

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN BEEF RENDANG OLEH COMMIS
IN VILLA DINING DI RAFFLES BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Yhuda Kumara Dirmawan

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025
TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN BEEF RENDANG OLEH COMMIS
IN VILLA DINING DI RAFFLES BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Wayan Yhuda Kumara Dirmawan
NIM 2215823168**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN BEEF RENDANG OLEH COMMIS IN VILLA DINING DI RAFFLES 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

**I Wayan Yhuda Kumara Dirmawan
NIM 2215823168**

**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 Beef Rendang Oleh Commis In Villa Dining Di Raffles Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Beef Rendang Oleh Commis In Villa Dining Di 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 yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Prof. Dr.I Made Darma Oka. S.ST.Par. S.Sos.M.Par , selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.

6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
 7. Ibu Margareta Pertiwi , selaku Training Manager/Human Resource Manager Raffles Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
 8. Bapak Gaetan Christopher Biesuz , selaku Executive Chef Hilton Bali Resort yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan pada Food and Beverage Product di Raffles Bali.
 9. Seluruh Staff Kitchen Raffles 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. I Nyoman Sudirma (Alm) dan Ni Wayan Suriani, 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, Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

SAMPUL	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. <i>Sauce Food and Bavareg Dapartmant</i>	10
1. Pengertian Food and Beverage	10
2. Klasifikasi Food And Beverage	10
C. Restoran	11
1. Pengertian Restoran.....	11
2. Klasifikasi Restoran.....	11
D. Menu.....	13
1. Pengertian Menu	13
2. Jenis-jenis Menu.....	14
E. Kitchen.....	15
1. Pengertian Kitchen	15
2. Jenis-jenis Kitchen.....	15
F. Commis.....	16
1. Pengertian Commis.....	16
2. Peran dan Tanggung Jawab Commis	16
G. Memasak.....	17
1. Pengertian Memasak.....	17

2. Jenis jenis metode memasak.....	17
1) BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	21
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	21
1. Lokasi Hotel.....	21
2. Sejarah Hotel.....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	22
C. Struktur Organisasi.....	29
3. BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Pembuatan <i>Beef</i> Rendang oleh Commis di Villa Dining Raffles Bali.....	36
A. Tahap Pelaksanaan	53
B. Tahap Akhir.....	55
C. Hambatan Hambatan yang Ditemukan pada Saat Pembuatan Beef Rendang.....	56
oleh <i>Commis</i> in Villa Dining di Raffles Bali	56
BAB V PENUTUP.....	57
A. Simpulan	57
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	59

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	26
Tabel 4.1 Bahan Untuk Membuat Beef Rendang.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Raffles Bali.....	21
Gambar 3.2 Panoramic Pool Villa.....	23
Gambar 3.3 Raffles Presidential Villa.....	23
Gambar 3.4 Ocean Front 3-Bedroom Villa.....	24
Gambar 3.5 Ocean Pool Villa.....	25
Gambar 3.6 Ocean Front 4-Bedroom Pool Villa.....	25
Gambar 3.7 Hilltop Pool Villa.....	26
Gambar 3.8 Rumari Restaurant.....	27
Gambar 3.9 Loloan Beach Bar and Grill.....	27
Gambar 3.10 Writers Bar	28
Gambar 3.11 GYM.....	28
Gambar 3.12 Swimming pool.	29
Gambar 3.13 Spa	29
Gambar 3.14 Struktur Organisasi Raffles Bali.....	30
Gambar 3.15 Struktur Organisasi Kitchen	30
Gambar 4. 1 Persiapan diri.....	38
Gambar 4. 2 Bowl.....	39
Gambar 4. 3 Pisau chef dan talenan	39
Gambar 4. 4 Vacuum sealer machine	40
Gambar 4. 5 Sous vide machine	40
Gambar 4. 6 Oven.....	41
Gambar 4. 7 wajan(saute pan)	41
Gambar 4. 8 Panci kecil	42
Gambar 4. 9 Spatula dan sendok sayur	42
Gambar 4. 10 Piring saji dan alat garnish	43
Gambar 4. 11 Short rib	44
Gambar 4. 12 Santan Kental.....	44
Gambar 4. 13 Bawang merah.....	45
Gambar 4. 14 Bawang putih.....	45
Gambar 4. 15 Cabai merah besar	46
Gambar 4. 16 Jahe	46

Gambar 4. 17 Lengkoas	47
Gambar 4. 18 Serai.....	47
Gambar 4. 19 Kunyit.....	48
Gambar 4. 20 Daun jeruk	48
Gambar 4. 21 Daun salam.....	49
Gambar 4. 22 Cengkeh.....	49
Gambar 4. 23 Kayu manis.....	50
Gambar 4. 24 Kapulaga.....	50
Gambar 4. 25 Baby carrot	50
Gambar 4. 26 Terong hijau kecil	51
Gambar 4. 27 Daun singkong.....	51
Gambar 4. 28 Minyak goreng.....	52
Gambar 4. 29 Garam	52
Gambar 4. 30 Merica bubuk.....	53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Raffles Bali merupakan salah satu villa mewah berbintang lima di kawasan Jimbaran Bali. Lokasinya sangat strategis karena tidak jauh dari destinasi wisata seperti Pantai Muaya Jimbaran dan GWK. Hotel ini sering dikunjungi oleh tamu dari seluruh dunia. Pengunjungnya sebagian besar berasal dari Korea Selatan dan Tiongkok. Bandara Internasional Ngurah Rai berjarak 20 menit dengan kendaraan roda empat dan 10 menit dengan kendaraan roda dua.

Untuk mencapai pelayanan terbaiknya, oprasional Raffles Bali di dukung oleh tenaga-tenaga kerja yang berkompeten dan professional di department masing-masing, yaitu Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Accounting, Enginering, Security, Steward, Human Resource Departement, serta Sales and Marketing. Berbicara mengenai dunia perhotelan tidak terlepas dari pelayanan makanan dan minuman salah satu departemen yang ada di Raffles Bali yaitu Food and Beverage Departemen. Food and Beverage Department adalah salah satu bagian krusial dalam industri perhotelan yang bertanggung jawab atas penyediaan makanan dan minuman untuk tamu. Departemen ini dibagi menjadi dua *section*, antara lain Food and Beverage Production yang menangani pengolahan makanan di dapur, dan Food and Beverage Service yang berfokus pada penyajian makanan dan minuman kepada tamu.

Dalam Tugas Akhir ini penulis akan berfokus pada dapartemen Food and Beverage Product yang memainkan peran penting menyiapkan dan mengolah makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji dengan kualitas terbaik. Pada Commisary kitchen sendiri menawarkan berbagai menu makanan dari ala carte menu.

mulai dari hidangan pembuka (appetizer), hidangan utama (main course) , dan Food and Beverage Product memiliki tugas dalam penyediaan makanan kepada tamu baik itu makanan pagi (breakfast), makan siang (lunch), dan makan malam (dinner).

Raffles Bali memiliki dua restoran utama, yaitu Loloan Beach Bar & Grill dan Rumari *restaurant*, yang masing-masing menawarkan pengalaman kuliner yang unik. Selain kedua restoran tersebut, resort ini juga menyediakan layanan In-Villa Dining 24 jam, yang memungkinkan tamu untuk memesan makanan langsung dari kenyamanan vila mereka, dengan pengantaran ke tempat penginapan. Loloan Beach Bar & Grill adalah restoran yang menyajikan hidangan *lunch* dan *dinner* dengan lokasi yang indah di tepi pantai. Restoran ini menggabungkan masakan internasional dengan cita rasa lokal, terutama dengan menggunakan *seafood* segar yang diambil dari perairan sekitar bali. Sedangkan Rumari *restaurant* berfokus pada penyajian *breakfast* dan makan malam, menawarkan menu yang lebih eksklusif dengan konsep *fine dining* yang mengutamakan kualitas bahan makanan dan pelayanan terbaik.

Judul Tugas Akhir mengenai Pembuatan Beef Rendang oleh Commis In Villa Dining di Raffles Bali belum pernah digunakan sebelumnya. Namun, terdapat beberapa tugas akhir lain dengan topik serupa dalam proses pembuatan hidangan utama berbasis daging sapi yang dapat dijadikan pembandingan.

Tugas akhir pertama yang dijadikan pembandingan berjudul Pembuatan Beef Burrito with Cocktail Sauce oleh Staff Commis di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort yang ditulis oleh Ni Kadek Linda Putri (2022). Beef Burrito with Cocktail Sauce merupakan hidangan khas Meksiko berupa tortilla berisi daging sapi, sayuran, dan keju dengan tambahan cocktail sauce yang bercita rasa manis-asam. Sementara itu, Beef Rendang menggunakan potongan daging sapi shortrib dengan bumbu rempah

Nusantara yang kaya seperti cengkeh, kayu manis, pala, dan kapulaga. Perbedaan utama terletak pada teknik memasak: Beef Burrito menggunakan teknik grilling dan assembling, sedangkan Beef Rendang melalui proses slow cooking dalam waktu lama untuk menghasilkan cita rasa gurih dan daging yang empuk. Dari segi penyajian, Beef Burrito disajikan dalam bentuk gulungan tortilla dengan sauce, sementara Beef Rendang disajikan sebagai main course dengan nasi dan pelengkap tradisional.

Tugas akhir kedua yang dijadikan pembanding berjudul Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh Cook pada Cold Kitchen di The St. Regis Bali Resort yang ditulis oleh I Made Ari Suardiarta (2023). Wagyu Beef Carpaccio merupakan hidangan pembuka ala Italia yang menggunakan daging sapi wagyu mentah, diiris tipis, dan disajikan dengan truffle vinaigrette, parmesan shaved, dan arugula. Jika Beef Rendang menonjolkan cita rasa kaya rempah khas Indonesia, Wagyu Beef Carpaccio menghadirkan cita rasa segar, ringan, dan bertekstur lembut tanpa proses pemasakan panas. Teknik yang digunakan juga berbeda; Carpaccio hanya melalui proses slicing dan plating, sementara Beef Rendang memerlukan proses pemasakan panjang hingga bumbu meresap sempurna. Dari segi penyajian, Carpaccio tampil minimalis dengan hiasan arugula dan parmesan, sedangkan Beef Rendang disajikan secara plated dengan nasi dan pelengkap tradisional lainnya.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka diangkat topik yang berjudul “Pembuatan Beef Rendang oleh Commis In Villa Dining di Raffles Bali”. Tugas akhir ini bertujuan untuk mendeskripsikan secara detail proses pembuatan Beef Rendang yang dilakukan oleh commis di In Villa Dining Raffles Bali. Menu ini dipilih karena Beef Rendang merupakan salah satu masakan khas Indonesia yang terkenal di

dunia, dengan cita rasa kaya rempah dan proses memasak yang panjang untuk menghasilkan daging yang empuk serta bumbu yang meresap sempurna.

Selain itu, pemilihan topik ini juga dimaksudkan sebagai bentuk kontribusi dalam pengembangan inovasi di bidang Food and Beverage Product, khususnya dalam penyajian hidangan utama yang memadukan teknik memasak modern dengan resep tradisional. Dengan demikian, diharapkan dapat memperkaya variasi menu di Raffles Bali sekaligus memperkenalkan kuliner autentik Indonesia kepada tamu internasional.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Pembuatan Beef Rendang oleh Commis In Villa Dining Di Raffles Bali?
2. Apa saja kendala-kendala yang ditemukan dalam Pembuatan beef rendang oleh commis In Villa Dining Di raffles bali?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan amuse bouche rujak tart dan sepice di rumari kitchen pada raffles bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan judul Pembuatan Beef Rendang oleh Commis In Villa Dining Di Raffles Bali
- b. Menjelaskan Apa saja Kendala-kendala yang ditemukan dalam Pembuatan Beef Rendang oleh Commis In Villa Dining Di 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.

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 Beef Rendang dan standar operasional di industri perhotelan, khususnya di bar hotel mewah

c. Raffles Bali

1. Bahan masukan atau referensi tambahan bagi In Villa Dining Department Hotel Raffles Bali dalam menjaga dan meningkatkan kualitas pelayanan, khususnya dalam pembuatan dan penyajian Beef Rendang.

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

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan penyelidikan atau pengamatan secara langsung dan mencatat data yang sudah kita dapatkan selama melakukan kegiatan praktik kerja lapangan (PKL), yang berkaitan dengan Pembuatan Beef Rendang oleh Commis In Villa Dining Di Raffles Bali.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data dengan cara mewawancarai atau bertanya langsung kepada Commis mengenai cara Pembuatan Beef Rendang oleh Commis In Villa Dining Di Raffles Bali

Adapun yang ditanyakan antara lain, bahan-bahan, peralatan, dan teknik memasak yang digunakan pada saat pembuatan Beef Rendang.

c. Studi Pustaka

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

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

a. Metode Analisis

Teknik penulisan yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif, yaitu cara memaparkan dan menggambarkan dengan lengkap mengenai kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi mengenai proses Pembuatan Beef Rendang oleh Commis In Villa Dining Di 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 Beef Rendang oleh Commis In Villa Dining Di Raffles Bali

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari paparan pada bab IV di atas dapat disimpulkan:

1. Dalam pembuatan Beef Rendang oleh commis in villa dining di Raffles Bali, terdapat tiga tahapan penting yang harus dilakukan, yaitu tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan. Setelah itu dilanjutkan dengan tahap pembuatan, dan pada tahap akhir dilakukan proses penyajian (*plating*) yang semuanya disusun sesuai dengan standar operasional prosedur yang berlaku.
2. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Beef Rendang ada 3 yaitu lamanya waktu proses, daging tidak merata teksturnya dan bumbu rendang gampang gosong. Namun, hambatan ini dapat diatasi dengan teknik pengolahan yang tepat dan pengawasan konsistensi suhu serta waktu selama proses memasak berlangsung.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan penulis selama praktik kerja lapangan di Raffles Bali pada bagian *food and beverage product department*, khususnya terkait dengan pembuatan Beef Rendang oleh commis in villa dining, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk dapur (*kitchen*) sebaiknya selalu memastikan kontrol suhu dan waktu pada saat memasak Beef Rendang agar tekstur daging lebih konsisten dan bumbu dapat meresap dengan baik.

2. Perlu adanya pengelolaan bahan baku yang lebih efisien, terutama dalam pemilihan kualitas daging, agar hasil akhir tetap memenuhi standar cita rasa premium sesuai dengan konsep layanan *in villa dining* di Raffles Bali.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A. & Pradini, G. (2022) Peran Food & Beverage Service dalam Memberikan Pelayanan untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan di Mcdonald's Jatipadang. E-qien Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 11(3), 263-277
- Anggraini, F.D. & Utami, L.B. (2022). Upaya Meningkatkan Kinerja Waiter atau Waitress dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service terhadap Penjualan di Hotel Grand Keisha Yogyakarta. *Mabha Jurnal*, 3(1), 10-18
- Auliana, N.U (2022). Standar Prosedur Check-In dan Check-Out pada Hotel Duta Syari'ah Palembang. *Jurnal Pariwisata Darussalam*, 1(2), 64-74
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. Purbalingga: Eureka Media Aksara
- dealls.com. (2025) *Apa itu Commis Chef?* Diakses pada tanggal 30 Agustus 2025 URL <https://dealls.com/pengembangan-karir/commis-adalah>
- Hapsara, V., Prasetyo, C.D. & Joeng, V.F. (2023). Implementasi Rotasi Menu Makanan Indonesia Pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Dasar Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan. *Journal of Management and Social Sciences (JIMAS)*, 2(1), 91-100
- Harahap, Z., Leonandri, D., & Julvitra, E. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Di 71st Omakase Restoran, Cikajang Jakarta. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 8(2), 120-131
- Jaelani, Abdul Gafur. 2018. Penerapan personal Hygiene di Food and Beverages Product pada Hotel Aruna Senggigi Resort and Convention. Mataram: Universitas Mataram.
- Listiani, D.N. & Abidin, Z. (2023) Manfaat Psikologis Kegiatan Memasak: Analisis Tematik. *Jurnal Muara Ilmu Sosial, Humaniora, dan Seni*, 7(3), 490-499
- Manderos, J.L., Wijanarko, S., & Walansendouw, A. (2023) Peranan Executive Chef dalam Food & Beverage Production Departement untuk Menangani Banquet Event di Hotel Formosa Manado. *Jurnal Hospitaliti*, 2(1), 139-146
- Mayasari, C.U. & Putri, E.D.H. (2020). Operasional Tata Boga. Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu
- ncsaindonesia.com (2024). *Apa itu Commis, Peran, dan Tugasnya di Dapur*. Diakses pada tanggal 30 Agustus 2025 URL <https://ncsaindonesia.com/web/apa-itu-commis-peran-dan-tugasnya-di-dapur/>
- Nita, M.H.D., Sine, J.G.L.D., & Ndun, D.C. (2021) Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang. *Jurnal Pangan, Gizi dan Kesehatan*, 2(2), 30-36

- Noviastuti, N., & Astuti, I.W. (2021). Usaha Food and Beverage Product dalam Meningkatkan Revenue di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(1), 27–35.
- Putri, N.K.L., Suarta, I.K. and Kanah (2022) Pembuatan Beef Burrito With Cocktail Sauce oleh Staff Commis di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Bali Resort. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.
- Suardani, M. 2015. *Pengolahan Makanan I*. Badung: Politeknik Negeri Bali
- Suardiarta, I.M.A., Suardani, M. and Dewi, N.W.S. (2023) Pembuatan Wagyu Beef Carpaccio oleh Cook pada Cold Kitchen di The St. Regis Bali Resort. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.
- Sudiarta, I.N. (2021) *Operasional Tata Hidangan*. Denpasar: Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional Press
- Suteja, I.W. & Wahyuningsih, S. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Media Bina Ilmiah*, 14(2), 2035-2042.