

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN BURRITO OLEH COMMIS
DI BOTOL BIRU GRILL RESTAURANT ANANTARA ULUWATU
BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Nyoman Sunarti

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG 2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN BURRITO OLEH COMMIS
DI BOTOL BIRU GRILL RESTAURANT ANANTARA ULUWATU
BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Nyoman Sunarti
NIM 2215823078

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG 2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CHICKEN BURRITO OLEH COMMIS DI BOTOL BIRU GRILL RESTAURANT ANANTARA ULUWATU 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

**Ni Nyoman Sunarti
NIM 2215823078**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Chicken Burrito Oleh Commis Di Botol Biru Grill Restaurant Ananantara Uluwatu Bali Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Chicken Burrito Oleh Commis Di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort 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 Nyoma 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 yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Noviati, 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. Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M.Kom, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par.,M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir Ini
7. Ibu Ni Nyoman Ade Indah Putri Melati, selaku *Assistant Director of People & Culture* di Anantara Uluwatu Bali Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Seluruh Staff Anantara Uluwatu Bali Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Wayan Bawa dan Ni Made Wangi, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan

POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Juni 2025

Penulis

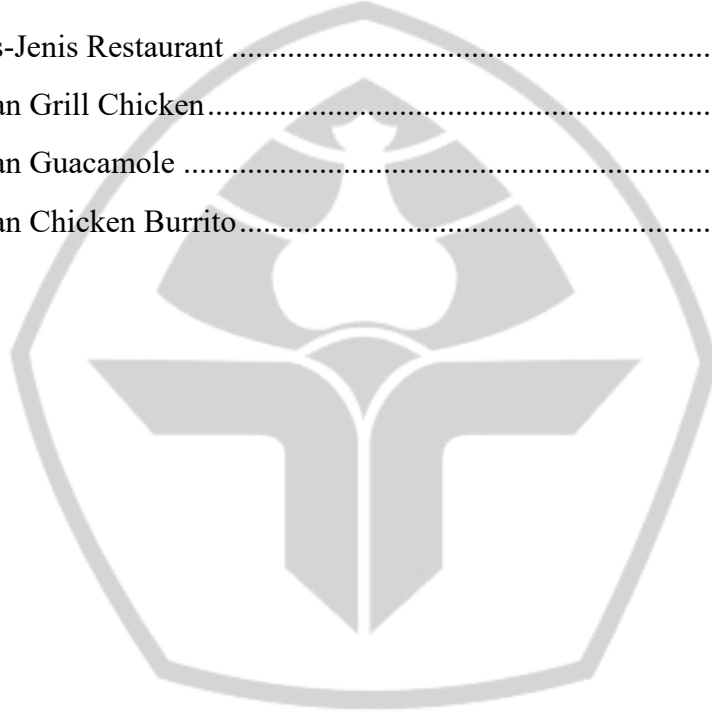
DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PENGESAHAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan Manfaat	5
D. Metode Penulisan	6
BAB II.....	8
LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
B. Restaurant.....	10
C. Menu.....	11
D. Commis	13
E. Dapur	13
F. Pengertian Pembuatan	19
G. Pengertian Chicken Burrito	19
BAB III	21

GAMBARAN UMUM PERUSAAN.....	21
A. Lokasi Dan Sejarah Hotel	21
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Hotel	23
C. Struktur Organisasi.....	36
BAB IV	42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Pembuatan Chicken Burrito Oleh Commis Di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort	42
Kendala Yang Dihadapi Dan Solusi	57
BAB V	59
PENUTUP.....	59
A. SIMPULAN	59
B. SARAN	60
DAFTAR PUSTAKAN	62

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis-Jenis Kamar.....	25
Tabel 3.2 Jenis-Jenis Restaurant	30
Tabel 4.1 Bahan Grill Chicken.....	51
Tabel 4.2 Bahan Guacamole	52
Tabel 4.3 Bahan Chicken Burrito.....	53



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Anantara Uluwatu Bali Resort	21
Gambar 3.2 Dewa Dewi Chapel.....	32
Gambar 3.3 Dining By Design.....	33
Gambar 3.4 Anantara Spa	34
Gambar 3.5 Bali Biru Meeting Room	34
Gambar 3.6 Infinity Pool.....	35
Gambar 3.7fitness Center	36
Gambar 3.8 Struktur Organisasi Anantara Uluwatu Bali Resort.....	37
Gambar 3.9 Struktur Organisasi Food And Beverage Product Department.....	38
Gambar 4.1 Persiapan Diri	43
Gambar 4.2 Grill.....	45
Gambar 4.3 Deep Frying	45
Gambar 4.4 Knife	46
Gambar 4.5 Ballo Whisk	46
Gambar 4.6 Cutting Board	47
Gambar 4.7 Bowl Stainless	47
Gambar 4.8 Tong	48
Gambar 4.9 Spoon.....	48
Gambar 4.10 Dinner Plate	49
Gambar 4.11 Sauce Dish	49
Gambar 4.12 Tortilla	50
Gambar 4.13 Bahan Guacamole.....	52
Gambar 4.14 Grill Chicken	54
Gambar 4.15 Guacamole Sauce	55
Gambar 4.16 Mix Salad.....	55

Gambar 4.17 Isian Tortilla.....	56
Gambar 4.18 Chicken Burrito	57



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anantara Uluwatu Bali Resort adalah salah satu hotel bintang lima yang berlokasi di Jl. Labuansait, Pecatu, Kuta Selatan. Jarak dari bandara internasional Ngurah Rai dapat ditempuh selama 45 menit. Ananantara Uluwatu Bali Resort menyediakan tempat menginap bagi wisatawan yang berada di Uluwatu. Hotel ini terletak di pinggir tebing dengan pemandangan Samudra Hindia yang ada di kawasan Desa Pecatu. Hotel ini memiliki fasilitas penunjang untuk memberikan kenyamanan kepada tamu yang menginap seperti, *Infinity Pool, Spa, Gym, 360 Restaurant, Sono Teppanyaki, Botol Biru Bar & Grill*. Anantara Uluwatu Bali Resort juga memiliki *Meeting Room* yang bernama Bali Biru yang bisa digunakan untuk para tamu menyelenggarakan suatu *meeting*. Anantara Uluwatu Bali Resort terdapat beberapa departemen yang berkaitan guna melancarkan operasional kerja. Setiap departemen memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing dengan tujuan yang sama yaitu memberikan keamanan, nyaman dan kepuasan bagi tamu yang menginap di hotel.

Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki beberapa departemen diantaranya *Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Sales*

and Marketing Department, Engineering Department, People and Culture Department, Accounting Department, Spa Department, Security Department dan Gardener Department. Dalam operasional semua departemen harus bekerja sama dalam memberikan pelayanan yang terbaik untuk semua tamu yang menginap ataupun berkunjung ke hotel. Salah satu departemen yang berperan penting dalam operasional hotel adalah *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* adalah salah satu departemen yang sangat penting di sebuah hotel, karena departemen ini memiliki tugas dan tanggung jawab dalam memenuhi kebutuhan makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* terdiri dari 2 bagian yaitu *Food and Beverage Service* yang mempunyai tugas menyajikan makanan dan minuman, mulai dari menerima pesanan sampai mengantarkan pesanan tersebut ke meja tamu dan *Food and Beverage Product* merupakan departemen yang menyajikan makanan, mulai dari proses memasak sampai makanan siap saji. Selain bertanggung jawab atas pengolahan makanan dan minuman untuk tamu. *Food and Beverage Department* juga berfungsi sebagai penambah pendapatan hotel diluar dari penjualan kamar.

Food and Beverage Product di Ananata Uluwatu Bali Resort juga memiliki tugas dan tanggung jawab yang tidak jauh beda dengan hotel-hotel lainnya, yaitu sebagai penyedia makanan dan minuman bagi tamu yang datang ke restoran dan juga sebagai penambah pendapatan hotel selain pendapatan dari penjualan kamar untuk menunjang kelancaran operasional hotel. Botol Biru adalah salah satu restoran yang berada di Anantara Uluwatu Bali Resort yang melayani *lunch* dan *dinner* untuk tamu *inhouse* maupun *outside guest* yang beroperasi dari pukul 10.00 WITA sampai 22.00

WITA. Botol Biru Restorant memakai jenis pelayanan *ala'carte*, *set menu* dan *buffet*, dengan menawarkan berbagai menu mulai dari *Westen Food*, *Asian Food*, dan *Chinese Food*. *Ala'carte menu* yang dijual yaitu, *barbeque platter*, *pizza*, *chicken burrito*, *beef burger*, *sandwich*, *caesar salad*, *spaghetti bolognese*, *tenderloin steak*. *Buffet* yang dijual yaitu *seafood barbeque*, dan *set menu* yang dijual yaitu, *classic caesar salad*, *char grilled squid and pamelos salad*, *crispy calamari rings*, kacang mekalas, *margarita pizza*. Salah satu menu yang sering dipesan di Botol Biru Grill Restaurant yaitu *chicken burrito*. *Chicken burrito* adalah salah satu hidangan *Ala Carte* yang menjadi minat terbanyak pada saat *lunch* dan *dinner* di Botol Biru Grill Restaurant.

Dalam tugas akhir “Pembuatan *Chicken Quesadilla* oleh Cook di Kitchen Upzscale Aston Canggu Beach Resort” (Dinata et al., 2023) adanya persamaan dari menu di atas yaitu salah satu menu *ala carte* dengan bahan dasar yaitu *tortilla* yang berisikan *grill chicken*, *tomato*, *onion*, dan *mozzarella cheese*. Adapun perbedaannya yang terdapat pada *sauce* yang digunakan pada pembuatan *chicken quesadilla* menggunakan *spicy mayo sauce* sedangkan dalam pembuatan *chicken burrito* menggunakan *guacamole* yang berbahan dasar dari *avocado*.

Selanjutnya dalam tugas akhir “Pembuatan *Beef Burrito With Cocktail Sauce* Oleh Staff Commis Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort” (Putri et al., 2022) adanya persamaan dari menu ini yaitu terbuat dari *tortilla* yang didalamnya berisikan, *iceberg*, *tomato*, *onion*, *cucumber*, dan *mozzarella cheese*. Perbedaannya yaitu *beef burrito* di hidangkan pada saat *breakfast* dan menggunakan *cocktail sauce*

sedakan untuk *chicken burrito* dihidangkan sebagai menu *ala carte* yang menggunakan *guacamole sauce*.

Menu ini disajikan dengan tampilal simple dan mengandung perpaduan serat dan protein yang lengkap. *Ingredient* yang dimiliki *chicken burrito* terdiri dari *guacamole*, *iceberg*, *tomato*, *onion*, *cucumber*, *grill chicken*, *tortilla*, dan *mozzarella cheese*. Menu ini disajikan dengan *condiment* yaitu, *friend fries*, dan *tomato ketchup* dan *guacamole sauce*. Sehingga *chicken burrito* menjadi salah satu menu *favorite* di Botol Biru Grill Restaurant yang memiliki harga Rp. 175.000++ per porsi.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik untuk memilih judul “Pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restauarant Anantara Uluwatu Bali Resort ?
2. Apa sajakah kendala Pada Saat Pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort dan bagaimana solusinya ?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Anantara

Uluwatu Bali Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mendeskripsikan Pembuatan *Chickent Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort.
- b. Untuk mengetahui kendala -kendala dalam Pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort dan solusinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Diplomat III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta menambah pengetahuan dan keterampilan mahasiswa di bidang *Food and Beverage Department*.
 - 2) Menambah pengetahuan dan wawasan di bidang *food and beverage product*, serta dapat membandingkan teori yang ada di kampus dan di dunia industri.
- b. Politeknik Negeri Bali

Menjadi bahan bacaan tambahan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin mengetahui pembuatan *chicken burrito*.

- c. Bagi Perusahaan cara mengamati atau membuat secara langsung mengenai

Sebagai bahan bacaan tambahan kepada perusahaan sehingga perusahaan dapat meningkatkan kualitas pengolahan bahan makanan yang disajikan kepada para tamu. Selain itu dapat mejalin hubungan antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali dalam pemenuhan tenaga kerja atau *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 adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan tahapan-tahapan dalam pemuatan *Chicken Burrito* dan mencatat data yang penulis dapatkan selama observasi.

- b. Wawancara

Metode wawancara adalah metode yang dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung kepada *Executive Chef*, *Sous Chef*, dan teman-teman *trainee* yang ada di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort, khususnya dalam pembuatan *Chicken Burrito*.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah pengumpulan data dengan membaca berbagai sumber – sumber pustaka yang terkait dengan permasalahan yang di ambil melalui buku, artikel, dan tugas akhir yang berkaitan dengan pembuatan *Chicken Burrito*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode yang penulis gunakan dalam penulisan laporan tugas akhir adalah dengan metode analisis deskriptif dengan teknik pemaparan masalah dengan datadata yang didapatkan dalam praktik kerja lapangan.

Metode penyajian analisis yang digunakan adalah metode penyajian formal dan informal. Metode formal yaitu, metode penyajian analisis dengan menyajikan hasil ananlisi dengan bahasa yang resmi, kata-kata yang jelas, dan dilengkapi dengan, gambar, tabel, tanda baca, yang berkaian dengan Pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort. Sedangkan metode informal yaitu , metode penyajian analisis data dengan menyajikan katakata yang mudah dimengerti dan dipahami dalam menjelaskan Pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resor

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan pokok permasalahan yang telah dipaparkan dalam pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Ananatra

Uluwatu Bali Resort. Penulis dapat menyimpulkan sebagai berikut.

1. Pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Ananatra Uluwatu Bali Resort dapat dibagi menjadi 3 tahapan yaitu.

- a. Tahap persiapan.

Tahap persiapan dibagi menjadi persiapan diri, persiapan lingkungan kerja, persiapan alat dan bahan makanan yang akan digunakan dalam pembuatan *chicken burrito*.

- b. Tahap pelaksanaan/pembuatan.

Tahap pelaksanaan/pembuatan dari *chicken burrito* yang terdiri dari pembuatan *grill chicken*, *guacamole sauce*, pembuatan *mix salad* dan penyusunan isian *tortilla* yang akan disajikan.

- c. Tahap penyajian

Tahap penyajian *chicken burrito* yaitu dengan menyiapkan piring *dinner* yang akan digunakan dalam penyajian *chicken burrito* beserta dengan penemannya.

2. Kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort dan cara mengatasinya.

Beberapa hambatan yang dihadapi oleh *commis* dalam proses pembuatan *chicken burrito* sebagai berikut.

- a. Kulit tortilla yang mudah robek, karena proses penyimpanan tortilla di masukan ke dalam freezer yang mengakibatkan tortilla mengeras dan kaku sehingga akan mudah robek jika tidak di panaskan terlebih dahulu sebelum digunakan. Cara mengatasinya yaitu dengan cara memanaskan *tortilla* terlebih dahulu dan melipat kedua sisi *tortilla* agar tidak mudah robek.
- b. Kesulitan dalam mempertahankan warna dan tekstur *guacamole* yang mudah berwarna coklat dan berair pada saat proses pembuatan. Untuk mempertahankan warna dan tekstur *guacamole* dengan cara tidak terlalu lama mengocok *avocado* dan setelah selesai langsung di simpan ke dalam *chiller*.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang dilakukan selama pengumpulan data tugas akhir ini, Adapun saran yang diberikan penulis untuk mengatasi kendala yang terjadi saat pembuatan *Chicken Burrito* oleh *Commis* di Botol Biru Grill Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort sebagai berikut.

1. Disarankan untuk *commis* lebih memperdalam keterampilan teknik dalam melipat *tortilla* agar tidak mudah robek dan melakukan refreshment training yang di berikan oleh sous chef dalam teknik melipat tortilla dan cara pemanasan yang tepat agar tortilla tidak mudah robek
2. *Commis* harus lebih memperhatikan dalam tahapan persiapan bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan *guacamole*, yaitu terampil memilih *avocado* yang sudah matang dengan baik untuk menghindari terjadinya perubahan warna cokelat dalam proses pembuatan *guacamole*.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, M., Widyaningsih, H., & Pariwisata Yogyakarta, A. (2023). Metode Pengolahan Chicken Maryland Pada Menu A'la Carte Western Food Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 6, 10-19.
- Dinata, I., Murni, N., & Suja, I. (2023). *Pembuatan Chicken Quesadilla Oleh Cook Di Kitchen Upzscale Aston Canggu Beach Resort*. Politeknik Negeri Bali, D3 Perhotelan. Retrieved From Repository Pnb
- Ekaningrum, Y. (2016). *Manajemen Hotel* (1 Ed.). Surabaya: Nsc Press.
- Herianto, M., & Gunawan, J. (2019). Identifikasi Karakteristik Pada Industri Restoran Di Surabaya. *Jurnal Sains Dan Seni Its*, 8, 161-162.
- Kbbi.Web.Id. (2025). *Pengertian Pembuatan*. Retrieved From Www.Kbbi.Web.Id. Access On 14 Juni 2025
- Krestanto, H. (2019). Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17, 158.
- Mahyudi, S. (2018). Pentingnya Komunikasi Receiving Dengan Purchasing Saat Penerimaan Barang Guna Meminimalisir Terjadinya Kesalahan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9, 72-83.
- Mertayasa, I. G. (2019). Analisis Menu Dalam Meningkatkan Penjualan Makanan Pada Coffe Shop Restoran Puri Saron Denpasar Bali. *Jurnal Ekonomi Dan Pariwisata*, 14(2), 84.
- Mulyaningsih, E. (2018). *Inventory Laboratorium Jasa Boga Di Smk Wilayah Mawitan Jawa Timur*. Universita Negeri Yogyakarta. Retrieved From <https://eprints.uny.ac.id/30352/>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. (2020). Peranan Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara*, 3, 31.
- Putra, P. H. (2024). *Pembuatan Ayam Panggang Sereh Lemo Oleh Commis Di Ketumbar Bistro Swarga Suite Bali Berawa*. Politeknik Negeri Bali, D3 Perhotelan. Retrieved From Repository Pnb

- Putri, N., Suarta, I., & Kanah. (2022). *Pembuatan Beef Burrito Oleh Staff Commis Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort*. Politeknik Negeri Bali, D3 Perhotelan. Retrieved From Repository Pnb
- Risvian, R. (2021). *Perencanaan Usaha Bisnis Burrito Padang Di Kota Bandung*. Poltekpar Nhi Bandung. Retrieved From Repository.Poltekpar-Nhi.Ac.Id
- Sovia. (2025, 4). *Tugas Utama Dan Skill Yang Wajib Dimiliki Dalam Dapur Profesional*. Retrieved From <https://www.esb.id/id/inspirasi/commis-chef>. Access On 14 Juni 2025
- Tinabuan, B. K., Taufiq, R., & Gusnadi, D. (2022). Tinjauan Operasional Kitchen Departement. *Eproceedings Of Applied Science*, 8, 984.
- Trisnasari. (2021). *Manajemen Makanan Dan Minuman* (1 Ed.). Malang: Cv. Pustaka Learning Center.
- Tumpuan , A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu Di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata*, 5, 62.
- Widjaya, V., & Purwoko, G. (2022). Perancangan Proyek Kanyang Resto Di Ternatedengan Penerapan Green Architecture Oleh Vw Interior Architecture. *Jurnal Kreasi*, 7, 161.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E., & Putra, N. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 01, 37.