

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EGG BENEDICT SALMON OLEH COMMIS
DI STANDING STONE RESTAURANT
THE ROYAL PURNAMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EGG BENEDICT SALMON OLEH COMMIS
DI STANDING STONE RESTAURANT
THE ROYAL PURNAMA**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN EGG BENEDICT SALMON OLEH COMMIS DI STANDING STONE RESTAURANT THE ROYAL PURNAMA

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIKNEGERI BALI
GIANYAR
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 EGG BENEDICT SALMON OLEH COMMIS DI STANDING STONE RESTAURANT THE ROYAL PURNAMA dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Egg Benedict Salmon oleh *Commis* di Standing Stone Restaurant the Royal Purnama 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, 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Koordinator PKL yang telah memberikan

pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Tugas akhir ini.

7. Drs. I Wayan Pugra, M. Par., selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir.
8. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir.
9. Bapak I Made Yuda Dibrata, selaku Human Resource Manager The Royal Purnama yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir.
10. Bapak I Komang Wirta selaku Executive Chef The Royal Purnama yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir.
11. Seluruh Staff The Royal Purnama yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Tugas akhir.
12. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
13. Bapak I Wayan Suteja dan Ibu Ni Ketut Niti, 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.

POLITEKNIK NEGERI BALI

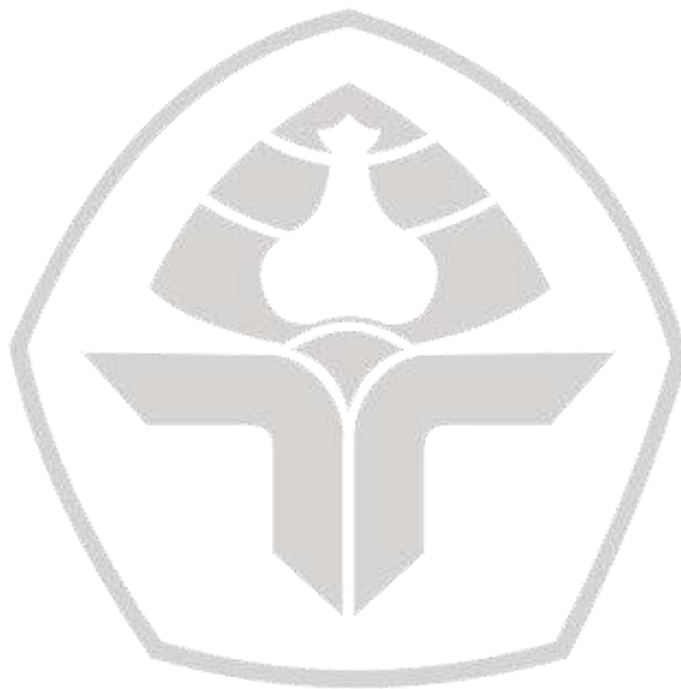
Gianyar, 11 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat	4
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel	8
B. Pengertian Food and Beverage Department.....	12
C. Pengertian Food and Beverage Product.....	12
D. Pengertian <i>Kitchen</i>	13
E. Pengertian <i>Commis</i>	14
F. Metode Memasak	14
G. Pengertian Menu.....	14
H. Pengertian Resep.....	14
I. Pengertian <i>Egg benedict salmon</i>	15
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	16
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	16
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	17
C. Struktur Organisasi	23
BAB IV PEMBAHASAN	28
A. Pembuatan dan Pelaksanaan	28
B. Kendala yang dihadapi serta solusi dalam pembuatan Egg Benedict	

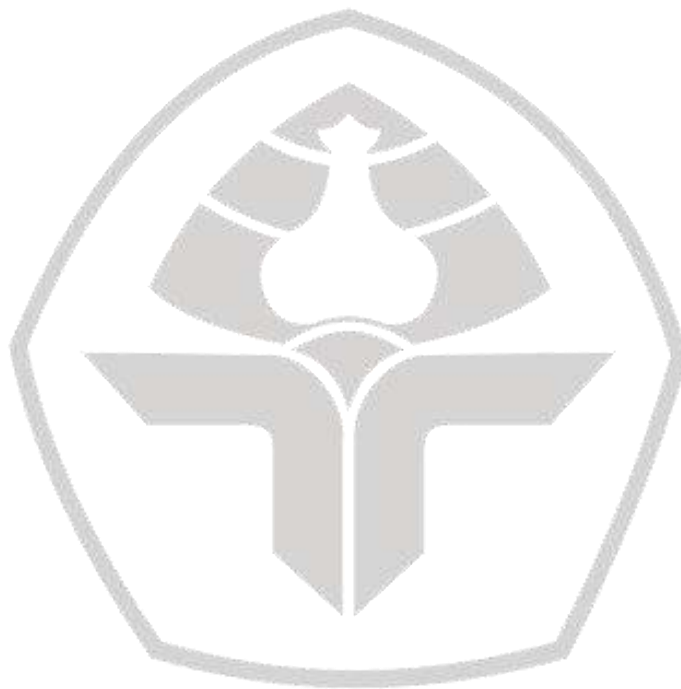
with Salmon oleh cook pada hot kitchen di The Royal Purnama.	42
BAB V PENUTUP	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	49



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Fasilitas Villa The Royal Purnama	19
Tabel 3. 2 Persiapan bahan-bahan	33



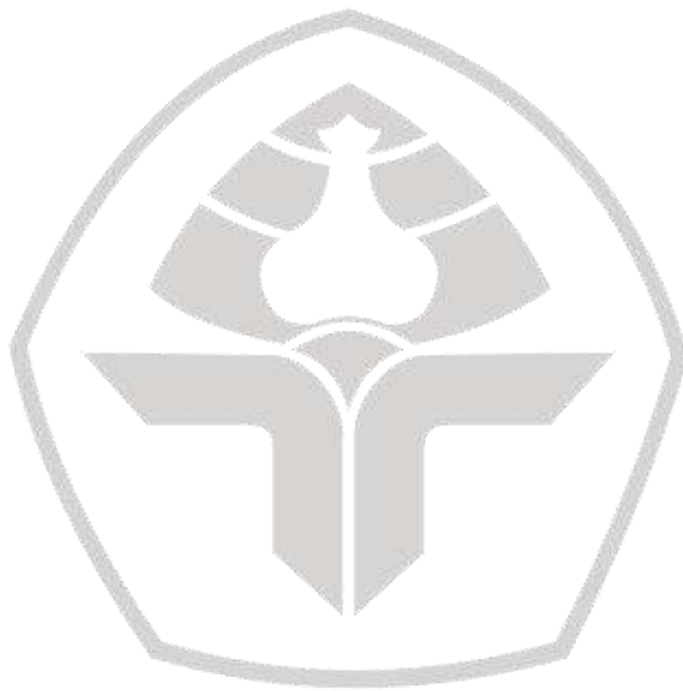
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel The Royal Purnama	16
Gambar 3. 2 Standing Stone Restaurant	18
Gambar 3. 3 Villa The Royal Purnama	19
Gambar 3. 4 Gym	20
Gambar 3. 5 Stone Bar	21
Gambar 3. 6 Moonstone Beach Lounge	22
Gambar 3. 7 Boutique	22
Gambar 3. 8 Struktur Organisasi The Royal Purnama	23
Gambar 3. 9 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	24
Gambar 4. 1 Proses Pembuatan Hollandise Sauce	36
Gambar 4. 2 Proses Pembuatan Poached Egg	37
Gambar 4. 3 Proses Saute Tomato	37
Gambar 4. 4 Proses Saute Mushroom	38
Gambar 4. 5 Proses Toast English Muffin	39
Gambar 4. 6 Tahap Penyajian Egg Benedict Salmon	39
Gambar 4. 7 Tahap Penyajian Egg Benedict Salmon	40
Gambar 4. 8 Tahap Penyajian Egg Benedict Salmon	40
Gambar 4. 9 Tahap Penyajian Egg Benedict Salmon	41
Gambar 4. 10 Tahap Penyajian Egg Benedict Salmon	41

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan destinasi wisata yang sangat populer dikancah International. Hal ini dapat dibuktikan karena Bali terpilih menjadi destinasi terpopuler nomor dua di dunia (Travel, 2025). Keindahan alamnya yang eksotis, mulai dari hamparan sawah hijau, hutan tropis, pegunungan, danau, hingga pantai-pantai yang memukau, menjadikan Bali sebagai destinasi wisata unggulan yang menarik jutaan wisatawan setiap tahunnya. Pesatnya perkembangan sektor pariwisata di Bali tentunya didukung oleh tersedianya berbagai fasilitas penunjang, salah satunya adalah akomodasi perhotelan. Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menyediakan layanan penginapan, makanan, minuman, dan fasilitas lainnya bagi tamu atau wisatawan yang datang untuk tujuan berlibur maupun perjalanan bisnis. Salah satu hotel yang terkenal di kawasan Gianyar adalah The Royal Purnama.

The Royal Purnama, merupakan hotel berbintang 5 (lima) berada di tepi Pantai Purnama yang terletak di Jl. Raya Purnama, Desa Sukawati, Kabupaten Gianyar. Diperlukan waktu tempuh 2 (dua) jam untuk ke hotel The Royal Purnama dari bandara internasional Ngurah Rai dan menempuh waktu 20 menit dari pasar seni Sukawati. Hotel The Royal Purnama memiliki kamar sebanyak 50 kamar antara lain: *Cempaka Villa, Sunrise Villa, Anggrek Villa, Jepun Villa, Crown Villa, Melati Villa*. The Royal Purnama mendapatkan

penghargaan *Travelers' Choice Award* dari *TripAdvisor* pada tahun 2024. Terletak di pinggir pantai Purnama, *resort* ini menggabungkan keanggunan tradisional Bali dengan sentuhan *modern* yang elegan. Terdapat beberapa *department* yang mendukung operasional hotel yaitu, *Room Division Department*, *Human Resource Department*, *Engineering Department*, *Purchasing Department*, *Marketing Department*, *Accounting Department*, *Security Department*, *Food and Beverage*, dan *Service Food and Beverage Product*.

Food and Beverage Product adalah satu dari banyak departemen yang ada di hotel memiliki peranan mengelola atau memasak bahan makanan yang masih mentah menjadi hidangan siap saji, departemen *Food and Beverage Product* memberikan pelayanan kepada para tamu pada saat tamu *Breakfast*, *Lunch*, maupun *dinner* di restoran. Tamu akan merasa puas jika tim *Food and Beverage Product* memberikan pelayanan dengan baik. Salah satu menu yang cukup populer di kalangan menu *breakfast* adalah *egg benedict*.

Egg Benedict Salmon pada dasarnya berawal dari hidangan *Egg Benedict* yaitu sarapan yang berasal dari Amerika Serikat. *Egg Benedict Salmon* sangat cocok dikolaborasikan dengan tambahan beberapa bahan makanan lain seperti *smash avocado*, *sauteed spinach* dan *slice avocado* yang menjadikan menu tersebut lebih menarik dan ditambah lagi dilengkapi dengan *garnish* yang mewarnai mata memandang. Dalam pembuatan *Egg Bennedict*, seringkali terjadi kesalahan dalam pembuatan misalnya kerusakan pada saat membuat *poached egg* sering terjadi yang mengakibatkan putih

telur tidak mau menyelimuti kuning telur.

Bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan *Egg Benedict*, yaitu telur ayam merah yang berasal dari Gianyar. Pemilihan telur ayam merah yang berasal dari Gianyar karena memiliki ukuran yang besar. Adapun bahan pendamping untuk melengkapi *Egg Benedict*, yaitu *English muffin*, *pork bacon*, *arugula salad*, *sauteed mushroom*, *slice avocado*, *grill tomato*, *sausage*, dan *potato chips*. Bahan tambahan untuk pemberi rasa, yaitu garam, merica bubuk, *lime*, *butter* dan cuka.

Metode yang digunakan pada pembuatan *Egg Benedict*, yaitu metode *poaching*. Secara umum metode *Poaching* merupakan proses merebus dengan air yang bercampur cuka, *wine*, atau dengan kaldu. Metode *Poaching* yang digunakan di *Sanctoo Suites and Villas* untuk membuat *Egg Benedict* hanya menggunakan campuran cuka dan garam. Sedangkan metode pembuatan *Hollandaise Sauce*, yaitu metode *Au Bain Marie*. Metode *Au Bain Marie*, yaitu wadah yang berisi air mendidih dan wadah yang lebih kecil ditumpangkan di atas air yang mendidih. Hal ini dilakukan karena, hanya metode *Au Bain Marie* yang bisa digunakan untuk pembuatan *Hollandaise Sauce* supaya kuning telur yang terdapat pada *sauce* tidak pecah.

Berdasarkan tugas akhir oleh Ariyasa, I Made Yogi (2024) berjudul Pembuatan *Egg Benedict* dengan *Hollandaise Sauce* oleh *Commis* di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali dan tugas akhir oleh Wibawa, I Kadek Khrisna (2022) dengan judul Pembuatan *Egg Benedict Go Green* oleh *Cook* di *In Villa Dinning* pada *Four Season Resort Bali at Jimbaran Bay*, dimana kedua tugas

akhir itu mendeskripsikan tentang langkah-langkah persiapan dan pembuatan *Egg Benedict* di restoran yang bersangkutan.

Dari hal tersebut penulis tertarik mengangkat judul “Pembuatan *Egg Benedict* Salmon oleh *Commis* di *Standing Stone Restaurant The Royal Purnama*” sebagai tugas akhir.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses dalam pembuatan *Egg Benedict* Salmon oleh *Commis* di *Standing Stone Restaurant The Royal Purnama*?
2. Apa saja kendala dalam pembuatan *Egg Benedict* Salmon oleh *Commis* di *Standing Stone Restaurant The Royal Purnama*?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Egg benedict* salmon Oleh *Commis* Di *Standing Stone Restaurant The Royal Purnama* adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan tentang bagaimana proses pembuatan *Egg Benedict* Salmon oleh *Commis* Di *Standing Stone Restaurant The Royal Purnama*.

- b. Menjelaskan kendala-kendala yang di alami oleh *commis* pada saat pembuatan *Egg Benedict Salmon* Oleh *Commis* Di *Standing Stone Restaurant The Royal Purnama*.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai tambahan wawasan di bidang *food and beverage product* yang belum sepenuhnya diperoleh saat praktik di kampus.
- 2) Menjadi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
- 3) Memberikan pengetahuan mengenai proses pembuatan hidangan *Egg Benedict*.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Mengevaluasi kemampuan serta hasil studi mahasiswa selama enam semester.
- 2) Menjadi bahan pertimbangan untuk menilai kendala yang dialami mahasiswa sehingga dapat meningkatkan kualitas pendidikan.
- 3) Sebagai sarana penilaian dan evaluasi terhadap capaian mahasiswa.

c. Hotel *The Royal Purnama*

- 1) Sebagai tambahan bagi pihak hotel dalam meningkatkan mutu dan pelayanan dalam pembuatan *Egg benedict salmon* .

- 2) Meningkatkan efisiensi kerja melalui kontribusi mahasiswa dalam operasional dapur.
- 3) Memberikan evaluasi terhadap standar operasional yang berjalan di *kitchen*.

D. 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 adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung oleh penulis di dalam Perusahaan. Dalam pembuatan *Egg Benedict Salmon*, penulis ikut menyiapkan bahan seperti smoked salmon dan *English muffin*, mempraktikkan teknik *poaching* telur dengan arahan *chef*, serta membantu mengolah saus hollandaise agar teksturnya halus. Pada tahap akhir, penulis berperan dalam menata komponen hidangan dan menuangkan saus hingga siap disajikan. Keterlibatan ini memberikan pengalaman langsung dalam memadukan teori dengan praktik, sekaligus melatih keterampilan, ketelitian, dan penerapan standar kebersihan.

b. Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan wawancara secara langsung untuk mendapatkan informasi. Penulis

melakukan wawancara dengan Bapak Wahyu Arisangga selaku *Chef de Partie (Hot Kitchen)* untuk memperdalam pemahaman. Dari wawancara ini, penulis memperoleh penjelasan mengenai standar resep, teknik poaching telur yang tepat, cara menjaga kestabilan saus hollandaise agar tidak pecah, serta pentingnya konsistensi rasa dan tampilan hidangan sesuai standar hotel.

c. Studi Pustaka

Studi kepustakaan adalah pengumpulan data yang diperoleh dari hasil pencarian informasi terhadap berbagai e-book dan literatur lainnya yang berkaitan dengan isi tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang penulis gunakan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini, yaitu teknik analisis deskriptif dengan penulis menguraikan secara sistematis sesuai dengan apa yang didapat saat melakukan observasi di *The Royal Purnama*. Metode yang digunakan penulis dalam penyajian data adalah metode formal dan metode informal. Metode formal adalah suatu metode penyajian data atau penulisan yang menggunakan bahasa baku, sistematis, dan sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah. Sedangkan metode informal adalah metode penyajian data atau penulisan yang menggunakan bahasa sederhana, komunikatif, dan mudah dipahami oleh pembaca.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dalam Pembuatan *Egg Benedict with Salmon* oleh cook Pada *Hot Kitchen* di The Royal Purnama, 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 *The Royal Purnama*. Pada saat menyiapkan alat dan bahan harus sangat diperhatikan karena sangat berpengaruh pada kelancaran pembuatan *Egg Benedict with Salmon*. Tiga Tahapan Dalam Proses Pembuatan *Egg Benedict with Salmon* yaitu:

1. Tahap Persiapan

Sebelum memulai pekerjaan yang perlu disiapkan oleh seorang cook adalah tahap persiapan. tahap persiapan ini mencakup semua persiapan, seperti persiapan diri, persiapan area, persiapan alat dan persiapan bahan.

2. Tahap Pembuatan

Dalam pembuatan *Egg Benedict with Salmon* ini memiliki dua tahap pembuatan, yaitu pembuatan *Poached Egg*, dan proses pembuatan condiment yang melengkapi *Egg Benedict with Salmon*.

3. Tahap Penyajian *Egg Benedict with Salmon*.

Dalam tahap *Egg Benedict with Salmon* disajikan dengan *Appetizer Plate*, *English Muffin* sebagai dasar, lalu *Salmon*, *Poached Egg*, dan ditaburi

garnish daun bawang yang diiris tipis.

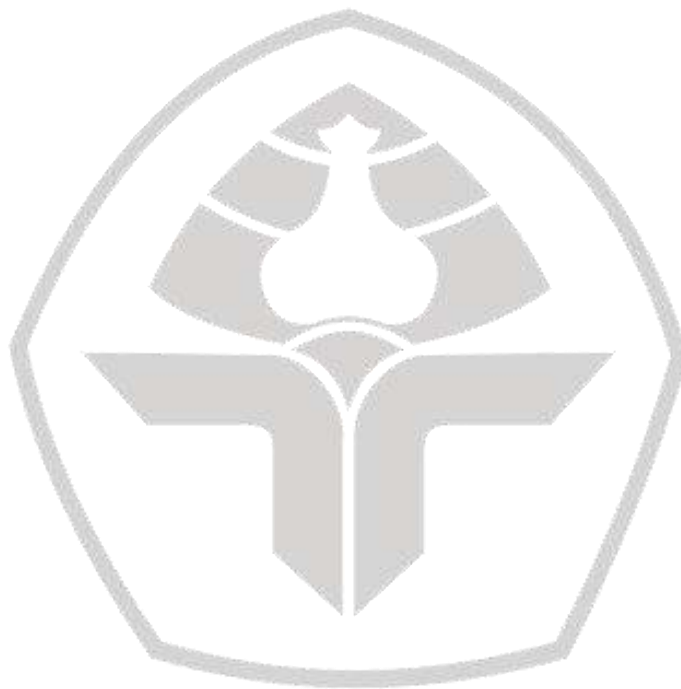
B. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan, salah satu kendala utama dalam pembuatan *Egg Benedict with Salmon* di hot kitchen The Royal Purnama adalah sering terjadinya kerusakan pada saat proses pembuatan *poached egg*, di mana putih telur tidak menyelimuti kuning telur secara sempurna. Kondisi ini tidak hanya memengaruhi tampilan hidangan, tetapi juga berpengaruh terhadap kualitas tekstur serta standar penyajian makanan yang seharusnya konsisten. Apabila masalah ini terjadi berulang, maka dapat menimbulkan keterlambatan dalam penyajian kepada tamu dan berdampak pada efektivitas operasional dapur.

Untuk mengatasi kendala tersebut, diperlukan penerapan metode alternatif yang lebih praktis dan efisien, yaitu dengan membungkus telur mentah menggunakan plastik yang sebelumnya telah diolesi minyak serta ditambahkan sedikit penyedap. Teknik ini mampu menjaga bentuk telur tetap bulat, mencegah putih telur tercerai-berai, dan memastikan kuning telur terlindungi secara utuh selama proses perebusan. Selain itu, penggunaan metode ini juga membantu mempercepat proses produksi karena mengurangi risiko kegagalan yang berulang.

Dengan demikian, disarankan agar metode pembungkusan telur dengan plastik beroles minyak dapat dijadikan standar operasional tambahan dalam pembuatan *poached egg*. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan konsistensi kualitas hidangan *Egg Benedict with Salmon*, menjaga kepuasan

tamu melalui penyajian yang lebih rapi dan menarik, sekaligus memperlancar alur kerja *cook* di *hot kitchen* sehingga operasional dapur tetap berjalan efektif dan efisien.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, I. N. P. S., Pambudi, B., & Wardana, M. A. (2023). Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1206–1224. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.428>
- Belajar, M. (2010). *Pengertian Food & Beverage*. <https://masyarakatbelajar.wordpress.com/2010/02/22/pengertian-food-and-beverage/>
- Dealls. (2025). *Apa itu Comis?* <https://dealls.com/pengembangan-karir/commis-adalah?>
- Hanifah, A. . (2019). Perpustakaan Universitas Airlangga. *Toleransi Masyarakat Beda Agama*, 30(28), 5053156.
- 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>
- Mashiyani. (2012). *Pengetahuan Menu*. <https://masiyanie.blogspot.com/2012/05/pengetahuan-menu.html?>
- Oland, S. (2025). *Smoked Salmon Eggs Benedict With Dill Hollandaise Recipe*. <https://www.seriousseats.com/smoked-salmon-eggs-benedict-dill-hollandaise-recipe?>
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tahun 2013. (n.d.). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia*. https://id.wikisource.org/wiki/Peraturan_Menteri_Pariwisata_dan_Ekonomi_Kreatif_Republik_Indonesia_Nomor_PM.53/HM.001/MPEK/2013_Tahun_2013
- Perhotelan, I. (2020). *Pengertian Food & Beverage Product Secara Umum dan Menurut Para Ahli Beserta Tugas Dan Tanggung Jawabnya*. <https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/pengertian-food-beverage-product-secara.html>

Riadi, M. (2023). *Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel*.
<https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html?>

Riswadhi, A. (2022). *Pengertian, Fungsi, Ciri dan Macam-Macam Dapur*.
<https://thelasot.blogspot.com/2022/06/kitchen-pengertian-fungsi-ciri-dan.html>

Sabrinashety Education. (2013). *Food and Beverage Department*.
<https://sabrinashetyeducation.blogspot.com/>

Sari, R., Srimurdianti Sukanto, A., Hadari Nawawi, J. H., & Barat, K. (2021). JEPIN (Jurnal Edukasi dan Penelitian Informatika) Pemilihan Resep Masakan Berdasarkan Ketersediaan Bahan Masakan dengan Metode Simple Matching Coefficient (SMC). *Jurnal Untan*, 5(1), 32–39.

Travel, K. (2025). *Bali Peringkat 2 Destinasi Wisata Terbaik di Dunia 2025 versi TripAdvisor*.
<https://kumparan.com/kumparantravel/bali-peringkat-2-destinasi-wisata-terbaik-di-dunia-2025-versi-tripadvisor-24IhS8AuIMm/2>

POLITEKNIK NEGERI BALI