

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN GRILLED LAMB & FREEKEH BOWL OLEH
COMMIS DI THE BREEZE HILTON BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I WayanWidnyana

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN GRILLED LAMB & FREEKEH BOWL OLEH
COMMIS DI THE BREEZE HILTON BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Widnyana
NIM :2215823258**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN GRILLED LAMB & FREEKEH BOWL OLEH COMMIS DI THE BREEZE HILTON BALI RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Widnyana
NIM :2215823258**

**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 Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis di the Breeze Hilton Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis di the Breeze 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.e Com 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali.

5. Dr.Dra Ni Gst Nym.Suci Murni,M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
6. Ayu Dwi Yulianthi, SE.,M.Si,AK, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
7. Bapak Arnoldus Andre, selaku Training Manager/Human Resource Manager Hilton Bali Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan penulis untuk mengetahui informasi dalam mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Seluruh Staff Kitchen Hilton Bali Resort yang 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. I Wayan Muda dan Ni Wayan Leni, 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.

Badung, 16 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
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	5
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
B. Food and beverage departemant	11
C. Dapur	12
D. Commis.....	14
E. Memasak.....	15
F. Peralatan Memasak	17
G. Pengertian Bahan Makanan	19
H. Pengertian Daging dan Daging Domba	20
I. Pengertian Pembuatan.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	22
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	24

C. Struktur Organisasi	27
BAB IV PEMBAHASAN	35
A. Pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl Oleh Commis Di The Breeze Hilton Bali Resort.....	35
B. Hambatan- hambatan yang dihadapi dan solusi saat pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl Oleh Commis Di The Breeze dan solusinya.....	51
BAB V PENUTUP	53
A. Simpulan.....	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
DAFTAR LAMPIRAN	57



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar Hilton Bali Resort	24
Tabel 3. 2 Tipe Restoran Hilton Bali Resort	25
Tabel 4. 1 Bahan Grilled lamb	41
Tabel 4. 2 Bahan Minted tahini	43
Tabel 4. 3 Bahan Freekeh.....	47



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hilton Bali Resort	22
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi	28
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi	29
Gambar 4. 1 Cutting board	37
Gambar 4. 2 Knife	38
Gambar 4. 3 Bowl	38
Gambar 4. 4 Grill	39
Gambar 4. 5 Tongs	39
Gambar 4. 6 Plate	40
Gambar 4. 7 Menu Grilled Lamb & Freekeh Bowl	40
Gambar 4. 8 Lamb (short loin)	42
Gambar 4. 9 Salt	42
Gambar 4. 10 Papper	43
Gambar 4. 11 Tahini	44
Gambar 4. 12 Lemon juice	44
Gambar 4. 13 Olive Oil	45
Gambar 4. 14 Water	45
Gambar 4. 15 Coconut Syrup	46
Gambar 4. 16 Garlic	46
Gambar 4. 17 Mint	47
Gambar 4. 18 Freekeh	48
Gambar 4. 19 Pomegrante	48
Gambar 4. 20 Grilled Lamb & Freekeh Bowl	51

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hilton Bali Resorts adalah hotel berbintang 5 mewah dengan lokasi berada pada batu cadas berketinggian 40-meter dari tepi pantai Samudera Hindia. Hilton Bali Resorts merupakan sebuah hotel yang berada didaerah yang pariwisatanya sangat terkenal dan sangat banyak dikunjungi oleh wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Hilton Bali Resort berlokasi di Nusa Dua, Kabupaten Badung, Bali. Didirikan pada 14 Desember 1996 oleh Presiden Republik Indonesia ke-2, yaitu Bapak Soeharto, Hilton Bali Resort menempati lahan seluas 11,3 hektare. Hotel ini memiliki kapasitas jumlah kamar sebanyak 420 yang dibagi menjadi tipe biasa, *suite*, dan *vila*. Gedung utama hotel dibagi menjadi empat sayap, yakni *Lobby*, *North Wing*, *South Wing*, dan *Cliff Tower*. Bagian barat *North Wing* adalah balai riung Graha Sawangan seluas 800 m² dan gedung tenis. *Cliff Tower* bertingkat 14, menjadikannya sebagai gedung tertinggi di Bali. Hilton Resort Bali memiliki beberapa departemen yang dilibatkan secara langsung dalam operasionalnya untuk dapat memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu. Department-department tersebut yaitu: Front Office Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Human Resource Department, Engineering Department, Security Department, Department. Food and Beverage Department.

Food and Beverage Department termasuk salah satu bagian departemen penting dalam sebuah hotel. Department ini menjadi salah satu bagian penyumbang *revenue* terbanyak selain dari penjualan kamar, seseorang yang bekerja didepartemen ini memiliki tanggung jawab untuk menyebarkan segala

informasi utamanya mengenai *product knowledge* seperti makanan dan minuman yang dijual di *restaurant-restaurant* yang ada di Hilton Bali Resort. Adapun bagian-bagian dalam Food and Beverage Department di Hilton Bali Resort yaitu Food and Beverage Beverage service dan Product . Food and Beverage Service bertanggung jawab terhadap pelayanan makanan dan minuman untuk tamu. Food and Beverage Product bertanggung jawab terhadap pengolahan bahan makanan hingga menjadi makanan yang siap dihidangkan kepada tamu. Pada Hilton Bali Resort terdapat 6 restoran yaitu Delicatessen, The Grain Restaurant, Paon Restaurant, The Shore Restaurant, The Breeze Restaurant dan Nusa Dua Lounge, yang disediakan untuk para tamu yang ingin mendapatkan pelayanan makan dan minum. The Breeze Restaurant adalah satu-satunya *restaurant* yang terletak didekat tepi pantai . *Restaurant* ini memiliki panorama *ocean view* yang menakjubkan karena berada didekat pantai. The Breeze restaurant menyajikan jenis hidangan *A'la Carte*, dan *restaurant* ini menjadi *restaurant* yang diminati oleh para tamu. *Restaurant* dibuka untuk *lunch* dan *dinner*, untuk *lunch* mulai dari jam 11.00 WITA sampai jam 17.00 WITA dan *dinner* dari jam 17.00 WITA sampai dengan 22.00 WITA.

Grilled Lamb & Freekeh Bowl adalah salah satu menu Eropa yang diminati oleh tamu di Hilton Bali Resort. Menu hidangan ini terdiri dari *lamb short loin* merupakan daging domba yang berumur dibawah 1 tahun potongan daging ini berada diantara *lamb loin* dan *lamb leg* untuk tekstur yang dimiliki yaitu lembut *juicy* mengandung serat daging yang halus dan sedikit lemak memiliki aroma *smoky* karena menggunakan teknik *grilling*, *freekeh* merupakan gandum muda jenis *durum wheat* yang dipanen sebelum matang lalu dikeringkan atau dipanggang

bahan makanan tradisional Timu Tengah Afrika Utara, Lebanon tekstur yang dimiliki yaitu kenyal tidak menggumpal seperti nasi rasanya kacang -kacangan sedikit smoky karena proses pemanggangan , dan *minted tahini* sebagai *dressing* merupakan *sauce* yang berbahan dasar tahini yang dicampur dengan daun mint segar dan bahan lainnya tekstur yang dimiliki yaitu *creamy*, kental, dan halus rasanya gurih segar sedikit asam dan pahit. Keunikan dari menu ini adalah dari cara pengolahannya menggunakan daging domba bagian punggung dengan kualitas yang terbaik yang sudah diberi bumbu khusus (*seasoning*) berupa garam, merica, dan *oil* kemudian diolah dengan teknik *grilling*. Tamu juga dapat menentukan tingkat dari kematangan daging domba yaitu *rare, medium rare, medium, medium well, well done*. Keunikan *Grilled Lamb & Freekeh Bowl* juga terletak pada *sauce* yang bernama *minted tahini* yang terbuat dari, *tahini, lemon juice, olive oil, water, sea salt, coconut syrup, garlic, mint, pepper* sehingga menghasilkan tekstur yang lembut, segar dan sentuhan rasa mint, dengan rasa yang gurih. *Grilled Lamb & Freekeh Bowl* dihidangkan juga bersama *freekeh, pomegranate, cucumber dan arugula*.

Pembuatan makanan dengan menu *Grilled Lamb & Freekeh Bowl* belum pernah dibahas pada tugas akhir sebelumnya akan tetapi karena adanya bahan utama yang digunakan adalah daging domba pada menu tersebut maka menu dengan daging domba sudah pernah dibahas pada tugas akhir sebelumnya pertama oleh Nyoman Ngurah Higam Ramaswara (2020) dengan judul “ Proses Pembuatan lamb of rack with carrot puree oleh commis pada hot kitchen section di Karma Kandara Resort & Spa Ungasan”. Hal yang membedakan dari tulisan ini terlihat dari bagian daging domba yang digunakan dan penyajiannya. *Grilled Lamb and*

Freekeh Bowl menggunakan daging bagian punggung domba (*short loin*) dan disajikan dengan *freekeh* serta *minted tahini sauce* sementara *lamb of rack with carrot puree* menggunakan daging bagian rusuk domba (*lamb of rack*) dan disajikan dengan *baby carrot*, *petai* serta *black garlic sauce*.

Pada tugas akhir kedua yang ditulis oleh Ni Wayan Trisna Eka Putri (2020) dengan judul “Prosedur Pembuatan Lamb Rendang pada Jimbaran Garden Restaurant di InterContinental Bali Resort”, yang membedakan yaitu dari jenis masakannya yang menonjolkan ciri khas hidangan nusantara dan bagian daging yang digunakan serta metode memasaknya. Grilled Lamb & Freekeh Bowl menggunakan daging bagian punggung domba (*Short loin*) dengan metode memasak *grilling* sedangkan *lamb* rendang menggunakan daging bagian belakang (*Lamb Rump*) dengan metode memasak *stewing*.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat materi ini sebagai bahan dalam pembuatan tugas akhir dengan judul Pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis di The Breeze Restaurant Hilton Bali Resort.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis di The Breeze Restaurant Hilton Bali Resort ?
2. Apasajakah kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis di The Breeze Restaurant Hilton Bali Resort ?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Grilled Lamb and Freekeh Bowl oleh Commis di The Breeze Restaurant Hilton Bali Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

1. Mendeskripsikan pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis di The Breeze Restaurant Hilton Bali Resort
2. Menjelaskan kendala- kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis di The Breeze Restaurant Hilton Bali Resort

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program pendidikan DIII Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan sebagai pedoman dalam peningkatan pemahaman dan penerapan teori yang didapatkan saat kuliah dengan apa yang diperoleh dilapangan.
 - 2) Untuk menambah wawasan mahasiswa dalam dunia industry perhotelan khususnya dalam bidang Food and Beverage Product.
 - 3) Untuk menambah pengetahuan tentang bagaiman proses Pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis di The Breeze Restaurant Hilton Bali Resort dan juga meningkatkan kualitas kerja didunia indutri.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam mengetahui lebih lanjut mengenai proses pengolahan Pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl.
- 2) Mengetahui seberapa jauh kemampuan mahasiswa dalam menegembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi dosen sebagai pembelajaran bagi mahasiswa lain.
- 3) Memudahkan bagimahasiswa Politeknik Negeri Bali mendapatkan tempat pkl

c. Perusahaan Hilton Bali Resort

- 1) Manfaat bagi Hotel adalah sebagai referensi untuk mengembangkan standar operasional prosedur yang dibuat agar mendapatkan hasil yang maksimal pada hotel tersebut.
- 2) Sebagai masukan, saran untuk meningkatkan mutu dan memberikan pelayanan yang baik dan mengambil tindakan yang tepat dari kendala-kendala yang timbul dalam Pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis di the Breeze Restaurant Hilton Bali Resort.
- 3) Menjalani kerjasama antara pihak kampus dengan pihak hotel sehingga bisa saling membantu apabila memerlukan karyawan ataupun trainee

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 merupakan pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung, mempelajari, dan melibatkan diri secara langsung dalam proses pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis di the Breeze Restaurant Hilton Bali Resort.

b. Wawancara

Metode wawancara, merupakan pengumpulan data dengan menanyakan secara langsung dengan *staff* yang bekerja di The Breeze Restaurant Hilton Bali Resort.

c. Studi Pustaka

Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan membaca berbagai buku atau sumber yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam metode formal, yaitu dengan menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata yang jelas, bahasa yang resmi dan dilengkapi dengan tabel, foto, tanda baca dalam penggabungan hasil analisisnya.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl oleh Commis Di The Brezze restaurant Hilton Bali Resort, penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut Prosedur Prosedur pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl dapat dibagi tiga tahapan, yaitu tahap pertama, yaitu tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan peralatan, persiapan bahan. Tahap kedua, yaitu tahap pembuatan yang meliputi pembuatan *grilled lamb*, pembuatan *freekeh bowl*, pembuatan *minted tahini* dan tahap penyelesaian akhir. Tahap ketiga, yaitu tahap akhir yang meliputi pembersihan alat dan area kerja. Dalam proses pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl terdapat beberapa hambatan yaitu :

1. Tingkat kematangan

Dalam proses pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl hambatan yang ditemukan adalah menentukan tingkat kematangan yang dipesan oleh tamu, menjadikan proses pembuatan menjadi lama. Cara mengatasinya adalah dengan menggunakan *meat thermometer* sehingga *commis* dengan mudah dapat menentukan kematangan pada daging.

2. *Freekeh* yang sulit didapat

Dalam proses pembuatan Grilled Lamb & Freekeh Bowl hambatan yang ditemukan adalah bahan *freekeh* yang sulit didapat sehingga Grilled Lamb & Freekeh Bowl tidak dapat dipesan oleh tamu.

Cara mengatasinya adalah mengganti freekeh dengan bahan lain seperti *quinoa* sehingga Grilled Lamb & Freekeh Bowl dapat dipesan oleh tamu.

B. Saran

Adapun saran-saran yang diberikan oleh penulis untuk pihak perusahaan dalam mengatasi hambatan-hambatan yang sering terjadi dalam proses pengolahan yaitu: CDP memberikan pelatihan kepada *commis* mengenai tingkat kematangan pada daging *lamb* agar situasi yang sama tidak terulang kembali. Mengganti bahan *freekeh* dengan bahan lain yang mudah didapat dari *supplier* agar operasional dapat berjalan dengan baik



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2020). *Basic Kitchen Knowledge*. Badung.
- Aprillia. (2018). *Strategi Dan Perannan Kitchen Untuk Meningkatkan Operasional Di Hotel Best Western Premier Th Hive Cawang, Jakarta Timur*.
- Aulia Firmansyah, & Yana Destira. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5), 410–426. <https://doi.org/10.56799/jceki.v2i5.1750>
- Bakri, D. (2018). *PENGETAHUAN PERAWATAN KITCHEN EQUIPMENT MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA*.
- Bartono, & R. (2015). *Dasar-Dasar Food Product*.
- Citra Unik Mayasari, E. D. H. P. (2020). *Oprasional Tata Boga*.
- Darmawan, R. (2019). *Pengertian peralatan Memasak*.
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1, 99–109.
- Heri Warsito, R. (2015). *Profil Prptein Daging Kambing, Kerbau Dan Sapi Yang Direndam Larutan Jahe Berbasis Sds- Page*.
- Khotimah, A. H. (2015). *Organization structure compiling, job description and job specification at Cibiuk Restaurant, Depok. Desember*.
- Mayasari. (2020). *Penbuatan Babi Guling Pizza Oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar Di Hotel W Bali Seminyak*.
- Mohakbar. (2022). *Proses Pembuatan Dan Manufaktur*. Jakarta: Kencana.
- 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.
- Novitasari, Y. dan. (2016). *Pengertian Commis Chef Bab I,3*.
- Prakoso, P. A. (2017). *Front Office Praktis Administrasi dan Prosedur Kerja*. Gava Media.
- Pratama, A. (2017). *Teknik Pengolahan dan Manajemen Bahan Masakan*.
- Putri, E. D. H. (2016). *Pengantar Akomodasi dan Restoran* (Deepublish (ed.)).

Satyawan, H. Y. (2021). *PERANCANGAN HOTEL DAN VILLA “SAUNG CILETUH” DI GEOPARK CILETUH*. (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Jakarta).

Sembring, D. (2015). *EFEKTIFITAS EKSTRAK BAWANG PUTIH (*Allium Sativum* L) TERHADAP Uji EBER DAN ORGANOLEPTIK PADA PENGAWETAN DAGING KAMBING (*Capra aegagrus Hircusn*)*.

Suardani. (2015a). *Pengolahan Makanan 2. Denpasar. Politeknik Negeri Bali*.

Suardani, M. (2015b). . *Pengolahan Makanan 1*.

Wahyuni et al . (2019). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*.

Yuliantoro. (2019). *Analysis of the Development of Tumpeng As an Identity in Java Island*.

Zulpiyah. (2016). *Pemeliharaan peralatan Dapur di Restoran Suis Butcher*.



POLITEKNIK NEGERI BALI