kitchen* mempersiapkan *breakfast buffet* dengan porsi yang besar untuk seluruh tamu yang menginap di hotel The One Legian. Sedangkan, *The Deck Restaurant* adalah satu-satunya outlet yang menyediakan pelayanan *alacarte* dan *room service*.

Di *The Deck Restaurant*, karena menu yang disajikan berupa *alacarte*, tamu yang datang ke restoran dapat memilih makanan-makanan yang mereka sukai sehingga tamu dapat memenuhi rasa laparnya dan meninggalkan restoran dengan senang. Menu yang ditawarkan di *The deck restaurant* sangat cocok untuk tamu yang memesan dengan *room service* ataupun *dine in*, dari beberapa menu yang ada di *The Deck Restaurant* ada salah satu menu yang bernama *Chicken Tostadas*, *Chicken Tostadas* merupakan makanan atau hidangan pembuka yang berasal dari

Mexico. Menu ini merupakan menu baru yang dibuat oleh Executive Chef di The One Legian pada awal bulan Mei dan cukup digemari oleh tamu dari beberapa menu lama yang ada, karena The One Legian memiliki pasar wisatawan yang berasal dari Amerika Latin, selain itu makanan ini memiliki rasa yang khas dari Benua Amerika dimana makanannya sangat dominan dengan rasa yang cukup kuat, sehingga makanan ini sangat cocok di lidah mereka. Kemudian makanan ini termasuk makanan yang populer sejak abad ke 19 dan masih terjaga eksistensinya hingga sekarang. Makanan ini bisa terjual hingga 10 porsi dalam seharinya.

Berdasarkan hal tersebut maka dibuatlah Tugas akhir yang berjudul “Pembuatan *Chicken Tostadas* oleh *Cook* di The Deck Restaurant The One Legian”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pembuatan *Chicken Tostadas* oleh *Cook* di The Deck Restaurant The One Legian?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Chicken Tostadas* oleh *Cook* di *The Deck Restaurant* The One Legian dan bagaimana cara mengatasinya ?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan

Didalam penulisan tugas akhir ini, tentu mempunyai maksud dan tujuan yang jelas. adapun tujuan penulisan tugas akhir ini meliputi :

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Mengetahui proses pembuatan *Chicken Tostadas* oleh *Cook* di *The Deck Restaurant* The One Legian.
- b. Mendeskripsikan kendala yang dihadapi dalam pembuatan hidangan *Chicken Tostadas* oleh *Cook* di *The Deck Restaurant* The One Legian dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan dari penulisan tugas akhir ini meliputi:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan program studi Diploma III, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Selain itu, penulisan tugas akhir ini dapat menambah wawasan mahasiswa dalam bidang Food and Beverage Product.
 - 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *Chicken Tostadas* oleh *Cook* di *The Deck Restaurant* The One Legian.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu

pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang Food and Beverage Product

- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Chicken Tostadas.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Chicken Tostadas.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Chicken Tostadas.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a) Metode Observasi

Metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung serta berperan aktif pada proses pengolahan *Chicken Tostadas* di *The Deck Restaurant The One Legian*.

b) Metode Wawancara

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan wawancara secara langsung dengan cook di *The Deck Restaurant The One Legian*.

c) Studi Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan cara mendapatkan informasi melalui studi pustaka serta mencari materi referensi di internet dan yang berkaitan dengan tugas akhir ini.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah Teknik analisis deskriptif, yaitu teknik analisis dengan cara memaparkan proses pembuatan *Chicken Tostadas* dan kendala yang dialami serta cara mengatasinya.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode yang digunakan penulis adalah metode teknik informal dan formal. Dimana teknik informal yaitu menyajikan data hasil analisis dengan mendeskripsikan secara verbal mengenai pembuatan *Chicken Tostadas* dan teknik formal yaitu menyajikan hasil analisis dengan tanda-tanda, gambar, dan tabel yang terkait.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dalam bab pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pembuatan *Chicken Tostadas* di *The Deck Restaurant The One Legian* dibagi menjadi empat tahapan yaitu :
 - a. Tahap Persiapan. Tahap persiapan merupakan tahap pertama yang harus dilakukan oleh seorang *cook* sebelum membuat makanan *Chicken Tostadas*. Adapun tahap persiapan yang harus dilakukan, antara lain : Persiapan Diri, seorang *Cook* harus mempersiapkan dirinya terlebih dahulu sebelum memulai bekerja.
 - 1) Persiapan alat. Sebelum mulai bekerja, *Cook* harus mempersiapkan semua alat yang diperlukan, agar tidak mengalami hambatan dalam pembuatan makanan *Chicken Tostadas*
 - 2) Persiapan Bahan. Seorang *Cook* harus mempersiapkan semua bahan makanan yang akan digunakan, agar tidak terjadi hambatan dalam membuat *Chicken Tostadas* dan sesuai dengan *Standart Recipe* yang ada.
 - b. Tahap Pembuatan.
 - c. Tahap Penyajian
 - d. Tahap Akhir

2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan hidangan *Chicken Tostadas*, yaitu :
 - a. Kurang lengkapnya peralatan -peralatan dan alat yang digunakan untuk mengolah makanan seperti tidak adanya *Deep Fryer* untuk menggoreng makanan sehingga *Cook* kesulitan saat menerima orderan dengan porsi yang banyak karena masih menggunakan *Teflon Rice Cooker* sebagai pengganti tempat untuk menggoreng makanan yang mana *Teflon Rice Cooker* tidak bisa menggoreng makanan dengan porsi yang banyak
 - b. Kekurangan bahan makanan di *Main Kitchen* sehingga proses pembuatan hidangan *Chicken Tostadas* menjadi terhambat.

B. Saran

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

1. Sebelum memulai bekerja, sebaiknya seorang *Cook* memeriksa secara detail terlebih dahulu bahan makanan dan peralatan yang digunakan untuk membuat hidangan *Chicken Tostadas* agar tidak terjadi hambatan saat membuat hidangan *Chicken Tostadas*.
2. Seorang *Cook* harus bisa memahami dan berpedoman pada *Standart Recipe* yang ada sehingga pada saat tiba-tiba kekurangan bahan makanan seorang *Cook* bisa menggantinya dengan bahan makanan lain yang cocok sebagai pengganti bahan makanan yang kurang, agar hidangan *Chicken Tostadas* yang dihasilkan sesuai dengan yang diinginkan.
3. Untuk Hotel The One Legian khususnya pada *Department Kitchen* alangkah baiknya mengumpulkan sedikit dana dari hasil penjualan yang didapat untuk

membeli peralatan yang lengkap seperti *Deep Fryer* yang mana kita ketahui bahwa *Deep Fryer* itu sangat penting pada saat operasional karena dengan adanya *Deep fryer*, *Cook* tidak akan kewalahan jika mendapatkan orderan makanan yang banyak karena *Deep fryer* mampu menggoreng makanan dengan porsi yang banyak dan bisa mengatur suhu yang ditentukan agar makanan matang sesuai dengan yang di inginkan.

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.
- Bartono, PH. (2016). *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta : Perca
- Cahyana, Cucu, and Guspri Devi 2015. *Buku Pintar Masak Hidangan Continental*. Gramedia Pustaka Utama
- Damayanti, Ida Ayu Kade Werdika Damayanti 2015. "Handout Pengantar hotel dan Restoran". Denpasar : Politeknik Negeri Bali.
- Hurdawaty dan Parantika. 2018. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Hotel. 2021. Pada KBBI daring. Diakses 18 Juli 2023, dari <https://www.kbbi.web.id/hotel>
- Komar, Richard. (2014). "Manajemen Perhotelan, PT." *Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta* .
- Mayasari, C. U., & Putri, E. D. (2020). *Operasional Tata Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Manuntun Rotua RS. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. *Jurnal Jakarta*:EGC
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012 *Food And Beverage Operasional*. *Jurnal :andi Yogyakarta*
- Minantyo, Hari 2011 *Dasar dasar pengolahan makanan*. Jakarta Graha Ilmu. Diakses pada: <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=806041>
- Mulyadi. 2016 *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta Universitas Gajah Mada
- Mochantoyo, Suwarti, 2013. *Pengolahan Makanan Untuk SMK Kelompok Pariwisata Jakarta* : Gramedia Pusat Jakarta
- 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.

Nuraida, Ida. 2018. *Manajemen Administrasi Perkantoran*. Kelima. Bandung : PT Kanisus, 2018.

Pembuatan 2017. Pada KBBI daring. Diakses 28 Juli 2023, dari <https://www.kbbi.web.id/hotel>

Resep. 2022. Pada KBBI daring. Diakses 12 Juli 2023, dari <https://www.kbbi.web.id/hotel>

Suardani, Ni Made 2013. "Handout Pengolahan Makanan": Politeknik Negeri Bali

Wigati, E., & Safitri, M. D. (2021). Pengolahan Dan Variasi Appetizer Pada Saat Breakfast Terhadap Kepuasan Tamu Di The Alana Hotel & Convention Center Solo. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 1-6.