

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TENDERLOIN STEAK ALA'CARTE BREAKFAST OLEH COMMIS DI THE PUHU RESTAURANT PADMA RESORT UBUD



I Komang Suardiana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TENDERLOIN STEAK ALA'CARTE
BREAKFAST OLEH COMMIS DI THE PUHU RESTAURANT
PADMA RESORT UBUD**



**I Komang Suardiana
NIM 2215823248**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TENDERLOIN STEAK ALA'CARTE BREAKFAST OLEH COMMIS DI THE PUHU RESTAURANT PADMA RESORT UBUD

**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 Komang Suardiana
NIM 2215823248**

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 Tenderloin Steak Ala’Carte Breakfast oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Penerapan Pembuatan Tenderloin Steak Ala’Carte Breakfast oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud 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 Kaprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd., selaku Kaprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb, selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini
7. Dr. A.A.Ayu Ribeka Martha Purwahita, SE.,M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Gusti Ayu Chandra Dewi, selaku Training Manager Padma Resort Ubud yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
9. Seluruh Staff Padma Resort Ubud yang memberikan informasi dan observasi selama kegiatan Penulisan Tugas Akhir.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Ketut Suwena dan ibu Ni Nyoman Roni sebagai kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan laporan ini masih

terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan kemampuan yang dimiliki oleh penulis, sehingga masih ada aspek-aspek yang memerlukan perbaikan. Oleh karena itu, penulis dengan penuh kerendahan hati mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, guna memperbaiki dan menyempurnakan Proposal Tugas Akhir ini di masa mendatang.

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, 28 Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SAMPUL LUAR.....	i
SAMPUL DALAM.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSTUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat.....	3
1. Tujuan.....	3
2. Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode dan Penyajian Hasil	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel	8
B. Restaurant	11
1. Pengertian Restaurant	11
2. Klasifikasi Restaurant.....	12
C. Pengertian F&B Product.....	14
D. Commis.....	14
1. Pengertian commis.....	14
2. Tugas Dan Tanggung Jawab Commis	15

E. Memasak.....	16
1. Pengertian memasak	16
2. Pengertian Metode memasak.....	16
F. Pengertian Pembuatan	18
G. Pengertian Tenderloin Steak.....	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	20
1. Lokasi Hotel.....	20
2. Sejarah Hotel	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas hotel.....	21
1. Usaha	21
2. Fasilitas Hotel.....	23
C. Struktur Organisasi	35
1. Struktur Organisasi Umum.....	35
2. Struktur organisasi F&B Product.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Penyajian Hasil Observasi	40
1. Tahap Persiapan.....	40
2. Tahap Pembuatan.....	47
3. Tahap penyajian.....	52
B. Kendala yang dihadapi	53
BAB V PENUTUP.....	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Table 3. 1 Harga kamar di Padma Resort Ubud.....	21
Table 3. 2 Pendapatan Restaurant per hari di Padma Resor Ubud.....	22
Table 3. 3 Harga treatment spa	22
Table 3. 4 Pendapatan Store sovenir per hari.....	23
Table 4. 1 Alat pembuatan tenderloind steak.....	42
Table 4. 2 Alat pembuatan hollandaise sauce	43
Table 4. 3 Alat pembuatan tenderloin steak ala'carte breakfast	44
Table 4. 4 Bahan pembuatan tenderloind steak	46
Table 4. 5 Bahan pembuatan holandaise sauce	46
Table 4. 6 Bahan pembuatan tenderloin steak ala'carte breakfast	46



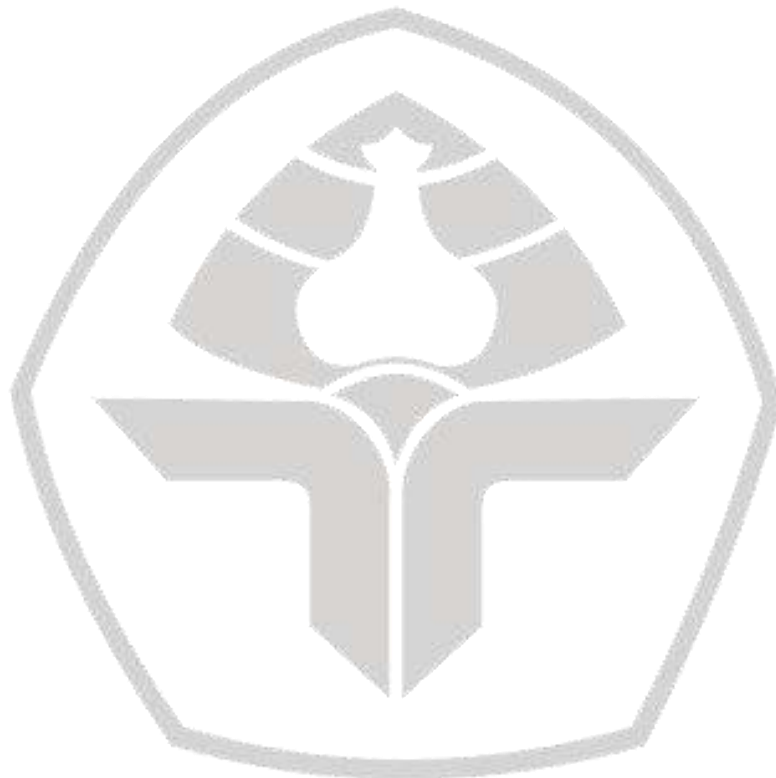
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Logo Padma Resor Ubud	20
Gambar 2. 2 Lobby Padma Resor Ubud	23
Gambar 2. 3 Premier Room	24
Gambar 2. 4 Premier Deluxe Room	25
Gambar 2. 5 Premier Club Room.....	25
Gambar 2. 6 Premier club pool view	26
Gambar 2. 7 One bedroom suite	26
Gambar 2. 8 The Puhu Restaurant	27
Gambar 2. 9 Pool Cafe and Bar	27
Gambar 2. 10 Spa.....	28
Gambar 2. 11 Sarasvati shop.....	29
Gambar 2. 12 Wedding Venue Sumber : Dokumentasi Pribadi	29
Gambar 2. 13 Bamboo nest Sumber : Padma Resort Ubud	30
Gambar 2. 14 Club lounge	31
Gambar 2. 15 Fitness centre.....	31
Gambar 2. 16 Swimming pool	32
Gambar 2. 17 Kids club	32
Gambar 2. 18 Jogging track	33
Gambar 2. 19 Bamboo Bridge	33
Gambar 2. 20 Transportation	34
Gambar 2. 21 Lounge.....	34
Gambar 2. 22 Meeting Room.....	35
Gambar 2. 23 Struktur Organisasi.....	35
Gambar 2. 24 Struktur organisasi F&B Product	36
Gambar 4.1 Pakaian kitchen Puhu Restaurant	42
Gambar 4.2 Grill	43
Gambar 4 3 Kompor.....	43
Gambar 4 4 Stock pot.....	44
Gambar 4 5 Pan anti lengket	45
Gambar 4.6 Deep frying.....	45
Gambar 4 7 Proses pengikatan menggunakan chaib.....	47
Gambar 4 8 Proses grill tenderloin	48
Gambar 4 9 Menyiapkan aromatic dan seasoning	48
Gambar 4 10 Proses membasting tenderloin steak	49
Gambar 4 11 Pengadukan menggunakan ballowisk	50
Gambar 4 12 Membuat telur sunny side up	51
Gambar 4 13 Mengoreng Hasbrown.....	51
Gambar 4 14 Proses plating tenderloin steak.....	52
Gambar 4 15 Memberikan Hollandaise sauce pada steak.....	53
Gambar 4 16 Penyajian tenderloin steak.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Platingan tenderloind steak ala' carte breakfast	60
Lampiran 2 Daging Tenderloin.....	60
Lampiran 3 Training Menu tenderloin steak oleh Chef de partie	61



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Padma Resort Ubud merupakan resort berbintang lima yang berlokasi di Banjar Carik Desa Puhu Kecamatan Payangan, Gianyar. Padma Resort Ubud diresmikan pada tanggal 1 Februari 2016 yang merupakan *property* Padma Hotels yang ketiga setelah Padma Resort Legian dan Padma Hotel Bandung. Padma Resort Ubud dibangun di atas tanah seluas 11 hektar yang memiliki beberapa *departemen* salah satunya adalah *food and beverage department* merupakan salah satu department yang bertanggung jawab dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu, *food & beverage department* dibagi menjadi dua yaitu *Food and beverage product* dan *food and beverage service*, di Padma Resort Ubud sendiri terdapat dua kitchen yakni *The puhu kitchen* dan *Pool kitchen*.

The Puhu Kitchen merupakan salah satu kitchen yang ada di Padma Resort Ubud yang menyediakan dua jenis *breakfast* yaitu *ala'carte* dan *buffet breakfast*, *ala'carte breakfast* hanya disediakan untuk tamu yang menginap di *suite room* dan juga tamu vip selain tamu tersebut akan mendapatkan menu *buffet breakfast*. Di *ala'carte breakfast* ada satu menu yang terkenal yaitu *tenderloin steak ala'carte breakfast* dimana *steak* ini berbeda dari *steak* pada umumnya karena dihidangkan saat *breakfast* dan menggunakan daging tenderloin *import* dari australia, daging ini jarang digunakan untuk *steak* di *restaurant* lain, oleh karena itu banyak tamu yang penasaran dengan *steak* ini karena memiliki tekstur yang lembut dan rasa *juicy* yang memberikan pengalaman makan *steak* yang berbeda dari biasanya. Keunikan dari

menu ini adalah perpaduan makanan pendamping yang menggunakan *hollandaise sauce*, yaitu *sauce* ini memiliki rasa asam, manis dan *creamy* yang dipadukan dengan *tenderloin steak* yang *juicy* ditambah dengan kondimen lain seperti *baby romain lettuce*, *hasbrown*, dan *grill tomato*, membuat orang yang melihatnya tertarik untuk mencobanya selain *tenderloin steak* ada menu ala'la carte breakfast lain seperti *mash avocado*, *egg benedict*, dan *salad*.

Terkait topik yang diambil dalam tugas akhir ini penulis mengambil dua buah judul sebagai pembandingan yang mengangkat topik yang sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda. Judul pertama ditulis oleh (Yudha, 2024) dengan judul "Pembuatann Steak Ribeye Black Angus Oleh Commis Di The Butcher Steak House". Perbedaan adalah dari jenis daging yang digunakan *tenderloin steak* sedangkan *steak ribeye black angus* menggunakan *ribeye black angus* dari teknik memasak *tenderloin steak* menggunakan *grill* dan *saute pan* sedangkan *ribeye black angus* hanya menggunakan *saute pan* kemudian dari penghidangannya juga berbeda, *tenderloin steak* biasanya digunakan untuk *breakfast* sementara *ribeye black angus* digunakan untuk *main course*.

Pada tugas akhir kedua ditulis oleh (Krisna, 2024) dengan judul "Pembuatan *Mushroom Risotto Beef Steak* oleh Commis di Sanctoo Suites & Villas" Perbedaan terletak pada cara penyajian *tenderloin steak* menggunakan *sunny side up* sedangkan *risotto beef steak* menggunakan *potato wedges* dari segi pengolahan juga berbeda *tenderloin* meggunakan 2 metode memasak *saute* dan *grill* sedangkan *risotto beef steak* meggunakan 1 metode *saute* saja.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, penulis tertarik untuk mengangkat “Pembuatan Tenderloin Steak Ala’Carte Breakfast oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud”. Penyusunan Tugas Akhir ini diharapkan mampu memberikan wawasan dan informasi mengenai teknik pembuatan *tenderloin steak* di Padma Resort Ubud.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Pembuatan Tenderloin Steak Ala’Carte Breakfast oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud.
2. Apa sajakah hambatan saat Pembuatan Tenderloin Steak Ala’Carte Breakfast oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud.

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Tenderloin Steak Ala’Carte Breakfast Oleh Commis Di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan yaitu:

- a. Mengetahui cara Pembuatan Tenderloin Steak Ala’Carte Breakfast oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud.
- b. Mengetahui kendala yang dihadapi saat Pembuatan Tenderloin Steak Ala’Carte Breakfast oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat 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 Tenderloin Steak Ala'Carte Breakfast Oleh Commis Di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud.

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 Tenderloin Steak Ala'Carte Breakfast oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud.

c. Padma Resort Ubud.

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam

penyempurnaan Pembuatan Tenderloin Steak Ala'Carte Breakfast oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat Pembuatan Tenderloin Steak Ala'Carte Breakfast Oleh Commis Di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik 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 salah satu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap objek penelitian. Tujuannya adalah untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai situasi, proses, atau perilaku tertentu berdasarkan data yang diperoleh secara langsung di lapangan. Tujuannya adalah agar kita bisa memahami atau mengetahui lebih banyak tentang hal yang sedang diamati. Observasi bisa dilakukan dengan cara pengumpulan data dengan melihat proses pembuatan dari *tenderloin steak* dan ikut serta dalam melakukan pembuatan dari awal daging tenderloin hingga menjadi hidangan steak yaitu *tenderloin steak* serta peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan. Pada saat melakukan observasi penulis banyak mendapatkan informasi tentang kendala dan cara pembuatan tenderloin steak yang benar.

b. Wawancara

Metode Wawancara adalah salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan secara sistematis untuk memperoleh informasi melalui pernyataan lisan dari narasumber. Wawancara sering dilakukan untuk mencari tahu pendapat, pengalaman, atau informasi penting dari seseorang. Wawancara dilakukan dengan *chef de partie* dan *commis breakfast*, mengenai restaurant dan mengenai hidangan Tenderloin Steak di the Puhu Restaurant.

c. Studi Pustaka

Kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan mencari, mempelajari, jurnal, artikel online, maupun perpustakaan Politeknik Negeri Bali tentang *food and beverage product*. Teknik ini bertujuan untuk mendapatkan informasi atau landasan teoritis yang kuat untuk mendukung penulisan mengenai tenderloin steak.

2. Metode dan Penyajian Hasil

Metode analisis dan penyajian hasil yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir adalah metode deskriptif kualitatif karena didalam tugas akhir ini akan dijabarkan dan diberikan gambaran secara rinci seperti langkah-langkah dalam Pembuatan Tenderloin Steak Ala'Carte Breakfast oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud dari awal hingga akhir.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan tentang Pembuatan Tenderloin Steak Ala'Carte Breakfast Oleh Commis Di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pembuatan Tenderloin Steak Ala'carte Breakfast Oleh Commis Di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud terdiri dari 3 tahapan yaitu :

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan adalah tahap dimana mempersiapkan diri, alat, dan bahan dalam proses pembuatan hidangan. Tahap persiapan sangat penting, tahap persiapan diri dimulai dari kesiapan diri melalui kelengkapan *uniform* dan kebersihan diri. Tahap persiapan bahan untuk memudahkan dalam proses pembuatan agar tidak memakan banyak waktu.

b. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan adalah tahapan memproses bahan mentah menjadi hidangan yang siap disajikan kepada tamu, tahapan ini dimulai dari proses pembuatan *tenderloin steak*, pembuatan *Hollandaise sauce* dan pembuatan hidangan utama yaitu *tenderloin ala'carte breakfast*.

c. Tahap penyajian

Tahap penyajian *tenderloin steak ala'carte breakfast*, merupakan tahap akhir dari pembuatan *tenderloin steak ala'carte breakfast*, dimana hingga hidangan

tersebut siap disajikan kepada tamu. Tahap ini dimulai dari mengambil piring, menyiapkan semua bahan-bahan yang sudah diolah untuk di tata di atas piring hingga menjadi satu hidangan lengkap diatas *plate*.

2. Kendala – kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Tenderloin Steak Ala'carte Breakfast Oleh Commis Padma Resort Ubud serta solusinya

a. terjadi Over Cook

Saat proses pembuatan *tenderloid steak* terjadi kesalahan daging *over cook* atau bahkan matang diluar saja, solusinya adalah daging akan dibuang dan tidak dapat digunakan lagi karena ketika daging sudah *over cook* rasanya pahit dan alot jadi sebaiknya harus di buang agar tidak terjadi *complain*.

b. terjadi sauce pecah

Kendala kedua yaitu pada saat proses pembuatan *hollandaise sauce* sering terjadi *sauce* pecah atau tidak menyatu seperti ada gumpalan. Solusinya *bowl stainlessstel* bisa diangkat dari *stock pot* untuk menurunkan panas pada *sauce*. Teknik pengaduan juga berpengaruh pada keberhasilan *sauce*.

B. Saran

Berdasarkan hambatan diatas dalam proses Pembuatan Tenderloin Steak Ala'carte Breakfas oleh Commis di The Puhu Restaurant Padma Resort Ubud maka disarankan sebagai berikut:

1. Melakukan *maintenance* kompor secara berkala

Maintenance kompor sangat diperlukan terutama pada sumbunya dan selangnya yang sering menyala tidak rata, karena kompor sangat penting

dalam proses pembuatan *tenderloin steak*. Jika sumbu kompor tidak menyala sempurna akan menyebabkan *tenderloin steak* tidak matang merata ataupun gosong sebelah, kompor setidaknya di *maintenance* seminggu sekali untuk memaksimalkan operasional.

2. *Staff* harus secara teratur membersihkan bagian luar kompor

Pembersihan kompor oleh *staff* juga sangat diperlukan karenan sering terlihat banyak sisa – sisa makanan yang jatuh ke bagian sumbu kompor yang menyebabkan kompor tidak menyala sempurna, walaupun ada *engineering*, maka pihak *engineering* tidak akan selalu bisa datang langsung ketika dipanggil jadi sebaiknya *staff* yang harus sering membersihkannya untuk meminimalisir terjadinya hal tersebut yang berakibat hasil *sauce* tidak maksimal atau pecah.

DAFTAR PUSTAKA

14.A1.0113 ANDREAS ADITYA NUGRAHA R (7.3)..pdf BAB V. (n.d.).

Adiputra. (2020). Basic Kitchen Knowledge. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.

Bahri, A. F., Budiman, A., & Pamungkas, N. B. (2022). Sistem Informasi Manajemen Reservasi Restoran Dan Penyewaan Ruang Berbasis Mobile (Studi Kasus : Begadang Resto). Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi (JTSI), 3(4), 28–33.

<https://jim.teknokrat.ac.id/index.php/sisteminformasi/article/view/959/712>

Gatur, F., Arme, D., & Harahap, T. (n.d.). Upaya Butcher dalam Menjaga Mutu Bahan Makanan di Sudamala Resort Komodo. *KUNKUN: Journal of Multidisciplinary Research*.
<https://ejournal.mediakunkun.com/index.php/kunkun> | 92

Hermawan, B., & Winoto, S. W. (2022). Akulturasi Perkembangan Makanan Ringan Tiongkok di Kota Surabaya. *Seminar Nasional Ilmu Terapan*, 1–11.

Maria. (n.d.). *Beach Resort Hotel di Pantai Jungwok Gunungkidul*.

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>

Muhammad Ghafur, O., Afrida Ermawati, E., Tri Handoko, R., Wiralatief Sanjaya, A., studi DIV Manajemen Bisnis Pariwisata, P., Pariwisata, J., & Negeri Banyuwangi, P. (2024). ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP MENU TENDERLOIN STEAK. *Cetak) Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(1).

Paramita, T. (2021). PEMANFAATAN PENCAHAYAAN ALAMI PADA IKLIM TROPIS TERHADAP BANGUNAN HOTEL RESORT DI BALI. *Jurnal Arsitektur ZONASI*, 4(1), 114–120. <https://doi.org/10.17509/jaz.v4i1.27141>

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.

Peters, P. (2021). Commis Chef Job Description.
https://www.betterteam.com/commis-chef-job-description?utm_source

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>

Rau, F. A., & Andriana, M. (2025). Perencanaan City Hotel di Jl . Gatot Subroto dengan Tema Arsitektur Modern. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(2), 14354–14365. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/2060/1505>

Sanjaya, S., Perhotelan, A., Pariwisata, N., Bandung, I., Id Diterbitkan, S. A., Pariwisata, A., & Bandung, N. (2022). *SERVICE QUALITY TO CUSTOMERS IN FOOD AND BEVERAGES SERVICE DEPARTEMENT ARDAN HOTEL*. 3(1), 68–80. <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jpv>

Smith, A. (2020). Commis Chef Job Description Template. https://www.comeet.com/resources/job-descriptions/cmis-chef?utm_source

Sudiarta, I. N. (2021). Oprasional Tata Hidang. Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional.

Suardana, I. ketut, & Auliya, R. (2025). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogya. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 6(1), 28–34. <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/nusantara/article/view/54/63>

Sebagai Suatu Kebulatan Studi, D. (n.d.). *UPAYA BUTCHER DALAM MENJAGA MUTU BAHAN MAKANAN DI HOTEL ARUNA SENGGIGI KARYA TULIS ILMIAH*.

Williandani, M., Tambunan, I. B., Nelson, R., & Gaol, L. (2022). TINJAUAN TENTANG TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB GREETER PADA RESTORAN NANGROE SAKA HOTEL MEDAN. *Jurnal Akomodasi Agung*, 2.