

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PASTA CARBONARA
OLEH COOK DI ROYAL SUNSET RESTO
HOTEL ROYAL REGANTRIS GILI TRAWANGAN**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Irham Unang Hamdy

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PASTA CARBONARA
OLEH COOK DI ROYAL SUNSET RESTO
HOTEL ROYAL REGANTRIS GILI TRAWANGAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Irham Unang Hamdy
NIM 2215903005

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PASTA CARBONARA OLEH COOK DI ROYAL SUNSET RESTO HOTEL ROYAL REGANTRIS GILI TRAWANGAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Irham Unang Hamdy
2215903008**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
LOMBOK BARAT
2025**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang maha Esa, karna Rahmat-nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Pasta Carbonara Oleh *Cook* Di *Royal Sunset* Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan” ini dengan baik dan teapt pada waktunya. Tugas akhir ini di buat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan pasta carbonara oleh *cook* di *Royal Sunset* Resto Hotel Royal Regantris Trawangan serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi D-3 Perhotelan Politeknik Negri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak di peroleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat mimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat di atasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini di sampaikan rasa terimakasih kepada

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan Politeknik Negri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.,M.Par selaku ketua jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di jurusan Paariwisata Politeknik Negri Bali.
3. I Ketut Suarta, SE.,M.Si selaku sekertaris jurusan Pariwisata Politeknik Negri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di jurusan Pariwisata Politeknik Ngeri Bali.
4. Budiman, S.ST.Par.,M.M selaku kaprodi D3 perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan dinprogram studi D3 perhotelan jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali .
5. Dr. I Ketut Suja, SE.,M.Si selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penuli tugas akhir ini.

6. Farha, SE.,M.Ak selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan mimbingan kepada penulis dalam laporan proposal.
7. Jumasih selaku FBP (food and beverage product) coordinator yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel Royal Regantris Gili Trawangan.
8. Seluruh *staff food and beverage product* Royal Regantris Trawangan yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
9. Bapak dan ibu dosen Program Studi D3 perhotelan yang telah sabar memebimbing penulis selama menempuh pendidikan di jurusan Pariwisata Politeknik Negri Bali.
10. Teman -Teman di jurusan Pariwisata, Politeknik Nenggri Bali kampus Lombok Barat yaang telah memberikan semangat, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya.
11. Bapak Saad dan ibu Hadiah selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

Hal ini tidak terlepas dari keterrbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidak sempurnaan. Oleh karna itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan dan guna menyempurnakan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negri Bali.

Lombok Barat 13 Agustus 2025

Irham Unang Hamdy

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	iiiv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat Penulisan	4
E. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel	8
B. Kitchen.....	11
C. Cook	14
D. Menu	14
E. Bahan makanan	15
F. Sauce	15
G. Pengertian dan Jenis-Jenis Sayuran	16
H. Daging	17
I. Pasta Carbonara.....	17
J. Peralatan dapur.....	19
K. Pengertian dan jenis-jenis metode memasak	19
L. Proses dan Pembuatan	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	23
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan / Hotel	23
B. Sejarah hotel	24
C. Bidang usaha dan Fasilitas Royal Regantris Gili Trawangan	24
D. Struktur Organisasi Royal Regantris Gili Trawangan	27
BAB IV PEMBAHASAN	29
A. Pembuatan Pasta Carbonara Oleh Cook Di Royal Sunset Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan	30
B. Hambatan-Hambatan Yang Di Hadapi Dalam Pembuatan Pasta Carbonara Oleh Cook Di Royal Sunset Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan.	42
BAB V PENUTUP	44
A. Simpulan	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar.....	25
Tabel 3. 2 Kapasitas.....	25



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Logo Royal Regantris	23
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi	27
Gambar 2. 3 Struktur Organisasi Food And Beverage	28



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Wawancara	48
Lampiran 2 Dokumentasi dan wawancara.....	50



POLITEKNIK NEGERI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nusa Tenggara Barat merupakan daerah dengan potensi pariwisata yang luar biasa mulai dari wisata pegunungan, pantai dan pulau-pulau kecil atau gili dan wisata budaya lainnya, dalam rangka mendukung potensi wisata yang ada di NTB diperlukan akomodasi yang memadai juga seperti hotel salah satunya hotel Royal Regantris Trawangan, Royal Regantris Trawangan terletak di Gili Trawangan, Jl. Pantai Gili Trawangan, Gili Indah, Kec. Pemenang, Kabupaten Lombok Utara, Nusa Tenggara Bar. 83352. Hotel ini memiliki daya tarik yang berbeda, karena lokasinya tepat sekali berada di *Area Sunset Point*. Royal Regantris Trawangan memiliki 56 kamar yang terbagi menjadi 4 kamar yaitu: *duluxe room, duluxe pool view, superior pool side, superior, bar and restaurant*, dan fasilitas penunjang lainnya (Soleha, 2024).

Royal Regantris Trawangan memiliki 2 (dua) *Bar and Restaurant* dengan pemandangan *pool* dan laut, dimana *Bar and Restaurant* tersebut dibuka untuk *breakfast, lunch* dan *dinner* yang menyediakan berbagai jenis makanan yang berada di *kitchen Royal Sunset Resto* seperti *beef, ayam bakar taliwang, grill tuna, ayam rica-rica, spring rool, beefrendang, chicken avocado salad, pasta carbonara, pasta bolognese, alagolio pasta, nasi goreng vegetebel, nasi goreng ayam, nasi goreng seafood*, dan ada juga *dessert* seperti *chocolate mouse, chocolate brownise with vanilla ice cream, panacota*.

Pasta Carbonara merupakan salah satu menu yang ada di restaurant *kitchen Royal Sunset Resto*. Pasta carbonara merupakan hidangan pasta italia klasik yang terdiri dari pasta, telur, keju *Pecorino Romano*, lada hitam, dan daging yang diawetkan. Hidangan ini merupakan hidangan khas dari daerah Lazio, Italia, dan menjadi bagian dari keluarga hidangan pasta dengan daging, keju, dan lada, seperti pasta *alla gric* (Pratama, 2024). Makanan *maincourse* ini terbuat dari bahan spaghetti *carbonara contimen* yang di isi pasta carbonara yaitu, *masroom, onion, smoked beef, cream, susu cair, dan lestening (salt & papper)*. Perpaduan dari *kontimen* tersebut menghasilkan rasa *creamy*, dan membuat asil akhir menjadi *maincourse* pasta carbonara, makanan ini sangat menarik rasa *creamy* yang menimbulkan warna *cream* sehingga banyak tamu yang tertarik pada makanan pasta carbonara.

Ada beberapa tugas akhir yang membahas mengenai pasta salah satunya Tugas akhir yang ditulis oleh (Apriningsih, 2022) yang berjudul pembuatan *vulcano di mare in crosta di pane pasta* oleh commis di *prego italian restaurant* pada *The Westin Resort Nusa Dua Bali*. Persamaannya yaitu sama-sama membahas tentang pembuatan pasta, Dalam tugas akhir tersebut membahas tiga tahapan penting pembuatan pasta meliputi, tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian. Untuk perbedaannya terletak pada lokasi dan bahan yang digunakan , dimana pada tugas akhir sebelumnya dilakukan di *The Westin Resort Nusa Dua, Bali* dan menggunakan *pethocini*, sementara pada tugas akhir ini dilaksanakan di *Royal Regantris Trawangan* dan jenis pasta yang digunakan Adalah spaghetti atau peni.

Selain tugas akhir diatas, terdapat pula tugas akhir yang ditulis (Razan, 2023) yang berjudul *Pembuatan Spagheti Pomodoro Pada The Deck Restaurant Din The*

One Legian Hotel Kuta Bali. Pada tugas akhir ini menjelaskan tentang rasa *spaghetti* yang gurih dengan campuran saus yang cenderung manis sehingga memberikan rasa yang unik. Perbedaan tugas akhir ini dengan tugas akhir sebelumnya terletak pada lokasi atau hotel dan saus yang digunakan, dimana pada tugas akhir sebelumnya dilaksanakan di *The Deck Restaurant Din The One Legian Hotel* Kuta Bali dan saus yang dibuat cenderung manis , sementara pada tugas akhir ini dilaksanakan di *Royal Regantris Trawangan* dan saus yang digunakan saus cenderung *creamy*

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk mengangkat judul Tugas Akhir mengenai “Pembuatan Pasta Carbonara Oleh *Cook* di *Royal Sunset Resto Hotel Royal Regantris Trawangan*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan Pasta Carbonara oleh *Cook* di *Royal Sunset Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan*?
2. Apa saja hambatan dalam pembuatan Pasta Carbonara oleh *Cook* di *Royal Sunset Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan* dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan

Tujuan Penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan Pasta Carbonara oleh Cook di Royal *Sunset* Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan.
2. Mengetahui hambatan dalam pembuatan Pasta Carbonara oleh *Cook* di Royal *Sunset* Resto Hotel Royal Regantris Trawangan.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan D-III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Lombok Barat.
 - b. Mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang restaurant khususnya pada pembuatan makanan *maincourse* Pasta Carbonara.
2. Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan makanan *main course* Pasta Carbonara.

3. Perusahaan

Tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak Hotel Royal Regantris Trawangan khususnya *kitchen* untuk memberikan kualitas yang lebih baik kepada tamu

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Dalam tugas akhir ini data yang di cari dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi adalah Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan melihat langsung di lapangan (Laia, 2023). Metode observasi dengan cara mengamati secara langsung keseluruhan. dan terlibat langsung dalam pembuatan Pasta Carbonara oleh *cook* di Royal *Sunset* Resto Hotel Royal Regantis Gili Trawangan.

b. Wawancara

wawancara adalah proses komunikasi interaktif antara dua pihak, setidaknya satu di antaranya memiliki tujuan yang dapat di deskripsikan dan penting, dan biasa melibatkan pertanyaan dan jawaban (Wijoyo, 2022). Metode wawancara dilakukan kepada staf hotel dengan Bahasa yang baik dan benar mengenai pembuatan Pasta Carbonara Oleh Cook di Royal *Sunset* Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan.

c. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan adalah Teknik pengumpulan data dengan menelaah buku-buku, literatur, catatan, dan laporan. Studi kepustakaan dilakukan dengan cara *research* di internet atau mencari data atau informasi di buku dan media social terkait penelitian yang ada. Penulis juga melakukan studi kepustakaan dengan mencari data dan informasi mengenai pembuatan Pasta Carbonara oleh *cook* di Royal *Sunset* Resto Hotel Royal Regantris Trawangan baik dengan cara membaca buku dan jurnal yang terkait maupun melalui internet.

2. Metode dan teknik analisis data

Pada penelitian ini, penulis memilih metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif merupakan pendekatan penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan atau memaparkan suatu fenomena atau keadaan secara mendalam dan komprehensif, menggunakan data non-numerik seperti wawancara, observasi, studi kepustakaan.

POLITEKNIK NEGERI BALI

3. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a. Metode informal, yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata biasa terutama dalam pemaparan bagian pembahasan mengenai tahapan pembuatan pasta carbonara.

- b. Metode formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti foto, bagan, tabel dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan di atas tentang pembuatan pasta carbonara oleh cook di Royal *Sunset* Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Pasta Carbonara oleh *Cook* di Royal *Sunset* Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan, terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan oleh seorang *cook* sebelum melakukan pekerjaan dapat dilakukan dalam tiga tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap penyajian
 - a. Tahap persiapan yang meliputi: persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan
 - b. Tahap pembuatan yang meliputi: pembuatan pasta carbonara
 - c. Tahap penyajian dimana pasta carbonara disajikan dengan ditambahkan parmesan bubuk, *garlic bread* dan *parsley* sebagai *garnish*
2. Adapun kendala yang dihadapi dalam pembuatan Pasta Carbonara oleh Cook di Royal *Sunset* Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan adalah:
 - a. Saus telur menggumpal (menjadi telur orak-arik)
 - b. Kekurangan smoke beef untuk pasta carbonara

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Pasta Carbonara oleh *Cook* di Royal *Sunset* Resto Hotel Royal Regantris Gili Trawangan adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengatasi saus telur menggumpal (orak-arik) angkat teplon dari kompor, biarkan sedikit mendingin selama 10-20 detik, baru masukan campuran telur dan parmesan bubuk sambal diaduk cepat, sehingga proses pembuatan pasta carbonara bisa berjalan tanpa hambatan.
2. Untuk mengatasi kekurangan *smoked beef* dalam pembuatan pasta carbonara, akan lebih baik apabila pihak hotel menggunakan supplier lebih dari satu. Ketika barang di supplier satu habis, sehingga proses pembuatan pasta carbonara bisa berjalan tanpa hambatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, B. N., Sutiadiningsih, A., Astuti, N., & Bahar, A. (2020). Pengembangan E-modul berbasis Glideapps pada materi pemilihan dan pemotongan daging bagi siswa kelas X SMK. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 155–163.
- Akhir, T., Pariwisata, J., & Bali, P. N. (2022). *PEMBUATAN VULCANO DI MARE IN CROSTA DI PANE PASTA OLEH COMMIS DI PREGO ITALIAN RESTAURANT PADA THE WESTIN RESORT NUSA DUA , BALI*.
- Ardana, N., & Nirwana. (2024). Gambaran Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Penelitian Sains Dan Kesehatan Avicenna*, 3(2), 148–155.
<https://doi.org/10.69677/avicenna.v3i2.85>
- Fakhrul Rizal, Sri Sundari, & Marisi Pakpahan. (2024). Pengaruh Disiplin Kerja Dan Evaluasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Hotel Aston Batam Hotel & Residence. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(1), 62–77.
<https://doi.org/10.55606/makreju.v2i1.2604>
- Febrianti, N. (2023). Pemurnian Minyak Jelantah Dengan Memanfaatkan Metode Fisika Menggunakan Bentonite Dan Karbon Aktif. *JIMR : Journal Of International Multidisciplinary Research*, 2(01), 16–23.
<https://doi.org/10.62668/jimr.v2i01.614>
- Hafsah, H., Suwarty, S., Afwan, Z., Wulandari, D., Willyansyah, W., Azis, S., & Syahrul, S. (2023). Pengabdian Sebagai Juri Dalam Lomba Memasak Pada Pekan Event Az Zuhra Spektakuler. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Pendidikan Dan Teknologi Masyarakat*, 1(2), 63–68.
<https://doi.org/10.31004/dedikasi.v1i2.16>
- Indra, F., Widarson, N. N., Patricia, S., & Wijaya, H. A. (2024). *Rancangan Buku Resep 20 Hidangan Olahan Kacang Tanah*. 3(1), 34–42.
<https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.626>
- Laia, E. (2023). Analisis Struktur Teks Laporan Observasi Siswa Kelas X Sma Negeri 2 Susua Tahun Pelajaran 2021/2022. *KOHESI : Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 3(2), 13–23.
<https://doi.org/10.57094/koehesi.v3i2.848>
- Marini, T., Sholihah, M., & Nusir, L. (2024). Studi Kasus Perilaku Agresif Pada Anak Usia Dini. *Jurnal Buah Hati*, 11(1), 15–26.
- Martha, I. W. P. A. (2022). Analisis penerapan standard purchase specification pengadaan bahan pangan kitchen the edge villa resort uluwatu. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(11), 2958–2972.
<https://doi.org/10.22334/paris.v1i11.206>
- Nidawati. (2024). Penerapan Motivasi Dalam Proses Pebelajaran. *Jurnal Manajemen Dan Pendidikan Agama Islam*, 2(3), 317–326.
<https://doi.org/10.61132/jmpai.v2i3.388>
- Nisa, D. C., Purwidiani, N., Widagdo, A. K., & Astuti, N. (2024). Pengembangan Bahan Ajar Digital dengan Aplikasi Flip Pdf Corporate Edition Pada Materi Peralatan Dapur Siswa Fase E. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(3),

- 1655–1661. <https://doi.org/10.29303/jipp.v9i3.2468>
- Pratama, I. N., Atmaja, S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). *428-Article Text-541-1-10-20230615*. *02(5)*, 1206–1224.
- Pratama, I. P. D. H. (2024). *Pembuatan Pasta Carbonara oleh cook di kitchen and restaurant sanctoo suites and villas ubud*.
- Puspitasari, N., Sutiadiningsih, A., Sulandari, L., & Puspita Dewi, I. H. (2024). Analisis Food Cost Vs Actual Cost Menu A'la Carte Hotel Bintang Empat di Surabaya. *JSHP : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, *8(2)*, 144–152. <https://doi.org/10.32487/jshp.v8i2.2186>
- 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>
- Razan, M. Y., Pugra, I. W., & Damayanti, I. (2023). *Pembuatan Spaghetti Pomodoro pada The Deck Restaurant di The ONE Legian Hotel Kuta Bali*. <http://repository.pnb.ac.id/7317/>
- Saputra, A. A. A., & Hafidzi, A. (2023). Analisis Strategi Penjualan Sayuran Dengan Menggunakan Teknik Borongan (Studi Kasus Penjual Sayur Di Pasar Batu Ampar Kabupaten Tanah Laut). *Indonesian Journal of Islamic Jurisprudence, Economic and Legal Theory*, *1(4)*, 842–851. <https://doi.org/10.62976/ijjel.v1i4.219>
- Sistem Pakar Diagnosa Penyakit Pada Tanaman Cabai Merah Menggunakan Metode Certainty Factor Dan Weighted Berbasis Web. (2021). *Tinjauan Kepustakaan Alacarty*, *2(2)*, 142–149. <https://doi.org/10.26486/jisai.v2i2.75>
- Soleha, A. (2024). *Tugas akhir pelayanan ala carte breakfast oleh waiter/waitress royal resturant di hotel royal regantris gili trawangan*.
- Widiyanto, D., & Nugroho, A. C. (2024). Sistem Informasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Ud Kerupuk Rengganis. *Jurnal Ekonomi Dan Teknik Informatika Vol 12 No 1 Februari 2024*, *12(1)*, 36–49.
- Wijoyo, H. (2022). Analisis teknik wawancara (pengertian wawancara, bentuk-bentuk pertanyaan wawancara) dalam penelitian kualitatif bagi mahasiswa teologi dengan tema pekabaran injil melalui penerjemahan alkitab. *Academia.Edu*, 1–10.
- Wiwin Kurniasih, I., & Bambang Nurcahya, S. (2022). Strategi Pemasaran Puff Pastry Dengan Dekorasi Kekinian Dalam Meningkatkan Omset Nc Resto. *Jurnal Perhotelan Dan Pariwisata*, *1(1)*, 12–22. <https://doi.org/10.59820/telpar.v1i1.22>
- Zatilhija, N. A., & Wahyuningsih, W. (2024). Pembuatan Media Pembelajaran Video Animasi pada Materi Saus Dasar (Mother sauce) dan Turunannya di SMK Widya Praja Ungaran. *Food Science and Culinary Education Journal*, *11(2)*, 55–62. <https://doi.org/10.15294/focuze.v11i2.58764>