

TUGAS AKHIR

PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
OLEH COMMIS DI TABIA RESTAURANT
PADA HOTEL THE WESTIN RESORT AND SPA UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Vino Erliawan

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN
OLEH COMMIS DI TABIA RESTAURANT
PADA HOTEL THE WESTIN RESORT AND SPA UBUD



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Vino Erliawan
NIM. 2215823044

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN OLEH COMMIS DI TABIA RESTAURANT PADA HOTEL THE WESTIN RESORT AND SPA UBUD

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 Vino Erliawan
NIM. 2215823044**

**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 “Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Commis Di Tabia Restaurant Pada Hotel The Westin Resort And Spa Ubud” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana penyimpanan bahan makanan yang benar sesuai dengan prosedur pada hotel The Westin Resort and Spa Ubud 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:

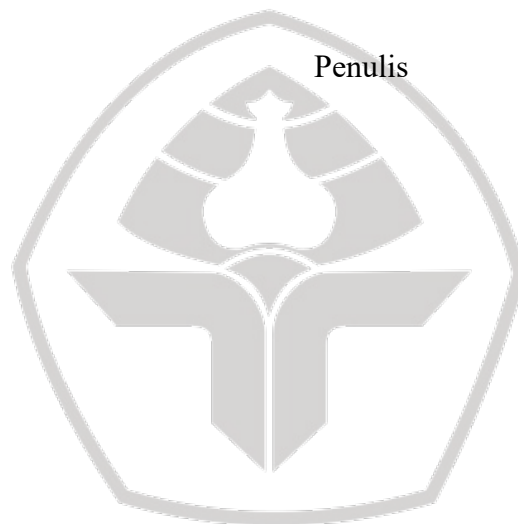
1. I Nyoman Abdi, SE., M.Com, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia, 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 DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Drs. I Wayan Pugra, M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan laporan akhir ini.
6. Dra. I Made Ruki, M.Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan laporan akhir ini.
7. Ibu Ni Ketut Kardini selaku Training Manager/Human Resource Manager The Westin Resort and Spa Ubud yang telah memberikan arahan untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Arnold Sbastian selaku Executive Chef The Westin Resort and Spa Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan untuk mendukung tugas akhir ini.
9. Bapak I Kadek Hermawan selaku Chef De Partie The Westin Resort and Spa Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan untuk mendukung tugas akhir ini.
10. Ibu Ni Luh Putu Rya Ryantini selaku Administrasi Food and Beverage The Westin Resort and Spa Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan untuk mendukung tugas akhir ini.
11. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

12. I Komang Sumerta dan Ni Ketut Budi Artini, Kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil, dan telah memfasilitasi penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun diluar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, 21 Juli 2025



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.....	vi1
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xii
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	7
A. Hotel	7
B. Restoran	9
C. Kitchen.....	11
D. Pengertian Commis	12
E. Hazard Analysis Critical Control Poin	13
F. Bahan Makanan	13
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	16
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	16
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	19
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
A. Prosedur penyimpanan bahan makanan.....	32
B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Melakukan Penyimpanan	41
BAB V PENUTUP.....	43
A. Simpulan.....	43
B. Saran	44
BAB V DAFTAR PUSTAKA.....	45
BAB V LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 klasifikasi Kamar	21
------------------------------------	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Westin Resort and Spa Ubud Bali	16
Gambar 3. 2 Deluxe Garden King.....	22
Gambar 3. 3 Junior Suite Garden King.....	22
Gambar 3. 4 Villa Garden King	23
Gambar 3. 5 Executive Garden King	24
Gambar 3. 6 Tabia Restaurant.....	25
Gambar 3. 7 Tall Trees Restaurant	25
Gambar 3. 8 Pool Bar.....	26
Gambar 3. 9 Lobby Bar.....	27
Gambar 3. 10 The Westin Gym	27
Gambar 3. 11 Westin Family Kids Club.....	28
Gambar 3. 12 Chakra Prana Ballroom	29
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi Hotel.....	29
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	30
Gambar 4. 1 Seragam Kerja Commis	33
Gambar 4. 2 Plastik Vakum	34
Gambar 4. 3 Tray Stainless	34
Gambar 4. 4 Mesin Vakum	35
Gambar 4. 5 Container Biru	35
Gambar 4. 6 Container Merah.....	36
Gambar 4. 7 Container Kuning	36
Gambar 4. 8 Tupperware.....	37
Gambar 4. 9 Blast Chiller.....	37
Gambar 4. 10 Jaket Butcher	38

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIAN

Lampiran 1. Standar Grooming.....	49
Lampiran 2. Contoh Form Hazard Analysis Critical Control Poin.....	49



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

The Westin Resort and Spa Hotel Ubud merupakan salah satu hotel Marriot Internasional yang ada di Bali. The Westin Resort and Spa Hotel Ubud memiliki beberapa departemen seperti Front Office, Housekeeping, Sales & Marketing, Accounting, Loss Prevention, dan Food and Beverage. Pada hotel ini Food and Beverage dibagi menjadi dua bagian salah satunya adalah Food and Beverage Product yang memiliki tanggung jawab terhadap produksi makanan pada hotel. Dalam menjaga kualitas makanan yang baik dan sesuai standar, The Westin Resort and Spa Hotel Ubud berusaha menjaga bahan baku yang digunakan untuk mendapatkan hasil makanan yang baik.

The Westin Resort and Spa Ubud memiliki beberapa departemen untuk menjalankan operasional hotel yaitu Food And Beverage departmen, Housekeeping department, Finance department, Engineering department, Sales And Marketing department dan Front Office Department. Food and Beverage Department dibagi menjadi dua menjadi Food and Beverage Service dan Food and Food and Beverage Product.

The Westin Resort and Spa Ubud memiliki dua restoran yaitu Tabia Restaurant dan Tall Trees Restaurant. Tabia Restaurant memiliki beberapa section yaitu *Main Kitchen*, *cool kitchen*, *pastry bakery* dan *butcher section*. *Butcher section* merupakan section yang menangani penyimpanan bahan makanan, serta produksinya.

Dalam penyimpanan terdapat bahan makanan, bahan makanan merupakan semua bahan mentah atau yang sudah diolah yang akan disajikan kepada tamu. Ini mencakup berbagai jenis bahan makanan yaitu bahan makanan segar seperti sayuran, buah-buahan, daging, ikan, tepung, gula dan rempah rempah. Bahan makanan dibedakan menjadi dua jenis yaitu bahan makanan yang mudah rusak disebut dengan *perishable food* dan bahan makanan yang tidak mudah rusak disebut dengan *non perishable food*. Pada penelitian ini penulis lebih akan membahas *perishable food* atau makanan yang mudah rusak seperti daging, sayuran dan buah-buahan.

Dalam pembandingan beberapa tahun terakhir yang diambil sebagai pembandingan, terdapat dua tugas akhir yang membahas mengenai prosedur penyimpanan bahan makanan khususnya di sebuah hotel oleh commis. Namun terdapat sebuah perbedaan dibandingkan dengan tugas akhir yang dibuat oleh penulis saat ini. Tugas akhir yang pertama ditulis oleh Wahyudi (2024) yang berjudul “Standar Operational Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Cook Commis di Hot Kitchen Padma Resort Ubud” dan untuk pembandingan kedua ditulis oleh Dana (2023) yang berjudul “Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di F&B Product Oleh Commis Chef Pada Hotel Sthala A Tribute Portofolio Ubud”

Persamaan yang ditemukan antara tugas akhir pertama dan kedua yang ditulis oleh Wahyudi (2024) dan Dana (2023) dengan tugas akhir yang ditulis oleh penulis yaitu sama-sama menjabarkan sistem penyimpanan pada bahan makanan nabati dan hewani.

Perbedaan yang ditemukan antara tugas akhir pertama dan kedua yang ditulis oleh Wahyudi (2024) dan Dana (2023) dengan tugas akhir yang ditulis oleh penulis yaitu penulis melibatkan prosedur hazard analyst critical control point sebagai tambahan standar prosedur dalam penyimpanan bahan makanan.

Menjaga kualitas bahan makanan di Burcher Section sangatlah penting agar mendapatkan hasil makanan yang baik dan sesuai dengan standar prosedur. Kualitas makanan yang dibuat tergantung pada bahan makanan yang digunakan apabila bahan makanan yang digunakan baik maka akan menghasilkan produk makanan yang baik. Oleh karena itu, penulis ingin membahas dan menuangkannya kedalam projek tugas akhir yang berjudul

“Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Commis di Tabia Restaurant Pada Hotel The Westin Resort And Spa Ubud”

A. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah penyimpanan bahan makanan di Tabia Restaurant pada hotel The Westin Resort and Spa Ubud?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam menyimpan bahan–bahan makanan oleh Commis dan mencari solusi yang dapat diterapkan untuk menyelesaikan kendala tersebut?

B. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Penyimpanan Bahan Makanan Oleh Commis di Tabia Restaurant Pada Hotel The Westin Resort and Spa Ubud” adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan penyimpanan bahan makanan oleh *Commis* pada hotel The Westin Resort and Spa Ubud.
- b. Menjelaskan kendala yang diterima oleh Commis saat menyimpan bahan makanan di The Westin Resort and Spa Ubud dan mencari solusi yang dapat diterapkan untuk menyelesaikan kendala tersebut.

2. Manfaat

Adapun 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 wawasan dan pengetahuan dalam bidang Food and Beverage Product.
 - 3) Mengetahui secara pasti tentang bagaimana prosedur penyimpanan bahan makanan di The Westin Resort and Spa Ubud.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam Menyusun tugas akhir, khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata serta sebagai referensi bagi mahasiswa yang akan Menyusun tugas akhir.
- 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 prosedur penyimpanan bahan makanan di The Westin Resort and Spa Ubud.

c. Perusahaan (The Westin Resort and Spa Ubud)

Penulisan tugas akhir ini bermanfaat bagi The Westin Resort and Spa Ubud sebagai bahan masukan dan pertimbangan untuk meningkatkan kualitas penyimpanan bahan makanan *Food and Beverage Product*.

C. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi wawancara maupun studi pustaka.

a. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik lain. Observasi juga tidak terbatas pada orang, tetapi juga objek-objek alam yang lain. Metode observasi atau penelitian

dilakukan oleh peneliti yang sekaligus berperan sebagai mahasiswa dan observasi dilakukan untuk mencari jenis data primer di The Westin Resort and Spa Ubud

b. Wawancara

wawancara merupakan percakapan antara periset (seseorang yang ingin mendapatkan informasi) dan informan (seseorang yang dinilai mempunyai informasi penting terhadap satu objek). wawancara adalah pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk bertukar informasi maupun suatu ide dengan cara tanya jawab, sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah kesimpulan atau makna dalam topik tertentu. Wawancara dilakukan dengan Chef De Partie, Demi Chef, Commis Chef.

c. Studi Pustaka

Pengumpulan data yang diperoleh dari berbagai buku, dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan tugas akhir.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisa data penulis adalah dengan menggunakan teknik data deskriptif yaitu dengan mencari dan meneliti secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara kepada beberapa informan, melihat dan mempelajari yang terjadi dilapangan sampai dapat memberikan suatu kesimpulan dan yang terakhir dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan kedalam unit- unit, menyusun kedalam pola dan memilih mana yang penting untuk dapat membuat suatu kesimpulan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Bedasarkan pembahasan pada bab IV mengenai prosedur penyimpanan bahan makanan oleh *commis* pada Tabia Restaurant di The Westin Resort and Spa Ubud, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penyimpanan bahan makanan oleh Commis pada Tabia Restaurant I dari di The Westin Resort and Spa Ubud terdiri dari 3 tahap yaitu

- a. Tahap persiapan yang terdiri dari persiapan diri, persiapan alat, mengikuti pengarahan yang dipimpin oleh *Chef De Partie*.
- b. Tahap pelaksanaan yang terdiri dari menerima barang dari *purchasing*, mengecek kualitas barang, tahap penyimpanan, pengecekan suhu, sampai dengan penerapan sistem FIFO.
- c. Tahap akhir yang terdiri dari pengecekan suhu dan pembersihan segala alat yang digunakan dalam proses penyimpanan.

2. Kendala-kendala yang dihadapi oleh Commis dalam penyimpanan bahan makanan di Tabia Restaurant pada The Westin Resort and Spa Ubud yaitu :

- a. adanya bahan-bahan makanan yang ditolak karena buruknya bahan makanan, untuk mengatasi buruknya kualitas barang, serta untuk tidak melakukan *order* bahan makanan saat makanan tersebut habis, sehingga dapur masih memiliki ketersediaan bahan makanan. Solusi yang tepat untuk kendala ini adalah apabila supplier membawa bahan makanan yang tidak segar untuk meminjam

bahan makanan pada outlet lain untuk sementara, sehingga operasional tetap berjalan.

- b. rusaknya mesin pendingin atau *freezer* yang menyebabkan terhambatnya proses penyimpanan, solusi yang tepat adalah memindahkan semua bahan makanan kemudian membersihkan tempat penyimpanan yang rusak.

B. Saran

Setelah penulis melaksanakan praktek kerja lapangan di The Westin Resort and Spa Ubud, penulis mendapatkan pengalaman dan pengetahuan baru dalam bidang operasional dapur. Namun demikian, penulis juga menemukan beberapa kekurangan yang masih dapat ditingkatkan guna melancarkan operasional lebih baik, oleh karena itu penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Menambah tempat penyimpanan pada *hot kitchen*, penambahan tempat penyimpanan ini diharapkan akan dapat membantu operasional apabila menumpuknya barang bahan makanan dan apabila salah satu tempat penyimpanan rusak semua bahan makanan dapat dipindahkan dengan segera.
2. Agar tidak melakukan order bahan makanan pada saat bahan makanan tersebut habis sehingga restoran masih memiliki sedikit bahan makanan untuk menjalankan operasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, D., Othman, N., & Mohammed, H. (2020). The awareness of environmentally friendly products: The impact of green advertising and green brand image. *Management Science Letters*, 10(9), 1961–1968.
- Aprilia, M. P. (2018). *Peran Budaya Organisasi Dalam Efisiensi Pelayanan Di Dapur Restoran Les Cocottes Paris*. Skripsi Podomoro University.
- Blikon, M. O. E., Rahayu, T., & Rahmawati, A. (2017). Penerapan hazard analysis critical control point (HACCP) pada usaha jasaboga di kecamatan kotagede, Yogyakarta. *Kingdom: The Journal of Biological Studies*, 6(6), 343–349. <https://doi.org/10.21831/kingdom.v6i6.7808>
- Dana, I. K. H. P. B. (2023). *Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di F&B Product oleh Commis Chef pada Hotel Sthala a Tribute Portfolio Ubud*. Skripsi Politeknik Negeri Bali.
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan pastry section dalam menjaga kualitas produk pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52. <https://doi.org/10.51977/jiip.v3i2.628>
- Dewi, K. I. R., & Andayani, N. L. H. (2024). Strategi Pemasaran Pada Food And Beverage Service Department Hotel Banyualit Spa 'N Resort Dalam Meningkatkan Penjualan. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 7(2), 15–23.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2019). Tinjauan penyimpanan sistem FIFO pada bahan hewani yang berdampak pada proses pengolahan makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>
- Hardianti, I., & Mayasari, D. (2020). Penatalaksanaan Gout Arthritis dan Hipertensi Grade I pada Wanita Lansia Obesitas melalui Pendekatan Dokter Keluarga. *Medical Profession Journal of Lampung*, 10(1), 188–192.
- Insani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP>
- Mahmud, S. A., Moeis, E. M., & Esti, R. N. (2020). Pengaruh Penambahan Jus Kulit Pisang Kepo Terhadap Kesukaan Keempukan Dan Kandungan Protein

Terhadap Rending Daging Sapi. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 14(2), 27–35. <https://ejournal.unisbablitar.ac.id/index.php/aves/index>

Pertiwi, S. M., Suyanto, S., & Asmara, D. (2020). Kualitas Pelayanan Pramusaji Terhadap Kepuasan Tamu di Restoran Cashmere Aston Solo Hotel. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 15(2), 60–66.

Prastowo, I. (2017). *Hotel Hygiene and Sanitation*. Deepublish.

Rizal, F., Sundari, S., & Pakpahan, M. (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>

Suardani, M. (2015). *Pengolahan Makanan 1*. Politeknik Negeri Bali.

Tari, N. P. S. W. (2024). *Pelayanan Duo Moonlight Package oleh Pramusaji Nelayan Restoran di Jimbaran Puri A Belmond Hotel*. Skripsi Politeknik Negeri Bali.

Wahyudi, I. K. A. (2024). *Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan oleh Cook Commis di Hot Kitchen Padma Resort Ubud*. Skripsi Politeknik Negeri Bali.

Wursanto, I. (2020). *Kearsipan 1*. Kanisius.

Yuliana, Y. (2018). Pengaruh Bauran Pemasaran dan Store Atmosphere terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Rumah Makan Dapur DK (Dewi Kahyangan) Jombang. *BIMA: Journal of Business and Innovation Management*, 1(1), 28–38.

Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 7(1), 489917. http://lppm3.bsi.ac.id/jurnal/khasanah_ilmu/

Yunus, N. S. N. M., Rashid, W. E. W., Ariffin, N. M., & Rashid, N. M. (2014). Muslim's purchase intention towards non-Muslim's Halal packaged food manufacturer. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 130, 145–154. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.04.018>