

TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN SEMIFREDDO OLEH PASTRY CHEF DI COMO UMA UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Agus Arya Sutrisna

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2023**

TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN SEMIFREDDO OLEH PASTRY
CHEF DI COMO UMA UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Agus Arya Sutrisna
NIM. 2115823299

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024

TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN SEMIFREDDO OLEH PASTRY CHEF DI COMO UMA UBUD

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Made Agus Arya Sutrisna
NIM. 2115823299**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN SEMIFREDDO OLEH PASTRY
CHEF DI COMO UMA UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen Pembimbing dan Koordinator Program
Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali Pada 9 Juli 2024

Pembimbing I



Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H.
NIP. 197203042005012001

Pembimbing II



Gilang Ramadan, S.Pd., M.Tr.Par.

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN SEMIFREDDO OLEH PASTRY
CHEF DI COMO UMA UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan
Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 9 Juli 2024

Pembimbing I,



Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H.
NIP. 197203042005012001

Pembimbing II,



Gilang Ramadan, S.Pd., M.Tr.Par.

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

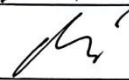


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN SEMIFREDDO OLEH PASTRY CHEF DI COMO UMA UBUD

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali Pada 9 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Ketut Bagiastuti, S.H.,M.H NIP. 197203042005012000	
Anggota	Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd.,M.Pd	
Anggota	Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd NIP. 198901042023212030	

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Made Agus Arya Sutrisna
NIM : 2115823299
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

PROSEDUR PEMBUATAN SEMIFREDDO OLEH PASTRY CHEF DI COMO UMA UBUD

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagai mestinya.

Badung, Juli 2024
Yang membuat pernyataan



Nama : I Made Agus Arya Sutrisna

NIM : 2115823299

PS : D-III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PROSEDUR PEMBUATAN SEMIFREDDO OLEH PASTRY CHEF DI COMO UMA UBUD”** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan prosedur bagaimana pembuatan semifreddo oleh pastry chef di Como Uma Ubud. Serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Sstudi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat pembimbing serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan keesempatan 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 D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Koordinator PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan.
6. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd. selaku Coordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
7. Ni Ketut Bagiastuti, S.H.,M.H., selaku pembimbing I Tugas Akhir
8. Gilang Ramadan, S.Pd.,M.Tr.Par., selaku pembimbing II Tugas Akhir
9. Gede Suteja selaku *General Manager* Como Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian Tugas Akhir.
10. Wayan Mawarni selaku *Human Resource Department* Como Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian Tugas Akhir
11. Sukma Andarwigani selaku *People and Culture Officer* Como Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian Tugas Akhir
12. Ida Bagus Gede Arimbawa selaku *Food and Beverage Manager* Como Uma Ubud, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian Tugas Akhir

13. I Nyoman Diksa selaku *Pastry chef* Como Uma Ubud yang telah memberikan pembelajaran dan kesempatan untuk melakukan penelitian
 14. Rekan Kerja dan *staff* di *Food and Beverage Product* Como Uma Ubud, yang telah memberikan dukungan kepada penulis
 15. I Ketut Warsa dan Ni Putu Isna Wati, kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir
 16. Teman kelas yang selalu membantu dan memberikan informasi kepada penulis
- 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.

Gianyar, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PROPOSAL TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	20
A. Hotel.....	20
B. Dapur (<i>kitchen</i>).....	24
C. <i>Sous Chef</i>	25
D. Bahan Makanan Pastry.....	26
E. Peralatan Dapur	28
F. Metode Memasak	29
G. Pembuatan	31
H. Semifreddo	31
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	32
A. Lokasi dan Sejarah Como Uma Ubud.....	32
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Como Uma Ubud.....	34
C. Struktur Organisasi Como Uma Ubud	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
A. Penyajian Hasil Observasi	48

B. Permasalahan yang dihadapi.....	63
BAB V PENUTUP	65
A. Simpulan	65
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis, Luas, Jumlah Kamar.....	34
Tabel 3. 2 Restoran di Como Uma Ubud	35
Tabel 3. 3 Penjualan Venue.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo COMO Uma Ubud, 2023	32
Gambar 3. 2 Kemiri Restaurant.....	40
Gambar 3. 3 Uma Cucina Restaurant	40
Gambar 3. 4 Uma Pool Bar	41
Gambar 3. 5 Struktur Organisasi COMO Uma Ubud	43
Gambar 3. 6 Struktur Food and Beverage Product.....	44
Gambar 4. 1 <i>Standard Personal Grooming</i>	49
Gambar 4. 2 <i>Stove</i>	50
Gambar 4. 3 <i>Oven</i>	51
Gambar 4. 4 <i>Freezer</i>	51
Gambar 4. 5 <i>Cutting Board</i>	52
Gambar 4. 6 <i>Knife</i>	52
Gambar 4. 7 <i>Bowl</i>	53
Gambar 4. 8 <i>Ballon Whisk</i>	53
Gambar 4. 9 <i>Loyang</i>	54
Gambar 4. 10 <i>Spatula karet</i>	54
Gambar 4. 11 <i>Baking Paper</i>	55
Gambar 4. 12 <i>Butter</i>	57
Gambar 4. 13 <i>Brown Sugar</i>	57
Gambar 4. 14 <i>Passion Fruit Puree</i>	58
Gambar 4. 15 <i>White Chocolate</i>	58
Gambar 4. 16 <i>Tepung terigu</i>	59
Gambar 4. 17 <i>Whipping cream</i>	59
Gambar 4. 18 <i>Pencetakan Adonan Brown Sugar Biscuit</i>	60
Gambar 4. 19 <i>Pencampuran Gula dan Egg Yolk</i>	61
Gambar 4. 20 <i>Pencampuran White Chocolate</i>	61
Gambar 4. 21 <i>Semifreddo</i>	63

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan pulau yang terletak di Indonesia, Bali dikenal sebagai destinasi pariwisata yang menakjubkan dan penuh keindahan alam. Bali selalu menawarkan liburan yang luar biasa bagi wisatawan dengan pantai-pantai yang memukau, sawah yang hijau, gunung yang masih asri. Untuk usaha meningkatkan jumlah pengunjung yang datang Bali, diperlukannya akomodasi seperti penginapan seperti hotel dengan jasa pelayanan makanan dan minuman.

Ubud adalah tempat wisata yang memiliki keindahan budaya dan alam yang masih sangat asri yang menjadi daya tarik wisata (DTW) di daerah tersebut. Keindahan alam yang dapat dinikmati wisatawan ketika berkunjung di Ubud yaitu budaya Bali yang masih sangat kental dan juga keindahan alam sawah dan hutan yang masih asri. Puri Ubud adalah tempat yang paling banyak dikunjungi oleh para wisatawan yang berkunjung ke Ubud karena letaknya tepat di *Ubud Center*. Banyaknya kunjungan wisatawan di Ubud pastinya memerlukan akomodasi seperti hotel yang menyediakan fasilitas-fasilitas lengkap seperti kamar, restoran, bar, dan lainnya.

Como Uma Ubud adalah hotel bintang 5 yang ada di daerah Ubud yang baru dibuka pada tanggal 26 Januari 2004 yang terletak di jalan raya Sanggingan, Banjar Lungsiakan, Kedewatan, Ubud Gianyar. Como Uma Ubud memiliki 46 kamar dengan 7 *room categories* yaitu Ubud Room, Pool Suite, Terrace Room, Garden Pool Villa, Uma Pool Villa, Uma Villa, dan Como Villa. Como Uma Ubud

memiliki beberapa departemen untuk mendukung kelancaran operasional hotel yaitu *food and beverage department*, *front office department*, *housekeeping department*, dan *human resource department*. *Food and beverage department* merupakan salah satu departemen yang penting di hotel karena dapat menghasilkan pendapatan yang tinggi disamping penjualan kamar.

Food and beverage department yang memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan wisatawan dalam pelayanan makanan dan minuman di suatu *restaurant*. *Food and beverage department* memiliki dua *section* yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* merupakan bagian yang bertugas mencatat dan menghantarkan makanan kepada tamu sedangkan *food and beverage product* merupakan bagian yang bertugas mengolah bahan mentah menjadi makanan yang siap dihidangkan ke hadapan tamu.

Food and beverage product juga memiliki beberapa *section* yaitu *main kitchen* (*hot kitchen*) dan *pastry and bakery section*. *Pastry and bakery section* yang bertugas untuk membuat makanan penutup atau *dessert* bagi tamu di *restaurant*. *Pastry and bakery section* di Como Uma Ubud memiliki beberapa *dessert* yang disediakan yaitu gelato, banana crepes, coklat memesess, tiramisu *cake* dan salah satu *dessert* yang menjadi *favorite* tamu yaitu semifreddo.

Semifreddo adalah makanan khas Italia dengan tekstur yang lembut dan ringan dilidah yang kerap disajikan dalam kondisi dingin, mirip dengan *ice cream*. Hal yang membedakan antara semifreddo dan *ice cream* terletak pada proses pembuatnya, tekstur dan juga bentuknya, bahan yang digunakan untuk semifreddo yaitu *chocolate*, *whipping cream*, *egg yolk*, susu, gelatin, sedangkan dari segi

penyajian semifreddo disajikan menggunakan *dessert plate* dengan *garnish* potongan buah mangga dan juga dikombinasikan dengan *passion fruit sauce* yang ditaruh diatas semifreddo, sedangkan penyajian *ice cream* menggunakan *dessert glass* dengan *topping* wafer. Untuk membuat *ice cream*, alat berbentuk spiral yang sangat dingin dengan kecepatan udara yang tinggi menggunakan proses pembekuan. *ice cream* yang keluar dalam keadaan lembut dan siap dikonsumsi. Sedangkan proses pembekuan semifreddo yaitu melalui proses pembekuan langsung, setelah adonan semifreddo selesai dicetak, adonan langsung di masukan kedalam *freezer* selama 1 hari, kemudian semifreddo siap dipotong persegi panjang dan siap dikonsumsi. Semifreddo memiliki rasa yang, *creamy* berpadu dengan *passion fruit sauce* yang memiliki rasa sedikit asam manis, dengan tekstur yang lembut dimulut dari semifreddo dan *crunchy* dari *brown sugar biscuit*, dan tidak cepat mencair, sedangkan *ice cream* memiliki rasa yang lebih lembut, *creamy*, dan lebih cepat mencair.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dapat dibuat berdasarkan latar belakang diatas.

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan semifreddo oleh *Pastry Chef* di Como Uma Ubud?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan semifreddo oleh *Pastry Chef* di Como Uma Ubud serta bagaimanakah cara pemecahannya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Prosedur Pembuatan Semifreddo oleh *Pastry Chef* di Como Uma Ubud adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Mendeskripsikan prosedur pembuatan semifreddo oleh *pastry chef* di Como Uma Ubud.
- b. Menjelaskan apa saja kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan semifreddo oleh *pastry chef* di Como Uma Ubud serta cara pemecahannya.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Pendidikan D-III jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali
 - 2) Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa tentang proses pembuatan semifreddo di Como Uma Ubud
 - 3) Sebagai pemahaman untuk mengetahui perbandingan antara teori yang didapatkan di kampus selama proses perkuliahan dengan di industri pariwisata
- b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi dan referensi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir
- 2) Sebagai bahan masukan baru untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali
- 3) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa di Politeknik Negeri Bali dalam mengetahui proses pembuatan semifreddo di Como Uma Ubud

c. Bagi Como Uma Ubud

- 1) Sebagai sumber informasi bagi perusahaan mengenai permasalahan yang harus diperhatikan guna meningkatkan kinerja perusahaan dan meningkatkan kualitas produk
- 2) Untuk memberikan manfaat tambahan yang bersifat positif kepada pihak hotel terutama pada prosedur pembuatan semifreddo di como uma ubud
- 3) Dapat digunakan untuk mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan semifreddo

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data yang akurat dan valid, peneliti menggunakan metode pengumpulan data. metode yang digunakan penulis adalah:

a. Metode Observasi

Metode observasi ini merupakan metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan, bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan semifreddo oleh pastry chef di Como Uma Ubud

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan data dan informasi dengan menanyakan secara langsung kepada *pastry chef* di Como Uma Ubud mengenai bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan semifreddo, cara pembuatan semifreddo, dan cara penyajian semifreddo.

c. Metode Perpustakaan

Metode perpustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis yang berkaitan dengan prosedur pembuatan semifreddo

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang penulis gunakan adalah analisis deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan serta menjelaskan data-data yang telah diperoleh selama melakukan praktik kerja lapangan di Como Uma Ubud.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Proses pembuatan semifreddo di Como Uma Ubud oleh *pastry chef* terdiri dari beberapa tahapan penting yang harus diikuti dengan cermat. Berikut adalah penjelasan dari tahapan-tahapan tersebut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan langkah awal yang sangat penting dalam pembuatan semifreddo. Tahapan ini meliputi:

a. Persiapan Diri

Persiapan diri meliputi: absensi dengan memastikan kehadiran dan kesiapan sebelum memulai pekerjaan, kerapian dan kebersihan *uniform*: Menjaga agar seragam kerja tetap bersih dan rapi, dan kebersihan pribadi dengan menjaga kebersihan diri dari rambut hingga ujung kaki.

b. Persiapan Peralatan

Peralatan besar (*kitchen equipment*) dengan menyiapkan alat-alat besar yang akan digunakan dalam proses pembuatan, seperti *oven*, *mixer*, dan lainnya, peralatan kecil (*kitchen utensil*) dengan menyiapkan peralatan kecil seperti spatula, *ballon whisk*, dan mangkuk, dan persiapan bahan-bahan yang meliputi menyiapkan semua bahan yang diperlukan dalam pembuatan semifreddo, memastikan kualitas dan kuantitasnya sudah sesuai dengan kebutuhan resep.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap ini melibatkan langkah-langkah teknis dalam pembuatan semifreddo, yang terdiri dari beberapa sub-tahapan:

- a. Pembuatan adonan *brown sugar biscuit* dengan membuat adonan *biscuit* dengan bahan utama *brown sugar* yang akan digunakan sebagai salah satu komponen dalam semifreddo.
- b. Pembuatan adonan semifreddo dengan mengolah bahan-bahan menjadi adonan semifreddo yang lembut dan *creamy*, mengikuti resep dan teknik yang tepat untuk menghasilkan tekstur yang sempurna.
- c. Pembuatan *passion fruit sauce* dengan membuat saus dari buah markisa yang akan digunakan sebagai pelengkap dan memberikan rasa asam manis dan segar pada semifreddo.

3. Hambatan dalam Proses Pembuatan

Dalam proses pembuatan semifreddo, terdapat beberapa hambatan yang sering dihadapi oleh *pastry chef*, khususnya pada teknik *au bain marie*. Kendala yang sering dihadapi dalam pembuatan semifreddo yaitu ketika suhu air yang digunakan dalam teknik *au bain marie* terlalu tinggi dapat menyebabkan makanan matang terlalu cepat, yang akan mempengaruhi tekstur dan hasil akhir dari semifreddo.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan agar kendala yang dihadapi dalam pembuatan semifreddo bisa dihindari dan proses pembuatan semifreddo bisa berjalan dengan lancar sesuai dengan prosedur yang berlaku yaitu dengan selalu menggunakan thermometer dapur dalam teknik *au bain marie* untuk menghindari suhu yang terlalu panas dan mengatur suhu adonan semifreddo agar meminimalkan kegagalan dalam pembuatannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). Pariwisata dan Perhotelan. *Bandung : Alfabeta, Cetakan Ke*, 191.
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. In *Eureka Media Aksara*. Eureka Media Aksara.
- Darma Oka, & Winia. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramitha.
- Haryono. (2015). *Dahsyatnya Pengolahan Sumber Daya Manusia Dalam Bisnis Perhotelan*. 01.
- Lestari, O. A., & Dewi, Y. S. K. (2017). *Teknologi Pastry & Bakery*. IAIN Pontianak Press.
- MetodeMemasak*.(2020).<https://indonesianchefassociation.com/article/content/ketahui-beberapa-metode-dalam-memasak>
- Schroeder, G. R., & Mayer, G. S. (2021). *Operations Management in the Supply Chain*.
- Sous Chef*. (n.d.). <https://glints.com/id/lowongan/sous-chef-adalah/>
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 7(1), 3.