

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AZURE BURGER UNTUK MENU
A'LA CARTE OLEH COMMIS PADA AZURE RESTAURANT
DI CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Nyoman Sari Rahayu
NIM 2215823066

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AZURE BURGER UNTUK MENU
A'LACARTE OLEH COMMIS PADA AZURE RESTAURANT
DI CONRAD BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Nyoman Sari Rahayu
NIM 2215823066

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN AZURE BURGER UNTUK MENU A'LA CARTE OLEH COMMIS PADA AZURE RESTAURANT DI CONRAD 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

**Ni Nyoman Sari Rahayu
NIM 2215823066**

**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-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul "Pembuatan Azure Burger Untuk Menu *A'la carte* Oleh Commis Pada Azure Restaurant di Conrad Bali" dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Azure Burger untuk Menu *A'la' carte* di Azure Restaurant Conrad Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi Diploma 3, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan, kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik maka dari itu melalui kesempatan yang baik ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar - besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.e 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.

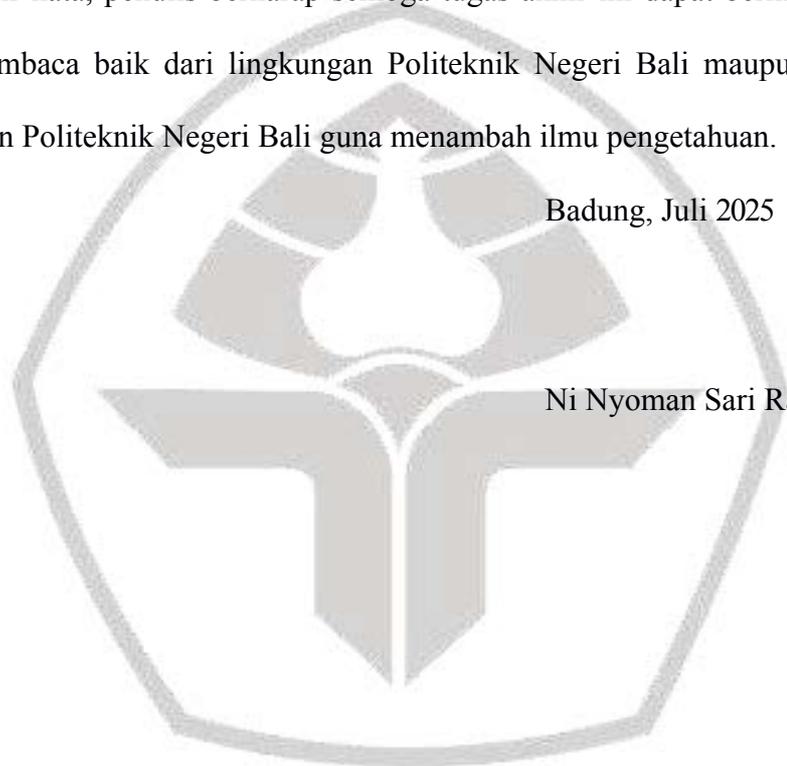
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng selaku Koprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gede Sudarta, M. Tr.Par selaku dosen pembimbing I dan yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada Penulis dalam Tugas Akhir ini.
6. I Made Darma Sucipta, S.Pd.,M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Bapak Kevin, selaku Hotel Manager di Conrad Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Conrad Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ibu Ni Luh Putu Arianti, selaku Human Resource Training Officer di Conrad Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta bimbingan kepada penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
9. Bapak Made Semawan, selaku Outlet Manager yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir. Seluruh Staff Conrad Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.

10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Gusti Ketut Yadnya dan Ibu Ni Komang Sudarmiasih, selaku kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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

Ni Nyoman Sari Rahayu



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan.....	6
D. Metode Penulisan.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel.....	10
B. Kitchen.....	15
C. Pengertian Commis.....	18
D. Menu.....	18
E. Memasak.....	20
F. Pembuatan.....	26
G. Hygine And Sanitasi.....	26
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	28
A. Lokasi Dan Sejarah Hotel.....	28
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Hotel.....	29
C. Struktur Organisasi.....	35
BAB IV PEMBAHASAN	40
A. Proses Pembuatan Azure Burger Menu A'la Carte Oleh Commis Pada Azure Restaurant Conrad Bali.....	39
1. Tahap Persiapan.....	39
a. Persiapan Oprasional.....	37
b. Persiapan Grooming.....	37
c. Persiapan Pembersihan Diri.....	38
2. Kebersihan Lingkungan Kerja.....	40
3. Persiapan Peralatan Kerja.....	41
4. Persiapan bahan makanan.....	42
5. Tahap Pengolahan.....	48
7. Tahap Cloasing Area Kerja <i>Kitchen Restaurant</i>	50
B. Hambatan-Hambatan Yang Dihadapi Saat Proses Pembuatan Azure Burger dan Cara Mengatasinya.....	55

1. Hambatan dalam proses pembuatan Azure Burger oleh *cook* pada hot *kitchen section* di di hotel Conrad Bali..... 52
2. Cara mengatasi hambatan dalam proses pembuatan Azure Burger oleh *cook* pada *Hot kitchen section* di *restaurant* Azure Conrad Bali..... 53

BAB V PENUTUP..... 58

A. Simpulan..... 58

B. Saran..... 59

DAFTAR PUSTAKA..... 60

DAFTAR LAMPIRAN..... 62



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Klasifikasi Kamar.....	30
Tabel 3.2 Tipe Kamar.....	31
Tabel 4.1 Bahan Paty.....	45
Tabel 4.2 Bahan <i>Sauce Grill Onion</i>	46
Tabel 4.3 Bahan Tar-Tar Sauce.....	47
Tabel 4.4 Bahan <i>Aromatic Salad</i>	49
Tabel 4.5 Bahan <i>Honey Lemon (dressing)</i>	50



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

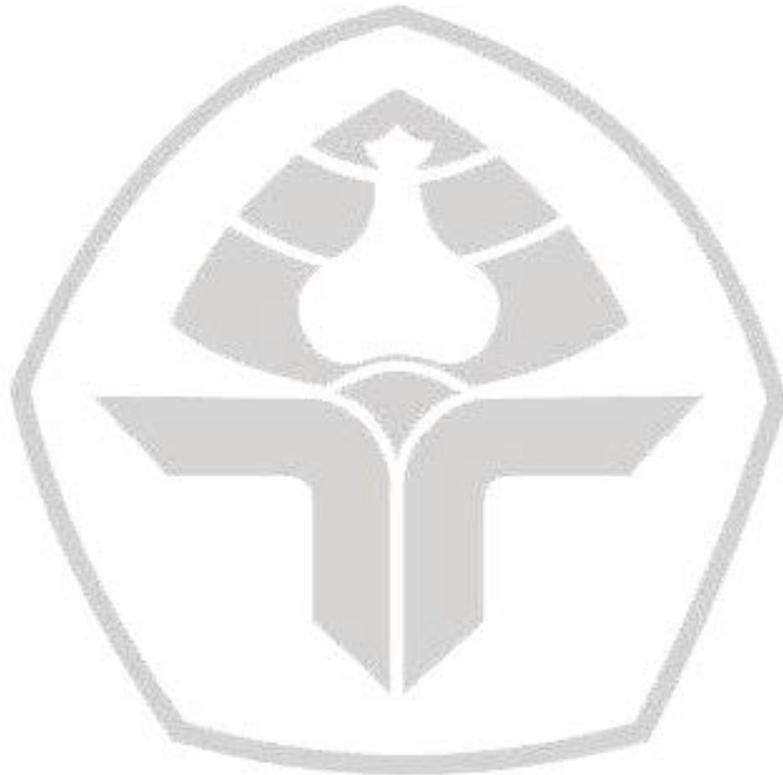
Gambar 3.1 Logo Conrad Bali.....	28
Gambar 4. 1 Grill.....	41
Gambar 4.2 Oven.....	42
Gambar 4. 3 Bowl.....	42
Gambar 4. 4 Spatula.....	42
Gambar 4. 5 Tong.....	42
Gambar 4. 6 Knife.....	43
Gambar 4. 7 Cutting Board.....	43
Gambar 4. 8 Plate Kayu.....	44
Gambar 4. 9 Deef Fryer.....	44
Gambar 4. 10 Proses Pengolahan.....	47
Gambar 4. 11 Proses Pengolahan.....	48
Gambar 4. 12 Proses Pengolahan.....	52
Gambar 4. 13 Proses Penyajian.....	53
Gambar 4. 14 Proses Penyajian.....	53



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran: 1 Bahan Azure Burger.....	62
Lampiran: 2 Struktur Organisasi Hotel Conrad Bali.....	64
Lampiran: 3 Struktur Organisasi Hotel Conrad Bali.....	65
Lampiran: 4 Bill Oredrer Hotel Conrad Bali.....	66



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu destinasi kunjungan wisatawan favorit bagi Wisatawan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara. Daya tarik Bali bagi wisatawan bukan hanya keindahan alam, melainkan juga keunikan ritual Hindu. Wisatawan yang berkunjung ke Bali, diketahui bahwa pariwisata Bali tidak hanya menonjolkan keindahan dan segi keunikannya sebagai sarana promosi atau perkembangan pariwisata, tetapi juga terkait dengan kesiapan akomodasi pariwisata. Salah satu bentuk akomodasi adalah hotel, secara umum, hotel adalah sebuah tempat atau bangunan yang menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya bagi masyarakat umum yang sedang dalam perjalanan atau ingin menginap untuk sementara waktu. Menurut Sulastyono (2016) merupakan Bentuk akomodasi yang dibangun untuk tujuan komersil, yang diberikan untu setiap orang yang ingin mendapatkan pelayanan, penginapan serta layanan makan dan minum. Sedangkan menurut American Hotel and Motel Associations (AHMA) dalam jurnal Sulistyawati & Peringgawari (2023) hotel didefinisikan sebagai tempat yang menyediakan akomodasi, makanan dan minuman dan layanan lainnya, untuk disewakan kepada orang- orang serta tamu yang ingin tinggal sementara waktu.

Conrad Bali merupakan salah satu hotel berbintang lima terkemuka di Bali, yang dibuka untuk umum pada tanggal 1 April 2004. Hotel yang dimiliki oleh PT Oriental Indah Bali Hotel ini didirikan di atas lahan seluas 6.8 hektar. Mengusung

konsep desain kontemporer modern, dengan arsitek Wimberly, Alison, Tong & Goo (WATG), Hawaii, USA, dan kontraktor PT Conrad Bali mempunyai total 360 kamar yang terdiri dari 305 kamar Conrad *Resort* dan *Suite* serta 55 kamar Conrad Suites. Conrad Bali memiliki beberapa departemen yang dilibatkan secara langsung dalam operasionalnya untuk dapat memberikan pelayanan yang maksimal kepada tamu. Department-department tersebut yaitu: Front Office Department, Food & Beverage Department, Housekeeping Department, Sales & Marketing Department, Accounting Department, Human Resource Department, Engineering Department, Security Department, Department. Food & Beverage Department.

Food and Beverage Department merupakan departemen yang sangat penting di suatu hotel, karena selain penjualan kamar, Department Food and Beverage dibagi menjadi 2 bagian yaitu Food and Beverage Product dan Food and Beverage Service. Department ini memiliki peran penting dalam pelayanan makanan dan minuman kepada tamu yang menginap di hotel. Food and Beverage Service mempunyai peran untuk melayani tamu yang makan di hotel baik itu di restaurant, kamar, maupun bar mulai dari hidangan maupun pembukan sedangkan Food and Beverage Production mempunyai peran dalam memproduksi makanan kepada tamu. Hotel Conrad Bali menyediakan Restaurant Azure yang berasal dari Kata “*Azure*” diambil dari bahasa Prancis yang berarti biru. Azure Bar terletak bersebelahan dengan kolam renang utama, dekat dengan pantai dan Eight Degrees Restaurant yang berkapasitas 48 aset. Bar ini menyajikan berbagai makanan yaitu Sandwiches, wrap of chicken lemon sambal matah, ciabatta grilled vegetables,

Brioche toast, tuna melt, caesar salad, middle eastern, go vegan, asian wrap, Balinese bowl, azure burger, local calamari fritti, BLT wrap, grilled ham and Cheese sandwich, classic club sandwich, french fries, mixed grill Choose 3 items 230 Choose 4 items 298 Choose 5 items 365 untuk minuman beralkohol yaitu cocktail, bir, wine, sprite, brandy, soju, sake, wiski, vodka,tequila dan masih banyak lagi ada pun minuman tanpa alcohol, seperti *fruit juices*, minuman dingin, coffe dan masih banyak lagi.

Salah satu makanan yang paling dinikmati oleh tamu asia adalah menu Azure Burger dikenal sebagai menu baru yang salah satu hidangan yang paling sering dinikmati oleh tamu luar dan hidangan ini biasanya dihidangkan dalam bentuk menu a'la carte yang hanya bisa di pesan di Restaurant Azure saja dengan menggunakan bahan seperti dengan isian anatar lain beef patty, bacon, burger bun, slice cheese cheddar dan utuk burger ban pastry dan bakery department di Conrad Bali memproduksi sendiri maka dari itu kualitas burger terjamin dan Azure Burger disajikan pada piring kayu yang berbentuk abstrak yang di desain khusus untuk area kolam renang untuk menghindari risiko dalam bekerja,selain itu burger yang disajikan dengan side salad yang berisi *fresh mix lettuce, tomato slice, cucumber slice, gherkin* dan juga *aromatic garnish* dengan *vinaigrette dressing* atau *honey lemon dressing* yang disajikan dengan 4 jenis *sauce* yaitu *garlic aoli, tomato sauce, chilli sauce* dan *mayonnaise* atau bisa di ganti dengan *tar - tar sauce, sour cream* maupun guacamole. didalam

Azure Burger adalah menu andalan Azure Restaurant, yang menawarkan menu a'la carte dengan konsep modern dan berkelas. Azure Restaurant memiliki

visi untuk tidak hanya menyajikan makanan berkualitas tinggi, tetapi juga menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan tak terlupakan bagi tamu hotel. Azure Burger, sebuah menu baru yang dirancang untuk memperkaya variasi menu a'la carte. Burger ini mengusung konsep modern dengan memadukan bahan-bahan lokal berkualitas tinggi dan teknik kuliner internasional. Azure Burger tidak hanya bertujuan untuk memenuhi selera tamu, penyajian burger ini diharapkan dapat menarik perhatian tamu domestik maupun internasional, mengingat tren konsumsi burger yang semakin berkembang sebagai salah satu pilihan makanan populer di Azure Restaurant. Sehingga menu baru ini sangat banyak dipesan oleh tamu dengan keunikan nama menu dan sejarah dari kata Azure persamaan dalam perbandingannya yaitu penataan dalam makanan.

Berdasarkan topik yang diambil dalam tugas akhir ini, penulis melakukan perbandingan dengan beberapa tugas akhir sebelumnya dengan topik yang sama namun memiliki beberapa hal yang berbeda. Tugas Akhir perbandingan pertama adalah karya Aryanto (2023) konsumen black burger buns dengan penambahan pure Sukun gundul, diperoleh nilai rata-rata yang berbeda pada setiap aspeknya. Hasil penelitian untuk aspek warna pada black burger buns dengan penambahan pure Sukun gundul juga berbeda selain itu bisa juga dikatakan berbeda seperti alat yang di gunakan saat pembuatan sedangkan Azure Burger memiliki konsep lebih internasional dengan sentuhan modern, menggunakan bahan premium seperti daging wagyu atau tambahan gourmet seperti keju brie, saus truffle, atau sayuran organik. Tugas Akhir perbandingan kedua adalah karya Febryani (2021) Melihat potensi pasar dalam makanan cepat saji. Pom Pump Burger merupakan

suatu ide usaha makanan yang terinspirasi dalam membuat makanan cepat saji dengan sentuhan rumahan. Melihat perkembangan pasar dengan tren yang ada membuat pengembangan produk yang disesuaikan dengan kebutuhan pasar. Pengkombinasian makanan atau yang dikenal sebagai fushion food di garap oleh Pom Pump Burger dalam membuat produk mempunyai ciri khas tersendiri. Dalam hal ini telur asin sendiri menjadi icon dalam logo Pom Pump Burger dengan 2 perbandingan pada menu Konsumenblack Burger Buns Sebagai Produk Pembuatan tepung sukun merupakan salah satu pemanfaatan buah sukun sebagai bahan baku industri pangan dengan proses pengeringan yang kemudian dapat dikembangkan menjadi berbagai macam produk pangan yang lebih bervariasi. perbandingan ke dua yaitu proses pengolahan yang sangat berbeda Sedangkan pada Azure Burger Berkonsep menu a'la carte dengan pendekatan gourmet internasional. Biasanya menggunakan bahan premium seperti daging wagyu, roti brioche, atau saus berbasis truffle, menonjolkan standar makanan mewah sesuai target pasar Conrad Bali persamaan dalam perbandingan ke dua ini yaitu cara *plating* makanan.

Berdasarkan hal tersebut penulisan tertarik untuk mengikat tugas akhir dengan judul” Pembuatan Azure Burger Untuk Menu Alacarte Oleh Commis Di Azure Restaurant Conrad Bali dikarenakan keunikan dari menu ini yaitu Azure Burger dikenal sebagai menu baru yang salah satu hidangan yang paling sering dinikmati oleh tamu luar yang disajikan pada piring kayu yang berbentuk abstrak Azure Burger tidak hanya bertujuan untuk memenuhi selera tamu, dan azure burger paling banyak dipesan bisa sampai 40 pax karena menu baru dan nama

yang unik yaitu Azure yang berasal dari Bahasa laut itu biru Penyajian burger ini diharapkan dapat menarik perhatian tamu domestik maupun internasional, mengingat tren konsumsi burger yang semakin berkembang sebagai salah satu pilihan makanan populer di Azure Restaurant. Sehingga menu baru ini sangat banyak di pesan oleh tamu dengan keunikan nama menu dan sejarah dari kata Azure.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan Azure Burger pada menu a'la carte oleh comiss di Azure Restaurant Conrad Bali?
2. Apa saja hambatan yang ditemukan pada pembuatan azure burger untuk menu a'la carte oleh comiss di Azure Restaurant Conrad Bali dan solusinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

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

1. Tujuan

- a. Menjelaskan pembuatan azure burger untuk menu a'la carte oleh comiss Pada Azure Restaurant di Conrad Bali.
- b. Menjelaskan hambatan yang ditemukan dalam pembuatan Azure Burger pada menu a'la carte oleh comiss pada Azure Restaurant di Conrad Bali dan solusinya.

2. Manfaat

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

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
- 2) Meningkatkan pemahaman dalam bidang pelayanan dan pengetahuan dengan mengetahui perbandingan-perbandingan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan kenyataan yang ada di industri perhotelan.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan 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 maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pelayanan di restoran.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan azure burger pada menu a'la carte.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan azure burger pada menu a'la carte oleh commiss di Azure Restaurant Conrad Bali.

D. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mengetahui peran commiss dalam pembuatan azure burger pada menu a'la carte.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan wawancara secara langsung dengan beberapa staf di Azure *Restaurant* Conrad Bali, terutama kepada para staf yang berada di Departemen Food and Beverage Service.

c. Studi Kepustakaan

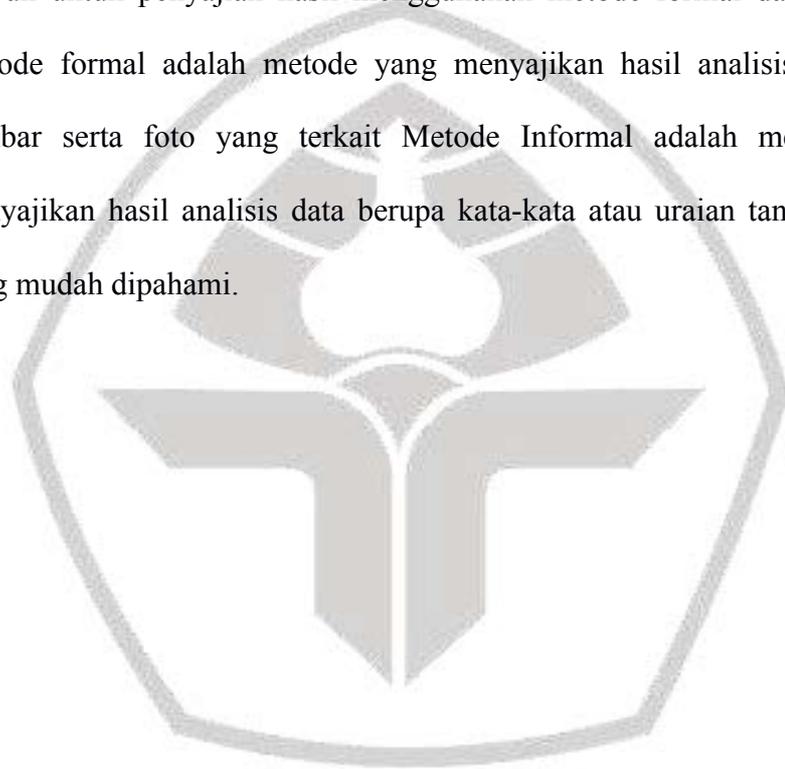
Metode kepustakaan merupakan metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku, dokumen tertulis, serta jurnal yang berkaitan dengan topik yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah Metode analisis deskriptif dan kualitatif, yaitu mendeskripsikan berdasarkan dari data yang didapatkan dari hasil wawancara, observasi dan studi kepustakaan berkenaan dengan pembuatan azure burger pada menu a'la carte pada Azure Restaurant Conrad Bali.

Adapun untuk penyajian hasil menggunakan metode formal dan informal.

Metode formal adalah metode yang menyajikan hasil analisis data, dan gambar serta foto yang terkait Metode Informal adalah metode yang menyajikan hasil analisis data berupa kata-kata atau uraian tanpa lambing yang mudah dipahami.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. SIMPULAN

Berdasarkan uraian pada bab-bab sebelumnya maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan Pembuatan Azure Burger Untuk Menu A'la carte Oleh Commis Pada Azure Restaurant Di Conrad Bali terdapat beberapa tahapan-tahapan yang harus dilakukan yaitu:
 - a. Tahap persiapan. Meliputi persiapan diri seorang cook, persiapan peralatan kerja, dan Persiapan bahan. Dimana seorang cook melakukan persiapan diri sebelum bekerja yang meliputi, absensi dan grooming, kemudian mempersiapkan alat dan bahan yang akan diperlukan dalam proses pembuatan Azure Burger.
 - b. Tahap pengolahan bahan. Dimulai dari tahap penyimpanan daging, tahap pembuatan sauce, tahap penyiapan bahan bun burger dan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan Azure Burger.
 - c. Tahap penatataan. Tahap penataan yang dimana hidangan tersebut ditata pada piring saji sesuai hidangan dan req pemesanan tamu.
2. Hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam proses pembuatan Azure Bureger pada hot kitchen section Conrad Bali.

- a. Rasa daging patty yang terkadang terasa hambar karena kurang *seasoning*
- b. Bertemu tamu yang memiliki alergi *seasoning pepper*
- c. Tamu alergi *cheese cheddar* sedangkan *patty* dan topping burger berisi *cheese cheddar*.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman yang ditemukan selama melakukan observasi dan wawancara dalam proses pembuatan Pembuatan Azure Burger Untuk Menu A'la carte Oleh Commis Pada Azure Restaurant Di Conrad Bali, dalam pembuatan Azure Burger, maka dapat disarankan untuk menangani kendala-kendala yang terjadi seperti : peralatan yang digunakan sebaiknya diperbaiki dan dirawat dengan baik agar tidak menjadi hambatan dalam memproses hambatan makanan, contohnya seperti grill yang tidak berfungsi dengan optimal sehingga saat proses bekerja harus menghubungi *engineering* untuk membantu memperbaiki.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, F. R., Tyas, I. C., & Maharani, N. (2023). Pelatihan Pembuatan Dessert Box Sehat Berbahan Dasar Tahu Untuk Ibu-Ibu PKK Desa Labanasem dalam Rangka Mendukung UMKM. *Madaniya*, 4(4), 1676–1680. <https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/605>
- Andani, D. K. T., & Sinaga, F. (2024). Analisa Taking Order dalam Peningkatkan Kinerja Pramusaji. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(3), 413–418. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i3.737>
- Aryanto, D. A. L. (2023). *Pengembangan Produk Melalui Pembuatan Kemasan Baru Makanan Ala Burger Di Makassar* [Politeknik Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi]. <https://www.antaranews.com/berita/2312018/menparekraf-kuliner-penyumbang-terbesar-pdb-ekonomi-kreatif>
- Ashari, S. H., & Tjahyadi, B. I. (2023). Kualitas Pelayanan pada Napa Eatery and Bar di Ascent Premiere Hotel and Convention Malang. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 8. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1890>
- Bagyono. (2016). *Teori dan Praktek Hotel Front Office*. Alfabeta.
- Dewantoro, F. (2021). Kajian Pencahayaan dan Penghawaan Alami Desain Hotel Resort Kota Batu Pada Iklim Tropis. *JICE (Journal of Infrastructural in Civil Engineering)*, 2(01), 1. <https://doi.org/10.33365/jice.v2i01.1019>
- Dwi, K., & Agustini, P. (2024). *Tugas akhir penyimpanan bahan makanan di cold kitchen four seasons resort bali at jimbaran bay*.
- Fauzzia, W., & Pradana, R. (2023). Prosedur Pelayanan Banquet Waiter dalam Menangani Tamu Event di Hotel Aston Pasteur Bandung. *Jurnal Perhotelan Dan Pariwisata*, 1(2), 51–56. <https://jurnal.politeknikpajajaran.ac.id/index.php/telpar/article/view/86>
- Febryani, L. (2021). *Analisis potensi pasar dan pengembangan produk makanan cepat saji berbasis fusion food pada usaha Pom Pump Burger*. Universitas Negeri Jakarta.
- I Gede Arimbawa, Ni Putu Wiwiek Ary Susyarini, Gede Ginaya, Ni Made Rai Sukmawati, & Ni Made Sudarmini. (2023). Marketing Strategies to Increase Room Occupancy at Jambuluwuk Oceano Seminyak Hotel. *International Journal of Travel, Hospitality and Events*, 2(1), 320–338. <https://doi.org/10.56743/ijothe.v2i1.232>
- Lestari, T. (2021). Peranan Food and Beverage Department Pada Hotel Istana

Jember the Role of Food and Beverage Department At Istana Hotel Jember. *Travel Agent*.

Musfirah, M., Rahayu, A., & Agustin, H. (2022). Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan Hazard Biologis Pada Peralatan Di Kantin Universitas. *Jurnal Kesehatan Dan Pengelolaan Lingkungan*, 3(1), 18–23. <https://doi.org/10.12928/jkpl.v3i1.6336>

Nazahah, H., Narwati, & Winarko. (2022). Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(2), 401–407.

Nurjaya, N., Faisal, E., & Aslinda, W. (2021). Pengembangan Menu Seimbang Berbasis Pangan Lokal dengan Sajian Isi Piring Makanku sebagai Upaya Perbaikan Pola Konsumsi Ibu Hamil di Wilayah Terpencil Dataran Tinggi Pipikoro Kabupaten Sigi Propinsi Sulawesi Tengah. *Journal of Food and Culinary*, 4(2), 70–83. <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i2.5031>

Purba, A. S., & Setiawan, I. (2022). Demo Memasak di Kampung Bekelir untuk Mendorong Terciptanya UMKM Baru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa*, 1(3), 283–290. <https://doi.org/10.55927/jpmf.v1i3.967>

Siringoringo, M., Okto Posmaida Damanik, E., & Wilfrid Pangihutan Purba, J. (2023). Analisis Motivasi Kerja Untuk Meningkatkan Kinerja Karyawan Pada Fresh Laundry Pematangsiantar. *Manajemen: Jurnal Ekonomi*, 5(1), 59–64. <https://doi.org/10.36985/trqhy765>

Sulastyono, A. (2016). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta.

Sulistyawati, N. L. K. S., & Peringgaswari, A. A. G. (2023). Pengaruh penjualan kamar melalui online travel agent terhadap tingkat hunian kamar (studi kasus di Kayu Manis Jibaran Privite Estate & Spa Bali). *Jurnal Hotel Management*, 1(1), 12–20. <https://doi.org/10.52352/jhm.v1i1.1015>

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. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.192>

Zubaidah, O., Romadhoni, I. F., Sulandari, L., Purwidiani, N., Kampus, A. :, Wetan, L., & Surabaya, K. (2023). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya. *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), 421–444. <https://doi.org/10.55606/jesrpolitama.v1i4.2327>