

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TOM YUM GOONG OLEH COMMIS DI POOL BAR MANDAPA A RITZ CARLTON RESERVE



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Ari Soma
NIM. 2215823240**

**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 *Tom Yum Goong* oleh *Commis* di *pool bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve 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.

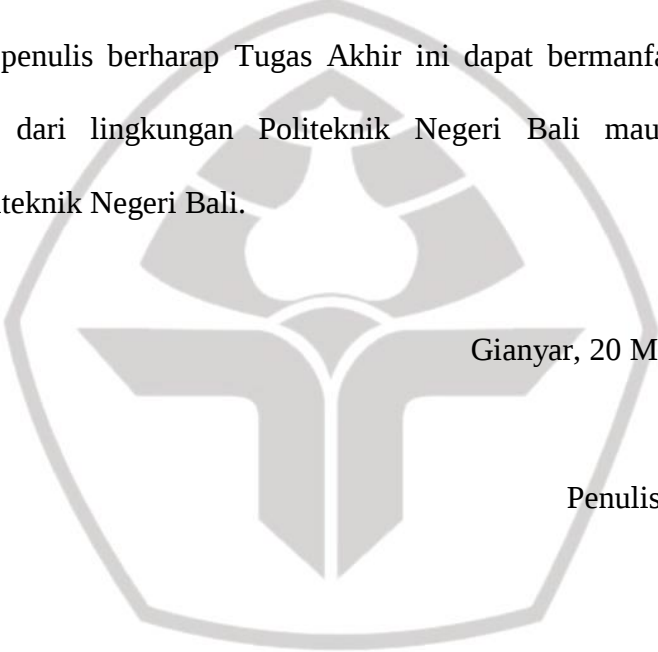
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan, yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberi kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Ni Luh Eka Armoni, SE, M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Bapak Jake Tito Ryan Widi Nugroho, selaku *Learning and Quality Manager* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir.
9. Bayu Retno Timur, selaku *Executiv Chef* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir.
10. Ketut Gede Sartika, selaku *Chef de Cuisine* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve yang telah memberikan bantuan berupa data yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir.

11. Seluruh *Staff Kitchen* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve yang memberikan bantuan berupa data yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir.

12. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

13. Bapak I Made Artana dan Ibu Ni Nyoman Sudiartini kedua orang tua penulis yang telah memberikan bimbingan moral dan moril 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.



Gianyar, 20 Mei 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	4
1. Tujuan Penulisan	4
2. Manfaat Penulisan	5
D. Metode Penulisan.....	6
1. Metode Pengumpulan Data	6
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil.....	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel	7
2. Klasifikasi Jenis Hotel.....	8
B. <i>Food and Beverage Product</i>	10
C. Kitchen	11
1. Pengertian <i>Kitchen</i>	11
2. Jenis-Jenis <i>Kitchen</i>	12
D. <i>Commis</i>	12
E. Memasak	13
1. Pengertian Memasak	13
2. Metode Memasak	14
F. <i>Soup</i>	16

1. Pengertian <i>Soup</i>	16
2 Jenis-Jenis <i>Soup</i>	17
G. Tom Yum Goong	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	20
1. Lokasi Hotel	20
2. Sejarah Mandapa a Ritz-Carlton Reserve	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	22
1. Usaha	22
2. Fasilitas.....	34
C. Struktur Organisasi.....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Penyajian Hasil Observasi	43
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya	58
1. Kendala.....	58
2. Solusi	58
BAB V PENUTUP.....	60
A. Simpulan	60
B. Saran.....	61
LAMPIRAN	40
DAFTAR PUSTAKA	45

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1. Tipe Kamar	28
Tabel 3. 2. Tipe Restoran	32
Tabel 4. 1. Bahan Kaldu Tom Yum Goong	46
Tabel 4. 2. Tabel Bahan Isian Tom Yum Goong	47
Tabel 4. 3. Tabel Bahan Peneman Tom Yum Goong	47
Tabel 4. 4. Bahan-Bahan Kaldu	51
Tabel 4. 5. Tabel Bahan Isian Tom Yum Goong	55



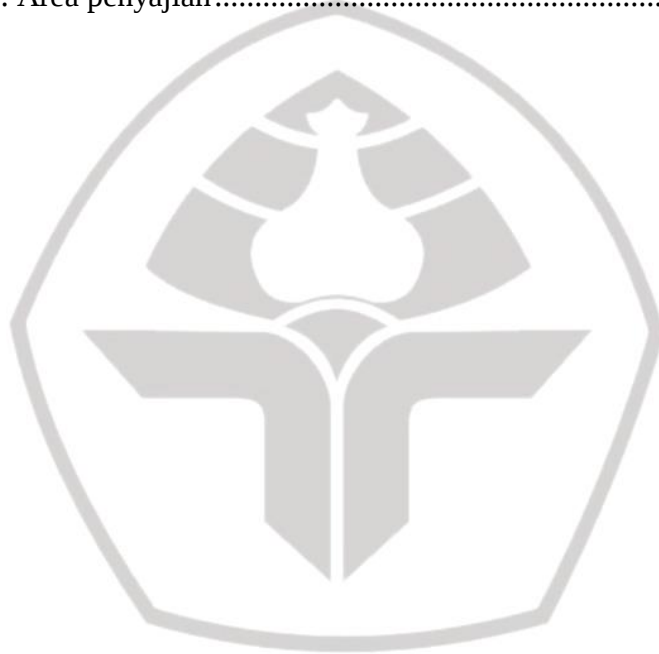
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1. Logo Mandapa a Ritz-Carlton Reserve	20
Gambar 3. 2. <i>Reserve Suite Room</i>	22
Gambar 3. 3. <i>Mandapa Suites</i>	23
Gambar 3. 4. <i>One Bedroom Pool Villa Rain Forest View</i>	24
Gambar 3. 5. <i>One Bedroom Pool Villa Rice Terrace</i>	25
Gambar 3.6. <i>One Bedroom River Front Pool Villa</i>	26
Gambar 3. 7. <i>Reserve Two Bedroom Pool Villa</i>	26
Gambar 3. 8. <i>Mandapa Three Bedroom Pool Villa</i>	27
Gambar 3. 9. <i>Ambar Restaurant</i>	29
Gambar 3. 10. <i>Sawah Terrace Restaurant</i>	30
Gambar 3. 11. <i>Kubu Restaurant</i>	31
Gambar 3. 12. <i>In Villa Dining And Event</i>	32
Gambar 3. 13. <i>The Pool Bar Restaurant</i>	33
Gambar 3. 14. <i>Mandapa Spa</i>	34
Gambar 3. 15. <i>Mandapa Wellness</i>	35
Gambar 3. 16. <i>The Library</i>	35
Gambar 3. 17. <i>Kids Club</i>	36
Gambar 3. 18. <i>Struktur Organisasi Food and Beverage Product</i>	38
Gambar 4. 1. <i>Personal Grooming</i>	45
Gambar 4. 2 <i>Cutting board</i>	48
Gambar 4. 3 <i>Stock Pot</i>	49
Gambar 4. 4 <i>Souce Pan</i>	49
Gambar 4. 5 <i>Chinese Bowl</i>	50
Gambar 4. 6. <i>Mempersiapkan Bahan Kaldu</i>	52
Gambar 4. 7. <i>Pembuatan Kaldu</i>	52
Gambar 4. 8. <i>Mengolah Bahan Kaldu</i>	53
Gambar 4. 9. <i>Hasil Pengolahan Kaldu</i>	54
Gambar 4. 10. <i>Pengolahan Isian Tom Yum Goong</i>	56
Gambar 4. 11. <i>Tahap Akhir Pengolahan Tom Yum Goong</i>	56
Gambar 4. 12. <i>Sambal Soto</i>	57
Gambar 4. 13. <i>Tom Yum Goong</i>	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1. Membuat Kaldu Tom Yam Goong.....	40
Lampiran 1. 2. Pembuatan Tom Yum Goong	40
Lampiran 1. 3, Kulit udang yang sudah matang	41
Lampiran 1. 4. Tom Yum Goong <i>Paste</i>	41
Lampiran 1. 5. <i>Botton mushroom</i>	42
Lampiran 1. 6 <i>Shimenji mushroom</i>	42
Lampiran 1. 7. Pisau.....	43
Lampiran 1. 8 <i>Souce pan</i>	43
Lampiran 1. 9. Area pengolahan.....	44
Lampiran 1. 10. Area penyajian.....	44



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali adalah ikon pariwisata Indonesia yang terkenal di dunia dan juga sebagai salah satu daerah tujuan wisata terkemuka. Bali dikenal menurut para wisatawan karena memiliki potensi alam yang indah antara lain iklim tropis, hutan yang hijau, gunung, danau, sungai dan persawahan yang hijau. Kemajuan pariwisata di Bali didukung oleh tersedianya akomodasi perhotelan yang memadai seperti hotel, restoran dan fasilitas pendukung lainnya.

Resort merupakan salah satu jenis hotel yang terletak di pesisir pantai, hutan dan pegunungan yang menyediakan pelayanan penginapan, makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya seperti hiburan dan aktivitas menarik untuk tamu yang mengunjungi ataupun menginap sementara waktu. Salah satu *resort* bintang lima (5) yang terkenal di daerah industri pariwisata Ubud yaitu, Mandapa a Ritz-Carlton Reserve. Mandapa a Ritz-Carlton Reserve merupakan *resort* yang terletak di tengah-tengah kota Ubud dengan pemandangan hutan, sungai dan persawahan yang masih terawat hingga saat ini. Mandapa a Ritz-Carlton Reserve merupakan salah satu *brand* dari The Ritz-Carlton, serta termasuk salah satu bagian perusahaan dari Marriot International. Ritz-Carlton Reserve berada tepat di bawah The Ritz-Carlton namun memiliki ciri – ciri dan konsep yang berbeda. Ritz-Carlton Reserve sendiri memiliki konsep menyatu dengan alam sekitar dan adat istiadat setempat. Mandapa a Ritz-Carlton Reserve memiliki beberapa departement yang dimulai dari, *Front Office Department*, *Housekeeping*

Terkait topik yang diambil dalam tugas akhir ini penulis mengambil dua buah judul Tugas Akhir sebagai pembanding yang mengangkat topik yang sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda. Judul pertama ditulis oleh Suriani dengan judul Pembuatan Prawn And Chicken Laksa oleh *Commis* pada 180 Dreamland Restaurant di Klapa Resort Bali (Suriani, 2022). Hal yang membedakan dari teknik memasak yang dimana Prawn Chicken Laksa menggunakan metode *simmering* (mendidihkan), sementara Tom Yum Goong menggunakan metode *boiling* (merebus), Chicken Laksa sering di sajikan sebagai hidangan utama sedangkan, Tom Yum Goong biasanya disajikan sebagai hidangan pembuka. Persamaan dari Prawn Chicken Laksa dan Tom Yum Goong adalah dari segi persiapan bahan dimana kedua hidangan ini memulai dari proses persiapan bahan laksa dan bahan kaldu yang segar dan berkualitas baik.

Pada Tugas Akhir kedua yang ditulis oleh Agustini dengan judul Pembuatan Miso Soup untuk *Breakfast* oleh *Commis* di *Live Kitchen* Anarasa Restaurant Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali (Agustini, 2022). Hal yang membedakan dari Tugas Akhir ini terletak pada penyajian. Tom Yum Goong dihidangkan dengan peneman nasi putih, sementara itu Miso Soup dihidangkan dengan peneman berupa *tofu*, *wakame* (rumput laut), udang dan potongan daun bawang. Persamaan dari Tom Yum Goong dan Miso Soup adalah dari segi bahan dan tekstur *soup*.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk menyusun Tugas Akhir dengan topik pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve untuk memberikan pengetahuan mengenai cara

pembuatan serta cara mengatasi kendala dalam proses pembuatan Tom Yum Goong.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve ?
2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh *Commis* dan cara mengatasi permasalahan dalam pembuatan Tom Yum Goong di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve ?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Memaparkan proses pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis*.
- b. Mengetahui kendala yang dihadapi oleh *Commis* dalam proses pembuatan Tom Yum Goong dan cara mengatasinya.

2. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai pengetahuan tambahan khususnya di bidang *food and beverage product* yang belum didapatkan sepenuhnya pada saat praktik di kampus.
- 2) Sebagai syarat menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
- 3) Memberikan pengetahuan cara pembuatan Tom Yum Goong.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Meninjau kemampuan dan hasil studi mahasiswa selama 6 (enam) semester.
- 2) Sebagai bahan evaluasi untuk menilai kekurangan yang dihadapi mahasiswa sehingga dapat meningkatkan mutu pendidikan.
- 3) Sebagai media penilaian dan peninjauan para dosen kepada mahasiswa.

c. Mandapa a Ritz-Carlton Reserve

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang nantinya bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam proses pembuatan Tom Yum Goong.
- 2) Dapat digunakan untuk mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan pada saat pembuatan Tom Yum Goong.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam Tugas akhir ini sebagai berikut:

a. Observasi

Penulis melakukan observasi untuk penyusunan Tugas Akhir ini di *Pool Bar kichen* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve dengan cara mengamati secara langsung dan juga ikut berperan langsung dalam proses pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis*.

b. Wawancara

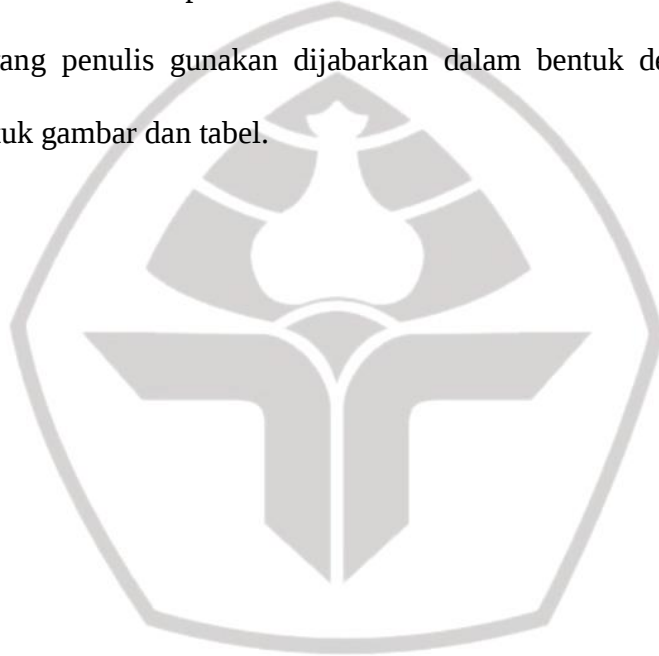
Wawancara merupakan salah satu wujud dari komunikasi interpersonal yaitu suatu bentuk komunikasi yang langsung antara pewawancara dengan narasumber tanpa perantara media dalam mendapatkan informasi. Narasumber dalam wawancara ini adalah *Chef de Partie* dan *Sous Chef* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve.

c. Studi Pustaka

Studi kepustakaan pada Tugas Akhir ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data dengan penelaahan terhadap buku, repository Politeknik Negeri Bali, Google Scholar, literatur, catatan, serta berbagai laporan yang berkaitan dengan masalah dalam penyusunan Tugas Akhir yang berjudul pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Pada penyusunan Tugas Akhir ini, metode analisis data yang penulis gunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Data kualitatif yang dijabarkan berupa studi literatur, wawancara, observasi, dan studi kasus. Pada teknik analisis data kualitatif, penulis melakukan analisis terhadap isu-isu yang muncul pada data-data yang telah didapatkan berkaitan dengan pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve. Metode penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan dijabarkan dalam bentuk deskripsi dengan visualisasi bentuk gambar dan tabel.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve dibagi menjadi beberapa tahapan yaitu:

- a. Tahap persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri (*personal grooming*), persiapan bahan dan persiapan peralatan, pada semua tahapan *Commis* harus mempersiapkan dengan sebaik-baiknya untuk memperlancar operasional di *kitchen*.

- b. Tahap Pengolahan

Pada tahap pengolahan *Commis* harus menguasai tehnik memasak *boiling* (merebus) dan *grilling* (memanggang) sertan memiliki perasa yang kuat untuk memaksimalkan hasil akhir pada proses pengolahan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve.

- c. Tahap Penyajian

Dalam proses pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve. tahap penyajian bertujuan bagi *Commis* memperlihatkan dan menyajikan hasil akhir dengan baik dan maksimal,

Commis juga harus mempunyai skill estetika (*art of cooking*) untuk menambah estetika dalam menyajikan hasil akhir Tom Yum Goong yang mampu meningkatkan selera makan tamu.

2. Hambatan yang sering muncul dan menjadi kendala pada saat pembuatan Tom Yum Goong oleh *Commis* di *Pool Bar* Mandapa a Ritz-Carlton Reserve terletak pada kondisi bahan yang berakibat pada hasil pengolahan, karena bahan yang datang setiap hari tidak selalu sama dan baik untuk dijadikan hidangan. Cara mengatasi hambatan yang terjadi pada proses-proses pembuatan harus lebih teliti dan pandai dalam memilih bahan untuk pengolahan dan memiliki stok bahan yang cukup, serta mengolah kaldu dengan lebih baik dan lebih enak.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan guna meningkatkan hasil yang maksimal dari proses pengolahan hidangan Tom Yum Goong adalah *Commis* memilih bahan-bahan dengan selektif seperti sayuran yang segar, memastikan udang benar-benar dalam kondisi segar, memeriksa bumbu-bumbu selalu dalam kondisi baik. Pada saat memasak selalu memperhatikan waktu perebusan, agar hasilnya sesuai dengan yang diinginkan. *Commis* membuat standar rasa kuah seperti *strong*, *medium* dan *mild*, sehingga memudahkan *waiter* pada saat menjelaskan informasi ke tamu dan proses pembuatan menjadi lebih efektif.

Tim *Pool Bar Restaurant* baik *Commis* maupun *waiter* rutin mengadakan *briefing* maupun evaluasi kerja agar kendala-kendala yang terjadi tidak terulang lagi. *Commis* dan *waiter* agar selalu menjalin komunikasi yang baik untuk

menghindari kesalahpahaman sehingga dapat meningkatkan kualitas pelayanan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, N. M. A. W. (2022). *PEMBUATAN MISO SOUP UNTUK BREAKFAST OLEH COMMIS DI LIVE KITCHEN ANARASA "VENPICK RESORT & SPA RESTAURANT M ? JIMBARAN BALI*.
- Ahmad, 2022. (2022). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar. *Journal of Management and Social Sciences*, 2(1), 91–100.
- Ansyira, A., & Yusanto. (2022). Representasi keberagaman budaya dalam pengenalan kuliner Tom Yum. *Jurnal Education and Development Institut Pendidikan Tapanuli Selatan*, 10(3), 115. <http://repository.uph.edu/41336/>
- Apandi, N. D., & Baharta, E. (2022). TINJAUAN TENTANG PENYAJIAN BUFFET BREAKFAST DI HARRIS HOTEL AND CONVENTION BANDUNG Review About Buffet Breakfast Serving At Harris Hotel And Convention Bandung. *E-Proceeding of Applied Science*, 1(3), 219–525.
- Faridha. (2022). SPRING ROLL TOM YUM TOFU SEBAGAI INOVASI ONE DISH MEAL SEHAT. *Home Economics Journal*, 7(1), 1–7. <https://doi.org/10.21831/hej.v7i1.41583>
- Harsanti, P. S., Andriani, C., & Timur, J. (2021). Kreasi nasi goreng gulung bumbu tomyam. *Jurnal Pesona Hospitality*, 14(1), 33–46.
- Hilmi, R. Z., Hurriyati, R., & Lisnawati. (2022). STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG OPERASIONAL PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL PALEMBANG. 3(2), 91–102.
- Huda, S., & Nurcahyo, J. (2023). Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, VI(1), 45–55. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/viewFile/524/416>
- Lestari, H. (2022). 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>
- Lutfi Hendriyati, & Ihsan Budi Santoso. (2021). Strategi Pemasaran Food And Beverage Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Cavinton Hotel Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Tourism and Economic*, 4(1), 60–72. <https://doi.org/10.36594/jtec/xwpgeh73>
- Mahendra, Y. I., & Sutanto, D. H. (2021). Implementasi Metode Hear Them Out, Empathize, Apologize dan Taking Proper Action and Follow Up (Head)

Sebagai Pelayanan Prima Bisnis Perhotelan. *Ascarya: Journal of Islamic Science, Culture, and Social Studies*, 1(1), 66–77.
<https://doi.org/10.53754/iscs.v1i1.11>

Patonah, S. (2023). Peningkatan Kemampuan Siswa Dalam Pengolahan Soup Melalui Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Students Teams Achievement Divisions Tahun 2012/2013. *Teknobuga*, 1(2), 1–12.

Puspitasari, A. M. (2020). *Penerapan Standar Pengolahan Bahan Makanan*. September 2019.

Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*. 12.
<http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/8713>

Setyowati, E. (2020). Memasak bersama tumbuhkan karakter anak. *Setyowati, E. (2020). Memasak Bersama Tumbuhkan Karakter Anak*. 451–456., 451–456.

Sri Larasati, 2016:5. (2021). Bab II kajian teori. *Jurnal Ilmiah Gambaran Umum Perhotelan Dan Food and Beverage Devision*, 1, 16–72.

Suriani, N. W. (2022). *PEMBUATAN PRAWN AND CHICKEN LAKSA OLEH COMMIS PADA 180 DREAMLAND RESTAURANT DI*.

Syahrizal, S., & Putri, E. D. H. (2023). Usaha Pengelolaan Makanan Untuk Meningkatkan Kualitas Makanan. *Khasanah Ilmu*, 5(1), 71.

Toolkit, Z., & Donoghue. (2020). Jurnal Management Pariwisata Food and Beverage Production. *Trends in Cognitive Sciences*, 14(2), 88–100.
<http://landing.adobe.com/en/sea/products/acrobat/69210-may-prospects.html?trackingid=KTKAA>

Villa, P., Sumber, S., & Story, T. (2020). *Gambar 2.1 Pilotis Villa Savoye Sumber: The Story of Architecture - 1997*. 2020, 13–35.

POLITEKNIK NEGERI BALI