

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TUNA BELLY OLEH COMMIS
DI ELARA SEASIDE LOUNGE & BAR
PADA HILTON BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Jepriana

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TUNA BELLY OLEH COMMIS
DI ELARA SEASIDE LOUNGE & BAR
PADA HILTON BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Jepriana
NIM. 2215823093

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TUNA BELLY OLEH COMMIS DI ELARA SEASIDE LOUNGE & BAR PADA HILTON BALI RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Jepriana
NIM. 2215823093**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Tuna Belly Oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Pada Hilton Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Tuna Belly Oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Pada Hilton Bali Resort serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III 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 diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih 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, SST.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 Kaprodi D III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 5. Solihin, S.ST.Par., M.Par selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
 6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
 7. Bapak Arnoldus Andre, selaku Training Manager/Human Resource Manager Hilton Bali Resort yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
 8. Seluruh Staff Kitchen Hilton Bali yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
 9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 10. Bapak I Kadek Sulendra dan Ibu Ni Kadek Merni, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari
- Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMA SAMPUL DALAM	ii
HALAMA PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIRR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat	4
D. Metode Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel.....	7
B. <i>Food And Beverage Department</i>	9
C. Kitchen	10
D. Pengertian <i>Commis</i>	13
E. Memasak	14
F. Peralatan Memasak	18
G. Bahan Makanan	20
H. Pembuatan.....	21
I. Pengertian <i>Hygiene</i> and Sanitasi.....	21
J. Pengertian Tuna Belly.....	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	25
C. Struktur Organisasi	32

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Pembuatan Tuna Belly Oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar pada Hilton Bali Resort	40
B. Kendala yang Dihadapi dan Cara Mengatasinya	62
BAB V PENUTUP	64
A. Simpulan	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	69



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis-Jenis Kamar Hilton Bali Resort	23
Tabel 3.2 Jenis-Jenis Restaurant Hilton Bali Resort.....	24
Tabel 3.3 Graha Paruman.....	25
Tabel 3.4 Graha Sawangan	26
Tabel 4.1 Bahan-bahan <i>White Bean Puree</i>	46
Tabel 4.2 Bahan-bahan <i>Anchovies Dressing</i>	48
Tabel 4.3 Bahan-bahan <i>Caponata</i>	52
Tabel 4.4 Bahan-bahan <i>Grill Tuna</i>	53
Tabel 4.5 Bahan-bahan Tuna Belly.....	61



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hilton Bali resort	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Hilton Bali Resort	33
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Kitchen Department	33
Gambar 4.1 <i>Uniform</i>	41
Gambar 4.2 <i>Cutting Board</i>	42
Gambar 4.3 <i>Knife</i>	42
Gambar 4.4 <i>Bowl</i>	42
Gambar 4.5 <i>Spoon</i>	43
Gambar 4.6 <i>Pan</i>	43
Gambar 4.7 Pincet	43
Gambar 4.8 Toples	43
Gambar 4.9 <i>Grill</i>	44
Gambar 4.10 <i>Tong</i>	44
Gambar 4.11 <i>Blanch pot</i>	44
Gambar 4.12 Blender	45
Gambar 4.13 <i>Grater</i>	45
Gambar 4.14 <i>Stove</i>	45
Gambar 4.15 <i>Oven</i>	45
Gambar 4.16 <i>Plate</i>	46
Gambar 4.17 Tuna Saku	46
Gambar 4.18 <i>Salt</i>	47
Gambar 4.19 <i>Pepper</i>	47
Gambar 4.20 <i>Olive Oil</i>	47
Gambar 4.21 Bawang Putih	48
Gambar 4.22 <i>Rosemary</i>	48
Gambar 4.23 <i>White Bean</i>	49
Gambar 4.24 <i>Tahini</i>	49
Gambar 4.25 <i>Cumin</i>	49
Gambar 4.26 <i>Lemon Juice</i>	50
Gambar 4.27 <i>Sumac</i>	50
Gambar 4.28 <i>White Anchovies</i>	51
Gambar 4.29 Bawang Merah	51
Gambar 4.30 Lemon	52
Gambar 4.31 <i>Parsley</i>	52
Gambar 4.32 <i>Dill</i>	52
Gambar 4.33 <i>Capers</i>	53
Gambar 4.34 <i>Worcestershire Sauce</i>	53
Gambar 4.35 <i>Eggplant</i>	54
Gambar 4.36 <i>Red Onion</i>	55
Gambar 4.37 <i>Red Capsicum</i>	55
Gambar 4.38 <i>Tomato Cherry</i>	55
Gambar 4.39 <i>Green Olive</i>	56
Gambar 4.40 <i>Red Wine Vinegar</i>	56

Gambar 4.41 <i>Honey</i>	57
Gambar 4.42 <i>Bay Leaf</i>	57
Gambar 4.43 <i>Dried Red Chili Flake</i>	57
Gambar 4.44 <i>Basil</i>	58
Gambar 4.45 <i>Asparagus</i>	58
Gambar 4.46 <i>Tuna Belly</i>	61



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Restoran Hilton Bali Resort	69
Lampiran II Fasilitas Hilton Bali Resort.....	70



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hilton Bali Resort merupakan salah satu hotel mewah bintang lima di daerah Nusa Dua, Bali. Hotel ini memiliki 420 kamar yang terdiri 401 kamar *building* dan 19 villa Hilton Bali Resort Bali memiliki beberapa departemen yang dilibatkan secara langsung dalam operasionalnya untuk dapat memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu. *Department-department* tersebut yaitu: *Food & Beverage Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Sales & Marketing Department, Accounting Department, Human Resource Department, Engineering Department, dan Security Department.*

Food & Beverage Product merupakan departemen yang menyediakan, mengolah, dan menyiapkan serta melayani pembuatan berbagai jenis hidangan baik untuk tamu yang menginap di hotel maupun tamu yang hanya mengunjungi hotel. *Food and Beverage Product* bertugas memproduksi berbagai hidangan sesuai dengan pesanan tamu. Pada Hilton Bali Resort terdapat enam restoran yaitu Delicatessen, The Grain Restaurant, Paon Restaurant, The Shore Restaurant, The Breeze Restaurant, Nusa Dua Lounge, dan Elara seaside lounge and bar, yang disediakan untuk para tamu yang ingin mendapatkan pelayanan makan dan minum. Elara seaside lounge & bar merupakan *restaurant* yang memiliki konsep modern dan elegan yang menyediakan menu makanan Mediterranean.

Tuna Belly merupakan hidangan yang berbahan dasar ikan tuna yang di panggang. Tuna Belly salah satu menu Mediterranean yang ada di Elara Seaside

Lounge & Bar. Elara Seaside Lounge & Bar memiliki beberapa menu yang diminati oleh tamu yaitu Lamb Rack, Pork Rib Eye, Prawn Pil Pil, dan Tuna Belly perbedan dari menu yang lainnya Tuna belly memiliki beberapa kondimen. Menu ini terdiri dari *grill tuna*, *anchovies dressing*, *white bean puree*, dan *caponata*. Keunikan dari menu ini adalah rasa, tekstur, dan metode memasak. Rasa pada masing-masing kondimen adalah *white bean puree* yang memiliki rasa gurih dan *creamy*, *anchovies dressing* yang memiliki rasa asin dan sedikit asam, dan *caponata* yang memiliki rasa manis, sedikit pedas, dan asam. Tekstur pada masing-masing kondimen adalah *white bean puree* memiliki tekstur halus dan kental, *anchovies dressing* memiliki tekstur kasar dan cair, dan *caponata* memiliki tekstur lembut dan potongan kasar. Menggunakan 2 metode memasak yaitu *grilling* dan *roasting* karena pada metode *grilling* digunakan untuk mencari kematangan bagian luar, sedangkan pada metode *roasting* digunakan untuk mencari kematangan bagian dalam. Menu ini banyak diminati oleh tamu, dan mendapatkan respon positif dari tamu. Menu ini telah terjual kurang lebih 150 porsi setiap bulan dan lebih diminati dibandingkan menu yang lain.

Terkait topik yang diambil dalam Tugas Akhir ini penulis mengambil dua buah judul Tugas Akhir sebagai pembandingan yang mengangkat topik yang sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda. Judul pertama ditulis oleh Hendra dengan judul “Proses Pembuatan Nicoise Tuna Salad Oleh Cook Pada Kitchen Envy Restaurant Di Holiday Inn Resort Baruna Bali” (Hendra, 2020). Hal yang membedakan dari teknik memasak yang dimana Tuna Belly menggunakan metode memanggang, sementara Nicoise Tuna Salad menggunakan metode menggoreng

dengan sedikit minyak. Cara penyajian Tuna Belly sering disajikan sebagai hidangan utama, sedangkan Nicoise Tuna Salad biasanya disajikan sebagai hidangan pembuka. Persamaan dari Tuna Belly dan Nicoise Tuna Salad adalah dari segi pemilihan bahan dimana kedua hidangan ini menggunakan ikan tuna yang segar dan berkualitas baik.

Pada Tugas Akhir kedua yang ditulis oleh Wiratniti dengan judul “Pembuatan Seared Tuna Sambal Matah Spaghetti Basil & Seaweed pada A’la Carte Menu Oleh Commis Sangkar Restaurant di Bvlgari Resort Bali” (Wiratniti, 2020). Hal yang membedakan dari tulisan ini terlihat dari penyajiannya. Tuna Belly dihidangkan dengan kematangan medium dan disajikan dengan *white bean puree*, *anchovies dressing* dan *caponata*, sementara itu Seared Tuna Sambal Matah Spaghetti Basil & Seaweed disajikan dengan *seaweed*, *tamarin dressing* dan sambal matah. Persamaan dari Tuna Belly dan Seared Tuna Sambal Matah Spaghetti Basil & Seaweed adalah dari segi metode memasak yang digunakan adalah *grilling* dan disajikan sebagai hidangan utama.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas penulis tertarik mengangkat Tuna Belly sebagai topik Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Tuna Belly Oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Hilton Bali Resort”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Tuna Belly oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Pada Hilton Bali Resort?

2. Apa saja kendala-kendala yang ditemukan dalam Pembuatan Tuna Belly oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Pada Hilton Bali Resort dan cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan Pembuatan Tuna Belly oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Pada Hilton Bali Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan Pembuatan Tuna Belly oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Pada Hilton Bali Resort.
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi di dalam Pembuatan Tuna Belly oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Pada Hilton Bali Resort dan solusinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Sebagai pedoman dalam peningkatan pemahaman.
 - 3) Membandingkan antara teori yang diperoleh saat kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.
- b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai aset atau sumber data dan informasi yang bermanfaat bagi mahasiswa sesuai dengan yang ada di industri.
- 2) Dapat menjadi referensi bagi mahasiswa untuk memperkaya bahan bacaan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.
- 3) Dapat menambah ilmu pengetahuan khususnya kepada mahasiswa yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang Food and Beverage.

c. Bagi Hotel

- 1) Sebagai saran, masukan, untuk meningkatkan mutu pembuatan makanan khususnya Tuna Belly di hotel Hilton Bali Resort.
- 2) Mengambil tindakan yang tepat dari kendala-kendala yang timbul dalam Pembuatan Tuna Belly oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Pada Hilton Bali Resort.

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 merupakan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung dalam Pembuatan Tuna Belly oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Pada Hilton Bali Resort.

- b. Wawancara merupakan pengumpulan data dengan menanyakan secara langsung dengan Chef De Party (CDP) yang bekerja di Elara Seaside Lounge & Bar pada Hilton Bali Resort berkaitan dengan pembuatan Tuna Belly.
- c. Studi Pustaka merupakan pengumpulan data dengan membaca berbagai buku sumber yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan Teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode deskriptif kualitatif yaitu dengan memaparkan, menjelaskan dengan kata-kata yang jelas dan proses pembuatan Tuna Belly oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar pada Hilton Bali Resort. Dalam metode penyajian hasil yang digunakan adalah metode informal dan formal. Metode informal yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata berupa penjelasan mengenai proses pembuatan Tuna Belly. Metode formal yaitu metode penyajian analisis data dengan menggunakan tanda-tanda tertentu seperti, tabel, foto, dan lain-lain. Jadi penyajian analisis dibuat dengan gabungan metode informal dan formal.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses Pembuatan Tuna Belly oleh Commis di Elara Seaside Lounge & Bar Hilton Bali Resort. Penulis dapat menyimpulkan bahwa prosedur pembuatan Tuna Belly dapat dibagi menjadi 4 tahapan sebagai berikut:

1. Tahap pertama tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan alat, dan persiapan bahan.
2. Tahap kedua yaitu tahap pembuatan yang meliputi pembuatan *white bean puree*, pembuatan *anchovies dressing*, pembuatan caponata, dan pembuatan *grill* tuna.
3. Tahap ketiga yaitu tahap penyajian.
4. Tahap keempat yaitu tahap penutup yang meliputi *closing*.

Dalam proses pembuatan Tuna Belly terdapat dua kendala yang sering muncul. Beberapa kendala dalam pembuatan Tuna Belly antara lain:

3. Pemotongan ikan tuna yang sudah matang supaya tidak hancur pada saat di potong
4. Menentukan kematangan ikan tuna yang standar kematangannya.

Cara mengatasi kendala dalam pemotongan ikan tuna dan menentukan kematangan ikan tuna sebagai berikut:

1. Pemotongan ikan tuna dengan hati-hati supaya ikan tuna yang sudah di panggang tidak hancur, pemotongan sebaiknya dilakukan dengan satu arah gerakan halus mengikuti serat daging ikan.

2. Dalam menentukan kematangan ikan tuna, ikan tuna harus dipotong menjadi dua bagian untuk mengecek kematangan. Jika belum sesuai standar kematangan, akan di panggang di dalam oven untuk mencari kematangan medium yang sesuai standar di restoran.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis mengenai kendala-kendala yang dialami oleh commis dalam pembuatan Tuna Belly di Hilton Bali Resort, maka, ada beberapa saran yang dapat penulis berikan antara lain:

1. Berdasarkan proses pembuatan Tuna Belly ada kesulitan dalam cara pemotongan yang sesuai dengan standar restaurant, untuk menghindari pemotongan ikan yang tidak rapi atau hancur. Agar hal itu tidak terjadi maka supervisor harus memberikan pelatihan tentang teknik pemotongan ikan yang sudah matang dengan benar agar ikan tuna tidak mudah hancur pada saat dipotongan.
2. Berdasarkan proses pembuatan Tuna Belly ada kesulitan dalam menentukan kematangan, standar kematangan medium ini sudah ditetapkan sebagai acuan penyajian di restoran ini. Untuk menghindari ikan tuna yang dipanggang masih mentah. Agar hal itu tidak terjadi maka supervisor memberikan pelatihan tentang cara memanggang ikan tuna agar sesuai standar kematangan medium dan ikan tuna yang sudah dipanggang tidak dalam kondisi mentah.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2020). *Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Anderson, A., & Iskandar, H. (2023). Analisis Pengaruh Penerapan Strategi Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Minat Pembelian Pada Pasca COVID-19. *Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Riset Sosial Humaniora*, 3(3), 385–396.
- Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(10), 2301–2307.
- Baker, S. (2021). *The Management of Hotel Operations*. Boston: Cengage Learning.
- Damanik, J., Priyambodo, T. K., Wibowo, M. E., Pitnantri, P. D. S., & Wachyuni, S. S. (2023). Travel Behaviour Differences Among Indonesian Youth in Generations Y And Z: Pre-, During and Post-Travel. *Consumer Behavior in Tourism and Hospitality*, 18(1), 35–48.
- Durand, C. (2017). Commissurography in the Dog. *Journal of Veterinary Dentistry*, 34(1). 36-40.
- Elezaj. (2019). Manufacturing process management. *Knowledge International Journal*, 26(6), 1571-1576.
- Firmansyah, A., & Destira. Y. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima in Yogyakarta. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5), 410-426
- Hendra. (2020). *Proses Pembuatan Nicoise Tuna Salad Oleh Cook Pada Kitchen Envy Restaurant Di Holiday Inn Resort Baruna Bali*. Tugas Akhir DIII Perhotelan. Politeknik Negeri Bali.
- Hermawan, B., & Winoto, S. W. (2022). Akulturasi Perkembangan Makanan Ringan Tiongkok di Kota Surabaya. *Seminar Nasional Ilmu Terapan*, 6(1), 1–11.
- Kotler, P., Bowen. J. T., Makens. J. C., & Baloglu. S. (2017). *Marketing For Hospitality and Tourism (7th ed.)*. London: Pearson Education.
- Li, J., Du. J., Li. G., Zhang. J., & Chen. P. (2019). *Cooking utensil and control method therefor* (WO2019153676A1). World Intellectual Property Organization. <https://patents.google.com/patent/WO2019153676A1/en> . Diakses pada 22 Januari 2025

- Muhammad, F. G., & Nuruddin, M. (2022). Analisis Postur Kerja Metode RULA REBA pada juru masak serta redesain fasilitas kerja dengan antropometri. *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 2(4), 591.
- Mulyana, A. (2024). Formulasi Perancangan Strategi Pengembangan Usaha UMKM Masakan Khas Sunda Warung Nasi Teh Imas Dengan Analisis SWOT Dan Business Model Canvas Realisasi penghasilan Tahunan Warung Nasi Teh Imas. *JEMSI (Jurnal Ekonomi Manajemen dan Akuntansi)*, 10(6), 3219–3227.
- Musfirah, M., Rahayu, A., & Agustin, H. (2022). Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan Hazard Biologis Pada Peralatan di Kantin Universitas. *Jurnal Kesehatan Dan Pengelolaan Lingkungan*, 3(1), 18–23.
- Orhan. (2023). Locational attributes of the lodging industry: An empirical study on urban hotels in Ankara, Turkey. *Land Use Policy*, 125, 10650
- Phetchthumrongchai, T., Chuchird, N. Roytrakul, S., Chintong, S., Klaypradit, W. (2022). Physical, chemical composition and umami compound of dried immature and mature roes of skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*). *Fisheries and Aquatic Sciences*, 25 (7), 390-402.
- Prakoso, H. (2017). *Manajemen Perhotelan*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Prastawa, S., & Latandu, A. (n.d.). Implementasi Metode Experiential Learning untuk Meningkatkan Keterampilan Memasak di PPA (Riset Kaji Tindak di PPA IO 935 Air Hidup GSJA Injil Sepenuh Surakarta). *Journal Of Education Research*, 5(4), 5386–5396.
- Purba, A. S., & Setiawan, I. (2022). Demo Memasak di Kampung Bekelir untuk Mendorong Terciptanya UMKM Baru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa*, 1(3), 283–290.
- Ryan, C. (2016). *Tourism Management: menagin for change*. Bristol: Channel View Publication.
- Santos, S. A., Lima. R. S., & Fernandes. F. (2020). *Tourism Management and Hospitality*. Berlin: Springer.
- Sari, D. L., Mulyani, E., & Aisyiyah, F. (2024). Demo Masak Kaldu Bubuk Berbahan Dasar Duri Ikan Bandeng. *ADM: Jurnal Abdi Doden dan Mahasiwa*, 2(1), 57–60.
- Sharma, A. (2020). *Food and Beverage Service Management*. New Delhi: Oxford University Presss.
- Simamora, F. U., Gurning, Z., Ginting. R. A. B. (2024). Tinjauan Pengolahan Bahan Makanan di Dapur pada Hotel Bella Vista Waterfront Langkawi. *Skylandsea Profesional Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Teknologi*, 4(2), 96-99.

- 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.
- Sugimori. (2021). Association between mothers' fish intake during pregnancy and infants' sleep duration: a nationwide longitudinal study-The Japan Environment and Children's Study (JECS). *European Journal of Nutrition*, 5(4), 340-350
- 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.
- Uk.indeed.com. (2024). What does a commis chef do? (Duties and requirements). Indeed. <https://Uk.Indeed.Com/Career-Advice/Finding-a-Job/What-Does-Commis-Chef-Do>. Diakses pada 22 Januari 2025
- Wiratniti. (2020). *Pembuatan Seared Tuna Sambal Matah Spaghetti Basil & Seaweed pada A'la Carte Menu Oleh Commis Sangkar Restaurant di Bvlgari Resort Bali*. Tugas Akhir DIII Perhotelan. Politeknik Negeri Bali.