

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN STEAK BENEDICT BREAKFAST OLEH
COMMIS DI THE GRILL AT LUXE VILLA BALI**



I Gusti Ngurah Ade Purnama Yasa

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN STEAK BENEDICT BREAKFAST OLEH COMMIS DI THE GRILL AT LUXE VILLA BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN STEAK BENEDICT BREAKFAST OLEH COMMIS DI THE GRILL AT LUXE VILLA 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

**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 *Steak Benedict Breakfast* oleh *Commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali* dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Steak Benedict Breakfast* oleh *Commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali* 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 inii, 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 Korprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Dra. Made Ruki, M.Par. selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par.,M.Par, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. I Gusti Ngurah Darmadiputra, selaku Manager/Human Resource Manager *The Grill at The Luxe Villa Bali* yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
8. Seluruh Staff *The Grill at The Luxe Villa Bali* 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 Gusti Nyoman Wardika dan Made Sulendri, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik dari 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.

Gianyar, 24 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN 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
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penulisan	4
D. Manfaat Penulisan	4
E. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel	9
B. <i>Food and Beverage Department</i>	12
1. Pengertian <i>Food and Beverage Department</i>	12
2. <i>Food and Beverage Product</i>	13
C. <i>Kitchen</i>	14
1. Pengertian <i>Kitchen</i>	14
2. Jenis – Jenis <i>Kitchen</i>	15
D. Memasak.....	17
1. Pengertian Memasak.....	17
2. Metode Memasak	17
3. Peralatan Memasak.....	19
4. Bahan Makanan	20
E. <i>Commis</i>	22
1. Pengertian <i>Commis</i>	22
2. Jenis – Jenis <i>Commis</i>	22
F. Pembuatan	24
1. Pengertian Pembuatan	24
2. Pengertian Steak	24
G. Higiene dan Sanitasi	25
1. Pengertian Higiene	25
2. Pengertian Sanitasi	25
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	27
A. Lokasi dan Sejarah The Luxe Villa Bali.....	27

1.	Lokasi The Luxe Villa Bali	27
2.	Sejarah The Luxe Villa Bali	28
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas The Luxe Villa Bali	28
1.	Bidang Usaha The Luxe Villa Bali.....	28
2.	Fasilitas The Luxe Villa Bali.....	30
C.	Struktur Organisasi	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		39
A.	Penyajian Hasil Observasi	39
B.	Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	50
BAB V PENUTUP		52
A.	Simpulan.....	52
B.	Saran	54
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3. 1 Tipe Kamar	29
Tabel 3. 2 Spesifikasi Restaurant	30
Tabel 4. 1 Alat - Alat Pembuatan Steak Benedict.....	42
Tabel 4. 2 Bahan - Bahan Steak Benedict.....	44



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3. 1 Logo The Luxe Villas Bali.....	27
Gambar 3. 2 <i>The One Bedroom Padi Suite</i>	31
Gambar 3. 3 <i>The One Bedroom Penthouse Sky Loft Suite</i>	32
Gambar 3. 4 <i>One Bedroom Emerald Villa with Private Pool</i>	33
Gambar 3. 5 <i>Two Bedroom Emerald Villa with Private Pool</i>	33
Gambar 3. 6 <i>The Grill at Luxe</i>	34
Gambar 3. 7 <i>Swimming Pool</i>	34
Gambar 3. 8 <i>Spa</i>	35
Gambar 3. 9 Struktur Organisasi Departemen Food and Beverage	36
Gambar 4. 1 <i>Grooming</i>	41
Gambar 4. 2 Proses Memasak Rosti	46
Gambar 4. 3 Proses <i>Grill Steak</i>	46
Gambar 4. 4 Proses Membuat <i>Poached Egg</i>	47
Gambar 4. 5 Proses Pembuatan Saus <i>Hollandaise</i>	47
Gambar 4. 6 Proses Menyiapkan Salad.....	48
Gambar 4. 7 Proses <i>Plating</i>	48
Gambar 4. 8 Tahap Penyajian <i>Steak Benedict</i>	50

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Kegiatan

Lampiran 2 Struktur Organisasi The Luxe Villa Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata di era globalisasi telah banyak memberikan pengaruh besar dalam perekonomian suatu negara, termasuk dalam halnya bisnis perhotelan contohnya di Bali. Bali merupakan ikon pariwisata Indonesia di mata dunia (Yanti & Anggayana, 2023). Dunia perhotelan di Bali berkembang cukup pesat, hampir setiap provinsi di Bali telah memiliki hotel berbintang (Riani, 2021). Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap (Lvov & Komppula, 2024). Hotel umumnya memiliki bermacam-macam departemen atau bagian antara lain: *Personnel Department, Engineering Department, Accounting Department, Security Department, Food and Beverage Department, Marketing and Sales Department, Room Division Department, Front Office Department*, dan sebagainya (Permatasari *et al.* 2025).

The Luxe Villa Bali adalah sebuah akomodasi mewah yang terletak di kawasan strategis namun tenang di Ubud, Bali, tepatnya di tengah lanskap persawahan tradisional yang masih alami. The Luxe Villa Bali mengedepankan perpaduan harmonis antara arsitektur kontemporer dan unsur estetika budaya lokal, menjadikannya contoh ideal dari integrasi desain modern dalam konteks kearifan lokal. Setiap unit vila dirancang dan memperhatikan detail arsitektural

yang tinggi, menggunakan material alami seperti kayu jati dan batu alam, sehingga menciptakan suasana yang elegan namun tetap menyatu dengan lingkungan sekitar.

Daya tarik utama The Luxe Villa bukan hanya terletak pada arsitekturnya yang memukau, tetapi juga pengalaman personal yang ditawarkannya. Tamu disambut dengan keramahan tulus dari staf profesional, diantar dengan skuter melewati jalan sawah menuju vila, dan disajikan sarapan segar setiap pagi dengan latar panorama alam Ubud yang damai. “*The Grill at Luxe,*” menyajikan hidangan lezat dalam suasana yang hangat dan romantis.

Food and Beverage (F&B) Product adalah satu dari banyak departemen yang ada di hotel dimana memiliki peranan mengelola atau memasak bahan makanan yang masih mentah menjadi hidangan siap saji (Desthiani *et al.* 2021). Departemen *Food and Beverage (F&B) Product* memberikan pelayanan yang penuh kepada para tamu pada saat tamu *breakfast, lunch*, maupun *dinner* di restoran. Tamu akan merasa puas jika tim *Food and Beverage (F&B)* memberikan pelayanan dengan baik dan melayani dengan penuh semangat maka tamu akan merasa senang tinggal, maupun menikmati hidangan di Hotel (Yanti & Anggayana, 2023).

Steak Benedict adalah menu *breakfast* yang berisi *salad, poach egg*, daging sapi, *potato roti*, dan *dressing balsamic*. Daging sapi yang dimasak dengan teknik sempurna, telur *poach* dengan kuning telur yang lembut dan meleleh, *potato roti* yang gurih dan renyah, *salad* segar sebagai sumber serat, serta *dressing balsamic* yang memberikan sentuhan asam-manis yang menyegarkan. Kombinasi ini tidak hanya menciptakan pengalaman rasa yang kompleks dan

seimbang, tetapi juga menghasilkan tampilan visual yang menarik dan menggugah selera, menjadikannya sangat sesuai dengan tren kuliner modern yang mengutamakan nilai estetika. Alasan penulis mengambil *Steak Benedict* dalam penelitian karena hidangan ini sangat diminati oleh para tamu yang menginap di The Luxe Villa Bali, selain rasanya yang lezat menu ini juga memperkuat citra villa sebagai penyedia layanan yang modern, berkualitas, dan berorientasi pada kepuasan pengalaman tamu.

Berdasarkan uraian diatas serta referensi dari dua tugas akhir sebelumnya yang diteliti oleh Yanti (2022) dengan judul Pembuatan *Tasmanian Salmon With White Wine Sauce* oleh *Commis* di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali, penelitian ini berkaitan tentang *steak* yang sangat diminati berbahan dasar ikan salmon, disajikan bersama *sauteed English, spinach, mashed potato*, dan *white wine sauce*. Penelitian yang dilakukan oleh Ariawan (2024) dengan judul Pembuatan *Oxtail Soup* oleh *Commis* di Main Kitchen Golden Tulip Jineng Resort Bali, penelitian ini berkaitan tentang *oxtail soup* sangat diminati oleh tamu, karena makanan ini merupakan salah satu jenis makanan yang sangat diminati yang selalu mendapatkan *guest coment* setiap harinya.

Persamaan tugas akhir yang diteliti penulis dengan referensi terletak pada jenis penelitian terkait dengan pembuatan dan menu yang dipilih adalah *best seller* dikalangan tamu. Namun untuk perbedaannya terletak pada tipe menu yang dibuat, seperti *steak* dari ikan salmon dan *oxtail soup*, sedangkan penelitian ini menggunakan *steak* berbahan dasar daging sapi. Selain itu tempat penelitian yang dilakukan juga berbeda. Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas,

maka dari itu peneliti tertarik mengangkat judul tugas akhir “Pembuatan *Steak Benedict Breakfast* oleh *Commis* di *The Grill At Luxe Villa Bali*”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *steak benedict breakfast* oleh *commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*?
2. Apa sajakah kendala – kendala dan cara mengatasi dalam pembuatan *steak benedict breakfast* oleh *commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*?

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan diatas, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan pembuatan *steak benedict breakfast* oleh *commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*.
2. Mendeskripsikan kendala – kendala dan solusi untuk mengatasi dalam pembuatan *steak benedict breakfast* oleh *commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini untuk berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi Mahasiswa

Hasil tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Perhotelan (Diploma III)

di Politeknik Negeri Bali serta sebagai segi tolak ukur penerapan materi yang sudah diperoleh di dunia perkuliahan dengan apa yang diperoleh dari lapangan kerja terkait industri perhotelan dan untuk mengetahui secara detail tentang prosedur pembuatan *steak benedict breakfast* oleh *commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan untuk bahan bacaan atau referensi bagi mahasiswa, juga untuk memperluas pengetahuan adik kelas mengenai prosedur pembuatan *steak benedict breakfast* oleh *commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*, serta mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir mahasiswa.

3. Bagi Luxe Villa Bali

Hasil tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan untuk mempertahankan rasa makanan dan evaluasi terhadap hambatan yang dialami pada saat pembuatan *steak benedict breakfast* oleh *commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali* dengan solusi yang diberikan.

E. Metode Penulisan

Metode penulisan dalam penyusunan tugas akhir ini terbagi atas dua metode, yaitu:

1. Metode Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode observasi, wawancara maupun studi kepustakaan.

a. Observasi

Metode observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Dalam penelitian ini, penulis pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian dan ikut terlibat langsung dengan topik penelitian yaitu pembuatan *steak benedict breakfast* oleh *commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara dengan narasumber. Dalam penelitian ini kegiatan wawancara secara langsung oleh penulis kepada *cook* atau *commis* mengenai pembuatan *steak benedict breakfast* oleh *commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*.

c. Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan

memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap dan menyeluruh data-data atau permasalahan yang didapat. Metode penyajian hasil yang digunakan adalah formal dan informal. Metode formal adalah metode penyajian hasil dengan cara menyajikan hasil analisis data berupa gambar, foto, dan tabel. Metode informal adalah metode penyajian hasil dengan menggunakan kata-kata untuk menjelaskan atau menerangkan prosedur pembuatan *steak benedict breakfast* oleh *commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang sudah dipaparkan mengenai Pembuatan *Steak Benedict Breakfast* oleh *Commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali*, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahap persiapan dalam pembuatan *Steak Benedict Breakfast* oleh *Commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali* merupakan tahapan fundamental yang memengaruhi kualitas dan kelancaran proses produksi. Tahapan ini mencakup persiapan diri, lingkungan kerja, alat, dan bahan. Persiapan diri meliputi kedisiplinan waktu, penampilan, serta penggunaan seragam sesuai standar operasional. Persiapan lingkungan kerja dilakukan dengan menjaga kebersihan area dapur guna menjamin keamanan pangan. Persiapan alat mencakup pengecekan dan penataan peralatan memasak agar siap digunakan secara efisien. Sementara itu, persiapan bahan dilakukan dengan menyiapkan seluruh komponen masakan secara tepat sesuai takaran dan fungsi. Secara keseluruhan, tahapan persiapan ini dilaksanakan secara sistematis dan profesional untuk memastikan proses memasak berjalan efektif, higienis, dan menghasilkan hidangan berkualitas tinggi sesuai standar restoran.
2. Tahap pembuatan merupakan inti dari proses *penyajian Steak Benedict Breakfast* yang mencakup serangkaian langkah teknis dan terstruktur guna menghasilkan sajian dengan standar kualitas tinggi. Tahapan ini dimulai dari proses pengolahan rosti sebagai alas, pemanggangan *steak*, pembuatan

poached egg, hingga pengolahan saus *Hollandaise*. Setiap tahapan memerlukan keterampilan spesifik, seperti kontrol suhu saat *grilling*, ketelitian saat *poaching* telur agar tidak pecah, serta konsistensi saat mengemulsi saus agar tidak pecah. Selain itu, penyiapan salad sebagai komponen pendamping turut menunjang keseimbangan rasa dan tampilan sajian. Proses diakhiri dengan teknik *plating* yang memperhatikan estetika dan komposisi, agar menu dapat disajikan secara menarik dan profesional.

3. Tahap penyajian merupakan bagian akhir dalam proses pembuatan *Steak Benedict Breakfast* yang menekankan estetika dan ketepatan penataan. Semua elemen rosti, *steak*, *poached egg*, saus *Hollandaise*, dan salad disusun secara rapi dan proporsional untuk menghasilkan tampilan yang menarik dan cita rasa seimbang. Penyajian dilakukan cepat dan bersih agar suhu, tekstur, dan kualitas hidangan tetap terjaga saat sampai ke tamu.
4. Kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan *Steak Benedict Breakfast* yaitu pertama, ketidaktepatan tingkat kematangan *steak* akibat kurangnya kontrol waktu atau suhu saat *grilling*. Kedua, *poached egg* rentan pecah karena suhu air yang terlalu tinggi atau teknik penanganan yang kurang tepat. Ketiga, saus *Hollandaise* mudah pecah bila suhu terlalu panas atau teknik emulsinya tidak stabil.
5. Solusi untuk mengatasi kendala yang dihadapi *commis* dalam pembuatan *Steak Benedict Breakfast* yaitu pada *steak*, penggunaan termometer dan pengaturan waktu memanggang memastikan kematangan sesuai permintaan. Untuk *poached egg*, digunakan metode *gentle simmer* dan tambahan *vinegar* agar putih telur mengikat sempurna. Sedangkan pada

saus *Hollandaise*, kontrol suhu dengan *double boiler* dan penyajian langsung setelah dibuat menjaga kestabilan emulsi. Pendekatan ini meningkatkan konsistensi dan kualitas hidangan.

B. Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan agar proses pembuatan *Steak Benedict Breakfast* oleh *Commis* di *The Grill at Luxe Villa Bali* agar lebih baik lagi yaitu meningkatkan keterampilan, ketelitian, dan pengalaman agar hasil akhir tetap berkualitas yang perlu dilakukan yaitu:

1. *Commis* perlu rutin mengikuti pelatihan *internal* maupun *eksternal* terkait teknik dasar memasak, seperti *grilling*, *poaching*, dan pembuatan saus. Praktik berulang dengan supervisi akan meningkatkan presisi kerja dan kecepatan tanpa mengorbankan hasil.
2. Penting bagi setiap *commis* untuk disiplin terhadap SOP, mulai dari penanganan bahan, kontrol suhu, hingga *plating*. Penggunaan alat bantu seperti *timer* dan *termometer* harus menjadi kebiasaan agar hasil konsisten dan sesuai standar.
3. Memberikan kesempatan bekerja di berbagai station dapur (*hot kitchen*, *pantry*, *cold kitchen*) akan memperkaya pengalaman dan memperluas pemahaman tentang integrasi antar komponen menu, termasuk *Steak Benedict*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A., & Pradini, G. (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://stiemuttaqien.ac.id/ojs/index.php/OJS/article/view/1131>
- 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>
- Andriana, M., & Widyaningsih, H. (2023). Metode Pengolahan Chicken Maryland Pada Menu a'La Carte Western Food Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)-JN*, 6(1), 2597–5323. <http://jurnal.akpada.ac.id/index.php/nusantara>
- Ariawan, P. D. (2024). *Pembuatan Oxtail Soup Oleh Commis Di Main Kitchen Golden Tulip Jineng Resort Bali*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2020). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Pengaruh+Hygiene+Pengolahan+Makanan+Terhadap+Kualitas+Makanan+Di+Hotel+Aston+Rasuna+Jakarta&btnG=
- Cui, T., Gine, G. R., Lei, Y., Shi, Z., Jiang, B., Yan, Y., & Zhang, H. (2024). Ready-to-Cook Foods: Technological Developments and Future Trends—A Systematic Review. *Foods*, 13(21), 1–27. <https://doi.org/10.3390/foods13213454>
- Desthiani, U., Suminar, R., & Cristiani, S. (2021). Peran Dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong. *Proceeding Seminar Nasional*, 1(1), 28–38. <http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0A>
- Fauziah, R., & Suparmi. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan Hygiene Sanitation Food Management And Food Criter Knowledge. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- 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>

- Lin, S. D. (2025). Effect of Processing and Cooking on Physicochemical, Sensory, and Functional Properties of Food. *Foods*, 14(9). <https://doi.org/10.3390/foods14091598>
- Lvov, A., & Komppula, R. (2024). The essence of the hotel room in the hotel business – the hotel managers' perspective. *European Journal of Tourism Research*, 36(2024), 1–22. <https://doi.org/10.54055/ejtr.v36i.3158>
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1), 27–34. <https://jurnal.akparda.ac.id/27>
- Nugraha, R. N., Yudian, R. A., & Fadillah, A. (2023). Strategi Bauran Promosi untuk Meningkatkan Hunian Kamar di Hotel Reddoorz Dekat Botani Square Mall. *Jurnal Daya Saing*, 9(1), 64–71. <https://ejournal.kompetif.com/index.php/dayasaing/article/view/1078>
- Nurhayati, N., & Chaliq, A. F. (2024). Sistem Penanganan Kualitas Section Cold Kitchen Dalam memperlancar Operasional Breakfast Di Hotel Harris Convention Festival Citylink Bandung. *Jurnal Nusantara*, 7(2), 47–61.
- Peffer, K., Tuunanen, T., Gengler, C. E., Rossi, M., Hui, W., Virtanen, V., & Bragge, J. (2020). The Design Science Research Process: A Model For Producing and Presenting Information Systems Research. *Comuter Science Research And. h*
- Permatasari, M., Wati, I., & Andeska, R. (2025). Peranan Concierge Dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Pada Tamu Di The Arista Hotel Palembang. *Jurnal Hospitality Dan Pari*, 11(1), 51–59.
- Riani, N. K. (2021). Pariwisata Adalah Pisat Bermata 2. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(5). <https://doi.org/10.47492/jip.v2i5.923>
- Suardana, I. K., & Auliya, R. (2023). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 27(2), 58–66.
- Sulistiono, & Sinastriyo, S. G. (2024). Analisis Operasional Hotel Pada Food and Beverage Departement Section Kitchen di Paprika Restaurant The Phoenix Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 7(2), 75–81.
- Telkom, U. (2025). *Mengenal Jenis-Jenis Dapur pada Industri Kuliner dan Perhotelan*. Telkom University. <https://telkomuniversity.ac.id/en/mengenal-jenis-jenis-dapur-pada-industri-kuliner-dan-perhotelan/>
- Utama, G. S., & Setyowati, E. (2020). Studi Aksesibilitas Dan Sirkulasi Hotel Dan

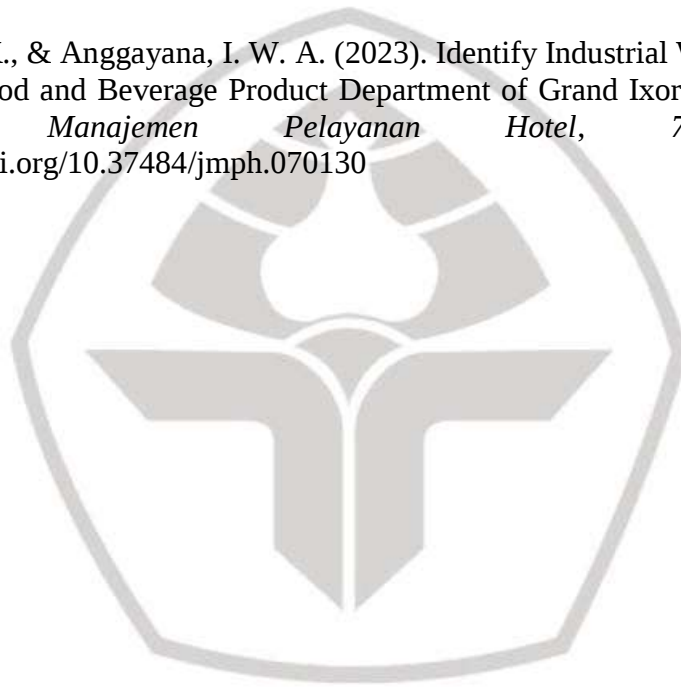
Theme Park Pada Bangunan Mg Suites (Studi Kasus: Hotel MG SUITES, Semarang). *Imaji*, VOL. 8, 721–730.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/imaji/issue/download/1506/97>

Wahyuni, S., Hardianto, & Rusba, K. (2025). Analisis penerapan prinsip higiene sanitasi makanan pada rumah makan kube mandiri kota balikpapan. *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Lindungan Lingkungan*, 11(2), 375–380.

World Health Organization. (2024). *Food Safety*. WHO.
<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Yanti, I. G. A. T. (2022). *Pembuatan Tasmanian Salmon With White Wine Sauce Oleh Commis Di Main Kitchen Discovery Kartika Plaza Hotel Bali*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.

Yanti, N. K. K., & Anggayana, I. W. A. (2023). Identify Industrial Work Practices in the Food and Beverage Product Department of Grand Ixora Kuta Resort. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 7(1), 588.
<https://doi.org/10.37484/jmph.070130>



POLITEKNIK NEGERI BALI