TUGAS AKHIR

PELAYANAN *LIVE COOKING CLASS* OLEH PRAMUSAJI DI MANSION BVLGARI RESORT BALI

POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Ngurah Semara Agung Sanjaya

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PELAYANAN *LIVE COOKING CLASS* OLEH PRAMUSAJI DI MANSION BVLGARI RESORT BALI

POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Ngurah Semara Agung Sanjaya
NIM. 2215823126

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PELAYANAN *LIVE COOKING CLASS* OLEH PRAMUSAJI DI MANSION BVLGARI RESORT BALI

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

POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Ngurah Semara Agung Sanjaya
NIM. 2215823126

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 Pelayanan *Live Cooking Class* Oleh Pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan *Live Cooking Class* Oleh Pramusaji di Mansion Bvlgari Resort 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 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.

POLITEKNIK NEGERI BALI

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
5. Drs. I Wayan Pugra, M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
6. I Made Rony Mulia Kusuma Putra, S.Tr.Par., M.Tr.Par selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Bapak I Wayan Budiasa Sudharma selaku Human Resource Manager Mansion Bvlgari Resort Bali yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Staff Mansion Bvlgari Resort Bali yang telah memberikan kesempatan dan kemudahan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Gusti Ngurah Alit Partha dan Ni Nyoman Murni, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

POLITEKNIK NEGERI BALI

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, 25 Januari 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR ..... **i**
HALAMAN SAMPUL DALAM ..... **ii**
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR ..... **iii**
HALAMAN PERSETUJUAN ..... **iv**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **v**
HALAMAN PERSYARATAN ORIGINALITAS ..... **vi**
KATA PENGANTAR ..... **vii**
DAFTAR ISI ..... **viii**
DAFTAR TABEL ..... **x**
DAFTAR GAMBAR ..... **xi**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xii**
BAB I PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 6
C. Tujuan dan Manfaat 6
BAB II LANDASAN TEORI **7**
A. Hotel 7
B. Food and Beverage Department 11
C. Pelayanan 12
D. *Live cooking class* 14
E. Pengertian Pramusaji 16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN **15**
A. Lokasi dan Sejarah Hotel Bvlgari Resort Bali 15
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel Bvlgari Resort Bali 16
C. Struktur Organisasi Hotel Bvlgari Resort Bali 24
BAB IV PEMBAHASAN **29**
A. Penyajian Hasil Observasi 29
B. Kendala Yang Dihadapi dalam Pelayanan *Live Cooking Class* Oleh Pramusaji Bvlgari Resort Bali Serta Cara Mengatasinya 41

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP **41**
A. Simpulan 41
B. Saran 42
DAFTAR PUSTAKA **43**
LAMPIRAN **44**

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jumlah Villa dan Mansion Bulgari Resort Bali 17
Tabel 3. 2 Restoran Bvlgari Resort Bali 18
Tabel 3. 3 Venue di Bvlgari Resort Bali 19

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel Bvlgari Resort Bali.....15
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Hotel Bvlgari Resort Bali.....25
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Hotel Bvlgari Resort Bali.....26
Gambar 4. 1 Standar Etika Berpenampilan.....31
Gambar 4. 2 Sangkar Restaurant.....33
Gambar 4. 3 Preparation Set Up Table.....34
Gambar 4. 4 Preparation Backup/Spare.....35
Gambar 4. 5 *Set Up di Dining Table*.....35
Gambar 4. 6 Set Up Table di Cooking Area.....36

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Set Up Dining Area.....44
Lampiran 2 Set Up Kitchen Area 44
Lampiran 3 Preparation Cutleries.....45
Lampiran 4 Preparation Back Up Item.....45
Lampiran 5 Photo With Live Cooking Guest.....46
Lampiran 6 Grooming Standard In Villa Dining Bvlgari Resort Bali.....46
Lampiran 7 Drink List.....47
Lampiran 8 Wine List.....47
Lampiran 9 Menu Live Cooking Class 48

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mansion Bvlgari Resort Bali adalah salah satu resor mewah terkemuka di dunia yang terletak di kawasan Uluwatu, Bali. Resor ini mengusung desain arsitektur yang memadukan elemen tradisional Bali dengan sentuhan modernitas khas Italia. Terletak di antara pemandangan tebing yang menakjubkan dan Samudera Hindia yang luas, Mansion Bvlgari Resort Bali menawarkan pengalaman menginap yang eksklusif serta penuh kemewahan bagi para tamu dari berbagai belahan dunia. Setiap villa di resor ini dilengkapi dengan fasilitas kelas dunia, seperti kolam renang pribadi, layanan *butler* 24 jam, dan akses langsung ke pantai pribadi. Selain sebagai tempat menginap, Mansion Bvlgari Resort Bali juga sering menjadi lokasi berbagai acara eksklusif, seperti pernikahan, acara perusahaan, dan kegiatan privat lainnya. Salah satu kegiatan *privat* lainnya yang juga menjadi daya tarik utama resor ini adalah layanan *live cooking class*, di mana para tamu dapat belajar langsung dari *chef* profesional mengenai seni memasak hidangan khas Bali maupun masakan internasional lainnya.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Live cooking class merupakan program yang menawarkan pengalaman *live cooking* dengan sentuhan kemewahan khas Bvlgari yang menggabungkan gaya kuliner Italia autentik dengan bahan-bahan lokal premium dari Bali. Tidak semua hotel memiliki pendekatan yang memadukan dua budaya ini dalam sesi *live cooking*. Program ini dapat dilaksanakan pada area tertentu seperti teras villa pribadi tamu atau dapur *outdoor* dengan pemandangan samudra Hindia yang

menakjubkan, menciptakan suasana intim dan istimewa bagi tamu. Tamu dapat memilih jenis masakan yang ingin dipelajari, mulai dari masakan tradisional Bali hingga masakan internasional. Hal ini memungkinkan pengajaran yang fleksibel dan sesuai dengan preferensi tamu. Tidak hanya memasak, tamu juga diajak memahami filosofi di balik masakan Bali, seperti makna simbolis dari bumbu atau teknik tradisional yang digunakan secara turun-temurun.

Bvlgari Resort Bali menyediakan berbagai pilihan venue eksklusif untuk mendukung pelaksanaan *live cooking class*, yang dirancang untuk menghadirkan pengalaman kuliner berkelas di tengah keindahan alam tropis. Beberapa venue yang kerap digunakan antara lain Pavilion, sebuah area semi-terbuka yang dikelilingi taman tropis, cocok untuk kegiatan memasak dalam suasana santai dan alami. Kemudian ada La Terrazza, venue dengan konsep outdoor yang intim dan asri, sering dipilih untuk acara berskala kecil dengan sentuhan personal. Chapel, meskipun biasanya digunakan untuk pernikahan, juga dapat disulap menjadi lokasi *live cooking* yang sakral dan elegan dengan pemandangan taman yang tenang. Sementara itu, Mansion menjadi pilihan favorit para tamu karena keunggulan lokasinya yang menghadap langsung ke laut, memberikan suasana yang tenang dan mewah. Keunikan Mansion terletak pada desain ruangannya yang tertutup namun tetap terasa lapang, serta penataan area makan dan *live cooking* yang bersebelahan, menciptakan interaksi yang hangat dan nyaman antara tamu dan chef maupun pramusaji. Kombinasi antara privasi, panorama laut, dan kenyamanan inilah yang menjadikan Mansion sebagai venue yang paling diminati dalam layanan *live cooking class* di resort ini.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Konsep *live cooking class* di Mansion Bvlgari Resort Bali tidak hanya melibatkan chef profesional untuk memberikan teknik memasak saja, akan tetapi melibatkan pramusaji juga untuk memperkenalkan tamu pada cerita dibalik setiap hidangan yang dibuat. Misalnya dalam kelas memasak hidangan khas Bali, tamu akan diajak untuk memahami filosofi hidangan khas Bali yang erat kaitannya dengan ritual keagamaan dan tradisi lokal. Melalui cerita-cerita ini, tamu tidak hanya belajar tentang bahan dan metode memasak, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai nilai-nilai budaya yang terkandung dalam setiap hidangan.

Pelayanan *live cooking class* oleh pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali menjadi salah satu aspek penting dalam memberikan pengalaman unik bagi para tamu. *Live cooking class* ini dirancang untuk menyatukan elemen hiburan, edukasi, dan interaksi personal dalam satu paket layanan. Melalui program ini, pramusaji memiliki peran krusial tidak hanya sebagai pelayan, tetapi juga sebagai fasilitator yang membantu menciptakan suasana hangat dan ramah selama sesi berlangsung.

Selain menawarkan pengalaman kuliner yang interaktif dan eksklusif, *live cooking class* di Mansion Bvlgari Resort Bali juga dikemas sebagai layanan premium yang menyasar segmen pelanggan kelas atas. Program ini dibanderol dengan harga mulai dari IDR 3.000.000+++ per *couple*, menjadikannya tidak sekadar aktivitas memasak, tetapi juga bagian dari pengalaman gaya hidup mewah. Bagi tamu individu, tersedia opsi harga sebesar IDR 1.500.000+++, sedangkan untuk jumlah peserta yang lebih dari dua orang, biaya akan disesuaikan secara proporsional sesuai jumlah peserta dan layanan tambahan yang diminta. Penetapan harga tersebut sejalan dengan eksklusivitas venue, kualitas bahan-bahan lokal yang

POLITEKNIK NEGERI BALI

digunakan, serta pelayanan personal yang diberikan oleh tim profesional termasuk chef dan pramusaji. Hal ini menunjukkan bahwa *live cooking class* di resort ini bukan sekadar kegiatan rekreasi, tetapi juga bentuk apresiasi terhadap seni memasak dan budaya kuliner Bali dalam suasana yang privat dan berkelas.

Pelaksanaan *live cooking class* di Mansion Bvlgari Resort Bali, tamu diberikan keleluasaan untuk memilih tiga jenis menu utama yang ditawarkan, yaitu menu Italia, menu khas Bali, dan menu Nusantara. Ketiganya disusun secara kuratif oleh tim kuliner resort untuk memberikan pengalaman memasak yang tidak hanya lezat, tetapi juga merepresentasikan kekayaan cita rasa dari berbagai budaya. Menu Italia menyajikan hidangan klasik seperti pasta segar dan risotto; menu Bali menghadirkan olahan tradisional seperti lawar, sate lilit, dan ayam betutu; sedangkan menu Nusantara menawarkan kekayaan kuliner dari berbagai daerah di Indonesia, seperti rendang, gado-gado, hingga pepes ikan. Dari ketiga pilihan tersebut, menu Nusantara menjadi yang paling diminati oleh para tamu karena menawarkan variasi rasa yang kompleks, penggunaan bumbu autentik, serta pengalaman budaya yang lebih luas. Popularitas menu ini mencerminkan tingginya minat tamu terhadap eksplorasi kekayaan kuliner Indonesia yang dikemas dalam suasana memasak yang interaktif dan eksklusif.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Pelaksanaan sesi *live cooking class*, pramusaji dihadapkan pada sejumlah tantangan yang memerlukan keterampilan dan profesionalisme tinggi. Salah satu tantangan utama adalah menciptakan suasana yang hangat dan interaktif, terutama ketika menghadapi tamu dari berbagai latar belakang budaya. Pramusaji harus mampu berkomunikasi dengan baik, memahami kebutuhan dan preferensi tamu,

serta memberikan pelayanan yang ramah dan penuh perhatian. Selain itu, mereka juga harus siap menghadapi situasi tak terduga, seperti perubahan jadwal mendadak atau kebutuhan khusus tamu, dengan sikap yang tenang dan solutif.

Penulisan ini memiliki keunikan tersendiri karena berfokus pada peran pramusaji dalam layanan *live cooking class* di Mansion Bvlgari Resort Bali yang masih jarang ditemukan dalam literatur maupun praktik industri perhotelan pada umumnya. Menurut Suwantara & Arida (2020), dalam layanan *live cooking*, peran utama umumnya dipegang oleh chef yang bertanggung jawab sepenuhnya dalam demonstrasi memasak di hadapan tamu, sementara staf pelayanan hanya mendukung dari sisi penyajian dan interaksi umum. Demikian pula, penelitian oleh Pratiwi (2019) menyebutkan bahwa keterlibatan pramusaji dalam kegiatan *live cooking* masih terbatas pada penyajian hasil masakan, bukan sebagai fasilitator aktif dalam proses memasak itu sendiri. Oleh karena itu, pendekatan yang diterapkan di Mansion Bvlgari Resort Bali menjadi menarik untuk dikaji karena menunjukkan adanya perluasan peran pramusaji, yakni tidak hanya sebagai pelayan makanan, tetapi juga sebagai komunikator kuliner yang menjelaskan konsep masakan, memperkenalkan bahan, hingga membimbing tamu selama proses memasak berlangsung. Praktik ini belum banyak dibahas dalam referensi sebelumnya, sehingga memberikan kontribusi baru terhadap kajian layanan interaktif di industri perhotelan mewah.

Berdasarkan pemaparan diatas, dapat disimpulkan bahwa peran pramusaji dalam *live cooking class* ini menjadi faktor kunci dalam menciptakan pengalaman yang tidak hanya edukatif tetapi juga penuh kehangatan, sehingga semakin

POLITEKNIK NEGERI BALI

memperkuat daya tarik dan eksklusivitas layanan kuliner di Mansion Bvlgari Resort Bali. Keberadaan tulisan ini diharapkan dapat menambah wawasan tentang *live cooking class* sebagai salah satu bentuk inovasi layanan kuliner yang tidak hanya menitikberatkan pada teknik memasak, tetapi juga memperkenalkan nilai-nilai budaya dan pengalaman personal kepada tamu. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat mengungkap hambatan-hambatan yang dihadapi pramusaji dalam prosedur pelayanan *live cooking class*, sehingga dapat menjadi bahan evaluasi dan pengembangan layanan di masa mendatang. Oleh karena itu, penelitian ini mengangkat judul **"PELAYANAN *LIVE COOKING CLASS* OLEH PRAMUSAJI DI MANSION BVLGARI RESORT BALI"**.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pelayanan *live cooking class* oleh pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali?
2. Apa sajakah hambatan yang dihadapi pada pelayanan *live cooking class* oleh pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali dan solusinya?

POLITEKNIK NEGERI BALI

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan tugas akhir dengan pelayanan *live cooking class* oleh pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

a. Mendeskripsikan pelayanan *live cooking class* oleh pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali.
b. Menjelaskan hambatan yang ditemukan selama pelayanan *live cooking class* oleh pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali dan solusinya.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

a. Bagi Mahasiswa
    1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Program Studi Perhotelan DIII pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
    2) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang pelayanan dengan membandingkan teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.
b. Politeknik Negeri Bali
    1) Menjadi referensi di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali bagi pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *food and beverage service.*
    2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pelayanan *live cooking class* di Mansion Bvlgari Resort Bali.

POLITEKNIK NEGERI BALI

c. Bagi Perusahaan

1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pelayanan *live cooking class* oleh pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali.
2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pelayanan *live cooking class* oleh pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali.

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V
PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai *Pelayanan Live Cooking Class oleh* Pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali, dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pelayanan *Live Cooking Class* di Mansion Bvlgari Resort Bali melibatkan berbagai tahapan, mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, hingga penutupan. Setiap tahapan memerlukan standar pelayanan tinggi agar pengalaman tamu tetap eksklusif dan berkesan. Pramusaji memiliki peran penting tidak hanya dalam penyajian makanan, tetapi juga sebagai fasilitator interaksi antara tamu dan chef. Mereka bertugas memastikan kelancaran acara, memberikan informasi, serta menciptakan suasana yang menyenangkan bagi tamu.
2. Tantangan utama dalam pelayanan *Live Cooking Class* meliputi kendala komunikasi dengan tamu internasional, gangguan teknis dalam peralatan memasak, keterbatasan bahan makanan, serta koordinasi yang kurang efektif antara pramusaji dan tim dapur. Solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi kendala tersebut antara lain dengan didampingi oleh seorang penerjemah yang berkompeten dalam membantu menjembatani perbedaan bahasa, melakukan pengecekan peralatan dan bahan sebelum acara, serta mengadakan briefing rutin sebelum sesi berlangsung untuk memastikan koordinasi tim yang lebih baik.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Dengan penerapan standar pelayanan yang lebih baik serta solusi yang efektif terhadap kendala yang dihadapi, *live cooking class* dapat menjadi

pengalaman kuliner eksklusif yang semakin diminati tamu, serta meningkatkan reputasi Mansion Bvlgari Resort Bali dalam industri perhotelan mewah.

B. Saran

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan Live Cooking Class oleh pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali, beberapa saran yang dapat diberikan adalah:

1. Mengadakan pelatihan bahasa Inggris dan bahasa lain yang sering digunakan tamu internasional, seperti Mandarin atau Jepang, agar komunikasi lebih efektif. Meningkatkan keterampilan komunikasi verbal dan non-verbal agar pramusaji lebih percaya diri dalam melayani tamu dari berbagai budaya.
2. Melakukan pengecekan alat masak dan bahan sebelum acara dimulai untuk mencegah keterlambatan akibat kendala teknis. Menyediakan peralatan cadangan untuk mengantisipasi kerusakan mendadak.
3. Mengadakan briefing rutin sebelum setiap sesi *live cooking class* untuk memastikan seluruh tim memahami alur acara dan tanggung jawab masing-masing. Menggunakan sistem komunikasi internal seperti *earpiece* atau grup pesan untuk mempermudah koordinasi selama acara berlangsung.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Dengan menerapkan saran-saran di atas, diharapkan kualitas pelayanan *live cooking class* oleh pramusaji di Mansion Bvlgari Resort Bali dapat semakin meningkat, sehingga menciptakan pengalaman kuliner yang berkesan bagi tamu dan memperkuat daya saing resor dalam industri perhotelan mewah.

DAFTAR PUSTAKA

Baker, S., Bradley, P., & Huyton, J. (2021). *Principles of Hotel Front Office Operations. London: Cengage Learning.*

Cahaya Pendidikan. (2020). *Kajian tentang Kegiatan Cooking Class dalam Meningkatkan Keterampilan Motorik Halus Anak Usia 5-6 Tahun. Jurnal Cahaya Pendidikan, 6(1), 1–10.*

Dewey, J. (2017). *Experience and Education. New York: Free Press.*

Kolb, D. A. (2016). *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development (2nd ed.). New Jersey: Pearson Education.*

Mertayasa, I. B. (2016). *Manajemen Operasional Restoran. Denpasar: CV. Bali Media.*

Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia. (2020). *Klasifikasi Hotel dan Standar Pelayanan. Jakarta: PHRI.*

Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia. (2020). *Standar Operasional Food and Beverage dalam Industri Perhotelan. Jakarta: PHRI.*

Smith, M. K., & Robinson, M. (2020). *The Role of Hotels in the Modern Tourism Industry. Tourism Studies Journal, 12(3), 45-58.*

Soekresno, H., & Pendit, N. S. (2017). *Dasar-Dasar Manajemen Hotel dan Restoran. Jakarta: Prenada Media.*

Wardhani, A. E., & Wahyuni, A. (2023). *Pembelajaran Cooking Class dalam Meningkatkan Keterampilan Motorik Halus Anak. Edukatif: Jurnal Ilmu Pendidikan, 5(2), 1708–1717.*

POLITEKNIK NEGERI BALI