

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PORK BACON OLEH COMMIS
DI MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI



I Kadek Widnyana

POLITEKNIK NEGERI BALI

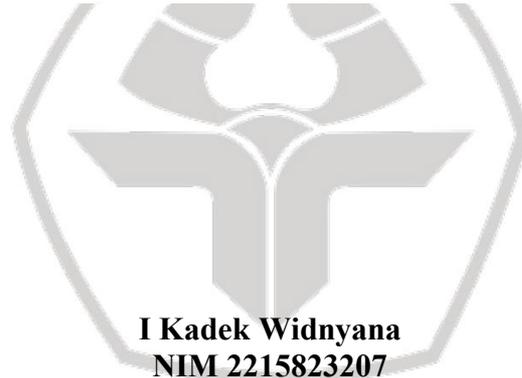
**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PORK BACON OLEH COMMIS
DI MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE**



POLITEKNIK NEGERI BALI



**I Kadek Widnyana
NIM 2215823207**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PORK BACON OLEH COMMIS DI MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



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 Pork Bacon oleh Commis di Mandapa A Ritz Carlton Reserve” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve 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 iniii, 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 Kordinator Program Studi D III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D III 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 tugas akhir ini.

6. Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir.
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom, selaku Dosen Pembimbing II tugas akhir yang telah memperikan bimbingan kepada penulis dalam tugas akhir ini.
8. Bapak Jake Tito Ryan Widi Nugroho, selaku Learning and Quality Manager Mandapa a Ritz Carlton Reserve yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk pengumpulan data untuk melengkapi tugas akhir.
9. Seluruh Staf Mandapa a Ritz Carlton Reserve yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan proses pengumpulan data untuk melengkapi tugas akhir.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Made Kalik Arta dan Ibu Ni Ketut Sandat, 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.

Gianyar, Juni 2025

POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN SAMPUL LUAR | i |
| HALAMAN SAMPUL DALAM..... | ii |
| HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR | iii |
| LEMBAR PERSETUJUAN | iv |
| LEMBAR PENGESAHAN | v |
| LEMBAR PENGESAHAN | vi |
| LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS | vii |
| KATA PENGANTAR..... | viii |
| DAFTAR ISI..... | x |
| DAFTAR TABEL..... | xii |
| DAFTAR GAMBAR..... | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| C. Tujuan dan Manfaat | 4 |
| D. Metode Penulisan..... | 6 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 8 |
| A. Hotel..... | 8 |
| B. <i>Food and Beverage Department</i> | 11 |
| C. <i>Kitchen</i> | 12 |
| D. Teknik Memasak..... | 15 |
| E. <i>Pork Bacon</i> | 19 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... | 21 |
| A. Lokasi dan Sejarah Hotel | 21 |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel | 22 |
| C. Struktur Organisasi | 29 |

| | |
|--|-----------|
| BAB IV HASIL PEMBAHASAN | 34 |
| A. Penyajian Hasil Observasi | 34 |
| B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya | 48 |
| BAB V PENUTUP | 51 |
| A. Simpulan | 51 |
| B. Saran | 52 |
| DAFTAR PUSTAKA | |
| LAMPIRAN | |



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Table 3. 1 Jenis Kamar Mandapa a Ritz Carlton Reserve..... | 25 |
| Table 4. 1 Bahan-Bahan Cairan <i>Curing</i> | 37 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 3. 1 Logo Hotel Mandapa a Ritz Carlton Reserve | 21 |
| Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Mandapa a Ritz Carlton Reserve | 29 |
| Gambar 3. 3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> | 30 |
| Gambar 4. 1 Standar Grooming di Mandapa a Ritz Carlton Reserve | 36 |
| Gambar 4. 2 Daging Babi..... | 37 |
| Gambar 4. 3 <i>Cutting Board</i> | 38 |
| Gambar 4. 4 Pisau | 39 |
| Gambar 4. 5 <i>Stock Pot</i> | 39 |
| Gambar 4. 6 <i>Container</i> | 40 |
| Gambar 4. 7 <i>Tray Container</i> | 40 |
| Gambar 4. 8 Alat Pengasapan | 41 |
| Gambar 4. 9 <i>Hot Box</i> | 41 |
| Gambar 4. 10 Mesin Iris..... | 42 |
| Gambar 4. 11 Pembuatan Cairan <i>Curing</i> | 43 |
| Gambar 4. 12 Perendaman Daging Babi..... | 44 |
| Gambar 4. 13 Proses Pengasapan..... | 45 |
| Gambar 4. 14 Mengiris Daging Babi | 46 |
| Gambar 4. 15 Daging yang Sudah Diiris | 47 |
| Gambar 4. 16 Pork Bacon yang Siap Disajikan..... | 47 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar Lampiran 1 Pelengkap Pork Bacon untuk Hidangan Sandwich 55



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu destinasi wisata yang memiliki daya tarik berupa keindahan alam, budaya dan tradisi yang unik. Industri pariwisata menjadi sektor ekonomi utama di Bali. Salah satu komponen utama pendukung pariwisata di Bali adalah perhotelan, yang menyediakan sarana akomodasi bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Bali juga terkenal dengan keramah tamahan dan adat istiadatnya, salah satu objek wisata yang ramai dikunjungi oleh wisatawan adalah Ubud. Ubud merupakan satu kecamatan yang terletak di Kabupaten Gianyar, dikenal sebagai pusat seni, budaya dan spiritualitas. Keindahan alam seperti sawah terasering, hutan dan sungai yang memukau, serta daya tarik budaya berupa seni tari, lukisan dan ukiran tradisional, menjadikan Ubud sebagai salah satu destinasi wisata unggulan di Bali. Maka dari itu, untuk menunjang kenyamanan bagi para wisatawan yang datang, terdapat berbagai sarana akomodasi dan fasilitas penunjang lainnya. Salah satu sarana akomodasi yang banyak terdapat di Bali yaitu hotel.

Hotel merupakan sebuah akomodasi yang dikelola secara komersil dan menyediakan pelayanan menginap, makan dan minum untuk para wisatawan yang datang, baik lokal maupun mancanegara. Salah satu sarana akomodasi yang terletak di kawasan ubud yaitu Mandapa, a Ritz Carlton Reserve. Mandapa, a Ritz Carlton Reserve merupakan salah satu *brand* The Ritz Carlton yang merupakan salah satu perusahaan dari Marriot Internasional. Mandapa a Ritz carlton Reserve sendiri memiliki konsep menyatu dengan alam sekitar dan adat istiadat setempat. pada

Mandapa a Ritz Carlton Reserve terdapat berbagai departemen, diantaranya *front office department, housekeeping department, human resources department, sales & marketing department and food and beverage department*. *Food and beverage department* merupakan salah satu departemen penting dalam industri perhotelan yang bertanggung jawab atas seluruh operasi terkait makanan dan minuman. Departemen ini bertugas untuk memastikan tamu mendapatkan kuliner terbaik, mulai dari pembuatan makanan, penyajian makanan hingga pelayanan. Di Mandapa, a Ritz Carlton Reserve *food and beverage department* dibagi menjadi dua yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. Salah satu *division* yang memiliki peran penting yaitu *food and beverage product* khususnya *section kitchen*. Tugas *section* ini adalah mengolah semua bahan yang belum bisa dimakan menjadi siap disajikan. Olahan bahan makanan yang sering dibuat yaitu *pork bacon*.

Monica dan Paulo mengatakan bahwa *bacon* adalah produk daging olahan yang terbuat dari perut atau punggung babi yang mengalami pengawetan, pengeringan, dan pengasapan (Zhou et al., 2022). *Pork bacon* sering digunakan pada hidangan *breakfast* dan bahan tambahan di berbagai hidangan seperti *burger* dan *sandwich*. Di Mandapa a Ritz Carlton Reserve *pork bacon* diproduksi langsung oleh *commis* menggunakan rempah-rempah khusus dan melalui proses pengasapan menggunakan serutan kayu dan kayu kopi selama tiga (3) jam sehingga menciptakan aroma yang khas. *Pork bacon* dibuat dari daging babi *import* pilihan menggunakan bagian perut yang dipilih antara lemak dengan daging, sehingga saat diolah teksturnya menjadi renyah di bagian luar dan lembut di bagian dalam. Proses

produksi *pork bacon* dilakukan dua hari sekali yang menjadikan *pork bacon* selalu memiliki kualitas yang baik. *Pork bacon* menjadi salah satu hidangan yang sangat diminati oleh para tamu yang mengonsumsi makanan non halal, khususnya pada saat *breakfast*. Rata-rata *pork bacon* dihidangkan untuk *buffet breakfast* sebanyak satu (1) kg pada *low season* dan dua (2) kg pada saat *high season*.

Terkait dengan penulisan tugas akhir ini, ada beberapa tulisan sebelumnya yang mengangkat topik yang berkaitan dengan pembuatan *pork bacon*, namun memiliki beberapa bagian yang berbeda. Tugas akhir pertama yang disusun oleh I Komang Septia Eka Putra (Eka Putra, 2024) yang berjudul “Pembuatan *Pork Konro* oleh *Second Commis* di *Main Kitchen* The Apurva Kempinski Bali” yang membahas mengenai pembuatan *pork konro*. *Pork konro* dibuat dari iga babi bakar yang dicampur dengan bumbu kuning yang sudah dicampur dengan kecap manis. Pada tugas akhir kedua yang dibahas oleh I Made Riko Dermawan (Darmawan et al., 2024) yang berjudul “Pembuatan *Pork Ribs Barbeque* oleh *Cook Helper* di *Sport Bar Restaurant* Peninsula Bay Resort”, membahas mengenai proses pembuatan *pork ribs* yang dibuat dengan dibumbui bumbu kering dan dipanggang di atas api terbuka lalu diolesi dengan saus yang menyebar.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik untuk dibahas dalam tugas akhir dengan judul “Pembuatan *Pork Bacon* oleh *Commis* di *Mandapa a Ritz Carlton Reserve*”, karena memiliki keunikan dalam bahan dan proses pembuatannya. Penyusunan tugas akhir ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai cara pembuatan *pork bacon* dan mengatasi kendala yang dihadapi saat proses pembuatannya.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve?
2. Apa saja kendala yang dihadapi *Commis* dalam pembuatan *Pork Bacon* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Pork Bacon Oleh Commis Di Mandapa a Ritz Carlton Reserve adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve.
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi dan cara mengatasi oleh *commis* dalam pembuatan *pork bacon* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Pork Bacon Oleh Commis Di Mandapa a Ritz Carlton Reserve adalah sebagai berikut:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi perhotelan DIII pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Mahasiswa dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman dalam bidang *food and beverage product*, serta dapat mengetahui secara detail mengenai pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve.
- 3) Mengetahui perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan di industri mengenai pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Hasil tulisan ini dapat dipakai sebagai bahan bacaan ilmiah di perpustakaan kepada pembaca yang ingin menambah pengetahuan dibidang *food and beverage product* khususnya dibagian *kitchen*.
- 2) Hasil penulis ini juga dapat dipakai bahan referensi bagi mahasiswa maupun dosen dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajaran tentang pembuatan *pork bacon*.

c. Perusahaan Mandapa a Ritz Carlton Reserve

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel dalam meningkatkan mutu dan kualitas dalam pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve.

- 2) Sebagai bahan pedoman hotel dalam mengambil tindakan yang tepat untuk menghindari hambatan-hambatan saat pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve.

E. Metode Penulisan

Dalam pembuatan tugas akhir yang berjudul pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve menggunakan metode penulisan sebagai berikut:

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode proses pengumpulan data yang digunakan dalam tugas akhir ini sebagai berikut:

- a. Metode Observasi

Metode observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan langsung yang disertai pencatatan dengan data yang diperlukan dengan melibatkan diri secara langsung selama enam (6) bulan dalam program praktik kerja lapangan untuk mengamati situasi dan kondisi secara langsung proses pembuatan *pork bacon*.

- b. Metode Wawancara

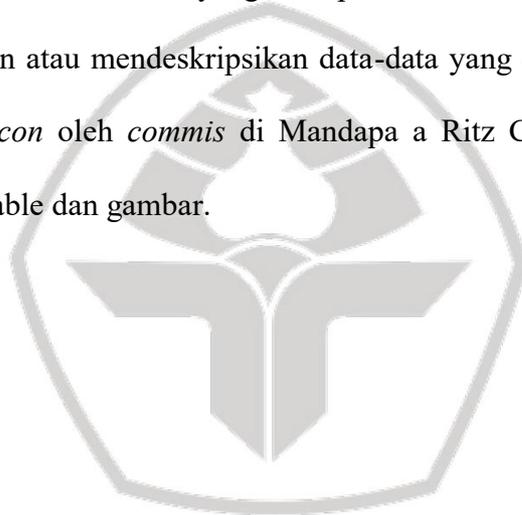
Metode wawancara adalah teknik yang dilakukan dengan cara berkomunikasi langsung antara peneliti dan narasumber yaitu: *commis 1* dan *demi chef* pada *kitchen commissary* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve. Penulis menanyakan semua hal yang berkaitan dengan proses pembuatan *pork bacon*.

c. Studi Pustaka

Metode studi pustaka adalah salah satu metode atau teknik pengumpulan data dalam penelitian untuk mengumpulkan data atau informasi melalui analisis sumber-sumber tertulis yang relevan dengan pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang digunakan peneliti dalam penyusunan tugas akhir ini adalah analisis deskriptif kualitatif yang merupakan metode analisis data dengan cara menggambarkan atau mendeskripsikan data-data yang didapat dalam proses pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve yang dilengkapi dengan table dan gambar.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan sebelumnya mengenai pembuatan *pork bacon* oleh *commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve, dapat disimpulkan sebagai berikut:

3. Pembuatan *Pork Bacon* oleh *Commis* di Mandapa a Ritz Carlton Reserve dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga (3) tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan bahan dan persiapan peralatan. Pada semua tahapan *commis* harus mempersiapkan daging babi segar, bahan cairan *curing*, dan menyiapkan peralatan yang bersih dan tidak rusak. Hal tersebut bertujuan agar dalam proses pembuatan *pork bacon* berjalan lancar dan lebih cepat.

e. Tahap Pengolahan

Pada tahap pengolahan ini, terdiri atas dua sub proses, diantaranya *curing* (perendaman). Daging direndam dalam cairan rempah-rempah selama 12 jam di *chiller*, selanjutnya proses *smoked* (pengasapan) yaitu daging diasap selama 3 jam menggunakan kayu kopi untuk memberian cita rasa yang khas. Lalu dibekukan di *freezer* agar mudah diiris tipis. Proses pengirisan menjadi sangat penting karena mempengaruhi dalam proses pematangan daging. *Pork bacon* yang siap dikonsumsi harus di *oven* selama 17 menit untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

f. Tahap Penyajian

Pork bacon yang siap dikonsumsi harus di *oven* selama 17 menit untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

2. Hambatan dan Cara Mengatasi

Dari dua hambatan utama dalam proses pembuatan *pork bacon*, dapat disimpulkan bahwa kontrol suhu dan penanganan bahan baku memegang peran sangat penting dalam menjaga kualitas akhir produk. Pada proses pematangan, suhu *oven* yang terlalu tinggi dalam waktu lama menyebabkan daging menjadi kering dan keras. Oleh karena itu, pengaturan suhu bertahap menjadi solusi efektif untuk menghasilkan *pork bacon* yang matang sempurna dan tetap renyah di bagian luar. Sementara itu, dalam proses pengirisan, daging yang terlalu beku menyebabkan hasil potongan tidak rapi dan tidak konsisten. Dengan menyesuaikan suhu daging sebelum pengirisan yaitu didiamkan terlebih dahulu setelah dibekukan *commis* dapat memastikan hasil irisan yang rapi dan seragam. Kedua hambatan ini menekankan pentingnya teknik yang tepat dalam setiap tahap produksi untuk mencapai hasil yang optimal serta menjaga standar kualitas yang tinggi di dapur profesional.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan guna meningkatkan hasil yang maksimal dari proses pembuatan *pork bacon* adalah, memperhatikan suhu pada daging babi yang akan diiris, karena hasil sangat dipengaruhi dari proses pengirisan daging, kalau mengiris pada saat daging terlalu beku hasil dari irisan akan tidak sempurna karena mesin pengiris tidak kuat mengiris daging yang terlalu keras dan

akan menjadikan hasil dari irisan menjadi terputus-putus atau ketebalan irisan akan tidak sama, maka harus memperhatikan pada saat pengambilan daging di *chiller* agar memastikan tekstur daging tidak terlalu keras. Sehingga pada proses pemotongan *pork bacon* menjadi lebih cepat.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Darmawan, I. M. R., Pariwisata, J., & Bali, P. N. (2024). *Tugas Akhir Pembuatan Pork Ribs Barbeque Oleh Cook Helper Di Sport Bar Restaurant Peninsula Bay Resort*.
- Eka Putra, S. (2024). *Tugas Akhir Pembuatan Pork Konro Oleh Second Commis Di Main Kitchen The Apurva Kempinski Bali*.
- Hadi. (2022). Peran Staf Reservasi Dalam Mengatasi Double Booking Di Xyz Hotel & Resort. *Politeknik Negeri Lampung*, 14(2), 6–7.
- Lesmono, R. (2024). *Definisi Hotel Menurut Para Ahli*. Redasamudera.Id.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Oka, & Winia. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.
- Pradini, G., & Ananda, A. (2022). Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Mcdonald's Jatipadang. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 11(3), 263–277. <https://stiemitajien.ac.id/ojs/index.php/ojs/article/view/1131>
- Prakoso. (2017). Definisi Hotel. <https://digilib.ars.ac.id/index.php?P=Fstream-Pdf&Fid=6128&Bid=5893>, 7–21. Digilib.Ars.Ac.Id
- 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*. 12. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>
- Rahmatia, A. (2023). *Jenis Jenis Sapur Di Industri Jasa Makanan*. 2023.
- Sri Larasati, 2016:5. (2017). Bab Ii Kajian Teori. *Bab 2 Kajian Teori*, 1, 16–72.
- Toolkit, Z., Donoghue, J., Nir, Y., Tononi, G., Media, G., Pair, T., Cable, C., Cable, C., Pair, T., Cable, F. O., Cables, T. P., Luis, F., Moncayo, G., & Adobe. (2010). Pembuatan Babi Guling Pizza Oleh Commis Pada Menu A'la Carte Di Hotel W Seminyak. *Trends In Cognitive Sciences*, 14(2), 88–100.
- Zhou, B., Luo, J., Quan, W., Lou, A., & Shen, Q. (2022). Antioxidant Activity And Sensory Quality Of Bacon. *Foods*, 11(2). <https://doi.org/10.3390/Foods11020236>