

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN RAWON GAJAH OLEH CHEF
DI MALIMBU RESTAURANT LOMBOK ASTORIA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dini Zulfania

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN RAWON GAJAH OLEH CHEF
DI MALIMBU RESTAURANT LOMBOK ASTORIA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Dini Zulfania
2215903021**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN RAWON GAJAH OLEH CHEF DI MALIMBU RESTAURANT LOMBOK ASTORIA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Dini Zulfania
2215903021**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Rawon Gajah Oleh Chef Di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Rawon Gajah oleh chef di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

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.e Com, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia,S.Pd.,M.Pd. Selaku sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan PSDKU Lombok Barat Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Parinita Politeknik Negeri Bali.
5. Budiman, S.ST.Par.,M.M, selaku koordinator PSDKU Lombok Barat yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di program studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Kanah,S.Pd.,M.Hum. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir.
7. Yuni Sulpia Hariani, S.Pd.,M.Par., selaku Dosen Pembimbing II yang telah

memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

8. Putu Erliyanti, selaku HRD Lombok Astoria yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk kegiatan observasi dan pengambilan data untuk penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh *Staff* Food and Beverage Product Lombok Astoria yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
10. Bapak Rumesah dan Ibu Mahuni, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya.

Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini. 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.

Lombok Barat, 30 Juli 2025



Dini Zulfania

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYRATAN PENGUJIAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat	4
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
B. Food and Beverage Departement	10
E. Rawon	12
F. Teknik Memasak	13
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	17
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	18
C. Struktur Organisasi Lombok Astoria Hotel	22
BAB IV PEMBAHASAN	27
A. Pembuatan Rawon Gajah oleh Chef di Malimbu Restaurant	27
B. Hambatan Dalam Pembuatan Rawon Gajah	38
BAB V PENUTUP	44

A. Simpulan.....	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Lombok Astoria	17
Gambar 3. 2 Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel	21
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Lombok Astoria Hotel.....	22
Gambar 3. 4 Suktur Organisasi Divisi F and B <i>Product</i>	23
Gambar 4. 1 Uniform	28
Gambar 4. 2 Kompor.....	29
Gambar 4. 3 Panci.....	29
Gambar 4. 4 Centong sup.....	30
Gambar 4. 5 Pisau daging	30
Gambar 4. 6 Talenan	31
Gambar 4. 7 Piring Keramik	31
Gambar 4. 8 Mangkuk Keramik.....	32
Gambar 4. 9 Saus Disk.....	32
Gambar 4. 10 Teflon	33
Gambar 4. 11 Sutil kayu.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar Lombok Astoria Hotel	23
Tabel 3.2 Venue	23
Tabel 4.1 Bumbu Rawon Gajah	36

LAMPIRAN

Lampiran 1 Lombok Astoria Hotel.....	48
Lampiran 2 Observasi pembuatan Rawon Gajah.....	48
Lampiran 3 Pembuatan kuah Rawon Gajah.....	48
Lampiran 4 Surat ACC Proposal Tugas Akhir	49
Lampiran 5 Lembar Surat Permohonan Izin Observasi.....	50

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lombok adalah sebuah pulau yang terletak di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), Indonesia. Pulau ini berada di sebelah timur Bali dan dipisahkan oleh Selat Lombok, serta berbatasan dengan Pulau Sumbawa di sebelah timur. Dengan luas sekitar 4.738 km², Lombok memiliki bentuk yang hampir bulat dan dikenal sebagai salah satu destinasi wisata paling indah di Indonesia dan Lombok juga memiliki banyak sekali destinasi wisata sehingga banyak wisatawan asing maupun lokal yang berkunjung ke pulau Lombok sehingga banyak yang menyediakan jasa penginapan seperti hotel dan penginapan lainnya (Jayadi & Kamarudin, 2021).

Hotel adalah sebuah bangunan atau badan usaha yang menyediakan layanan akomodasi bagi tamu yang datang dari berbagai tempat, baik untuk keperluan wisata, bisnis, maupun perjalanan lainnya. Hotel biasanya menawarkan fasilitas tambahan seperti makanan, minuman, dan layanan lainnya demi kenyamanan tamu. Hotel bukan sekadar tempat menginap, hotel adalah sebuah institusi layanan yang kompleks, yang mencerminkan perkembangan budaya, ekonomi, dan teknologi dalam industri *hospitality* (Fakhrul Rizal, 2024).

Food and Beverage Department adalah departemen yang bertanggung jawab atas penyediaan dan pelayanan makanan serta minuman kepada tamu hotel atau pelanggan. *Departemen* ini berperan besar dalam menciptakan pengalaman kuliner yang menyenangkan dan profesional (Rain, 2025).

Food and Beverage Department, dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. *Food and Beverage Product* adalah bagian yang bertanggung jawab atas penyediaan dan pelayanan makanan serta minuman kepada tamu. Department ini mencakup berbagai divisi, seperti *Restaurant*, *Room Service*, *Banquet* dan *Kitchen*. Pada Lombok Astoria terdapat Malimbu Restaurant yang menyajikan menu Rawon Gajah sebagai menu unggulan. Proses pembuatan Rawon Gajah Di Restaurant ini mencerminkan perpaduan antara metode tradisional dan modern sehingga tetap memiliki rasa yang autentik namun tetap sesuai dengan selera tamu hotel, baik lokal maupun mancanegara (Zaky, 2023).

Menurut Musabbihin dan Nugrahani (2023) Rawon adalah salah satu hidangan khas Indonesia yang berasal dari Jawa Timur. Hidangan ini terbuat dari daging sapi yang direbus dengan rempah-rempah khas Indonesia. Restoran Malimbu Lombok Astoria Hotel adalah salah satu restoran yang terletak di Lombok, Nusa Tenggara Barat, yang menyajikan hidangan khas Indonesia, termasuk Rawon Gajah. Keistimewaan dari rawon gajah yang ada di Malimbu Restaurant Lombok Astoria yaitu, memiliki kuah yang hitam pekat yang berasal dari kluwek, yaitu biji dari buah kluwek yang telah dipermentasi dan memiliki aroma yang harum dari rempah-rempah yang digunakan serta adanya berbagai kondiment yang di sajikan seperti telur asin khas lombok, kecambah kecil, dan emping sebagai tambahan untuk menikmati rawon gajah.

Tugas Akhir yang ditulis oleh (Ariawan, 2024) dengan judul Pembuatan Oxtail Soup Oleh Commis Di Main Kitchen Golden Tulip Jineng Resort Bali oleh (Ariawan, 2024). Dalam tugas akhir tersebut menjelaskan tentang suatu menu yang

bahan dasarnya menggunakan daging, dan menggunakan teknik boiling dalam proses pembuatan Oxtail Soup tersebut. Adapun perbedaan dan persamaan yang terkandung dalam tugas akhir ini yaitu sama-sama menggunakan bahan dasar daging sapi dan memiliki teknik memasak yang hampir sama namun pada tugas akhir diatas tidak menggunakan proses menumis serta bahan-bahan untuk pembuatan kuahnya berbeda dengan pembuatan kuah Rawon Gajah.

Selain Tugas Akhir diatas, terdapat pula Tugas Akhir yang ditulis oleh (Eka & Putra, 2024) dengan judul Pembuatan Soup Buntut sebagai menu Best Seller di Restoran Kunyit Bali Nusa Dua Hotel. Dalam tugas akhir ini menjelaskan tentang cara pembuatan dan rasa soup buntut dengan menambahkan berbagai sayuran seperti, kentang, wortel dan brokoli. Adapun persamaan yang ada pada tugas akhir dengan judul Pembuatan Soup Buntut sebagai menu Best Seller di Restoran Kunyit Bali Nusa Dua Hotel dengan proses pembuatan Rawon Gajah di Malimbu Restaurant, yaitu bahan utama yang digunakan sama-sama dari daging, dan teknik memasak yang digunakan juga sama yaitu merebus dan menumis. Namun yang membedakan yaitu daging yang digunakan berjenis beda seperti kalau Rawon Gajah menggunakan full daging sedangkan soup buntut menggunakan tulang yang berbalut isi, serta jenis potongan dan ukuran jelas berbeda, dan pada penambahan isi soup buntut menggunakan berbagai jenis sayur, serta pada kuah saja sudah terlihat jelas perbedaannya, kuah soup buntut dibuat dengan tekstur cair dan berwarna bening, sedangkan untuk kuah rawon tersendiri memiliki tekstur kuah yang sedikit mengental dan berwarna hitam yang dihasilkan dari biji kluwek yang sudah diolah dan kaya akan rempah.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk mengangkat judul Proposal

Tugas Akhir mengenai Pembuatan Rawon Gajah Oleh Chef Di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dalam tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan Rawon Gajah oleh chef di Malimbu Restaurant, Lombok Astoria?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi oleh chef dalam pembuatan Rawon Gajah di Malimbu Restaurant Lombok Astoria?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Rawon Gajah Oleh Chef di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini, yaitu untuk:

- a. Mendiskripsikan pembuatan Rawon Gajah oleh chef di Malimbu Restaurant, Lombok Astoria.
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi oleh chef dalam pembuatan Rawon Gajah di Malimbu Restaurant Lombok Astoria.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis untuk menyelesaikan Program Studi

DIII Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.

- 2) Menambah wawasan dan pengalaman dalam memahami teknik memasak Rawon Gajah secara profesional di industri perhotelan.
- 3) Memahami bagaimana standar operasional di dapur hotel berbintang dalam menyajikan hidangan tradisional.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi bagi mahasiswa lain yang ingin meneliti tentang kuliner tradisional di industri perhotelan.
- 2) Memberikan wawasan mengenai adaptasi kuliner tradisional dalam lingkungan perhotelan.
- 3) Mendorong penelitian lebih lanjut tentang teknik memasak makanan khas daerah dalam skala industri.

c. Bagi Lombok Astoria Hotel

- 1) Menjadi dokumentasi akademik mengenai proses pembuatan Rawon Gajah di Malimbu Restaurant.
- 2) Memberikan referensi bagi *chef* dan staf dapur dalam mengembangkan menu makanan berbasis kuliner lokal.
- 3) Membantu hotel dalam menciptakan inovasi kuliner untuk menarik lebih banyak tamu.

d. Bagi Dunia Kuliner dan Perhotelan

- 1) Memperkaya literatur mengenai teknik memasak Rawon dalam skala industri perhotelan.
- 2) Memberikan inspirasi bagi *chef* lain dalam mengembangkan metode

memasak Rawon Gajah yang lebih efisien.

- 3) Meningkatkan apresiasi terhadap kuliner khas Indonesia di kancah internasional.

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

Menurut (Achmad & Ida, 2018) Observasi adalah suatu metode pengumpulan data yang digunakan untuk mengukur tingkah laku individu atau kelompok secara langsung dan tidak langsung dalam keadaan yang sebenarnya (Achmad & Ida, 2018). Melalui jenis observasi tersebut, penulis melakukan pengumpulan data-data melalui praktik secara langsung di Industri yang berkaitan dengan prosedur pembuatan Rawon Gajah oleh chef di Malimbu Restaurant Lombok Astoria. Melalui hasil dari observasi tersebut, penulis penulis memperoleh tahapan pembuatan rawon gajah, bahan-bahan yang digunakan dan teknik yang digunakan dalam pembuatan rawon gajah

b. Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data yang melibatkan interaksi langsung dengan partisipan untuk mengumpulkan informasi yang berkaitan dengan tujuan penelitian (Ramadhan, 2024). Penulis melakukan wawancara dengan Pak Hanafi selaku Eksekutif chef di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel. Melalui

wawancara tersebut, penulis memperoleh informasi terkait prosedur pembuatan Rawon oleh Chef di Malimbu Restaurant Lombok Astoria.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah metode sistematis untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan menafsirkan semua penelitian yang relevan yang tersedia tentang suatu topik penelitian tertentu (Ulum, 2020). Penulis juga melakukan studi kepustakaan dengan mencari data dan informasi mengenai pembuatan Rawon Gajah oleh chef di Malimbu Restaurant.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif. Metode ini digunakan untuk menggambarkan dan menganalisis fenomena yang terjadi berdasarkan data yang telah dikumpulkan melalui observasi, wawancara dan studi pustaka (Desiana, 2024).

a. Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara dan studi pustaka akan dikategorikan berdasarkan topik yang relevan, dianalisis secara kualitatif, serta diinterpretasikan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai cara pembuatan Rawon oleh chef.

b. Penyajian Hasil

Hasil analisis akan disusun dalam bentuk narasi deskriptif yang menggambarkan cara pembuatan Rawon di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel, kendala yang dihadapi, serta solusi yang diusulkan untuk meningkatkan efektivitas pembuatan.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan pembuatan Rawon Gajah oleh Chef di Malimbu Restaurant dapat disimpulkan:

1. Terdapat tiga tahapan dalam pembuatan Rawon Gajah oleh chef di Malimbu Restaurant, yaitu:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga bagian, yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan, dan tahap persiapan bahan yang harus dilakukan sebelum memulai proses pembuatan Rawon Gajah.

b. Tahap Pembuatan

Dalam tahap pembuatan ini, semua bahan yang telah disiapkan di olah, mulai dari pengolahan bumbu utama seperti, bawang putih, bawang merah, kluwek, jahe, kunyit, ketumbar, merica, jinten. Dilanjutkan dengan penambahan bumbu pendukung pada kuah rawon seperti, garam, penyedap rasa, kecap manis, dan gula merah.

c. Dalam Tahap Penyajian

Rawon Gajah disajikan menggunakan bowl. Menu Rawon Gajah biasanya disajikan dengan tambahan telur asin, kecambah, perasan jeruk nipis, dan tambahan nasi putih.

2. Terdapat dua kendala yang dihadapi dalam pembuatan Rawon Gajah oleh Chef di Malimbu Restaurant adalah:

- a. Bahan yang sering habis.
- b. Peralatan memasak yang kurang.

B. Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian, penulis menjelaskan proses pembuatan dan hambatan dalam pembuatan rawon. Adapun proses pembuatan ini mencakup beberapa tahapan yaitu tahapan persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian. Adapun dari tahapan-tahapan tersebut penulis memberikan saran untuk melakukan proses pembuatan dari tahapan pengolahan agar sedikit lebih cepat dan lebih teliti dalam pembuatan bumbu rawon.

Terdapat dua hambatan dalam pembuatan rawon seperti kekurangan bahan dan alat. Untuk mengatasi masalah kekurangan bahan ini alangkah baiknya chef memesan barang yang dari awalnya pemesanan hanya dua kali dalam satu minggu dan jumlah pemesanan hanya 10 pcs alangkah baiknya pemesanan barang tersebut lebih dari *occupancy* yang telah di beritahukan, dikarenakan *pastry* juga membutuhkan telur asin untuk menu terbarunya yaitu Croissant Telur Asin diganti menjadi 3 kali dalam satu minggu, atau memesan bahan lebih dari 10 pcs.

Adapun hambatan yang kedua yaitu kekurangan alat seperti pisau, untuk mengatasi masalah ini penulis memberikan saran supaya di masing-masing *section*, seperti di *hot kitchen*, *cold kitchen* dan *butcher* diberikan pisau masing-masing lebih dari 3 pisau agar tidak terjadi peminjaman antar *section*.

DAFTAR PUSTAKA

- Marleza, Y., Soleh, A., & Abi, Y. I. (2024). Factors Affecting Consumer Satisfaction Using Mercure Bengkulu Hotel Services. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Bisnis Digital*, 4(1), 27–34. <https://doi.org/10.37676/jambd.v4i1.7353>
- Puspitasari, Y. dwi, & Ulum, W. M. (2020). Studi Kepustakaan Siswa Hiperaktif Dalam Pembelajaran Di Sekolah. *Jurnal DIDIKA: Wahana Ilmiah Pendidikan Dasar*, 6(2), 304–313. <https://doi.org/10.29408/didika.v6i2.2507>
- Rain, C. G. & S. D. K. (2025). Peran Dan Tugas Administrator Food & Beverage Service Pada Oakwood Hotel & Residence. *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 10(204), 43–54.
- Ramadhan, I. Z., & As, A. (2024). Penerapan Pembelajaran Program Kitab Kuning Untuk Memperkuat Karakter Religius Peserta Didik Di Ma Hasyim Asy ' Ari Bangsri Jepara Implementation of the Yellow Book Learning Program to Strengthen the Religious Character of Students at MA Hasyim Asy ' ari. *TA'LIMUNA: Jurnal Pendidikan Islam Vol.*, 13(2), 180–190.
- Widyaningrum, B. C., & Anshory, B. J. (2025). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Teknik dan Desain Perancangan Interior Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso dengan Konsep Open Kitchen di Tangerang Selatan*. 01(01).
- Zaky, M., Dwi Respati, R., & Dewi Sartika, T. (2023). Pengaruh Komunikasi Antara Food and Beverage Service dan Kitchen Terhadap Kinerja Karyawan di Hotel The 101 Airport Jakarta CBC. *Jurnal WisataMuh*. https://jurnal.umt.ac.id/public/journals/40/homepageImage_en_US.jpg
- Ariawan, P. D. (2024). *Pembuatan Oxtail Soup Oleh Commis Di Main Kitchen Golden Tulip Jineng Resort Bali*.
- Eka, I. K., & Putra, A. (2024). *pembuatan soup buntut sebagai menu best seller di restoran kunyit bali nusa dua hotel ploteknik negeri bali*.
- Fakhrul Rizal, Sri Sundari, & Marisi Pakpahan. (2024). Pengaruh Disiplin Kerja dan Evaluasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Hotel Aston Batam Hotel & Residence. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(1), 62–77. <https://doi.org/10.55606/makreju.v2i1.2604>
- Indra, K. D. (2020). *Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Food And Beverage Service Department Holiday Inn Resort Baruna Bali Kadek Dwiky Indra*. 3(2), 78–85. ejournal.undiksha.ac.id.

- Jannah, D. N., Wibowo, M. S., & Arvianto, B. (2025). Peningkatan Pemahaman Hygiene Dan Sanitasi Siswa Siswi Konsentrasi Keahlian Kuliner Smk Negeri 6 Semarang. *Jurnal Pengabdian DIMASTIK*, 3(1), 8–16. <https://doi.org/10.26623/dimastik.v3i1.10822>
- Jayadi, U., & Kamarudin, L. (2021). Budaya Bereqe Sasak Lombok Sebagai Upaya Melestarikan Nilai Religius Dan Jati Diri Masyarakat Montong Baan Kecamatan Sikur Lombok Timur. *Berajah Journal*, 1(1), 43–49. <https://doi.org/10.47353/bj.v1i1.4>
- Mahfud, T., Pardjono, & Lastariwati, B. (2019). Chef's competency as a key element in food tourism success: A literature review. *Geojournal of Tourism and Geosites*, 26(3), 1057–1071. <https://doi.org/10.30892/gtg.26329-417>
- Widyaningrum, B. C., & Anshory, B. J. (2025). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Teknik dan Desain Perancangan Interior Rumah Makan Ayam Bakar Klaten Miroso dengan Konsep Open Kitchen di Tangerang Selatan*. 01(01).
- Abdullah, A. V., Halimah, H., & Sumiyadi, S. (2024). Gastrokritik Pragmatik Sastra dalam Rahasia Dapur Bahagia. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa, Dan Sastra*, 10(2), 1964–1972. <https://doi.org/10.30605/onoma.v10i2.3646>
- Achmad, Z. A., & Ida, R. (2018). Etnografi Virtual Sebagai Teknik Pengumpulan Data Dan Metode Penelitian. *The Journal of Society & Media*, 2(2), 130. <https://doi.org/10.26740/jsm.v2n2.p130-145>
- Desiana, D. N., Putri, K. T., Metravia, M., & Marini, A. (2024). Studi Pustaka dalam Efektivitas Pemanfaatan Perpustakaan Sekolah untuk Meningkatkan Minat Baca Siswa di Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 1(3), 15. <https://doi.org/10.47134/pgsd.v1i3.601>
- Fakhrul Rizal, Sri Sundari, & Marisi Pakpahan. (2024). Pengaruh Disiplin Kerja dan Evaluasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Hotel Aston Batam Hotel & Residence. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(1), 62–77. <https://doi.org/10.55606/makreju.v2i1.2604>
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100–105. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Hidayat, T., Data, S., Mandiri, U. N., Timur, J., Biner, C., & Signal-to-, P. (2025). *Identifikasi morfologi citra daging menggunakan teknik pengolahan citra digital*. 9(1), 1580–1586.

- Muhammad Arrizky Ilham As'ad, Muhamad Fakhri Abdul Aziz, Darma Karen Yudhsitira, Tantri Tri Astuti, & Ujang Suherman. (2024). Analisis Manajemen Persediaan Dalam Inovasi Pada Kedai Sultan Karawang. *Business and Investment Review*, 2(1), 36–44. <https://doi.org/10.61292/birev.90>.
- Musabbihin, U. R., & Nugrahani, R. (2023). Perancangan Komik Webtoon Untuk Memperkenalkan Rawon Sebagai Kuliner Unggulan Indonesia Kepada Pembaca Remaja. *Arty: Jurnal Seni Rupa*, 12(3), 250.
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1), 27–34.
- Nur Irawan, M. R. (2019). Penerapan Balance Scorecard Sebagai Tolak Ukur Pengukuran Kinerja Pada Hotel Elresas Lamongan. *Jurnal Manajemen*, 4(3), 1069. <https://doi.org/10.30736/jpim.v4i3.273>.
- Putri, M., Wibowo, A., & Lubis, A. L. (2024). Implementasi Pelatihan Kerja Dalam Menangani Guest Complaint Pada Front Office Di Os Hotel Tanjung. *Jurnal Mekar*, 3(1), 6–13.
- Rahmawati, M., & Nopriadi. (2020). Jurnal Comasie. *Comasie*, 3(3), 21–30.
- Sari, D., Safitri, A. R., Ningtyas, M. D., Fauzia, N., Sari, N. P., Teknologi, P., Hasil, P., Pertanian, J., Banyuwangi, P. N., Teknologi, P., Ternak, P., Teknologi, J., Pertanian, I., Negeri, P., Laut, T., Teknologi, P., Hasil, P., Pertanian, J., Banyuwangi, P. N., ... Banyuwangi, P. N. (2025). *Jurnal sains dan teknologi industri peternakan penambahan daging bekamal sebagai substitusi pada pembuatan dendeng sapi terhadap kualitas organoleptik. 1*, 41–48.
- Standardisasi Hidangan Rawon Dari Provinsi Jawa Timur Alif Satriyo Wibowo *Tugas Akhir Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar Ahli Madya (A . Md) Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik.* (2021).
- Wijaya, T. A., & Utama, R. E. (2024). Memahami Konsep Human Capital Management Dalam Industri Pariwisata Perhotelan Di Anyer Banten. *Stratēgo: Jurnal Manajemen Modern*, 6(3), 428–446.