

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN FRESH STRAWBERRY WAFFLE PADA
PAUSE CAFE DI NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL &
RESIDENCES



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Kadek Siwik Dwiyanti

PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2023

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN FRESH STRAWBERRY WAFFLE PADA
PAUSE CAFE DI NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL &
RESIDENCES



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Ni Kadek Siwik Dwiyanti
2015823371

PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2023

**PEMBUATAN FRESH STRAWBERRY WAFFLE PADA PAUSE CAFE DI
NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL & RESIDENCES**

Oleh
Ni Kadek Siwik Dwiyanti
NIM 2015823371

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh :

Pembimbing I,



I Gede Agus Jaya Sadguna, SST Par., M.Par.
NIP. 198502102014041001

Pembimbing II,



I Made Ojes Mahardika, S.S., M.Pd
NIP -

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.

NIP. 19631228199010200



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364 Telp. (0361)

701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id

Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Siwik Dwiyanti
NIM : 2015823371
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri
Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN FRESH STRAWBERRY WAFFLE PADA PAUSE CAFE
DI NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL & RESIDENCES”**

Benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Jembrana, 29 Juli 2023
Yang membuat pernyataan,

Nama : Ni Kadek Siwik Dwiyanti
NIM : 2015823371
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa atau Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Fresh Strawberry Waffle pada Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences” ini dengan baik serta tepat pada waktunya. Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan Politeknik Negeri Bali.

Penulis mendapatkan banyak saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak dalam penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD, selaku ketua jurusan perhotelan politeknik negeri bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
3. Drs. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. I Gede Agus Jaya Sadguna, SST.Par., M.Par., selaku pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memotivasi, serta

mengarahkan penulis dengan berbagai masukan selama penyusunan tugas akhir ini.

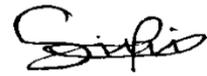
5. I Komang Ardana, S.S, M.Hum, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana.
6. I Made Ojes Mahardika, S,S .,M.Pd, selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memotivasi serta memberikan pengarahan penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Perhotelan Program Studi DIII Perhotelan yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. I Wayan Mariasa dan Chef Wiwin selaku chef di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences khususnya di Pause Café yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan dan mencari data untuk bahan Tugas Akhir.
9. Untuk kedua orang tua tercinta, I Ketut Sadia dan Ni Ketut Wardani serta untuk adik dan keluarga yang selalu hadir dengan kasih sayang, telah memberikan dukungan, semangat, motivasi serta dorongan berupa do'a dan uang yang di berikan selama penulis melakukan penelitian dalam bentuk Praktik Kerja Lapangan hingga penyusunan tugas akhir.

Pada dasarnya penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran yang

membangun sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Jembrana, 29 Juli 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Sifuli', with a stylized, cursive script.

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel	8
B. Klasifikasi Hotel	8
C. Food & Beverage Departemen.....	10
D. Pause Cafe.....	11
E. Dapur.....	11
F. Bahan Makanan	12
G. Peralatan Dapur.....	13
H. Metode Memasak.....	13
I. Resep	14

J. Waffle.....	14
K. Pembuatan.....	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	16
A. Sejarah Berdirinya Novotel Bali Nusa Dua.....	16
B. Kegiatan Usaha	12
C. Struktur Organisasi	17
BAB IV PEMBAHASAN.....	24
A. Pembuatan Fresh Strawberry Waffle	24
B. Kendala dalam Pembuatan Fresh Strawberry Waffle	32
BAB V PENUTUP.....	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 The Square Restaurant	12
Gambar 3. 2 Gourmet Bar	13
Gambar 3. 3 Pause Cafe	14
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi.....	16
Gambar 4. 1 Pembuatan Fresh Strawberry Waffle	20
Gambar 4. 2 Grooming F&B Product	25
Gambar 4. 3 Mesin Timbangan.....	26
Gambar 4. 4 Mixer	26
Gambar 4. 5 Saringan.....	27
Gambar 4. 6 Teflon	27
Gambar 4. 7 Cetakan Wafle	28
Gambar 4. 8 Bowl Aluminium.....	28
Gambar 4. 9 Piring	29
Gambar 5. 1 Sendok Besar.....	29
Gambar 5. 2 Gelas Ukur	30

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3. 1 Jenis Kamar di Novotel Bali Nusa Dua	12
Tabel 3. 2 Fasilitas Penunjang di Novotel Bali Nusa Dua.....	14
Tabel 3. 3 Meeting Room	15
Tabel 3. 4 Bahan-bahan Pembuatan.....	30

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Secara umum, pariwisata merupakan suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain dengan tujuan tertentu.

Pariwisata merupakan sektor ekonomi penting di Indonesia karena mampu meningkatkan devisa negara. Indonesia memiliki sejuta keindahan yang dapat dijadikan sebagai objek wisata, salah satunya adalah wisata di daerah Bali yang mana merupakan daerah terpopuler di Indonesia. Tidak hanya wisatawan lokal, tetapi wisatawan mancanegara pun ikut berdatangan untuk mengunjungi dan menikmati keindahan alam Bali.

Pariwisata Bali juga sebagai penyumbang devisa negara. Hal tersebut dimanfaatkan oleh pelaku pariwisata untuk mengembangkan bisnisnya terutama bisnis perhotelan. Hal ini merupakan salah satu keunggulan Bali yang sulit ditemukan, maka beberapa tindakan nyata pemerintah sebagai dukungan untuk tetap melestarikan dan memajukannya, sehingga dibangunnya sekolah-sekolah seni dan acara-acara yang bertajuk seni dan budaya. Beberapa daerah di Bali yang sampai saat ini masih terlihat kental dengan budaya dan adat istiadat yang dijadikan suatu pengembangan obyek wisata yang sangat menarik dengan unsur Bali Aja atau Bali Mula dan Bali Kuno adalah Tenganan, Trunyan, Desa Penglipuran, dan lain-lain. Untuk beberapa pengembangan Bali sebagai Wisata

Alam, bisa dijumpai dengan ditatanya suatu obyek wisata dimana obyek wisata tersebut dengan suatu pemandangan alam yang indah seperti di Kintamani, obyek wisata dengan pemandangan Danau Batur dan Gunung Batur yang menjulang tinggi, Obyek Wisata Air Terjun Gitgit, Obyek Wisata Air Panas Alami dan lain-lain.

Industri perhotelan merupakan salah satu industri yang berpotensi dan banyak digemari. Salah satu penyumbang penghasilan terbesar dalam industri ini adalah departemen *food and beverage*. Departemen ini bertugas memberikan pelayanan makanan dan minuman untuk tamu baik itu makanan berat ataupun sekedar cemilan. Setiap hotel tentunya memiliki tempat makan berupa restoran ataupun cafe yang menyajikan hidangan favorit dengan ciri khasnya masing-masing.

Mengelola suatu usaha hotel bukanlah hal yang mudah. Organisasi di hotel dibagi menjadi beberapa departemen. Salah satunya yang berada di hotel yaitu Pastry and Bakery Section yang dibawah naungan Kitchen Department. Dimana, dapur memiliki fungsi untuk mengolah suatu masakan yang layak untuk dikonsumsi, seperti waffle, waffle adalah makanan yang berasal dari belgia biasanya waffle di jual di berbagai outlet seperti restaurant, café, dan hotel yang mempunyai bagian pastry,

alasan memilih fresh strawberry waffle karena dari segi rasa ,warna dan bentuk begitu indah sehingga dapat menarik minat tamu /pengunjung yang datang ke pausecafe .biasanya tamu tertarik dengan warna yang lebih mencolok yaitu

warna merah dari selai strawberry memiliki daya tarik bagi penggemarnya. Ia memiliki bentuk seperti hati dengan warna merah tua yang kaya di bagian luar, dan yang lebih penting, rasanya sangat enak. Ada banyak variasi berdasarkan jenis dan bentuk dari resep yang digunakan. Belgia merupakan negara yang populer dengan varian waffle -nya. Meski begitu, waffle juga menjadi makanan kegemaran di segenap penjuru dunia. Di Amerika Serikat, misalnya waffle menjadi menu makan pagi yang favorit. Topping umum yang digunakan adalah stroberi, cokelat, gula, madu, sirup, es krim, dan banyak lagi. Waffle konon berasal dari benua Eropa, tepatnya sekitar wilayah di Belgia, Prancis, Belanda, Skandinavia, dan Amerika Serikat.

Di Indonesia, kue waffle ini digemari karena teksturnya yang lembut, bentuknya yang unik, dan topping -nya yang beragam. waffle adalah kue yang cara dimasuknnya dengan menuangkan adonan ke dalam cetakan besi yang biasanya berbentuk kotak-kotak seperti heart, lalu dijepit. Ada banyak variasi berdasarkan jenis dan bentuk dari besi dan resep yang digunakan. Belgia merupakan negara yang populer dengan varian waffle -nya.

Meski begitu, waffle juga menjadi makanan kegemaran di segenap penjuru dunia. Di Amerika Serikat, misalnya waffle menjadi menu makan pagi yang favorit. Topping umum yang digunakan adalah stroberi, cokelat, gula, madu, sirup, es krim, dan banyak lagi. Waffle konon berasal dari benua Eropa, tepatnya sekitar wilayah di Belgia, Prancis, Belanda, Skandinavia, dan Amerika Serikat.

Di Indonesia, kue waffle ini digemari karena teksturnya yang lembut, bentuknya yang unik, dan topping -nya yang beragam.

Sama halnya dengan Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences, hotel ini dilengkapi dengan sebuah cafe bernama Pause Cafe yang menyajikan berbagai hidangan *pastry bakery* dan *hot beverage* yang banyak diminati konsumen. Salah satu hidangan terfavorit pada cafe ini adalah *fresh strawberry waffle* yaitu sebuah *waffle* yang disajikan dengan saus strawberry segar. Walaupun hidangan ini sederhana, tetapi rasa yang diciptakan mampu menarik minat konsumen untuk terus menikmati hidangan ini.

Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk membahas mengenai bagaimana “Pembuatan Fresh Strawberry Waffle pada Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah yang akan dibahas dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan *fresh strawberry waffle* pada Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences ?
2. Apa saja kendala dan cara mengatasi pada saat pembuatan *fresh strawberry waffle* pada Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

1. Tujuan Penulisan

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan dari rumusan

masalah yang telah diuraikan yaitu :

- a. Untuk mengetahui pembuatan *fresh strawberry waffle* pada Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala dan cara mengatasinya saat pembuatan *fresh strawberry waffle* pada Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain :

a. Bagi Mahasiswa

1. Digunakan untuk memenuhi salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
2. Mengetahui cara pembuatan *fresh strawberry waffle* pada Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences ?

b. Bagi 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 wawasan dan pengetahuan dalam bidang *food and beverage product*.
2. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide-ide melalui penulisan tugas akhir dan juga referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam menyusun tugas akhir atau buku ajar tentang *food and beverage product*.

c. Bagi Perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan mampu dijadikan sebagai masukan bagi seluruh team Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences serta diharapkan mampu meningkatkan segala kualitas khususnya pada bagian *food and beverage product*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan beberapa metode untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan penulisan tugas akhir. Beberapa metode tersebut yaitu sebagai berikut :

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung ataupun ikut terlibat dalam proses pembuatan *fresh strawberry waffle* selama penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences. Penulis mengamati secara langsung serta mencatat data yang diperlukan untuk penulisan tugas akhir ini tentang bagaimana pembuatan *fresh strawberry waffle* pada Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah bentuk terstruktur atau sistematis dalam mendapatkan suatu obyek atau peristiwa untuk memperoleh informasi secara langsung dalam pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab secara

langsung dengan narasumber terkait. Wawancara dilakukan secara langsung dengan *pastry chef* yaitu *I Wayan Mariasa* guna memperoleh informasi yang dibutuhkan.

c. Studi Kepustakaan

Metode Studi kepustakaan dilakukan dengan mengumpulkan data dari membuka *repository* (penyimpanan data ilmiah digital) dan perpustakaan kampus Politeknik Negeri Bali, ipusnas (aplikasi perpustakaan digital nasional), dan artikel ilmiah yang didapatkan dari *google scholar* (media pencarian publikasi ilmiah melalui google) yang berkaitan dengan pembuatan *fresh strawberry waffle*.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Teknik analisis deskriptif kualitatif merupakan teknik pengumpulan data dengan cara menganalisis, memaparkan, menggambarkan serta merangkum berbagai kondisi, situasi dan berbagai data di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residances.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

- a. Metode Informal, yaitu metode penyajian yang dilakukan dengan mengumpulkan data dari proses observasi dan wawancara.
- b. Metode Formal, yaitu metode penyajian data yang dilakukan dengan cara menyajikan data tertentu seperti foto atau gambar, tabel dan bagan yang

sesuai dengan permasalahan yang dibahas.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis dari penjelasan pada bab-bab sebelumnya, maka penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut.

- 1) Pembuatan Fresh Strawberry Waffle Pada Pause Café Di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences di bagi menjadi tiga tahap yaitu Tahap yang pertama yaitu Persiapan meliputi persiapan diri, seperti dari pemakaian hair net, topi kerja, seragam yang sesuai, celemek, safety shoes dan kebersihan diri dimana kuku tidak boleh panjang dan kotor, serta tidak menggunakan perhiasan yang berlebihan. Tahap persiapan alat seperti melengkapi segala peralatan memasak yang diperlukan yang terdiri dari Timbangan, Mixer, Saringan, Teflon, Cetakan waffle, Baskom, Piring, Sendok Besar, Gelas ukur. persiapan bahan meliputi bahan – bahan yang digunakan untuk membuat adonan waffle seperti Tepung terigu, Telur, Gula pasir, Margarin, Susu cair, Baking powder, Garam, Air, Strawberry. Tahap Pelaksanaan meliputi seluruh rangkaian pembuatan pembuatan Fresh Strawberry Waffle

Kendala yang penulis hadapi saat pembuatan *fresh strawberry waffle* pada Pause Cafe meliputi kendala peralatan yang kurang memadai, dan kurangnya kebersihan di area kerja. Peralatan merupakan salah satu faktor penting dalam memasak atau mengolah makanan karena dalam setiap pengolahan diperlukan alat yang sesuai dengan jenis bahan yang dipakai. Sehingga, jika peralatan kurang memadai

tentunya akan mempengaruhi proses dan kelancaran operasional kerja. Contoh dalam Pause Cafe terdapat keterbatasan cetakan waffle , sedangkan jumlah karyawan tidak sebanding dengan jumlah loyang tersedia otomatis hal tersebut akan memicu adanya suasana yang kurang nyaman saat bekerja

Solusinya adalah dengan mengadakan meeting dengan atasan mengenai peralatan apa saja yang kurang memadai di pastry seperti kurangnya cetakan waffle dan mengadakan inventory secara berkala setiap sebulan sekali agar stock barang terus tersedia

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis telah lakukan tentang pembuatan *fresh strawberry waffle* pada Pause Cafe di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences, maka saran yang ingin penulis sampaikan kepada pihak Pause Cafe adalah pada saat mengadakan pertemuan dengan atasan alangkah baiknya memberikan pendapat mengenai alat yang kurang di outlet agar segera di tindak lanjuti dan untuk meningkatkan kualitas peralatan memasak yang ada dengan melakukan inventoris secara berkala setiap enam bulan sekali agar ketersediaan barang tetap terjaga dengan baik dan operasional kerja dapat berjalan lebih maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminuddin. (2021). *Ensiklopedia Mini Hotel* (Digital ed.). Bandung: Angkasa.
- Atmojo, M. (2017). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Andi.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung, Jawa Barat: Penerbit Alfabeta.
- Gaffar, Vanessa. (2017). *Customer Relationship Management and Marketing*. Bandung : Alfabeta.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management* (Revisi ed.). Jakarta: PT Grasindo.
- Prayogo, Rangga Restu. (2020). *Perkembangan Pariwisata Dalam Perspektif Pemasaran*. PT Lontar Digital Asia : Bitread Publishing.
- Putri, E. D. (2018). *Pengantar Akomodasi dan Restoran* (1 ed.). Yogyakarta: Deepublish.
- Nevis. (2022). *food & beverage* . Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gahar. (2017). *Pariwisata Sejarah Indonesia* . Bandung : Angkasa.
- Sulastiyono. (2018). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung : Alfabeta.
- Susana, D. (2017). *Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman*. (Y. P, Ed.) Yogyakarta: Relasi Inti Media.
- Suwantoro, G. (2019). *Dasar-Dasar Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI.
- Utama, I, G. (2016). *Pengantar Industri Pariwisata* (Revisi ed.). Yogyakarta: Deepublis

