

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN THE UNGASAN TRIPPLE OLEH COMMIS DI PASTRY KITCHEN THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Maharani Intan Pramesti

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN THE UNGASAN TRIPPLE OLEH COMMIS DI PASTRY KITCHEN THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Maharani Intan Pramesti
NIM 2215823130**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN THE UNGASAN TRIPPLE OLEH COMMIS DI PASTRY KITCHEN THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Maharani Intan Pramesti
NIM 2215823130**

**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 The Ungasan Tripple oleh Commis di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan The Ungasan Tripple oleh Commis di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 Koordinator Program studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Dra. Ni Made Sudarmini, M.Agb selaku dosen pembimbing I (Satu) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis Tugas Akhir ini.
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par selaku dosen pembimbing II (Dua) yang telah memberikan bimbingan kepada penulis Tugas Akhir ini.
7. Bapak Kresna Dwipayana selaku Sous Chef, yang membantu memberikan bimbingan dan memberikan pengalaman kepada penulis serta informasi lebih mengenai hidangan The Ungasan Tripple.
8. Bapak Kadek Artana Yasa selaku commis I (satu), yang membantu memberikan bimbingan dan memberikan pengalaman kepada penulis serta informasi lebih mengenai hidangan The Ungasan Tripple.
9. Bapak Hery Soengkono dan Ibu Dewi Handayani 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, 31 Juli 2025

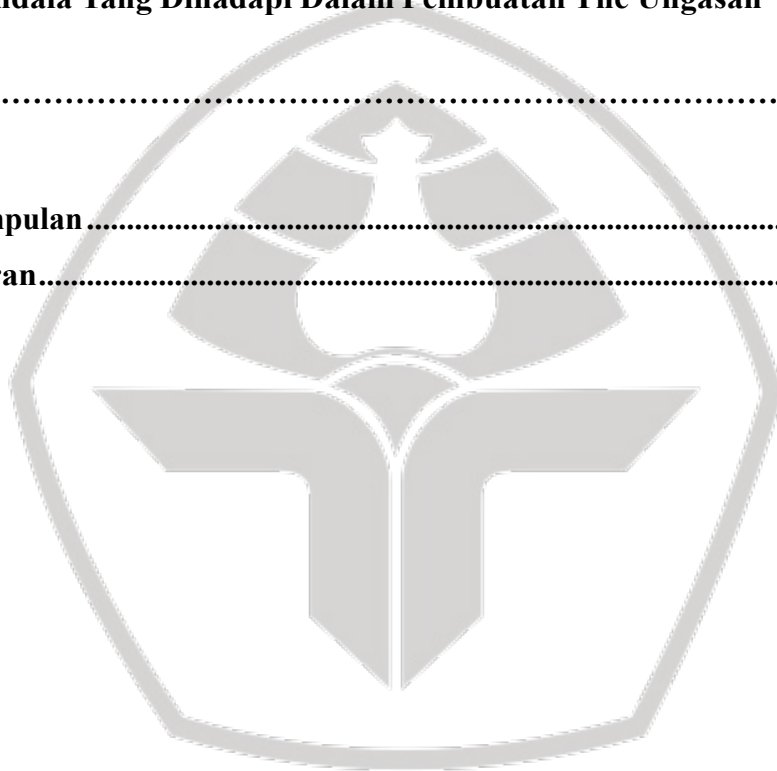
Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Tugas Akhir	i
Tugas Akhir	ii
Tugas Akhir	iii
Lembar Pengesahan Tugas Akhir	v
Lembar Pengesahan Tugas Akhir	vi
Daftar Isi	x
Daftar Gambar	xii
Daftar Tabel	xiv
Bab I Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat	4
D. Metode Penulisan	5
Bab II Landasan Teori	7
A. Resort	7
B. Food & Beverage Department	8
C. Kitchen	10
D. Commis	12
E. Pengertian The Ungasan Tripple	13
F. Memasak	13
G. Pengertian Pembuatan	15
Bab III Gambaran Umum Perusahaan	16
A. Lokasi Dan Sejarah Hotel	16
B. Sejarah Hotel	17

C. Bidang Usaha Dan Fasilitas Hotel.....	17
D. Struktur Organisasi.....	20
Bab IV Hasil Dan Pembahasan	23
A. Hasil Observasi Pembuatan The Ungasan Tripple.....	24
B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan The Ungasan Tripple.....	45
Bab V	
Penutup.....	4
<u>6</u>	
A. Simpulan.....	46
B. Saran.....	47



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

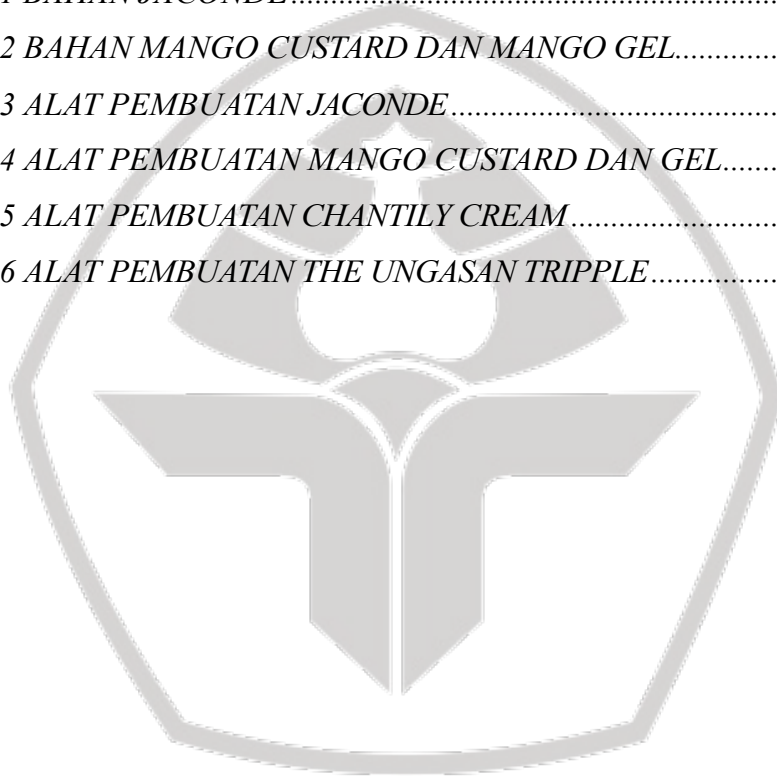
<i>GAMBAR 3. 1 LOGO THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT</i>	<i>16</i>
<i>GAMBAR 3. 2 ROOM FACILITIES THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT</i>	<i>19</i>
<i>GAMBAR 3. 3 GYM & MINI GOLF</i>	<i>20</i>
<i>GAMBAR 3. 4 STRUKTUR ORGANISASI F&B PRODUCT THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT</i>	<i>21</i>
<i>GAMBAR 4. 1 PERSIAPAN DIRI</i>	<i>26</i>
<i>GAMBAR 4. 2 TEPUNG TERIGU.....</i>	<i>27</i>
<i>GAMBAR 4. 3 ICING SUGAR.....</i>	<i>27</i>
<i>GAMBAR 4. 4 UNSALTED BUTTER.....</i>	<i>28</i>
<i>GAMBAR 4. 5 VANILI ESSENCE.....</i>	<i>28</i>
<i>GAMBAR 4. 6 EGG</i>	<i>28</i>
<i>GAMBAR 4. 7 JUS MANGGA</i>	<i>29</i>
<i>GAMBAR 4. 8 WATER.....</i>	<i>30</i>
<i>GAMBAR 4. 9 SUGAR</i>	<i>30</i>
<i>GAMBAR 4. 10 EGG YOLK.....</i>	<i>30</i>
<i>GAMBAR 4. 11 LEMON JUS.....</i>	<i>31</i>
<i>GAMBAR 4. 12 MAIZENA</i>	<i>31</i>
<i>GAMBAR 4. 13 SALT.....</i>	<i>31</i>
<i>GAMBAR 4. 14 VANILA BEAN.....</i>	<i>31</i>
<i>GAMBAR 4. 15 PLAIN AGAR-AGAR.....</i>	<i>32</i>
<i>GAMBAR 4. 16 MANGO CRISPY</i>	<i>32</i>
<i>GAMBAR 4. 17 MANGO SLICE</i>	<i>32</i>
<i>TABEL 4. 3 ALAT PEMBUATAN JACONDE.....</i>	<i>33</i>
<i>GAMBAR 4. 18 STANDING MIXER.....</i>	<i>33</i>
<i>GAMBAR 4. 19 OVEN.....</i>	<i>34</i>
<i>GAMBAR 4. 20 STAINLESS BOWL</i>	<i>34</i>
<i>GAMBAR 4. 21 SCALE.....</i>	<i>34</i>

<i>GAMBAR 4. 22 LOYANG</i>	<i>34</i>
<i>GAMBAR 4. 23 CUTTING BOARD</i>	<i>35</i>
<i>GAMBAR 4. 24 PISAU</i>	<i>36</i>
<i>GAMBAR 4. 25 BLENDER.....</i>	<i>36</i>
<i>GAMBAR 4. 26 STAINLESS STEEL STRAINER</i>	<i>36</i>
<i>GAMBAR 4. 27 STOCK POT</i>	<i>36</i>
<i>GAMBAR 4. 28 RUBBER SPATULA</i>	<i>37</i>
<i>GAMBAR 4. 29 CONTAINER FOOD.....</i>	<i>37</i>
<i>GAMBAR 4. 30 BALON WHISK</i>	<i>37</i>
<i>GAMBAR 4. 31 STANDING MIXER.....</i>	<i>38</i>
<i>GAMBAR 4. 32 RUBBER SPATULA</i>	<i>38</i>
<i>GAMBAR 4. 33 SPOON</i>	<i>39</i>
<i>GAMBAR 4. 34 RING CUTTER.....</i>	<i>39</i>
<i>GAMBAR 4. 35 TWEZEER.....</i>	<i>40</i>
<i>GAMBAR 4. 36 JACONDE.....</i>	<i>41</i>
<i>GAMBAR 4. 37 MANGO CUSTARD</i>	<i>42</i>
<i>GAMBAR 4. 38 PROSES PEMBUATAN MANGO CUSTARD DAN GEL</i>	<i>43</i>
<i>GAMBAR 4. 39 CHANTILY CREAM.....</i>	<i>43</i>
<i>GAMBAR 4. 40 THE UNGASAN TRIPPLE</i>	<i>44</i>

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

<i>TABEL 3. 1 SPESIFIKASI VILLA DI THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT</i>	<i>18</i>
<i>TABEL 3. 2 OUTLET KITCHEN THE UNGASAN CLIFFTOP RESORT.....</i>	<i>19</i>
<i>TABEL 4. 1 BAHAN JACONDE.....</i>	<i>26</i>
<i>TABEL 4. 2 BAHAN MANGO CUSTARD DAN MANGO GEL.....</i>	<i>29</i>
<i>TABEL 4. 3 ALAT PEMBUATAN JACONDE.....</i>	<i>33</i>
<i>TABEL 4. 4 ALAT PEMBUATAN MANGO CUSTARD DAN GEL.....</i>	<i>35</i>
<i>TABEL 4. 5 ALAT PEMBUATAN CHANTILY CREAM.....</i>	<i>38</i>
<i>TABEL 4. 6 ALAT PEMBUATAN THE UNGASAN TRIPPLE.....</i>	<i>39</i>



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Ungasan Clifftop Resort adalah resort berbintang 5 (lima) yang berada di selatan pulau bali bernama Ungasan. The Ungasan Clifftop Resort memiliki 7 (tujuh) vila dengan *type* yang berbeda-beda, dengan total 35 (tiga puluh lima) kamar, serta dilengkapi berbagai fasilitas penunjang lainnya seperti *private swimming pool, spa, gym & fitness center, beach club, putting green* dan *restaurant*. The Ungasan Clifftop Resort memiliki beberapa departemen yang menunjang jalannya operasional hotel mulai dari Front Office departemen, Housekeeping departemen, Human Resource departemen, Sales & Marketing departemen, Finance departemen, Engineering departemen dan, Food & Beverage Service maupun Product departemen. Food & Beverage Product adalah salah satu departemen yang penting bagi pengolahan berbagai jenis makanan bagi tamu yang menginap ataupun berkunjung.

Food and Beverage Product adalah bagian dari departemen food and beverage yang bertanggung jawab untuk mengolah makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi siap saji. Disamping itu juga membuat berbagai macam menu, seperti *appetizer, soup, main course* dan *dessert* seperti *tiramisu, gelato*, dan *soak oats*.

The Ungasan Clifftop Resort memiliki 2 *signature dessert* yaitu Pistachio Truffle yang terbuat dari *white chocolate, kunafa, pistachio paste* dan yang satunya

yaitu The Ungasan Tripple yang terbuat dari *jaconde*, *chantily cream*, *mango sauce*, *mango powder*, *mango custard*, *passionfruit*, *mango cube fresh*, *mango crispy*.

Dari kedua *signature dessert* ini penulis lebih tertarik untuk melakukan kajian pada The Ungasan Tripple karena nama Tripple digunakan untuk memberi kesan mewah dan berbeda dari *dessert* lainnya serta menarik secara branding dan marketing. Nama The Ungasan Tripple terdengar *eksklusif*, *premium*, dan mudah diingat. Ini juga membantu membentuk identitas menu dan menciptakan rasa penasaran atau ketertarikan bagi tamu yang datang. Selain itu The Ungasan Tripple memiliki keunikan dari segi tekstur dan penyajiannya yaitu perpaduan olahan mangga dan *passionfruit* yang menghasilkan tekstur *grainy* (berasal dari *passionfruit*), *fibrous* (berasal dari *mango custard*), dan *creamy* (berasal dari *chantily cream*) serta memiliki *visual plating* yang unik dengan warna yang mencolok. The Ungasan Tripple dijual dengan harga 150 (seratus lima puluh) nett per porsinya.

Tugas akhir yang ditulis oleh Putri Rindani dalam membuat Gluten Free Muffin oleh Commis Pada Bakery Section Di Hotel Melia Bali pada tahun 2018.

Gluten Free Muffin dibuat menggunakan bahan tepung almond dan oat bebas gluten. Hidangan ini dibuat menggunakan teknik *mixing*. Tugas Akhir lain disusun oleh

Krisnayani berjudul Pembuatan Pizza Salsiccia Di Vola Di Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali pada tahun 2022 . Pizza Salsiccia ini dibuat menggunakan bahan tepung terigu protein tinggi menggunakan teknik *baking*. Persamaan kedua Tugas Akhir pembandingan dengan Tugas Akhir yang disusun kali ini adalah memiliki kesamaan

dalam pembuatan sebuah produk. Perbedaan dengan kedua Tugas Akhir tersebut adalah tahap-tahap pembuatan dan konsep penyajiannya.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik mengangkat topik yang dibahas pada tugas akhir ini dengan judul Pembuatan The Ungasan Tripple oleh Commis di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan The Ungasan Tripple oleh Commis di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort?
2. Apa sajakah kendala dalam pembuatan The Ungasan Tripple oleh Commis di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort dan solusinya?

POLITEKNIK NEGERI BALI

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul The Ungasan Tripple adalah sebagai berikut.

2. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan The Ungasan Tripple Oleh Commis Di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort ini adalah:

- a. Untuk menjelaskan pembuatan The Ungasan Tripple Oleh Commis Di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort.
- b. Untuk menjelaskan kendala yang dihadapi pada pembuatan The Ungasan Tripple Oleh Commis Di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort dan Solusi dari kendala tersebut.

3. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa
 - 1) Meningkatkan pengetahuan tentang Food and Beverage Product dengan bagaimana cara mengolah bahan makanan menjadi hidangan aman dan layak untuk dinikmati.
 - 2) Meningkatkan pengetahuan tentang membuat hidangan sesuai dengan standar resep yang ada dan cara menyajikannya.
 - 3) Mengetahui secara detail pembuatan The Ungasan Tripple dari tahapan pembuatan *Jaconde* hingga menjadi The Ungasan Tripple.

b. Politeknik Negeri Bali

Sebagai bahan referensi angkatan yang akan datang dalam Menyusun Tugas Akhir untuk proses pembuatan hidangan makanan terutama dessert.

c. The Ungasan Clifftop Resort

Sebagai acuan bahan masukan terkait hidangan The Ungasan Tripple, untuk diteliti agar dapat ditingkatkan dalam proses pembuatan ataupun pada *equipment* harus selalu diperhatikan.

D. Metode Penulisan

2. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan saat Menyusun Tugas Akhir The Ungasan Tripple Oleh Commis Di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort adalah:

a. Observasi

Observasi adalah kegiatan mengamati atau mencatat dengan teliti tentang sesuatu, seperti peristiwa atau objek, untuk mendapatkan informasi yang lebih jelas dan mendalam. Tujuannya adalah agar kita bisa memahami atau mengetahui lebih banyak tentang hal yang sedang diamati. Observasi bisa dilakukan dengan cara pengumpulan data dengan melihat proses pembuatan dari The Ungasan Tripple dan ikut serta dalam melakukan pembuatan dari awal *Jaconde* hingga menjadi hidangan The Ungasan Tripple serta peralatan yang diperlukan beserta bahan-bahannya.

b. Wawancara

Wawancara adalah kegiatan berbicara langsung antara dua orang, di mana satu orang bertanya dan yang lain memberikan jawaban untuk mendapatkan informasi atau penjelasan lebih detail. Wawancara dilakukan seperti yang tertera pada lampiran 1, dengan 2 (dua) orang, Chef Kresna Dwipayana selaku Sous Chef dari The Ungasan Clifftop serta commis 1 Pastry Kitchen wawancara dilakukan dengan 2 (dua) orang mengenai The Ungasan Tripple oleh Commis dan Sous Chef The Ungasan Clifftop Resort.

c. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan kegiatan mencari serta membaca berbagai buku atau sumber lainnya untuk mendapatkan informasi tentang topik yang dipelajari. Studi Pustaka membantu kita memahami lebih banyak tentang hal yang dicari. Studi Pustaka dilakukan dengan cara pencarian jurnal *online* tentang pengetahuan Food and Beverage Product dan referensi Tugas Akhir dari perpustakaan Politeknik Negeri Bali.

3. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis penyajian hasil yang digunakan dalam menyusun Tugas Akhir dengan judul Pembuatan The Ungasan Tripple Oleh Commis Di Pastry Kitchen

The Ungasan Clifftop Resort adalah metode kualitatif karena di dalam tugas akhir akan dijelaskan dan diberikan gambaran secara rinci seperti langkah-langkah dalam pembuatan The Ungasan Tripple dari awal hingga akhir.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada bab 4 mengenai pembuatan The Ungasan Tripple oleh Commis di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pembuatan The Ungasan Tripple Oleh Commis Di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort terdiri dari 3 tahap yaitu :
 - a. Tahap persiapan yaitu tahap dimana Commis mempersiapkan diri, alat dan bahan dalam proses pembuatan hidangan..
 - b. Tahap Pembuatan yaitu tahap pembuatan merupakan tahapan memproses bahan mentah menjadi hidangan yang siap disajikan kepada tamu, tahapan ini dimulai dari proses pembuatan *jaconde*, pembuatan *mango sauce*, *jantily creaam*, *mango custard*, *mango powder*, *mango crispy* dan pembuatan hidangan utamanya yaitu The Ungasan Tripple.
 - c. Tahap Penyajian yang merupakan tahapan akhir dari The Ungasan Tripple. Tahapan penyajian ini dimulai dari melakukan mencetak *jaconde*, melapisinya dengan *mango souce*, *jantily cream*, *mango custrad*, *passionfruit*, *mango gel*, dan *mango powder*, langkah yang terakhir yaitu meletakkan *dry mango* sebagai *garnish* dan ditaburi dengan *mango powder*.

2. Kendala yang dihadapi Dalam Pembuatan The Ungasan Tripple Oleh Commis Di Pastry Kitchen The Ungasan Clifftop Resort

Penulis menemukan beberapa kendala, berikut merupakan kendala serta solusinya yaitu: *Mango custard* yang terlalu kental atau cair yang disebabkan oleh campuran bahan yang tidak sesuai, solusinya yaitu dengan menambahkan air kalau saus terlalu kental dan menambahkan tepung maizena atau gelatine jika saus terlalu cair. Pisau blender kurang tajam sehingga menyebabkan adonan saus menjadi kasar dan berserat, solusinya adalah dengan menyaring jus mangga menggunakan saringan dan menggunakan blender kecepatan tinggi dalam memprosesnya.

B. Saran

Adapun saran yang penulis berikan sehubungan dengan hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan The Ungasan Tripple oleh Commis di Pastry Kitchen yaitu :

1. Agar Commis selalu memperhatikan resep dalam pembuatan saus sehingga saus yang dihasilkan sesuai dengan standar resep yang ditetapkan. Supervisor juga dapat memberikan pelatihan membuat menu The Ungasan Tripple kepada commis agar dessert yang dihasilkan menciptakan rasa yang sesuai. Agar pihak kitchen mengganti blender yang hampir rusak dengan blender yang baru sehingga dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan standar di hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Insani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28. <https://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297/215>
- KBBI. (2021). *Kamus Besar Bahasa Indonesia IV Daring*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/pembuatan>
- Komang, D., Andani, T., & Sinaga, F. (2024). Analisa Taking Order dalam Peningkatan Kinerja Pramusaji Analysis of Take Order In Improving Server Performance. *PARIS (Jurnal Pariwisata Dan Bisnis)*, 03(3), 413–418. <https://paris.ipbipress.id/index.php/paris/article/view/737/532>
- Kurnia, T., Mauliani, L., & Prayogi, L. (2020). PENERAPAN KONSEP Arsitektur Kontemporer Pada Perancangan Mixed-Use Building Di Jakarta Selatan Tedi. *Jurnal Arsitektur Purwarupa*, 04, 74. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/purwarupa/article/view/3803/4580>
- Peters, P. (2021). *Commis Chef Job Description*. https://www.betterteam.com/commis-chef-job-description?utm_source
- Raditya, I. W., Sandinata, W., Purnantara, I. M. H., & Suka, I. G. M. (2025). Pengaruh pemahaman konsep standard operating procedure terhadap produktivitas kerja room service di melia bali hotel spa and resort. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 02(1), 224–231. <https://paris.ipbipress.id/index.php/paris/article/view/294/245>
- Rau, F. A., & Andriana, M. (2025). Perencanaan City Hotel di Jl . Gatot Subroto dengan Tema Arsitektur Modern. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(2), 14354–14365. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/2060/1505>
- Smith, A. (2020). *Commis Chef Job Description Template*. https://www.comeet.com/resources/job-descriptions/cmis-chef?utm_source
- Suardana, I. ketut, & Auliya, R. (2025). Peran Menu Sego Luwuk Sebagai Makanan Authentic Di Hotel Jambuluwuk Malioboro Yogya. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 6(1), 28–34. <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/nusantara/article/view/54/63>
- Sudiarta, I. N. (2021). *Operasional Tata Hidang*. Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional.
- Supit, K. I. (2022). *Inovasi pengolahan ikan nike menjadi sandwich nike dengan bumbu woku untuk wisata kuliner di kota manado*.

Tangian, D., D. Polii, B., & Permana, E. D. (2020). *Modul Food Service 1*.
Tyaswening, E., & Kuntari, R. (2025). *Dasar dasar perhotelan* . Kementerian
Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Dikeluarkan.



POLITEKNIK NEGERI BALI