

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PANEER MASALADAR OLEH COMMIS DI HOT KITCHEN PADMA RESORT LEGIAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Putu Tamara Erlina

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PANEER MASALADAR OLEH COMMIS DI
HOT KITCHEN PADMA RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Putu Tamara Erlina
NIM 2215823090**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PANEER MASALADAR OLEH COMMIS DI HOT KITCHEN PADMA RESORT LEGIAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Putu Tamara Erlina
NIM 2215823090**

**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 Paneer Masaladar oleh Commis di Hot Kitchen Padma Resort Legian dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Paneer Masaladar oleh Commis di Hot Kitchen Padma Resort Legian 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 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 Korprodi DIII 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 penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ni Putu Ari Dewinta, selaku Learning & Development Coordinator Padma Resort Legian yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Padma Resort Legian, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Seluruh *staff* Padma Resort Legian khususnya pada Departemen Culinary yang telah membantu dan membimbing penulis selama penulisan tugas akhir.
9. Komang Sukrayasa dan Ketut Sampurna Dewi, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

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, 30 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Dan Manfaat	6
D. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. <i>Resort</i>	9
1. Pengertian <i>Resort</i>	9
2. Klasifikasi <i>Resort</i>	9
B. <i>Food & Beverage Department</i>	11
1. Pengertian <i>Food & Beverage Department</i>	11
2. Jenis-jenis <i>Food & Beverage Department</i>	12
C. <i>Kitchen</i>	13
1. Pengertian <i>Kitchen</i>	13
2. Jenis-jenis <i>Kitchen</i>	13
D. <i>Commis</i>	15
1. Pengertian <i>Commis</i>	15
E. <i>Menu</i>	15
1. Pengertian <i>Menu</i>	15
F. <i>Paneer Masaladar</i>	16
1. Pengertian <i>Paneer Masaladar</i>	16
G. <i>Metode Memasak</i>	16
H. <i>Hygiene & Sanitasi</i>	19
1. Pengertian <i>Hygiene & Sanitasi</i>	19
H. <i>Peralatan Dapur</i>	19
1. Pengertian <i>Peralatan Dapur</i>	19
I. <i>Pembuatan</i>	19
1. Pengertian <i>Pembuatan</i>	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	21
A. Lokasi dan Sejarah Padma Resort Legian	21
1. Lokasi Padma Resort Legian	21
2. Sejarah Padma Resort Legian	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Padma Resort Legian	23

1.	Bidang Usaha	23
2.	Fasilitas Padma Resort Legian	29
C.	Struktur Organisasi Padma Resort Legian	30
1.	Struktur Organisasi Hot Kitchen (Banquet)	31
2.	Tugas dan tanggung jawab	31
BAB IV PEMBAHASAN		37
A.	Pembuatan <i>Paneer Masaladar</i> oleh Commis di Hot Kitchen Padma Resort Legian	
1.	Tahap Persiapan	37
2.	Tahap Pengolahan	47
3.	Tahap Penyajian	54
BAB V PENUTUP		56
A.	Simpulan	56
DAFTAR PUSTAKA		57



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar Padma Resort Legian	23
Tabel 3.2 <i>Restaurant & Bar</i> Padma Resort Legian.....	25
Tabel 3.3 Tema <i>Dinner</i> di Donbiu Restaurant	26
Tabel 3.4 Jenis-jenis <i>Venue</i> di Padma Resort Legian	28
Tabel 4.1 <i>Paneer</i>	42
Tabel 4.2 <i>Sauteed Vegetable</i>	42
Tabel 4.3 <i>Indian Tomato Sauce</i>	43
Tabel 4.4 <i>Cashew nut powder</i>	44
Tabel 4.5 <i>Ginger Garlic Paste</i>	44
Tabel 4.6 <i>Onion Tomato Masala</i>	45
Tabel 4.7 <i>Paneer Masaladar</i>	46



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Padma Resort Legian	22
Gambar 3.2 Presidential Suite.....	25
Gambar 3.3 Donbiu Restaurant.....	27
Gambar 3.4 Plumeria Grand Ballroom	28
Gambar 3.5 The Spa & Beauty Salon	29
Gambar 3.6 Struktur Organisasi Padma Resort Legian	30
Gambar 3.7 Struktur Organisasi Banquet Padma Resort Legian.....	31
Gambar 4.1 <i>Uniform training</i>	38
Gambar 4.2 Kompor	38
Gambar 4.3 <i>Knife</i>	39
Gambar 4.4 <i>Cutting board</i>	39
Gambar 4.5 <i>Spatula</i> plastik.....	39
Gambar 4.6 <i>Tray</i>	40
Gambar 4.7 <i>Sauce pot</i>	40
Gambar 4.8 <i>Saute pan</i>	40
Gambar 4.9 Wajan anti lengket.....	41
Gambar 4.10 <i>Scale</i>	41
Gambar 4.11 <i>Spatula stainless</i>	41
Gambar 4.12 Cara membuat <i>cashew nut powder</i>	47
Gambar 4.13 <i>Cashew nut powder</i>	48
Gambar 4.14 Cara membuat <i>Indian Tomato Sauce</i>	48
Gambar 4.15 <i>Indian Tomato Sauce</i>	49
Gambar 4.16 Cara membuat <i>Ginger Garlic Paste</i>	49
Gambar 4.17 <i>Ginger Garlic Paste</i>	50
Gambar 4.18 Cara membuat <i>Onion Tomato Masala</i>	50
Gambar 4.19 <i>Onion Tomato Masala</i>	51
Gambar 4.20 <i>Panseared Paneer</i>	51
Gambar 4.21 <i>Paneer</i>	52
Gambar 4.22 Cara membuat <i>Sauteed Vegetables</i>	52
Gambar 4.23 <i>Sauteed Vegetables</i>	53
Gambar 4.24 Cara membuat <i>Paneer Masaladar</i>	53
Gambar 4.25 <i>Paneer Masaladar</i>	54
Gambar 4.26 Penyajian <i>Paneer Masaladar</i>	54

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Padma Resort Legian terletak di Jalan Padma No.1, Legian, Kecamatan Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Padma Resort Legian memiliki 437 kamar dan dibangun di atas lahan seluas kurang lebih 9 hektar yang berbatasan dengan Melasti Hotel, Bali Mandira Hotel, Loji Mini Market dan Pantai Legian. *Resort* ini didukung oleh berbagai departemen utama yaitu Front Office, yang menangani *check in/check out*, reservasi, dan *concierge*; Housekeeping, yang menjaga kebersihan kamar dan publik; Engineering, yang memelihara fasilitas seperti listrik, *AC*, kolam renang, dan peralatan teknis; Spa, menyelenggarakan layanan spa dan perawatan tubuh; Recreation & Activities, mengelola aktivitas yoga, *cooking class*, *kids club*, dan *archery*; Sales & Marketing, yang bertanggung jawab atas promosi serta *event Food & Beverage* seperti *afternoon tea*, *buffet dinner* dan *barbeque*; Human Resources, menangani rekrutmen dan pelatihan karyawan; Accounting, yang mengelola anggaran dan pembukuan; *Food & Beverage Kitchen*, memasak dan menyiapkan hidangan makanan dan minuman; *Food & Beverage Service*, mengelola semua aspek layanan makanan dan minuman, termasuk restoran, bar, dan layanan kamar; Guest Service and Security, menangani layanan tamu umum seperti *lobby*, *club lounge*, *departure lounge* dan keamanan 24 jam.

Food and Beverage Department bertanggung jawab atas penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman yang mencakup 6 restaurant dan 2 bar utama,

termasuk Donbiu Restaurant menyediakan masakan *International* dan Eropa (*mixed salad, wonton noodle soup, wagyu beef burger, dan chocolate lover*); The Deli Restaurant menyajikan *coffe, cake, sandwich* dan *salad*; Tenkai Japanese Nikkei Restaurant menyajikan masakan Jepang seperti *nigiri, nikkei, robata anticuchos, sushi, dan sake misoyu*; SKAI Bar & Grill memiliki konsep Mediterranean (*lobster tail, octopus carpaccio, dan lamb shank*) dan menyediakan minuman *mocktail (pineapple ginger, apple celery)* dan *cocktail (garden mule, fennel boulevardier)*; The Barong Pool Bar & Café menyajikan hidangan Asia dan Barat yang berupa makanan ringan seperti *tapas, snack, pizza, salad, dan sandwich*; Seruni Sunken Pool Bar menyajikan makanan yang berupa *tapas, grill & bites, cocktail, mocktail, jus* dan *coffe*. Semua restoran tersebut dilengkapi dengan fasilitas *hot kitchen* dan *cold kitchen*. Selain itu terdapat The Barong Juice Bar yang hanya memiliki *cold kitchen (jus, milkshake, ice cream)* dan infinity pool merupakan bar yang berada di tepi kolam yang menyajikan *cocktail* dan *mocktail*. *Banquet kitchen* juga mencakup *hot kitchen (western, Indonesian, continental, India dan negara Asia lainnya.)*, dan *cold kitchen (continental dan western)*, berfungsi khusus untuk acara besar seperti *buffet dinner* atau *wedding*, serta menjaga kelancaran acara melalui koordinasi dengan kedua dapur tersebut. Semua restaurant ini tidak akan bisa berjalan dengan baik dalam operasionalnya apabila tidak didukung oleh hot kitchen.

Hot kitchen merupakan area dapur yang berfokus pada persiapan dan memasak makanan utama. Fungsi utamanya menyiapkan bahan baku sesuai standar, memasak dengan teknik menggoreng, memanggang, dan merebus, menjaga

kebersihan serta sanitasi area kerja dan berkoordinasi dalam tim untuk memastikan semua hidangan siap tepat waktu. Sebagai pelengkap hot kitchen, banquet kitchen merupakan bagian yang khusus menyiapkan makanan untuk kebutuhan *event* yang ada di hotel maupun di luar hotel. Untuk itu banquet kitchen tidak ikut dalam menangani *breakfast* maupun *a'la carte*. Karena banquet kitchen memang didedikasikan untuk *event* besar dalam skala besar, maka menu khusus seperti *paneer masaladar* dimasukkan ke dalam daftar menu *buffet dinner* sebagai bagian dari prasmanan *Asian Delight* yang selalu disajikan setiap Jumat. *Buffet*/prasmanan adalah cara penyajian makanan dimana tamu dapat mengambil sendiri makanan yang diinginkan.

Paneer masaladar adalah salah satu hidangan khas India yang dibuat oleh hot kitchen. Hidangan ini menonjolkan *paneer* yaitu keju yang lembut dan memiliki tekstur kenyal yang dimasak dengan saus berbumbu kaya rempah seperti *tomato*, *onion*, dan berbagai campuran rempah-rempah seperti *kasuri methi*, *cinnamon stick*, *coriander powder*, dan garam masala. Rasa *paneer masaladar* sendiri merujuk pada rasa yang kaya dan manis yang menjadi ciri khas masakan India. Menu ini dipilih untuk menonjolkan variasi rasa internasional yang dapat menarik perhatian tamu dari berbagai latar belakang budaya. Di Padma Resort Legian, *paneer masaladar* tidak hanya diminati oleh tamu dari India atau wilayah Asia Selatan, tetapi juga oleh tamu lokal dan mancanegara yang ingin mencicipi cita rasa masakan India dan menu ini sering habis pada saat disajikan. Keunikan dari *paneer masaladar* yaitu memiliki tekstur kenyal dan menggunakan teknik *pan seared*. Bahan dasar yang digunakan untuk *paneer* yaitu susu sapi yang diolah dengan menggunakan bahan

asam, seperti air lemon, cuka/*yogurt*, untuk menggumpalkan susu. Setelah susu menggumpal, dipisahkan, dipadatkan, dan dipres menjadi keju segar tanpa garam. Metode yang digunakan untuk *paneer masaladar* yaitu *sauteing*, *pan seared*, dan *simmering*. Hidangan ini biasanya dihiasi dengan daun ketumbar segar dan potongan tomat serta dapat disajikan dengan *naan bread*. Proses pembuatan menu *paneer masaladar* ini mengikuti metode tradisional India, namun diadaptasi dengan presentasi *modern* agar sesuai dengan standar hotel berbintang. Keberadaannya di menu hotel ini bukan hanya sebagai pelengkap, tetapi juga menjadi daya tarik utama bagi tamu yang mencari pengalaman kuliner yang unik dan berkelas. *Paneer masaladar* mampu menghadirkan inovasi baru dalam dunia kuliner tidak hanya memiliki potensi untuk diterima luas, tetapi juga mampu memberikan nilai tambah bagi industri kuliner.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, ada beberapa Tugas Akhir sebelumnya yang mengangkat topik yang berkaitan, namun memiliki beberapa bagian yang sama dan berbeda. Tulisan pertama yang ditulis oleh Chauhan (2022) dengan judul “Development and Evaluation of Soy Based Rasgulla blended with Dairy Milk”. *Rasgulla* adalah manisan tradisional India yang dikenal dengan teksturnya yang lembut dan *spongy*. Keunikan *rasgulla* terletak pada proses pembuatannya yang melibatkan pengumpalan susu untuk menghasilkan *chhana* (sejenis keju segar), yang kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil dan dimasak dalam sirup gula. Bahan dasar yang digunakan yaitu susu sapi, susu kedelai, dan gula. Teknik memasak *rasgulla* adalah koagulasi, pengulenan, perebusan dalam sirup, dan pendinginan. *Rasgulla* tidak di goreng atau dipanggang hanya direbus dalam sirup.

Rasgulla disajikan dalam suhu dingin, direndam dalam sirup gula ringan yang memberikan rasa manis dan kelembutan pada bola *chhana*. *Rasgulla* dan *paneer masaladar* sama-sama berbasis *chhena/paneer* yaitu keju segar yang diperoleh dari penggumpalan susu yang dipanaskan menggunakan bahan asam seperti jus lemon dan cuka. Perbedaannya *rasgulla* terletak dari teknik memasaknya yaitu koagulasi, pengulenan, perebusan dan pendinginan, disajikan dalam suhu dingin sebagai *dessert* dan rasa dari *rasgulla* sangat manis. Sebaliknya *paneer masaladar* adalah hidangan utama yang disajikan dalam suhu hangat dengan saus berbumbu rempah yang memiliki rasa yang sedikit manis dengan menggunakan teknik *pan seared*, *sauteing* dan *simmering*.

Tugas Akhir kedua yang ditulis oleh Rai (2017) yang berjudul “Development and Optimization of Shelf Stable ready to eat Palak Paneer”. *Palak paneer* adalah hidangan khas India yang menggabungkan bayam (*palak*) dan *paneer* dalam saus berbumbu. Keunikan dari *palak paneer* adalah tahan disimpan 6 bulan tanpa kulkas, rasa dan kualitas tetap terjaga. Bahan dasar yang digunakan yaitu bayam (*palak*), *paneer*, bumbu rempah dan *ghee*. Teknik memasak yang digunakan *sauteing*, *blending* dan *simmering*. *Palak paneer* dapat disajikan dengan nasi putih, roti (*naan bread*, *chapati* dan *paratha*). *Palak paneer* dan *paneer masaladar* sama-sama menggunakan *paneer* sebagai bahan utama, termasuk makanan *vegetarian*, menggunakan bumbu khas India, dan dapat disajikan dengan *naan bread*. Namun keduanya memiliki karakteristik yang berbeda. Perbedaannya yaitu *palak paneer* menggunakan *pure* bayam sedangkan *paneer masaladar* menggunakan saus tomat

berbumbu rempah-rempah dan teknik memasaknya hampir sama tetapi cara pembuatannya sangat berbeda.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk menyusun Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Paneer Masaladar oleh Commis di Hot Kitchen Padma Resort Legian”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah yaitu

1. Bagaimana langkah-langkah pembuatan *paneer masaladar* oleh commis di hot kitchen Padma Resort Legian?
2. Apa keunikan dari *paneer masaladar* yang menjadikannya salah satu hidangan favorit dalam *buffet Asian Delight*?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Paneer Masaladar oleh Commis di Hot Kitchen Padma Resort Legian” adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mendeskripsikan pembuatan *paneer masaladar* oleh commis di hot kitchen Padma Resort Legian.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus di tempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
- 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *paneer masaladar* oleh commis di hot kitchen Padma Resort Legian.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu 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 *paneer masaladar*.

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

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang melibatkan pengamatan langsung terhadap pembuatan *paneer masaladar* oleh commis di hot kitchen Padma Resort Legian, sekaligus mengamati secara detail setiap tahapan pembuatannya.

b. Wawancara

Wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat membangun makna dalam suatu topik tertentu. Dalam metode wawancara ini penulis mengumpulkan data dengan mengadakan wawancara secara langsung dengan melakukan tanya jawab kepada commis, sous chef, dan demi chef mengenai bahan dan cara pembuatan *paneer masaladar*.

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan penelaahan terhadap buku, literatur, dan catatan. Metode analisis yang penulis peroleh dengan cara membaca buku, literatur dan sumber referensi yang membahas teori serta teknik dalam pembuatan *paneer masaladar*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Analisis data merupakan upaya mencari dan menata secara sistematis hasil observasi, wawancara dan hasil lainnya untuk meningkatkan pemahaman peneliti tentang kasus yang diteliti.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu pengumpulan data dengan mendeskripsikan keadaan yang diamati dengan cara observasi dan wawancara mengenai pembuatan *paneer masaladar*.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan kesimpulan tersebut untuk membuat *paneer masaladar* ada beberapa tahap yang harus dilakukan yaitu:

1 Tahap Persiapan

Tahap persiapan dapat dibagi menjadi 3 tahapan yaitu: tahap persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan.

2 Tahap Pengolahan

Tahap pengolahan *paneer masaladar* terdiri dari beberapa bahan yaitu: *chop cashew nut*, *Indian tomato sauce*, *ginger garlic paste*, *onion tomato masala*, *paneer*, *sauteed vegetable*, dan *paneer masaladar*.

3 Tahap Akhir

Adapun tahap akhir yang dilakukan oleh seorang commis adalah tahap penyajian dan tahap pembersihan area kerja.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ali. (2021). *Pengertian Menu* (Skripsi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta). <http://e-journal.uaajy.ac.id/30381/3/170116696>
- Ananda. (2022). Peran Food & Beverage Service dalam memberikan pelayanan untuk meningkatkan kepuasan pelanggan di McDonald's Jatipadang. *Eqien-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(03), 263–277.
- Andayani. (2021). Tinjauan Umum Resort (Skripsi, Universitas ATma Jaya Yogyakarta). *E-Journal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*. <https://search.app/pAagwDaArSK9DEKRA>
- Andriana, M., & Widyaningsih, H. (2023). Metode pengolahan chicken maryland pada menu a'la carte western food di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 6(1), 10–19.
- Aneke, W., Wijanarko, S., & Walansendouw, A. (2022). Efektivitas Food Product dalam memenuhi kebutuhan tamu di Hotel Gran Puri Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 1(01).
- Chauhan, O. (2022). *Development and evaluation of soy based rasgulla blended with dairy milk*. <https://www.thepharmajournal.com/archives/2022/vol11issue4S/PartU/S-11-4-113-925>.
- 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.
- Mahendra, I. P. A. (2020). *Pembuatan Kecang Cocktail oleh Bartender di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach* (Laporan Tugas Akhir, Politeknik Negeri Bali).
- Noviastuti. (2021). Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33–43.
- Pratama. (2024). *Pembuatan ayam panggang sereh lemo oleh Commis di Ketumbar Bistro Swarga Suite Bali Berawa* (Laporan Tugas Akhir, Politeknik Negeri Bali).
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. Laporan Tugas Akhir, Politeknik Negeri bali).

- Putra, Y. P. (2017). Lesson Learned: Nature and Waterfront Architecture (Case Study: Resort). *Prosiding Seminar Nasional Cendekiawan*, 273–284.
- Rachman, G. F. A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan perawatan Kitchen Equipment mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2).
- Rai, D. (2017). *Development and optimization of shelf stable ready to eat palak paneer*.
https://www.researchgate.net/publication/324910741_Development_and_optimization_of_shelf_stable_palak_paneer
- Risnan. (2021). Kajian konsep arsitektur ekologi pada kawasan Hotel Alam Asri Resort. *RUSTIC: Jurnal Arsitektur*, 1(1), 11–21.
- Rosalia, A. D. (2017). *Peranan Arumanis Kitchen dalam membuat masakan tradisional pada Hotel Bumi Surabaya City Resort*.
- Timo, F. (2021). Pengaruh variasi menu dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan tamu di Hotel Victory Kefamenanu. *Inspirasi Ekonomi*, 3(3), 415397.
- Wahyuni, I. A. P. P. S., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP bagi mahasiswa PKL pada Departemen Food and Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20–28.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi dan peranan kitchen untuk meningkatkan operasional di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 36–42.
- Yuspari, N., & Dharma, R. F. (2021). Strategi untuk meningkatkan kinerja pada karyawan Food and Beverage Product Hotel Pyramid Suites Banjarmasin. *Jurnal Sosial Pariwisata*, 3(1), 56–70.

POLITEKNIK NEGERI BALI