

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PANCAKE OLEH COOK DI THE KUMBUH  
RESTAURANT THE SANKARA RESORT & SPA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN PANCAKE OLEH COOK DI THE KUMBUH  
RESTAURANT THE SANKARA RESORT & SPA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Tana Aristiawan  
NIM 2215823263**

**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN PANCAKE OLEH COOK DI THE KUMBUH RESTAURANT THE SANKARA RESORT & SPA**

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan 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 judul pembuatan pancake oleh cook di the Kumbuh Restaurant the Sankara Resort & Spa dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan prosedur pembuatan pancake oleh cook di the Kumbuh Restaurant the Sankara Resort & Spa serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 terima kasih 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 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 Kerja Lapangan ini.
6. Harisal, S.S., M.Hum. selaku dosen pembimbing satu yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. I Made Sukanca Jaya, M.Fil.H selaku dosen pembimbing dua yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Ni Luh Tasia Paraswati, S.H, selaku Humas Resources The Sankara Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Sankara Resort untuk mendukung tugas akhir ini.
9. Seluruh Staff The Sankara Resort yang telah memberikan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan pedomanan tugas akhir ini.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Wayan Merta dan Ni Wayan Suariani kedua orang tua Penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan pedoman 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.

Gianyar, 7 Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>TUGAS AKHIR</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>v</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
1. Tujuan.....	4
2. Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. <i>Food and Beverage Departement</i> .....	10
C. <i>Food and Bevegae Product</i> .....	11
D. <i>Kitchen</i> .....	12
E. <i>Cook</i> .....	14
F. Pengertian Metode Memasak.....	15
G. Pengertian <i>Pancake</i> .....	17
H. Pengertian pembuatan.....	18
I. Pengertian Hygine dan Sanitasi.....	19

<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>21</b>
A. Lokasi dan Sejarah Hotel .....	21
1. Lokasi Hotel .....	21
2. Sejarah Hotel .....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	23
1. Usaha.....	23
2. Fasilitas .....	25
C. Struktur Organisasi .....	29
1. Struktur organisasi hotel .....	30
2. struktur organisasi dapur .....	31
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>
A. Penyajian Hasil Observasi .....	33
1. Tahap Persiapan .....	33
2. Tahap Pembuatan .....	48
3. Tahap penyajian .....	49
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	50
1. Adonan pancake yang gagal.....	50
2. Pancake yang <i>overcook</i> .....	50
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>51</b>
A. Simpulan .....	51
B. Saran .....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
LAMPIRAN	

POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar .....	23
Tabel 3.2 Tipe Restoran.....	24
Tabel 3.3 Tipe Spa.....	25
Tabel 3.4 The Kumbuh Restoran.....	28
Tabel 4.1 Bahan Yang Digunakan Membuat <i>Pancake</i> .....	41



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo hotel.....	21
Gambar 3.2 The Kumbuh Restaurant.....	28
Gambar 3.3 <i>Kitchen</i> .....	29
Gambar 3.4 Struktur organisasi hotel.....	30
Gambar 3.5 Struktur organisasi dapur.....	31
Gambar 4.1 Absen kartu.....	34
Gambar 4.2 <i>Grooming</i> .....	35
Gambar 4.3 Kompor.....	36
Gambar 4.4 Pisau.....	37
Gambar 4.5 <i>Cutting board</i> .....	38
Gambar 4.6 <i>Bowl stainless</i> .....	38
Gambar 4.7 <i>whisk</i> .....	39
Gambar 4.8 Wajan.....	40
Gambar 4.9 <i>Dissert plate</i> .....	40
Gambar 4.10 Tepung <i>pancake</i> .....	42
Gambar 4.11 Telur.....	42
Gambar 4.12 <i>Fresh milk</i> .....	43
Gambar 4.13 mentega.....	44
Gambar 4.14 Strawberry.....	44
Gambar 4.15 Nanas.....	45
Gambar 4.16 Pisang.....	45
Gambar 4.17 <i>Plain yogurt</i> .....	46
Gambar 4.18 Gula halus.....	47
Gambar 4.19 Madu.....	47

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Persiapan pembuatan *pancake*

Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan adonan *pancake*

Lampiran 3. Dokumentasi Memanggang *pancake*

Lampiran 4. Dokumentasi Mempersiapkan topping *pancake*

Lampiran 5. Dokumentasi Penyajian *pancake* topping buah



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

The Sankara Resort & Spa merupakan salah satu hotel bintang 4 yang ada di kawasan Ubud yang baru dibuka pada tanggal 17 April 2014. The Sankara Resort & Spa adalah sebuah Resort yang dirancang dengan konsep arsitektur tropis. The Sankara Resort & Spa memiliki beberapa *departement* untuk mendukung kelancaran operasional hotel yaitu *food and beverage department*, *front office department*, *housekeeping department*, dan *human resource department*. *Food and beverage department* merupakan salah satu *departement* yang penting di hotel karena dapat menghasilkan pendapatan yang tinggi disamping penjualan kamar.

*Food and beverage department* sangat berperan penting dalam memenuhi kebutuhan wisatawan dalam pelayanan makanan dan minuman di suatu *restaurant*. *Food and beverage department* memiliki dua bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* merupakan bagian yang bertugas memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu sedangkan *food and beverage product* merupakan bagian yang bertugas mengolah bahan mentah menjadi makanan siap saji.

*Food and beverage product* di the Sankara Resort & Spa juga memiliki beberapa *section* yaitu *hot kitchen* bertugas membuat hidangan *breakfast*, *lunch*, *dinner* maupun hidangan berupa *appetizer*, *soup* dan *main course*. Selanjutnya, *Pastry section* bertugas membuat makanan penutup atau *dessert* untuk tamu di

*restaurant. Pastry section* di the Sankara Resort & Spa menyediakan beberapa hidangan untuk *breakfast* seperti *Pancake, Croissant, denish, dan hot french toast*. Dari banyaknya *menu* yang disediakan, *pancake* merupakan *menu* yang menjadi *favorit* tamu di the Kumbuh Restaurant karena *pancake* yang dihidangkan memiliki tekstur yang lembut dan memiliki beberapa topping dari buah–buahan asli seperti strawberry, pisang, nanas, dan coklat asli yang dicairkan lalu disajikan dengan *plain* yougurt yang dicampur dengan madu dan gula halus.

Proses pembuatan *pancake* dimulai dengan mencampurkan semua bahan seperti telur, tepung *pancake* dan *fresh milk* hingga adonan tercampur merata dan tidak menggumpal, kemudian memanaskan wajan anti lengket yang sudah dioleskan mentega dengan api kecil lalu masukan adonan *pancake* tersebut, kemudian dibalik dan sisi lainnya dipanggang hingga matang. Untuk plating *pancake, pancake* disusun sebanyak 3 lapis di atas piring lalu dituangkan dengan *plain* yogurt yang sudah dicampur dengan madu dan gula halus, kemudian ditambahkan dengan topping buah- buahan seperti nanas, pisang, strowbery, dan coklat asli yang dicairkan dengan diameter *pancake* kurang lebih 10 cm dengan ketebalan 3cm dengan harga IDR 70.000 ++ per porsi. Di antara ke empat topping ini yang paling diminati tamu yaitu topping strawberry karena rasa strowberry memiliki rasa asam, manis, memiliki vitamin C dan rasa yang lebih lembut serta menambahkan selera makan yang lebih diminati tamu.

Adapun tugas akhir yang menjadi perbandingan adalah tugas akhir Oleh Dwitayani (2020) dengan judul “Pembuatan *Pancake* Dengan Campuran Tepung *Gluten Free* oleh *Commis I* Pada Four Seasons Resort Ubud” dan yang kedua Oleh

Anggi (2023) “Pembuatan Zero Waste *Pancake* Oleh *Commis* untuk menu breakfast Fire Restaurant di Hotel W Bali Seminyak”. Kedua penelitian ini membahas mengenai bagaimana pembuatan *pancake* di setiap hotel tempat penelitian dilakukan serta kendala yang dihadapi selama pelaksanaannya. Meskipun topik yang dibahas serupa, perbedaannya dari judul tugas akhir di atas, yang pertama menggunakan tepung *gluten free*, yang kedua menggunakan zero waste, sedangkan tugas akhir ini membahas mengenai penggunaan tepung *pancake* yang siap diolah dikarenakan tepung *pancake* yang sudah tercampur dengan tepung terigu, gula, susu bubuk, *baking powder* yang sudah siap diolah dan topping buah-buahan segar dan coklat asli yang dicairkan.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk membahas mengenai pembuatan *pancake* yang ada di the Sankara Resort & Spa, karena memiliki rasa dan tekstur yang lembut, serta *pancake* tersebut dicampur dengan topping buah-buahan seperti nanas, pisang, strawberry, dan coklat asli yang dicairkan. Oleh karena itu, penulis mengangkat judul “Pembuatan *pancake* oleh *cook* di the Kumbuh Restaurant the Sankara Resort& Spa” untuk dijadikan judul tugas akhir penulis.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah cara membuat *pancake* oleh *cook* di the Kumbuh Restaurant the Sankara Resort & Spa?

2. Apa saja kendala yang dialami oleh cook dalam pembuatan pancake di the Kumbuh Restaurant the Sankara Resort & Spa, serta bagaimana cara mengatasinya?

### C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan tugas akhir dengan judul pembuatan *pancake* oleh *cook* di the Kumbuh Restoran the Sankara Resort & Spa dan peningkatan kualitas dan konsistensi adalah sebagai berikut:

#### 1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan pembuatan pancake oleh cook di the Kumbuh Restaurant the Sankara Resort & Spa.
- b. Menjelaskan kendala dalam pembuatan *pancake* oleh cook di the Kumbuh Restaurant The Sankara Resort & Spa.

#### 2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini antara lain :

##### a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu 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 tentang pembuatan pancake di The Kumbuh Restaurant the Sankara Resort & Spa.

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 *pancake*.

c. The Sankara Resort & Spa

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan proses pembuatan *pancake* agar tekstur dan rasa tidak berubah seiring waktu.
- 2) Sebagai upaya untuk menjaga konsistensi kualitas *pancake* melalui peningkatan kompetensi staf dapur, sehingga dapat meningkatkan kualitas dapur dan citra positif hotel.

## **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 teknik pengumpulan data yang dilakukan

melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan objek sasaran. Pada penelitian ini, penulis melakukan pengamatan secara langsung dan ikut terlibat terhadap objek penelitian yang berhubungan dengan topik penelitian yaitu pada saat melakukan pembuatan pancake di *food and beverage product section* di the Sankara Resort & Spa.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara dengan narasumber. Dalam penelitian ini penulis melakukan tanya jawab kepada senior *cook* di the Kumbuh Restaurant the Sankara Resort & Spa terkait pembuatan *pancake* guna memperoleh data mengenai pembuatan pancake di the Sankara Resort & Spa dan peningkatan kualitas dan konsistensi.

c. Studi Pustaka

Metode Studi Kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini. Dalam hal ini, penulis melakukan studi pustaka dengan mengumpulkan data data, membaca dan mempelajari teori dari buku, jurnal baik secara offline maupun online.

## 2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penyusunan Tugas Akhir ini menggunakan metode analisis data yang penulis gunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Data kualitatif yang dijabarkan berupa teks, wawancara, observasi, dan lain-lain. Pada teknik analisis data kualitatif, penulis melakukan analisis terhadap isu-isu yang muncul pada data-data yang telah didapatkan berkaitan dengan pembuatan *pancake* oleh *cook* di the Kumbuh Restaurant the Sankara Resort & Spa. Metode penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan dijabarkan dalam bentuk deskripsi dengan visualisasi bentuk gambar dan tabel.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Dalam pembuatan *pancake* pada *kitchen* di the Sankara Resort & Spa ada tiga tahapan penting ,yaitu tahap persiapan,tahap pembuatan,dan tahap penyajian yang harus kita perhatikan agar mendapatkan hasil yang terbaik,sesuai SOP di the Sankara Resort & Spa pada saat menyiapkan alat dan bahan harus sangat diperhatikan karena sangat berpengaruh terhadap kelancaran pembuatan *pancake*. Berdasarkan uraian tentang pembuatan *pancake*, penulis dapat menarik beberapa kesimpulan,yaitu:

1. Tiga tahap dalam pembuatan pancake :

a. Tahap persiapan

Terdiri dari persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan bahan dan persiapan alat.

b. Tahap pembuatan

Dalam pembuatan *pancake* dimulai dengan mencampurkan semua bahan seperti telur, tepung *pancake* dan fresh milk hingga adonan tercampur rata dan tidak menggumpal, kemudian memanaskan wajan anti lengket yang sudah dioleskan mentega dengan api kecil lalu masukan adonan pancake tersebut, kemudian dibalik dan sisi lainnya dipanggang hingga matang.

c. Tahap penyajian pancake

Untuk penyajian *pancake*, *pancake* di susun sebanyak 3 lapis di atas piring lalu di siram dengan *plain* yogurt yang sudah dicampur dengan madu

dan gula halus kemudian ditambahkan dengan topping buah- buahan seperti nanas, pisang, strowbery, dan coklat asli yang dicairkan sesuai dengan permintaan tamu dengan diameter pancake kurang lebih 10cm dengan ketebalan 3cm.

Untuk hambatan pembuatan *pancake* yaitu adonan terlalu cair yang mengakibatkan adonan pancake tidak mengembang dengan sempurna dan *pancake* gosong di bagaian luar tapi mentang bagian dalam karena api kebesaran atau tidak menggunakan *timer* yang mengakibatkan *pancake overcook*.

## **B. Saran**

Berdasarkan praktik kerja lapangan (PKL) di the Sankara Resort & Spa pada bagian *food and beverage product*, Saran yang dapat diberikan penulis terkait degan pembuatan *pancake* oleh *cook* di the Kumbuh Restaurant the Sankara Resort & Spa, yaitu:

1. Sebaiknya staff atau commis harus memperhatikan ukuran dan berat bahan agar tidak terjadi kesalahan yang tidak diperlukan.
2. Sebaiknya pada saat memanggang *pancake* Menggunakan *timer manual* yang memiliki suara yang keras pada saat kredit agar pancake tidak gosong di bagian luar dan mentah di bagian dalam, dan membalikan *pancake* lalu menunggu *pancake* matang dengan sempurna.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016a). buku pariwisata. In *Aplikasi dan Analisis Literatur Fasilkom UI*.
- Adolph, R. (2016b). pariwisata. *Klasifikasi Hotel, 2006*, 1–23.
- Anggi, S. (2023). *Pembuatan Zero Waste Pancake Oleh Commis Untuk Menu Breakfast Fire Restaurant Di Hotel W Bali Seminyak*.
- Culinary. (2024). Gastronomy. *Pengertian Pancake Menurut Para Ahli*, 3(2), 61–70. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v3i1.723>
- Devarel Izar Saputra. (2023). *Hidangan Breakfast*. [https://repository.ampta.ac.id/1683/1/Devarel Izar Saputra%2C HALAMAN JUDUL - BAB I.pdf?](https://repository.ampta.ac.id/1683/1/Devarel%20Izar%20Saputra%20HALAMAN%20JUDUL%20-%20BAB%20I.pdf)
- Dwitayani, D. A. (2020). *Pembuatan Pancake Dengan Campuran Tepung Gluten Free oleh Commis I Pada Four Seasons Resort Ubud*.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100–105. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Karyanto, Y. (2015). Metode Memasak. *Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia 2010*, 32–44.
- LIANTY, F. R. (2019). Perancangan Comfy Prime Hotel Bintang Empat Dengan Pendekatan Arsitektur Minimalis Di Bandung. *Tugas Akhir Program Studi*

*Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil Dan Perencanaan, Institut Teknologi Nasional, Bandung, 11–12.*

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.

Prasetyo, A. (2020). Laporan tugas akhir di department food and beverage product Eastparc Hotel Yogyakarta. *Ampta.Ac.Id, September 2019.*

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. *Pembuatan Babi Guling*, 12. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>

Putra, R. (2019). *food and beverage product.*

Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 6(1), 79–87. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/527/419>

Suparyanto dan Rosad. (2020). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu Di Hotel Royal Jember. *Suparyanto Dan Rosad (2015, 5(3), 248–253.*

Utama, I. G. B. R. (2014). Pengantar Industri Pariwisata. In *Deepublish Yogyakarta.*

[https://books.google.co.id/books/about/Pengantar\\_Industri\\_Pariwisata.html?id=lqr4CQAAQBAJ&redir\\_esc=y](https://books.google.co.id/books/about/Pengantar_Industri_Pariwisata.html?id=lqr4CQAAQBAJ&redir_esc=y)

Yuliasri, Y., Atun Yulianto, dan, BSI Yogyakarta JIRingroad barat, A., & Gamping, A. (2013). Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas

Makanan Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4(2), 1–17.

Yusnita, H., & Yulianto, A. (2023). Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1), 67–81.

<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/513/406>



POLITEKNIK NEGERI BALI