

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TAMARIND ROASTED BEETROOT
OLEH COMMIS DI WATU STEAKHOUSE
SIX SENSES ULUWATU, BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Intan Aristia Dewi

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TAMARIND ROASTED BEETROOT
OLEH COMMIS DI WATU STEAKHOUSE
SIX SENSES ULUWATU, BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Made Intan Aristia Dewi
NIM 2215823176

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TAMARIND ROASTED BEETROOT OLEH COMMIS DI WATU STEAKHOUSE SIX SENSES ULUWATU, BALI

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 Made Intan Aristia Dewi
NIM 2215823176**

**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 *Tamarind Roasted Beetroot* Oleh *Commis* di *Watu Steakhouse Six Senses* Uluwatu, Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot* Oleh *Commis* di *Watu Steakhouse Six Senses* Uluwatu, Bali 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.e Com sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan 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 DIII Perhotelan sekaligus dosen pembimbing 1 yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

6. Bapak Wildan Jodistian Ambari, selaku Training Manager Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Staff Watu Steakhouse Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam 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 Ketut Arka dan Ibu Ni Nyoman Antes dari 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

Badung, Juli 2025

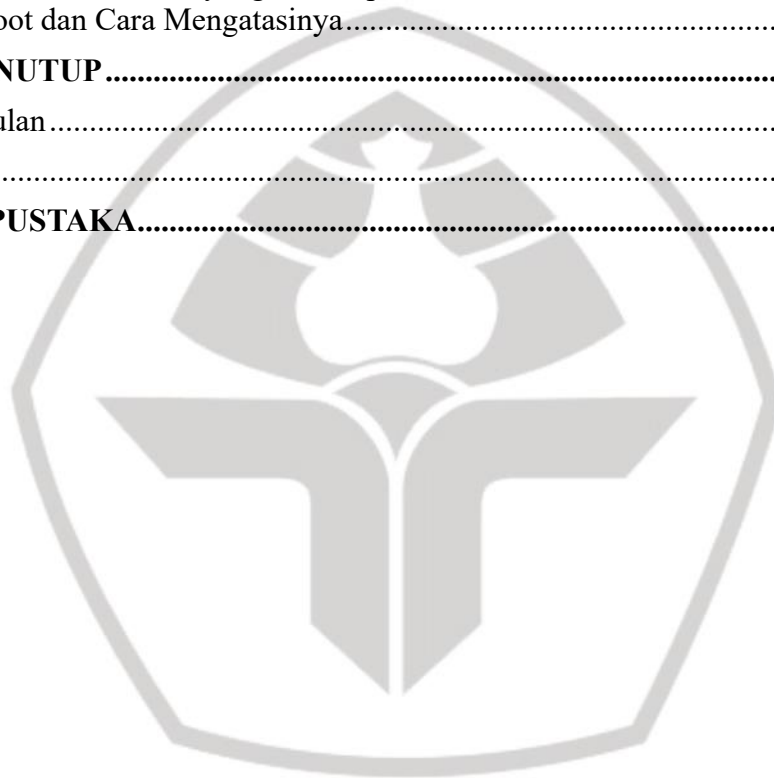
Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN GELAR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
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. <i>Food and Beverage</i>	13
C. Kitchen.....	14
D. Commis.....	16
E. Resep.....	16
F. Bahan Makanan.....	17
G. Buah dan Sayuran.....	17
H. Memasak.....	18
I. Appetizer.....	23
J. Pembuatan.....	23
K. Hygiene dan Sanitasi.....	24
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	26

A.	Lokasi dan Sejarah Hotel.....	26
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	28
C.	Struktur Organisasi	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		42
A.	Proses Pembuatan Tamarind Roasted Beetroot di Watu Steakhouse Six Senses Uluwatu, Bali.....	42
B.	Hambatan-Hambatan yang Dihadapi Saat Proses Pembuatan Tamarind Roasted Beetroot dan Cara Mengatasinya.....	55
BAB V PENUTUP.....		57
A.	Simpulan.....	57
B.	Saran	58
DAFTAR PUSTAKA.....		60



POLITEKNIK NEGERI BALI

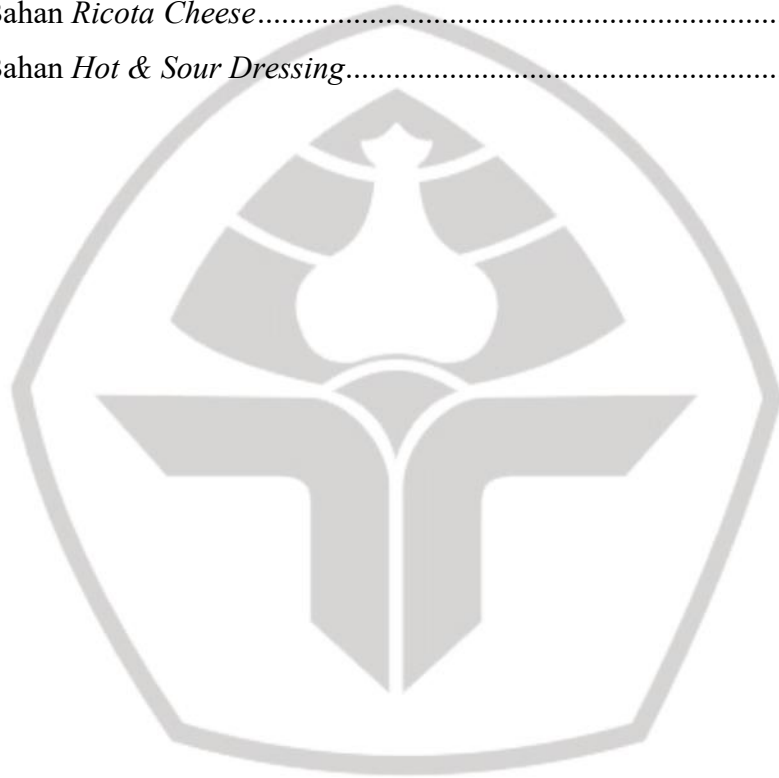
DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Six Senses Uluwatu	26
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Six Senses Uluwatu, Bali	36
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Department Culinary	37
Gambar 4. 1 Tahap persiapan pembuatan <i>Tamarind Roasted Beetroot</i>	43
Gambar 4. 2 <i>Uniform Training</i>	44
Gambar 4. 3 Gas Open Grill	46
Gambar 4. 4 <i>Bowl Stainless</i>	46
Gambar 4. 5 <i>Tong</i>	47
Gambar 4. 6 <i>Knife</i>	47
Gambar 4. 7 <i>Cutting board</i>	48
Gambar 4. 8 <i>Saucepan</i>	48
Gambar 4. 9 <i>Plate</i>	48
Gambar 4. 10 <i>Beetroot</i>	49
Gambar 4. 11 <i>Ricotta Cheese</i>	50
Gambar 4. 12 <i>Hot & Sour Dressing</i>	50
Gambar 4. 13 <i>Strawberry Vinegar</i>	51
Gambar 4. 13 Proses Penyajian	67
Gambar 4. 13 Menu	67

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 <i>Inventory Six Senses Uluwatu, Bali</i>	29
Tabel 3. 2 <i>Restaurant dan Bar</i>	30
Tabel 3. 3 <i>Wedding Venue</i>	32
Tabel 4. 1 <i>Bahan Tamarind Roasted Beetroot</i>	49
Tabel 4. 2 <i>Bahan Ricota Cheese</i>	49
Tabel 4. 3 <i>Bahan Hot & Sour Dressing</i>	50



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Six Senses Uluwatu, Bali adalah sebuah brand hotel berbintang lima yang memiliki 28 sky suite dan penthouse serta 75 vila. Hotel ini terkenal dengan pemilihan lokasi yang eksklusif, serta telah menerapkan serangkaian inisiatif “*sustainability*” yang dirancang untuk mengurangi energi, air, dan limbah yang terlibat dalam masa inap tamu. Hotel ini memiliki dua restoran yaitu *Rocka Restaurant* dan *Watu Steakhouse*. *Watu Steakhouse* adalah jantung kuliner resor ini yang menawarkan menu *a’la carte* dengan restoran bergaya bistro dengan memadukan cita rasa tradisional dan hidangan internasional ke dalam menu. Selain menyajikan makanan yang berkualitas tinggi, *Watu Steakhouse* juga menciptakan suasana kuliner yang unik bergaya bistro dan berkesan tak terlupakan bagi tamu yang telah berkunjung.

Sebagai bagian dari inovasi kuliner, *Watu Steakhouse* menghadirkan *tamarind roasted beetroot* sebagai *appetizer* yang dirancang untuk memperkaya variasi menu *a’la carte*. *Appetizer* adalah hidangan pembuka yang disajikan sebelum *main course*. *Tamarind roasted beetroot* merupakan hidangan *appetizer* yang memiliki keunikan tersendiri dari sayur bit yang berwarna merah atau coklat dan hidangan ini bisa dikonsumsi oleh tamu *vegetarian* maupun tidak.

Tamarind roasted beetroot ini salah satu menu yang menarik perhatian pengunjung untuk mencobanya, mulai dari proses pembuatan dan penyajian yang

sangat menarik. Sayur bit yang digunakan ditanam dan dikelola di kebun milik hotel, di mana perawatan pada sayur bit menggunakan pupuk organik saat pengolahan tanah. Pada saat juru masak membutuhkan sayur bit, mereka bisa memanen langsung di kebun dan bisa mendapatkan sayur bit yang segar setiap harinya saat akan diolah. Menu ini tidak ada pada restoran manapun dan hanya ada di *Watu Steakhouse*. Selain itu, *tamarind roasted beetroot* ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, mulai dari menurunkan tekanan darah rendah hingga mencegah kanker. Restoran *Watu Steakhouse* ini tidak hanya menyajikan makanan yang enak dan menarik tetapi juga memperhatikan makanan yang baik dan sehat untuk para tamu yang datang berkunjung.

Sayur bit yang banyak orang ketahui memiliki cita rasa yang sangat khas yaitu seperti rasa tanah, manis dan terkadang pahit jika masih mentah dan tergantung kesegarannya. Oleh karena itu, pada *section cold kitchen* di *Watu Steakhouse* di mana juru masak menghadirkan menu *tamarind roasted beetroot* yang menggunakan bahan utama sayur bit, sayur ini diolah dengan teknik memanggang menggunakan air asam jawa untuk menetralsir rasa tanah dan pahitnya. Kemudian akan dihasilkan rasa manis dan asam pada sayur bit setelah dipanggang menggunakan asam jawa. Perpaduan rasa yang unik ini menjadi salah satu hal yang disukai tamu dari hidangan tersebut.

Berdasarkan topik yang diambil dalam tugas akhir ini, maka dilakukan perbandingan dengan beberapa tugas akhir sebelumnya dengan topik yang sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda. Tugas Akhir pembanding pertama adalah karya Yoga (2024) dengan judul "Pembuatan Appetizer Candle Light Dinner oleh Cook di

Kamandalu Ubud” yang terdapat perbedaan dimana laporan ini berfokus pada pembuatan *appetizer* yang cocok untuk suasana romantis Candle Light Dinner, dengan memperhatikan tampilan, porsi, serta kesesuaian rasa yang ringan sebelum hidangan utama. Tujuannya lebih menitikberatkan pada pengalaman kuliner yang estetik dan mendukung atmosfer romantis. Sedangkan pada laporan ini fokus utamanya adalah mengkreasikan hidangan *appetizer* berbahan dasar *beetroot* dengan sentuhan rasa asam dari buah *tamarind* yang sesuai dengan standar hotel bintang lima.

Tugas akhir pembandingan kedua adalah karya Putri (2024) dengan judul ”Pembuatan Bedugul Salad untuk A’la Carte Menu oleh Commis Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel” yang terdapat perbedaan dimana laporan ini bertujuan menciptakan *appetizer* segar berupa mix salad berbahan lokal dari kawasan Bedugul dengan konsep sehat dan *farm-to-table*, menonjolkan kesegaran sayur-sayuran lokal. Sedangkan Pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot* Oleh Commis di *Watu Steakhouse Six Senses Uluwatu* merupakan *appetizer* berupa salad berbahan dasar *beetroot* dengan paduan rasa asam manis dari buah *tamarind*, yang menghadirkan menu sehat yang inovatif untuk tamu hotel bintang lima.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka saya tertarik untuk mengangkat materi ini sebagai bahan dalam pembuatan tugas akhir dengan judul Pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot* Oleh Commis di *Watu Steakhouse Six Senses Uluwatu*.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan *tamarind roasted beetroot* oleh *commis* di *Watu Steakhouse Six Senses Uluwatu, Bali*?
2. Apa saja hambatan yang ditemukan pada pembuatan *tamarind roasted beetroot* oleh *commis* di *Watu Steakhouse Six Senses Uluwatu, Bali* dan solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot* Oleh *Commis* di *Watu Steakhouse Six Senses Uluwatu, Bali* adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan Pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot* Oleh *Commis* di *Watu Steakhouse Six Senses Uluwatu Bali*
- b. Menjelaskan hambatan yang ditemukan dalam Pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot* Oleh *Commis* di *Watu Steakhouse Six Senses Uluwatu, Bali* dan solusinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa

- 1) Salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
- 2) Meningkatkan pemahaman dalam bidang pembuatan dan pengetahuan dengan mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industry perhotelan.

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 pengolahan makanan.

POLITEKNIK NEGERI BALI

c. Perusahaan Six Senses Uluwatu

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan Pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot* Oleh *Commis* di *Watu Steakhouse*.

- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat Pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot* Oleh *Commis* di *Watu Steakhouse Six Senses* Uluwatu, Bali

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 metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan dan terjun langsung dalam Pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot* Oleh *Commis* di *Watu Steakhouse Six Senses* Uluwatu, Bali

b. Wawancara

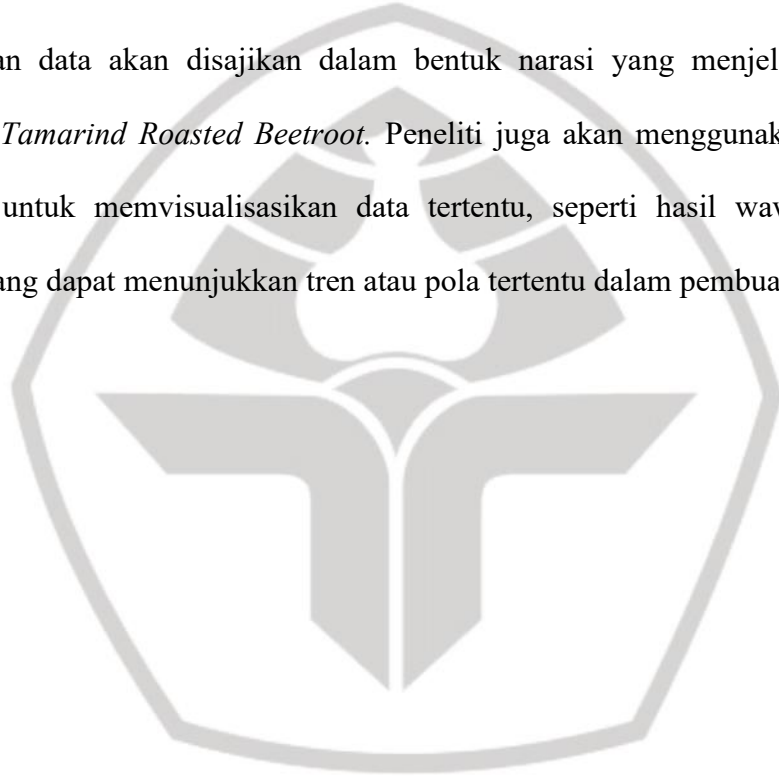
Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara secara langsung dengan commis yang berada di *Watu Steakhouse Six Senses* Uluwatu, Bali.

c. Studi Pustaka

Metode kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku, dokumen tertulis, serta jurnal yang berkaitan dengan topik yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif yaitu: mendeskripsikan secara rinci berdasarkan data yang di dapatkan dari hasil wawancara, observasi, dan studi kepustakaan dengan pembuatan *tamarind roasted beetroot* oleh commis di *Watu Steakhouse Six Senses Uluwatu*. Hasil pengumpulan data akan disajikan dalam bentuk narasi yang menjelaskan terkait pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot*. Peneliti juga akan menggunakan tabel jika diperlukan untuk memvisualisasikan data tertentu, seperti hasil wawancara atau observasi yang dapat menunjukkan tren atau pola tertentu dalam pembuatan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada pembahasan sebelumnya, berikut adalah simpulan yaitu,

1. Proses pembuatan *Tamarind Roasted Beetroot* di *Watu Steakhouse Six Senses* Uluwatu, Bali berlangsung melalui tahapan yang sistematis dan profesional, dimulai dari persiapan pribadi juru masak, penyiapan area dan peralatan kerja, hingga pengolahan bahan secara teknis sesuai standar hotel bintang lima. Setiap komponen hidangan baik *beetroot*, *ricotta cheese*, *dressing*, maupun *strawberry vinegar* diproses dengan teknik kuliner modern yang memperhatikan kebersihan, keakuratan takaran, dan kualitas rasa. Tahap penyajian dilakukan dengan prinsip estetika tinggi dan tetap menjaga nilai gizi serta selera internasional yang cocok bagi tamu domestik maupun mancanegara.
2. Dalam praktiknya proses pembuatan hidangan ini tidak lepas dari hambatan operasional, seperti keterbatasan alat saat proses roasting yang dapat mempengaruhi kematangan bahan, adanya preferensi khusus dari tamu seperti permintaan hidangan tanpa rasa pedas, serta risiko kontaminasi dalam proses fermentasi *strawberry vinegar* akibat kurang optimalnya sanitasi alat. Kendala-kendala ini berpotensi menurunkan kualitas hasil akhir jika tidak ditangani secara tepat. Dari kondisi ini solusi yang diterapkan meliputi adaptasi teknik kerja menggunakan peralatan alternatif, penggantian bahan *dressing* sesuai permintaan

tamu tanpa mengurangi kualitas rasa, serta peningkatan disiplin kebersihan melalui penggunaan sarung tangan, sterilisasi alat, dan pemisahan bahan baku yang lebih ketat. Penanganan kendala ini menunjukkan pentingnya fleksibilitas dan tanggung jawab tinggi dalam praktik kuliner profesional.

B. Saran

1. Keterbatasan warna sayur bit di *section cold kitchen* disebabkan oleh kendala pertumbuhan di kebun hotel. Hal ini *commis* hanya dapat menggunakan sayur bit berwarna ungu. Untuk mengatasi masalah ini, perlu dilakukan evaluasi terhadap pengelolaan kebun agar dapat menyediakan sayur bit dengan warna yang lebih beragam seperti kuning dan putih.
2. Mengatasi keterbatasan alat saat proses *roasting beetroot* memerlukan langkah strategis dari pihak manajemen dapur dalam hal penyediaan peralatan yang memadai dan sesuai standar. Disarankan agar pihak hotel melakukan evaluasi berkala terhadap ketersediaan alat masak, terutama yang digunakan dalam produksi menu unggulan. Pengadaan alat dengan desain dan kapasitas yang tepat, seperti *stainless bowl* tinggi untuk merendam *beetroot* secara optimal, sangat penting untuk menjamin kematangan dan kualitas rasa yang konsisten.
3. Berkenaan dengan risiko kontaminasi pada saat fermentasi *strawberry vinegar*, sangat penting untuk memperketat prosedur kebersihan dengan menetapkan *standard operating procedure* (SOP) khusus dalam penanganan bahan fermentasi. Disarankan agar seluruh alat dan wadah yang digunakan selalu

disterilkan sebelum dipakai, serta dilakukan inspeksi visual terhadap kondisi bahan setiap hari selama masa fermentasi. Penerapan pelatihan sanitasi secara rutin kepada staf *cold kitchen* juga penting untuk mencegah terulangnya kendala ini dan menjaga keamanan pangan secara menyeluruh.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, I. W. A. T. M., Ekasani, K. A., & Sinaga, F. (2023). Kinerja Profesional Pelayanan Restoran di Hotel Plataran Ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1153–1176. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.418>
- Andani, D. K. T., & Sinaga, F. (2024). Analisa Taking Order dalam Peningkatkan Kinerja Pramusaji. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(3), 413–418. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i3.737>
- Anderson, A., & Iskandar, H. (2023). Analisis Pengaruh Penerapan Strategi Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Minat Pembelian Pada Pasca COVID-19. *Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Riset Sosial Humaniora*, 3(3), 385–396.
- Anggareta, P. C. (2022). Gluten free product tepung singkong sebagai alternatif pembuatan dessert box pandan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(9), 2299–2317. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i9.158>
- Aryawijaya, I. G. N. P. (2024). *Pembuatan Avocado Poached Egg Oleh Chef De Partie Pada Garden Terrace Kitchen Di Hotel Komaneka At Monkey Forest* (Issue Table 10).
- Atmaja, A. A. G. B., & Yulianie, F. (2023). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Dapur Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(10), 2301–2307. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i10.588>
- Bagyono. (2016). *Teori dan Praktek Hotel Front Office*. Bandung: Alfabeta.
- Binur, D., & Attoriq, A. (2021). Andaliman Sebagai Bahan Tambahan Pada Sauce Appetizer Di Hotel Jw Marriott Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, 2, 46.
- Desmafianti, G., & Willma Fauzzia. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52. <https://doi.org/10.51977/jiip.v3i2.628>
- Dewi, N. L. L. A. R., Triyuni, N. N., & Winia, I. N. (2018). Marketing Strategy Through Sales Call and Telemarketing To Increase Room Revenue At The Lerina Hotel Nusa Dua. *Journal of Applied Sciences in Travel and Hospitality*, 1(2), 197.
- Fauzzia, W., & Pradana, R. (2023). Prosedur Pelayanan Banquet Waiter dalam Menangani Tamu Event di Hotel Aston Pasteur Bandung. *Jurnal Perhotelan Dan Pariwisata*, 1(2), 51–56. <https://jurnal.politeknikpajajaran.ac.id/index.php/telpar/article/view/86>

- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473>
- Lestari, T. (2021). Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana Jember the Role of Food and Beverage Department At Istana Hotel Jember. *Travel Agent*.
- Mathew, E., & Abdulla, S. (2020). The lstm technique for demand forecasting of e-procurement in the hospitality industry in the uae. *IAES International Journal of Artificial Intelligence*, 9(4), 584–590. <https://doi.org/10.11591/ijai.v9.i4.pp757-765>
- Musfirah, M., Rahayu, A., & Agustin, H. (2022). Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan Hazard Biologis Pada Peralatan Di Kantin Universitas. *Jurnal Kesehatan Dan Pengelolaan Lingkungan*, 3(1), 18–23. <https://doi.org/10.12928/jkpl.v3i1.6336>
- Nazahah, H., Narwati, & Winarko. (2022). Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(2), 401–407.
- Noviani, B. A. (2021). *Ilmu boga dasar pengolahan makanan: Metode dasar memasak*. Yogyakarta: Guepedia.
- Nurjaya, N., Faisal, E., & Aslinda, W. (2021). Pengembangan Menu Seimbang Berbasis Pangan Lokal dengan Sajian Isi Piring Makanku sebagai Upaya Perbaikan Pola Konsumsi Ibu Hamil di Wilayah Terpencil Dataran Tinggi Pipikoro Kabupaten Sigi Propinsi Sulawesi Tengah. *Journal of Food and Culinary*, 4(2), 70–83. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i2.5031>
- 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>
- Putri, N. K. A. C. N. (2024). *Pembuatan Bedugul Salad untuk A'la Carte Menu oleh Commis Nelayan Kitchen Jimbaran Puri A Belmond Hotel* [Politeknik Negeri Bali]. <http://repository.pnb.ac.id/13068/>
- Qibtiyah, M., Rosidati, C., & Siregar, M. H. (2021). Perilaku Konsumsi Buah dan Sayur Pada Remaja. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 2(2), 51. <https://doi.org/10.52742/jgkp.v2i2.12760>

- Salsabila, H., & Kurniasari, R. (2024). Pentingnya Konsumsi Buah dan Sayur Pada Remaja : Literature Review. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(2), 3051–3058. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jkt/article/view/25726>
- Saputra, I. G. N. A. O., Amir, F. L., & Suwintari, I. G. A. E. (2023). Analisis Menu A’la Carte di Mase Uma Kitchen & Bar Umalas Seminyak Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(3), 661–671. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i3.348>
- Subagja, A. D., Almaududi Ausat, A. M., & Suherlan, S. (2022). The Role of Social Media Utilization and Innovativeness on SMEs Performance. *JURNAL IPTEKKOM Jurnal Ilmu Pengetahuan & Teknologi Informasi*, 24(2), 85–102. <https://doi.org/10.17933/iptekkom.24.2.2022.85-102>
- Syahrizal, S. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 132. <https://doi.org/10.30867/action.v2i2.67>
- Wigati, E., & Safitri, M. D. (2021). Pengolahan Dan Variasi Appetizer Pada Saat Breakfast Terhadap Kepuasan Tamu Di the Alana Hotel & Convention Center Solo. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(2), 1–6.
- Wiryanata, I. A., & Pradnyayani, G. I. (2023). Pengaruh Tingkat Hunian Kamar dan Kegiatan MICE Terhadap Pendapatan Makanan dan Minuman di Hotel SR Bali. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2), 59–67. <https://doi.org/10.52352/jah.v1i2.1148>
- Yoga, N. N. P. (2024). *Pembuatan Appetizer Candle Light Dinner oleh Cook di Kamandalu Ubud* (Vol. 2, Issue 1). Politeknik Negeri Bali.
- Zubaidah, O., Romadhoni, I. F., Sulandari, L., Purwidiani, N., Kampus, A. :, Wetan, L., & Surabaya, K. (2023). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya. *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), 421–444. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolutama.v1i4.2327>