

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN
AMUSE BOUCHE RUJAK TART DAN CEVICHE
DI RUMARI KITCHEN PADA RAFFLES BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI



I Kadek Sudiana

POLITEKNIK NEGERI BALI

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN
AMUSE BOUCHE RUJAK TART DAN CEVICHE
DI RUMARI KITCHEN PADA RAFFLES BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI



I Kadek Sudiana
NIM : 2215823083

POLITEKNIK NEGERI BALI

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN

AMUSE BOUCHE RUJAK TART DAN CEVICHE

DI RUMARI KITCHEN PADA RAFFLES BALI

Proposal ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



I Kadek Sudiana
NIM : 2215823083

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 Pembuatan Amuse Bouche Rujak Tart dan Chevice di Rumari Kitchen Pada Raffles Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Amuse Bouche rujak tart dan ceviche di Rumari Kitchen pada Raffles Bali serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

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

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom 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 dan dosen pembimbing I yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas akhir ini.

5. Raden Roro Rieta Anggraheni, S.Pd., M.Hum, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas akhir ini.
6. Ibu Margareta Pertiwi, selaku Training Manager/Human Resource Manager Raffles Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
7. Bapak Gaetan Christopher Biesuz, selaku Executive Chef Raffles Bali yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan pada Food and Beverage Product di Raffles Bali.
8. Seluruh Staff Kitchen Raffles Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I ketut Suwita Adyana dan Ibu Ni Gusti Ayu Maheni,, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil

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

Badung, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	15
A. Latar Belakang	15
B. Rumusan Masalah	15
C. Tujuan dan Manfaat	19
D. Metode Penulisan	21
BAB II LANDASAN TEORI	23
A. Resort	23
1. Pengertian resort	23
2. Klasifikasi resort	23
B. Pengertian Food and Beverage Department	24
C. Kitchen	25
1. Pengertian Kitchen	25
2. Bagian-Bagian Kitchen	26
D. Amuse bouche	28
E. Commis	28
F. Menu	29
1. Pengertian Menu	29
G. Bahan makanan	29
1. Pengertian bahan makanan	29
H. Memasak	30
1. Pengertian memasak	30
2. Jenis-Jenis Metode Memasak	30
I. Hygiene dan Sanitasi	32
1. Pengertian Hygiene dan Sanitasi	32
J. Pembuatan	35
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	37
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	42
1. Lokasi Hotel	37
2. Sejarah Hotel	38
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	39
1. Kamar	37
2. Restaurant and Bar	37
3. Fasilitas lain	42
C. Struktur Organisasi	42
BAB IV PEMBAHASAN	49
A. Pembuatan Rujak Tart dan Ceviche di Rumari Kitchen Raffles Bali	50
1. Tahap persiapan	50
2. Tahap Pengolahan Rujak Tart dan Ceviche	61

3.	Tahap penyajian.....	65
4.	Tahap pembersihan area kerja	66
B.	Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan rujak tart dan ceviche serta cara mengatasinya	61
BAB V PENUTUP		69
A.	Simpulan.....	69
B.	Saran	70
DAFTAR PUSTAKA		71



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Table 3. 1 Tipe-tipe Kamar Raffles Bali	39
Table 3. 2 Restaurant Raffles Bali.....	41
Table 4. 1 Dough black tart	58
Table 4. 2 Pomelo jeli.....	59
Table 4. 3 Cemcem leche de tigre	64



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Raffles Bali	38
Gambar 3. 2 fasilitas kamar	40
Gambar 3. 3 fasilitas restaurant.....	42
Gambar 3. 4 Struktur Organisasi Raffles Bali.	43
Gambar 4. 1 personal grooming.....	51
Gambar 4.2 Oven	52
Gambar 4. 3 Cutting board.....	52
Gambar 4. 4 Knife.....	53
Gambar 4.5 Blender	53
Gambar 4. 6 Cetakan egg tart.....	54
Gambar 4. 7 Sauce pan.....	54
Gambar 4. 8 Tweezers	54
Gambar 4. 9 Mesin pasta.....	55
Gambar 4. 10 Saringan.....	55
Gambar 4. 11 <i>Ring cutter</i>	56
Gambar 4. 12 Whisk	56
Gambar 4. 13 Torch.....	57
Gambar 4. 14 Black tart	58
Gambar 4. 15 Pomelo jeli	59
Gambar 4. 16 Cemcem leche de tigre	61
Gambar 4. 17 Rujak tart	63
Gambar 4. 18 ceviche.....	65
Gambar 4. 19 Penyajian rujak tart & ceviche	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Rujak tart dan ceviche	73
Lampiran 1. 2 plating	73
Lampiran 1. 3 Membersihkan area kerja.....	73



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan jumlah hotel di Bali Selatan sangat pesat baik untuk hotel bintang 4 maupun bintang 5. Salah satunya adalah Hotel Raffles Bali yang merupakan salah satu resort mewah bintang 5 yang berada di kawasan Jimbaran, Bali. Lokasinya sangat strategis karena letaknya tidak jauh dari destinasi wisata seperti Pantai Muaya Jimbaran dan Garuda Wisnu Kencana. Resort ini merupakan salah satu resort dengan kunjungan wisatawan yang tinggi khususnya yang berasal dari wilayah Korea, Jepang dan Cina.

Hotel Raffles Bali untuk mencapai pelayanan terbaiknya di dukung oleh tim operasional yang merupakan tenaga-tenaga kerja yang berkompeten dan profesional di *Department* masing-masing, yaitu Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Accounting, Engineering, Security, Steward, Human Resource Department, serta Sales and Marketing. Salah satu *Departemen* yang memberikan pelayanan makanan dan minuman yaitu Food and Beverage Department. *Departemen* ini adalah salah satu bagian krusial di hotel yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman untuk tamu. Food and Beverage Department dibagi menjadi dua *section*, antara lain Food and Beverage Product yang menangani pengolahan makanan di dapur, dan Food and Beverage Service yang berfokus pada penyajian makanan dan minuman kepada tamu.

Food and Beverage Product pada Raffles Bali membawahi 3 *kitchen* antara lain Rumari *kitchen*, Loloan *kitchen*, dan Commisary. Rumari *Kitchen* menawarkan berbagai menu makanan dari *a la carte* hingga set menu bagi tamu yang datang ke

Rumari *Kitchen* untuk makan pagi dan makan malam. Adapun sajian yang ditawarkan mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*) sampai hidangan penutup (*dessert*). Selain itu, *Kitchen* ini menawarkan menu yang lebih eksklusif dengan konsep *fine dining* yang mengutamakan kualitas bahan makanan dan pelayanan terbaik.

Rumari *Kitchen* selain menawarkan hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*) sampai dengan hidangan penutup (*dessert*), juga menawarkan *amuse bouche* sebagai makanan pendamping *welcome drink* dengan berbagai macam variasi, namun hanya akan diberikan untuk tamu yang makan malam di Rumari sesuai menu yang dipilih. Adapun menu yang ditawarkan di rumari *kitchen* yaitu: *a la carte*, *three course*, *five course*, *seven course* dan *nine course*. Varian *amuse bouche* Rujak Tart dan Ceviche diberikan pada tamu yang memilih menu *ala carte* dan *three course*. Sedangkan untuk tamu yg memilih menu *five*, *seven* dan *nine course* akan mendapatkan Amuse Bouche yang sama dengan tambahan *pork taco*, dan rendang bao.

Setiap tamu yang akan makan malam di Rumari pasti akan mendapatkan *amuse bouche* berupa Rujak Tart dan Ceviche sebagai peneman *welcome drink* dan kebanyakan tamu yang datang memilih menu *a la carte* dan *three course* sehingga makanan ini merupakan salah satu menu populer di antara para tamu. Selain itu, keunikan Rujak Tart dan Ceviche adalah bahwa menu tersebut juga termasuk makanan *fusion food* yaitu campuran makanan Indonesia dengan *western*. Hal ini dikarenakan rujak termasuk makanan yang sangat khas Indonesia terutama di Bali, sementara *tart* (sejenis keripik) dan *cheviche* merupakan bagian dari menu *western*. Kombinasi ini menjadikan Rujak Tart dan Ceviche menarik untuk dibahas lebih

lanjut. Di samping itu, Rujak Tart dan Ceviche memiliki keunikan lainnya yaitu dari bentuknya yang terlihat kecil dan sederhana tetapi banyak tahapan dalam proses pembuatannya yang cukup rumit. Amuse bouche sudah menjadi hidangan wajib kepada tamu yang datang untuk makan malam di Rumari. Rujak tart yang bahan dasarnya menggunakan buah pepaya dan jeruk bali ditambahkan *tamarin gel* sedangkan Ceviche biasanya menggunakan ikan seabream, tetapi jika tidak ada bisa diganti dengan *red snapper* yang ditambahkan *dressing* cem-cem leche de Tigre.

Rujak Tart sebagai amuse bouche adalah interpretasi modern dari rujak tradisional Indonesia yang dikemas dalam bentuk tart mini. Hidangan ini memadukan rasa asam, manis, dan gurih dari bahan seperti belimbing wuluh, kalamansi jelly, serta adonan tart yang renyah. Selain memberikan sensasi rasa yang khas dan menyegarkan, amuse bouche ini juga menghadirkan perpaduan tekstur *crispy* dari kulit tart dan lembut dari *pamelo* jeli di dalamnya. Dengan paduan rasa lokal yang disajikan secara modern, Amuse Bouche Rujak Tart menjadi sajian pembuka yang unik, menggugah selera, dan mencerminkan identitas kuliner Indonesia.

Sedangkan Ceviche adalah hidangan khas Amerika Latin yang terbuat dari ikan mentah segar yang direndam dalam perasan jeruk lemon atau nipis untuk memasak daging ikan tanpa panas. Biasanya disajikan dengan bahan pelengkap seperti saus leche de tigre. Rasa yang dihasilkan asam dari jus lemon dan daun cem-cem, serta terdapat sentuhan manis dari jagung bakar yang digunakan sebagai pelengkap. Dari sisi teksturnya, ceviche menghadirkan kombinasi yang menarik: lembut pada daging ikannya, renyah dari jagung bakar, dan encer pada bagian dressing-nya. Yang membuat hidangan ini menarik untuk di coba.

Tugas Akhir terkait dengan pembuatan menu Ceviche telah dilakukan sebelumnya. Dharma Putra (2019) menulis tentang “Proses Pembuatan Ceviche Mixto oleh Commis pada Cold Kitchen Section di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali”. Tugas Akhir ini mengangkat tema mengenai pembuatan ceviche mixto yang terbuat dari 3 jenis *seafood* meliputi *seabass* segar, *prawn*, dan *octopus* yang diberi tambahan *chopped red chilli*, *garlic*, *ginger*, *coriander*, dan *celery stick*, serta rasa dari *leche de tigre* yang segar, sedikit asam dan pedas sehingga hidangan ini dapat meningkatkan nafsu makan.

Putra (2021) menulis Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Yellow Fin Tuna Ceviche oleh Commis pada Kitchen Roosterfish Beach Club di Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa”. Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan ceviche yaitu ikan tuna sirip kuning, *red radish*, *coriander leaf*, *cherry tomato*, *cucumber*, *avocado*, *romaine lettuce*, *jicama*, *red chilli*, *red onion*, *lemon juice*, dan *lime juice*. Proses pembuatan *yellow fin tuna ceviche* yaitu dengan cara disirami dengan perasan air lemon sehingga menghilangkan bau amis ikan serta memiliki rasa yang sangat segar ketika dimakan.

Dari “Proses Pembuatan Ceviche Mixto dan Yellow Fin Tuna Ceviche” sebagai tugas akhir pembandingan yang telah dijelaskan, dapat disimpulkan bahwa hidangan tersebut sama-sama menggunakan *dressing* *leche de tigre* namun bahan *dressing* dan ikan yang digunakan berbeda. Selain itu ceviche tersebut tidak dihidangkan dengan makanan pendamping seperti rujak tart yang membuat hidangan cukup berbeda.

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat materi ini sebagai bahan dalam pembuatan tugas akhir dengan judul

“Pembuatan Amuse Bouche Rujak Tart dan Ceviche di Rumari Kitchen Pada Raffles Bali”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Amuse Bouche Rujak Tart dan Ceviche di Rumari *Kitchen* Pada Raffles Bali?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang ditemukan dalam Pembuatan Amuse Bouche Rujak Tart dan Ceviche di Rumari *kitchen* Pada Raffles Bali?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan amuse bouche Rujak Tart dan Ceviche di rumari kitchen pada Raffles Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pembuatan amuse bouche Rujak Tart dan Ceviche di Rumari kitchen pada Raffles Bali.
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang ditemukan dalam pembuatan Amuse Bouche Rujak Tart dan Ceviche di Rumari *kitchen* pada Raffles Bali.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program pendidikan DIII Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

- 2) Sebagai pedoman dalam peningkatan pemahaman dan penerapan teori yang didapatkan saat kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.
- 3) Untuk menambah pengetahuan tentang bagaimana proses Pembuatan Amuse bouche Rujak tart dan Ceviche di rumari kitchen pada Raffles Bali dan juga meningkatkan kualitas kerja di dunia industri.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Media informasi tambahan dan referensi bahan bacaan di perpustakaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali, khususnya dalam bidang pariwisata, Food and Beverage product.
- 2) Sumber landasan, bahan referensi, dan informasi bagi dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali mengenai praktik pembuatan Amuse Bouche dan standar operasional di industri perhotelan, khususnya di restoran hotel mewah.

c. Perusahaan (Raffles Bali)

- 1) Manfaat bagi perusahaan adalah sebagai referensi untuk mengembangkan standar operasional prosedur yang dibuat agar mendapatkan hasil yang maksimal pada hotel tersebut.
- 2) Sebagai masukan dan saran untuk meningkatkan mutu dan memberikan pelayanan yang baik dan mengambil tindakan yang tepat dari kendala-kendala yang timbul dalam pembuatan amuse bouche Rujak Tart dan Ceviche di Rumari kitchen Raffles Bali..
- 3) Menjalani kerja sama antara pihak kampus dengan pihak hotel sehingga bisa saling membantu apabila memerlukan karyawan ataupun *trainee*.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam tugas akhir ini adalah metode observasi, wawancara, dan studi pustaka.

a. Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan dan terlibat secara langsung dalam proses pembuatan Amuse Bouche Rujak tart dan Ceviche di Rumari Kitchen pada Raffles Bali.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan cara mewawancarai atau bertanya langsung kepada Commis mengenai cara pembuatan Amuse Bouche Rujak tart dan Ceviche di Rumari Kitchen pada Raffles Bali. Adapun yang ditanyakan antara lain bahan-bahan, peralatan, dan teknik memasak yang digunakan pada saat pembuatan Rujak Tart dan Ceviche.

c. Studi Pustaka

Pengumpulan data juga didapatkan dari mengumpulkan artikel dari buku-buku maupun jurnal yang berkaitan dengan pengolahan makanan di Raffles Bali dengan tujuan menambah kelengkapan data dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah sebagai berikut.

a. Metode Analisis

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif. Menurut Muhktar (2013 ; 10) metode penelitian deskriptif kualitatif adalah sebuah metode yang digunakan peneliti untuk menemukan pengetahuan atau teori terhadap penelitian pada satu waktu tertentu. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Melalui metode ini penulis mencoba mengungkapkan kesalahan-kesalahan penggunaan ejaan pada pembuatan amuse bouche Rujak Tart dan Ceviche di Rumari kitchen pada Raffles Bali.

b. Penyajian Hasil

Menggunakan metode formal dan informal. Mode formal adalah metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data berupa gambar, foto, dan tabel. Metode informal adalah penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data dengan kata kata atau berupa penjelasan yang berkaitan dengan Pembuatan Amuse Bouche Rujak tart dan Ceviche di Rumari kitchen pada Raffles Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan proses pembuatan Pembuatan Amuse Bouche Rujak Tart dan Ceviche di Raffles Bali dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu: tahap persiapan diri, persiapan alat-alat, dan persiapan bahan-bahan.

2. Tahap Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan Rujak Tart dan Ceviche terdiri dari beberapa bahan yaitu: black tart, blimbing wuluh, tamarin gel, rujak, *pamelo* jeli, kalamansi gel, ikan seabream, jagung manis, cencem leche de tigre.

3. Tahap Akhir

Tahap Akhir adalah tahap penyelesaian dari semua tahapan yang sudah dilakukan oleh seorang *commis* pada Pembuatan Rujak Tart dan Ceviche. Adapun tahap akhir yang dilakukan oleh seorang *commis* adalah tahap tahap pembersihan area kerja

4. Hambatan-hambatan dan cara mengatasi dalam Pembuatan Rujak Tart dan

ceviche yang sering terjadi :

- a. Kurangnya stock bahan karena keterlambatan dari supplier dan Ketergantungan pada bahan musiman misalnya blimbing wuluh. Solusinya menggantikan dengan varian amuse bouche yang lain.
- b. Bahan persediaan yang cepat membusuk karena suhu *chiller* yang tiba tiba turun. Upaya yang dapat dilakukan harus mengecek kembali suhu chiler yang terkadang turun tiba-tiba yang menjadi bahan cepat membusuk, lalu memindahkan bahan ke *chiller* yang lain agar bahan persediaan tetap terjaga kualitas dan kebersihan.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melakukan praktik kerja lapangan di Raffles Bali khususnya pada bagian *cold kitchen* dan *hot kitchen* maka penulis dapat menyarankan:

1. Hindari ketergantungan pada satu pemasok. Bangun kerja sama dengan lebih dari satu supplier untuk bahan yang sama agar ada alternatif jika terjadi keterlambatan pengiriman.
2. Jadwalkan pengecekan dan kalibrasi suhu *chiller* secara rutin untuk memastikan suhu tetap stabil dan sesuai standar penyimpanan bahan makanan. Serta terapkan prinsip *First In, First Out* agar bahan yang masuk lebih dulu digunakan lebih dulu, mengurangi risiko pembusukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2017). *Hygiene dan sanitasi makanan*. Penerbit Kesehatan.
- Amaliyah, & Rejeki. (2017). *higine sanitasi*.
- Aprilia. (2018). *strategi dan peranan kitchen untuk meningkatkan oprasional di hotel best western premier the hive cawang, jakarta timur*. 01(1).
<https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4007>
- Cahyadi. (2017). peran reservasi dalam meningkatkan pelayanan terhadap tamu di hotel novotel lampung. in *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*) (Vol. 3, Issue 1). <https://jurnal.akpada.ac.id/31>
- haryosutomo. (2015). *Bahan Makanan Nabati*.
- Hcareers. (2016). *Career path in culinary arts*. Hospitality Press.
- Helena. (2021). *Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr Dry Head Cooking Techniques on Animal Protein at the Nutrition Installation of Prof dr. W. Z. Johannes Kupang Hospital*.
- Manuntun. (2015). *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Minantyo, H. (2016). *Kitchen management*. CV. Andi Offset.
- Mohakbar, R. (2022). *Proses produksi dalam industri*. Penerbit Teknologi.
- Ningrum. (2016). *upaya meningkatkan profesionalisme juru masak dalam*.
- Novitasari, D. (2016). *Manajemen F&B di hotel*. UB Press.
- Prakoso. (2017). *bab ii landasan teori 2.1 definisi hotel 2.1.1. sejarah singkat hotel*.
- Ramli, E. (2015). *Bahan makanan dan nutrisi*. AgroMedia.
- Sari yani. (2023). *Beranda Food & Travel*. <https://kumparan.com/jendela-dunia/resort-pengertian-dan-ragam-fasilitas-yang-perlu-diketahui-24JTa1CAyCg/3>
- Shunk, L. (2020). *French culinary terms*. Culinary Arts Press.

- Stenly. (2016). the influence of menu variations and service quality on guest satisfaction at hotel victory kefamenanu pengaruh variasi menu dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan tamu di hotel victory kefamenanu. in *jurnal inspirasi ekonomi* (vol. 3). online.
- Suardani, L. (2015). *Teknik memasak modern*. Penerbit Tristar.
- Widyarini. (2022). *strategi dan peranan kitchen untuk meningkatkan oprasional di hotel best western premier the hive cawang, jakarta timur. 1*.
<https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4007>
- Yulianto, A. (2016). *Peran commis chef di dapur profesional*. Penerbit Tata Boga.
- Yuliantoro. (2020). *Pengembangan Ketrampilan dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta* (Vol. 1, Issue 1).
- Fausto caneschi. (2016). *Kegunaan mesin pasta di dapur*.



POLITEKNIK NEGERI BALI