

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN LUMBUNG BEBEK BETUTU OLEH COMMIS
DI LUMBUNG RESTAURANT VISESA UBUD RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN LUMBUNG BEBEK BETUTU OLEH COMMIS
DI LUMBUNG RESTAURANT VISESA UBUD RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN LUMBUNG BEBEK BETUTU OLEH COMMIS DI LUMBUNG RESTAURANT VISESA UBUD RESORT

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir dengan pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud 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:

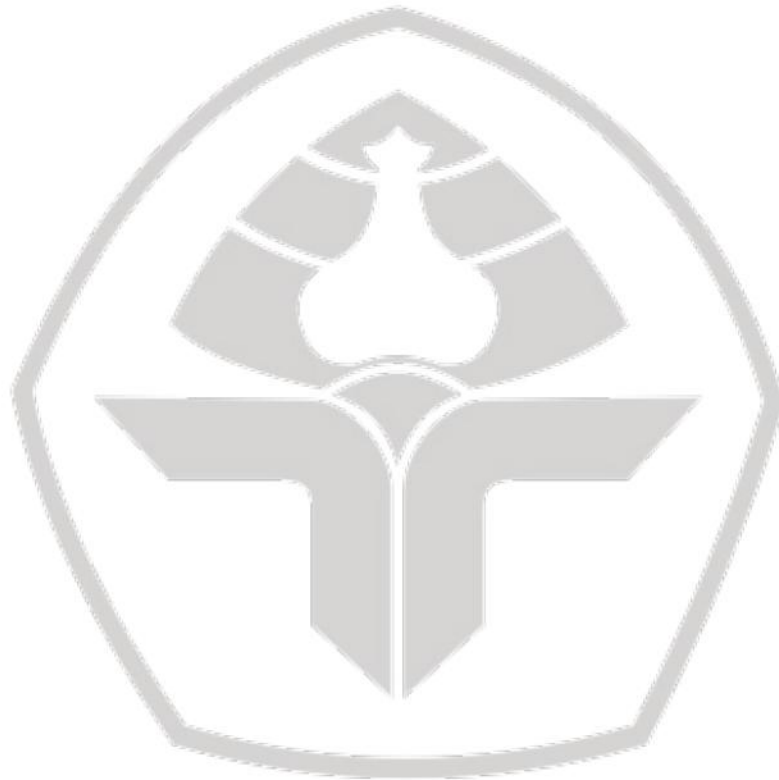
1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan 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

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 D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Laporan Praktik Tugas Akhir ini.
6. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir
7. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir
8. Ni Kadek Sri Widyantari, selaku Human Resource Manager Visesa Ubud Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Tugas Akhir di hotel.
9. Seluruh Staff Visesa Ubud Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Tugas Akhir
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Made Marda dan Ni Wayan Kariani, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Gianyar, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	
HALAMAN SAMPUL DALAM	
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xivii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel	8
B. F&B Departement.....	9
C. Kitchen.....	10
D. Commis.....	12
E. Bahan-bahan Makanan.....	12
F. Higin & Sanitasi	13
G. Metode memasak	14
H. Pembuatan.....	15
I. Bebek Betutu	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	17
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	17
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	18

C. Struktur Organisasi	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Pembuatan Lumbung Bebek Betutu Oleh Commis Di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort	28
B. Kendala dan Solusi dalam pembuatan Lumbung Bebek Betutu di Lumbung Restaurant.....	40
BAB V PENUTUP	42
A. Kesimpulan	42
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA.....	45



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

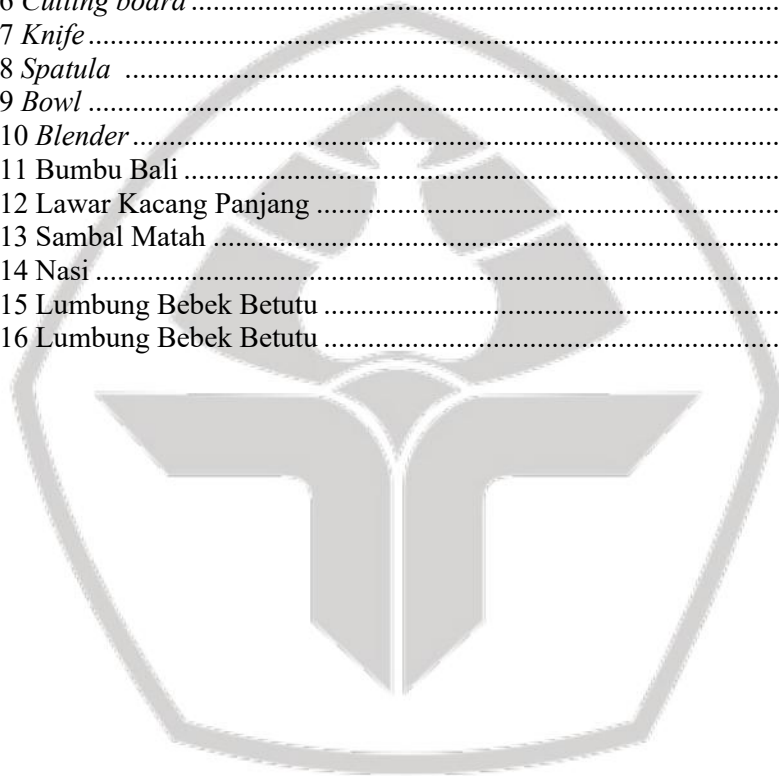
Tabel 3. 1 Kamar Visesa Ubud Resort.....	19
Tabel 3. 2 Restaurant Visesa Ubud Resort	19
Tabel 3. 3 Venue Visesa Ubud resort	20
Tabel 3. 4 Spa Visesa Ubud Resort.....	20
Tabel 4. 1 Resep Bumbu Bali	33
Tabel 4. 2 Resep Lawar	34
Tabel 4. 3 Resep Sambal Matah.....	34
Tabel 4. 4 Resep Nasi	35
Tabel 4. 5 Resep Lumbung Bebek Betutu	35



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Visesa Ubud Resort	17
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Visesa Ubud Resort.....	24
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Food & Beverage Product.....	24
Gambar 4. 1 <i>Grooming</i>	29
Gambar 4. 2 Membersihkan Area Kerja	31
Gambar 4. 3 Kompor	30
Gambar 4. 4 <i>Stock Pot</i>	30
Gambar 4. 5 Timbangan	31
Gambar 4. 6 <i>Cutting board</i>	31
Gambar 4. 7 <i>Knife</i>	31
Gambar 4. 8 <i>Spatula</i>	32
Gambar 4. 9 <i>Bowl</i>	32
Gambar 4. 10 <i>Blender</i>	32
Gambar 4. 11 Bumbu Bali	37
Gambar 4. 12 Lawar Kacang Panjang	37
Gambar 4. 13 Sambal Matah	38
Gambar 4. 14 Nasi	38
Gambar 4. 15 Lumbung Bebek Betutu	39
Gambar 4. 16 Lumbung Bebek Betutu	40



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Bersama.....	47
Lampiran 2 <i>Plating</i> Lumbung Bebek Betutu	47
Lampiran 3 Memasak Lumbung Bebek Betutu	48
Lampiran 4 Membuat lawar	48



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubud merupakan salah satu daerah yang menjadi pusat pariwisata di Bali. Ubud memiliki objek wisata yang banyak. Untuk mendukung pariwisata di Ubud dibutuhkan beberapa fasilitas pendukung pariwisata. Fasilitas pendukung pariwisata bisa berupa akomodasi, makanan, minuman dan destinasi dan atraksi wisata. Salah satu fasilitas pendukung pariwisata yang memiliki peranan penting adalah hotel.

Hotel merupakan salah satu akomodasi atau unit kegiatan penunjang wisata yang paling penting. Hotel menjadi tempat wisatawan untuk mencari jasa akomodasi menginap, makan dan minum juga atau hanya sekedar singgah untuk wisatawan beristirahat dari perjalanan jarak jauh. Banyaknya hotel bintang lima di Ubud yang memiliki pemandangan bagus sehingga menjadi daya tarik wisata salah satunya yaitu Visesa Ubud Resort.

Visesa Ubud Resort merupakan salah satu hotel yang terletak di daerah Ubud. Hotel ini berada di pusat Ubud yang merupakan daerah tujuan wisata yang sangat diminati oleh para tamu. Visesa Ubud Resort dirancang untuk menggambarkan sebuah desa di Bali. Tujuannya untuk memuaskan rasa ingin tahu tentang kehidupan sehari-hari rakyat Bali pada jaman dahulu. Kebutuhan wisatawan didukung dengan fasilitas modern namun tetap menawarkan pengalaman unik untuk mempelajari warisan budaya Bali.

Visesa Ubud Resort memiliki beberapa departemen yang saling berhubungan satu dengan lainnya seperti: Front Office, Housekeeping, Engineering dan Food and Beverage Department. Departemen yang ada di Visesa Ubud Resort salah satunya adalah Food and Beverage Department. Food and Beverage Department bertanggung jawab dalam hal pelayanan dan produksi makanan dan minuman. Bagian ini harus mampu memberikan layanan yang baik serta produk makanan dan minuman yang berkualitas agar para tamu merasa puas dan senang saat makanan dan minuman yang diterimanya sesuai dengan hal yang diinginkan oleh tamu.

Visesa Ubud Resort memiliki 2 restoran yaitu Lesung Restaurant dan Lumbung Restaurant. Lesung Restaurant merupakan restoran utama yang beroperasi selama 24 jam, melayani *breakfast, lunch, dinner* dan *room service*. Adapun makanan yang disajikan adalah makanan Western, Indian dan Indonesia. Restoran ini memiliki konsep restoran yang terbuka. Sedangkan, Lumbung Restaurant merupakan restoran yang melayani *lunch* dan *dinner* yang beroperasi dari pukul 11.00 - 23.00 WITA. Restoran ini menyajikan makanan Indonesia sebagai menu utamanya dengan konsep *semi fine dining*. Salah satu makanan yang dijual di Lumbung Restaurant adalah Lumbung Bebek Betutu.

Bebek Betutu merupakan makanan khas Bali yang terbuat dari daging bebek yang dimasak secara utuh dengan menggunakan bumbu rempah khas Bali yang dimasak diatas bara api dengan jangka waktu panjang sedangkan Lumbung Bebek Betutu merupakan salah satu makanan yang diproduksi

oleh food and beverage product dengan menggunakan teknik memasak yaitu teknik *stewing* (panas basah), bebek memiliki cita rasa gurih dari perpaduan bumbu bali dan sambal matah. Lumbung Restaurant, Lumbung Bebek Betutu dijual dengan harga Rp. 215.000 per porsi.

Lumbung Bebek Betutu menjadi salah satu *recommendation* dari senior sour cheff karena dalam satu bulan bisa menjual lebih dari 30 bebek betutu yang dilihat dari kaptain order selama satu bulan. Sehingga secara tidak langsung penulis menarik kesimpulan pada saat melakukan observasi bahwa hidangan ini sangat disukai oleh tamu.

Sutaguna (2019) melakukan observasi pembuatan Bebek Betutu bumbu Bali. Hasil observasinya yaitu bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan Bebek Betutu. Bahan utamanya yaitu bebek. Bebek dimasak dengan bumbu bali yang sudah dirajang/diulek dan sudah dimasak terlebih dahulu. Teknik memasak yang digunakan adalah dengan cara membaluri bebek yang sudah dimasak kemudian dibungkus dengan daun pisang dan pelepah pinang dan ditanam didalam tanah ditimbun dengan sekam dan ditutup dengan bara api yang dimasak selama 8-12 jam. Memiliki rasa yang sedikit pedas dan manis, disajikan dengan dua cara yaitu resi bujana dan megibung.

Adapun Wong&Efendi (2024) melakukan observasi Pembuatan Bebek Betutu menggunakan teknik *smoke* dan *sous vide* dalam pengolahan Bebek Betutu. Hasil observasi yaitu bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan bebek betutu. Bahan utamanya yaitu bebek yang dimasak

dengan menggunakan bumbu jangkep terlebih dahulu. Teknik memasak yang digunakan adalah dengan cara ditunu atau dibakar diatas bara api yang memanfaatkan teknik *smoke* dan *sous vide* yang dimasak selama 4-6jam. Memiliki rasa yang enak, tekstur empuk dan *juicy*.

Kedua Tugas Akhir ini memiliki kesamaan dari bahan utama dan bumbu yang digunakan dalam pengolahannya. Adapun perbedaan dari pembuatan bebek adalah dari teknik pembuatan bebek betutu yang ditunu atau dibakar di atas bara api yang memanfaatkan teknik *smoke* dan *sous vide* dalam pengolahannya berbeda dengan menggunakan bumbu jangkep. Sedangkan perbedaan dari pembuatan bebek yang penulis buat adalah menggunakan teknik *stewing* (panas basah) dalam pengolahannya berbeda dengan menggunakan bumbu bali.

Berdasarkan pembahasan diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik “Pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort” .

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan Lumbung Bebek Betutu dan solusinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan Pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort adalah sebagai berikut.

1. Mendeskripsikan cara pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort
2. Menjelaskan hambatan apa saja yang dihadapi dalam proses pembuatan Lumbung Bebek Betutu dan solusinya

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali
- 2) Mengetahui pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort

- 3) Menambah wawasan dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Department

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen dalam penyusunan Tugas Akhir
- 2) Sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu pengetahuan

hususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Diploma III mengenai prosedur Pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort

3) Mengukur Kemampuan mahasiswa dalam penyusunan Tugas Akhir

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan pelayanan dan sop dalam bekerja
- 2) Dapat mengambil tindakan/solusi yang tepat pada permasalahan yang dialami

E. 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

Observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan secara langsung untuk mengamati suatu objek yang akan dijadikan bahan penelitian. Penulis melakukan observasi dengan cara mengamati secara langsung proses pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort.

b. Wawancara

Wawancara merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dua orang atau lebih untuk mendapatkan informasi tentang suatu objek yang

di teliti. Penulis melakukan wawancara dengan melakukan tanya jawab dengan sous cheff dan commis mengenai cara pengolahan, bahan-bahan, dan pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort.

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan cara mencari informasi melalui referensi atau jurnal-jurnal yang berkaitan dengan Pembuatan Lumbung bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode kualitatif merupakan metode yang menjelaskan informasi mengenai suatu kejadian yang sudah terjadi. Analisis data yang digunakan yaitu analisis data deskriptif yang diperoleh dari wawancara, observasi. Analisis data merupakan metode yang bersifat informal yang di uraikan dengan pembahasan secara umum. Data yang diperoleh adalah dalam bentuk penjelasan mengenai Standar Operasional Prosedur mengenai Pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort. Hasil analisis data yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan studi kepustakaan yang diuraikan secara langsung.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan pada Bab IV mengenai Pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh Commis di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort.

a. Tahap persiapan adalah tahap awal yang dilakukan seorang *commis* sebelum memulai pekerjaan. Mulai dari tahap persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan yang digunakan dalam operasional. Persiapan diri meliputi kebersihan diri mulai dari ujung rambut sampai ujung kaki dan menggunakan *uniform* yang rapi dan bersih. Persiapan peralatan meliputi semua peralatan yang digunakan dalam kegiatan operasional. Persiapan bahan meliputi semua jenis bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan.

b. Tahap pembuatan adalah tahap pembuatan Lumbung Bebek Betutu. Tahap pembuatan dimulai dari pembuatan bumbu bali, lawar, nasi, sambal matah dan Lumbung Bebek Betutu. Dalam semua tahapan diharapkan melakukan dengan baik dan sesuai sop agar mendapatkan cita rasa bebek yang enak dan gurih.

c. Tahap penyajian adalah tahap yang dilakukan diakhir dalam proses pembuatan Lumbung Bebek Betutu dengan menata makanan diatas piring dan diberikan *garnis* untuk mempercantik tampilan saat disajikan.

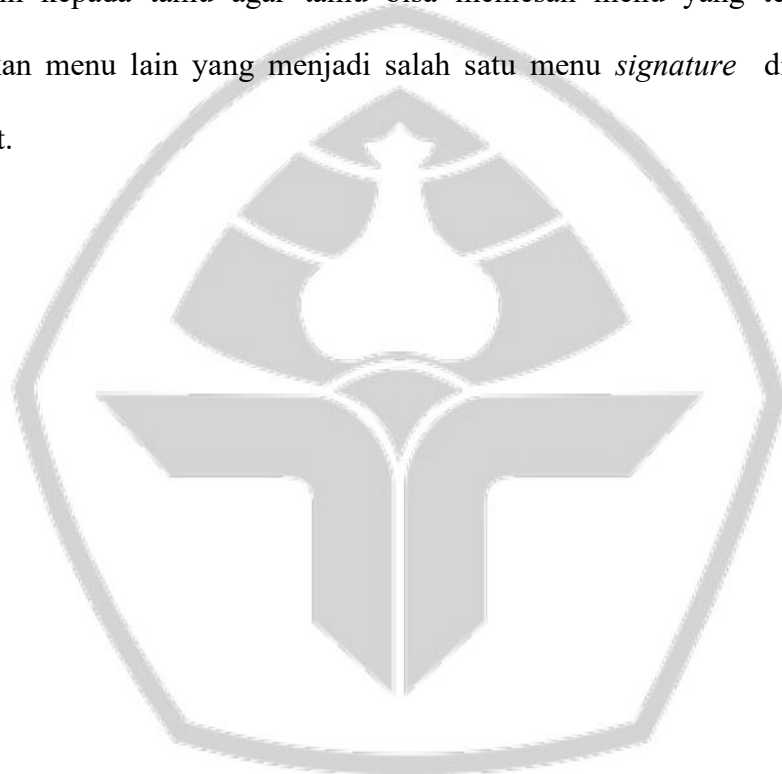
2. Kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Lumbung Bebek Betutu di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort

- a. Pada saat pembuatan Lumbung Bebek Betutu, bebek yang di order datangnya sering tidak sesuai dengan ukuran yang dipesan/lebih kecil dari bebek sebelumnya, solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut pada saat ada order lebih dari satu dalam satu *captain order commis* memilih ukuran bebek yang sama agar menghindari terjadinya komplain dikarena ukuran bebek yang berbeda.
- b. Pada saat pembuatan Lumbung Bebek Betutu sering terjadi persediaan bebek dipasar yang menipis yang disebabkan oleh perubahan iklim, solusi untuk permasalahan tersebut *commis* tidak akan menjual Lumbung Bebek Betutu kepada tamu dikarenakan tidak memiliki stok bebek dan meminta kepada *waiter* untuk tidak menjualnya dan memberikan pilihan lain kepada tamu agar tamu tidak kecewa.

B. Saran

Pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh *commis* di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort sejauh ini sudah berjalan lancar dan sesuai standar operasional. Namun, agar pembuatan Lumbung Bebek Betutu dapat lebih efisien, penulis ingin memberikan beberapa saran. Adapun saran yang dapat penulis sampaikan dalam pembuatan Lumbung Bebek Betutu oleh *commis* di Lumbung Restaurant Visesa Ubud Resort yaitu dengan menekankan kepada *supplier* agar bebek yang sudah di order datangnya sesuai dengan ukuran yang dipesan, untuk menghindari terjadinya ukuran bebek yang terlalu kecil/terlalu besar. Hotel harus memiliki suplier

tambahan agar memudahkan dalam pemesanan daging bebek dan mendapatkan bebek yang sesuai dengan ukuran yang dipesan dalam kondisi darurat. Selain untuk menghindari terjadinya daging bebek yang sulit didapatkan dipasaran, untuk menghindari permasalahan tersebut commis tidak akan menjual Lumbung Bebek Betutu kepada tamu dikarenakan tidak memiliki stok bebek dan memberikan pilihan lain kepada tamu agar tamu bisa memesan menu yang tersedia dan menawarkan menu lain yang menjadi salah satu menu *signature* di Lumbung Restaurant.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Chair & Pramudia,. (2017). *Chair & Pramudia, 2017*.
- Hariato, L. D. (2018). *Karya Tulis Ilmiah*.
- James P. Womack dan Daniel T. Jones. (2024). *Pengertian Pembuatan*.
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). Edukasi Mengenai Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dipasar Kaki Langit Dusun Mangunan Dlingo Bantul. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 401–406.
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2016). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. 12. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>
- Suardana, I. K., & Suriansyah, S. (2024). Upaya Meningkatkan Profesionalisme Waiter Dan Waitress Dalam Mencapai Keberhasilan Operasional Food And Beverage Service Dan Kepuasan Pelanggan Di Restaurant Mawar Saron Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *JURNAL NUSANTARA*, 7(2), 13–31.
- Sutaguna, I. N. T. (2019). Transformasi Makanan Tradisional Berbahan Dasar Bebek di Desa Wisata Ubud Bali. *Formula Pariwisata Indonesia*, 104.
- Ubaidillah, M., Sandi, S. R. O., & Kom, S. E. S. (2021). Optimalisasi Kinerja Waiter Dalam Menangani Event Meeting Pada Banquet Section Di Harris Hotel And Convention Malang. *Universitas Muhammadiyah Jember*.
- Yuliastri, Y., & Yulianto, A. (2013). Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(2).