

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN PADMA BURGER OLEH COMMIS
PADA ROOM SERVICE KITCHEN
DI PADMA RESORT LEGIAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Adelya Putri Utami

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN PADMA BURGER OLEH COMMIS
PADA ROOM SERVICE KITCHEN
DI PADMA RESORT LEGIAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Adelya Putri Utami
NIM 2215823032

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN PADMA BURGER OLEH COMMIS PADA ROOM SERVICE KITCHEN DI PADMA RESORT LEGIAN

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Adelya Putri Utami
NIM 2215823032**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Padma Burger Oleh Commis Di Padma Resort Legian dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Padma Burger Oleh Commis Di Padma Resort Legian serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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, sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan 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 Kaprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.

7. Ilham Hanggi Waluya, selaku Learning & Development Coordinator Padma Resort Legian yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi mengenai Padma Resort Legian, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Seluruh staff Padma Resort Legian khususnya pada departemen *food and beverage product* yang telah membantu dan memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis selama pembuatan Tugas Akhir.
9. Komang Ardana dan Ketut Rediti, kedua orang tua penulis yang telah memberikan bimbingan serta motivasi selama penulisan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan

Badung, Juli 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
LEMBAR PERNYATAAN 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.....	4
C. Tujuan Penulisan	5
D. Manfaat Penulisan	5
E. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel	9
2. Klasifikasi Hotel.....	10
B. Food and Beverage	14
1. Pengertian Food and Beverage	14
C. Kitchen	14
1. Pengertian Kitchen.....	14
2. Klasifikasi Kitchen	15
D. Room Service	16
1. Pengertian Room Service	16
2. Jenis-Jenis Menu Room Service.....	17
E. Commis	17
1. Pengertian Commis.....	17
F. Burger.....	18
1. Pengertian Burger	18
G. Pembuatan	19
1. Pengertian Pembuatan.....	19

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Padma Resort Legian.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Padma Resort Legian	21
C. Struktur Organisasi	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
A. Penyajian Hasil Observasi Pembuatan Padma Burger.....	36
1. Tahap Persiapan	36
2. Tahap Pembuatan.....	48
3. Tahap Akhir	51
B. Kendala yang Dihadapi dalam Pembuatan Padma Burger dan Solusinya ...	52
BAB V PENUTUP.....	54
A. Simpulan	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	58

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan-Bahan Pembuatan Padma Burger	49
--	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Padma Resort Legian	20
Gambar 3.2 Don Biu Restaurant.....	25
Gambar 3.3 The Deli Restaurant	25
Gambar 3.4 Tenkai Japanese Nikkei Restaurant	26
Gambar 3.5 The Barong Pool Bar And Café.....	26
Gambar 3.6 The Barong Juice Bar.....	27
Gambar 3.7 Seruni Sunken Pool Bar	27
Gambar 3.8 Club Lounge.....	27
Gambar 3.9 Skai Bar & Grill Restaurant	28
Gambar 3.10 The Spa Beauty and Salon	28
Gambar 3.11 Main Pool	29
Gambar 3.12 Lagoon Pool	29
Gambar 3.13 Family Pool	30
Gambar 3.14 Infinity Pool.....	30
Gambar 3.15 Skai Pool	30
Gambar 3.16 Fitness Center	31
Gambar 3.17 Wolly Kids Club	31
Gambar 3.18 Struktur Organisasi Padma Resort Legian	32
Gambar 3.19 Struktur Organisasi F&B Kitchen Outlet Breakfast	32
Gambar 4.1 Grooming Kitchen	38
Gambar 4.2 Griddle	40
Gambar 4.3 Salamander.....	40
Gambar 4.4 Cutting Board Sayuran.....	41
Gambar 4.5 Cutting Board Roti.....	41
Gambar 4.6 Pisau Sayuran	42
Gambar 4.7 Pisau Roti	42
Gambar 4.8 Spatula.....	43
Gambar 4.9 Pencapit	43
Gambar 4.10 Timbangan	43
Gambar 4.11 Bun Burger	44
Gambar 4.12 Beef Patties.....	45
Gambar 4.13 Garlic Pickle	45
Gambar 4.14 Mayonnaise	46
Gambar 4.15 Ketchup	46
Gambar 4.16 Tomat	46
Gambar 4.17 Lettuce.....	47
Gambar 4.18 Crispy Bacon	47
Gambar 4.19 Onion Ring	48
Gambar 4.20 French Fries	48
Gambar 4.21 Padma Burger	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Deluxe Room	58
Lampiran 1.2 Deluxe Lagoon View Room	58
Lampiran 1.3 Deluxe Chalet	58
Lampiran 1.4 Premier Double Double	59
Lampiran 1.5 Lagoon Access Room.....	59
Lampiran 1.6 Family Room	59
Lampiran 1.7 Garden Club Chalet.....	59
Lampiran 1.8 Junior Suite Room.....	60
Lampiran 1.9 Studio Suite Room	60
Lampiran 1.10 One Bedroom Balcony Suite Room.....	60
Lampiran 1.11 Two Bedroom Balcony Suite	60
Lampiran 1.12 Deluxe Suite.....	61
Lampiran 1.13 Family Deluxe Suite.....	62
Lampiran 1.14 Family Suite.....	62
Lampiran 1.15 Family Room Ground Floor	62
Lampiran 1.16 Presidential Suite.....	62



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Padma Resort Legian adalah sebuah hotel berbintang lima dengan desain yang tidak lepas dari seni serta budaya Bali. Padma Resort Legian berlokasi di Jalan Padma No. 1 Legian, Kuta, Bali. Dibuka pada tahun 1990, hotel ini dimiliki oleh PT Trigana Putra Mandiri, anak usaha Djarum. Padma Resort Legian adalah properti pelopor jaringan hotel Padma yang saat ini mencakup beberapa hotel di Bali dan Jawa.

Pelayanan yang memuaskan terhadap para tamu tentunya tidak lepas dari peran departemen-departemen yang ada di Padma Resort Legian, yaitu : *Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Sales and Marketing Department, Engineering Department, Accounting Department, dan Human Resource Department*. Masing-masing departemen memiliki tugas serta tanggung jawab yang berbeda-beda, salah satunya yaitu *Food and Beverage Department*. *Food and Beverage Department* merupakan salah satu departemen di Padma Resort Legian yang terbagi menjadi dua seksi yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service* yang memiliki tugas membuat serta menyajikan makanan kepada para tamu.

Food and Beverage Product di Padma Resort Legian memiliki beberapa seksi untuk mendukung kelancaran operasional hotel, yaitu: *breakfast, banquet, cold kitchen, commissary, pastry and bakery, dan room service kitchen*. *Room service kitchen*

merupakan salah satu seksi yang bertugas untuk membuat *fresh ala carte menu* yang akan dikirim ke kamar tamu. *Room service kitchen* di Padma Resort Legian tersedia 24 jam sehari. Pada menu *rom service* terdapat berbagai macam menu yang terdiri dari menu asia dan barat. Salah satu menu yang dihasilkan oleh *room service* adalah *burger*. Burger merupakan salah satu makanan yang berasal dari Amerika dengan bahan dasar roti bundar dan daging sapi giling. Pada menu *room service* terdapat menu *burger* seperti Padma Burger dan Spicy Chicken Burger. Padma Burger menggunakan bahan dasar roti *bun* berwarna merah muda serta daging sapi *wagyu*. Sedangkan Spicy Chicken Burger menggunakan bahan dasar roti *bun* berwarna coklat seperti warna *burger* pada umumnya dan daging ayam yang digoreng dengan tepung. Diantara kedua menu tersebut menu yang paling laku terjual dan menjadi favorit tamu adalah Padma Burger dimana pada saat *occupancy* tinggi, Padma Burger bisa terjual 30 pcs dalam sehari. Sehingga Padma Burger menjadi menu *signature* dari Padma Resort Legian.

Padma Burger merupakan salah satu menu *room service* yang berbahan dasar *bun burger, lettuce, beef patty, bacon, onion ring, garlic pickle, sliced tomato, ketchup*, dan *mayonnaise*. Metode memasak yang digunakan yaitu *grilling*. Hidangan ini sangat diminati oleh para tamu karena warna *bun burger* yang digunakan yaitu berwarna merah muda yang membuat para tamu tertarik, dengan memanggang *bun burger* akan memberikan sentuhan warna yang cantik. Selain itu *beef patty* yang digunakan merupakan daging sapi giling segar yang sudah disiapkan oleh *butcher* lalu dipanggang dengan tingkat kematangan *medium*. Hal unik yang dimiliki oleh Padma Burger adalah

adanya tambahan *sliced crispy bacon*, *onion ring* dan *garlic pickle* yang akan membuat sensasi rasa yang berbeda dari *burger* lainnya. Penyajian Padma Burger ini cukup sederhana yaitu dengan tambahan *french fries* serta tambahan *ketchup* dan *chilli sauce* yang diletakkan pada *sauce dish plate*. Padma Burger bisa dibuat sesuai dengan permintaan tamu, dimana jika tamu memiliki alergi telur maka pembuatannya tidak menggunakan *mayonnaise*. Selain itu untuk tamu yang tidak bisa mengonsumsi daging babi, maka *bacon* bisa diganti dengan *beef bacon*. Padma Burger merupakan makanan siap saji yang tidak membutuhkan waktu yang lama untuk mengolahnya. Menu Padma Burger juga merupakan menu yang sangat mudah untuk dibuat.

Tugas Akhir mengenai pembuatan burger belum ada yang membahasnya, sehingga penulis sulit mencari pembandingan. Akan tetapi ada beberapa Tugas Akhir yang mengambil topik pembuatan makanan yang menggunakan bahan dasar roti seperti *burger* yang penulis gunakan sebagai pembandingan yaitu pembuatan *sandwich* dan *toast*. Tugas Akhir pembandingan pertama adalah Tugas Akhir yang disusun oleh Putu Indu Mey Ayuni (2023) dengan judul “Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich oleh Commis Pastry di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach”. Persamaan Tugas Akhir pembandingan dengan yang akan disusun adalah sama-sama membuat makanan berbahan dasar roti. Hal yang berbeda ada dari jenis menu yang dibuat yang mana menjelaskan pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich dengan bahan dasar berupa *brownie* dan *ice cream*, sedangkan Tugas Akhir ini bahan dasarnya adalah *bun burger* dan *beef patty*. Selain itu, pada Tugas Akhir Pembandingan, menu tersebut merupakan menu *dessert*,

sedangkan Padma Burger merupakan menu *main course* untuk *room service*. Tugas Akhir Pembanding kedua adalah Tugas Akhir yang disusun oleh Ni Made Ratna Sri Sedani (2023) dengan judul “Pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast oleh Commis di Segaran Restaurant Jumeirah Bali” Adapun persamaan dari kedua jenis makanan ini yaitu sama sama menggunakan roti sebagai bahan dasar makanan. Sedangkan yang membedakan adalah dari jenis makanan yang berupa *toast* sedangkan Padma Burger berupa *burger*. *Toast* ini disajikan sebagai *menu all day dining*, sedangkan Padma Burger disajikan sebagai menu *room service*.

Berdasarkan latar belakang di atas, menu Padma Burger merupakan *signature dish* yang ada di Padma Resort Legian yang sangat diminati oleh tamu Selain itu belum ada yang mengambil judul Tugas Akhir mengenai burger. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk menyusun Tugas Akhir tentang pembuatan *burger* di Padma Resort Legian dengan judul "Pembuatan Padma Burger Oleh Commis Pada Room Service Kitchen di Padma Resort Legian”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan Padma Burger oleh *commis* pada *room service kitchen* di Padma Resort Legian?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Padma Burger oleh *commis* pada *room service kitchen* di Padma Resort Legian

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Padma Burger Oleh Commis Pada Room Service Kitchen di Padma Resort Legian” adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendiskripsikan pembuatan Padma Burger oleh *commis* pada *room service kitchen* di Padma Resort Legian.
- b. Mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi oleh *commis* dalam pembuatan Padma Burger pada *room service kitchen* di Padma Resort Legian dan cara mengatasinya.

2. Manfaat

Manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
 - 3) Mengetahui secara detail tentang pembuatan Padma Burger oleh *commis* pada *room service kitchen* di Padma Resort Legian.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Padma Burger.

c. Padma Resort Legian

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Padma Burger oleh *commis* pada *room service kitchen* di Padma Resort Legian.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan kendala saat pembuatan Padma Burger oleh *commis* pada *room service kitchen* di Padma Resort Legian.
- 3) Memberikan masukan strategis untuk meningkatkan standar operasional dan kualitas produksi Padma Burger di Padma Resort Legian.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah metode observasi, wawancara dan studi pustaka.

a. Observasi

Pengumpulan data dengan melakukan pengamatan, mempelajari, dan terlibat langsung dalam proses pembuatan Padma Burger bersama dengan *commis* di Padma Resort Legian.

b. Wawancara

Pengumpulan data dengan melakukan sesi tanya jawab kepada *commis* serta mendengar masukan mengenai pembuatan Padma Burger.

c. Studi Pustaka

Pengumpulan data yang diperoleh dari buku dan berbagai sumber yang berkaitan dengan pembuatan Padma Burger.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yaitu mendeskripsikan peristiwa secara faktual dan akurat melalui metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Kemudian dijabarkan menjadi data deskriptif berbentuk kata-kata. Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis mendeskripsikan data data yang penulis dapatkan melalui wawancara, observasi dan studi pustaka tentang pembuatan Padma Burger oleh *commis* pada *room service kitchen* di Padma Resort Legian sehingga mudah dipahami.

Dalam penyajian hasil analisis ini menggunakan metode informal dan formal dimana penyajiannya dalam bentuk uraian kata-kata secara lebih terperinci. Harapannya dapat membantu dalam mempermudah penjabaran isi Tugas Akhir, khususnya membahas mengenai bagaimana proses pembuatan Padma Burger oleh *commis* pada *room service kitchen* di Padma Resort Legian.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian di atas mengenai pembuatan padma burger oleh *commis* di Padma Resort Legian dapat disimpulkan sebagai berikut :

a. Tahap Persiapan

Pembuatan padma burger dibagi menjadi 3 tahapan yaitu tahap persiapan. Dimana pada tahap dibagi menjadi tiga tahap persiapam yaitu: tahap persiapan diri, persiapan area kerja dan persiapan alat dan bahan.

b. Tahap Pembuatan

Pada tahap pembuatan padma burger dibutuhkan beberapa bahan yaitu: *bun burger, beef patties, garlic pickle, mayonnaise, ketchup, tomato, lettuce, crispy bacon, onion ring dan french fries.*

c. Tahap Akhir

Tahap akhir merupakan tahap penyelesaian dari semua tahapan yang dilakukan oleh *commis* yang berisi tahap penyajian dan tahap pembersihan area kerja.

d. Kendala dan cara mengatasinya dalam pembuatan padma burger

- 1) Kurangnya *stock* bahan makanan, solusinya adalah dengan meminta stok bahan makanan kepada outlet lain.
- 2) Tidak berfungsinya alat yang digunakan, solusinya adalah dengan menggunakan *pan* sebagai alat alternatif pengganti *griddle* dan salamander.

- 3) Kematangan *beef patties* yang tidak sesuai akibat alat yang rusak, solusinya adalah dengan memanggang *beef patties* menggunakan *pan*.

B. Saran

Berdasarkan uraian hasil pembahasan penulis dapat memberikan saran terhadap kendala yang dihadapi dalam pembuatan padma burger yaitu

1. Untuk stok bahan makanan yang sering habis maupun busuk, penulis dapat menyarankan agar Chef De Partie rutin mengecek stok bahan makanan di *chiller* sehingga jika ada stok bahan makanan yang menipis atau busuk maka bisa langsung memesan pada *supplier*.
2. Peralatan yang digunakan pada pembuatan Padma Burger seperti salamander yang tidak berfungsi dan suhu *griddle* yang naik turun secara tiba-tiba maka penulis dapat menyarankan untuk melakukan pembaharuan terhadap *griddle* dan salamander karena usia yang cukup tua dan jika terus-menerus melakukan perawatan secara rutin akan menyebabkan penambahan biaya pada perawatan alat.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Antari. (2021). *Prosedur Pembuatan Pizza Meat Lover Oleh Cook Di Hotel The Anvaya Beach Resort*.
- Ayuni, P. I. M., Suardani, M., & Jendra, I. W. (2023). *Pembuatan Brownie Ice Cream Sandwich Oleh Commis Pastry Di Hotel Indigo Bali Seminyak Beach*. Politeknik Negeri Bali.
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas Dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1).
[Http://Ejurnal.Ars.Ac.Id/Index.Php/Jiip](http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/jiip)
- Erianto, E. (2022). Food And Beverage Promotion Strategy In Efforts To Attract Hotel Guests (Case Study On Hotel Horison And Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 9(1), 99–109.
- Hendriyati, L., Krestanto, H., & Ismawan, A. T. (2023). Tanggapan Terhadap Service Quality Dan Kepuasan Pelanggan Terhadap Pelayanan Waiter/Ss Di Nostimo Resto Hotel Horaios Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 6(1), 1–9.
- I Ketut Suardana. (2021). *Upaya Room Service Dalam Meningkatkan Pelayanan Saat Pandemi Covid-19 Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta*. *Jurnal Nusantara*, 4(2).
- Maheswari, G. (2022). *Pengertian Burger*.
[Http://Eprints.Poltekkesjogja.Ac.Id/8356/8/Chapter%25](http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/8356/8/Chapter%25)
- Putra. (2023). “*Pembuatan Babi Guling Pizza Oleh Commis Pada Menu A’la Carte Woobar Di Hotel W Bali Seminyak*.”
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023a). *Pembuatan Babi Guling Pizza Oleh Commis Pada Menu A’la Carte Woobar Di Hotel W Bali Seminyak*. Politeknik Negeri Bali.
- Putra, I., Yulianthi, A. D., & Suardani, M. (2023b). *Pembuatan Babi Guling Pizza Oleh Commis Pada Menu A’la Carte Woobar Di Hotel W Bali Seminyak*. Politeknik Negeri Bali.
- Rona, D., Conselor, M., Sulistyani, A., & Sc, S. S. M. (2017). Peranan Receptionist Pada Front Office Departement Hotel Grand Zuri Pekanbaru. In *Jom Fisip* (Vol. 4, Issue 2).

- Sedani, N. M. R. S., Anggraheni, R. R. R., & Putra, I. (2023). *Pembuatan Mushroom Bacon Avocado Toast Oleh Commis Di Segaran Restaurant Jumeirah Bali*. Politeknik Negeri Bali.
- Sudardana, I. K., & Adjiananda, A. D. (2021). Upaya Room Service Dalam Meningkatkan Pelayanan Saat Pandemi Covid-19 Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 14–32.
- Wati, A. T., Puspasari, D. A., & Safutra, R. (2023). Penyuluhan Penyimpanan Daging Dan Pembuatan Beef Patty Pada Pkk Kauman Bantul Diy. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(5), 9711–9718.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dan Peranan Kitchen Untuk Meningkatkan Oprasional Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(1), 36–42.
- Zakharia Jurusan Pariwisata, F., & Negeri Kupang Jl Adisucipto Kampus Penfui-Kupang Ntt, P. (N.D.). *Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang*.