

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AYAM BETUTU OLEH CHEF PADA
MALIMBU RESTAURANT DI HOTEL LOMBOK ASTORIA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Baiq Alfa Layaliya Rabbi'a

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AYAM BETUTU OLEH CHEF PADA
MALIMBU RESTAURANT DI HOTEL LOMBOK ASTORIA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Baiq Alfa Layaliya Rabbi'a
2215903016**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN AYAM BETUTU OLEH CHEF PADA MALIMBU RESTAURANT DI HOTEL LOMBOK ASTORIA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Baiq Alfa Layaliya Rabbi'a
2215903016**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Ayam Betutu Oleh Chef pada Malimbu *Restaurant* di Hotel Lombok Astoria ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan ayam betutu oleh chef di malimbu restaurant hotel lombook astoria serta untuk melengkapi persyaratan pada kelulusan Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
3. Putu Tika Virginia, S.Pd., M.Pd, selaku sekertaris jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negei Bali
4. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan PSDKU Lonmbok Barat Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Parinita Politeknik Negeri Bali.
5. Budiman,S.ST.Par.,M.M. selaku Koordinator PSDKU Lombok Barat yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

6. Solihin, SST.Par.,M.Par., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir.
7. Yuni Sulpia Hariani, S.Pd.,M.Par., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Putu Erliyanti, selaku HRD Hotel Lombok Astoria yang telah memberikan arahan dan kesempatan selama mengikuti Praktik Kerja Lapangan dan kegiatan observasi untuk kepentingan pengambilan data untuk penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh Staf *Food and Beverage product* Hotel Lombok Astoria yang telah memberikan masukan dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
10. Bapak Lalu Supriyadi dan ibu Masnik selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi, dukungan serta doa selama proses penulisan tugas akhir ini.
11. Lauhil Jalal yang telah menjadi bagian penting dalam perjalanan perkuliahan penuli. Terimakasih sudah menjadi rumah untuk melepas keluh kesah, segala usaha yang diberikan mulai dari waktu, dukungan, doa dan support dalam proses penyusunan tugas akhir ini sampai selesai.
12. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya.

Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca dari Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Lombok Barat, 30 Juli 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Am-'. The signature is stylized and cursive, with a horizontal line extending to the right and a small dot at the end.

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN SAMPUL LUAR | i |
| HALAMAN SAMPUL DALAM | ii |
| HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR | iii |
| LEMBAR PERSETUJUAN | iv |
| LEMBAR PENGASAHAN | v |
| LEMBAR PENGASAHAN | vi |
| LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS | vii |
| KATA PENGANTAR..... | viii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR..... | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan masalah | 3 |
| C. Tujuan dan manfaat | 4 |
| D. Metode Penulisan | 5 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 8 |
| A. Hotel | 8 |
| B. Food and Beverage Departement | 11 |
| C. Kitchen atau Dapur..... | 12 |
| D. Ayam Betutu..... | 14 |
| E. Chef | 15 |
| F. Pembuatan | 17 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN | 16 |
| A. Profil Hotel Lombok Astoria..... | 16 |
| B. Fasilitas Hotel dan bidang usaha | 17 |
| C. Struktur Organisasi Hotel Lombok Astoria | 23 |
| BAB IV PEMBAHASAN | 28 |

| | |
|---|-----------|
| A. Penyajian Hasil Observasi | 28 |
| B. Kendala Pembuatan Ayam Betutu Oleh Chef Di Malimbu Restaurant, Hotel Lombok Astoria | 42 |
| BAB V PENUTUP..... | 46 |
| A. Simpulan | 46 |
| B. Saran | 47 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 49 |
| LAMPIRAN..... | 51 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 3.1 jenis kamar Hotel Lombok Astoria | 20 |
| Tabel 3.2 Nama Venue di Hotel Lombok Astoria | 22 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 3.1 Logo Hotel Lombok Astoria | 17 |
| Gambar 3.2 Malimbu Restaurant Hotel Lombok Astoria..... | 19 |
| Gambar 3.3 Struktur Organisasi Lombok Astoria Hotel..... | 23 |
| Gambar 3.4 Struktur Organisasi F and B Product..... | 23 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Lembar Surat Keterangan Acc | 51 |
| Lampiran 2 Dokumentasi kegiatan | 52 |
| Lampiran 3 Lembar Surat Permohonan Izin Observasi..... | 55 |



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan di Indonesia tumbuh pesat karena semakin banyak wisatawan, baik dari dalam maupun luar negeri. Hotel merupakan salah satu usaha yang dikelola secara komersil dan bertujuan untuk memberikan pelayanan yang terbaik bagi para tamu atau wisatawan yang menginap di hotel. Pelayanan yang diberikan hotel kepada tamu menjadi hal yang utama karena ini berhubungan dengan kenyamanan para tamu ketika menginap di hotel (Noviastuti & Cahyadi, 2020). Hotel Lombok Astoria, salah satu hotel bintang empat di Kota Mataram, ikut memberikan layanan penginapan dan makanan berkualitas dengan fasilitas modern yang dimilikinya.

Salah satu fasilitas terbaik di hotel ini adalah Malimbu Restaurant, yang terkenal menyajikan berbagai masakan khas Nusantara serta internasional. Untuk meningkatkan kualitas layanan. Restoran merupakan salah satu jenis usaha pangan dilengkapi dengan penyajian dan penjualan makanan dan minuman (Sinaga & Samsudin, 2021). Hotel Lombok Astoria tidak hanya memberikan pelayanan kepada tamu, tetapi juga berfokus pada pengembangan SDM, termasuk mahasiswa perhotelan yang melakukan praktik kerja lapangan. Mahasiswa diberikan pelatihan langsung di berbagai bagian hotel, seperti dapur (Food and Beverage Product), sehingga bisa memahami proses kerja secara profesional dan nyata.

Di antara berbagai sajian khas yang tersedia di Malimbu Restaurant, ayam betutu menjadi menu andalan yang sangat diminati oleh tamu hotel. Hidangan tradisional khas Bali ini tidak hanya memiliki cita rasa yang khas dan kuat, tetapi juga memiliki nilai budaya yang tinggi. Proses pengolahan ayam betutu di hotel ini

menggabungkan metode tradisional dan standar modern perhotelan, sehingga menjadi hidangan yang autentik namun tetap sesuai dengan selera internasional.

Pemilihan ayam betutu sebagai fokus dalam tugas akhir ini bukan tanpa alasan. Ayam betutu merupakan salah satu kuliner khas Bali yang memiliki nilai budaya tinggi dan daya tarik tersendiri bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Hidangan ini tidak hanya mencerminkan kekayaan rempah-rempah Indonesia, tetapi juga menjadi simbol kehangatan dan keramahan dalam budaya Bali. Selain itu, ayam betutu menjadi menu unggulan di Malimbu *Restaurant* Hotel Lombok Astoria, yang menandakan pentingnya penguasaan teknik memasak tradisional ini oleh para *chef* dalam menunjang kualitas layanan hotel. Oleh karena itu, memahami secara mendalam proses pembuatan ayam betutu sangat relevan dalam konteks industri perhotelan yang mengedepankan kualitas, keaslian rasa, dan kepuasan tamu.

Malimbu Restaurant juga terdapat menu yang ditawarkan yakni seperti Rawon Gajah, Nasi Goreng Balacan, Sate Rembiga, Ayam Taliwang dan Ayam Betutu. Namun, ayam betutu merupakan pilihan utama bagi tamu karena cita rasanya yang sangat kental dan autentik, membuatnya sering kali dipesan. Keunikan rasa ayam betutu yang dihasilkan dari proses pengolahan dengan bumbu khas membuatnya sangat diminati oleh tamu, dibandingkan dengan menu yang lain yang disiapkan oleh hotel. Selain itu, penyajian yang menarik dimana setiap porsi ayam betutu dihiasi dengan, selada, mentimun, tomat (Gambar 4.9 Ayam Betutu), disamping itu harga yang ditawarkan sangat terjangkau.

Pemilihan judul ini didasari oleh ketertarikan penulis terhadap dunia kuliner, khususnya makanan tradisional bernilai budaya tinggi seperti ayam betutu. Hidangan khas Bali ini istimewa karena kaya rempah, dimasak dalam waktu lama,

dan menghasilkan cita rasa gurih pedas dengan aroma rempah yang khas sehingga digemari masyarakat lokal maupun wisatawan. Selama pelatihan di Hotel Lombok Astoria, penulis terlibat langsung dalam proses pengolahan dan penyajian ayam betutu yang menjadi *signature dish* di Malimbu *Restaurant*. Pengalaman tersebut memperkaya keterampilan memasak sekaligus menumbuhkan pemahaman tentang pentingnya menjaga keaslian resep tradisional di lingkungan hotel berbintang. Oleh karena itu, topik ini dianggap relevan diangkat sebagai tugas akhir untuk mendukung dokumentasi kuliner lokal dan promosi pariwisata melalui industri perhotelan.

Karena penulis sering mempraktekan menu dari hidangan tersebut Penulis tertarik untuk mengangkat judul Proposal Tugas Akhir mengenai “Pembuatan Ayam Betutu Oleh Chef pada Malimbu *Restaurant* di Hotel Lombok Astoria”. Pengalaman selama menjalani pelatihan di Hotel Lombok Astoria memberikan gambaran nyata tentang praktik industri yang berkualitas. Sekaligus mengidentifikasi potensi inovasi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kualitas layanan. Dengan demikian, pengalaman ini tidak hanya memperkaya wawasan mahasiswa, tetapi juga berkontribusi pada kesiapan mereka dalam memasuki dunia kerja.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dalam tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan ayam betutu oleh *chef* pada Malimbu *Restaurant*, Hotel Lombok Astoria?
2. Apa saja kendala pada saat pembuatan ayam betutu oleh *chef* pada Malimbu *Restaurant*, Hotel Lombok Astoria

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang di peroleh dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Ayam Betutu Oleh Chef pada Malimbu *Restaurant* di Hotel Lombok Astoria adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Memaparkan pembuatan dan prosedur ayam betutu oleh *chef* pada Malimbu *Restaurant* di Hotel Lombok Astoria
- b. Memaparkan kendala-kendala yang di hadapi saat membuat ayam betutu oleh *chef* pada Malimbu *Restaurant* di Lombok Hotel Astoria

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai syarat akademis kelulusan untuk menyelesaikan Pendidikan program studi Diploma III Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menambah ilmu pengetahuan, pengalaman, serta kemampuan di dunia industri Pariwisata Khususnya di bidang *Food and Beverage Product*.
- 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Ayam Betutu oleh *chef* pada Malimbu *Restaurant* di Hotel Lombok Astoria.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi suatu referensi sebagai bahan untuk menambah wawasan bagi mahasiswa di jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali terutama dalam bidang *Food and Beverage Product*
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide memulai penulisan tugas akhir serta dapat menjadi referensi bagi

mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir tentang Pembuatan Ayam Betutu Oleh *Chef* pada *Malimbu Restaurant* di Hotel Lombok Astoria

c. Bagi Perusahaan

- 1) Hasil penulisan ini mampu dijadikan sebagai masukan bagi Hotel Lombok Astoria serta diharapkan mampu meningkatkan kualitas kerja kariawan maupun pelayanan khusus nya pada bagian *food and beverage producsct*
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menangani kendala-kendala pembuatan ayam betutu oleh *chef* pada *malimbu restaurant* di hotel lombok astoria.

D. Metode Penulisan

Untuk memperoleh data yang valid dalam tugas akhir ini, beberapa metode penelitian yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Metode obserbasi merupakan pengambilan data dengan melakukan pengamatan atau penglihatan secara langsung oleh penulis terhadap Pembuatan Ayam Betutu Oleh Chef pada *Malimbu Restaurant* di Hotel Lombok Astoria dan melakukan pencatatan data yang diperlukan serta terlibat langsung dalam prosedur Pembuatan Ayam Betutu Oleh Chef Di *Malimbu Restaurant* Hotel Lombok Astoria

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan yang dilakuakn dengan cara melakukan tanya jawab, dalam hal ini penulis

mengadakan tanya jawab kepada chef Lombok Astoria yang berkaitan dengan pembuatan Ayam Betutu.

c. Studi Kepustakaan

Metode kepustakaan yang dilakukan dengan cara mempelajari berbagai literatur, jurnal dan laporan ilmiah yang berhubungan atau berkaitan dengan Hotel, dapur, ayam betutu, *chef* bumbu dan cara penyajian.

2. Teknik dan Metode Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di Hotel Lombok Astoria.

3. Teknik dan Metode Penyajian Hasil Analisis

Penyajian hasil analisis dilakukan setelah data selesai dianalisis. Berikut beberapa macam cara dalam menyajikan hasil analisis data yaitu :

- a. metode penyajian secara formal, yaitu metode yang menyajikan hasil dengan tabel dan foto
- b. teknik informal, yaitu metode yang menyajikan hasil analisis dengan uraian atau kata-kata yang dirangkai berdasarkan data-data yang telah dikumpulkan.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil observasi dan pembahasan pada Bab IV mengenai proses pembuatan Ayam Betutu oleh *chef* pada Malimbu *Restaurant* di Hotel Lombok Astoria, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Persiapan dilakukan secara menyeluruh meliputi persiapan diri (*personal hygiene* dan penggunaan *uniform* sesuai standar hotel), persiapan peralatan (pisau dapur, talenan, wajan, panci kukus, oven, dan alat penyajian) serta persiapan bahan (pemilihan ayam kampung berkualitas, bumbu halus, dan bumbu aromatik). Persiapan ini bertujuan menjaga kualitas dan higienitas makanan.

2. Tahap Pembuatan

Pembuatan ayam betutu dilakukan melalui beberapa langkah, yaitu pembersihan ayam dan marinasi dengan jeruk nipis, penumisan bumbu halus, pembaluran bumbu ke seluruh bagian ayam, pembungkusan dengan daun pisang, dan pengukusan selama ± 2 jam hingga empuk. Beberapa kali ayam juga melalui proses pemanggangan untuk memberikan aroma asap yang khas.

3. Tahap Penyajian

Penyajian ayam betutu dilakukan secara menarik dengan memperhatikan estetika, aroma, dan kelengkapan pelengkap. Ayam disajikan utuh atau dalam potongan di atas piring saji dengan alas daun pisang, dihias kemangi,

bawang goreng, dan dilengkapi dengan nasi putih, lalapan daun singkong, serta sambal matah atau sambal beberuk.

4. Tahap Akhir

Pada tahap akhir, dilakukan pengecekan menyeluruh terhadap tingkat kematangan ayam, keseimbangan rasa, serta kelembapan bumbu (closing) guna memastikan kualitas hidangan sesuai dengan standar hotel. Jika ditemukan ketidaksesuaian, seperti bumbu kurang meresap atau suhu sajian tidak optimal, dilakukan penyesuaian sebelum penyajian. Setelah itu, hidangan ditata secara estetis (prepare) dengan menyusun ayam di atas piring saji lengkap dengan pelengkap seperti lalapan, sambal khas, dan nasi hangat. Penataan ini dilakukan dengan teliti agar menghasilkan tampilan yang menarik, profesional, dan menggugah selera, sehingga menciptakan kesan eksklusif bagi tamu yang menikmatinya.

B. Saran

Berdasarkan kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan ayam betutu, maka saran yang dapat diberikan untuk mengatasi kendala tersebut adalah sebagai berikut:

1. Keterbatasan Bahan Baku

Hotel sebaiknya menjalin kerja sama lebih intensif dengan supplier tetap, serta memiliki alternatif pemasok cadangan agar ketersediaan bahan seperti ayam kampung dan daun pisang selalu terjaga. Penyimpanan stok bahan dengan sistem FIFO juga perlu diterapkan untuk menjaga kualitas.

2. Proses Memasak yang Memakan Waktu Lama

Perlu adanya manajemen waktu yang lebih baik, misalnya dengan menyiapkan ayam betutu di luar jam sibuk atau menggunakan teknik pra-masak (*pre-cooking*) seperti pengukusan sebagian sebelum jam pelayanan agar proses memasak lebih efisien.

3. Kesulitan Menjaga Konsistensi Rasa dan Tampilan

Diperlukan pelatihan rutin bagi *staff* dapur agar lebih terampil dalam mencampur bumbu sesuai takaran standar. Penggunaan resep standar (*Standard Recipe Card*) juga harus diterapkan secara ketat agar kualitas rasa tetap konsisten.

4. Koordinasi Tim Dapur Saat Jam Sibuk

Komunikasi antar *staff* dapur perlu ditingkatkan melalui pembagian tugas yang lebih terstruktur. Selain itu, penyediaan peralatan tambahan seperti kukusan atau oven cadangan dapat membantu mempercepat proses produksi saat dapur dalam kondisi penuh pesanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Z. A., & Ida, R. (2018). Etografi Virtual Sebagai Teknik Pengumpulan Data Dan Metode Penelitian. *The Journal of Society & Media*, 2(2), 130. <https://doi.org/10.26740/jsm.v2n2.p130-145>
- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1). <https://doi.org/10.29303/ampb.v1i1.12>
- Bellia Annishia, F., Prastiyo, E., Dewi Sartika, J., & Timur, J. (2019). PENGARUH HARGA DAN FASILITAS TERHADAP KEPUTUSAN MENGINAP TAMU DI HOTEL BEST WESTERN PREMIER THE HIVE JAKARTA The Effect Of Prices And Facilities On Guest Stay At The Best Western Premier The Hive Hotel Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1), 1–85.
- Betutu, S. A., Pembuatan, P., & Betutu, A. (n.d.). *Ayam Betutu : Kuliner Khas Bali yang Penuh Cita Rasa*.
- Hikmana, E., & Tohidin, T. (2023). Keuntungan Ekonomis dan Kelayakan Usaha Ternak Ayam Buras (*Gallus domesticus*) Skala Semi Intensif di Kabupaten Indramayu. *Agri Wiralodra*, 15(1), 9–16. <https://doi.org/10.31943/agriwiralodra.v15i1.59>
- Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, 5(5), 4127–4137.
- Muhammad Arrizky Ilham As'ad, Muhamad Fakhri Abdul Aziz, Darma Karen Yudhsitira, Tantri Tri Astuti, & Ujang Suherman. (2024). Analisis Manajemen Persediaan Dalam Inovasi Pada Kedai Sultan Karawang. *Business and Investment Review*, 2(1), 36–44.
- Nastuti, A. W., Hastiningsih, W. T., & Mulia, A. A. (2022). Pelaksanaan Job Description Chef de Partie Terhadap Kelancaran Operasional *Cold Kitchen* di Solo Paragon Hotel & Residences. *Mabha Jurnal*, 3, 41–45.
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha *Food and Beverage Product* Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan*, 4(1), 27–34.
- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46–51. <https://doi.org/10.51977/sainsm.v5i1.1066>
- 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>
- Suardana, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran Pastry N Bakery. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(1), 36–44.
- Sutaguna, I. N. T. (2017). Modifikasi Makanan Tradisional Bali Berbahan Dasar Ayam Sebagai Daya Tarik Wisata Di Desa Mengwi Badung I Nyoman Tri Sutaguna Universitas Udayana , Bali Surel : nsutaguna@yahoo.com Jurnal

Ilmiah Hospitality Management Jurnal Ilmiah Hospitality Management. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 7(2), 111–120.

Triana, D. S., & Darsana, I. M. (2022). Peranan sous chef dalam meningkatkan kinerja juru masak di padi kitchen ayana resort and spa bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(10), 2744–2752.

Wicaksono, D. A., & Sari, D. (2022). *Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Rumah Makan Ayam Betutu Mbak Timah di Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi The Effecting Price and Quality Product On Satisfaction Consumer Chicken Betutu Eating House Mbak Timah In Kal.* 39(1), 17–27.



POLITEKNIK NEGERI BALI