

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ITALIAN PASTA OLEH CHEF
DI MALIMBU RESTAURANT LOMBOK ASTORIA HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Gea Dinda

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ITALIAN PASTA OLEH CHEF
DI MALIMBU RESTAURANT LOMBOK ASTORIA HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Gea Dinda
NIM. 2215903011**

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

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ITALIAN PASTA OLEH CHEF DI
MALIMBU RESTAURANT LOMBOK ASTORIA HOTE

Proposal ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Parawisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Gea Dinda
NIM. 2215903011

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 ilalian pasta oleh *chef* di malimbu restaurant Lombok Astoria Hotel ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk memberikan pembelajaran tentang cara pembuatan Italian pasta oleh chef serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi D III 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.eCom, 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. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd, selaku Koordinator pendamping Program Studi DIII Perhotelan PSDKU Lombok Barat Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Parinita Politeknik Negeri Bali.

4. 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.
5. Kanah, S.Pd.,M.Hum. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir.
6. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Putu Erliyanti, selaku HRD Lombok Astoria Hotel *and Convention* yang telah memberikan arahan dan kesempatan selama mengikuti Praktik Kerja Lapangan dan kegiatan observasi untuk kepentingan pengambilan data untuk penulisan tugas akhir ini.
8. Seluruh *Staff Food and Beverage Product* Lombok Astoria Hotel *and Convention* yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
9. Iskandar Zulkarnaen dan Nuraisyah, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
10. 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, Agustus 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGUJIAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
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
D. Metode Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. Kitchen	11
C. Pengertian Chef.....	13
D. Pasta	14.
E. Pengertian Pembuatan.....	19
F. Metode memasak	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	24
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Lombok Astoria.....	24
B. Bidang Usaha dan Pasilitas Hotel	25
C. Struktur Organisasi Hotel Lombok Astoria	32
BAB IV PEMBAHASAN	38
A. Pembuatan Italian Pasta Oleh <i>Chef</i> di Malimbu Restoran	38
B. Hambatan dalam pembuatan Italian Pasta Oleh <i>Chef</i> di Malimbu Restoran ..	48

BAB V PENUTUP	50
A. Simpulan	50
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	56



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis kamar dan jumlah kamar di Lombok Astoria Hotel	28
Tabel 4.1 Bahan pembuatan sauce Italian Pasta	45
Tabel 4.2 Bahan pembuatan Italian Pasta	44



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Lombok Astoria Hotel.....	24
Gambar 3.2 Malimbu Restauran.....	27
Gambar 3.3 Balai Tapas	27
Gambar 3.4 Struktur Organisasi Lombok Astoria Hotel	32
Gambar 3.5 Struktur Organisasi Food and Beverage Product.....	32
Gambar 4.1 Penampilan Seorang Chef Pada Hotel Lombok Astoria.....	39
Gambar 4.2 Panci Untuk Memasak Saus dan Pasta	40
Gambar 4.3 Sutil Kayu	40
Gambar 4.4 Kompor Stup.....	41
Gambar 4.5 Bowl Stainless	41
Gambar 4.6 Talenan Plastik.....	42
Gambar 4.7 Teflon.....	42
Gambar 4.8 Piring Untuk Hidangan Italian Pasta	43
Gambar 4.9 Pisau Untuk Memotong Buah dan Sayur.....	43
Gambar 4.10 Mesin Penggiling Daging dan Bumbu.....	44
Gambar 4.11 Italian Pasta.....	47
Gambar 4.12 Memmbersihkan area kerja.....	48

LAMPIRAN

Lampiran 1 Lombok Astoria Hotel	56
Lampiran 2 Kolam renang Lombok Astoria Hotel.....	56
Lampiran 3 Observasi Italian Pasta	56
Lampiran 4 <i>Set up buffe</i>	56



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan suatu tempat yang menyediakan jasa penginapan, makanan, minuman, dan lainnya bagi tamu yang menginap, baik untuk tujuan bisnis, wisata, maupun keperluan lain. Lombok Astoria Hotel terletak strategis di pusat kota Mataram, Nusa Tenggara Barat, menjadikannya pilihan utama bagi wisatawan domestik maupun mancanegara, dengan fasilitas modern seperti kolam renang, pusat kebugaran, restoran internasional, dan ruang pertemuan, hotel berkomitmen untuk memenuhi kebutuhan para tamu, baik untuk keperluan bisnis maupun liburan (Noviastuti & Cahayadi, 2020). Sebagai bentuk komitmen, hotel menyediakan kualitas layanan mulai dari layanan kamar, restoran, hingga manajemen dapur. Hal ini sejalan dengan kebutuhan industri untuk memenuhi standar pelayanan hotel berbintang.

Lombok Astoria Hotel hadir sebagai salah satu hotel bintang empat yang menawarkan pengalaman menginap mewah dengan layanan yang berkualitas tinggi. Lombok Astoria Hotel terdapat berbagai macam departemen seperti *Front Office, Housekeeping, Accounting, Sales And Marketing, Engineering, Security, Food And Beverage*. *Food and beverage* dibagi menjadi dua bagian yaitu *F&B Service* dan *F&B Product*. *F&B Product* adalah bagian yang bertanggung jawab untuk membuat makanan dan minuman untuk para tamu.

F&B Product merupakan bagian dari *F&B Department* yang menyediakan makanan dan minuman mencakup segala bentuk produk makanan dan minuman

yang di produksi, disiapkan, dan disajikan kepada pelanggan di berbagai tempat usaha. Pada industri perhotelan *F&B Product* memiliki peran penting dalam meningkatkan kepuasan tamu serta menjadi salah satu sumber pendapatan utama bagi bisnis. Lombok Astoria Hotel juga menyediakan berbagai macam hidangan makanan pada *Malimbu Restaurant* seperti, rawon gajah, ikan bakar batujai, ayam taliwang, nasi goreng kampung, iga garang asam, dan *Italian Pasta* (Noviastuti & Astuti, 2021).

Italian Pasta adalah makanan khas Italia yang terbuat dari tepung gandum durum (*semolina*), air dan telur. Pasta dibentuk menjadi berbagai bentuk, lalu direbus atau dipanggang, pasta merupakan makanan yang kaya akan karbohidrat dan menjadi simbol budaya Italia. Italian pasta memiliki tekstur khusus, rasa segar, dan tajam. Ada beberapa jenis pasta yang populer di Indonesia, diantaranya: spaghetti, macaroni, lasagna (Mansur et al., 2020). Italian Pasta pada Lombok Astoria Hotel memiliki rasa yang cenderung gurih asin dikarenakan komposisi saus yang digunakan pada Italian Pasta tersebut menggunakan campuran *butter* dan saus tomat lalu ditambahkan irisan bawang bombay.

Ada beberapa tugas akhir yang membahas mengenai pasta salah satunya Tugas akhir yang ditulis oleh Apriningsih (2022) yang berjudul Pembuatan Vulcani Di Mare In Crosta Di Pane Pasta. Dalam tugas akhir tersebut menjelaskan tentang suatu menu yang menggunakan pasta jenis spaghetti yang dimasak menggunakan ikan mahi-mahi, udang, kerang, cumi-cumi, black olive, tomato cherry, bawang bombay cincang, bawang putih, cabai merah besar, basil leaf, saus tomat sehingga memiliki citarasa yang asam dan gurih, selain itu juga memiliki aroma basil. Perbedaan tugas akhir ini dengan tugas akhir di atas adalah tugas akhir di atas

menjelaskan tentang metode memasak yang menggunakan proses boiling dengan berbagai macam bahan tambahan sedangkan tugas akhir ini pasta hanya direbus lalu disauting bersama sausnya yang memiliki cita rasa cenderung gurih asin.

Selain tugas akhir diatas, terdapat pula tugas akhir yang ditulis Razzan (2023) yang berjudul Pembuatan Spaghetti Pomodoro Pada The Deck Restaurant Di The One Legian Hotel Kuta Bali. Dalam tugas akhir ini menjelaskan tentang rasa *spaghetti* dengan campuran saus tomat, minyak zaitun, basil dan tomat segar ditumis secara bersamaan sehingga memiliki rasa yang gurih manis pada hidangan tersebut dan memberikan rasa yang unik sehingga cenderung diminati oleh para tamu. Perbedaan tugas akhir ini dengan tugas akhir di atas adalah terkait rasa dan bahan yang digunakan pada tugas akhir diatas menggunakan bahan-bahan segar lalu ditumis bersamaan dengan pasta yang telah direbus terlebih dahulu dan cenderung memiliki rasa yang gurih manis sedangkan pada tugas akhir ini pasta yang ditumis bersamaan dengan saus Italian Pasta yang memiliki rasa cenderung gurih asin, dan persamaan tugas akhir ini dengan tugas akhir diatas adalah sama-sama menggunakan pasta jenis spaghetti.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk mengangkat judul Tugas Akhir mengenai “Pembuatan Italian Pasta Oleh *Chef* pada Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel”.

B. Rumusan masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Italian pasta oleh *chef* di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel?

2. Apa saja hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Italian pasta oleh *chef* di Malimbu *Restaurant* Lombok Astoria Hotel?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang diuraikan, yaitu:

- a. Untuk menjelaskan proses pembuatan Italian pasta oleh *chef* di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel
- b. Untuk mendeskripsikan hambatan yang dihadapi serta dalam pembuatan Italian pasta oleh *chef* di Malimbu Restaurant Hotel Lombok Astoria

2. Kegunaan Penulisan

Adapun manfaat penulisan ini antara lain:

- a. Bagi mahasiswa
 - 1) Sebagai syarat akademis kelulusan untuk menyelesaikan Pendidikan program studi Diploma III Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah ilmu pengetahuan, pengalaman, serta kemampuan di dunia industri Pariwisata Khususnya di bidang *Food and Beverage Product*.
 - 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Italian pasta oleh *chef* di Malimbu Restaurant Lombo Astoria Hotel.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi suatu referensi sebagai bahan untuk menambah wawasan bagi mahasiswa di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali terutama dalam

bidang *Food and Beverage Product*

- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide memulai penulisan tugas akhir serta dapat menjadi referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir tentang pembuatan Itlian Pasta

c. Bagi perusahaan

- 1) Menjadi referensi perusahaan dalam meningkatkan kualitas dan penyajian makanan
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat yang tepat berdasarkan hambatan pada saat pembuatan makanan

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini, sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan melihat langsung di lapangan (Putri & Nurhasanah, 2023). Metode Observasi dengan cara mengamati secara langsung keseluruhan, dan terlibat langsung dalam pembuatan Italian Pasta oleh *chef* di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel.

b. Wawancara

Wawancara adalah proses komunikasi interaktif antara dua pihak, setidaknya satu di antaranya memiliki tujuan yang dapat di deskripsikan dan penting, dan biasanya melibatkan pertanyaan dan jawaban

(Phafiandita et al., 2022). Metode wawancara dilakukan kepada *staf* hotel dengan Bahasa yang baik dan benar mengenai pembuatan Italian Pasta Oleh *Chef* di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel.

c. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan menelaah buku-buku, literatur, catatan, dan laporan (Assyakurrohim et al., 2022). Studi kepustakaan dilakukan dengan cara *research* di internet atau mencari data atau informasi di buku dan media sosial terkait penelitian yang ada. Penulis juga melakukan studi kepustakaan dengan mencari data dan informasi mengenai pembuatan Italian Pasta oleh *chef* di Malimbu Restaurant Lombok Astoria Hotel baik dengan membaca buku dan jurnal yang terkait maupun melalui internet.

d. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain (Assyakurrohim et al., 2022).

Analisis Data yang digunakan penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif yaitu dengan memaparkan secara jelas dan terperinci dengan menggunakan data- data yang ada tentang

pembuatan Italian Pasta Oleh *Chef* di *Malimbu Restaurant* Lombok Astoria Hotel.

2. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Analisis data adalah proses menganalisis dan mengurutkan data ke dalam pola, kategori, dan satuan uraian dasar sehingga dapat ditemukan tema dan dapat dirumuskan hipotesis kerja seperti yang disarankan oleh data (Alkarima et al., 2022).

Penyajian Analisis yang digunakan penulis adalah gabungan dari metode formal dan informal, yang artinya dengan menerapkan metode penyajian analisis data dengan kata-kata sopan, baik dan benar mengenai pembuatan Italian Pasta Oleh *Chef* di *Malimbu Restaurant* Lombok Astoria Hotel

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada bab IV di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses pembuatan Italian Pasta oleh *chef* pada Malimbu Restaurant, memiliki 3 tahapan yaitu:

- a. Tahap Persiapan

Dalam tahap persiapan ini, terdapat 3 tahapan yang dilakukan oleh seorang *chef* yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan alat dan tahap persiapan bahan.

- b. Tahap pembuatan

Dalam tahap pembuatan ini, semua bahan yang telah disiapkan diolah mulai dari penggilingan daging dan wortel lalu memotong bawang putih dan bawang bombay mencampurkan jadi satu pada panci yang sudah berisi margarin dan yang terakhir memasukkan tomat lalu aduk hingga tercampur merata, setelah bahan saus jadi lalu ditumis dengan spaghetti yang sudah direbus.

- c. Tahap penyajian

Dalam tahap penyajian Italian Pasta disajikan menggunakan piring yang cekung kedalam dengan warna biru mengkilat. Menu Italian Pasta disajikan dengan taburan *permesan cheese*, sedikit basil dan *garlic beard*

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan Italian Pasta oleh *chef* pada Malimbu Restoran dan cara mengatasinya.
 - a. Beberapa peralatan seperti pisau untuk pembuatan Italian Pasta hilang atau rusak. Solusinya adalah meminjam sementara dari cool kitchen dan butcher agar proses persiapan tidak terhambat, lalu segera melaporkan kekurangan alat tersebut kepada *chef* untuk dilengkapi.
 - b. Terkadang bawang bombay dan wortel habis sebelum pasokan datang, sehingga pembuatan Italian Pasta terganggu. Untuk mengatasinya, *chef* biasanya mengganti menu dan memanfaatkan sisa bahan yang ada agar tidak terjadi penumpukan.

Proses pembuatan Italian Pasta pada Malimbu Restoran sejauh ini berjalan lancar, namun seperti yang penulis sampaikan, terkadang ada hambatan. Agar hambatan-hambatan tersebut tidak terjadi lagi di kemudian hari, terdapat beberapa saran yang dapat penulis sampaikan yaitu:

1. Untuk mengatasi kekurangan alat dalam pembuatan Italian Pasta, penulis menyarankan untuk menyimpan alat kembali pada tempatnya dan segera melapor pada *chef* jika ada alat yang sudah mengalami kerusakan agar segera diganti dengan yang baru sehingga tidak akan terjadi kekurangan alat pada proses pembuatan Italian Pasta yang menghambat proses pembuatan.
2. Untuk mengatasi terbatasnya ketersediaan bawang bombay dan wortel, akan lebih baik apabila pihak hotel memesan lebih banyak bahan tersebut,

karena penggunaan bahan tersebut cenderung sering digunakan pada setiap hidangan makanan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarizi, H. A. (2024). *Tugas akhir pembuatan italian pasta oleh italian sous chef di merumatta resort senggigi.*
- Auliana, N. U. (2022). Standar Prosedur Check-in Dan Check-Out Pada Hotel Duta Syari'Ah Palembang. *Jurnal Pariwisata Darussalam*, 1(2), 2807–3703.
- Ayu Rahmadani, R., Arini Hanindharputri, M., & Putu Emilika Budi Lestari, N. (2023). Perancangan Buku Ensiklopedia Visual “How Much Pasta Is Too Much Pasta?” Dengan Konsep “Natural Structure.” *Selaras Rupa*, 4(1), 2023. <https://jurnal.idbbali.ac.id/index.php/selarasrupa>
- Alkarima, O., Sumarwati, S., & Suryanto, E. (2022). Muatan Keterampilan Berpikir Tingkat Tinggi pada Buku Pelajaran Bahasa Indonesia SMP Kelas VIII. *Geram*, 10(1), 55–67. [https://doi.org/10.25299/geram.2022.vol10\(1\).9021](https://doi.org/10.25299/geram.2022.vol10(1).9021)
- Annishia, F. B., & Prastiyo, E. (2019). Pengaruh Harga Dan Fasilitas Terhadap Keputusan Menginap Tamu Di Hotel Best Western Premier The Hive Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1), 1–85. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Assyakurrohim, D., Ikhrum, D., Sirodj, R. A., & Afgani, M. W. (2022). Case Study Method in Qualitative Research. *Jurnal Pendidikan Sains Dan Komputer*, 3(01), 1–9.
- Khairunnisa & Alifia. (2024). *Perancangan Desain Interior Restoran A La Italia Larissso Dengan Konsep Penyesuaian Elemen Italia Pada Budaya Indonesia*. 6(1), 1823–1840.
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473>
- Mansur, A., Dewi, A., & Adhistyo, T. (2020). Pembuatan Pasta Spagetti dengan Menggunakan Tepung Jagung (Zea Mays Saccharata) Lokal sebagai Substitusi Tepung Terigu Dilihat dari Aspek Kandungan Gizi Vitamin. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 16(2), 94–103.
- Made, N., Montessori, A., Putri, K., Dirga, I. G., & Arya, S. (2024).

Kualitas Pasta Gluten Free Berbahan Dasar Tepung Sukun pada Spaghetti Aglio E Olio Quality Gluten Free Pasta Made from Breadfruit Flour in Spaghetti Aglio E Olio. 03(2), 311–320.

- Manderos, J. L., Wijanarko, S., & Walansendouw, A. (2023). Peranan Executive Chef dalam Food & Beverage Production Department untuk Menangani Banquet Event di Hotel Formosa Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 2(01), 139–146.
- 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. <https://jurnal.akparda.ac.id/27>
- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46–51. <https://doi.org/10.51977/sainsm.v5i1.1066>
- Nita, M. H. D. (2021). Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(2), 30–36. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i2.1653>
- Nyoman Sumardiana, D., Ketut Sutapa, I., & Ayu Karina Putri, I. (2022). *Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Kitchen Gardin Bistro Pattissiera Petitenget Bali.*
- Phafiandita, A. N., Permadani, A., Pradani, A. S., & Wahyudi, M. I. (2022). Urgensi Evaluasi Pembelajaran di Kelas. *JIRA: Jurnal Inovasi Dan Riset Akademik*, 3(2), 111–121. <https://doi.org/10.47387/jira.v3i2.262>
- Putri, F. D. C., & Nurhasanah, N. (2023). Implementasi Literasi Budaya dan Kewargaan sebagai Upaya dalam Mengembangkan Berkebhinekaan Global di Sekolah Dasar. *JIMPS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 8(3), 2167–2173. <https://jim.usk.ac.id/sejarah>
- Putu, N., & Cahyani, M. (2022). Peranan Chef De Partie Dalam Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Hotel Four Points By Sheraton Bali Kuta The Role Of Chef De Partie In The

Application Of Hygiene And Sanitation At The Hotel Four Points By Sheraton Bali. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 01(07), 1815–1823.

Pebriawan, I. M. B. (2022). Analisis prosedur penyimpanan bahan makanan dimain kitchen sankara resort ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2326–2343. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i9.160>

Santoso, A. W. S. B. (2021). Trend Wisata Kuliner melalui Olahan Produk Pasta. *Media Wisata*, 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.152>

Sayyidah Nabila, U., Astuti, N., Miranti, M. G., & Bahar, A. (2025). Pengembangan Video Pembelajaran dengan Pendekatan STEM Pada Materi Metode Dasar Memasak untuk Siswa Kelas X Program Kuliner. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 10(2), 1863–1869. <https://doi.org/10.29303/jipp.v10i2.3173>

Talenta, R. S. A. (2024). *Laporan Praktik Kerja Industri Departement Food & Beverage Product Di Hotel Lombok Astoria*.

Yati, A., Mirza, & Nasution, B. (2021). Perancangan Hotel Bintang 4 Berbasis Syariah Islam Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Arsitektur Dan Perencanaan*, 5(4), 68–71