

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AUSTRALIAN LAMB CHOPS
OLEH COOK DI CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES AND VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN AUSTRALIAN LAMB CHOPS
OLEH COOK DI CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES AND VILLAS**



**I Kadek Adi Megantara
NIM.2215823206**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN AUSTRALIAN LAMB CHOPS OLEH COOK DI CASSOWARY RESTAURANT SANCTOO SUITES AND VILLAS

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 Kadek Adi Megantara
NIM.2215823206

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul pembuatan “Australian Lamb Chops di Kitchen and Restaurant Sanctoo Suites and Villas” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Australian Lamb Chops di Kitchen and Restaurant Sanctoo Suites and Villas serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat di atasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan 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 kepada penulis 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 kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku kordinator politkenik negeri bali kampus gianyar yang memberikan kesempatan penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
6. Tyas Raharjeng Pamularsih, S Ant., M. Sc. selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
8. I Putu Subali Adi Putra, S.Tr.Par. selaku General Manager di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
9. Bapak Putu Darma Sanjaya selaku Head Chef di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh staf Sanctoo Suites & Villas yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
11. Bapak I Wayan Suwana dan Ibu Ni Made Suka Asri selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.

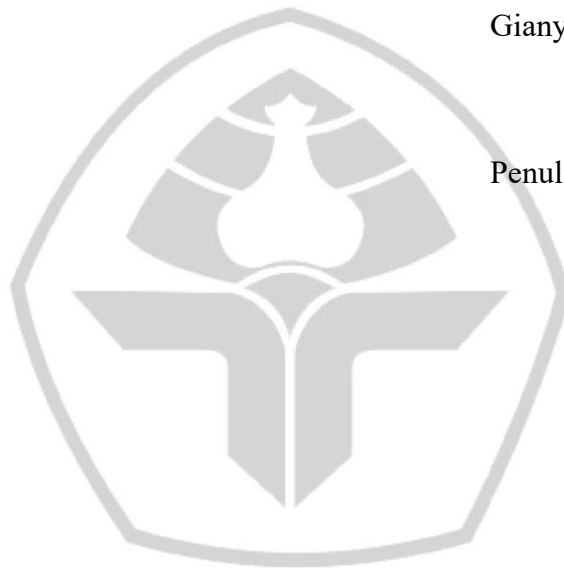
Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak

kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidak sempurnaan. 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 baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, 28 Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
LEMBAR ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	2
A. Latar Belakang	2
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Metode Penulisan	7
1. Metode Pengumpulan Data	7
2. Metode Analisis dan Penyajian Data	8
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel	9
2. Klasifikasi Hotel	10
B. <i>Food and Beverage Department</i>	10
C. <i>Kitchen</i>	11
D. <i>Cook</i>	12
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	21
A. Profil Sanctoo Suites & Villas	21

B. Sejarah Sanctoo Suites & Villas	22
C. Bidang Usaha dan Fasilitas Sanctoo Suites and Villas	23
a. Bidang Usaha	23
3. <i>Restaurant dan Bar</i>	29
4. MICE.....	31
b. Fasilitas Lainnya	32
D. Struktur Organisasi <i>FnB Product</i> Sanctoo Suites & Villas	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Penyajian Hasil Observasi.....	37
1. Persiapan Diri.....	38
2. Persiapan area kerja.....	38
3. Persiapan alat kerja	41
4. Persiapan bahan.....	46
5. Tahap Pembuatan.....	57
6. Tahap Penyajian.....	60
B. Hambatan dan Solusi.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar.....	21
Tabel 3. 2 <i>Restaurant</i> dan <i>Bar</i>	27
Tabel 4. 1 Daging Australian Lamb Chops untuk 2 porsi	44
Tabel 4. 2 Pembuatan <i>saute mix vegetable</i> untuk 2 porsi.....	47
Tabel 4. 3 Pembuatan <i>kaffirlime sauce</i> untuk 2 porsi.....	50
Tabel 4. 4 Pembuatan <i>masshed potato</i> untuk 2 porsi	52
Tabel 4. 5 Australian Lamb Chops untuk 1 porsi.....	55



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Sanctoo Suites & Villas	19
Gambar 3. 2 One Bedroom Garden Pool Villa	22
Gambar 3. 3 One Bedroom River Side Pool Villa	23
Gambar 3. 4 Sanctoo Suites Room Tropical View	23
Gambar 3. 5 Sanctoo Suite Pool Acces	25
Gambar 3. 6 Panoramic Suites Room	25
Gambar 3. 7 Family Suite Room	26
Gambar 3. 8 Residential Suite Room	27
Gambar 3. 9 Restaurant dan Bar Sanctoo Suites & Villas	28
Gambar 3. 10 Samosir Meeting Room dan Jaba Pura Taman.....	30
Gambar 3. 11 <i>Swimming Pool</i>	31
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	32
Gambar 4. 1 Absen	36
Gambar 4. 2 <i>Grooming</i>	37
Gambar 4. 3 <i>Working table</i>	38
Gambar 4. 4 <i>Exhaust</i>	39
Gambar 4. 5 Pillot kompor	39
Gambar 4. 6 Kompor	40
Gambar 4. 7 <i>Grill</i>	40
Gambar 4. 8 Pencapit	41
Gambar 4. 9 Pisau	41
Gambar 4. 10 <i>Cutting board</i>	42
Gambar 4. 11 Piring <i>maincourse</i>	42
Gambar 4. 12 <i>Sauce dish</i>	43
Gambar 4. 13 <i>Pan</i>	43
Gambar 4. 14 <i>Spatula</i>	44
Gambar 4. 15 Daging <i>lamb</i>	45
Gambar 4. 16 Garam	45
Gambar 4. 17 Merica	46
Gambar 4. 18 <i>Kaffirlime Sauce</i>	46
Gambar 4. 19 <i>Mix vegetable</i>	48

Gambar 4. 20 <i>Cop garlic</i>	48
Gambar 4. 21 Minyak.....	49
Gambar 4. 22 Garam	49
Gambar 4. 23 Kecap manis.....	50
Gambar 4. 24 <i>Lime leave</i>	51
Gambar 4. 25 Minyak	51
Gambar 4. 26 <i>Cop garlic</i>	52
Gambar 4. 27 <i>Masshed potato powder</i>	53
Gambar 4. 28 Susu	53
Gambar 4. 29 <i>Cream</i>	54
Gambar 4. 30 <i>Butter</i>	54
Gambar 4. 31 Garam	55
Gambar 4. 32 <i>Saute mix vetetable</i>	56
Gambar 4. 33 Pembuatan <i>Mashed Potato</i>	57
Gambar 4. 34 Pembuatan <i>kafirlime sauce</i>	57
Gambar 4. 35 Pemangangan daging <i>lamb</i>	58
Gambar 4. 36 Hasil Australian Lamb Chops	59

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Sanctoo Suites and Villas	ix
--	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali salah satu provinsi di Indonesia yang dikenal sebagai salah satu destinasi pariwisata terkemuka di dunia dengan kekayaan budaya, alam, dan tradisi yang khas. Bali menarik jutaan wisatawan setiap tahunnya. Keindahan alam yang meliputi pantai, gunung, sawah terasering, serta hutan tropis menjadikan Bali sebagai surga bagi para pencinta alam dan petualangan. Selain itu, Bali juga terkenal dengan kekayaan budayanya, seperti seni tari, musik, upacara agama, dan kerajinan tangan yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Daerah tujuan utama para wisatawan mancanegara yang memiliki berbagai macam keanekaragaman adat istiadat serta di dukung oleh keramah tamahan masyarakatnya. Hal tersebut menyebabkan para wisatawan tertarik untuk mengunjungi daerah Bali baik untuk berlibur maupun untuk berbisnis. Salah satu bisnis pariwisata adalah usaha perjalanan jasa pariwisata yang merupakan peran penting dalam memberikan pelayanan bagi wisatawan seperti hotel, villa, bungalow, travel dan jasa lainnya.

Untuk memenuhi kebutuhan sarana prasarana sangat diperlukan akomodasi penginapan bagi wisatawan yang datang ke daerah Sukawati, salah satunya adalah Sanctoo Suites & Villas beralamat di Jalan Ulun Suwi 2, Singapadu, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali 80582. Akomodasi yang satu ini memiliki daya tarik yang berbeda karena lokasinya tepat sekali berada di tengah-tengah Bali Zoo. Ada beberapa departemen dalam menjalankan kegiatan operasional yang ada di Sanctoo Suites & Villas antara lain: Human Resource Departement, Front Office

Departement, Sales and Marketing Departement, Accounting Departement, SPA Departement, Housekeeping Departement, Engineering Departement, Finance Departement, Security Departement dan Food and Beverage Departement.

Food and Beverage Departement yang berada di Sanctoo Suites & Villas dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food And Beverage Service* adalah bagian tata hidang yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman kepada tamu, mulai dari pemesanan hingga tamu meninggalkan *restaurant*. *Food and Beverage Product* adalah *departement* yang bertugas untuk mengolah semua makanan yang ada di hotel, dari bahan mentah menjadi produk siap saji mulai *appetizer, soup, main course*, dan *dessert* dengan skala yang lumayan besar serta menjamin kualitas dan mutu makanan maupun minuman.

Restaurant Sanctoo Suites & Villa biasanya dibuka untuk *breakfast, lunch*, dan *dinner* yang menyediakan berbagai jenis makanan. Cassowary Restaurant memiliki beberapa menu *main course*, seperti *lamb chops*, bebek *crispy*, *spring roll*, *beef steak sirloin*, *chicken parmigiana*, *pasta carbonara*, *pasta bolognese*, *aglio e olio pasta*, nasi goreng bongkot, nasi goreng *seafood*, dan ada juga *dessert* seperti dadar gulung, *panacota*, dan *fruits flatter*. Salah satu menu hidangan yang unik di Sanctoo Suites & Villa adalah Australian Lamb Chops.

Australian Lamb Chops merupakan salah satu menu makanan yang ada di Kitchen Cassowary and Restaurant Sanctoo Suites and Villas. Makanan *main course* ini terbuat dari daging bagian tulang rusuk domba muda Australia berumur kurang dari 1 tahun, dan cocok dijadikan *steak* karena memiliki tekstur yang lembut dan

juicy. Australian Lamb Chops merupakan menu unik karena menggunakan *kaffirlime sauce* yang terbuat dari kecap manis, daun jeruk nipis minyak goreng dan garlic.

Australian Lamb Chops di Cassowary Restaurant memiliki perbedaan dengan restoran lainnya yaitu perbedaan dari *sauce* yang digunakan. Di Cassowary Restaurant menggunakan *sauce kaffirlime* sedangkan yang lain menggunakan *demiglace* atau *BBQ sauce*. Bahan yang digunakan pada Australian Lamb Chops di Cassowary Restaurant menggunakan bahan premium, bahan protein nabati yang terdiri dari *masshed potato* dan *mix vegetable (baby carrot, cauliflower, green broccoli)*, dan protein hewani yang terdiri dari daging *australian lamb* tersebut. Australian Lamb Chops menggunakan metode *grilling* pada daging *lamb*, dengan cara penyajian menggunakan *plate* standar *Cassowary Restaurant*. Dalam Tugas Akhir ini, penulis memaparkan pembuatan Australian Lamb Chops karena merupakan salah satu menu unik yang dihidangkan menggunakan *plate* standar Kitchen Cassowary, ditambah pelengkap yaitu *masshed potato, kaffirlime sauce, mix vegetables*, sehingga membuat penampilan akhir menjadi menarik.

Berdasarkan Tugas Akhir penulis mengambil dua buah judul tugas akhir sebagai pembandingan dengan topik yang sama, namun memiliki beberapa hal yang berbeda, pembandingan yang pertama yang berjudul Pembuatan Honey Glazed Soy Pork Oleh Cook Pada Seasonal Tastes Restaurant Di The Westin Resort Nusa Dua Putrawan (2022) hal yang membedakan Honey Glazed Soy Pork dengan Australian Lamb Chops terletak pada penyajian, Honey Glazed Soy Pork sering digunakan sebagai makanan pembuka sedangkan Australian Lamb Chops digunakan sebagai hidangan utama, Honey Glazed Soy Pork menggunakan metode pengolahan

menumis sedangkan Australian Lamb Chops menggunakan metode pengolahan *grilling*.

Dengan judul yang kedua yaitu Pembuatan Bbq Lamb Ribs Oleh Commis Pada Sthala Restaurant Di Sthala Ubud Hotel Pramudita (2023) hal yang membedakan Lamb Ribs dengan Australian Lamb Chops terletak pada penyajian, Lamb Ribs sering menggunakan *sauce* bbq sedangkan Australian Lamb Chops menggunakan *sauce kaffirlime*, dengan kedua bahan yang hampir mirip.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul pembuatan Austalian Lamb Chops oleh *cook* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan permasalahan dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimanakah pembuatan Australian Lamb Chops oleh *Cook* di *Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas*?
2. Apa sajakah hambatan dan solusinya dalam pembuatan Australian Lamb Chops oleh *Cook* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah.

1. Untuk mengetahui proses dari pembuatan Australian Lamb Chops Oleh *Cook* di Cassowary Restaurant Pada Sanctoo Suites & Villas.
2. Untuk mengetahui hambatan dan solusinya dalam proses pembuatan

Australian Lamb Chops Oleh Cook di Cassowary Restaurant Pada Sanctoo Suites & Villas.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini adalah.

1. Mahasiswa

- a. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
- b. Dengan adanya penulisan Tugas Akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang makanan khususnya pada pembuatan Australian Lamb Chops.

2. Politeknik Negeri Bali

Tugas Akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan makanan Australian Lamb Chops.

3. Perusahaan

Penulis Tugas Akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel Sanctoo Suites & Villas khususnya *kitchen* untuk memberikan kualitas produksi makanan yang lebih baik kepada tamu.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode Pengumpulan Data Dalam penulisan Tugas Akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut.

a. Observasi

Observasi Penulis melakukan penelitian secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam pembuatan Australian Lamb Chops mulai dari persiapan diri, bahan, alat dan teknik pembuatan yang digunakan pada saat melakukan observasi di Sanctoo Suites & Villas.

b. Wawancara

Wawancara merupakan percakapan yang dilakukan antara dua orang atau lebih yang berlangsung antara narasumber dengan pewawancara dengan tujuan untuk mengumpulkan data-data berupa informasi yang dibutuhkan oleh penulis. Dalam hal ini, penulis melakukan wawancara langsung dengan Kadek Sulistiya selaku *cook* guna mendapatkan serta menambah informasi dalam pembuatan tugas akhir ini. Penulis menanyakan tentang bahan, alat-alat dan teknik yang digunakan, cara pembuatan, dan penyajian makanan Australian Lamb Chops.

c. Metode Kepustakaan

Metode ini digunakan untuk mendapatkan data dengan cara membaca jurnal yang berkaitan dalam pembuatan Australian Lamb Chops. Pengumpulan data didapatkan dengan mencari di jurnal, mengenai bahan dan alat yang digunakan, metode memasak, cara pembuatan

serta cara penyajian dan lainnya yang sesuai dengan makanan tersebut. Judul jurnal penelitian dan buku yang penulis gunakan yaitu Pembuatan Lamb Chops, Peranan *Hygiene Dan Sanitasi*, Peranan *Food And Beverage Department*, Pengetahuan Bahan Makanan, Perencanaan Bahan Pangan, Pengertian Hotel, Metode Memasak, Peralatan *Kitchen*, Jenis-jenis *Kitchen*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Data

Teknik penyajian hasil analisis dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan metode formal. Metode ini merupakan metode penyajian analisis dengan menggunakan kata-kata untuk mengetahui pembuatan Australian Lamb Chops oleh *cook* di Casswory Restaurant Pada Sanctoo Suites and Villas. Dalam pembuatan metode penyajian hasil, penulis menggunakan metode formal dan informal. Metode formal dilakukan dengan pendekatan sistematis dan menggunakan kata-kata dalam menjabarkan hasilnya. Sedangkan metode penelitian informal adalah penggunaan metode non-ilmiah berupa pelampiran foto, gambar, dan sejenisnya untuk tujuan melengkapi pemaparan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam Pembuatan Australian Lamb Chops oleh *cook* pada *kitchen* di Sanctoo Suites and Villas, ada tiga tahapan penting, yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian yang harus diperhatikan agar mendapat hasil yang baik, sesuai keinginan tamu dan sesuai SOP di Sanctoo Suites and Villas. Pada saat menyiapkan alat dan bahan supaya diperhatikan karena sangat berpengaruh pada kelancaran pembuatan Australian Lamb Chops.

Berdasarkan uraian tentang prosedur pembuatan Australian Lamb Chops penulis dapat menarik beberapa kesimpulan, yaitu:

1. Tiga tahap dalam pembuatan Australian Lamb Chops yaitu:

- a. Tahap persiapan
- b. Tahap pembuatan
- c. Tahap penyajian

2. Hambatan yang dihadapi oleh *cook* pada saat mempersiapkan Australian Lamb Chops, yaitu tingkat kematangan daging *medium well*. Seorang *cook* saat proses pembuat Austalian Lamb Chops kurang memperhatikan temperatur api *grill* yang besar, yang membuat daging tersebut menjadi keras saat pemanggangan, yang membuat tamu menjadi *complaint* terhadap tekstur daging tersebut.

B. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan di Sanctoo Suites and Villas pada bagian *Food and Beverage Product Departement*, saran yang dapat diberikan penulis terkait dengan Pembuatan Australian Lamb Chops oleh *Cook* pada *Kitchen* di Sanctoo Suites and Villas, Dalam melakukan suatu pekerjaan, sering kali menjumpai masalah atau hambatan yang membuat pekerjaan tidak berjalan lancar. Hambatan yang dihadapi oleh *cook* pada saat mempersiapkan Australian Lamb Chops, yaitu tingkat kematangan daging *medium well*. Seorang *cook* saat proses pembuat Austalian Lamb Chops kurang memperhatikan temperatur api *grill* yang besar, yang membuat daging tersebut menjadi keras saat pemanggangan, yang membuat tamu menjadi *complaint* terhadap tekstur daging tersebut. Solusi mengatasi hambatan tersebut, yaitu meminta maaf kepada tamu dan mengkonfirmasi kepada tamu untuk menunggu sebentar, agar dipanggang ulang lagi daging lamb yang baru. Evaluasi kepada *cook* yaitu, dengan cara selalu memperhatikan temperatur api dan selalu memperhatikan kematangan daging domba tersebut.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Andika, I. P. R. M. (2022). Penerapan metode first in first out (fifo) pada bahan makanan di hotel fairfield by marriot bali legian. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1065–1080. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.75>
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(2), 383–394. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i2.315>
- Derianto, P. S., & Kristiutami, Y. P. (2015). Standar Operasional Prosedur Room Service Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 2(1), 15–21. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/295>
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2022). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <https://doi.org/10.51977/jiip.v2i1.297>
- Fauziyyah, G., Rachman, A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 20–27.
- Fauzzia, W., Rahmayani, R., & Handayani, R. D. (2022). Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 5(2), 100–105. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v5i2.46858>
- Hapsara, V., & Daniel Prasetyo, C. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar. *Journal of Management and Social Sciences*, 2(1), 91–100.
- Karimah, N., Rosidin, O., & Devi, A. A. K. (2022). Teknik Pengolahan Makanan Dalam Leksikon Bahasa Indonesia Dan Bahasa Inggris. *Literasi : Jurnal Bahasa Dan Sastra Indonesia Serta Pembelajarannya*, 6(2), 191. <https://doi.org/10.25157/literasi.v6i2.7844>
- Muhammad, O., & Fadhillah Berky, R. (2024). Uji FISIK DAGING DOMBA DIMARINASI DENGAN EKSTRAK BUNGA KECOMBRANG. *JCI Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 3(9), 2427–2434. <http://bajangjournal.com/index.php/JCI>
- Nita, M. H. D. (2021). Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(2), 30–36. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i2.1653>
- Nugraha, I. G. P. (2020). Peranan Hygiene dan Sanitasi untuk Menjaga Kualitas dan Citra di Four Seasons Resort (Sundara Kitchen) Jimbaran Bay, Bali. *Jurnal Mallinosata*, 5(1), 14–21.

- Nurhayati, H., & , Langlang Handayani, N. W. (2020). Jurnal basicedu. Jurnal Basicedu., *Jurnal Basicedu*, 5(5), 3(2), 524–532. <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/971>
- Nurhayati, N., & Chaliq, A. F. (2024). *Sistem Penanganan Kualitas Section Cold Kitchen Dalammemperlancar Operasional Breakfast Di Hotel Harris Convention Festival Citylink Bandung*. 7(2), 47–61.
- Patriani, P., Hafid, H., Wahyuni, T. H., & Mirwandhono, E. (2020). Kualitas Organoleptik dan Mikrobiologis Daging Domba Menggunakan Ekstrak Pangium Edule Terhadap Masa Simpan. *Jurnal Galung Tropika*, 9(3), 255–264. <https://doi.org/10.31850/jgt.v9i3.699>
- Pradiatiningtyas, D. (2017). Jurnal Khasanah Ilmu – Volume 8 No. 2 September 2017 – khasanah.bsi.ac.id. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(2), 36–38.
- Pramudita, A. T. S. (2023). *Pembuatan Bbq Lamb Ribs Oleh Commis Pada Sthala Restaurant Di Sthala Ubud Hotel*.
- Pratiwi, N., Trimo Legowo, J., & Anandita, A. (2023). Penerapan Standard Hygiene Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Food and Beverage Service Department Sheraton Taoyuan Hotel Taiwan. *Mabha Jurnal*, 4(2), 112–119. <https://doi.org/10.70018/mb.v4i2.67>
- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127–136. <https://doi.org/10.51169/ideguru.v6i2.201>
- Puspandhani, M. E. (2019). Analisis pengolahan makanan oleh ibu berdasarkan klasifikasi diare pada anak usia dini (1-3 tahun) di Wilayah Kerja Puskesmas Klagenan Kabupaten Cirebon tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(7), 5–24.
- 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>
- Putrawan, A. T. (2022). *Pembuatan Honey Glazed Soy Baramundi Oleh Commis Pada Seasonal Tastes Restaurant Di The Westin Resort Nusa Dua*.
- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food and Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia* , 12(Vol.12 No.1). <http://id.wikipedia.org/wiki/dapur>
- Sunjayadi, R. A. (2022). *Paradigma : Jurnal Kajian Budaya*. 8(1), 10–23.
- Ummah, M. S. (2019) Sistem Pembetungan Terpusat Strategi Melestari, 11(1), 1–14. <http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2>

008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_

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/jcsrpolitama.v1i4.2327>



POLITEKNIK NEGERI BALI