

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PORK RIBS OLEH COMMIS
DI RESTORANT SUNDAYS BEACH CLUB
THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI



**Made Dwika Lesmana
NIM 2215823094**

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PORK RIBS OLEH COMMIS
DI RESTORANT SUNDAYS BEACH CLUB
THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT**



**Made Dwika Lesmana
NIM 2215823094**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PORK RIBS OLEH COMMIS DI RESTORANT SUNDAYS BEACH CLUB THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT

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



**Made Dwika Lesmana
NIM 2215823094**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**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 Pork Ribs Oleh Commis Di Restorant Sundays Beach Club The Ungasan Clifftop Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Pork Ribs Oleh Commis Di Resrorant Sundays Beach Club The Ungasan Clifftop 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, 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 D III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ida Ayu Ketut Sumawidari, SE., M.Agb, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si, selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak I Gede Adinatha A.P, selaku Training Manager/Human Resource Manager The Ungasan Clifftop Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Seluruh Staf The Ungasan Clifftop Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Wayan Suparwata dan Ibu Luh Sri Budiani, 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, Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	1
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat	5
D. Metode Pengumpulan Data	7
E. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. <i>Resort</i>	9
B. <i>Food and Beverage Department</i>	11
C. <i>Kitchen</i>	13
D. <i>Commis</i>	16
E. Pengertian Pork Ribs.....	16
F. Metode memasak	17
G. Bahan makanan	18
H. Peralatan dapur.....	19
I. <i>Hygine</i> dan Sanitasi.....	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi Dan Sejarah Hotel	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	22
C. Struktur Organisasi Food and Beverage Product Departmen di The Ungasan Clifftop Resort.....	28
BAB IV PEMBAHASAN.....	33
A. Proses Pembuatan Pork Ribs Oleh Commis Di The Ungasan Clifftop Resort	33
B. Hambatan saat pembuatan Pork Ribs dan solusi:	47
BAB V PENUTUP.....	9
A. Simpulan	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

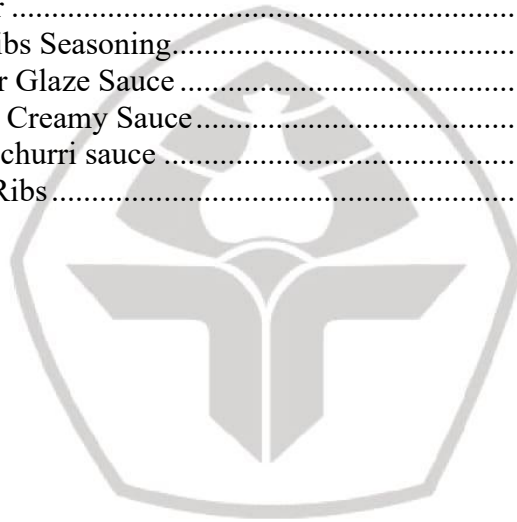
Tabel 3. 1 Jenis - jenis Vila.....	23
Tabel 4. 1 Bahan - bahan untuk Pork Ribs Seasoning.....	40
Tabel 4. 2 Bahan - bahan untuk membuat Veneger Glaze Sauce	41
Tabel 4. 3 Bahan - bahan untuk membuat White Creamy Sauce.....	42
Tabel 4. 4 Bahan - bahan untuk membuat Chemicurri Sauce	43



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Ungasan Clifftop Resort	21
Gambar 3. 2 Fasilitas The Ungasan Clifftop Resort	25
Gambar 3. 3 Sundays Beach Club.....	26
Gambar 3. 4 Vela Spa	27
Gambar 3. 5 Struktur Organisasi Hotel The Ungasan Clifftop Resort	28
Gambar 3. 6 Struktur Organisasi Kitchen The Ungasan Clifftop Resort.....	28
Gambar 4. 1 Persiapan diri.....	36
Gambar 4. 2 Timbangan.....	37
Gambar 4. 3 Pisau	38
Gambar 4. 4 Cutting board.....	38
Gambar 4. 5 Bowl	38
Gambar 4. 6 Insert.....	39
Gambar 4. 7 Smoker	39
Gambar 4. 8 Pork Ribs Seasoning.....	40
Gambar 4. 9 Vinegar Glaze Sauce	41
Gambar 4. 10 White Creamy Sauce.....	42
Gambar 4. 11 Chimichurri sauce	44
Gambar 4. 12 Pork Ribs.....	47



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Proses Pembuatan Pork Ribs	53
--	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Ungasan Clifftop Resort adalah salah satu villa resort yang berada di Selatan pulau Bali bernama Ungasan. Pemilik dari The Ungasan Clifftop Resort adalah PT.South Beach Hotel. The Ungasan Clifftop Resort merupakan tempat yang strategis untuk melaksanakan prosesi pernikahan. Semua villa resort di The Ungasan Clifftop Resort memiliki pemandangan yang menakjubkan dimana pemandangannya langsung menghadap ke Samudra Hindia. The Ungasan Clifftop Resort memiliki department yang dapat menunjang operasional Hotel, untuk memberi pelayanan yang maksimal. Diantaranya Human Resource Department, Engineering Department, Sales and Marketing Department, Finance Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Spa Department, Loss Prevention (Security) Department, dan Food and Beverage Department.

Food and Beverage Product adalah bagian dari departemen food and beverage yang bertanggung jawab untuk mengolah makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi siap saji, membuat berbagai macam menu, seperti *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert*. Salah satu menu yaitu Pork Ribs. Pork Ribs adalah *main course* yang terbuat dari daging babi yang dipanggang dengan isian daging babi, sayuran, dan rempah-rempah. Rempah-rempah yang digunakan untuk memasak Pork Ribs sangat bervariasi tergantung pada resep atau tradisi masakan yang diikuti. Berikut adalah beberapa rempah-rempah umum yang sering digunakan dalam memasak iga babi, baik untuk marinasi, bumbu dasar, maupun saus yaitu bawang putih dan bawang bombay, jahe, lada hitam, lada putih, paprika,

ketumbar, cengkeh, kayumanis, serai, kunyit, daun salam, saus tiram dan kecap manis, gula merah atau madu dan cabai. Dalam pembuatan Pork Ribs metode yang digunakan adalah pengasapan selama 3 – 4 jam dengan suhu 90°C, setelah itu di bungkus dengan *aluminium foil* dan dilanjutkan dengan proses pengasapan selama 5 – 6 jam.

Hidangan Pork Ribs di Sunday Beach Club, The Ungasan Clifftop Resort, menawarkan perpaduan rasa yang kaya, dalam, dan memanjakan lidah. Daging iga babi disajikan dalam keadaan sangat empuk, *juicy*, dan mudah lepas dari tulangnya, dengan aroma asap yang khas dan rasa gurih yang meresap hingga ke dalam serat daging. Keistimewaan rasa semakin diperkuat dengan tiga pilihan saus pendamping: Vinegar Glaze yang menghadirkan sensasi manis-asam dengan sentuhan tajam yang menyegarkan, White Creamy Sauce, saus putih yang lembut dan gurih, serta Chimicurri Sauce, saus hijau kental bercita rasa herba segar dan creamy yang memberikan kedalaman rasa unik dan moderen. Hidangan ini dilengkapi dengan *grilled vegetables* seperti wortel, asparagus, buncis, dan kembang kol yang dipanggang hingga matang sempurna, menambah tekstur dan rasa alami sebagai hidangan pendamping. Dengan kualitas rasa, tampilan, dan suasana restoran tepi pantai yang *exclusive*, hidangan ini layak dihargai sekitar Rp 220.000. ++

Arimbawa (2023) menulis tugas akhir dengan judul pembuatan *indulgence Pork Ribs* oleh commis di Taman Wantilan Restaurant Pada Four Seasons Bali Resort at Jimbaran Bay. Indulgence Pork Ribs adalah potongan Iga daging babi yang populer dalam hidangan barat dan hidangan asia dimana tekstur dagingnya empuk, mudah lepas dari tulang iga nya. Dengan bumbunya yang manis dan

meresap hingga ke dalam dagingnya. Dalam Proses pembuatan Pork Ribs menggunakan metode memasak *boiling* dimana dalam pembuatan Indulgence Pork Ribs direbus selama 6-8 jam menggunakan api kecil ditambah Base genep khas bali, di *Roast* selama 30 menit untuk mematangkan Pork Ribs ini, dan setelah itu di grill diatas bara api yang sangat panas agar daging babi tersebut matang secara merata.

Sintya (2023) menulis tugas akhir dengan judul Pembuatan Balinese Barbeque Pork Ribs Oleh Commis Pada Hot Kitchen Di Harsono Boutique Resort Bali Balinese Barbeque Pork Ribs merupakan hidangan utama (*main course*) yang dibuat dari iga atau tulang rusuk babi yang di panggang. Bahan utama yang digunakan dalam membuat hidangan Balinese Barbeque Pork Rib yaitu: iga babi, bumbu merah dan bumbu Bali (base genep). Penyajian hidangan Balinese Barbeque Pork Rib yaitu Pork Rib akan dipanggang menggunakan metode *grill* sebelum dihidangkan untuk meningkatkan rasa serta aroma Pork Rib. Balinese Barbeque Pork Rib disajikan bersama plecing kangkung dengan bumbu merah dan nasi hangat.

Perbedaan antara tugas akhir penulis, Arimbawa, dan Sintya terletak pada metode memasak, bumbu, dan penyajian. Penulis menggunakan metode panggang dan smoker dengan rempah-rempah umum, Arimbawa menggunakan metode *boiling* dengan base genep Bali dan fokus pada tekstur daging, sementara Sintya menggunakan metode panggang dengan bumbu Bali dan menyajikan dengan plecing kangkung dan nasi hangat.

Penulis memilih Pork Ribs sebagai tugas akhir karena keunikannya dalam proses pembuatannya. Dimana membutuhkan waktu sekitar 10 jam untuk mencari

tingkat kematangan yang diinginkan seperti daging lebih gampang lepas dari tulangnya atau lunak. Proses pembuatannya memakai metode pengasapan dimana Pork Ribs dipotong dengan berat sebesar 400 gr dan diberi Pork Ribs *seasoning*. Dimasukan kedalam *smoker* selama 3 - 4 jam lalu dikeluarkan dan Pork Ribs dibungkus menggunakan *aluminium foil* dan di masukan kembali kedalam smoker selama 5 - 6 jam.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik untuk mengangkat materi ini sebagai bahan dalam pembuatan tugas akhir dengan judul Pembuatan Pork Ribs oleh Commis di Restorant Sundays Beach Club The Ungasan Clifftop Resort.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses Pembuatan Pork Ribs oleh Commis di Restorant Sundays Beach Club The Ungasan Clifftop Resort?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi oleh Commis dalam Pembuatan Pork Ribs di Restorant Sundays Beach Club The Ungasan Clifftop Resort?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan Pork Ribs oleh Commis di Sundays Beach Club The Ungasan Clifftop Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Untuk menjelaskan bagaimana cara pembuatan Pork Ribs Oleh Commis Di Restorant Sundays Beach Club The Ungasan Clifftop Resort
- b. Untuk mendiskripsikan hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Pork Ribs Oleh Commis Di Restorant Sundays Beach Club The Ungasan Clifftop Resort dan bagaimana cara mengatasinya

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Untuk menambah wawasan mahasiswa dalam bidang Perhotelan khususnya dalam bidang Food and Beverage Product.
- 2) Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa dalam bidang Food and Beverage Product sebagai bagian dari keilmuan Perhotelan.
- 3) Membantu mahasiswa dalam mengembangkan kemampuan analisis terhadap hambatan operasional di dapur serta solusi yang diterapkan secara sistematis dan logis.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi sumber referensi akademik bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali, khususnya Jurusan Pariwisata, terkait proses kerja dan teknik pengolahan makanan di industri perhotelan.
- 2) Memberikan gambaran konkret mengenai tantangan dan solusi dalam proses produksi makanan, sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan kurikulum dan peningkatan mutu lulusan.
- 3) Menjadi indikator capaian pembelajaran mahasiswa selama Praktek Kerja Lapangan dalam aspek profesionalisme, keterampilan teknis, dan kemampuan pemecahan masalah.

c. Perusahaan

- 1) Memberikan umpan balik terkait pelaksanaan tugas Commis dalam pembuatan Pork Ribs, yang dapat dijadikan bahan evaluasi untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk makanan yang disajikan.
- 2) Menjadi dokumentasi tertulis yang dapat digunakan sebagai bahan pelatihan atau acuan dalam pengembangan standar operasional kerja (SOP) di dapur.
- 3) Membantu perusahaan dalam menilai dan meningkatkan peran serta kontribusi mahasiswa magang terhadap operasional dapur.

D. Metode Pengumpulan Data

Berikut metode pengumpulan data pada tugas akhir ini, yaitu:

1. Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan penyelidikan atau pengamatan secara langsung dan mencatat data dan ikut terlibat langsung dalam pembuatan Pork Ribs Oleh Commi Sundays Beach Club Di The Ungasan Clifftop Resort

2. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara mewawancarai atau bertanya langsung kepada Chef de Patie mengenai cara pembuatan Pork Ribs di Sundays Beach Club The Ungasan Clifftop Resort. Adapun yang ditanyakan antara lain, bahan-bahan, peralatan, dan teknik memasak yang digunakan pada saat pembuatan Pork Ribs.

3. Studi Pustaka

Pengumpulan data juga didapatkan dari mengumpulkan artikel dari buku-buku maupun *browser* yang berkaitan dengan pengolahan makanan di The Ungasan Clifftop Resort Bali dengan tujuan menambah kelengkapan data dalam pengerjaan Tugas Akhir ini

E. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif, yaitu cara memaparkan dan menggambarkan dengan lengkap mengenai kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi mengenai proses Pembuatan Pork Ribs oleh Commis di Sundays Beach Club The Ungasan Clifftop Resort. Adapun metode yang digunakan yaitu menggunakan metode formal dan informal. Mode formal adalah metode penyajian data dengan cara menyajikan

hasil analisis data berupa gambar, foto, dan tabel. Metode informal adalah penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data dengan kata kata atau berupa penjelasan yang berkaitan dengan pembuatan Pork Ribs oleh Commis di The Ungasan Clifftop Resort.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dijelaskan pada Bab IV mengenai Pembuatan Pork Ribs Oleh Commis Di Sandays Beach Club The Ungasan Clifftop Resort dapat diambil beberapa kesimpulan yaitu, pembuatan Pork Ribs dibagi menjadi 3 tahapan yaitu, tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap akhir.

1. Tahap pembuatan Pork Ribs
 - a. Tahap persiapan, yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan lingkungan kerja, dan tahap persiapan alat dan bahan.
 - b. Tahap pembuatan, yaitu menjelaskan langkah-langkah pembuatan Pork Ribs, cara membuat saus Pork Ribs, dan cara memasak Pork Ribs.
 - c. Tahap akhir, yaitu membersihkan area kerja, meletakkan kembali peralatan yang sudah bersih dan bahan-bahan yang sudah selesai digunakan ke *chiller*.
2. Pembuatan Pork Ribs terdapat beberapa kendala yaitu pada saat pembuatan Pork Ribs memiliki kendala proses pembuatan pork ribs memakan waktu yang cukup lama, sehingga ketika terjadi occupancy tinggi maka terjadi keterlambatan dalam menyajikan hidangan ke konsumen dan kendala selanjutnya yaitu pada saat pembuatan Pork Ribs memiliki resiko *overcooked* yang tinggi, Jika terlalu lama, daging bisa kering dan keras. Jika kurang matang, tekstur menjadi alot dan tidak aman dikonsumsi.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan adapun saran-saran yang dapat berikan untuk mengatasi kendala-kendala yang terjadi saat pembuatan Pork Ribs Oleh Commis Pada Section Hot Kitchen Di The Ungasan Clifftop Resort, yaitu

1. Untuk mengatasi hal ini, yaitu dengan menggunakan teknik *sous-vide* atau *slow braise* sebelum jam operasional restoran dimulai, sehingga daging Pork Ribs bisa dimasak dengan perlahan hingga empuk terlebih dahulu. Saat ada pesanan, daging tinggal dipanaskan dan dipanggang sebentar, jadi lebih cepat disajikan tanpa mengurangi kualitas rasa dan teksturnya.
2. Untuk mengatasi tingginya risiko *overcooked*, yaitu dengan mengatur suhu pemanggang dan waktu memasak yang sesuai dengan ketebalan daging, sehingga daging tidak terlalu lama dipanggang dan tetap empuk serta juicy saat disajikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fitri, N. (2017). Perancangan Resort Villa Sebagai Sarana Rekreasi Dan Relaksasi Di Kawasan Puncak Bogor. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Larasati, S. (2016). *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria, 5, 71.
- Mayasari, C. U., & Putri, E. D. H. (2020). Operasional Tata Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021a). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33-43.
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021b). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33-43.
- Putra, N. Y. A., & Widyarini, A. (2022). Menangani Kebersihan Area Kitchen Dan Kelengkapan Alat-Alat Memasak Di *Hotel Best Western Premier Hive*. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 18-21.
- Saputra, A. (2024). Teknik Dasar Memasak Di Industri Perhotelan Dan Restoran. *Jurnal Tata Boga*.
- Soekroso, H. (2020). Manajemen Operasional Hotel Dan Restoran. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suwarnata, I. K. A., Putra, A. M., Putu, N., & Sari, R. (2025). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi di Restoran Kedai 152 Gianyar. 9(1), 249–265.

- Widyarini Et Al. (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(1), 36–42.
- Yulianto, Y., & Novitasari, P. (2016). Peranan *Pastry Section* Dalam Meningkatkan Pendapatan di *Ros in Hotel Yogyakarta*. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(1), 1-10.
- Yustika, I. R. (2017). *Hotel Resort Dan Spa Di Kawasan Wisata Guci Kabupaten Tegal Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologi*. Universitas Negeri Semarang Repository.



POLITEKNIK NEGERI BALI