

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ROCKY ROAD CHOCOLATE SEBAGAI
AMENITIES KAMAR DI PASTRY SECTION
HOTEL RIMBA BY AYANA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Diah Cintya Pebriyanthi
NIM 2215823117**

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ROCKY ROAD CHOCOLATE SEBAGAI
AMENITIES KAMAR DI PASTRY SECTION HOTEL RIMBA
BY AYANA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Diah Cintya Pebriyanthi
NIM 2215823117**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
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 *Rocky Road Chocolate* Sebagai *Amenities* Kamar di *Pastry Section* Hotel RIMBA By AYANA dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Rocky Road Chocolate* sebagai *Amenities* Kamar di *Pastry Section* di Hotel Rimba By Ayana 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 di atasi 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M Kom., selaku pembimbing 1 dan Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum. Pembimbing 2, yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini
6. Made Jane Purnama, selaku *Assistant Training Manager* AYANA Bali , yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
7. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. I Kadek Hendra Parwata dan Ni Luh Yastini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca.

Badung, 16 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat	4
1. Tujuan	4
2. Manfaat	4
D. Metode Penulisan.....	5
1. Metode Pengumpulan Data	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Food and Beverage Department.....	8
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	10
2. Pengertian Food and Beverage Product	11
3. Pengertian Food and Beverage Service.....	12
C. Kitchen.....	12
1. Pengertian Kitchen.....	12
D. Pastry Section.....	14
1. Pengertian Pastry Section.....	14
2. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Pastry Section</i>	15

3. Teknik – Teknik Memasak Bahan <i>Chocolate</i>	15
E. Pengertian Rocky Road <i>Chocolate</i>	19
1. Pengertian Rocky road	19
2. Pengertian <i>Chocolate</i>	20
3. Proses Pembuatan <i>Chocolate</i>	20
F. Pengertian Pembuatan.....	22
G. Room Amenities.....	22
1. Pengertian Room Amenities	22
2. Complimentary Amenities	23
H. Resep.....	24
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	25
A. Lokasi dan Sejarah AYANA Bali	25
1. Lokasi Hotel.....	25
2. Sejarah AYANA BALI	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	27
1. Bidang Usaha	27
2. Fasilitas	27
C. Struktur Organisasi.....	43
BAB IV PEMBAHASAN.....	48
A. Penyajian Hasil Observasi.....	48
1. Tahap Persiapan	48
2. Tahap Pelaksanaan / Pembuatan.....	58
3. Tahap Akhir	63
B. Kendala Yang Dihadapi Dan Solusi	63
BAB V PENUTUP.....	66
A. Simpulan	66
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	68

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar AYANA Bali	28
Tabel 3.2 Tipe Kamar AYANA Segara Bali	29
Tabel 3.3 Tipe Kamar RIMBA by AYANA.....	29
Tabel 3.4 Restoran dan Bar.....	33
Tabel 3.5 Venues.....	38
Tabel 4.1 Bahan - Bahan Pembuatan Rocky Road	56
Tabel 4.2 Keterangan Bahan - Bahan Rocky Road.....	57



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.2 Struktur organisasi culinary	44
Gambar 4.1 Persiapan diri.....	50
Gambar 4.2 Persiapan kitchen.....	51
Gambar 4.3 Kompor.....	52
Gambar 4.4 Bowl stainless.....	52
Gambar 4.5 Cutting board.....	53
Gambar 4.6 Knife.....	53
Gambar 4.7 Rubber spatula.....	54
Gambar 4.8 Digital scale.....	54
Gambar 4.9 Sauce pan.....	55
Gambar 4.10 Spoon.....	55
Gambar 4.11 Cetakan silikon.....	56
Gambar 4.12 Spatula pelapis.....	56
Gambar 4.13 <i>White chocolate</i>	58
Gambar 4.14 <i>Raisins</i>	59
Gambar 4.15 <i>Cashew</i>	59
Gambar 4.16 <i>Pistachio</i>	60
Gambar 4.17 <i>Dry coconut</i>	60
Gambar 4.18 <i>Royaltine</i>	61
Gambar 4.19 <i>Dried mango</i>	61
Gambar 4.20 <i>Marshmallow</i>	62
Gambar 4.21 <i>Gum paste</i>	62
Gambar 4.22 <i>White chocolate</i> yang sudah di cairkan.....	63
Gambar 4.23 Hasil potongan pistachio, cashew, raisin dan dried mango.....	63
Gambar 4.24 Tempering pada <i>white chocolate</i>	64
Gambar 4.25 Mencampurkan semua bahan	65
Gambar 4.26 Menimbang semua campuran <i>chocolate</i>	65
Gambar 4.27 Memberikan potongan dry mango, marshmallow dan gum paste ..	66
Gambar 4.28 Memasukkan rocky road ke dalam chiller	66
Gambar 4.29 Mengeluarkan rocky road dari cetakan	67
Gambar 4.30 Rocky road siap di kemas.....	67
Gambar 4.31 Hasil akhir dari rocky road amenities	68

LAMPIRAN

- Lampiran 1. To'ge Restaurant
- Lampiran 2. Form Amenities
- Lampiran 3. Membungkus Rocky Road
- Lampiran 4. Metode Au Bain Marie



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

AYANA Bali merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di Jalan Karang Mas Sejahtera, Jimbaran, Bali. Berdiri di atas lahan seluas 90 hektar m2 dan memiliki 4 properti yaitu AYANA *Villa*, AYANA *Resort*, AYANA SEGARA dan RIMBA *by* AYANA, dengan total 972 kamar, 24 *Food and Beverage outlet*, 26 *Banquet Venues*, 14 *Swimming Pool* dan *Spa*. Hotel ini adalah satu satunya hotel yang memiliki konsep *integrated resort* di kawasan Jimbaran, dimana properti hotel ini saling terhubung sehingga tamu yang menginap dapat menggunakan fasilitas dari seluruh *property*. AYANA Bali memiliki departemen-departemen yang memiliki tugas dan tanggung jawab yang berbeda namun memiliki satu tujuan yang sama yaitu memberikan *excellent service*. Departemen-departemen tersebut diantaranya: Front Office Departement, Housekeeping Departement, Engineering Departement, Human Resource Department, Security Departement, Food and Beverage Departement serta departemen lainnya.

Food and Beverage Department (F&B) adalah salah satu departemen utama dalam industri perhotelan yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman bagi tamu. F&B department memainkan peran penting dalam mendukung operasional hotel, meningkatkan kepuasan tamu, serta memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan hotel. F&B Department dibagi menjadi dua, yaitu F&B Service dan F&B Product. F&B Product adalah bagian di hotel yang berkaitan langsung dengan pengolahan makanan. Dalam operasionalnya didukung oleh beberapa *section* diantaranya adalah *pastry section*.

Pastry Section merupakan salah satu bagian *kitchen*, yang berperan dalam pembuatan kue-kue atau yang biasa dikenal dengan istilah *cake* untuk menambah pendapatan hotel selain kamar dan resto. *Pastry section* menyediakan produk-produk *pastry* yang dapat dinikmati oleh tamu. Selain itu *pastry section* juga menyediakan produk *pastry* yang digunakan sebagai *amenities* kamar untuk tamu *VIP*, ulang tahun, *anniversary*, *honeymoon*, *babymoon* dan lainnya. *Amenities* adalah fasilitas pendukung yang diberikan pihak hotel untuk memberikan kenyamanan pada pengunjung agar betah selama menginap di hotel. Maka dari itu *pastry section* berusaha membuat pengalaman tamu menjadi lebih menyenangkan. Salah satu produk *pastry* yang digunakan untuk *amenities* kamar adalah *Rocky Road*.

Jika pada umumnya *rocky road* dibuat menggunakan *dark chocolate* atau *milk chocolate*, berbeda halnya dengan *rocky road* yang disajikan di Hotel RIMBA by AYANA. Produk ini dibuat dengan menggunakan *white chocolate* sebagai bahan utamanya. Ide pembuatan *rocky road* dengan *white chocolate* ini terinspirasi dari pengalaman pribadi sang *Chef* bersama keluarganya saat berjalan-jalan di kawasan Jimbaran, Bali. Mereka menyusuri jalanan berbatu yang tidak rata, namun menyimpan banyak kenangan dan cerita. Dari perjalanan tersebut, tercetuslah ide untuk menciptakan sebuah kudapan manis yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga memiliki nilai cerita dan makna emosional. Setelah ide tersebut tercipta, dikembangkanlah resep *rocky road* versi RIMBA by AYANA.

Rocky road sendiri merupakan hidangan penutup berbahan dasar *chocolate* yang dicampur dengan potongan *marshmallow* dan *kacang-kacangan* seperti *pistachio* dan *cashew*. Seiring berkembangnya waktu, variasi *rocky road* pun

semakin beragam, dengan tambahan bahan-bahan seperti *raisin*, *dry coconut*, dan potongan biskuit. Perpaduan rasa manis dari *chocolate*, asam segar dari buah kering, gurih renyah dari kacang, serta tekstur menarik dari kelapa dan biskuit menjadikan setiap gigitan *rocky road* begitu berkesan. Dengan sentuhan kreativitas dan penggunaan bahan-bahan berkualitas tinggi, *rocky road* khas RIMBA by AYANA ini dikemas secara eksklusif sebagai *in-room amenities*, khususnya untuk para tamu yang sedang merayakan *honeymoon* atau *anniversary*. Harapannya, *rocky road* ini dapat menjadi bagian dari pengalaman menginap yang manis dan tak terlupakan. Sebagai bentuk perhatian terhadap kebutuhan khusus tamu, jika terdapat tamu yang memiliki alergi terhadap kacang-kacangan, maka akan disiapkan varian *rocky road* tanpa kacang. Begitu pula jika terdapat tamu yang alergi terhadap telur, maka akan disiapkan *rocky road* versi *no egg*, sehingga tetap aman untuk dikonsumsi.

Terkait topik yang diambil dalam tugas akhir ini penulis melakukan perbandingan dengan beberapa tugas akhir sebelumnya dengan topik yang sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda. Tugas akhir perbandingan pertama yaitu dari Dewi (2024) dengan judul “Pembuatan Kue Tradisional untuk *Daily Turndown Service Amenities* oleh *Pastry Commis* di Soori Bali” yang memiliki persamaan dalam membuat produk makanan manis yang disajikan sebagai *amenities* di kamar tamu hotel namun perbedaannya ada pada produk yang disajikan dimana tugas akhir tersebut lebih menekankan penggunaan kue tradisional dalam *turndown service* harian sedangkan tugas akhir ini lebih pada kreasi *chocolate modern* yang dikemas secara eksklusif untuk momen spesial.

Tugas akhir pembandingan kedua yaitu dari Warniadi (2023) dengan judul "Pembuatan *Chocolate Blossom* oleh *Pastry Section Koral Restaurant The Apurva Kempinski Bali*" dimana tulisan tugas akhir ini memiliki persamaan yang mengangkat produk berbahan dasar *chocolate* sebagai bahan dan memerlukan teknik *tempering* yang tepat agar menghasilkan hasil akhir yang sempurna namun yang membedakannya adalah tugas akhir tersebut lebih difungsikan sebagai elemen hiasan untuk plating *dessert* di restoran *fine dining* sedangkan tugas akhir ini dibuat dalam bentuk batang yang dengan tekstur padat yang dikemas dalam *box* eksklusif yang akan disuguhkan spesial untuk tamu hotel.

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan di atas, penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan judul "Pembuatan *Rocky Road Chocolate* di *Amenities Kamar Pada Pastry Section Hotel Rimba By Ayana*".

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *rocky road chocolate* sebagai *amenities* kamar di *pastry section* Hotel RIMBA By AYANA?
2. Apa sajakah kendala yang di hadapi dalam pembuatan *rocky road chocolate* sebagai *amenities* kamar di *pastry section* Hotel RIMBA By AYANA?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Rocky Road Chocolate* Sebagai *Amenities Kamar* di *Pastry Section* Hotel RIMBA By AYANA adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk:

- a. Mendeskripsikan Pembuatan *Rocky Road Chocolate* Sebagai *Amenities* Kamar di *Pastry Section* Hotel RIMBA By AYANA.
- b. Menjelaskan kendala kendala yang di hadapi dalam Pembuatan *Rocky Road Chocolate* Sebagai *Amenities* Kamar di *Pastry Section* Hotel RIMBA By AYANA.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Mengetahui dan dapat menambahkan pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang pembuatan *Rocky road*.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi salah satu sumber informasi tambahan bagi mahasiswa atau pembaca yang ingin memperdalam pengetahuan di bidang pembuatan Rocky Road, khususnya dalam konteks industri perhotelan dan pastry.
 - 2) Sebagai perbandingan bagi mahasiswa dalam mengembangkan ide pembuatan tugas akhir dan juga sebagai bahan bacaan bagi mahasiswa yang tertarik dalam pembuatan *Rocky road*.

c. Perusahaan (RIMBA By AYANA)

- 1) Sebagai masukan atau pertimbangan bagi pihak hotel dalam upaya meningkatkan kualitas produksi.
- 2) Mengurangi kendala - kendala pada Pembuatan *Rocky Road Chocolate* Sebagai *Amenities* Kamar di *Pastry Section* Hotel RIMBA By AYANA.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada tugas akhir ini adalah metode observasi, wawancara maupun studi pustaka.

a. Observasi

Pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat semua data yang diperlukan berkaitan dengan Pembuatan *Rocky Road Chocolate* Sebagai *Amenities* Kamar di *Pastry Section* Hotel RIMBA By AYANA.

b. Wawancara

Pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab kepada *Pastry Chef* mengenai Pembuatan *Rocky Road Chocolate* Sebagai *Amenities* Kamar di *Pastry Section* di Hotel RIMBA By AYANA.

c. Studi Pustaka

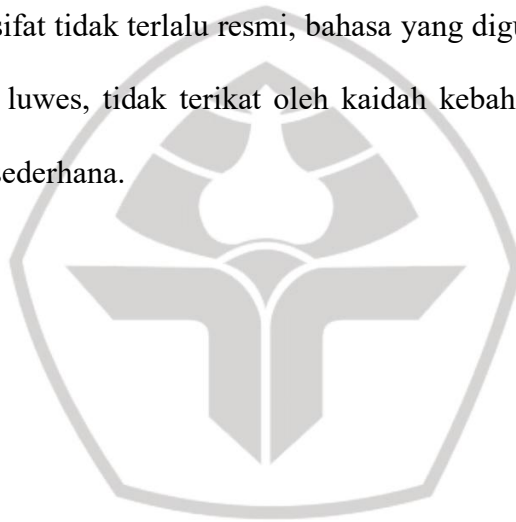
Pengumpulan data yang diperoleh dari hasil pencarian informasi pada berbagai buku literatur dan internet yang berkaitan dengan Pembuatan *Rocky Road Chocolate* Sebagai *Amenities* Kamar di *Pastry Section* Hotel RIMBA By AYANA.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Deskriptif kualitatif adalah salah satu jenis metode penelitian dalam ilmu sosial

yang bertujuan untuk menggambarkan atau menjelaskan fenomena, kejadian, atau situasi berdasarkan data yang diperoleh secara mendalam melalui observasi, wawancara, dokumen, atau teknik pengumpulan data lainnya.

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan adalah metode formal dan informal. Metode formal adalah metode yang bersifat resmi seperti contohnya presentasi, laporan penelitian atau paparan. Penyajian formal ditandai dengan struktur yang sistematis, penggunaan bahasa baku dan penyertaan data pendukung seperti grafik tabel dan diagram. Metode informal merupakan metode yang bersifat lebih santai dan bersifat tidak terlalu resmi, bahasa yang digunakan dalam metode ini cenderung lebih luwes, tidak terikat oleh kaidah kebahasaan yang kaku dan penyajiannya lebih sederhana.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil uraian Pembuatan *Rocky Road Chocolate* Sebagai Amenities Kamar di *Pastry Section* Hotel Rimba By AYANA dapat disimpulkan menjadi tiga tahap sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan terdiri dari persiapan diri, perisapan lingkungan kerja, persiapan alat, dan bahan makanan.

2. Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan ini terdiri dari mencairkan *chocolate*, memotong bahan bahan seperti *pistachio*, *cashew*, *marshmallow*, *raisin*, *dried mango*. Melakukan tempering pada *white chocolate* sehingga *chocolate* mencapai suhu 28 derajat celcius. Mencampurkan semua bahan yang telah di potong seperti *pistachio*, *cashew*, *raisin*, *dried coconut*, dan *royaltine* ke dalam *white chocolate* yang telah di cairkan. Menimbang campuran *white chocolate* ke dalam silikon sebanyak 40 gram. Memberikan potongan *dried mango* dan *marshmallow* di atas campuran *white chocolate* yang telah dicairkan. Memasukkan *white chocolate* yang telah di cetak ke dalam *chiller* hingga padat. Mengeluarkan semua *white chocolate* dari cetakkan *silicon* dengan hati-hati. *Rocky road* dikumpulkan dan diletakkan pada tray yang bersih dan disimpan disuhu ruang dengan daya simpan satu bulan. *Rocky road* yang telah mengeras dibungkus menggunakan plastik *food grade*, lalu disusun dalam

kotak eksklusif lengkap dengan kartu ucapan sesuai momen tamu, guna menciptakan kesan personal dan mewah.

3. Tahap Penutupan

Pada tahap akhir produksi, *staff pastry* wajib menjaga kebersihan area kerja dengan membersihkan meja, peralatan, dan mesin penimbang; mengembalikan alat ke *dishwashing*, mencuci peralatan khusus seperti cetakan silikon dan spatula, mengeringkan cetakan sebelum disimpan, serta merapikan seluruh peralatan setelah digunakan.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan Praktik Kerja Lapangan di Hotel Rimba By Ayana, maka penulis dapat memberikan saran-saran sebagai berikut:

- 1) Diharapkan *staff pastry* yang sedang mencairkan *white chocolate* agar menggunakan di heat level 8 atau 9 agar kompor tidak menghasilkan panas yang terlalu kecil tidak juga menghasilkan panas yang terlalu besar sehingga sambil menunggu *chocolate* mencair *staff pastry* dapat memanfaatkan waktu dengan mengerjakan produk lain.
- 2) Disarankan agar koordinasi antara bagian purchasing dan pastry juga perlu ditingkatkan untuk memastikan ketersediaan bahan, serta mempertimbangkan pembelian pistachio dalam jumlah besar saat tersedia dengan penyimpanan barang yang tepat. Hal ini penting untuk menjaga kelancaran produksi tanpa menurunkan kualitas produk.

- 3) Untuk menghindari kekurangan staf yang bertugas, pihak hotel diharapkan mempertimbangkan untuk merekrut *staff* tambahan, baik *staff* tetap maupun *staff* sementara (*trainee* atau *daily worker*) untuk membantu proses produksi.
- 4) Sebagai bentuk pengendalian biaya potongan *rocky road* yang masih layak di konsumsi sebaiknya tidak langsung dibuang. *Rocky road* yang patah tersebut bisa dijadikan sebagai topping ice cream atau dicairkan dan dicetak lalu di kemas ulang.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Astryani, D., & Rakhmadi, F. A (2024). Development of an Automated Temperature Control System for Optimized *Chocolate* Tempering: Pengembangan Sistem Kontrol Suhu Otomatis untuk Optimasi Tempering *Chocolate*. *Sunan Kalijaga Journal of Physics*, 6(2), 74-78.
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52.
- Desthiani, U., Suminar, R., & Cristiani, S. (2021). Peran dan tugas administrasi food & beverage service pada Hotel Santika Bsd City Serpong. *In Proceeding Seminar Nasional* (Vol. 1, No. 1.28-38).
- Dev, C. S., & Kumar, P. (2019). A detailed study of the expected and actual use of hotel amenities. *Boston Hospitality Review*, 20, 1-22.
- Dev, C. S., Hamilton, R. W., Rust, R. T., & Valenti, M. V. (2018). What do hotel guests really want? *Anticipated versus actual use of amenities*
- Ertural, A. E., Altınok, Ö., & Çavdaroglu, Ö. A. (2023). Importance of rheological properties in enrobing efficiency of dark chocolate: Application in wafer products. *International Journal of Food Science & Technology*.
- Ghafur, M., Ermawati, E. A., Handoko, R. T., Sanjaya, A. W., & Nurhalimah, N. (2024). ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP MENU TENDERLOIN STEAK. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(1), 21-32.
- Hamidah, H. (2021). TA: KARAKTERISTIK CHEESECAKE DENGAN METODE AU BAIN MARIE DI CV JAYA BAKERY LAMPUNG (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung*).
- Hotel Chocolat. (2025). What is Rocky Road? Your guide to the ultimate no-bake *Chocolate* delight. Hotel Chocolat Blog. Retrieved from <https://www.hotelchocolat.com/uk/blog/Chocolateknowledge/what-is-rocky-road.html>.
- Kaneko, F., Oonishi, K., Uehara, H., & Hondoh, H. (2021). Polarized FTIR ATR spectroscopic study on the structure of chocolate: Influence of mold on fat crystalline structures. *Crystal Growth & Design Journal*
- Kartika Dewi, & Rahayu, Y. F. (2020). Tugas dan tanggung jawab pastry cook dalam pengolahan panna cotta di Travello Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 36–42.

- Kim, J. J., Lee, J.-S., & Han, H. (2023). Tangible and intangible hotel in-room amenities in shaping customer experience and the consequences in the with-corona era. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 35(2), 657–681.
- Lestari, N. S., Sia, H., & Gunawan, A. (2022). Pengaruh Motivasi Terhadap Kinerja Karyawan di Pastry Section Hotel. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 13(1), 50-56.
- 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(2), 33–43.
- Oba, M. Y., Laga, S., & Sutanto, S. (2023). Kajian Lama Tempering Terhadap Karakteristik Sensori dan Kadar Lemak *Chocolate* Batang dengan Metode Couverture. *PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research*, 1 (2), 74-82.
- PT Freyabadi Indotama. (n.d.). Proses Pengolahan Coklat dari Biji Kakao. Freyabadi. Diakses pada 27 Juli 2025, dari <https://www.freyabadi.com/id/blog/proses-pengolahan-coklat-dari-biji-kakao>.
- 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 (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali*).
- 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 (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali*).
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh proses conching terhadap sifat fungsional *Chocolate* (*Cacao theobroma cacao L.*). *EDUFORTECH*, 6(1), 26-31.
- Satyani, N. M. A. D. (2024). Penanganan Special Arrival Amenities oleh Pramusaji In Room Dining di The Apurva Kempinski Bali (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali*).
- Satyarini, R., Pratikna, R. N., Mulia, F., & Dewi, V. I. (2020). Hygiene sanitasi makanan jajanan kantin sebuah perguruan tinggi swasta X di Bandung untuk meningkatkan kesehatan lingkungan. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 375–386.
- Seruni, G. P. (2019). *Prosedur pemungutan pajak hotel bintang tiga pada Badan Pendapatan Daerah Kabupaten Jember* (Laporan Tugas Akhir, Universitas Jember). Digital Repository Universitas Jember.

Tan, J., & Kerr, W. L. (2017). Determination of chocolate melting properties by capacitance based thermal analysis (CTA). *Food Measure*.

Trianjana, I. G. L. A. (2024). Pembuatan Croissant oleh Commis di Pastry & Bakery Section Hyatt Regency Bali (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali*).

Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital dan Manajemen*, 1(1), 36-42.

Wikipedia contributors. (2025, June). Rocky road (dessert). Wikipedia. [https://en.wikipedia.org/wiki/Rocky_road_\(dessert\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Rocky_road_(dessert)).

Winarno, R., & Yulianto, A. (2013). Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Santika Premiere Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(1).



POLITEKNIK NEGERI BALI