

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN GYOZA DUMPLING OLEH COMMIS
DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

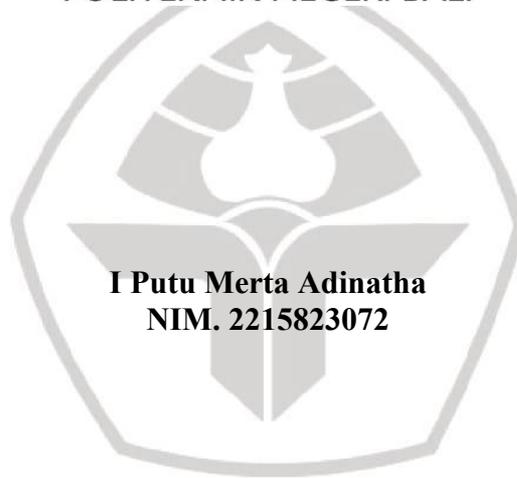
**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN GYOZA DUMPLING OLEH COMMIS
DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**



POLITEKNIK NEGERI BALI



**I Putu Merta Adinatha
NIM. 2215823072**

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN GYOZA DUMPLING OLEH COMMIS
DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Merta Adinatha
NIM. 2215823072**

POLITEKNIK NEGERI BALI

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2025

PEMBUATAN GYOZA DUMPLING OLEH COMMIS DI FOUR SEASONS RESORT BALI AT JIMBARAN BAY

ABSTRAK

Laporan tugas akhir ini bertujuan untuk menjelaskan pembuatan Gyoza Dumpling oleh Commis di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, serta mengidentifikasi kendala dan solusi dalam pelaksanaannya. Data dikumpulkan melalui observasi langsung selama kegiatan praktik kerja lapangan, wawancara dengan staf dapur, dan studi pustaka sebagai pendukung. Pembuatan Gyoza Dumpling dibagi menjadi tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap akhir. Pembuatan Gyoza Dumpling memiliki beberapa kendala, yaitu keterbatasan kulit Gyoza pada saat proses pembuatan dan tidak maksimalnya panas dari *griddle* yang menyebabkan ketidakrataan kematangan Gyoza Dumpling. Solusi yang diterapkan yaitu menyediakan sistem penyimpanan khusus dari kulit Gyoza dan melakukan penggantian *griddle* sehingga tidak terjadi kendala pada saat proses pengolahan.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Kata kunci: Pembuatan Gyoza Dumpling oleh Commis di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
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
SURAT ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Resort	8
1. Pengertian Resort	8
2. Klasifikasi Resort.....	9
B. Food and Beverage Department	10
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	10

2. Klasifikasi Food and Beverage Department	11
C. Restaurant.....	11
D. Commis	12
E. Kitchen.....	12
F. Bahan Makanan	13
G. Hygiene dan Sanitasi.....	13
H. Metode Memasak	14
I. Pengertian pembuatan.....	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	16
A. Lokasi Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay	16
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	18
C. Struktur Organisasi Food and Beverage Product Department di Four Seasons Bali Resort at Jimbaran Bay.....	20
BAB IV PEMBAHASAN.....	24
A. Pembuatan Gyoza Dumpling oleh Commis di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.....	24
1. Tahap persiapan	24
2. Tahap Pembuatan	35
3. Tahap Akhir	37
B. Kendala saat pembuatan gyoza dumpling dan cara mengatasinya.....	37
BAB V PENUTUP.....	39
A. Simpulan	39
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	18
Tabel 3.2 <i>Outlet Kitchen</i> Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.....	19
Tabel 4.1 Bahan-bahan Gyoza	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay	16
Gambar 3. 2 Room Facilities Hotel Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay	19
Gambar 3. 3 Restaurant Facilities Hotel Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay.....	20
Gambar 3. 4 Struktur organisasi F&B Product di FourSeasons Resort Bali at Jimbaran Bay.....	21
Gambar 4. 1 Persiapan diri.....	25
Gambar 4. 2 Pisau	26
Gambar 4. 3 Cutting Board	27
Gambar 4. 4 Bowl	27
Gambar 4. 5 Ring Cutter	28
Gambar 4. 6 Tray	28
Gambar 4.7 Teppanyaki Spatula	28
Gambar 4. 8 Griddle.....	29
Gambar 4. 9 Plate	29
Gambar 4. 10 Sauce bowl	30
Gambar 4. 11 Chop stick.....	30
Gambar 4. 12 Daging ayam cincang	31
Gambar 4. 13 Bawang putih	31
Gambar 4. 14 Minyak wijen.....	32
Gambar 4. 15 Gula pasir	32
Gambar 4. 16 Daun ketumbar	32
Gambar 4. 17 Saus Raja Rasa	33
Gambar 4. 18 Saus Tiram	33
Gambar 4. 19 Garam	34
Gambar 4. 20 Merica.....	34
Gambar 4. 21 Jahe.....	34
Gambar 4. 22 Wortel.....	35
Gambar 4. 23 Kulit gyoza	35
Gambar 4. 24 Gyoza dumpling	37

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay adalah salah satu hotel bintang lima dengan konsep resort yang terletak di Kawasan Tebing Pantai Jimbaran untuk para wisatawan yang berkunjung ke Bali. Hotel ini terletak di lokasi yang sangat strategis berada di Kawasan Bukit Permai, Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung. Kawasan ini terkenal dengan keindahan pantainya yaitu pada saat matahari terbit dan matahari tenggelam yang sangat memukau. Hotel ini memiliki Interior tradisional modern setiap sudutnya memiliki ukiran Bali yang terlihat megah. Wisatawan yang menginap berasal dari berbagai wilayah, seperti India, China, Jepang, Indonesia, Korea, Amerika, Arab, Rusia, dan Singapura.

Four Seasons *Resort* Bali at Jimbaran Bay memiliki beberapa departemen yang menunjang operasional hotel, guna memberi pelayanan yang maksimal. Departemen tersebut antara lain, *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* merupakan bagian dari *Food and Beverage Department*, salah satu bagian divisi di hotel yang memiliki tugas untuk menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji. Section ini membuat menu dari *appetizer, soup, main course* dan *dessert*. Section ini membawahi sebanyak 6 restoran yaitu, Alu restoran, In Villa Dining (IVD), Jala restoran, Sundara, Telu,

Taman Wantilan Breakfast dan Dinner yang buka untuk melayani tamu yang datang menikmati makan pagi dan malam. Salah satu menu makanan pagi yang disajikan di Taman Wantilan Breakfast yaitu Gyoza Dumpling.

Gyoza adalah jenis dumpling khas Jepang yang terbuat dari adonan tepung diisi dengan bahan seperti daging cincang yang menggunakan daging ayam, udang, dan babi, dan sayuran seperti daun bawang dan daun ketumbar serta rempah-rempah seperti jahe dan bawang putih. Memiliki rasa yang gurih dengan kombinasi dari saus gyoza menciptakan rasa yang enak. Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis memilih menggunakan daging ayam sebagai isian dari Gyoza Dumpling. Pemilihan daging ayam didasarkan pada pertimbangan bahwa daging ayam merupakan bahan pangan yang umum, mudah ditemukan serta dapat dikonsumsi dan dinikmati oleh sebagian besar masyarakat. Berbeda halnya dengan daging udang yang memiliki rasa, tekstur, dan aroma khas yang tidak disukai sebagian orang. Daging udang juga berpotensi menimbulkan reaksi alergi pada beberapa orang. Makanan dimasak dengan teknik *pan seared* dengan suhu yang tinggi mendapatkan warna coklat keemasan. Selain dimasak dengan teknik *pan seared*, Gyoza Dumpling juga dimasak dengan menggunakan teknik *steamed*, yaitu mengukus makanan dengan menggunakan uap air untuk mendapatkan tekstur yang lembut dan kenyal. Setelah dimasak, Gyoza Dumpling disajikan dengan Gyoza Sauce dan disajikan dalam porsi kecil sebagai hidangan pembuka. Adapun wisatawan yang menikmati cukup banyak. Setiap hari kitchen menyajikan sebanyak 50 sampai 70 pcs Gyoza ayam dan Gyoza udang. Setiap hari sering kali habis dan tidak tersisa.

Hamidah (2019) membahas pembuatan gyoza di Paw, Bandung menggunakan Rendang Ayam sebagai isian dari Gyoza memiliki teksur yang basah di dalamnya

serta creamy lime sebagai saus dari Gyoza tersebut. Hamidah memasak Gyoza dengan menggunakan teknik *pan frying* yaitu menggoreng dengan sedikit minyak lalu menggunakan teknik *steamed* yaitu mengukus makanan dengan uap air. Selain Hamidah, Zakiyyah (2022) menjelaskan idenya untuk memodifikasi Gyoza dengan penggunaan isi dengan menggunakan Saus Padang, memiliki rasa khas Nusantara dari saus yang disajikan. Adapun teknik memasaknya menggunakan teknik *pan frying* menggoreng dengan sedikit minyak lalu menggunakan teknik *steamed* mengukus dengan uap air. Berbeda dengan Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay yang memiliki berbagai macam jenis isian pada Gyoza Dumpling yaitu menggunakan daging ayam, udang, dan babi serta sayuran yang digunakan adalah daun bawang dan daun ketumbar, teknik memasaknya dengan cara digoreng lalu dikukus dan memiliki saus khusus yang bernama *Gyoza Sauce* mempunyai rasa asin, gurih dan sedikit manis. Saus tersebut dinamakan “*Gyoza sauce*” karena secara umum digunakan sebagai sausocolan untuk gyoza. Saus ini memiliki cita rasa yang gurih dan mampu menambah kelezatan gyoza, sehingga sangat cocok dijadikan pelengkap saat menyantap hidangan tersebut. Hal tersebut disesuaikan dengan kreasi sendiri untuk bisa menciptakan produk yang bagus dan menarik. Adapun penyajiannya untuk *buffet* yaitu Gyoza Dumpling disajikan dengan saus gyoza dan potongan daun bawang sebagai *garnish* serta disajikan dalam porsi kecil sebagai hidangan pembuka.

Berdasarkan fenomena yang berkembang dan untuk mengetahui bagaimana prosedur dan cara pembuatan Gyoza Dumpling oleh *Commis* di Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay, memberikan inspirasi bagi mahasiswa untuk

melakukan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Gyoza Dumpling oleh *Commis* di Four Seasons *Resort* Bali at Jimbaran Bay”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Gyoza Dumpling oleh *Commis* di Four Seasons *Resort* Bali at Jimbaran Bay?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Gyoza Dumpling oleh *Commis* di Four Seasons *Resort* Bali at Jimbaran Bay dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Gyoza Dumpling Oleh *Commis* di Four Seasons *Resort* Bali at Jimbaran Bay adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mengetahui dan mendeskripsikan pembuatan Gyoza Dumpling oleh *Commis* di Four Seasons *Resort* Bali at Jimbaran Bay.
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi dalam pembuatan Gyoza Dumpling oleh *Commis* di Four Seasons *Resort* Bali at Jimbaran Bay dan cara mengatasinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

A. Mahasiswa

- 1) Kegunaan bagi mahasiswa yaitu, penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Program Studi Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta menambah pengetahuan dan keterampilan.
- 2) Untuk menambah wawasan mahasiswa dalam bidang Perhotelan khususnya dalam bidang *F&B Product*.
- 3) Dengan menyusun Tugas Akhir diharapkan mahasiswa mampu merangkum dan mengaplikasikan semua pengalaman pendidikan untuk memecahkan masalah dalam bidang keahlian/bidang studi tertentu secara sistematis dan logis, kritis dan kreatif.

B. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi dan referensi tambahan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata mengenai prosedur dalam pembuatan Gyoza Dumpling oleh *Commis* di *Four Seasons Resort Bali* at Jimbaran Bay.
- 2) Untuk mengetahui peningkatan dan kualitas sumber daya manusia dalam dunia *Hospitality*.

C. Perusahaan

- 1) Bagi Perusahaan (*Four Seasons Resort Bali* at Jimbaran Bay) Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada perusahaan sehingga perusahaan dapat meningkatkan kualitas dalam mengolah bahan makanan yang akan disajikan kepada wisatawan *Four Seasons Resort Bali* at Jimbaran Bay.

D. Metode Penulisan

Berikut metode pengumpulan data pada Tugas Akhir saat ini yaitu:

1. Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat data-data yang dibutuhkan terkait dengan Tugas Akhir, serta berpartisipasi dalam pembuatan Gyoza Dumpling oleh *Commis* di *Four Seasons Resort Bali* at Jimbaran Bay.

2. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan melakukan wawancara atau bertanya langsung kepada *Chef de Partie* dan *Commis* mengenai cara pembuatan Gyoza Dumpling di *Four Seasons Resort Bali* at Jimbaran Bay, serta bertanya tentang bahan-bahan, peralatan, dan teknik memasak yang digunakan pada saat pembuatan Gyoza Dumpling.

3. Studi Pustaka

Pengumpulan data juga didapatkan dari mengumpulkan artikel, buku-buku terkait dengan *F&B Product*, Jurnal serta referensi lainnya yang berkaitan dengan pengolahan makanan di *Four Seasons Resort Bali* at Jimbaran Bay dengan tujuan menambah kelengkapan data dalam pengerjaan Tugas Akhir ini

- A. Metode Analisis

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 Gyoza Dumpling oleh *Commis* di *Four Seasons Resort Bali* at Jimbaran Bay.

- B. Penyajian Hasil

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 Gyoza Dumpling oleh *Commis* di *Four Seasons Resort* Bali at Jimbaran Bay.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dijelaskan pada Bab IV mengenai pembuatan Gyoza Dumpling oleh *Commis* di *Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay* dapat diambil beberapa kesimpulan yaitu, pembuatan Gyoza Dumpling dibagi menjadi 3 tahapan yaitu, tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap akhir.

1. Tahap pembuatan Gyoza Dumpling
 - 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 Gyoza Dumpling, cara membuat saus Gyoza Dumpling, dan cara memasak Gyoza Dumpling.
 - c. Tahap akhir, yaitu membersihkan area kerja, meletakkan kembali peralatan yang sudah bersih dan bahan-bahan yang sudah selesai digunakan ke *chiller*.
2. Pembuatan Gyoza Dumpling terdapat beberapa kendala yaitu pada saat pembuatan Gyoza memiliki keterbatasan kulit gyoza yang mengakibatkan pembuatan Gyoza Dumpling menjadi terhambat dan kendala selanjutnya yaitu tidak maksimalnya panas dari *griddle* yang menyebabkan ketidakrataan kematangan dari Gyoza Dumpling sehingga menjadi penghambat dalam pengolahan makanan.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan adapun saran-saran yang dapat berikan untuk mengatasi kendala-kendala yang terjadi saat Pembuatan Gyoza Dumpling oleh *Commis* di *Four Seasons Resort Bali at Jimbaran Bay*, yaitu

1. Untuk mengatasi hal ini, yaitu membeli stok kulit Gyoza lebih banyak dan membuat sistem penyimpanan khusus yang mampu menjaga kualitas dan kesegaran kulit Gyoza. Dengan demikian, proses produksi Gyoza Dumpling dapat berjalan lancar tanpa hambatan karena kekurangan bahan.
2. Untuk mengatasi ketidakmaksimalnya panas dari *griddle*, dapat dilakukan dengan cara mengganti atau *upgrade griddle* ke model yang memiliki sistem pemanas yang merata, seperti *griddle* dengan teknologi pemanas *multi-zona*. Sehingga panas dapat tersebar lebih stabil dan Gyoza tidak mudah gosong dibagian tertentu.

DAFTAR PUSTAKA

- Arcana, I. N. A., & Wiratnaya, I. N. (2021). Strategi Usaha Restoran di Kawasan Pariwisata Lebih, Kabupaten Gianyar pada Era Adaptasi Kebiasaan Baru (Studi Kasus di Restoran Genius Café Vision dan Restoran Andawina). *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(2), 67-78.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., Handayani, R. D., & Bsi Bandung, A. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja *Cook* di *Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta by Aston*. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 2022.
- Gede, I., Sakti Mahadewa, K., & Kuntariati, U. (2025). Penerapan *Personal Hygiene* pada Karyawan *Food and Beverage* Padma Resort Legian *Implementation of Personal Hygiene for Food and Beverage Employees at Padma Resort Legian*. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 04(1), 1994–1997.
- Hamidah 2019. *Utilization Of Sorghum Flour Substitution in Chicken Rendang Gyoza Skin*. Boga Technical Education, uny (2019).
- Keker Wisata, J., Manajemen Tata Hidangani, D., Pariwisata Batam, P., Thandzir Manajemen Tata Hidangani, M., Sukmamedian Manajemen Divisi Kamar, H., Reza Manajemen Tata Hidangani, S., Olotua Sipayung Manajemen Tata Hidangani, N., & Bachrul Ulum Lubis Manajemen Tata Hidangani, T. (2024). Ciptaan disebarluaskan di bawah *Lisensi Creative Commons* Atribusi 4.0 Internasional. Pelatihan *Higiene* dan *Sanitasi* Makanan Untuk Karyawan di Momoo Juice Bar & Caffè Harbour Bay Kota Batam. *Edisi Januari*, 2(1).
- Khoiriani, A., Asni, P., Ardiyani, V., Emilia Kholina, E., Enny, C., Widiyanto, A., & API Yogyakarta, P. (2022). Analisis Penerapan *Standard Operasional Procedure Main Kitchen* di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta Tahun 2022. 4(2), 62–71.
- Larasati. (2016). Bab II Kajian Teori. Pengertian *Food and Beverage*, 2016
- Latifah. (2020). Penerapan Metode Naive Bayes Untuk Klasifikasi Kategori Olah Pangan (Studi Kasus Dinas Kesehatan Kota Palembang) (Vol. 2, Issue 1).

- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4, 2597–5323.
- Prodi, C. M., Kuliner, M., Batam, P., Saputra Prodi, E., & Prodi, H. N. (2024). Penerapan *Hygiene* dan *Sanitasi* di dapur À La Carte Nagoya Mansion. *Jurnal Mekar*, 3(1).
- Purniasih, K. S., & Andiani, N. D. (2022). Strategi Peningkatan Kualitas Pelayanan Pramusaji pada Masa Pandemi Covid-19 di Fire Restaurant W Bali-Seminyak. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 5(Issue 3), 2022.
- Rezky, T., & Gusnadi, D. (2024). Implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point* Pada Olahan Ayam di Hotel Mercure Makassar *Haccp Implementation in Processed Chicken at Hotel Mercure Makassar*. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), 1–6.
- Rian, W., Putra, P., Made, I., Semara, T., & Kunci, K. (2024). Analisis Penerapan *Hygiene* dan *Sanitasi* Dapur *Analysis of the Implementation of Kitchen Hygiene and Sanitation*. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 03(5), 756–763
- Soekroso. (2020). Lembar Pengesahan Skripsi *Aplikasi Room Service Food and Beverage* Berbasis Web Di Hotel Zuri Express Banjarmasin
- Suwarnata, I. K. A., & Agus, M. (2025). Penerapan *hygiene* dan *sanitasi* di restoran kedai 152 gianyar. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*, 9(1).
- Wayan, I., Trisna, A., Ananda, M., Ekasani, K. A., & Sinaga, F. (2023). Kinerja Profesional Pelayanan Restoran di Hotel Plataran Ubud *Restaurant Service Professional Performance at the Plataran Ubud Hotel*. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 02(5), 1153–1176.
- Williandani, M., Tambunan, I. B., Nelson, R., & Gaol, L. (2022). Tinjauan Tentang Tugas dan Tanggung Jawab *Greeter* Pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, 2.
- Luthfiyyah Khairunnisa Zakiyyah. (2022). Modifikasi gyoza dengan penggunaan isi dan saus padang, Program studi D3 Tata Boga. Universitas Negeri Jakarta 2022.