

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *CHICKEN MASALA* OLEH *COMMIS*
DI PALLADIUM RESTAURANT PLATINUM HOTEL
JIMBARAN BEACH BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Desna Adi Putra

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *CHICKEN MASALA* OLEH *COMMIS*
DI PALLADIUM RESTAURANT PLATINUM HOTEL
JIMBARAN BEACH BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Desna Adi Putra
NIM.2215823175**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *CHICKEN MASALA* OLEH *COMMIS* DI PALLADIUM RESTAURANT PLATINUM HOTEL JIMBARAN BEACH BALI

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 Desna Adi Putra
NIM.2215823175**

**PROGRAM STUDI DIII 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 *Chicken Masala* Oleh *Commis* Di Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana cara membuat *Chicken Masala* di Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali 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 Koordinator D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan arahan, motivasi dan saran kepada penulis dalam pelaksanaan maupun penyusunan Tugas Akhir ini.
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan, motivasi dan saran kepada penulis dalam pelaksanaan maupun penyusunan proposal Tugas Akhir ini.
7. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak I Nyoman Wirayasa, selaku General Manager di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ibu Ni Luh Putu Rastiti, selaku Training Manager Human Resource Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
10. Bapak Tomaz Adi, selaku F&B Manager di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi untuk

mendukung penulisan tugas akhir ini.

11. Seluruh Staff Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali yang telah memberikan masukan, bimbingan dan pengarahan selama proses penulisan tugas akhir ini.
12. Bapak I Made Merta dan Ibu Ni Komang Bakti Adi kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil telah memberikan dukungan baik moral dan finansial.

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, Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat	4
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Manfaat Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	6
1. Metode Pengumpulan Data.....	6
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	7
BAB II LANDASANTEORI.....	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel	9
B. Pengertian Food & Beverage Departement.....	9
C. Pengertian <i>Restaurant</i> Dan Jenis-Jenisnya.....	10
D. Pengertian Dapur Dan Jenis-Jenis Dapur.....	13
a. Pengertian Dapur	13
b. Jenis-Jenis Dapur	13

E.	Pengertian Memasak Dan Metode Memasak.....	14
A.	Pengertian Memasak.....	14
B.	Metode Memasak.....	15
F.	Pengertian <i>Commis</i>	17
H.	Pengertian <i>Hygiene</i>	17
BAB III		19
A.	Lokasi Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.....	19
1.	Lokasi	19
2.	Sejarah Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali	20
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali	20
1.	Bidang Usaha.....	20
2.	Fasilitas Hotel	23
C.	Struktur Organisasi Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali	30
BAB IV PEMBAHASAN.....		33
A.	Penyajian Hasil Observasi Pembuatan <i>Chicken Masala</i> oleh <i>Commis</i> di Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.	33
1.	Tahap Persiapan.....	33
2.	Tahap Pembuatan.....	45
B.	Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	51
BAB V PENUTUP		53
A.	Simpulan	53
B.	Saran	54
DAFTAR PUSTAKA		55
LAMPIRAN		56

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.....	21
Tabel 3. 2 Restaurant&Bar Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali	22
Tabel 3. 3 Venue Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali	23
Tabel 4. 1 Ayam Marinasi	40
Tabel 4. 2 <i>Ginger garlic</i>	41
Tabel 4. 3 Onion Garvy	42
Tabel 4. 4 Bahan Parata.....	43
Tabel 4. 5 Bahan Chiken Masala.....	44



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali	19
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali	30
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	31
Gambar 4. 1 Uniform Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali	35
Gambar 4. 2 Cutting Board	36
Gambar 4. 3 Knife.....	37
Gambar 4. 4 <i>Bowl</i>	37
Gambar 4. 5 Grill	38
Gambar 4. 6 Wok Pan.....	38
Gambar 4. 7 Spatula.....	39
Gambar 4. 8 Blender.....	39
Gambar 4. 9 Kompor	40
Gambar 4. 10 Tahap Memarinasi Ayam.....	46
Gambar 4. 11 Memarinasi Ayam	46
Gambar 4. 12 Tahap Pembuatan <i>Ginger garlic</i>	47
Gambar 4. 13 <i>Ginger garlic</i>	47
Gambar 4. 14 Tahap Pembuatan <i>Onion gravy</i>	48
Gambar 4. 15 <i>Onion gravy</i>	48
Gambar 4. 16 Tahap Pembuatan Parata.....	49
Gambar 4. 17 Parata.....	50
Gambar 4. 18 Tahap Pembuatan <i>Chicken Masala</i>	50
Gambar 4. 19 <i>Chicken Masala</i>	51
Gambar 4. 20 Tahap Penyelesaian Akhir.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Kegiatan <i>Kitchen</i>	56
--	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali merupakan hotel Bintang lima dibawah naungan Perusahaan PT. Timbul Bali Jaya Internasional yang berlokasi di dekat Pantai Kedonganan tepatnya di jalan Pantai Kedonganan No. 91-93, Kedonganan Bali. Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali memiliki 188 kamar dan *suite* yang elegan dan nyaman. Setiap kamar dilengkapi dengan fasilitas *bathtub* dan *shower* terpisah yang dapat memberikan sentuhan relaksasi yang tak terlupakan selama anda menginap. Hotel ini juga memiliki beberapa department dengan tugas dan tanggung jawab berbeda, termasuk *Front Office Department, Housekeeping Department Food and Beverage Department, Human Resource Department, Engineering Department, Sales and Marketing Department, serta Accounting Department.* Salah satu departemen yang paling berperan dalam hotel ini adalah *Food and Beverage Department.* *Food and Beverage Department* dibagi menjadi dua bagian, yaitu *food and beverage department* dan *food and beverage product.*

Food and Beverage Product adalah departemen yang bertugas dan bertanggung jawab terkait kebutuhan pengolahan bahan makanan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer, soup, main course* dan *dessert* untuk para tamu. Sementara itu, *Food and Beverage Service* bertanggung jawab dalam penghidangan makanan dan minuman, termasuk penyediaan

minuman campuran. Dalam konteks hotel, *Food and Beverage Service* berperan sebagai penjamu pelayanan makanan dan minuman kepada tamu, mulai dari kedatangan hingga tamu meninggalkan restaurant.

Chicken Masala merupakan salah satu menu di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali Palladium Restaurant di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali menawarkan pengalaman bersantap yang mewah sepanjang hari, dengan menu prasmanan sarapan internasional yang berlimpah. Restaurant ini melayani tamu yang mencari petualangan kuliner global untuk memulai hari mereka. Suasana elegan dirancang dengan sentuhan modern dan mewah serta suasana yang mengundang, lengkap dengan tempat duduk yang luas dan pencahayaan alami. Suasana restoran mencerminkan keanggunan modern, yang disempurnakan oleh aksesoris Bali dan cahaya alami, sehingga menciptakan suasana yang hangat dan mengundang. Sarapan yang disajikan mencakup pilihan hidangan Barat, Asia, dan lokal Bali yang lezat, yang menyajikan semuanya mulai dari kue kering yang baru dipanggang, buah-buahan tropis, dan kopi gourmet hingga tempat memasak langsung, buka setiap hari mulai pukul 07.00 hingga 23.00.

Chicken Masala memiliki penjualan terbaik berdasarkan informasi dari *Sous chef* dan juga *commis*. Intensitas penjualan makanan ini mencapai 15 sampai 30 porsi saat *high season* sedangkan di hari biasa rata-rata penjualannya mencapai 5 sampai 15 porsi, harga *chicken masala* untuk satu set 190.000 ribu bisa paket pisah. Walaupun tidak berada di peringkat pertama penjualan tetapi makanan utama ini menjadi makanan utama khas

India yang paling sering di pesan. *Chicken Masala* merupakan makanan khas India yang dihidangkan di Palladium Restaurant masih menggunakan rempah khas India.

Melakukan observasi oleh commis “Pembuatan Indian Butter Chicken oleh commis chef di Pala Restoran The Apurva Kempinski Bali”. Pembuatan Indian Butter Chicken menggunakan rempah-rempah kering antara lain: *garam masala, chaat masala, chilli powder, cummin powder, labneh, tandoori chicken, tomato makhani*, bahan utamanya ayam yang dimarinasi rempah rempah. Adapun teknik yang digunakan yaitu teknik memanggang ayam memakai *grill* setelah itu memasak ayam yang sudah jadi. Tahap pembuatannya yaitu menggabungkan seluruh kondimen sehingga Indian Butter Chicken siap untuk disajikan dan diberikan garnish pada tahap *plating* (Sintyawati, 2023) .

Melakukan observasi oleh commis “Pembuatan Butter Chicken oleh commis Pada Wyndham Garden Kuta Beach Bali”.

Pembuatan Butter Chicken merupakan makanan khas Asia berupa potongan ayam goreng/panggang yang kemudian dimasak dengan campuran rempah seperti cabai bubuk kashmiri, kunyit bubuk, garam masala dan juga yoghurt serta saos yang dibuat dari *pure tomato*, dan tentunya butter. Butter Chicken menggunakan metode memasak *deep frying* dan *shallow frying* yang bisa mempertahankan rasa alami pada ayam dan mengurangi kadar lemaknya, serta dapat menghasilkan saos yang kental dan juga gurih. Dan juga rasa daging yang sangat lembut yang di marinade dengan *salt and papper*.

Hal ini yang membedakan adalah cara pembuatannya yang membedakan bahan bahannya saja seperti butter dan rempah rempah. Tugas akhir ini juga memiliki persamaan cara pembuatannya hampir sama bumbu nya ada beberapa yang sama dan ayamnya juga sama (Luh et al., 2022) .

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis tertarik untuk mengangkat masakan ini sebagai judul tugas akhir yaitu Pembuatan Chicken Masala oleh *commis* di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Chicken Masala oleh *commis* di Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Chicken Masala di Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Chicken Masala Oleh *Commis* Di Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Untuk mendeskripsikan pembuatan Chicken Masala Oleh *Commis* di

Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.

- b. Untuk menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Chicken Masala di Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali dan cara mengatasinya.

2. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat kelulusan untuk menyelesaikan Pendidikan diploma III pada program studi perhotelan jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Mengetahui secara detail tentang cara membuat Chicken Masala
 - 3) Menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang *Food And Beverage*.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi referensi bagi mahasiswa khususnya pada Jurusan pariwisata maupun pihak lain yang membutuhkan, untuk lebih lanjut tentang pembuatan Chicken Masala di Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.
 - 2) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa untuk menambah ilmu pengetahuan di bidang *Food And Beverage Product* khususnya dalam pembuatan Chicken Masala.
- c. Perusahaan (Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali)
 - 1) Sebagai bahan masukan dan saran bagi Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali dalam meningkatkan kualitas pelayanan terhadap tamu sehingga dapat memberikan pelayanan yang terbaik.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Chicken Masala.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

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

1. Metode Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan *Chicken Masala* oleh *commis* di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali. Beberapa pengamatan yang dilakukan adalah pengamatan terhadap bahan dan alat yang digunakan serta metode dan cara pengolahan yang digunakan.

b. Metode Wawancara

Selain melakukan observasi penulis juga melakukan wawancara untuk memperjelas informasi yang diperoleh. Metode wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah. Wawancara memungkinkan penulis memperoleh data yang kaya dan detail, penulis melakukan wawancara tidak terstruktur dengan *head chef* dan *commis*, yaitu wawancara bebas tanpa menggunakan pedoman wawancara yang telah disusun secara sistematis dan lengkap, sehingga pengumpulan data dilakukan secara spontan.

c. Metode Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah serangkaian kegiatan penelitian yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, kemudian membaca dan mencatat serta mengolah bahan penelitian tersebut. Penulis mengumpulkan data melalui dokumen tertulis, foto-foto, dan melalui internet dengan mencari informasi melalui *web* yang terpercaya mengenai pembuatan *Chicken Masala*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan teknik analisis data merupakan salah satu tahapan penting dalam penelitian, teknis analisis data sangat tergantung pada masalah dan desain penelitian yang digunakan. Dalam Tugas Akhir ini penulis menggunakan metode analisis deskriptif, yaitu mendeskripsikan secara mendetail baik berupa wawancara ataupun pengamatan mengenai pembuatan *Chicken Masala* oleh *Commis* di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.

Metode dan teknik penyajian hasil adalah salah satu bagian dalam pembuatan laporan atau penelitian, penyajian hasil memaparkan beberapa konsep dasar terkait dengan pengumpulan dan penyajian data serta cara-cara menyajikan data dalam laporan. Teknik penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah teknik formal dan teknik informal. Teknik formal yaitu penyajian hasil dengan kaidah, bagan, dan gambar. Sedangkan teknik informal yaitu penyajian dengan menggunakan kata-kata

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Proses Pembuatan *Chicken Masala* di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali, penulis dapat memaparkan beberapa Kesimpulan Pembuatan *Chicken Masala* di Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan diantaranya tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan dan, tahap persiapan alat.

- a. Tahap persiapan diri sangat penting bagi seorang *commis* yang dimana persiapan diri menyangkut tentang jasmani maupun rohani pada saat pembuatan *Chicken Masala* yang akan disajikan kepada tamu.
- b. Tahap persiapan bahan merupakan tahap kedua setelah persiapan diri yang dimana persiapan bahan bertujuan agar tidak terjadinya kekurangan bahan dalam pembuatan suatu hidangan.
- c. Tahap ketiga yaitu persiapan alat untuk mengolah suatu bahan makanan yang bertujuan untuk mempermudah dan mempersingkat waktu pada saat membuat hidangan.

Dalam proses pembuatan *Chicken Masala* terdapat hambatan yang mungkin muncul. Beberapa hambatan tersebut yaitu kesulitan dalam memotong daging menjadi *fillet chicken* dengan benar atau menghasilkan potongan yang tidak konsisten.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan di atas mengenai pembuatan Chicken Masala oleh *commis* di Palladium Restaurant Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali, adapun beberapa saran yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut. Supervisor memberikan pelatihan bagaimana teknik melakukan *fillet chicken* dengan benar agar mendapatkan potongan atau hasil yang maksimal dan bagaimana supaya adonan parata bisa menjadi benar.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adisurya, S. I. (2019). *Pengaruh perilaku penghuni terhadap bentuk lay out unit hunian rusunami kalibata jakarta*.
- Erianto, E., & Msp, Ss. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1.
- Fauziyyah Aulia Rachman, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). *Mahasiswa prodi pendidikan tata boga* (Vol. 9, Issue 2).
- Firdaus, R., Andriani, R., Pariwisata, A., Sarana, B., Jalan, I., Internasional, S., & Bandung, A. (2021). *Peranan cook di event kitchen hotel hyatt regency bandung*.
- Kartika, U., & Rakhmawati, W. E. (2015). *Meningkatkan motorik halus melalui kegiatan memasak pada siswa kelompok b tk kartika iii-41 demak*.
- Lestari, T. (2016). *Peranan food and beverage department pada hotel istana jember the role of food and beverage department at istana hotel jember*.
- Listyowati, A., Karyanto, Y., & Surabaya, A. B. (2018). *Pengaruh keterampilan dasar memasak terhadap life skills anak usia 5-6 tahun di tk kemala bhayangkari 1 surabaya* (Vol. 70, Issue 2).
- Luh, N., Yuni, P., Puteri, A., & Pariwisata, J. (2022). *Tugas akhir pembuatan butter chicken oleh commis pada wyndham garden kuta beach bali*.
- Maulid, R. (2023, November 12). *7 Perbedaan Butter Chicken Vs Chicken Tikka Masala, Mana Favoritmu?* Idn times.
- Saputri, solikhin. (2021). *Perpustakaan universitas airlangga*.
- Sinta, P., Akademi, B., Bunda, P., & Akademi, Y. P. (2022). *Pelayanan prima pramusaji dalam melayani tamu di restoran hotel*.
- Sintyawati, n. L., & pariwisata, j. (2023). *Tugas akhir pembuatan indian butter chicken oleh commis chef di pala restoran the apurva kempinski bali*.
- Suleman, D. (2019). *Peran Pajak Restoran Terhadap Penerimaan Daerah Administrasi Jakarta Timur. Disetujui*(1), 7–12. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/moneter>
- Suwarno, Y., Laksmitasari, R., & Widyawati, K. (2017). *Perancangan hotel bintang tiga dengan konsep hospitality di jakarta selatan*.
- Syukaisih, S., Kursani, E., Alhidayati, A., Novia, D., Studi Sarjana Kesehatan Masyarakat, P., Sarjana, P., Hang Tuah Pekanbaru, Stik., Kunci, K., Hygiene, P., & Pemasarakatan, L. (2022). *Pengabdian Masyarakat Tentang Personal Hygiene Di Lembaga Pemasarakatan Kelas II A Pekanbaru. COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3, 223–228.
- Thoha, M., & Miyanto. (2015). *Hotel d'griya serang. Jurnal prosisko*, 2(2).
- Tumpuan Affiliation, A., Bintan, P., Correspondence, C., Tumpuan, A., Cakrawala, B., Lagoi, S., Sebong, T., & Bintan, K. (2021). *Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintan Inti Executive Village Clubhouse. In Jurnal Pariwisata Terapan* (Vol. 5, Issue 1). <https://jurnal.ugm.ac.idhttp://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcod>