

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CARBONARA FETTUCHINI OLEH
COMMIS CHEF DI MAIN KITCHEN PADA PADMA
RESORT LEGIAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Juni Sugiantara Mahaputra
2215823181**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CARBONARA FETTUCHINI OLEH COMMIS CHEF DI MAIN KITCHEN PADA PADMA RESORT LEGIAN

Proposal ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Juni Sugiantara Mahaputra
NIM. 2215823181**

**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 Carbonara Fettuchini Oleh Commis Chef Di Main Kitchen Pada Padma Resort Legian dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Carbonara Fettuchini Oleh Commis Chef Di Main Kitchen Pada 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, 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. Made Suardani, S.Pd., M.Par, selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Ibu Ni Putu Ari Dewinta, selaku Training Manager Padma Resort Legian yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengambil data dan observasi lapangan dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak I Nengah Sugita dan Ibu Ni Luh Ayu Partini, 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, Tanggal Bulan Tahun

I Putu Juni Sugiantar Mahaputra

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel	8
B. Food & Beverage Department.....	13
C. Main Kitchen	14
D. Commis Chef.....	14
E. Carbonara Fettuchini.....	15
F. Bahan	16
G. Peralatan	18
H. Metode Memasak.....	19
I. Resep.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	23
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	25

1. Fasilitas Hotel	29
2. Fasilitas makanan dan minuman (Restaurant & Bar)	39
3. Fasilitas Penunjang.....	44
C. Struktur Organisasi	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	57
A. Pembuatan Carbonara Fettuchini Oleh Commis Chef Di Main Kitchen Pada Padma Resort Legian	57
1. Tahap Persiapan	58
2. Persiapan Peralatan	60
3. Persiapan bahan.....	65
4. Tahap Pelaksanaan/Pembuatan.....	66
B. Kendala yang dihadapi dan Solusinya	67
BAB V PENUTUP	69
A. Simpulan	69
B. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	26
Tabel 3. 2 Nama Restauran.....	26
Tabel 3. 3 Nama Makanan.....	27
Tabel 3. 4 Jenis Treatmen	27
Tabel 3. 5 Nama Produk	28
Tabel 3. 6 Nama Ballroom.....	29
Tabel 4. 1 Bahan Carbonara Fettuchini	65
Tabel 4. 2 Bahan Saus Carbonara Fettuchini.....	65
Tabel 4. 3 Bahan Penyajian Carbonara Fettuchini	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Padma Resort Legian.....	23
Gambar 3.2 Dexule Room	30
Gambar 3.3 Deluxe Lagoon View Room	30
Gambar 3.4 Deluxe Chalet.....	31
Gambar 3.5 Premier Double Double	32
Gambar 3.6 Lagoon Access Room	32
Gambar 3.7 Family Room	33
Gambar 3.8 Garden Club Chalet.....	33
Gambar 3.9 Junior Suite Room	34
Gambar 3.10 Studio Suite Room	34
Gambar 3.11 One Bedroom Balcony Suite Room.....	35
Gambar 3.12 Two Bedroom Balcony Suite.....	36
Gambar 3.13 Deluxe Suite.....	36
Gambar 3.14 Family Deluxe Room.....	37
Gambar 3.15 Family Suite	38
Gambar 3.16 Family Ground Floor	38
Gambar 3.17 Presidential Suite	39
Gambar 3.18 Donbiu Restaurant	40
Gambar 3.19 Tenkai Nikkei.....	41
Gambar 3.20 The Deli Restaurant	41
Gambar 3.21 The Barong Pool & Bar	42
Gambar 3.22 The Barong Juice Bar.....	42
Gambar 3.23 Seruni Sungken Pool Bar	43
Gambar 3.24 SKAI Bar&Grill.....	43
Gambar 3.25 Club Lounge	44
Gambar 3.26 Main Pool.....	45
Gambar 3.27 Lagoon Pool.....	45
Gambar 3.28 Family Pool.....	46
Gambar 3.29 Infinity Pool	46
Gambar 3.30 The Spa & Beauty Salon.....	47

Gambar 3.31 Fitness Center	47
Gambar 3.32 Wolly Kids Club & Game Centre	48
Gambar 3.33 Lapangan Tennis & Basket.....	48
Gambar 3.34 Saravati Concept Store.....	49
Gambar 3.35 Beach Shop	50
Gambar 3.36 Struktur Organisasi Padma Resort Legian	51
Gambar 3.37 Struktur Organisasi Food&Beverage Kitchen	51
Gambar 4.1 Penampilan commis chef	59
Gambar 4.2 Knife	60
Gambar 4.3 Cutting board	60
Gambar 4.4 Wooden spatula.....	61
Gambar 4.5 Sauté pan / Saute pan	61
Gambar 4.6 Large pot	61
Gambar 4.7 Colander.....	62
Gambar 4.8 Mixing bowl.....	62
Gambar 4.9 Whisk	62
Gambar 4.10 Tongs	63
Gambar 4.11 Measuring cups	63
Gambar 4.12 Cheese grater.....	63
Gambar 4.13 Serving bowl	64
Gambar 4.14 Kitchen cloth.....	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pembuatan Sauce Carbonara.....	74
Lampiran 2. Carbonara Fettuchini	75

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel Padma Resort Legian adalah sebuah hotel bintang lima yang berada di pusat Legian, Bali. Hotel ini berlokasi di Jalan Padma No.1, Legian, Kuta, Kabupaten Badung, Bali 80361, dan hanya berjarak beberapa langkah dari Pantai Legian yang terkenal. Hotel ini berada di tengah kawasan taman tropis seluas hampir 7 hektar menjadikan hotel ini unik karena memiliki suasana tenang dan asri meskipun berada di daerah ramai. Padma Resort Legian memiliki 432 kamar, dengan 6 restoran dan 3 bar, yang menyajikan beragam makanan, mulai dari masakan Indonesia hingga menu internasional. Kamar-kamar ini termasuk Family Rooms, Deluxe Lagoon View, dan Lagoon Access Rooms, serta beberapa suite yang dirancang dengan kemewahan dan kenyamanan khas Bali.

Padma Resort Legian memiliki dapur utama (*Main Kitchen*) sangat penting untuk menyediakan hidangan berkualitas tinggi bagi restoran. Selain memahami proses pembuatan hidangan secara teknis di dapur utama, penting juga untuk memahami bagaimana hidangan terintegrasi dalam operasi F&B. Terdiri dari tiga bagian utama: layanan F&B, banquet, dan produk F&B, divisi ini memainkan peran penting dalam mendukung pengalaman kuliner tamu secara keseluruhan.

F&B Service bertugas menyajikan makanan kepada tamu secara langsung, baik di restoran, lounge, maupun bar yang ada di dalam resort. Pelayanan ini tidak hanya mencakup penyajian makanan, tetapi juga memberikan informasi tentang hidangan,

menjawab pertanyaan tamu, dan memastikan kepuasan tamu selama menikmati hidangan.

Banquet merupakan bagian dari F&B Division yang menangani berbagai acara berskala besar seperti pernikahan, konferensi, atau jamuan makan malam. Meskipun fokus utama penelitian ini berada di dapur utama, penting untuk dicatat bahwa hidangan juga dapat menjadi bagian dari menu yang disajikan dalam event-event Banquet.

F&B Product, yang mencakup dapur utama, bertanggung jawab langsung atas persiapan dan pengolahan makanan. Di sinilah Commis Chef berperan penting dalam memastikan setiap hidangan yang keluar dari dapur, memenuhi standar kualitas tinggi yang ditetapkan oleh hotel. Penggunaan bahan baku yang segar, teknik memasak yang tepat, dan pemahaman terhadap standar kebersihan serta pengendalian food cost merupakan bagian dari tugas utama dalam divisi ini.

Padma Resort Legian, salah satu resort Bali mewah yang terkenal dengan layanan kulinernya, memiliki beragam makanan yang disesuaikan dengan selera tamu dari berbagai negara. Baik di restoran utama maupun di layanan kamar, Carbonara Fettuccini menjadi salah satu menu yang paling banyak dipesan oleh pengunjung. Dengan perpaduan saus krim, keju parmesan, telur, dan smoked beef yang creamy namun tetap ringan, hidangan ini menjadi favorit karena rasanya yang khas. Ini membuatnya aman dan memuaskan bagi pengunjung dari berbagai budaya. Kualitas, konsistensi rasa, dan penyajian hidangan ini harus benar-benar diperhatikan karena menu ini sangat dicari.

Sejumlah penelitian sebelumnya juga telah mengkaji hidangan Carbonara Fettuccini dari perspektif yang berbeda. Salah satunya yang disusun oleh I Putu

Dimas Hary Pratama (2024) (Pratama, 2024) adalah jurnal berjudul “**Pembuatan Pasta Carbonara oleh Cook di Kitchen and Restaurant Sanctoo Suites and Villas Ubud**”. Fokus penelitian ini adalah proses pengolahan makanan yang unik dan fleksibel yang dilakukan oleh seorang chef di dapur hotel boutique skala kecil. Sebaliknya, latar belakang penelitian ini berfokus pada proses produksi massal dan terstandar oleh Commis Chef di dapur utama hotel bintang lima, dengan penekanan pada efisiensi, konsistensi, dan sistem kerja profesional skala besar, ideal untuk memenuhi kebutuhan tamu dalam skala besar tanpa mengurangi kualitas rasa.

Penelitian lainnya dari I Gusti Ayu Eka Suwintari (2025) (I Gusti Ayu Eka Suwintari*, 2025) adalah jurnal berjudul “**Pelatihan Pemanfaatan Produk Oleofood Sawit Pada Industri Perhotelan dan UMKM**”. Penelitian tersebut berfokus pada salah satu proses pembuatan spaghetti carbonara yang dimana bahan yang digunakan dalam pembuatan saus carbonara menggunakan minyak oleofood sawit menggantikan butter atau minyak zaitun. Sebaliknya, bahan – bahan yang digunakan dalam penelitian ini masih mengikuti standarisasi dalam pembuatan saus carbonara.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui lebih lanjut tentang cara Commis Chef membuat Carbonara Fettuccini di dapur utama Padma Resort Legian. Selain itu, tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan masalah yang muncul selama proses pembuatan hidangan dan bagaimana masalah tersebut dapat diselesaikan untuk menghasilkan hidangan yang memenuhi standar hotel. Akibatnya, penelitian ini diharapkan dapat membantu mengembangkan inovasi menu dan meningkatkan kualitas layanan di hotel.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Carbonara Fettuchini oleh Commis Chef di Main Kitchen Padma Resort Legian?
2. Kendala-kendala apa sajakah yang dihadapi dalam pembuatan Carbonara Fettuchini oleh Commis Chef di Main Kitchen Padma Resort Legian dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan *carbonara fettuchini* oleh *commis chef* di *main kitchen* pada Padma Resort Legian adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui bagaimanakah pembuatan Carbonara Fettuchini oleh Commis Chef di Main Kitchen Padma Resort Legian
- b. Untuk mengetahui bagaimanakah cara mengatasi kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Carbonara Fettuchini oleh Commis Chef di Main Kitchen pada Padma Resort Legian

2. Manfaat

Adapun manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Mahasiswa akan mendalami secara detail proses pembuatan Carbonara Fettuccini, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik memasak, hingga penyajian. Ini akan meningkatkan pengetahuan mereka tentang kuliner Italia khususnya pasta dan keterampilan memasak secara umum.
- 2) Penulisan Tugas Akhir ini menjadi wadah bagi mahasiswa untuk menerapkan teori-teori yang telah dipelajari di bangku kuliah, seperti prinsip-prinsip sanitasi dan higiene makanan, manajemen dapur, hingga analisis biaya produksi.
- 3) Melalui penelitian dan praktik langsung di dapur Padma Resort Legian, mahasiswa akan mendapatkan pengalaman kerja yang berharga, seperti bekerja dalam tim, mengikuti standar operasional prosedur, dan menghadapi tantangan di lingkungan kerja yang sebenarnya.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Tugas Akhir ini menjadi salah satu indikator kualitas lulusan Politeknik Negeri Bali. Dengan menghasilkan lulusan yang kompeten dan memiliki kemampuan yang relevan dengan kebutuhan industri perhotelan, reputasi Politeknik Negeri Bali akan semakin baik.
- 2) Hasil penelitian dalam Tugas Akhir ini dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya atau pengembangan kurikulum di Politeknik Negeri Bali.

- 3) Kerjasama dengan Padma Resort Legian dalam penulisan Tugas Akhir ini dapat memperkuat hubungan antara Politeknik Negeri Bali dengan industri pariwisata dan membuka peluang kerjasama lainnya.

c. Padma Resort Legian

- 1) Penelitian dapat membantu menemukan cara untuk mengoptimalkan penggunaan bahan baku sehingga mengurangi biaya produksi.
- 2) Hasil penelitian dapat menjadi inspirasi untuk menciptakan menu-menu baru yang menarik dan unik.
- 3) Dengan menyajikan Carbonara Fettuccini yang berkualitas tinggi, Padma Resort Legian dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan reputasi 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

Observasi adalah metode pengumpulan data secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam pembuatan Carbonara Fettuccini oleh Commis Chef di Main Kitchen pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Padma Resort Legian.

b. Wawancara

Wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab dengan Commis Chef yang bertanggung jawab atas pembuatan Carbonara Fettuccini. Melalui wawancara, peneliti bertujuan untuk memahami secara mendalam

teknik memasak, resep asli, serta kendala yang sering dihadapi dalam pembuatan Carbonara Fettuccini. Metode wawancara akan memungkinkan peneliti untuk memperoleh data kualitatif yang kaya mengenai persepsi dan pengalaman Commis Chef terkait pembuatan hidangan ini.

c. Studi Kepustakaan

Metode Kepustakaan yaitu pengumpulan data dengan membaca atau merangkum hal-hal yang berkaitan dengan penanganan pembuatan Carbonara Fettuccini di Padma Resort Legian.

3. Metode Analisis Dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif dan kualitatif yaitu: mendeskripsikan berdasarkan data yang di dapatkan dari hasil wawancara, observasi dan data kuantitatif dari kuesioner pelanggan akan dianalisis secara statistik untuk mengidentifikasi preferensi konsumen terhadap Carbonara Fettuccini. Sementara itu, data kualitatif dari observasi dan wawancara akan dianalisis secara tematik untuk memahami alasan di balik preferensi tersebut. Hasil analisis akan disajikan dalam bentuk tabel, grafik, dan narasi yang mengintegrasikan temuan dari kedua jenis data.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan Carbonara Fettucine oleh Commis Chef di Main Kitchen pada Padma Resort Legian, penulis dapat menyimpulkan bahwa proses pembuatan hidangan ini di bagi menjadi 3 (tiga) tahapan utama yaitu:

1. Tahap Persiapan

Commis Chef diwajibkan hadir 15 menit sebelum jam kerja dimulai. Pada tahap ini, yang paling utama adalah persiapan diri, seperti mengenakan seragam lengkap berupa baju putih dapur, celana panjang hitam, apron hitam, topi dapur (kitchen hat), dan sepatu safety. Penampilan juga harus rapi dan bersih: kuku pendek, tidak berkumis atau berjenggot, dan rambut diikat bagi wanita. Kemudian dilakukan pengecekan kelengkapan alat masak dan bahan, seperti fettucine, kuning telur, susu, keju parmesan, beef bacon, dan bumbu lainnya.

2. Tahap Pembuatan

Proses dimulai dengan merebus fettucine hingga al dente. Lalu dilanjutkan dengan menumis beef bacon menggunakan butter, kemudian mencampurkan fettucine yang sudah matang ke dalam saus carbonara yang terdiri dari kuning telur, susu, dan keju parmesan. Proses pencampuran harus dilakukan dengan cepat agar saus tidak menggumpal atau pecah. Teknik dan ketelitian sangat dibutuhkan agar tekstur saus creamy dan cita rasa tetap terjaga.

3. Tahap Penyajian

Penyajian dilakukan dengan cara menata fettucine yang sudah tercampur saus carbonara ke atas piring saji, lalu ditambahkan topping seperti beef bacon dan

ditaburi keju parmesan di atasnya. Sebagai sentuhan akhir, ditambahkan garnish berupa parsley agar tampilan lebih menarik sesuai standar penyajian di Padma Resort Legian.

Setiap pekerjaan pasti memiliki hambatan yang sering terjadi dalam proses pembuatan Carbonara Fettucine adalah saus yang menggumpal karena api terlalu panas atau teknik pencampuran yang kurang cepat. Solusinya adalah dengan mematikan api sebelum mencampur saus dan melakukan teknik pengadukan cepat. Selain itu, jika terjadi keterlambatan bahan dari gudang atau masalah alat masak, maka Commis harus segera melapor kepada Sous Chef agar operasional tetap berjalan lancar.

B. Saran

Berdasarkan penjelasan diatas, adapun saran yang dapat penulis di sampaikan terkait dengan hambatan – hambatan yang terjadi saat melaksanakan proses pembuatan Carbonara Fettucine berjalan lebih maksimal, disarankan untuk melakukan pengecekan alat dan bahan secara berkala sebelum memulai operasional. Commis juga sebaiknya rutin mengikuti pelatihan internal guna meningkatkan keterampilan teknik memasak, khususnya dalam pengolahan saus. Selain itu, ketersediaan peralatan cadangan sangat penting untuk menghindari keterlambatan dalam penyajian kepada tamu. untuk meningkatkan kualitas proses pembuatan Carbonara Fettuchini di dapur utama hotel, antara lain:

1. Pihak hotel diharapkan rutin mengadakan pelatihan tentang teknik memasak dan penanganan bahan yang tepat kepada para pekerja dapur, terutama untuk

meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam memasak pasta dan saus Carbonara.

2. Penerapan standar kebersihan dan sanitasi harus menjadi prioritas utama agar kualitas makanan tetap terjaga dan sesuai standar keamanan pangan.
3. Penggunaan bahan-bahan berkualitas dan segar sangat dianjurkan untuk memperoleh hasil akhir yang maksimal dan memuaskan tamu.
4. Pemantauan dan pengawasan secara berkala perlu dilakukan agar proses pembuatan terus berjalan dengan efisien dan konsisten, serta meminimalisir kesalahan selama proses memasak.

Semoga saran-saran tersebut dapat membantu meningkatkan kualitas pelayanan dan hasil dari pembuatan Carbonara Fettuchini di dapur hotel, sehingga mampu memenuhi ekspektasi tamu dan mendukung keberhasilan operasional hotel secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Eva, O. (2019). Rencana penilaian titik akhir untuk standar pemagangan Pemimpin Senior. *(2015, 5(3), 248–253.*
- Gurazzo, A. (2019). Sifat antioksidan dari empat hidangan Italia populer yang umum dikonsumsi. *(2015, 5(3), 248–253.*
- Lortie, L. Cabantous, A & Sardais, C. (2023). How Leadership Moments are Enacted within a Strict Hierarchy: The case of kitchen brigades in haute cuisine restaurants, *Organ. Stud.*, vol. 44, no. 7, hal. 1081–1101, 2023, doi: 10.1177/01708406221134225.
- Larasati, S. (2016). *Karaktersitik Hotel, BAB 2 Kaji. Teor.*, no. 1, hal. 16–72, 2017. UNY Press.
- Mirza, Y. & Nasution, B. (2021). Perancangan Hotel Bintang 4 Berbasis Syariah Islam Di Kota Banda Aceh, *J. Ilm. Mhs. Arsit. dan Perenc.*, vol. 5, no. 4, hal. 68–71. <https://jim.unsyiah.ac.id/ArsitekturPWK/article/view/17765>
- Manaj. J. (2023) *Perhotelan dan Pariwisata*, vol. 3, no. 2, hal. 78–85, doi: 10.23887/jmpp.v3i2.29080.
- Noviastuti, N. & Cahyadi, A. (2020) Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung, *J. Nusantara. (Jurnal Ilm. Pariwisata dan Perhotelan)*, vol. 3, no. 1, hal. 31–37, 2020, <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Nuzulia, A. (2021) Pangan dan Gizi. Bali. *Jurnal Pariwisata Dan Kesehatan*, 03(5), 707– 711. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i5>
- Puspitasari, A, M. (2020). *Laporan Tugas Akhir di Kitchen Sectio Royal Ambbaruko Yogyakarta.* UNY Press.
- Rahmadona, A. (2017). Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kabupaten Pasaman Barat, *E-Journal Home Econ. Tour.*, vol. 14, no. 1, hal. 1–8, 2017, <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/7285>
- Superwiratni, S. Wahyono, dan W. Prowo, (2023). Kualitas pelayanan resepsionis di Hotel Intercontinental Bandung Dago Pakar, *J. Pariwisata Vokasi*, vol. 4, 68–84.
- Sebayang, Y, B. (2022). Pengaruh Pelatihan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di Food and Beverage Department Pada the Hill Hotel & Resort. vol. 2, no. 1, hal. 55–62. UNY Press.
- Udayana, K. D. I. & Widiastini, N. M. (2020). Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Food And Beverage Service Department Holiday Inn Resort

Wijaya, M. F, Maulana, A, & Danil, A. (2021) Aplikasi Pencarian Resep Masakan Khas Bengkulu Menggunakan Algoritma Binary Search Berbasis Android, J. Media Infotama, vol. 17, no. 1, hal. 1–7. doi: 10.37676/jmi.v17i1.1310.