

**TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN  
OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN DI RIMBA BY AYANA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Kadek Indra Winaya**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

**TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN**  
**OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN DI RIMBA BY AYANA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Kadek Indra Winaya**  
**NIM 2215823039**

**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN OLEH COMMIS PADA HOT KITCHEN DI RIMBA BY AYANA**

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Kadek Indra Winaya  
2215823039**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2025**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Commis Pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Commis Pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat di atasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, S.ST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koprodi DIII Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra.Ni Made Sudarmini,M.Agb, selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan serta pengarahan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

6. Dr. I Ketut Suja,SE.,M Si.,, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan seta pengarahan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Made Jane Purnama, selaku Assisten Learning & Development manager AYANA bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktek Kerja Lapangan di hotel.
8. Seluruh Staff Rimba by Ayana yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam tugas akhir ini.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Wayan Sadra dan Ibu Ni Ketut Suri, selaku kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, Juli 2025

POLITEKNIK NEGERI BALI  
Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Manfaat .....	4
D. Metode Penulisan.....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Hotel.....	8
B. Food And Beverage Department.....	14
C. Kitchen .....	15
D. Bahan Makanan.....	17
E. Penyimpanan .....	19
F. Pengertian Prosedur .....	24
G. Purchase Order (PO) .....	21
H. Pengertian Metode FIFO.....	21
I. Commis .....	22
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>26</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel .....	26

B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	28
C. Struktur Organisasi.....	39
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>44</b>
A. Penyajian Hasil Observasi Penyimpanan bahan Makanan di Rimba by Ayana.....	44
B. Kendala yang dihadapi dalam prosedur penyimpanan bahan makanan pada hot kitchen di Rimba by Ayana dan cara mengatasinya.....	64
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>67</b>
A. Simpulan .....	67
B. Saran.....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>74</b>



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar di AYANA Resort dan The Villas .....	28
Tabel 3. 2 Tabel Tipe Kamar di Rimba by Ayana.....	29
Tabel 3. 3 Tipe Kamar di SEGARA.....	29
Tabel 3. 4 Ballroom dan Ruangan Meeting .....	35



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo AYANA Bali.....	26
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Food and Beverage Rimba by Ayana .....	39
Gambar 4. 1 Logo Uniform Kitchen .....	47
Gambar 4. 2 Cold Storage.....	48
Gambar 4. 3 Freezer Storage.....	48
Gambar 4. 4 Dry Storage .....	49
Gambar 4. 5 Vakuu sealer .....	49
Gambar 4. 6 Plastik Food.....	50
Gambar 4. 7 Keranjang Industri.....	51
Gambar 4. 8 Container stainless steel .....	51
Gambar 4. 9 Pembersihan Cool Room.....	52
Gambar 4. 10 Pengecekan Suhu .....	53
Gambar 4. 11 Tempat Penyimpanan .....	54
Gambar 4. 12 Stiker Labeling .....	55
Gambar 4. 13 Penerimaan dan Verifikasi Bahan Makanan dari Receiving .....	56
Gambar 4. 14 Transportasi Bahan Makanan.....	57
Gambar 4. 15 Penyimpanan bahan Nabati.....	59
Gambar 4. 16 Penyimpanan bahan Hewani .....	61
Gambar 4. 17 Labelling bahan makanan.....	62

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Gambar Umum Perusahaan AYANA Bali

Lampiran 2 Gambar Purchase Order (PO)

Lampiran 3 Gambar Wawancara Dengan Chef De Cuisine, Junior Sous Chef,  
Chef De Partie.



POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

AYANA Bali merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di kawasan Jimbaran dengan lahan seluas 90 hektar m<sup>2</sup> dan terbagi menjadi beberapa properti yaitu AYANA Villa, AYANA Resort, Rimba by AYANA dan AYANA Segara dengan total keseluruhan 972 kamar, 24 Food and Beverage Outlets, 14 Swimming Pool. AYANA Bali memiliki konsep Integrated Resort yaitu tamu yang menginap dapat menikmati semua fasilitas properti yang berada di AYANA Bali.

AYANA Bali memiliki beberapa departemen yang mendukung kelancaran operasional hotel, yaitu Human Resources Department, Accounting Department, Sales and Marketing Department, Engineering Department, Housekeeping, Department, dan Food and Beverage Department. Food and Beverage Department dibagi menjadi dua yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product. Semua departemen saling memegang peranan dan berkaitan satu sama lain untuk kelancaran operasional hotel.

Food and Beverage Product Department adalah salah satu departemen yang ada di Rimba by Ayana yang bertanggung jawab atas segala pengolahan dan penyajian makanan yang bertujuan untuk meningkatkan kepuasan dan pengalaman tamu yang tak terlupakan selama menginap di hotel. Culinary atau Kitchen departement yang berperan untuk menyediakan kebutuhan makanan dan minuman membutuhkan proses yang baik agar memperoleh hasil olahan makanan yang berkualitas dan mempunyai harga jual yang tinggi. Kualitas makanan dipengaruhi

oleh bahan makanan, untuk itu pengolahan dan penyimpanan bahan makanan tersebut harus diperhatikan oleh *food product* atau kitchen agar memperoleh kualitas makanan yang baik.

Menurut Mokodongan (2021), bahan makanan dapat dibagi menjadi dua yaitu *perishable* dan *groceries*. Bahan makanan *perishable* merupakan bahan pangan yang mudah rusak, maksudnya adalah bahan pangan tersebut akan mudah busuk bila dibiarkan begitu saja di suhu ruang, sehingga mengurangi kualitas bahan makanan. Sedangkan bahan makanan *groceries* adalah bahan makanan yang tidak mudah rusak tetapi untuk penyimpanan juga perlu diperhatikan dengan baik.

Dalam proses penyimpanan bahan makanan di Rimba by Ayana jenis *perishable* memerlukan prosedur penanganan khusus yang ketat dalam penyimpanannya, salah satu prosedur yang dapat dilakukan adalah dengan metode *First in First Out* (FIFO) yaitu membedakan mana barang yang masuk terlebih dahulu ke dalam penyimpanan dan mana barang yang harus dikeluarkan terlebih dahulu. Jenis bahan makanan yang mudah rusak seperti nabati (buah – buahan dan sayuran) dan hewani (daging), harus tersimpan di dalam *ciller storage* dengan suhu 4°C, dan *freezer storage* untuk penyimpanan yang lebih lama di suhu di bawah -18°C. Namun, dikarenakan kurangnya penerapan disiplin dalam penyimpanan, membuat bahan makanan tersebut mudah busuk, layu, dan mengeluarkan bau yang tidak sedap. Aroma yang tidak sedap pada daging dikarenakan penyimpanan daging tersebut tidak *divacuum* dan dibiarkan dalam keadaan plastik terbuka sehingga daging tersebut mudah mengeluarkan bau tidak sedap dan menjadi busuk sehingga mengeluarkan lendir, dan juga pada penyimpanan sayuran dan umbi-umbian yang

sering ditemukan layu dan membusuk karena kurangnya pengecekan pada rotasi bahan makanan tersebut. Kurangnya pemahaman karyawan dalam menyortir barang mana saja yang seharusnya menjadi barang yang pertama keluar, yang mana yang terakhir keluar dari gudang sehingga mengakibatkan kerugian pada hotel.

Adapun prosedur penyimpanan bahan makanan telah banyak dibahas dalam Tugas Akhir sebelumnya yang mengangkat pentingnya kualitas penanganan bahan baku yang tepat dalam menjamin kualitas penyimpanan dan keamanan pangan bagi tamu. Tentu saja setiap hotel memiliki perbedaan yang menjadikannya sebagai ciri khas dari hotel tersebut. Sebagai contoh, penyusunan tentang “Penyimpanan Bahan Makanan di Cold Kitchen Four Seasons Resort Bali At Jimbaran Bay” oleh Kadek Dwi Putri Agustini (2024), dan “Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Cook Commis Di Hot Kitchen Padma Resort Ubud” oleh I Kadek Aditya Wahyudi (2024) sama-sama menyoroti pentingnya penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar, yaitu memiliki prinsip-prinsip dasar seperti suhu pada storage, *labelling* bahan makanan, dan rotasi stok menggunakan metode *First in First Out* (FIFO) pada setiap jenis bahan makanan. Pada perbedaan kedua tugas akhir tersebut yaitu, perbedaan dalam section yang dipilih yaitu cold kitchen, dan topik yang dijabarkan mengenai penyimpanan perisable & groceries secara umum.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, penulis tertarik menyusun Tugas Akhir ini dengan tujuan untuk memahami prosedur penyimpanan bahan makanan oleh Commis serta kendala-kendala yang dihadapi oleh Commis dalam melakukan prosedur penyimpanan bahan makanan di Rimba by Ayana. Maka dari itu, penulis mengangkat topik tersebut untuk dibahas dalam Tugas Akhir dengan

judul “Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Commis Pada Hot kitchen di Rimba by Ayana”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penyimpanan bahan makanan oleh Commis pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana?
2. Apa sajakah kendala penyimpanan bahan makanan oleh Commis pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana dan bagaimanakah cara mengatasinya?

## **C. Tujuan dan Manfaat**

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan oleh Commis Pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana” adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan**

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan cara penyimpanan bahan makanan oleh Commis Pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi dalam proses penyimpanan bahan makanan oleh Commis Pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana dan cara mengatasinya?

## 2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

### a. Mahasiswa

- 1) Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh ketika melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
- 2) Menambah wawasan mahasiswa di perhotelan umumnya dalam bidang Food and Beverage Product
- 3) Mengetahui secara detail tentang penyimpanan bahan makanan pada Hot kitchen di Rimba by ayana

### b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai landasan dan sumber informasi kepada mahasiswa Politeknik Negeri Bali tentang pengetahuan, wawasan dan kemampuan Food and Beverage Product.
- 2) Menjadi referensi yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan dalam bidang Food and Beverage Product.

### c. Perusahaan Rimba by Ayana

- 1) Diharapkan untuk dapat meningkatkan informasi dan kinerja para staff, sehingga dapat menambah wawasan tentang permasalahan tersebut.

- 2) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan kualitas penyimpanan bahan makanan.
- 3) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan kendala yang dihadapi dalam proses penyimpanan bahan makanan.

## **D. Metode Penulisan**

### **1. Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi, wawancara maupun studi pustaka.

#### **a. Observasi**

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara mengamati dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses pembuatan. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat, dokumentasi berupa gambar, mengobservasi mengenai teknik penyajian yang berkaitan dengan alat, bahan, persiapan, penyimpanan, penyajian serta kendala dan solusi yang terjadi selama proses penyimpanan bahan makanan oleh Commis pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana.

#### **b. Wawancara**

Dalam metode ini penulis melakukan wawancara dengan melakukan tanya jawab dan berdiskusi kepada Chef de Cuisine, Demi Chef, junior saous chef untuk memperoleh data yang akurat. Dengan cara bertanya, seperti Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan, apa saja alat dan bahan yang digunakan, bagaimana

cara penyimpanan serta kendala apa saja yang terjadi pada Proses penyimpanan bahan makanan oleh Commis di Hot Kitchen di Rimba by Ayana.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah proses membaca sejumlah referensi yang rata-rata berupa tulisan (baik buku, artikel, jurnal, dan lain-lain) yang nantinya dijadikan sebagai sumber rujukan untuk tulisan yang disusun.

## 2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis dan penyajian data yang digunakan dalam menyusun Tugas Akhir dengan judul prosedur penyimpanan bahan makanan oleh Commis Pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana adalah metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif, yaitu metode analisis yang dilakukan dengan menjelaskan dan menggambarkan data-data yang telah dikumpulkan melalui metode observasi, wawancara, dan studi pustaka yang disajikan dalam bentuk deskripsi dan narasi terkait penyimpanan bahan makanan.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian pembahasan mengenai Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Commis Pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana, maka penulis dapat menarik simpulan, antara lain:

1. Prosedur penyimpanan bahan makanan oleh commis pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana dibagi menjadi tiga tahap, yaitu: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir:
  - a. Tahap persiapan dilakukan oleh seorang Commis sebelum melakukan proses penyimpanan bahan makanan. Dimulai dengan melakukan persiapan diri, dilanjutkan dengan mempersiapkan semua peralatan. mempersiapkan segala kebutuhan sebelum melakukan penyimpanan.
  - b. Tahap pelaksanaan penyimpanan adalah Commis bertanggung jawab penuh mulai dari penerimaan bahan makanan dari area *Receiving*, transportasi bahan makanan, proses penyimpanan bahan makanan, dan penerapan sistem rotasi.
  - c. Tahap akhir adalah proses manajemen penyimpanan bahan makanan. Tahap ini meliputi pemantauan suhu penyimpanan secara berkelanjutan, evaluasi rotasi stok serta *labeling*, dan pemeliharaan kebersihan dan sanitasi rutin area penyimpanan.

2. Selama pelaksanaan penyimpanan bahan makanan terdapat beberapa kendala yang dihadapi penulis beserta cara mengatasinya, di antaranya:

- a. Kekeliruan dalam pengambilan bahan makanan di tempat penyimpanan yang sama di rimba by ayana:

Cara mengatasinya adalah diperlukan sistem *labeling* yang jelas seperti penggunaan nama per *outlet*, pengelompokan bahan berdasarkan jenis, dan penerapan SOP (standar operasional prosedur) yang mengutamakan prinsip FIFO (*First In, First Out*) serta *breafing* dan pengawasan oleh Chef de Partie.

- b. Kurangnya Komunikasi dalam Pemesanan Bahan Makanan:

Cara mengatasi kendala ini adalah, memeriksa dan memprioritaskan bahan yang lebih lama atau yang tanggal kadaluarsanya sudah dekat. Bahan-bahan lama dipindahkan ke bagian depan rak atau area yang mudah dijangkau, lalu dikomunikasikan kepada tim kitchen atau Chef de Partie agar dapat langsung diprioritaskan penggunaannya.

- c. Ketidaksesuaian *Labeling*:

Cara mengatasi kendala ini adalah perlu dilakukan pelatihan berkala yang menekankan pentingnya *labelling* yang benar dan konsisten, disertai standardisasi format label yang jelas dan mudah dibaca mencakup nama bahan, tanggal terima, dan tanggal kadaluarsa. dan penerapan sistem kode warna pada *label*.

## B. Saran

Berdasarkan uraian hasil pembahasan, mengenai prosedur penyimpanan bahan makanan oleh commis pada Hot Kitchen di Rimba by Ayana, penulis dapat memberikan saran yang dapat dijadikan pertimbangan untuk meningkatkan efektivitas dan kualitas manajemen bahan makanan, sebagai berikut :

1. Dalam kekeliruan pengambilan bahan makanan disarankan agar pihak hotel lebih meningkatkan pelatihan untuk memastikan semua *staff*, *trainee* dan *daily worker* memahami prosedur yang benar. Selain itu, meningkatkan pengawasan oleh chef de partie dalam ketelitian dan ketepatan pengambilan bahan setiap hari. Dengan penerapan langkah-langkah ini, proses penyimpanan dan pengambilan bahan akan menjadi lebih efisien dan terkontrol.
2. Disarankan agar pihak hotel pada saat melakukan pengorderan bahan makanan selalu melakukan pengecekan stok harian yang akurat di semua area penyimpanan sebelum melakukan pemesanan. Dan melakukan pelatihan kepada Commis dan tim dapur mengenai pentingnya rotasi stok, serta cara mengelola kelebihan bahan makanan dengan memprioritaskan penggunaan bahan lama.
3. Penerapan *labeling* yang tidak sesuai, disarankan pihak hotel untuk meningkatkan pengawasan langsung oleh Chef de Partie atau Supervisor untuk memastikan *labeling* dilakukan secara konsisten dan akurat. Menerapkan penggunaan sistem kode warna pada *label* seperti merah untuk daging, hijau untuk sayuran, biru untuk ikan untuk mempermudah

identifikasi cepat dan meminimalkan kesalahan penempatan, sehingga sistem FIFO (*first in first out*) dapat berjalan optimal.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, I. W. A. T. M., Ekasani, K. A., & Sinaga, F. (2023). Kinerja Profesional Pelayanan Restoran di Hotel Plataran Ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1153–1176. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.418>
- Andani, D. K. T., & Sinaga, F. (2024). Analisa Taking Order dalam Peningkatkan Kinerja Pramusaji. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(3), 413–418. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i3.737>
- Ashari, S. H., & Tjahyadi, B. I. (2023). Kualitas Pelayanan pada Napa Eatery and Bar di Ascent Premiere Hotel and Convention Malang. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 8. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1890>
- Dewi, N. L. L. A. R., Triyuni, N. N., & Winia, I. N. (2018). Marketing Strategy Through Sales Call and Telemarketing To Increase Room Revenue At The Lerina Hotel Nusa Dua. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 1(2), 197.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). TINJAUAN PENYIMPANAN SISTEM FIFO PADA BAHAN HEWANI YANG BERDAMPAK PADA PROSES PENGOLAHAN MAKANAN DI MORRISSEY HOTEL JAKARTA. *Emerging Markets : Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>
- Hafshah, S. (2023). Analisis Kualitas Fisik dan Organoleptik Roti Tawar Sandwich dengan Penggunaan Ragi Alami dari Jenis Mentimun yang Berbeda. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 3(8), 855–872. <https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v3i8.992>
- Kotler, P., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2017). *Marketing for hospitality and tourism (7th ed.)*. Pearson Education, Inc.
- Lestari, T. (2021). Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana Jember the Role of Food and Beverage Department At Istana Hotel Jember. *Travel Agent*.
- Mokodongan. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(2), 151. <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372>

- Mokodongan, A., Bantulu, L., & Saihi, M. P. R. (2022). Kualitas Pelayanan Banquet Di Hotel Amaris Kota Gorontalo. *Jurnal Darmawisata*, 1(2), 74–78. <https://doi.org/10.56190/jdw.v1i2.12>
- Mu'is, A., Elistyawati, I. A., Sudiarta, M., & Utama, I. K. (2022). Analysis of room attendant service quality towards guests' satisfaction during the Covid-19 pandemic. *International Journal of Green Tourism Research and Applications*, 4(1), 38–49. <https://doi.org/10.31940/ijogtra.v4i1.38-49>
- Nazahah, H., Narwati, & Winarko. (2022). Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(2), 401–407.
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Pramita. Paramitha.
- Siswanto, Y., & Pertiwi, K. D. (2023). Analisis Hygiene dan Sanitasi Peralatan pada Pedagang Penjual Makanan Jajanan di Pasar Tradisional di Kabupaten Semarang. *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(2), 352–358. <https://doi.org/10.35473/proheallth.v5i2.2218>
- Syahputra, Mhd. D. A., Santoso, H., & Sibarani, F. H. (2024). Implementasi Sistem Pengelolaan Persediaan dengan Algoritma FIFO Pada Gudang Sparepart Sepeda Motor. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi Bisnis*, 6(1), 167–176. <https://doi.org/10.47233/jteksis.v6i1.1126>
- Tauhida dan Dina. (2020). RANCANG BANGUN APLIKASI PURCHASE ORDER PADA UNIT PURCHASING PT. XYZ. *Jurnal PASTI*, 13(3), 223. <https://doi.org/10.22441/pasti.2019.v13i3.001>
- Triana, D. S., & Darsana, I. M. (2022). Peranan sous chef dalam meningkatkan kinerja juru masak di padi kitchen ayana resort and spa bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(10), 2744–2752. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.192>
- Wayan, N., Anggarayani, T., & Koeswiryono, D. P. (2024). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur Breakfast Analysis of the Implementation of Operational Standards Breakfast Procedure. 03(4), 677–684.
- Wirdasih. (2019). Optimasi Pengurangan Outstanding Purchase Order dengan Sistem Notifikasi Otomatis. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Mesin Politeknik Negeri Jakarta*, 19–26. <http://semnas.mesin.pnj.ac.id>
- Wiryanata, I. A., & Pradnyayani, G. I. (2023). Pengaruh Tingkat Hunian Kamar dan Kegiatan MICE Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di Hotel

SR Bali. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2), 59–67.  
<https://doi.org/10.52352/jah.v1i2.1148>



POLITEKNIK NEGERI BALI