

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PRAWN QUESADILLA OLEH COMMIS
DI PLATINUM HOTEL JIMBARAN BEACH BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Agus Dika Adiputra

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PRAWN QUESADILLA OLEH COMMIS
DI PLATINUM HOTEL JIMBARAN BEACH BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Agus Dika Adiputra
NIM 2215823166**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PRAWN QUESADILLA OLEH COMMIS DI PLATINUM HOTEL JIMBARAN BEACH BALI

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Agus Dika Adiputra
NIM 2215823166**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Es, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul PEMBUATAN PRAWN QUESADILLA OLEH COMMIS DI PLATINUM HOTEL JIMBARAN BEACH BALI dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan PEMBUATAN PRAWN QUESADILLA OLEH COMMIS DI PLATINUM HOTEL JIMBARAN BEACH BALI 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 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 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 DIII

Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Dan juga selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam tugas akhir.

5. Ni Luh Putu Rastiti, selaku Training Manager/Human Resource Manager Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
6. Seluruh *Staff* yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
7. Ibu dosen Pembimbing 1 dan 2 yang telah sabar membimbing penulis selama membuat Tugas Akhir di Politeknik Negeri Bali.
8. I Wayan Suardana dan Ni Nengah Widiani kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik 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.

Badung, 19 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	vi
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
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. Hotel.....	8
B. Pengertian Food And Beverage Departement.....	12
C. Restaurant.....	13
D. Commis.....	16
E. Pengertian <i>Kitchen</i> Dan Jenis-Jenisnya	17
F. Pengertian Memasak Dan Metode Memasak.....	18
G. Pengertian Quesadilla	20
H. Hygiene	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	23
C. Struktur Organisasi	32
BAB IV PEMBAHASAN.....	36
A. Prosedur Pembuatan Prawn Quesadilla Oleh Commis Di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali	36

B. Kendala yang dihadapi oleh commis dalam pembuatan prawn quesadilla di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali dan cara mengatasinya.....	53
BAB V PENUTUP.....	55
A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	60



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.....	24
Tabel 3. 2 Restoran and Bar Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali	24
Tabel 3. 3 Venue Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.....	25



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.....	22
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.....	33
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Kitchen.....	33
Gambar 4. 1 Uniform Platinum Hotel Beach Bali.....	38
Gambar 4. 2 Knife.....	39
Gambar 4. 3 Cutting Board.....	40
Gambar 4. 4 Spatula.....	40
Gambar 4. 5 Bowl.....	41
Gambar 4. 6 Pan.....	41
Gambar 4. 7 Kompor.....	42
Gambar 4. 8 Sauce Dish.....	42
Gambar 4. 9 Mayonaise.....	43
Gambar 4. 10 Coriander.....	44
Gambar 4. 11 Jalapeno.....	44
Gambar 4. 12 Paprika Merah.....	45
Gambar 4. 13 Paprika Hijau.....	45
Gambar 4. 14 Prawn.....	45
Gambar 4. 15 Guacamole.....	46
Gambar 4. 16 Tomato Salsa.....	46
Gambar 4. 17 Mozzarella Cheese.....	47
Gambar 4. 18 Sour Cream.....	47
Gambar 4. 19 Tortilla.....	47
Gambar 4. 20 Guacamole.....	50
Gambar 4. 21 Tomato Salsa.....	51
Gambar 4. 22 Sour Cream.....	51
Gambar 4. 23 Prawn Quesadilla.....	52

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.....	60
--	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali merupakan hotel bintang lima yang berada di bawah naungan Perusahaan PT Timbul Bali Jaya Internasional. Hotel ini berlokasi di dekat Pantai Kedonganan tepatnya di jalan Pantai Kedonganan No. 91-93, Kedonganan Bali. Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali juga memiliki beberapa departemen dengan tugas dan tanggung jawab berbeda antara lain *Front Office Departement, Housekeeping Departement, Food and Beverage Departement, Human Resource Departement, Engineering Departement, Sales and Marketing Departement, serta Accounting Department*. Salah satu departemen yang paling berperan dalam hotel ini adalah *Food and Beverage Departement*. *Food and Beverage Departement* dibagi menjadi dua bagian, yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*.

Food and Beverage Product adalah divisi yang bertugas dan bertanggung jawab terkait kebutuhan pengolahan bahan makanan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appertizer, soup, main course* dan *dessert* untuk para tamu. Sementara itu, *Food and Beverage Service* bertanggung jawab dalam pelayanan makanan dan minuman. *Food and Beverage Service* berperan sebagai penjamu pelayanan makanan dan minuman kepada tamu, mulai dari kedatangan hingga tamu meninggalkan restoran.

Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali memiliki 2 restoran dan 2 bar yaitu, *Paladium Restaurant, 28 Gourmet Pastry & Delicatessen, Wine Cellar, dan The Infinity Sunset Bar*. *The Infinity Sunset Bar* merupakan bar untuk menikmati

cocktail dengan pemandangan matahari terbenam. *Wine Cellar* adalah bar di Platinum Hotel untuk tamu dapat menikmati wine dari *brand* terkenal seluruh dunia. 28 Gourmet Pastry & Delicatessen adalah restoran yang menawarkan berbagai macam pizza buatan tangan, hidangan pasta, kue-kue, pastri, dan kopi. Palladium Restaurant di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali merupakan restoran yang menawarkan *menu Western, Indonesian, Chinese, Seafood, dan Italian* mulai dari sarapan sampai *dinner*. Restoran ini juga melayani *room service* untuk tamu yang menginap di Platinum Hotel.

Palladium Restaurant merupakan restoran yang paling banyak dikunjungi oleh para tamu di Platinum Hotel karena menyediakan banyak pilihan menu. Prawn Quesadilla adalah menu yang paling diminati karena penjualannya perhari mencapai 40-50 porsi. Prawn Quesadilla merupakan salah satu menu *appetizer* khas Mexico. Prawn Quesadilla adalah tortilla yang dilipat menggunakan isian daging ayam, sapi atau udang. Selain itu, tortilla diisi juga dengan irisan *lettuce* dan keju berserat yang dimasak secara tradisional di atas *comal* sampai keju benar-benar meleleh dan biasanya dimasak tanpa tambahan minyak apapun serta disajikan dengan salsa hijau atau merah, bawang cincang dan guacamole sauce, guacamole adalah *sauce* tradisional Mexico yang terbuat dari alpukat. Prawn Quesadilla di Mexico termasuk ke dalam menu *appetizer*, namun bisa juga disajikan sebagai menu utama karena bahan pembuatannya lengkap yang terdiri dari protein, karbohidrat dan serat, yang menjadi pembeda adalah porsinya.

Quesadilla adalah hidangan Mexico yang berasal dari Bahasa Spanyol yaitu "Queso" yang berarti suatu benda kecil yang mengandung keju. Teknik memasak yang digunakan dalam pembuatan Prawn Quesadilla ini adalah teknik memanggang

di atas *pan* dengan teknik *saute*. Tujuannya untuk menghasilkan rasa dan tekstur yang lebih lembut. Teknik penyajian Prawn Quesadilla di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali cukup berbeda dari hotel-hotel lainnya. Beberapa hotel lainnya menyajikan Prawn Quesadilla dengan *guacamole sauce*, *tomato salsa* hingga *sour cream* yang dihidangkan langsung di atas Prawn Quesadilla sehingga rasanya akan tercampur menjadi satu. Namun, di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali secara khusus Palladium Restaurant, Prawn Quesadilla disajikan dengan *sauce* yang dipisah. Tujuan dari *sauce* yang dipisah tersebut agar tamu dapat menikmati rasa yang berbeda-beda dari beberapa pilihan *sauce* sesuai dengan keinginannya, seperti Guacamole, Tomato Salsa, dan Sour Cream.

Quesadilla telah banyak ditulis sebagai tugas akhir sebelumnya, namun dengan variasi yang berbeda-beda. Merlina pada tahun 2022 menulis tugas akhir dengan judul “Pembuatan Chicken Quesadilla Oleh Commis Pada Hiu Restaurant Di Jimbaran Bay Beach Resort & Spa”. Dalam tugas akhir tersebut, dijelaskan cara pembuatan Quesadilla, sedangkan untuk isian dari quesadilla berbeda yaitu *chicken* atau daging ayam. Purwa Dinata pada tahun 2023 menulis tentang “Pembuatan Chicken Quesadilla Oleh Cook Di Kitchen Upzscale Aston Canggu Beach Resort”, dimana isian dari quesadilla yang dibuat adalah *chicken* atau daging ayam dan juga cara pembuatannya yang berbeda dengan pembuatan quesadilla di Palladium Restaurant

Melihat tugas akhir sebelumnya menggunakan isian Quesadilla yaitu *chicken*, sehingga sangat berbeda dengan tugas akhir ini yang menggunakan *prawn* sebagai isian dalam quesadilla. Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik untuk dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul

“Pembuatan Prawn Quesadilla Oleh Commis di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Prawn Quesadilla oleh commis di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi oleh commis dalam pembuatan Prawn Quesadilla di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Prawn Quesadilla Oleh Commis Di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Untuk mendeskripsikan proses pembuatan Prawn Quesadilla Oleh Commis di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi oleh commis dalam pembuatan prawn quesadilla di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali.

2. Kegunaan

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat kelulusan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada program studi perhotelan jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali

- 2) Mengetahui secara detail tentang cara membuat prawn quesadilla
 - 3) Menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang Food And Beverage
- b. Politeknik Negeri Bali
- 1) Menjadi referensi bagi mahasiswa khususnya pada Jurusan pariwisata maupun pihak lain yang membutuhkan, untuk mengetahui lebih lanjut tentang pembuatan Prawn Quesadilla di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali
 - 2) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa untuk menambah ilmu pengetahuan dibidang Food And Beverage Product khususnya dalam pembuatan Prawn Quesadilla
- c. Perusahaan (Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali)
- 1) Sebagai bahan masukan dan saran bagi Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali dalam meningkatkan kualitas pelayanan terhadap tamu sehingga dapat memberikan pelayanan yang terbaik
 - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Prawn Quesadilla

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan yaitu metode observasi, wawancara dan studi pustaka.

1) Observasi

Menurut (Abdhul, 2022), metode observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan Prawn Quesadilla oleh commis di Platinum Hotel

Jimbaran Beach Bali. Beberapa pengamatan yang dilakukan adalah pengamatan terhadap bahan dan alat yang digunakan serta metode dan cara pengolahan yang digunakan.

2) Wawancara

Selain melakukan observasi penulis juga melakukan wawancara untuk memperjelas informasi yang diperoleh. Menurut (Koentjaraningrat, 2019) metode wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah. Wawancara memungkinkan penulis memperoleh data yang kaya dan detail. Penulis melakukan wawancara tidak terstruktur dengan head chef dan commis, yaitu wawancara bebas tanpa menggunakan pedoman wawancara yang telah disusun secara sistematis dan lengkap, sehingga pengumpulan data dilakukan secara spontan.

3) Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah serangkaian kegiatan penelitian yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, kemudian membaca dan mencatat serta mengolah bahan penelitian tersebut. Penulis mengumpulkan data melalui dokumen tertulis, foto-foto, dan melalui internet dengan mencari informasi melalui web yang terpercaya mengenai pembuatan Prawn Quesadilla.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode Analisis merupakan salah satu proses yang dilakukan setelah semua data yang diperlukan terkumpul guna memecahkan permasalahan yang diteliti sudah diperoleh secara lengkap, metode analisis yang penulis gunakan dalam Menyusun tugas akhir adalah teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu pengumpulan data dengan mendeskripsikan keadaan yang diamati secara mendalam dengan cara

melakukan observasi, wawancara, dan studi kepustakaan yang berkaitan dengan pembuatan Prawn Quesadilla

Teknik penyajian hasil adalah salah satu bagian dari pembuatan laporan atau penelitian, penyajian hasil memaparkan beberapa konsep dasar terkait dengan pengumpulan dan penyajian data serta cara-cara menyajikan data dalam laporan. Teknik penyajian yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah Teknik deskriptif kualitatif. Teknik deskriptif kualitatif yaitu suatu pendekatan penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan atau menjelaskan fenomena sosial atau peristiwa tertentu berdasarkan perspektif atau pengalaman individu atau kelompok.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian tentang Proses Pembuatan Prawn Quesadilla Di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali, penulis dapat memaparkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan Prawn Quesadilla Di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan diantaranya tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan dan, Tahap persiapan alat. Tahap persiapan diri sangat penting bagi seorang commis yang dimana persiapan diri menyangkut tentang jasmani maupun rohani pada saat pembuatan Prawn Quesadilla yang akan disajikan kepada tamu. Tahap persiapan bahan merupakan tahap kedua setelah persiapan diri yang dimana persiapan bahan bertujuan agar tidak terjadinya kekurangan bahan dalam pembuatan suatu hidangan. Tahap ketiga yaitu persiapan alat untuk mengolah suatu bahan makanan yang bertujuan untuk mempermudah dan mempersingkat waktu pada saat membuat hidangan. Tahap pembuatan merupakan proses pembuatan hidangan yang dimana menjelaskan pada tahap ini menjelaskan proses pembuatan Prawn Quesadilla. Bahan yang diperlukan Tortilla, udang, paprika merah dan hijau, bawang Bombay, *mozzarella Cheese*, serta wakamole, *sour cream*, dan tomato salsa sebagai penemannya, dimana udang, paprika merah dan hijau, bawang Bombay saute terlebih dahulu hingga layu kemudian masak hingga meresap. Oleskan tortilla dengan mayonaise lalu tuangkan isian Prawn Quesadilla yang sudah matang dan ditaburi dengan mozzarella cheese. Lalu tutup kemudian grill di pan hingga tortilla warna kecoklatan. Tahap akhir ini

merupakan proses penyajian hidangan yang dibuat secara menarik dan unik. Prawn Quesadilla disajikan diatas flat round plate dan berisikan peneman saus diantaranya wakamole, *sour cream*, dan tomato salsa dan ditambahkan *parsley* diatasnya sebagai garnish Prawn Quesadilla

2. Kendala saat pembuatan Prawn Quesadilla di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali

Kendala saat pembuatan Prawn Quesadilla adalah Permintaan tinggi membuat bahan-bahan habis sebelum jam operasional selesai,

cara mengatasinya adalah perkirakan kebutuhan stok dengan dengan melihat data penjualan sebelumnya, dan siapkan cadangan bahan-bahan yang mencukupi.

Penyebab isian quesadilla terlalu berair yaitu karna penulis tidak meniriskan isiannya terlebih dahulu setelah ditumis. Cara mengatasinya adalah, setelah ditumis diamkan sebentar sebelum dimasukan ke tortilla, sehingga isian quesadilla tidak berair

Penyebab quesadilla susah dipotong yaitu penulis menggunakan pisau yang tumpul maka dari itu sebaiknya menggunakan pisau yang tajam atau bisa menggunakan *pizza cutter*

B. Saran

Berdasarkan pembahasan diatas mengenai pembuatan Prawn Quesadilla oleh commis di Platinum Hotel Jimbaran Beach Bali, adapun beberapa saran yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut.

1. Sebaiknya pihak hotel melakukan training kepada seluruh *commis* dalam pembuatan Quesadilla.
2. pada saat produksi usahakan isian Quesadilla ditiriskan terlebih dahulu agar isian Quesadilla tidak berair.
3. Pada saat memotong Quesadilla sebaiknya diamkan selama 1-2 menit setelah dimasak dan juga harus menggunakan pisau yang tajam atau bisa menggunakan *pizza cutter* agar quesadilla tidak hancur saat dipotong.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd hul, Y. (2022). Metode Observasi : Pengertian, Macam dan Contoh. In *Deepublish Store*.
- Anggara Conselor Mariaty Ibrahim, B. I., & MSi, Ss. (2016). *service quality of bar and lounge emploess at pangeran hotel pekanbaru*.
- Ardiana, K., Sudiarta, N., & Wirawan, P. E. (2023). *The Effect of Price and Food & Beverage Service on Customer Satisfaction at Bamboo Bar & Lounge at Prama Sanur Beach*. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i4>
- Ardiyanto, B. (2017). *peran kerja food and beverage department dalam meningkatkan pelayanan kepada tamu hotel agas internasional solo*.
- artawan. (2024). *pembuatan soto madura untuk breakfast oleh commis di wok wok restaurant andaz bali*. politeknik negeri bali.
- Benedict Tambunan, I., & Nancy Pardede, Y. (2022). *tinjauan tentang pengetahuan pramusaji terhadap menu di jade restoran jw marriott hotel medan*.
- Dhian Angraini, F., & Beru Utami, L. (2022). *upaya meningkatkan kinerja waiter atau waitress dalam menunjang keberhasilan operasional food and beverage service terhadap penjualan di hotel grand keisha yogyakarta* (Vol. 3).
- Ekawatiningsih, P., & Auliana, R. (2015). *peningkatan kompetensi vokasional siswa smklb melalui penerapan wirausaha boga sebagai bekal kecakapan hidup (life skill)*.
- Erianto, E., & Msp, Ss. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Akomodasi Agung, 1*.
- Helena Nita, M. D., Studi Gizi, P., Kesehatan, P., Kesehatan, K., Jl Piet Tallo, K. A., Oebobo, K., Kupang, K., Tenggara Timur, N., Pangan, J., Johannes Kupang, W. Z., Gressilda Louisa Sine, J., & Cornelia Ndun, D. (2021). *Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr Dry Head Cooking Techniques on Animal Protein at the Nutrition Installation of Prof dr. W. Z. Johannes Kupang Hospital*.
- Jatmika, S. E. D., & Fadila, A. I. (2019). edukasi mengenai hygiene dan sanitasi makanan dipasar kaki langit dusun mangunan dlingo bantul. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat, 3*(3), 401–406. <https://doi.org/10.12928/jp.v3i3.1117>
- Kadek, N., Natari, M., & Pariwisata, J. (2022). *pembuatan chicken quesadilla oleh commis pada hiu restaurant di jimbaran bay beach resort & spa*.
- kartini, T., Juwaedah, A., & Karpin, dan. (2017). *KONTRIBUSI HASIL PRAKERIN SISWA SMK TERHADAP KESIAPAN KERJA SEBAGAI COOK HELPER* (Vol. 2, Issue 1).
- Koentjaraningrat, K. (2019). Metode-metode Wawancara. *Antropologi Indonesia*.
- Listyowati, A., Karyanto, Y., & Surabaya, A. B. (2018). *pengaruh keterampilan dasar memasak terhadap life skills anak usia 5-6 tahun di tk kemala bhayangkari 1 surabaya* (Vol. 70, Issue 2).
- Nurnawati, E. K., & Ardyrusmarryya, D. (2017). *PEMETAAN HOTEL UNTUK MENUNJANG POTENSI WISATA BERBASIS MOBILE UNTUK MENUNJANG SMART CITY*. <http://jenishotel.info/pengertian-hotel>,

- Nyoman Sumardiana, D., Ketut Sutapa, I., & Ayu Karina Putri, I. (2022). *prosedur penyimpanan bahan makanan di kitchen gardin bistro pattissiera petitenget bali*.
- pebriawan, bagus. (2022). *analisis prosedur penyimpanan bahan makanan dimain kitchen sankara resort ubud*.
- Rizki, C., Putra, Y., & Darwin, E. (2015). *safety dan sanitasi di area kitchen amaroossa hotel bandung. II(1)*.
- Rizki, C. R., & Firmansyah, A. (2022). upaya food production department dalam mengolah dan menyajikan makanan di hotel berbintang (Studi Kasus di Hotel Hotel Royal Darmo Malioboro). In *hotelier journal Politeknik Indonusa Surakarta* (Vol. 8).
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). *Jurnal Pariwisata Indonesia Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru*. <http://id.wikipedia.org/wiki/dapur>
- Sinta, P., Akademi, B., Bunda, P., & Akademi, Y. P. (2022). *Pelayanan prima pramusaji dalam melayani tamu di restoran hotel*.
- suryawan, putu. (2022). *Penerapan standar operasional prosedur (sop) berdasarkan protokol cleanliness, health, safety & environmnetal sustainability oleh pramusaji di finns beach club*.
- Suwarno, Y., Laksmitasari, R., & Widyawati, K. (2017). *Perancangan hotel bintang tiga dengan konsep hospitality di jakarta selatan*.
- Tumpuan Affiliation, A., Bintan, P., Correspondence, C., Tumpuan, A., Cakrawala, B., Lagoi, S., Sebong, T., & Bintan, K. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintan Inti Executive Village Clubhouse. In *Jurnal Pariwisata Terapan* (Vol. 5, Issue 1). <https://jurnal.ugm.ac.id><http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcod>
- 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. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5>
- Yuliastri, Y., Atun Yulianto, dan, BSI Yogyakarta JIRingroad barat, A., & Gamping, A. (2018). Peranan hygiene dan sanitasi untuk menjaga kualitas makanan dan kepuasan tamu di hotel inna garuda yogyakarta. In *Junal Khasanah Ilmu* (Vol. 4, Issue 2).