

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN HAWAIAN PIZZA OLEH COMMIS DI HOTEL INTERCONTINENTAL BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Pande Made Tresna Nara Difa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN HAWAIAN PIZZA OLEH COMMIS DI HOTEL INTERCONTINENTAL BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Pande Made Tresna Nara Difa
NIM 1915823097**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id

Email: poltek@pnb.ac.id

**Yth. Ketua Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali
di Kampus PNB Bukit Jimbaran**

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Pande Made Tresna Nara Difa

Nim : 1915823097

Mengajukan tugas akhir dengan judul :

**“Pembuatan Hawaian Pizza Oleh Commis Di Hotel InterContinental Bali
Resort”**

Adapun data untuk penulisan Tugas Akhir saya kumpulkan saat melaksanakan PKL di
InterContinental Bali Resort, mulai tanggal 20 Desember 2021 s.d 20 juni 2022

Dengan ini saya mohon diberikan pembimbing Tugas Akhir yang akan

Membimbing penulisan Tugas Akhir

Demikian surat ini disampaikan, terima kasih

Badung, Juli 2022

Hormat saya



Pande Made Tresna Nara Difa

NIM : 1915823097

PEMBUATAN HAWAIAN PIZZA OLEH COMMIS DI HOTEL INTERCONTINENTAL BALI RESORT

Oleh
Pande Made Tresna Nara Difa
NIM 1915823097

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Ayu Dwi Yulianti, SE., M.Si., Ak
NIP 197004121998022001

Pembimbing II,



Made Suardani, S.Pd., M. Par
NIP 197303122002122002

POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata

Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. NIP
196312281990102001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmatNya penulis dapat menyelesaikan laporan penyusunan Tugas Akhir ini dengan judul Pembuatan Hawaian Pizza oleh Commis di Hotel InterContinental Bali Resort tepat pada waktunya.

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat yang harus penulis penuhi dalam menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Selama proses penyusunan laporan Tugas Akhir ini banyak tantangan serta hambatan yang ditemukan penulis, namun berkat bantuan dari berbagai pihak maka tantangan dan hambatan tersebut dapat penulis atasi dengan baik. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, MeCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mendapatkan pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan petunjuk dalam melaksanakan kegiatan praktik kerja lapangan.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par selaku ketua program Studi Perhotelan yang telah memberikan ijin untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
5. Kanah, S.Pd., M.Hum selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan yang telah memberikan arahan saat melakukan praktik kerja lapangan.
6. Ayu Dwi Yulianti, SE., M.Si., Ak selaku dosen pembimbing 1 dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Made Suardani, S.Pd., M.Par selaku dosen pembimbing 2 dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Kanah, S.Pd., M.Hum selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan yang telah memberikan arahan saat penyusunan tugas akhir ini.
9. Bapak I Komang Wirawan selaku Learning & Development Manager yang telah membantu dan membimbing penulis dalam penyusunan tugas akhir
10. Staff yang bertugas pada pizza outlet yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini.
11. Kedua orangtua penulis yang telah memberi semangat dan biaya dalam penyusunan tugas akhir ini.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna dalam segala kekurangannya. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan dari tugas akhir ini. Akhir kata penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Badung, Juli 2022

Penulis

JUDUL: PEMBUATAN HAWAIIAN PIZZA OLEH COMMIS DI HOTEL INTERCONTINENTAL BALI RESORT

ABSTRAK

Pande Made Tresna Nara Difa

InterContinental Bali Resort merupakan salah satu Hotel di Bali yang berlokasi di Jimbaran. Hotel ini memiliki beberapa departemen yang menunjang kelancara operasionalnya, yakni salah satunya yaitu F&B Product departemen. Food & Beverage Production merupakan salah satu bagian dihotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari appetizer, soup, maincourse, dan dessert. InterContinental Bali Resort memiliki 4 restoran, salah satunya Jimbaran Garden yang memiliki western menu dan salah satu restaurant yang memiliki pizza menu. Tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini yaitu untuk mengetahui prosedur pembuatan pizza di hotel InterContinental Bali Resort. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu teknik deskriptif dengan memaparkan dan menjelaskan secara sistematis sesuai dengan apa yang didapat saat melakukan praktik kerja lapangan pada hotel InterContinental Bali Resort. Hasil menunjukkan bahwa pembuatan Hawaiian Pizza sudah berjalan dengan baik yaitu meliputi 3 tahapan yaitu tahap perisapan diri, tahap persiapan bahan dan tahap pembuatan. Tahap persiapan diri meliputi persiapan grooming, tahap persiapan bahan meliputi persiapan bahan bahan yang akan digunakan dan tahap pembuatan meliputi tahap pembuatan pizza. Hawaiian pizza menggunakan topping seperti capsicum, tomato concase, onion, bazil, pinapple, bolognaise dan oregano.

Kata kunci : pembuatan, persiapan, metode, commis, bahan

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	3
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metodologi Penelitian	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Pengertian Hotel dan Klasifikasi Hotel	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel	7
B. Restoran.....	13
1. Pengertian Restoran.....	13
2. Jenis-jenis Restoran.....	13
C. Kitchen	14
1. Pengertian Kitchen	15
2. Jenis-jenis Kitchen	15
D. Memasak	16
1. Pengertian Memasak	16
2. Metode Memasak.....	16
E. Juru Masak (Commis)	18
F. Resep	19
G. Pizza	19
1. Pengertian Pizza	19
2. Jenis – jenis Pizza.....	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	21
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan	21
B. Bidang usaha dan Fasilitas Perusahaan	24
1. Fasilitas Kamar.....	24
2. Restaurant dan Bar	27
3. Kegiatan Usaha Lainnya	29

C.	Struktur Organisasi Perusahaan.....	24
BAB IV	PEMBAHASAN	33
A.	Pembuatan Hawaian Pizza Oleh Commis Di Hotel InterContinental Bali Resort.....	33
1.	Tahap Persiapan	33
2.	Tahap Pembuatan	38
3.	Tahap Penyajian	40
B.	Hambatan – hambatan dalam Pembuatan Hawaian Pizza Oleh Commis Di Hotel InterContinental Bali Resort.....	41
BAB V	PENUTUP	43
A.	Simpulan	43
B.	Saran.....	45
	DAFTAR PUSTAKA.....	48
	DAFTAR LAMPIRAN	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel InterContinental Bali Resort	21
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	30

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis Kamar InterContinental Bali Resort.....	24
Tabel 3. 2 Jenis Kamar <i>Club InterContinental</i>	26
Tabel 4. 1 Bahan pizza hawaian.....	37
Tabel 4. 2 Bahan pizza dough.....	37
Tabel 4. 3 Bahan <i>tomato concase sauce</i>	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Peralatan Dan Bahan Untuk Membuat Hawaian Pizza

- a. Foto pizza knife
- b. Foto cutting board
- c. Foto ladle
- d. Foto container
- e. Foto Capsicum
- f. Foto basil

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pulau Bali merupakan pulau yang memiliki beragam budaya yang menjadi destinasi terbaik di dunia karena memiliki daya tarik yang sangat kuat mulai dari beragam jenis wisata seperti wisata alam, budaya hingga kuliner. Keindahan alam dan keunikan budaya yang dimiliki, tidak hanya menarik minat wisatawan untuk berlibur, namun beberapa wisatawan juga memilih Bali sebagai daerah tujuan wisata untuk belajar tentang kebudayaan, selain itu wisatawan juga tertarik menjadikan Bali sebagai lokasi untuk menyelenggarakan sebuah acara seperti *meeting*, *conference*, dan *wedding party*.

Badung merupakan kabupaten yang ada di Provinsi Bali dan menjadi destinasi wisata yang banyak diminati oleh wisatawan, karena memiliki beberapa wilayah dengan pemandangan alam yang indah salah satunya adalah wilayah Jimbaran. Mengingat pesatnya perkembangan pariwisata di Bali, maka perlu di dukung dengan adanya sarana pariwisata yang memadai seperti transportasi, biro perjalanan wisata, dan salah satunya yang terpenting adalah hotel. Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menyediakan fasilitas untuk menginap, fasilitas makan dan minum serta memberikan jasa pelayanan lainnya yang dibutuhkan oleh tamu, usaha ini dikelola secara komersial. Intercontinental Bali Resort merupakan salah satu hotel berbintang 5 (lima) di kawasan Jimbaran. Untuk mencapai hotel ini hanya

membutuhkan waktu kurang lebih 15 menit dari Bandara I Gusti Ngurah Rai. Intercontinental Bali Resort memiliki beberapa *department* yaitu : *Front Office Department, Housekeeping Department, Engineering Department,* dan *Human Resource Department. Food & Beverage Department.*

Pada InterContinental Bali Resort, departement *Food & Beverage Product* memiliki 2 (dua) *section* yaitu, *Food & Beverage Product* dan *Food & Beverage Service. Food & beverage service* merupakan suatu pelayanan yang diberikan kepada tamu. *Food & Beverage Production* merupakan salah satu bagian dihotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai dari *appetizer, soup, maincourse,* dan *dessert. Departement Food and Beverage* merupakan *departement* yang penting, dikarenakan departemen tersebut dapat menghasilkan pendapatan yang cukup tinggi bagi hotel melalui penjualan produk makanan. Terdapat 4 (empat) restoran yang saat ini beroperasi, yaitu Jimbaran Garden, Bella Cucina, KO Japanese, dan Taman Githa. Tempat yang saat ini paling diminati oleh tamu yaitu Jimbaran Garden Restaurant dikarenakan terdapat banyak menu makanan dan minuman, terdapat kolam renang dan restoran yang berada di pinggir pantai.

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu staff, *product maincourse* yang menjadi unggulan di InterContinental bali Resort khususnya di Jimbaran Garden Restaurant yaitu Hawaiian Pizza. Hawaiian Pizza merupakan makanan khas Italia dengan ciri khas sebagai berikut, yaitu banyak memakai *topping* yang membuat

tampilan menarik, dan rasanya sedikit asam yang didapat dari tomato sauce yang dipakai dan aroma oregano yang dominan memikat merupakan ciri khas dari pizza Italia, dengan 1 (satu) ukuran yaitu *medium*, dan ketebalan *pizza dough* yang tipis sehingga teksturnya menjadi *crispy*. *Pizza* ini dibuat dari beberapa bahan yaitu *pizza dough* yang disiapkan oleh *bakery section*, dan *toping* seperti *tomato concase*, *mozarella chesse*, *pineapple*, *grill capsicum*, *slice onion*, *oregano* yang disiapkan oleh *pizza and pasta outlet* dan *bolognaise* yang dipersiapkan pada *hot kitchen*. Dalam proses pembuatan pizza dilakukan secara *live* sehingga tamu dapat melihat bagaimana proses pembuatan pizza dan menjadi salah satu daya tarik bagi Jimbaran Garden Restaurant.

Berdasarkan hal diatas, maka penulis merasa sangat tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Hawaian Pizza Oleh *Commis* di Hotel InterContinental Bali Resort”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, ada beberapa rumusan masalah yang perlu dibahas. Beberapa rumusan masalah tersebut adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Pembuatan Hawaian Pizza pada hotel InterContinental Bali Resort?
2. Hambatan-hambatan apa saja yang dihadapi dalam pembuatan Hawaian Pizza pada hotel InterContinental Bali Resort serta cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- a. Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui Pembuatan Hawaian Pizza pada hotel InterContinental Bali Resort.
- b. Mengetahui hambatan-hambatan yang di hadapi dalam pembuatan Hawaian Pizza pada hotel InterContinental Bali Resort dan cara mengatasinya .

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang di dapat di kampus dengan membandingkan sesuai dengan kenyataan di dunia industri.
- 2) Bahan masukan untuk menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang perhotelan umumnya, dan dalam bidang *Food & Beverage Product* pada khususnya.

c. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir, khususnya mahasiswa jurusan pariwisata serta sebagai sumber referensi dan bacaan bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir.
- 2) Untuk bahan masukan baru dalam bidang *Food & Beverage Product* untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri

Bali.

d. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan untuk meningkatkan lagi mutu pelayanan terhadap tamu hotel pada InterContinental Bali Resort.

D. Metodologi Penelitian

Metodologi merupakan tahapan dasar dalam mendapatkan data untuk menyusun tugas akhir ini, baik data yang bersifat kualitatif maupun data yang bersifat kuantitatif.

Metode dan teknik yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah :

1. Metode dan teknik pengumpulan data

a. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan informasi yang digunakan dengan cara wawancara langsung dengan staf *commis* pada hotel InterContinental Bali Resort

b. Metode Observasi

Metode observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai Pembuatan Hawaiian Pizza pada hotel InterContinental Bali Resort

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku serta dokumen tertulis yang berkaitan dengan proses

pembuatan Hawaian Pizza.

2. Metode dan teknik analisis data

Untuk penulisan tugas akhir ini, penulisan menggunakan teknik deskriptif dengan memaparkan dan menjelaskan secara sistematis sesuai dengan apa yang didapat saat melakukan praktik kerja lapangan pada hotel InterContinental Bali Resort tentang pembuatan Hawaian Pizza oleh *commis* di hotel InterContinental Bali Resort

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam pembuatan *pizza hawaian* pada Jimbaran Garden Restaurant, ada tiga tahapan penting yang meliputi, tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap penyajian yang perlu diperhatikan untuk mendapatkan hasil *pizza* yang baik dan sesuai keinginan tamu. Kelengkapan semua bahan makanan dan alat untuk mengolahnya juga harus dipersiapkan sebaik mungkin agar kelancaran dalam proses pembuatan Hawaiian Pizza tidak terhambat. Berdasarkan uraian tentang Pembuatan Hawaiian Pizza penulis dapat menarik beberapa kesimpulan yaitu :

1. Tiga tahapan dalam proses pembuatan Hawaiian Pizza terdiri dari :
 - a. Tahap persiapan yang terdiri dari :
 - 1) Persiapan diri yang meliputi : kondisi tubuh selalu dalam keadaan sehat dan bersih, kuku jari tangan dipotong pendek, rambut di *hairnet* rapi, selalu hadir tepat waktu minimal 10 (sepuluh) menit sebelum jam kerja, mempergunakan *uniform commis* yang telah disiapkan pada hotel InterContinental Bali Resort.
 - 2) Persiapan alat – alat yang digunakan dalam pembuatan Hawaiian Pizzameliputi : *pizzascoop, pizza knife, container, ladle, knife, cutting board, pizza oven, chiller, dan working table*. Memastikan alat-alat dan

area bekerja telah bersih dan *steril*

- 3) Persiapan bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan Hawaiian Pizza meliputi ; *pizza dough, tomato concase sauce, mozzarella cheese, slice grill capsicum, slice pineapple, slice onion, dan oregano.*

b. Tahap pembuatan *pizza dough* terdiri dari :

- 1) Menimbang semua bahan seperti tepung terigu, *yeast*, gula, garam, *olive oil*, dan airdingin.
- 2) Memasukkan semua bahan seperti tepung terigu, *yeast*, gula, garam, *olive oil*, dan airdingin kedalam *mixer*.
- 3) Kemudian mencampur hingga adonan menjadi kalis.
- 4) Lalu mengambil adonan yang sudah jadi dan timbang berat *dough* 1 porsi 200 gram.
- 5) Setelah diporsi lalu simpan di dalam *chiller*.

c. Tahap pembuatan *tomato concase sauce* terdiri dari :

- 1) mengambil *tomato pronto* dalam kemasan kaleng, lalu dibuka .
- 2) Setelah itu dihaluskan dengan *blender* sampai halus.
- 3) Kemudian campur dengan *salt and paper, basil, dan oregano*
- 4) Memasukkan pada *container* dan di beri tanggal pembuatan.

d. Tahap pembuatan pizza hawaian terdiri dari :

- 1) mempersiapkan semua alat – alat dan bahan yang dibutuhkan dalam keadaan bersih dan lengkap

- 2) mengambil satu buah *pizza dough* di *chiller*, lalu taburi tepung terigu di atasnya dan dipipihkan dengan tangan hingga berbentuk bulat dan tebal merata
 - 3) Menuangkan satu *ladle tomato concase sauce* di atas adonan lalu ratakan
 - 4) Menaburi pizza dengan *mozzarella cheese* hingga merata
 - 5) Memberi *slice capsicum, slice pineapple, slice onion dan bolognaise* diatas adonan
 - 6) Terakhir menaburi pizza dengan *oregano*.
 - 7) Memasukkan ke dalam pizza oven lalu panggang selama maksimal 15 menit atau hingga *crispy*
- e. Tahap penyajian *pizza hawaian* terdiri dari
- 1) Mengambil piring pizza dan lihat kondisinya tidak ada lecet dan dalam keadaan bersih.
 - 2) Menempatkan *pizza hawaian* diatas piring tersebut.
 - 3) Mengambil *pizza knife* dan potong *pizza hawaian* menjadi delapan potongan.
 - 4) memberi *slice basil* diatas *pizza* sebagai *garnish*
 - 5) Setelah itu *pizza hawaian* siap untuk dihidangkan kepada tamu.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan praktik kerja lapangan (PKL) pada InterContinental Bali Resort pada bagian *Food & Beverage Department*, adapun saran-saran yang dapat penulis kemukakan disini

terkait dengan pembuatan hawaian pizza oleh *commis* di hotel InterContinental Bali Resort adalah sebagai berikut:

1. Sebaiknya peralatan yang digunakan dalam pembuatan *pizza* diperiksa secara periodik, seperti *oven* agar saat diperlukan tidak mengalami kerusakan dan untuk mempercepat dalam proses pembuatan *pizza* dan perlu dilakukan penambahan jumlah *oven*.
2. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan pizza hawaian seperti *capsicum, oregano, onion* , sebaiknya dicek ketersediaannya agar dalam proses menyiapkan bahan-bahan dapat berjalan dengan cepat, dikarenakan waktu *prepare* yang disediakan sangat terbatas, sehingga *prepare* bisa berjalan *maximal*.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus sulastyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel : Manajemen Hotel* Bandung.
- Bartono P.H dan Ruffino E.M. 2012. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi
- Departemen Pendidikan Nasional.2011. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*.Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2011. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Septiyani. (2011) *Pengertian Makanan Cepat Saji. Pizza*
- ED, Durachim., dan Faizal, H. (2017). *Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi*.Jurnal Pariwisata, IV(1), 10–21. Retrieved form.
- Suardani, Made. 2013. *Pengolahan Makanan 1*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2011. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Agus sulastyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel : Manajemen Hotel* Bandung.
- Mary B.Gregoire (2010) *Pengertian Restaurant* : Universitas Kristen Petra.
- Hamzah (2017) *Manajemen, Dasar, Pengertian Dan Masalah* : Graha Ilmu.
- Ninemeier, J.D dan Hays (2011) *Restaurant Operations Management Priciples And*

Practies : Partience Hall .

Widyastuti (2012) . *Upaya Cheff Umtuk Meningkatkan Efisiensi Waktu Pelayanan Pada Konsumen : AKPAR BSI.*

Sudjaja (2013). *Prosedur Penelitian Satu Pendekatan Praktik.*

Soenarno (2014 : 124) *International Journal Of Operation & Production Management* vol.3 no.11,pp.