

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN FRUIT LEATHER OLEH COMMIS DI NUSA DUA LOUNGE HILTON BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Dede Sugiantara

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN FRUIT LEATHER OLEH COMMIS DI NUSA DUA LOUNGE HILTON BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Dede Sugiantara
NIM 2215823137**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN FRUIT LEATHER OLEH COMMIS DI NUSA DUA LOUNGE HILTON BALI RESORT

Tugas akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di program studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Dede Sugiantara
NIM 2215823137

**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 Fruit Leather oleh Commis di Nusa Dua Lounge Hilton Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan tahapan Pembuatan Fruit Leather oleh Commis di Nusa Dua Lounge Hilton Bali 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 Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koprodi DIII Perhotelan 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 kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Arnoldus Andre, selaku Training Manager Hilton Resort Bali yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Staff Hilton Bali Resort yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Wayan Sadra dan Ibu Ni Luh Seroni, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Badung, 15 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

I Kadek Dede Sugiantara	i
I Kadek Dede Sugiantara	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ixiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang	1
B.Rumusan Masalah.....	4
C.Tujuan dan Manfaat	4
1.Tujuan.....	4
2.Manfaat	4
D.Metode Penulisan	6
1.Metode Pengumpulan Data.....	6
2.Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A.Hotel	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Hotel	7
B. Pengertian Food and Beverage Department	9
C.Restoran.....	10
1. Pengertian Restoran	10
2. Klasifikasi Restoran	11
D.Resep	11
1. Pengertian Resep.....	11
E. Pengertian Fruit Leather.....	13
F. Pengertian Manisan.....	13
G.Kitchen	14
1. Pengertian kitchen.....	14
2 Jenis jenis kitchen	14
H.Pengertian Commis	16

I. Memasak	17
1. Pengertian memasak	17
2. Metode memasak	18
J. Bahan Makanan	22
K. Pembuatan	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	24
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	24
1. Lokasi Hotel	24
2. Sejarah Hotel	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	26
1. Usaha.....	26
2. Fasilitas	40
C. Struktur Organisasi	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Penyajian Hasil Observasi Pembuatan Fruit Leather oleh Commis di Nusa Dua Lounge	46
1. Tahap Persiapan	46
a. Persiapan Diri	46
b. Persiapan Area Kerja	47
c. Persiapan Alat.....	48
d. Persiapan Bahan	55
2. Tahap Pembuatan	62
a. Pembuatan Peanut Butter	62
b. Pembuatan Fruit Leather Pisang.....	63
c. Pembuatan Fruit Leather Buah Naga.....	65
d. Pembuatan Fruit Leather Stroberi	66
e. Pembuatan Fruit Leather Nangka	67
3. Tahap Akhir	69
B. Kendala yang dihadapi dan solusinya	68
BAB V PENUTUP	70
A. Simpulan	70
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	72

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis-Jenis Kamar.....	25
Tabel 3.2 Jenis-Jenis Restoran	31
Tabel 3.3 Graha Paruman.....	37
Tabel 3.4 Graha Sawangan.....	38
Tabel 4.1 Bahan Fruit Leather Pisang.....	57
Tabel 4.2 Bahan Fruit Leather Buah Naga.....	58
Tabel 4.3 Bahan Fruit Leather Stroberi	58
Tabel 4.4 Bahan Fruit Leather Nangka.....	59
Tabel 4.5 Bahan Peanut Butter	61



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Hilton Bali Resort.....	23
Gambar 3.2 Deluxe Room Garden View	26
Gambar 3.3 Deluxe Family Room.....	27
Gambar 3.4 Cliff Tower Pool View.....	27
Gambar 3.5 Cliff Tower Ocean View	28
Gambar 3.6 Executive Room Ocean View	28
Gambar 3.7 Executive Lagoon Access	29
Gambar 3.8 Suite Presidential Ocean View	29
Gambar 3.9 Suite Room Ocean View.....	30
Gambar 3.10 One Bed Room Pool Villa.....	30
Gambar 3.11 Two Bed Room Pool Villa	31
Gambar 3.12 Three Bed Room Pool Villa	31
Gambar 3.13 Delicatessen.....	32
Gambar 3.14 Paon Bali Resto & Bar	33
Gambar 3.15 Grain Restaurant	34
Gambar 3.16 The Shore Restaurant and Bar.....	35
Gambar 3.17 Elara Seaside Lounge & Bar	35
Gambar 3.18 Nusa Dua Lounge & Bar.....	36
Gambar 3.19 Struktur Organisasi Hilton Bali Resort	40
Gambar 3.20 Struktur Organisasi Food & Beverage Product	41
Gambar 4.1 Seragam Kerja di Nusa Dua Lounge	47
Gambar 4.2 Menyalakan Lampu di area Kitchen.....	48
Gambar 4.3 Menyalakan Exhaust di Kitchen.....	48
Gambar 4.4 Menyalakan Air Conditioner (AC) di Kitchen Nusa Dua Lounge	48
Gambar 4.5 Menyalakan Oven di Kitchen Nusa Dua Lounge.....	48
Gambar 4.6 <i>Cutting Board</i>	49
Gambar 4.7 <i>Knife</i>	50
Gambar 4.8 <i>Bowl</i>	50
Gambar 4.9 <i>Insert</i>	50
Gambar 4.10 <i>Silicone Mat</i>	51
Gambar 4.11 <i>Palette Knife</i>	51
Gambar 4.12 <i>Oven</i>	51
Gambar 4.13 <i>Blender</i>	52
Gambar 4.14 <i>Scissors</i>	52
Gambar 4.15 <i>High Powered Blender</i>	53
Gambar 4.16 <i>Spoon</i>	53
Gambar 4.17 <i>Baking Paper</i>	53
Gambar 4.18 <i>High Bowl</i>	54
Gambar 4.19 <i>Wood Plate</i>	54
Gambar 4.20 <i>Corn Skin</i>	54
Gambar 4.21 Buah-buahan.....	55
Gambar 4.22 Garam.....	55
Gambar 4.23 Madu	56
Gambar 4.24 Air	56

Gambar 4.25 Jus Lemon	56
Gambar 4.26 Gula.....	57
Gambar 4.27 Kacang Tanah.....	60
Gambar 4.28 Minyak Zaitun	60
Gambar 4.29 Madu	61
Gambar 4.30 Garam.....	61
Gambar 4.31 Alur Pembuatan Peanut Butter di Nusa Dua Lounge	62
Gambar 4.32 Peanut Butter	63
Gambar 4.33 Alur Pembuatan Fruit Leather Pisang di Nusa Dua Lounge	63
Gambar 4.34 Alur Pembuatan Fruit Leather Buah Naga di Nusa Dua Lounge	65
Gambar 4.35 Alur Pembuatan Fruit Leather Stroberi di Nusa Dua Lounge	66
Gambar 4.36 Alur Pembuatan Fruit Leather Nangka di Nusa Dua Lounge	67
Gambar 4.37 Fruit Leather	68



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses Pembuatan Adonan Fruit Leather	74
Lampiran 2 Proses Menggulung Fruit Leather.....	74



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hilton Bali Resort merupakan salah satu hotel bintang 5 yang berada di Kawasan Nusa Dua yang tergabung kedalam jaringan Hilton Worldwide yang menaungi hotel berbintang lainnya, yang tersebar di seluruh dunia. Hilton Bali Resort dibangun diatas batu cadas berketinggian 40 meter dengan luas 11,3 hektar yang menghadap langsung ke Pantai Sawangan dan lautan Samudera Hindia. Hilton Bali Resort terdiri dari beberapa departemen untuk menunjang kelancaran operasional kerja yaitu Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Human Resources Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Engineering Department dan Loss Prevention Departmen. Semua departemen tersebut memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda-beda agar pelayanan kepada tamu yang menginap bisa di lakukan dengan baik.

Food and Beverage Department di Hilton Bali Resort dibagi menjadi 2 yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product. Food and Beverage Service adalah departemen yang memberikan pelayanan makan dan minum, sedangkan Food and Beverage Product adalah departemen yang menyiapkan dan mengolah bahan mentah menjadi berbagai jenis hidangan baik untuk tamu yang menginap di hotel maupun untuk tamu yang tidak menginap di hotel. Hilton Worldwide memiliki 7 restoran dan bar salah satunya yaitu Nusa Dua Lounge & Bar.

Nusa Dua Lounge & Bar adalah salah satu restoran yang menyajikan menu Western dan Asian buffet dengan tema *indoor* dan *outdoor*. *Restaurant* ini hanya khusus untuk tamu yang menginap di Villa dan dibuka untuk *breakfast* dan *dinner buffet*, untuk *breakfast* di mulai dari pukul 6.30 – 10.00 WITA sedangkan *dinner buffet* mulai dari pukul 17.00 – 20.00 WITA dengan kapasitas 60 *seats*. Salah satu menu yang ada di Nusa Dua Lounge adalah Fruit Leather.

Fruit Leather adalah jenis makanan ringan dari olahan buah dan bersifat kering dengan rasa yang manis. Umumnya buah segar tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama karena kandungan air yang tinggi sehingga diperlukan pengolahan lanjutan untuk memperpanjang daya simpan dan peminat menu buah-buahan oleh tamu di Nusa Dua Lounge sangat sedikit sehingga buah-buahan seperti buah naga, nangka, pisang dan stroberi tersebut diolah kembali menjadi Fruit Leather. Pengolahan Fruit Leather ini sangat unik karena dapat mengubah buah segar menjadi lebih awet dan praktis untuk dikonsumsi. Proses utama pembuatan Fruit Leather melibatkan penghalusan buah agar menjadi *puree* kemudian di *oven* dengan suhu 60^o C selama 7 jam.

Finatul (2023) membahas tentang pengolahan buah naga menjadi sirup. Proses utama pembuatan sirup buah naga yaitu menghaluskan buah naga dengan menambahkan 100 ml air dan 150 gr gula, lalu dipanaskan hingga mengental. Proses pembuatan sirup ini menggunakan bahan sederhana seperti ampas buah naga, gula pasir, air, dan perasan jeruk nipis. Sirup yang dihasilkan memiliki rasa manis dengan sedikit asam yang menyegarkan, serta tampilan warna merah keunguan yang menarik. Dimana pemanfaatan buah naga tersebut agar tidak terbuang sia-sia sehingga diolah kembali menjadi sirup, sedangkan di Nusa Dua

Lounge buah naga dapat diolah menjadi Fruit Leather. Adapun kendala yang di alami penulis saat pembuatan sirup buah naga seperti tekstur sirup terlalu encer karena takaran air atau gula tidak sesuai.

Rahayu (2013) membahas tentang pengolahan buah nangka menjadi permen jelly Nangka. Proses utama pembuatan jelly Nangka yaitu dengan cara menghaluskan buah Nangka lalu ditambahkan gula serta gelatin bubuk agar tekstur jelly Nangka menjadi kenyal, karena banyaknya penghasilan sumber daya alam buah nangka di kabupaten Tolitoli sehingga buah nangka tersebut di olah kembali menjadi jelly Nangka. Adapun kendala yang di alami penulis saat pembuatan permen jelly Nangka yaitu tekstur jelly terlalu keras atau lembek karena takaran gelatin yang salah, sedangkan peminat buah-buahan oleh tamu di Nusa Dua Lounge sedikit sehingga buah tersebut diolah kembali menjadi Fruit Leather. Proses pembuatan jelly nangka ini menggunakan bahan umum seperti buah Nangka, gula pasir dan gelatin. Produk jelly identik dengan rasa manis dengan tampilan yang padat dan kenyal.

Persamaan tugas akhir penulis dengan tugas akhir yang disusun oleh (Rahayu ,2013) dan (Finatul, 2023) yaitu sama-sama bertujuan untuk mengurangi pemborosan buah segar dengan cara mengolahnya menjadi produk yang lebih awet serta sama-sama melibatkan pengubahan tekstur dari bentuk buah asli menjadi produk jadi yaitu sirup, jelly dan Fruit Leather. Sedangkan perbedaanya terletak pada metode pengolahan. Metode pengolahan Fruit Leather yaitu puree buah dikeringkan dengan oven, Sirup Buah Naga (Finatul, 2023) dengan cara dimasak diatas api hingga mengental dan Permen Jelly Nangka dimasak dan dibentuk dengan gelatin.

Berdasarkan latar belakang uraian diatas penulis tertarik mengangkat topik ini dalam pembuatan tugas akhir, dengan harapan untuk dapat mengembangkan produk makanan yang lebih inovatif serta ramah lingkungan dengan memanfaatkan buah yang berpotensi menjadi limbah, dengan judul Pembuatan Fruit Leather oleh Commis di Nusa Dua Lounge Hilton Bali Resort.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan Fruit Leather oleh Commis di Nusa Dua Lounge?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi pada saat pembuatan Fruit Leather oleh Commis di Nusa Dua Lounge, dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan Fruit Leather oleh Commis di Nusa Dua Lounge Hilton Bali Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Untuk mendeskripsikan bagaimana pembuatan Fruit Leather oleh Commis di Nusa Dua Lounge.
- b. Untuk menjelaskan hambatan yang ditemukan selama pembuatan Fruit Leather oleh Commis di Nusa Dua Lounge.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai syarat akademis yang harus ditempuh 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 dalam pembuatan Fruit Leather oleh Commis di Nusa Dua Lounge.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah 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 Fruit Leather.

c. Bagi Hilton Bali Resort

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Fruit Leather di Nusa Dua Lounge Hilton Bali Resort.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Fruit Leather di Nusa Dua Lounge Hilton Bali Resort.

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

Metode observasi adalah metode pengamatan, mempelajari, melibatkan diri secara langsung dalam cara pembuatan Fruit Leather di Nusa Dua Lounge.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab langsung dengan Sous Chef yang bekerja di Nusa Dua Lounge yang berkaitan dengan pembuatan Fruit Leather. Meliputi bahan-bahan apa saja yang digunakan, tekstur adonan pure, waktu pengeringan, hasil akhir serta rasa dan aroma.

c. Studi Pustaka

Metode dan teknik pengumpulan data dengan melakukan literasi atau kegiatan membaca melalui beberapa media yang relevan seperti buku-buku mengenai pembuatan Fruit Leather.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang digunakan penulis dalam penulisan tugas akhir ini adalah Teknik deskriptif kualitatif dengan cara mendeskripsikan, memaparkan, menguraikan dan mencari data secara lengkap mengenai pembuatan Fruit Leather.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan Fruit Leather oleh commis di Nusa Dua Lounge & Bar Hilton Bali Resort, penulis dapat menyimpulkan bahwa prosedur pembuatan Fruit Leather dapat dibagi menjadi 3 tahapan, yaitu pertama tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan. Tahap kedua yaitu tahap pembuatan meliputi pembuatan Peanut butter dan Fruit Leather. Tahap ketiga yaitu tahap akhir yang meliputi melakukan plating pada hidangan. Dalam proses pembuatan Fruit Leather terdapat kendala yang mungkin muncul. Beberapa kendala yang muncul yaitu proses pengeringan tidak merata karena ketebalan pure tidak merata, menyebabkan bagian tengah Fruit Leather masih lembab sementara pinggirnya kering atau keras. Ketebalan adonan pure di Nusa Dua Lounge yaitu 2-3 mm.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan selama praktik kerja lapangan di Nusa Dua Lounge & Bar, penulis ingin memberikan beberapa saran untuk mengatasi permasalahan dalam pembuatan Fruit Leather oleh commis di Nusa Dua Lounge & Bar.

1. Sous Chef perlu memberikan pelatihan bagaimana cara mengatur ketebalan

adonan Fruit Leather agar mendapatkan hasil Fruit Leather yang kering menyeluruh serta memfasilitasi alat memasak seperti spatula khusus, silicone mat, dan blender berkekuatan tinggi.

2. Pihak manajemen perlu menyediakan fasilitas kitchen seperti *food dehydrator* khusus untuk mengeringkan Fruit Leather karena selama ini hanya menggunakan *general oven* sehingga menghambat operasional kerja dalam pembuatan menu lain.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2020). *Basic Kitchen Knowledge. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.*
- Anderson, A., & Iskandar, H. (2023). Analisis Pengaruh Penerapan Strategi Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Minat Pembelian Pada Pasca COVID-19. *Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Riset Sosial Humaniora*, 3(3), 385–396.
- Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(10), 2301–2307. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10.588>
- Baker, S. & H. J. (2021). *The Management of Hotel Operations. Cengage Learning.*
- Damanik, J., Priyambodo, T. K., Wibowo, M. E., Pitanantri, P. D. S., & Wachyuni, S. S. (2023). Travel Behaviour Differences Among Indonesian Youth in Generations Y And Z: Pre-, During and Post-Travel. *Consumer Behavior in Tourism And Hospitality*, 18(1), 35–48.
- Hermawan, B., & Winoto, S. W. (2022). Akulturasi Perkembangan Makanan Ringan Tiongkok di Kota Surabaya. *Seminar Nasional Ilmu Terapan*, 1–11.
- Kotler, P., B. J. T., & M. J. C. (2017). *Marketing For Hospitality and Tourism (7th ed.). Pearson Education.*
- Langkawi, W., Vista, B., Langkawi, W., Bella, H., Waterfront, V., Langkawi, V. W., Langkawi, W., & Langkawi, W. (2024). TINJAUAN PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN DI DAPUR PADA HOTEL. 4(2), 96–99.
- Muhammad, F. G., & Nuruddin, M. (2022). Analisis Postur Kerja Metode RULA REBA pada juru masak serta redesain fasilitas kerja dengan antropometri. *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 2(4), 591. <https://doi.org/10.30587/justicb.v2i4.4248>
- Mulyana, A. (2024). *Formulasi Perancangan Strategi Pengembangan Usaha UMKM Masakan Khas Sunda Warung Nasi Teh Imas Dengan Analisis SWOT Dan Business Model Canvas Realisasi penghasilan Tahunan Warung Nasi Teh Imas*. 10(6), 3219–3227.
- Musfirah, M., Rahayu, A., & Agustin, H. (2022). Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan Hazard Biologis Pada Peralatan di Kantin Universitas. *Jurnal Kesehatan Dan Pengelolaan Lingkungan*, 3(1), 18–23. <https://doi.org/10.12928/jkpl.v3i1.6336>
- Molina, Rizka, Syarifah Rohaya, and Sri Haryani. 2022. “Kajian Literatur Pembuatan Produk Manisan Tomat Kering (Production of Candied Dried Tomatoes: A Mini Review).” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7(2):381–85.

- Pasha, S. & B. M. (2020). *Food and Beverage Service Menagement. Lahore: Cambridge University Press.*
- Palijama, Syane, Josephina Talahatu, and Priscillia Picauly. 2016. "Pengaruh Tingkat Konsentrasi Gula Pada Proses Pengolahan Manisan Salak Terhadap Vitamin C Dan Tingkat Kesukaan Konsumen." *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian* 5(2):37. doi: 10.30598/jagritekno.2016.5.2.37.
- Prakoso, H. (2017). *Managemen Perhotelan. yogyakarta: Graha ilmu.*
- Prastawa, S., & Latandu, A. (n.d.). *Implementasi Metode Experiential Learning untuk Meningkatkan Keterampilan Memasak di PPA (Riset Kaji Tindak di PPA IO 935 Air Hidup GSJA Injil Sepenuh Surakarta).* 5(4), 5386–5396.
- Purba, A. S., & Setiawan, I. (2022). Demo Memasak di Kampung Bekelir untuk Mendorong Terciptanya UMKM Baru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa*, 1(3), 283–290. <https://doi.org/10.55927/jpmf.v1i3.967>
- Ryan, C. (2016). *Tourism Management: menagin for change. channel view publication.*
- Shadiqa Taswin, Nardini, and Sri Haryani. 2022. "Kajian Literatur Pembuatan Fruit Leather Dari Labu Kuning Dan Wortel (Literature Review of Fruit Leather Productions from Combination of Pumpkin and Carrots)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7(3):263–69.
- Santos, S. A., L. R. S., & F. F. (2020). *Tourism Management and Hospitality. Springer.*
- Sari, D. L., Mulyani, E., & Aisyiyah, F. (2024). *Demo Masak Kaldu Bubuk Berbahan Dasar Duri Ikan Bandeng.* 57–60.
- Sharma, A. (2020). *Food and Beverage Service Menagement. New Delhi: Oxford University Presss.*
- Siswanto, Y., & Pertiwi, K. D. (2023). Analisis Hygiene dan Sanitasi Peralatan pada Pedagang Penjual Makanan Jajanan di Pasar Tradisional di Kabupaten Semarang. *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(2), 352–358. <https://doi.org/10.35473/prohealth.v5i2.2218>
- Tamba, Frika W., Dewi F. Ayu, and Shanti Fitriani. 2024. "Karakteristik Kimia Dan Sensori Fruit Leather Buah Kuini Dan Umbi Bit." *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian* 13(1):1–8. doi: 10.30598/jagritekno.2024.13.1.1.
- Triana, D. S., & Darsana, I. M. (2022). Peranan sous chef dalam meningkatkan kinerja juru masak di padi kitchen ayana resort and spa bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(10), 2744–2752. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.192>