

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HIDANGAN TIGER PRAWNS OLEH COMMIS
BLUE OVEN PADA HOTEL ANDAZ BALI, BY HYATT SANUR**



POLITEKNIK NEGERI BALI



I Wayan Ery Putra Pramana

POLITEKNIK NEGERI BALI

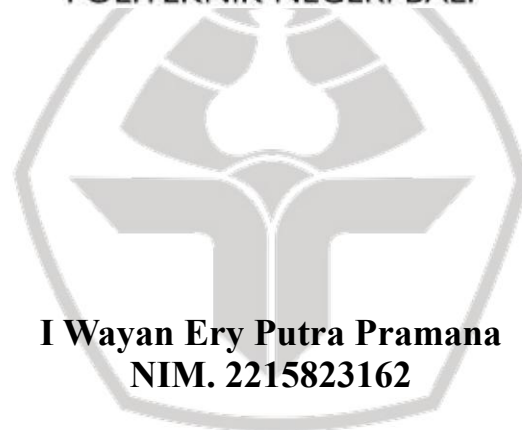
**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HIDANGAN TIGER PRAWNS OLEH COMMIS
BLUE OVEN PADA HOTEL ANDAZ BALI, BY HYATT SANUR**



POLITEKNIK NEGERI BALI



**I Wayan Ery Putra Pramana
NIM. 2215823162**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN HIDANGAN TIGER PRAWNS OLEH COMMIS BLUE OVEN PADA HOTEL ANDAZ BALI, BY HYATT SANUR

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



**I Wayan Ery Putra Pramana
NIM. 2215823162**

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

PEMBUATAN HIDANGAN TIGER PRAWNS OLEH COMMIS BLUE OVEN PADA HOTEL ANDAZ BALI, BY HYATT SANUR

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang Pembuatan Hidangan Tiger Prawns Oleh Commis Blue Oven Pada Hotel Andaz Bali, By Hyatt Sanur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan dan keunikan hidangan Tiger Prawns yang menjadi favorit di kalangan pengunjung restoran. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan mengumpulkan data melalui observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Tiger Prawns memiliki cita rasa khas dan keunikan dalam penyajiannya, dengan kombinasi warna yang bervariasi dan kontras. Penelitian ini juga membandingkan dengan penelitian sebelumnya tentang hidangan serupa.

Kata Kunci: Pembuatan Hidangan, Andaz Bali, Hidangan Pembuka

POLITEKNIK NEGERI BALI

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.e Com. 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 Viginiya 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 Koordinator prodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE., M.Agb selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Wayan Agus Krisbianto selaku Chef de Cuisine di Village Square yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan untuk penulisan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Sous Chef, Chef de Partie, dan *Commis* Andaz Bali yang telah bekerjasama dengan penulis.
9. Seluruh Staff Andaz Bali yang memberikan bimbingan, pengarahan, dan informasi mengenai hal-hal yang berkaitan dengan tugas akhir.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Made Karmantara dan I Gusti Ayu Rai Yuli, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis berharap semoga proposal ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, Juni 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
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	8
A. Hotel	8
B. Departemen Food and Beverage	10
C. Dapur.....	11
D. <i>Commis</i>	12
E. Memasak	13
F. Tiger Prawn	18
G. Pembuatan	22
H. Hygiene	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	24
C. Struktur Organisasi.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40

A. Pembuatan Hidangan Tiger Prawns oleh Commis Blue Oven Pada Hotel Andaz Bali, By Hyatt Sanur.....	41
1. Tahap Persiapan.....	41
a. Persiapan Diri	41
b. Persiapan Alat.....	44
c. Persiapan Bahan.....	47
2. Tahap Pembuatan.....	53
a. Ketika tamu telah duduk dan siap memesan	53
b. Memanaskan pan	54
c. Melakukan sauteing.....	54
d. Memasukan white stock	55
e. Memasukan Tiger Prawns	55
3. Tahap Penyajian.....	56
a. Menyiapkan pan	56
b. Selanjutnya memasukkan tiger prawns	57
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	58
BAB V PENUTUP.....	59
A. Simpulan.....	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	63

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis-Jenis Kamar.....	24
Tabel 3. 2 Jenis-Jenis Restaurant.....	26
Tabel 3. 3 Jenis-Jenis Venue.....	28
Tabel 4. 1 Bahan-Bahan Tiger Prawns Perhari	48
Tabel 4. 2 Bahan-Bahan Tiger Prawns Perporsi.....	48



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Wild Tiger Prawn	19
Gambar 2. 2 Farmed Tiger Prawn	20
Gambar 2. 3 Black Tiger Prawn	20
Gambar 2. 4 Red Tiger Prawn	21
Gambar 3. 1 Logo Andaz Bali	22
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Andaz Bali	36
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	37
Gambar 4. 1 Personal Grooming	44
Gambar 4. 2 Green Cutting Board	45
Gambar 4. 3 Green Knife	45
Gambar 4. 4 Stainless Tray	45
Gambar 4. 5 Food Tong	46
Gambar 4. 6 Pan	46
Gambar 4. 7 Kompor	47
Gambar 4. 8 Tiger Prawns	49
Gambar 4. 9 Cooking Oil	50
Gambar 4. 10 Chorizo	50
Gambar 4. 11 Butter	51
Gambar 4. 12 Parmesan Cheese	51
Gambar 4. 13 Garlic Slice	51
Gambar 4. 14 Chop Parsley	52
Gambar 4. 15 White Stock	52
Gambar 4. 16 Salt, Pepper, and Chilli Powder	53
Gambar 4. 17 Pea Tendril and Garlic Crispy	53
Gambar 4. 18 Pan seared Tiger Prawns	54
Gambar 4. 19 Sauteing slice garlic and chorizo	55
Gambar 4. 20 Seasoning	55

Gambar 4. 21 Proses akhir memasak Tiger Prawns	56
Gambar 4. 22 Penyajian Tiger Prawns	57



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Jenis-Jenis Kamar di Andaz Bali

Lampiran 2 Jenis-Jenis Restaurant

Lampiran 3 Venue



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Andaz Bali merupakan salah satu *resort* berbintang lima di Bali yang berlokasi di Jalan Danau Tamblingan No. 89A, Sanur, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Bali. Andaz Bali memiliki 149 kamar yang menawarkan nuansa kehangatan Desa Adat Tradisional dan Budaya Bali dalam kemasan yang *modern* (*Modern Interpretation of Traditional Balinese Village Concept*). Andaz Bali juga memiliki sebuah konsep bagaimana desa–desa Bali akan terlihat seperti 20 tahun kemudian.

Untuk menunjang kenyamanan tamu serta kelancaran operasional Andaz Bali dipimpin oleh seorang *General Manager* beserta dengan pimpinan–pimpinan dari setiap departemen yang telah ditempatkan sesuai kemampuannya. Beberapa departemen dalam operasional hotel terdiri dari *Departemen Front Office*, *Departemen Housekeeping*, *Departemen Accounting*, *Departemen Engineering* dan *Departemen Food and Beverage*. Departemen *Food and Beverage* dibagi menjadi dua, yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*.

Food and Beverage Product adalah departemen yang bertugas dan bertanggungjawab terkait kebutuhan pengolahan (*production*) dan penyediaan makanan dan minuman bagi para tamu yang menginap di hotel. Umumnya departemen ini dibagi menjadi menjadi dua *section* dengan masing-masing makanan yang diolah. *Main kitchen* biasanya terbagi menjadi dua *section* yaitu *pastry* dan *bakery* adalah *section* yang bertugas untuk membuat produk kue dan roti

sekaligus makanan penutup atau makanan manis serta *hot kitchen* dan *cold kitchen* yang merujuk pada dapur utama yaitu tempat membuat salad, sup, dan main course. Hidangan *hot kitchen* yang diproduksi di Blue Oven Restaurant salah satunya adalah *Tiger Prawns*.

Tiger Prawns merupakan salah satu hidangan pembuka (*starter*) yang tersedia di Blue Oven Restaurant pada saat jam makan malam (*dinner*). Hidangan ini dijual dengan harga Rp180.000,- per porsi dan terjual sebanyak 5–7 porsi per hari. *Tiger Prawns* merupakan salah satu hidangan pembuka yang paling laris di Blue Oven Restaurant karena banyak wisatawan yang menyukai olahan *seafood*. Selain itu, kombinasi warna yang bervariasi dan kontras pada hidangan ini menciptakan tampilan yang menarik, sehingga memberikan daya tarik lebih dibandingkan hidangan lainnya.

Tiger Prawns disajikan dengan berbagai kondimen yang melengkapi cita rasa, seperti *chorizo*. *Chorizo* adalah semacam sosis babi yang berasal dari Semenanjung Siberia. *Chorizo* dapat diartikan dari Bahasa Spanyol sebagai sosis babi yang dibumbui. Makanan ini identik dengan warna merah dikarenakan ia mengandung paprika yang sudah diasap, mentega (*butter*), *parsley*, bawang putih (*garlic*), kaldu putih (*white stock*), *parmesan cheese*, dan udang tiger (*tiger prawns*).

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 Awang dengan judul “Pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn oleh Commis Botol Biru Restaurant di Anantara Uluwatu Bali Resort” (Wigangga 2024). Hal yang membedakan dari

teknik memasak yang dimana Tiger Prawns menggunakan metode menggoreng dengan sedikit minyak, sementara Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn menggunakan metode pemanggangan. Tiger Prawns memfokuskan rasa hidangan gurih dan *creamy*, sedangkan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn memfokuskan rasa hidangan asam, gurih, dan pedas. Persamaan Tiger Prawns dan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn adalah sama-sama menjadi hidangan pembuka.

Pada Tugas Akhir kedua yang ditulis oleh Parta dengan judul “pembuatan Coconut Prawn oleh Cook pada Hot Kitchen di Kamandalu Ubud” (Wijaya 2024). Hal yang membedakan dari teknik memasak yang dimana Tiger Prawns menggunakan metode menggoreng dengan sedikit minyak, sementara Coconut Prawn menggunakan metode *deep frying*. Tiger Prawns memfokuskan rasa hidangan gurih dan *creamy*, sedangkan Coconut Prawn memfokuskan rasa hidangan asam dan manis. Persamaan Tiger Prawns dan Coconut Prawn adalah sama-sama menjadi hidangan pembuka.

Berdasarkan latar belakang tersebut, *Tiger Prawns* merupakan hidangan yang memiliki keunikan dan cita rasa khas, yang menjadikannya favorit di kalangan pengunjung restoran. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengangkat judul tugas akhir “Pembuatan Hidangan Tiger Prawns Oleh Commis Blue Oven Pada Hotel Andaz Bali, By Hyatt Sanur”

B. Rumusan Masalah

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

1. Pembuatan Hidangan Tiger Prawns Oleh Commis Blue Oven Pada Hotel Andaz

Bali, By Hyatt Sanur?

2. Apa sajakah kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Tiger Prawns di Blue Oven Restaurant Andaz Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Hidangan Tiger Prawns Oleh Commis Blue Oven Pada Hotel Andaz Bali, By Hyatt Sanur” adalah sebagai berikut :

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Menjelaskan Pembuatan Hidangan Tiger Prawns Oleh Commis Blue Oven Pada Hotel Andaz Bali, By Hyatt Sanur Mendeskripsikan kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan *Tiger Prawns* di Blue Oven Restaurant Andaz Bali dan cara mengatasinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- b. Mengetahui secara detail tentang Pembuatan Hidangan Tiger Prawns Oleh Commis Blue Oven Pada Hotel Andaz Bali, By Hyatt Sanur 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 akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan *Tiger Prawns*.

c. Perusahaan

- 1) Hasil tugas akhir bisa dijadikan bahan promosi, misalnya melalui media sosial atau acara khusus yang memperkenalkan hidangan berbasis *tiger prawns* kepada tamu hotel.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *Tiger Prawns*.

POLITEKNIK NEGERI BALI

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.

1) Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai beberapa pencatatan terhadap keadaan atau

perilaku dari objek sasaran. Observasi bisa dikaitkan sebagai bentuk upaya dalam merumuskan masalah dan membandingkannya, memahami secara mendetail mengenai permasalahan (Sugiyono, 2020:64). Observasi dilakukan oleh penulis dengan cara terlibat langsung dalam proses pembuatan Tiger Prawns di Blue Oven Restaurant Andaz Bali.

2) Wawancara

Selain melakukan observasi penulis juga melakukan kegiatan wawancara agar informasi yang didapatkan menjadi lebih jelas. Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil (Sugiyono, 2020:103). Penulis melakukan wawancara tidak terstruktur yang dilakukan bersama dengan *chef de partie* dan juga *commis*, yaitu wawancara yang bebas dimana penulis tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya atau dilakukan dengan cara spontan. Wawancara dilakukan berkaitan dengan pembuatan tiger prawns di Blue Oven Restaurant Andaz Bali.

3) Studi Pustaka

Studi Kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti, selain itu studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini dikarenakan penelitian tidak akan lepas dari literatur-literatur

ilmiah (Sugiyono, 2016:291). Data diperoleh dari data yang relevan terhadap permasalahan yang akan diteliti dengan melakukan studi pustaka lainnya seperti buku, jurnal, artikel, peneliti terdahulu.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penelitian deskriptif kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau secara lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati (Bogdan & Taylor, 2015:8). Berdasarkan penjelasan diatas penulis menggunakan analisis deskriptif kualitatif yaitu analisis data dengan menguraikan, menjelaskan, memaparkan, dan menganalisa data yang dikumpulkan secara sistematis berupa kata-kata tertulis dalam bentuk Tugas Akhir. Teknik analisis deskriptif kualitatif ini digunakan untuk menganalisis kejadian, fenomena berdasarkan pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan selama penulis melakukan penelitian.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan diatas mengenai Pembuatan Hidangan Tiger Prawns Oleh Commis Blue Oven Pada Hotel Andaz Bali, By Hyatt Sanur maka mendapat simpulan dan saran sebagai berikut

1. Pembuatan Tiger Prawns dibagi menjadi tiga tahapan, yaitu

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan akan sangat berpengaruh untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas makanan yang akan dibuat oleh seorang *commis*. Tahap persiapan ini meliputi persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan-bahan.

b. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan adalah tahap mengolah semua bahan-bahan yang telah dipersiapkan menjadi makanan siap saji sesuai baik dari segi rasa, tekstur, dan warna sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

c. Tahap penyajian

Tahap penyajian merupakan tahap terakhir setelah tahap pembuatan selesai. Makanan yang disajikan harus memiliki tampilan dan presentasi yang menarik sehingga dapat meningkatkan kepuasan bagi tamu.

2. Kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Tiger Prawns di Blue Oven Andaz Bali, by Hyatt berkaitan dengan kualitas tiger prawns. Kualitas tiger prawns yang digunakan juga sangat mempengaruhi rasa

dan presentasi visual saat dihidangkan. Untuk mengatasi kendala kualitas Tiger Prawns yang memengaruhi cita rasa dan tampilan hidangan, diperlukan proses seleksi bahan yang lebih ketat sebelum digunakan. Commis perlu memastikan bahwa Tiger Prawns yang dipilih memiliki ciri-ciri segar seperti warna kulit cerah, badan padat dan kenyal, serta ekor yang masih melekat kuat. Selain itu, penyimpanan juga harus diperhatikan dengan menjaga suhu dingin yang stabil agar kualitas tetap terjaga hingga proses pengolahan. Dengan demikian, hidangan yang disajikan akan memiliki rasa yang maksimal dan tampilan visual yang menarik bagi tamu.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan di atas mengenai Pembuatan Hidangan Tiger Prawns Oleh Commis Blue Oven Pada Hotel Andaz Bali, By Hyatt Sanur, adapun saran yang dapat dilakukan agar kualitas prawns tetap dalam keadaan yang baik yaitu, memastikan masa penyimpanan prawns maksimal tiga hari setelah proses *thawing*, memberi *label date* pada tempat penyimpanan, menjaga kesegaran Prawns sementara dapat dilakukan dengan menempatkan prawns pada wadah yang berisi es batu, menyimpan Prawns terpisah dengan jenis *seafood* lain atau bungkus dengan tisu jika harus disimpan bersamaan dengan jenis *seafood* lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, A. 2020. *Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Alifia, Frida, Heriansah, Arnold, Selvianita, and Reski. 2023. Performa Pertumbuhan Udang Windu (*Penaeus Monodon*) Sistem Ko-Kultur Hewan Akuatik Dan Padi Di Air Payau. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan* 4 (4): 299–310. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v4i4.20844>.
- Assauri, S. 2020. *Manajemen Operasi Produksi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Bogdan, R., and S. J. Taylor. 2015. *Kualitatif Dasar-Dasar Penelitian*. Surabaya: Usaha Nasional.
- Chair, I. M., and H. Pramudia. 2017. *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.
- Harlianti, N.O, Muhammad S.R, and Abdunnur. 2023. Morphometric of Tiger Shrimp (*Penaeus Monodon*) Caught at Night in Samboja Waters Kutai Kartanegara Regency. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Nusantara (Nusantara Tropical Fisheries Science Journal)* 2 (2): 122–27. <https://doi.org/10.30872/jipt.v2i2.632>.
- Hasbiana, H, and W Wahyuningtyas. 2022. *Dasar-Dasar Kuliner*. Jakarta: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Hendriyati, Lutfi, and Ihsan Budi Santoso. 2021. Strategi Pemasaran Food And Beverage Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic* 4 (1): 60–72. <https://doi.org/10.36594/jtec/xwpggeh73>.
- Istiqomah, Rahma Nur. 2019. *Prevalensi Ektoparasit Protozoa Pada Udang Widu (Penaeus Monodon Fabricus, 1798) Di Tambak Muara Gembong, Kabupaten Bekasi*. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Marsum, W. A. 2016. *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Mayasari, C. U., and D. H. P. Emmita. 2020. *Operasional Tata Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Parma, I. P. G. 2019. *Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga I*. Depok: PT. Rajagrafindo Persada.
- Sucipto, C. D. 2015. *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan Kombinasi (Mixed*

Methods). Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

Sukawati, Luh Putu, Ni Made Ary Widiastini, and Putu Indah Rahmawati. 2019. Meningkatkan Kualitas Produk Pastry Di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata* 2 (1).

Suryono, S. 2015. *Food Production*. Klaten: PT Intan Sejati Klaten.

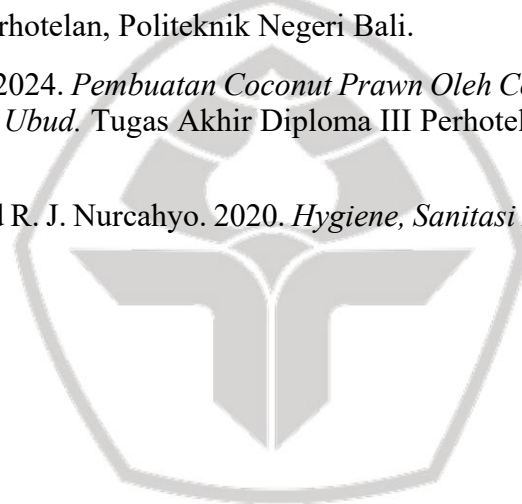
Utama, I. G. B. R. 2016. *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.

WHO. 2020. Hygiene. World Health Organization. URL <https://www.afro.who.int/health-topics/hygiene>. Diakses pada 12 Juni 2025.

Wigangga, I.K.A.W. 2024. *Pembuatan Baked Garlic Chili Jimbaran Prawn Oleh Commis Botol Biru Restaurant Di Anantara Uluwatu Bali Resort*. Tugas Akhir Diploma III Perhotelan, Politeknik Negeri Bali.

Wijaya, I.G.A.G.P. 2024. *Pembuatan Coconut Prawn Oleh Cook Pada Hot Kitchen Di Kamandalu Ubud*. Tugas Akhir Diploma III Perhotelan, Politeknik Negeri Bali.

Yulianto, H. W., and R. J. Nurcahyo. 2020. *Hygiene, Sanitasi Dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.



POLITEKNIK NEGERI BALI